CONCLUSIONI DELL'AVVOCATO GENERALE CLAUS GULMANN

presentate il 13 luglio 1994 *

Signor Presidente,
Signori Giudici,

1. Il Verwaltungsgericht di Magonza ha sottoposto a codesta Corte una questione pregiudiziale vertente sulla validità dell'art. 6, n. 5, del regolamento (CEE) del Consiglio 13 luglio 1992, n. 2333, che stabilisce le norme generali per la designazione e la presentazione dei vini spumanti e dei vini spumanti gassificati [1]. Il disposto di tale articolo impone che la dicitura «méthode champenoise» — decorso un periodo transitorio — potrà essere impiegata soltanto per i vini spumanti aventi diritto alla denominazione controllata «champagne». Il Verwaltungsgericht dubita della validità di tale disposto alla luce del diritto fondamentale del libero esercizio di un'attività professionale e del principio di non discriminazione.

La causa dinanzi al Verwaltungsgericht oppone il Land della Renania-Palatinato alla SMW Winzersekt GmbH, un'associazione di viticoltori che trasforma in spumante vini della regione viticola Mosella-Saar-Ruwer, smerciandoli con la denominazione «Sekt», accompagnata da una delle due diciture «Flaschengärung im Champagnerverfahren» (fermentazione in bottiglia secondo il metodo champagne) o «klassische Flaschengärung — méthode champenoise» (fermentazione classica in bottiglia — metodo champagne). Nel prosieguo delle conclusioni, mi riferirò a tali diciture parlando semplicemente di «méthode champenoise». Le norme di cui sopra hanno per effetto che la Winzersekt non potrà più utilizzare tali diciture dopo il 31 agosto 1994. L'associazione ha contestato la legittimità di tali norme.

2. Lo sfondo e gli antefatti del caso sono i seguenti: dagli anni '20 i vini spumanti tedeschi, che in precedenza potevano essere immessi in commercio con il nome «Champagner», non possono più recare tale nome, a motivo della protezione concessa alla denominazione francese «champagne», e sono stati dunque smerciati soprattutto con la denominazione «Sekt». La protezione accordata allo «champagne» non impediva tuttavia né ai produttori tedeschi né ad altri produttori francesi di apporre ai rispettivi prodotti la dicitura «méthode champenoise».

3. Tale dicitura si riferisce ad un determinato procedimento di elaborazione dai contorni imprecisi, ma che, secondo le informazioni

* Lingua originale: il francese.
1 — GU L 231, pag. 9.

disponibili, si distingue di norma da altri procedimenti di elaborazione del vino spumante per i seguenti due elementi:

— la fermentazione diretta a rendere il vino spumante — la cosiddetta seconda fermentazione — avviene in bottiglia, e

— la separazione della feccia dalla partita avviene mediante sboccatura.

4. Nel 1985 il legislatore comunitario decideva di disciplinare la denominazione e la presentazione dei vini spumanti e adottava a tal fine il regolamento (CEE) n. 3309/85, successivamente abrogato dal regolamento sopra menzionato. Il disposto dell'art. 6, n. 5, del regolamento del 1985 era praticamente identico alle disposizioni oggetto del presente procedimento e aveva parimenti l'effetto di vietare, alla fine di un periodo transitorio terminantesi il 1° settembre 1994, l'utilizzo della dicitura «méthode champenoise» per i vini spumanti che non avevano diritto alla denominazione «Champagne». Un produttore tedesco, Deutz und Geldermann, che si trovava nella stessa situazione della Winzersekt, ha chiesto l'annullamento di tali disposizioni. La Corte ha dichiarato tale ricorso irricevibile con sentenza 24 febbraio 1987, Deutz und Geldermann/Consiglio [2].

2 — Causa 2/86, Racc. pag. 941.

