CONCLUSÕES DO ADVOGADO-GERAL G. FEDERICO MANCINI

apresentadas em 11 de Dezembro de 1985 *

Senhor Presidente,
Senhores Juízes,

1. Por decisão de 30 de Agosto de 1984, a Quarta Secção Criminal do Oberstes Landesgericht da Baviera pede-vos que vos pronuncieis a título prejudicial sobre a interpretação a dar ao artigo 36.°, n.° 1, primeiro parágrafo, primeira parte, do Regulamento n.° 337 do Conselho, de 5 de Fevereiro de 1979, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola (JO 1979, L 54, p. 1; EE 03, fasc. 15, p. 160).

O título IV deste regulamento, em cujo âmbito se inscreve a norma que interessa ao tribunal de reenvio, contém a disciplina de algumas operações enológicas. Em especial, os artigos 32.° e 33.° determinaram os modos e os limites em que é possível efectuar-se o aumento do teor alcoólico natural, em volume, das uvas e de outros produtos idóneos para a preparação de vinhos de mesa. O artigo 34.° regula, seguidamente, as modalidades de acidificação e de desacidificação. «Cada uma (destas) operações — dispõe, por fim, o artigo 36.° — só é autorizada se for efectuada uma só vez aquando da transformação de uvas frescas, de mosto de uvas, de mosto de uvas parcialmente fermentadas ou de vinho novo ainda em fermentação, em vinho próprio para a preparação de vinho de mesa na zona vitícola onde foram colhidas as uvas frescas utilizadas ...» Acrescenta o segundo parágrafo que «cada uma das operações referidas no primeiro parágrafo deve ser objecto de uma declaração às autoridades competentes». Na República Federal da Alemanha, a violação destas normas é punida pelo artigo 67.°, primeiro parágrafo, n.° 1, da «Weingesetz» (na versão de 27 de Agosto de 1982) com prisão até três anos ou com multa.

2. Hans Röser, cidadão alemão, possui adegas em Kitzingen, localidade situada, para efeitos do artigo 32.° do Regulamento n.° 337/79, na zona vitícola A. Aqui, em Setembro de 1982, enriqueceu 1 659 litros de mosto parcialmente fermentado e obtido com uvas colhidas em Itália (zona vitícola C II) para o comercializar como «Federweißer» . Esta bebida, que se vende em recipientes não selados nas semanas que se seguem à vindima, deve ser consumida imediatamente; com efeito, continuando o processo de fermentação, transformar-se-ia em vinho e, quando provenha de castas determinadas, em vinho próprio para a preparação de vinho de mesa.

Acusado de haver infringido as disposições citadas, H. Röser sustentou perante o Amtsgericht de Würzburg que o artigo 36.° deve interpretar-se literalmente, ou seja, só se aplicaria se os produtos de base e/ou intermédios viessem a ser transformados em vinho de mesa; não seria, portanto, aplicável quando, como no caso do Federweißer, a transformação terminasse numa fase anterior, conforme o destino comercial do produto que se pretenda obter. O Tribunal absolveu o arguido (27 de Outubro de 1983). Do texto da norma — observou — não resulta claramente se ela se aplica unicamente às transformações em vinho ou igualmente à preparação de uma bebida que, pelas suas características, é vendida ao consumidor como produto intermédio da vinificação.

* Tradução do italiano.

Interposto recurso pelo Ministério Público para o Oberstes Landesgericht da Baviera, este não contestou a plausibilidade da interpretação sugerida pelo arguido, mas declarou que considerava preferível a tese contrária, segundo a qual o artigo 36.° se deve aplicar independentemente do estádio de produto intermédio ou de produto final em que termina a transformação das uvas. «Enquanto mosto de uvas parcialmente fermentadas — afirma, com efeito, na sua decisão — o Federweißer poderia ser ulteriormente transformado em vinho próprio para a preparação de vinho de mesa, e seria por isso difícil de dizer se deve ser qualificado como bebida comercial ou como produto ulteriormente vinificável. A interpretação restritiva da norma parece também poder ser excluída à luz do seu escopo, que consiste, por um lado, em permitir um melhor controlo nas zonas de colheita das uvas e, por outro, em fazer com que a produção tenha lugar o mais perto possível do local de origem».