5. In un primo tempo la Winzersekt ha proposto ricorso dinanzi al Verwaltungsgericht di Magonza, per fare accertare il diritto dell'associazione ad utilizzare la dicitura «méthode champenoise» fino al 31 agosto 1994; con sentenza 2 febbraio 1989 il Verwaltungsgericht ha dichiarato il ricorso fondato. In seguito, la Winzersekt ha chiesto all'amministrazione del Land della Renania-Palatinato di emettere un «parere vincolante» sulla legittimità dell'impiego di tale dicitura anche dopo il 31 agosto 1994. Con decisione 15 gennaio 1992 l'amministrazione ha comunicato alla Winzersekt che l'associazione non avrebbe più avuto il diritto di utilizzare tale dicitura dopo il 31 agosto 1994, dopodiché la Winzersekt ha adito il Verwaltungsgericht per far dichiarare l'illegittimità di tale decisione, in modo da consentire all'associazione di utilizzare la dicitura «méthode champenoise» anche dopo tale data. Considerando che l'esito del ricorso dipendesse dalla legittimità o meno dell'art. 6, n. 5, del regolamento n. 2333/92, il Verwaltungsgericht ha sottoposto alla Corte la seguente questione pregiudiziale:

«Se il regime previsto all'art. 6, n. 5, secondo e terzo comma, del regolamento (CEE) del Consiglio 13 luglio 1992, n. 2333 (...), sia invalido nella parte in cui dispone che, a decorrere dal mese di settembre 1994, i vini spumanti di qualità prodotti in una regione determinata (v. s. q. p. r. d.), ottenuti mediante trasformazione di vini per i quali non sia consentita l'utilizzazione della denominazione di origine controllata "Champagne", non possono più recare l'indicazione del metodo di elaborazione detto "méthode champenoise" associata a un'indicazione equivalente relativa a tale metodo di elaborazione».

6. Hanno presentato osservazioni alla Corte la Winzersekt, il governo francese e la Commissione.

7. In limine, occorre soffermarsi brevemente sulla soluzione proposta, in via principale, dal governo francese nelle sue osservazioni scritte e diretta a far pronunciare alla Corte un non luogo a statuire. L'argomentazione sottesa a tale proposta è che, all'epoca dei fatti della causa principale, il regolamento in vigore non era quello menzionato nella questione pregiudiziale, bensì il regolamento n. 3309/85. Pertanto, la questione pregiudiziale non sarebbe pertinente. In udienza, il governo francese ha inoltre espresso dubbi sul se la controversia sottesa alla causa principale sia reale.

8. Secondo me, va respinta questa proposta di soluzione, giacché è incontestabile che le disposizioni di cui trattasi, a parte qualche differenza di formulazione di scarsa rilevanza, sono identiche nei due regolamenti e non è stato messo in dubbio, neppure dal governo francese, che la soluzione che la Corte riserverà alla questione propostale consentirà al Verwaltungsgericht di risolvere la causa dinanzi ad esso pendente. Quanto alla realtà della controversia, mi limiterò a osservare che nulla consente di dubitare dell'interesse della Winzersekt a poter continuare a utilizzare la dicitura di cui trattasi e inoltre non avrebbe alcun senso obbligare l'associazione ad attendere la fine del periodo transitorio per poter giungere ad una chiarificazione della propria situazione giuridica. Di conseguenza, ritengo utile esaminare la legittimità dell'art. 6, n. 5, del regolamento n. 2333/92.

9. Quanto al merito, è innanzi tutto utile mettere in rilievo il contesto normativo in cui si inseriscono le disposizioni di cui all'art. 6, n. 5. Il regolamento n. 2333/92, come anche il suo predecessore, il regolamento n. 3309/85, stabilisce le norme per la designazione e la presentazione dei vini spumanti, dato che le norme per la definizione e la produzione erano già state stabilite dai regolamenti (CEE) del Consiglio 16 marzo 1987, n. 822 [3], e 13 luglio 1992, n. 2332 [4]. Viene operata una distinzione fondamentale fra tre tipi di vini spumanti: i «vini spumanti di qualità prodotti in una regione determinata» (v. s. q. p. r. d.), che dovrebbero essere quelli qualitativamente superiori, e i «vini spumanti di qualità», la cui qualità dovrebbe essere superiore a quella dei «vini spumanti».

10. Il regolamento n. 2333/92 contiene, ai suoi due primi articoli, talune definizioni e si divide poi in tre titoli, dei quali il primo riguarda la designazione, il secondo la presentazione e il terzo le disposizioni generali. Il primo titolo raggruppa gli artt. da 3 a 8. Gli artt. da 3 a 5 contengono le disposizioni relative alle indicazioni che l'etichettatura deve necessariamente comportare. Emerge tra l'altro dall'art. 5, n. 2, che le denominazioni «Sekt» e «Sekt bestimmter Anbaugebiete» sono riservate, rispettivamente, ai vini spumanti di qualità e ai vini spumanti di qualità prodotti in una regione determinata. L'art. 6 riguarda le indicazioni facoltative,

3 — GU L 84, pag. 1.
4 — GU L 231, pag. 1.

l'art. 7 la lingua in cui le indicazioni devono essere redatte e l'art. 8 le obbligazioni in merito alla tenuta di registri e documenti vari. L'art. 13, inserito nel terzo titolo, prevede in via generale che la designazione, la presentazione e ogni forma di pubblicità relativa ai vini spumanti non debbono essere erronee o idonee ad ingenerare confusione o ad indurre in errore.

11. Il n. 1 dell'art. 6 riguarda l'utilizzo dei nomi geografici, il n. 2 l'utilizzo dei nomi delle varietà di vite e il n. 3 riguarda l'apposizione della dicitura «fermentazione in bottiglia». Il n. 4 tratta delle diciture «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale», «metodo tradizionale», «metodo classico» e «metodo tradizionale classico», nel prosieguo mi riferirò a tali diciture impiegando unicamente l'espressione «metodo tradizionale». Il n. 5 riguarda l'impiego di termini derivati dal nome di unità geografiche in associazione con diciture relative al metodo di elaborazione, e ne risulta che la denominazione «champagne» è riservata ai vini aventi diritto all'analoga denominazione di origine controllata, mentre il n. 6 riguarda la dicitura «Winzersekt» — riservata ai vini spumanti di qualità prodotti in una regione determinata della Germania che soddisfano talune condizioni — e la dicitura «crémant» — riservata a vini spumanti di qualità prodotti in una regione determinata della Francia o del Lussemburgo che soddisfano talune condizioni stabilite dal rispettivo legislatore nazionale [5]. I nn. 7-11 riguardano infine le altre diciture e il n. 12 contempla le questioni che possono costituire oggetto di una successiva regolamentazione nelle modalità di applicazione.

12. La normativa in cui si inserisce l'art. 6, n. 5, è dunque piuttosto dettagliata, e va osservato che le diciture consentite rinviano ad elementi assai precisi, così da rivestire un valore informativo elevato per gli ambienti interessati. Si deve parimenti osservare che le diciture «champagne», «Winzersekt» e «crémant» sono particolari nel senso che la qualità dei vini spumanti che possono recare tali diciture dovrebbe essere particolarmente elevata, dovendo essi soddisfare condizioni supplementari rispetto a quelle che debbono essere soddisfatte perché un vino possa essere definito vino spumante di qualità prodotto in un regione determinata.

13. L'art. 6, n. 5, così dispone:

«Una dicitura relativa al metodo di elaborazione, inclusiva del nome di una regione determinata o di un'altra unità geografica o di un termine derivato da uno di questi

5 — Per quanto riguarda la dicitura «crémant», la Corte, con sentenza 18 maggio 1994 nella causa C-309/89, Codorniu, ha annullato la relativa disposizione del regolamento n. 3309/85, in quanto essa costituiva una violazione del principio di non discriminazione.

nomi, può essere utilizzata solamente per designare:

— un v. s. q. p. r. d.,

— un vino spumante di qualità,

(...).