O problema continuava, contudo, em aberto. O Oberstes Landesgericht suspendeu, por isso, a instância e colocou-vos a seguinte questão: «Deve o artigo 36.°, n.° 1, primeiro parágrafo, primeira parte, do Regulamento (CEE) n.° 337/79 do Conselho ser interpretado no sentido de que o aumento do teor alcoólico natural, em volume, aquando da transformação do mosto de uvas parcialmente fermentado apenas é autorizado se for efectuado na zona vitícola em que as uvas utilizadas foram colhidas, mesmo quando o mosto seja destinado, não a ser transformado em vinho próprio para a preparação de vinho de mesa ou em vinho de mesa, mas a ser vendido ao consumidor final sob a forma de Federweißer?»

3. A Comissão das Comunidades Europeias admite que o escopo do artigo 36.° é o de permitir um controlo eficaz sobre as operações de enriquecimento cuja realização é, em princípio, limitada à zona de colheita das uvas. Reconhece mesmo que se tal limite não dissesse igualmente respeito aos produtos que ficam num estádio intermédio da vinificação, as fraudes seriam facílimas: «Não há dolo», poderia responder qualquer comerciante de vinho aos fiscais que o acusassem de enriquecer o vinho; «O produto é Federweißer e não se destina a ser transformado em vinho de mesa».

Contudo, a Comissão está persuadida de que o texto da norma não corresponde ao seu objectivo. Com efeito, ele apresenta uma lacuna: regulamenta o caso em que o aumento do teor alcoólico tem lugar aquando «da transformação das uvas frescas ... em vinho próprio para a preparação de vinho de mesa», mas ignora a hipótese em que o processo de transformação cessa numa fase intermédia para dar origem a bebidas do tipo Federweißer. Se o problema fosse somente de direito administrativo, seria lícito resolver a contradição privilegiando o fim prosseguido pelo legislador comunitário. No entanto, o artigo 36.° está estritamente conexo com as leis penais dos Estados-membros, na medida em que determina ou contribui para determinar a incriminação que elas punem; e estas leis são caracterizadas por exigências de certeza tais que excluem que a norma comunitária seja extensivamente interpretável ou, pior, em sentido contrário ao da sua letra.

Trata-se, portanto, de corrigir esta. A Comissão encarregou-se dessa necessidade apresentando ao Conselho um projecto que modifica assim a norma: «Chacune des opérations mentionnées aux articles 33 et 34 ... n'est autorisée que si elle est effectuée en une seule fois lors de la transformation des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ... en vin apte

à donner du vin de table, en vin de table ou en une *autre boisson destinée à la consommation humaine directe* ..., dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés» (sublinhado meu). No futuro, portanto, não haverá mais lugar para dúvidas. De *jure condito*, porém, não pode responder-se senão negativamente ao Tribunal alemão: a norma aplica-se unicamente às operações de transformação que têm por objecto a produção de vinho próprio para a preparação de vinho de mesa ou de vinho de mesa.

4. A tese da Comissão não pode ser acolhida. A sua premissa — o artigo 36.° contém uma lacuna porque não contempla as transformações que conduzem a um produto que é diferente do vinho próprio para a preparação de vinho de mesa — é, como veremos, errónea. *Ictu oculi*, a consequência que dela decorre parece, igualmente, inaceitável: o enriquecimento incontrolado, mesmo temporário, de substâncias próprias para a preparação de vinho de mesa unicamente com base na destinação ao consumo directo como produtos intermédios. A modificação legislativa que a instituição propõe é, por fim, contrária ao objectivo em virtude do qual o legislador comunitário consente o aumento do teor alcoólico: fazer com que da variedade de uvas classificadas no Regulamento (CEE) n.° 337/79 se obtenha um vinho de qualidade, bom para a mesa, e não qualquer «autre boisson» de consumo sazonal.

Mas procedamos com ordem e, antes de mais, desfaçamo-nos de dois equívocos. O primeiro é macroscópico. O facto de o artigo 36.° ter implicações nas leis penais de um Estado-membro é de todo irrelevante para efeitos da interpretação que a este Tribunal se pede. A Comissão, evidentemente, não tem presente que, estando «redigido em termos gerais», o artigo 177.° «não estabelece qualquer distinção segundo o carácter, penal ou não, do processo nacional em cujo âmbito as questões prejudiciais foram formuladas. A eficácia do direito comunitário não pode (de facto) variar consoante os diferentes sectores do direito nacional nos quais pode ter efeitos» (acórdão de 21 de Março de 1972, processo 82/71, Ministério Público/SAIL, Recueil 1972, p. 119).