L'uso di tale dicitura è ammesso solamente per designare un prodotto che ha diritto a un'indicazione geografica di cui al primo comma.

Tuttavia, il riferimento al metodo di elaborazione detto "méthode champenoise", se è di uso tradizionale, può essere usato in associazione con una dicitura equivalente relativa a questo metodo di elaborazione per cinque campagne viticole a partire dal 1° settembre 1989 per vini che non hanno diritto alla denominazione controllata "Champagne".

L'uso di una delle diciture di cui al terzo comma è inoltre ammesso solamente se sono

rispettate le condizioni previste al paragrafo 4, secondo comma».

14. Il n. 4, secondo comma, dispone che i vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità prodotti in una regione determinata possono recare la dicitura «metodo tradizionale» a talune condizioni, cioè se il vino di cui trattasi

«è stato trasformato in spumante mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia,

è rimasto senza interruzione sulle fecce per almeno nove mesi nella stessa azienda sin dalla costituzione della partita, [e]

è stato separato dalle fecce mediante sboccatura».

15. Il rinvio fatto dal n. 5, ultimo comma, al n. 4, secondo comma, impone dunque che l'utilizzo della dicitura «méthode champenoise» sia subordinato, durante il periodo transitorio, alle stesse condizioni che disciplinano l'utilizzo della dicitura «metodo tradizionale»; ciò significa che entrambe le diciture si riferiscono ad un procedimento di elaborazione; proprio questo punto costitui-

sce la base del ragionamento del Verwaltungsgericht e degli argomenti della Winzersekt.

16. La Winzersekt ha lungamente illustrato l'importanza rivestita dalla dicitura «méthode champenoise» per la propria attività commerciale, in quanto tale dicitura le consente di far conoscere al pubblico il procedimento di elaborazione che essa utilizza. L'associazione ha spiegato che questo procedimento la distingue dalla grande maggioranza dei produttori tedeschi di vini spumanti, che impiegano vuoi il metodo detto fermentazione in autoclave, vuoi il metodo del travaso. Dei due, il metodo della fermentazione in autoclave è di gran lunga il più diffuso in Germania.

Nel primo di questi metodi la fermentazione necessaria per trasformare il vino in spumante avviene in autoclave, mentre nel secondo, analogamente al metodo champagne, la fermentazione avviene in bottiglia e, diversamente dal metodo champagne, la separazione delle fecce avviene mediante travaso e filtrazione in autoclave.

17. La Winzersekt ha spiegato che il procedimento di elaborazione, quando la fermentazione avviene in autoclave, è notevolmente più breve, meno oneroso e piuttosto industriale rispetto al metodo champagne e, perciò, i produttori che utilizzano il metodo detto fermentazione in autoclave sono in grado di offrire al consumatore i loro prodotti a prezzi molto più interessanti di quanto possa fare la Winzersekt. La maniera per attirare l'attenzione dei consumatori sui vini spumanti dell'associazione — vini che si caratterizzano, tra l'altro, per la finezza del perlage e che giungono al consumatore attraverso un circuito commerciale diverso da quello dei vini spumanti prodotti in autoclave — è l'utilizzo della dicitura «méthode champenoise». L'associazione risulterebbe svantaggiata rispetto ai concorrenti, e la sua stessa esistenza sarebbe messa in pericolo, se non potesse continuare ad utilizzare tale dicitura. La dicitura «metodo tradizionale» — che nell'ottica della normativa dovrebbe sostituire quella controversa, di cui sarebbe l'equivalente — non presenterebbe affatto la medesima attrattiva, in quanto l'unico modo per rimettere in ordine l'equilibrio concorrenziale sarebbe quello di imporre ai produttori di vini spumanti elaborati con fermentazione in autoclave l'obbligo di designare i loro prodotti con la dicitura «ottenuto mediante fermentazione in autoclave».

18. La Winzersekt fa valere che non si può sostenere che la «"méthode champenoise", in quanto procedimento di elaborazione, rinvia alla regione Champagne (...) [e che] la nozione di "méthode champenoise" si è assolutamente e interamente dissociata dalla nozione di area geografica (...)». L'utilizzo di una dicitura che si limita a far riferimento ad un procedimento di elaborazione del vino spumante e che, nella mente del consumatore, non è per nulla idonea ad indurre in errore non può che essere lecito. Vietare una

simile dicitura, pertanto, arrecherebbe pregiudizio alla libertà di decisione economica della Winzersekt [6].

19. I motivi che hanno condotto il Verwaltungsgericht a dubitare della legittimità delle norme di cui trattasi, alla luce del principio del libero esercizio di un'attività professionale, nell'ordinanza di rinvio sono esposti come segue:

Il disposto dell'art. 6, n. 5, «limita l'attività professionale dell'attrice (Winzersekt). Esso le prescrive imperativamente di non smerciare più in futuro i suoi prodotti con la denominazione finora consentita (...).

Le disposizioni pertinenti mirano (...) ad impedire l'errata impressione che uno spumante provenga da una data unità geografica, quando il nome di questa venga utilizzato insieme ad un'indicazione sul metodo di produzione dello spumante stesso.

Un rischio di confusione del genere non appare però giustificato per quanto riguarda le nozioni "méthode champenoise" e "Champagnerverfahren". Esse sono utilizzate infatti da circa un secolo solo per denominare un procedimento di produzione; nel frattempo, le stesse sono state rese così autonome che al loro uso non è connessa l'idea che lo spumante così denominato è originario della Champagne (...).

Il rischio di induzione in errore è ancor meno temibile dal momento che, con l'indicazione della zona vinicola "Mosella-Saar-Ruwer", viene chiarita l'origine dei vini spumanti prodotti dall'attrice.

In base alle considerazioni che precedono, le disposizioni di cui all'art. 6, n. 5, secondo e terzo comma, del regolamento (CEE) n. 2333/92 risultano, nella summenzionata misura, evidentemente non necessarie per raggiungere gli obiettivi normativi. Esse costituiscono quindi in tal modo un'intromissione sproporzionata e quindi illecita nel libero esercizio dell'attività professionale».

20. Il Consiglio, il governo francese e la Commissione hanno sostenuto che le disposizioni controverse sono lecite e fanno valere in sostanza che esse sono necessarie per garantire nel contempo la tutela del consumatore, una concorrenza leale e la salvaguardia della rinomanza di un prodotto di prestigio, quale lo champagne. Infatti l'impiego di un termine generalizzante quale «méthode» non è sufficiente a eliminare il rischio che il

6 — La Winzersekt fa anche valere che le norme controverse violano il diritto fondamentale di tutela della proprietà, in quanto comportano un esproprio della dicitura che costituisce il fondamento del successo commerciale dell'associazione e che fa parte del suo patrimonio aziendale. Non procederò in questa sede ad analizzare quanto sostenuto, tenuto conto del fatto che l'esame della legittimità delle norme in causa alla luce di tale diritto fondamentale non è stata chiesta dal giudice a quo, dinanzi al quale l'associazione aveva peraltro già sostenuto questa tesi, a prima vista infondata.

consumatore, di fronte ad un prodotto recante la dicitura «méthode champenoise», possa sbagliarsi sull'origine del prodotto stesso e, in ogni caso, quest'espressione può far insorgere l'impressione che le caratteristiche di tale prodotto siano comparabili a quelle dello champagne.