Segundo equívoco. O Federweißer, enquanto *bebida vínica de carácter comercial*, não está sujeito à disciplina do Regulamento (CEE) n.° 337/79, que, de facto, não o enumera entre os produtos que fazem parte da organização vitivinícola comum; está-o, pelo contrário, *enquanto mosto de uvas parcialmente fermentado*, mas com a condição de ser obtido a partir de certas uvas próprias para a preparação de vinho de mesa. Na verdade, o artigo 48.°, n.° 3, alínea b) do mesmo regulamento precisa que « ... os mostos de uvas parcialmente fermentados ... provenientes de castas não incluídas na classificação só podem circular com destino às destilarias ou às vinagreiras. Estes produtos podem, por outro lado, ser utilizados para o consumo familiar do viticultor».

5. Clarificados estes pontos, passemos ao exame da questão do juiz *a quo*. Como já lembrámos *sub* n.° 2, ele quer saber se, nos termos do artigo 36.°, o aumento do teor alcoólico do mosto de uvas parcialmente fermentado se pode efectuar apenas na zona de colheita das uvas, mesmo que o mosto se destine, não a ser transformado em vinho, mas vendido, enquanto tal, como Federweißer.

Detenhamo-nos, antes de mais, no aspecto territorial ou geográfico do problema. À luz das condições e dos limites estabelecidos pelo Regulamento (CEE) n.° 337/79, parece-me evidente que o aumento do teor alcoólico natural é, *de per si*, realizável unicamente nas áreas em que foi feita a vindima. A razão deste princípio é evidente. O legislador comunitário considerou «que pode ser necessário, em certos anos permitir o enriquecimento dos produtos próprios para a preparação de vinhos de mesa; que importa, no entanto, tanto do ponto de vista da qualidade como do ponto de vista do mercado, que este enriquecimento seja sujeito a certas condições bem como a certos limites e só possa incidir sobre os produtos provenientes de certas castas e que apresentem um teor alcoólico natural mínimo em potência; que, variando as condições de produção muito sensivelmente duma zona vitícola da Comunidade para outra, importa ter em conta estas variações, nomeadamente no que respeita às modalidades de enriquecimento» (ver considerando n.° 21). Em suma, são protegidas as uvas que, tendo embora uma natural vocação para dar vinho de mesa, necessitam, em anos difíceis, de um determinado «suporte alcoólico».

O artigo 32.° realiza fielmente estes propósitos. Este artigo, de facto, estabelece que, nos produtos referidos no primeiro parágrafo (uvas frescas, mostos, etc.), o teor alcoólico só pode ser aumentado se a sua graduação mínima natural for: na zona A (Alemanha Federal) 5 % volume; na zona C II (Itália) 8,5 % volume. O terceiro parágrafo acrescenta que o aumento destes valores mínimos não pode ultrapassar 3,5 % na zona A e 2 % na zona C. «*Em caso algum* — precisa, contudo, o n.° 6 do artigo 33.° — as operações [de enriquecimento] podem fazer aumentar o teor alcoólico total, em volume [dos referidos produtos], a mais de 11,5 % volume na zona ... A» (sublinhado meu). É evidente então que, para respeitar este valor máximo, o enriquecimento deve ter lugar exclusivamente na zona de colheita das uvas. Pense-se, de facto, num viticultor alemão que, tendo importado para a Alemanha um mosto de uvas italianas com uma graduação mínima igual a 8,5 % volume, pretenda enriquecê-lo nas suas adegas com mosto concentrado: com base nos valores de aumento previstos para a zona A (3,5 % volume), poderia elevar-lhe o teor até 12 % volume, superando, assim, o limite máximo autorizado pelo citado n.° 6, que — como sabemos — é, para a Alemanha, de 11,5 % volume.

Um resultado ainda mais desconcertante se obteria na situação inversa, i.e., se quem quisesse aumentar a graduação de um mosto importado da Alemanha fosse um viticultor italiano. Com base nos valores que o artigo 32.° prevê para a Itália (5 % volume para o teor mínimo e 2 % volume para o aumento), a operação seria inútil: com efeito, o mosto não atingiria sequer o teor alcoólico mínimo, que, para a zona C II, é de 8,5 % volume.