21. Il Consiglio e la Commissione si sono riferiti in particolare, per giustificare le disposizioni di cui trattasi, al tredicesimo 'considerando' del preambolo al regolamento n. 2333/92, così formulato:

«considerando che, date le obbligazioni internazionali della Comunità e degli Stati membri in materia di protezione delle denominazioni d'origine o di indicazione di provenienza geografica dei vini, occorre prevedere che l'uso di diciture relative ad un metodo di elaborazione possa riferirsi al nome di una unità geografica solo quando il prodotto interessato può essere designato con tale nome;».

Le due istituzioni hanno sostenuto che le disposizioni controverse sono in perfetta armonia con una serie di accordi plurilaterali e bilaterali diretti alla tutela delle denominazioni d'origine e delle indicazioni di provenienza, in quanto le denominazioni d'origine e le indicazioni di provenienza non sono protette unicamente contro le indicazioni propriamente illecite, ma anche contro le indicazioni che comportano termini generalizzanti, quali «imitazione», «natura», «tipo», «marchio» o «metodo». Infatti diciture del genere sono intese a stabilire un collegamento con il prestigio di una denominazione d'origine o di una indicazione di provenienza.

22. Il Consiglio ha inoltre rinviato al fatto che la Corte, nella sentenza 10 novembre 1992, Exportur [7], ha già ammesso la fondatezza, in diritto comunitario, di una politica diretta alla tutela delle denominazioni d'origine e delle indicazioni di provenienza.

Il Consiglio ha infine fatto valere di non avere, adottando tale regolamentazione, ecceduto i limiti del proprio potere discrezionale.

23. Ritengo utile richiamare la giurisprudenza della Corte secondo cui

«(...) sia il diritto di proprietà che la libertà di esercizio delle attività professionali fanno parte dei principi generali del diritto comunitario. Detti principi non costituiscono tuttavia prerogative assolute, ma vanno considerati alla luce della loro funzione sociale. Ne

7 — Causa C-3/91, Racc. pag. I-5529.

consegue che possono essere apportate restrizioni all'applicazione del diritto di proprietà e al libero esercizio di un'attività professionale, in particolare nell'ambito di un'organizzazione comune di mercato, a condizione che tali restrizioni rispondano effettivamente ad obiettivi di interesse generale perseguiti dalla Comunità e non costituiscano, rispetto allo scopo perseguito, un intervento sproporzionato e inaccettabile, tale da ledere la sostanza stessa dei diritti così garantiti» [8].

24. È chiaro che le norme del caso non minacciano la sostanza stessa del diritto al libero esercizio di un'attività professionale. La questione che sorge è dunque quella del se tali norme perseguano obiettivi di carattere generale e non pregiudichino in misura sproporzionata la situazione della Winzersekt.

25. La tutela del consumatore e la salvaguardia della concorrenza leale sono sicuramente obiettivi di interesse generale. Lo stesso dicasi per la tutela delle denominazioni controllate.

26. Il punto cruciale del caso è dunque se la soppressione della dicitura «méthode champenoise» sia necessaria per raggiungere detti obiettivi e se di conseguenza non costituisca una misura sproporzionata. Il Consiglio e la Commissione ritengono che la questione debba essere valutata alla luce degli obblighi internazionali assunti dalla Comunità e dagli Stati membri e delle altre regole della normativa comunitaria.

27. Né il Consiglio né la Commissione sono però stati in grado di indicare quale sia lo strumento multilaterale che imporrebbe alla Comunità o agli Stati membri l'obbligo di vietare la dicitura «méthode champenoise». Le due istituzioni hanno fatto riferimento in particolare ad una risoluzione dell'assemblea generale dell'Ufficio internazionale del vino [9]. Si tratta della risoluzione n. 7 della 61ª assemblea generale dell'Ufficio del 7 settembre 1981, alla quale la Commissione ha preso parte [10]. La detta risoluzione riguarda sì i termini generalizzanti, ma nel contempo pre-

8 — Sentenza 11 luglio 1989, Schräder (causa 265/87, Racc. pag. 2237, punto 15). V. anche sentenza 8 ottobre 1986, Keller (causa 234/85, Racc. pag. 2897, punti 8 e 9).