Mais do que o bom senso, é a matemática que impõe a observação que comecei por fazer — isto é, de que o enriquecimento do vinho apenas é possível na zona em que as uvas são colhidas. Nem contra ela se objecte que os limites quantitativos não se aplicam quando o mosto parcialmente fermentado não é destinado à transformação em vinho de mesa. Com efeito, tal objecção ignoraria a diferença que existe entre *condições de enriquecimento* (isto é, as estabelecidas pelos artigos 32.° e 33.°) e *as condições de autorização* das operações de aumento do teor alcoólico (que são, pelo contrário, fixadas pelo artigo 36.°). Na verdade, mesmo admi-

tindo que, em certos casos, se possa passar sem a autorização, quem quiser enriquecer um mosto obtido de determinadas castas deverá, de qualquer modo, respeitar as condições (quantitativas e geográficas) estabelecidas para este fim pelos artigos 32.° e 33.°

6. Esta conclusão é decisiva para os nossos objectivos mas não é suficiente para eliminar todas as dúvidas relativas à correcta aplicação do artigo 36.° Aludo à pretensa lacuna que a Comissão deplora e que está na base da questão que vos é posta. Liberta dos problemas de carácter territorial, esta última poderia ser assim formulada: deve o artigo 36.°, n.° 1, primeiro parágrafo ser interpretado no sentido de que o aumento da graduação alcoólica de um mosto parcialmente fermentado e obtido a partir de castas referidas no artigo 49.° pode efectuar-se mesmo que não se use este mosto para obter vinho próprio para a preparação de vinho de mesa? Em termos mais gerais, os produtos que segundo o Regulamento (CEE) n.° 337/79 são próprios para a preparação de vinho de mesa podem ser enriquecidos, de acordo com as modalidades previstas pelo regulamento, mesmo que sejam destinados ao comércio como bebidas diferentes deste vinho? A resposta, parece-me, não pode ser senão negativa.

Vejamos porquê. O artigo 46.° estabelece que «relativamente aos produtos definidos nos pontos 1 a 5 ... do anexo II (em que, no ponto 3, figura o mosto parcialmente fermentado)... só são autorizadas as práticas e os tratamentos enológicos referidos no presente regulamento». Operações diversas não são admitidas e a razão de tal proibição é simples: «As práticas e tratamentos referidos no primeiro parágrafo — dispõe, de facto, o mesmo artigo — só podem ser utilizadas a fim de permitirem uma boa vinificação ou uma boa conservação dos produtos em causa». Mas — eis a questão — que deve entender-se por *boa vinificação?* É certo que em relação às operações mencionadas no artigo 36.° e, portanto, ao enriquecimento do mosto parcialmente fermentado esta noção está já determinada e não há necessidade de ulteriores esclarecimentos: ela consiste em transformar as uvas frescas, os mostos e outros produtos da vinha em vinho de mesa. Os outros destinos possíveis, quer sejam intermédios ou definitivos, devem, pois, ser excluídos.

A solução é, então, evidente: da combinação do disposto nos artigos 46.° e 36.° resulta que, para os produtos próprios para a preparação de vinho de mesa, o aumento do teor alcoólico apenas é possível se for efectuado nas condições previstas nos artigos 32.° e 33.° e apenas pode ser autorizado se for usado, uma única vez, para permitir uma boa vinificação dos ditos produtos, ou seja, a sua transformação em vinho próprio para a preparação de vinho de mesa.

Esta conclusão é decerto muito rigorosa, mas é a única que é, ao mesmo tempo, fiel ao texto das normas e aos fins da organização vitivinícola. Tem, além disso, o mérito de respeitar os objectivos do Regulamento (CEE) n.° 338/79 do Conselho, de 5 de Fevereiro de 1979, que estabelece disposições particulares relativas aos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas (JO 1979, L 54, p. 48; EE 03, fasc. 15, p. 207). Com efeito, o artigo 10.° deste regulamento apenas autoriza as operações de enriquecimento de produtos próprios para a preparação destes vinhos se efectuadas nas condições previstas no artigo 36.° do Regulamento (CEE) n.° 337/79.

7. Tendo em conta as considerações que procedem, proponho-vos que respondais do seguinte modo à questão colocada pelo Oberstes Landesgericht da Baviera, por decisão de 30 de Agosto de 1984, no processo-crime contra Hans Röser:

«O artigo 36.°, n.° 1, primeiro parágrafo, primeira parte, do Regulamento (CEE) n.° 337/79 do Conselho, deve ser interpretado no sentido de que, para os produtos próprios para a preparação de vinho de mesa e obtidos a partir das castas referidas no artigo 49.°, o aumento do teor alcoólico natural, em volume, apenas pode ser efectuado nas condições referidas nos artigos 32.° e 33.° e só pode ser autorizado se for efectuado, de uma só vez, aquando da transformação dos referidos produtos em vinho próprio para a preparação de vinho de mesa, na zona vitícola onde foram colhidas as uvas frescas utilizadas.»