9 — Le due istituzioni hanno inoltre addotto la convenzione di Parigi per la tutela della proprietà industriale del 20 marzo 1983 (modificata a Stoccolma il 14 giugno 1967), l'accordo di Madrid in materia di repressione delle indicazioni di provenienza false (modificato a Lisbona il 31 ottobre 1958) e l'accordo di Lisbona concernente la protezione delle denominazioni d'origine e la loro registrazione internazionale del 31 ottobre 1958 (modificato a Stoccolma il 14 luglio 1967).

10 — Il tenore di tale risoluzione è il seguente (testo originale in francese):
«L'assemblea generale, in materia di denominazioni d'origine e di indicazioni geografiche, per facilitarne l'applicazione pratica, decide che la protezione delle denominazioni d'origine o indicazioni di provenienza geografica dei vini determinati e stabiliti dalle competenti autorità nazionali impone l'abbandono dei nomi di denominazione o provenienza per designare prodotti del settore vitivinicolo, o prodotti similari, che non provengano dai luoghi menzionati o che non soddisfino le condizioni richieste per l'utilizzo di detti nomi, anche se tali nomi sono accompagnati da termini generalizzanti, quali genere, tipo, imitazione, gusto o da ogni altra espressione analoga, pur senza escludere accordi per disciplinare taluni casi particolari d'uso; parimenti, non possono essere utilizzati per tali prodotti marchi che contengano tali nomi (determinate denominazioni d'origine o indicazioni di provenienza) o termini, parti di termini, segni o illustrazioni in grado di ingenerare un rischio di confusione quanto all'origine geografica del prodotto».

vede la possibilità di giungere ad «accordi per risolvere taluni casi particolari d'uso». Non è affatto possibile sostenere che da questa risoluzione discendano obblighi concreti e precisi; a parte che, peraltro, gli impegni assunti nell'ambito dell'Ufficio internazionale del vino non possono affatto essere definiti obblighi di diritto internazionale.

28. Quanto agli accordi bilaterali conclusi dalla Comunità, si tratta di norme generali, che non consentono di concludere che la Comunità si sia impegnata a proibire, in vista della protezione del consumatore dello Stato terzo interessato, la dicitura «méthode champenoise» [11].

29. Tra gli accordi bilaterali conclusi dagli Stati membri, il Consiglio e la Commissione hanno in particolare menzionato l'accordo 8 marzo 1960, tra la Repubblica federale di Germania e la Repubblica francese, sulla protezione delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine e di altre denominazioni geografiche [12]. Gli artt. 2 e 3 di tale accordo prevedono che le denominazioni di cui agli allegati A e B sono riservate in esclusiva vuoi ai prodotti francesi, vuoi a quelli tedeschi. L'art. 4 prevede poi che si deve reprimere l'utilizzo delle dette denominazioni in violazione degli artt. 2 e 3. Le due istituzioni hanno fatto riferimento all'art. 4, n. 2, dell'accordo che prevede anche la repressione dell'impiego delle diciture che contengono termini generalizzanti e la Commissione sostiene che, su questa base, anche la dicitura «méthode champenoise» sembra in contrasto con l'accordo. Nelle sue osservazioni scritte, la Commissione prosegue così: «Questa tesi è confermata dall'art. 5 dell'accordo, in combinato con l'art. 3, sub c), del protocollo ad esso allegato, che considera l'espressione "méthode champenoise" un'indicazione delle caratteristiche essenziali dei soli prodotti francesi; qui, il divieto di indurre in errore riguarda unicamente l'impiego — unico ad essere autorizzato — di diciture del genere per i prodotti francesi».

30. Provo qualche difficoltà nel condividere quest'interpretazione dell'accordo. È vero che la citata disposizione del protocollo allegato all'accordo include la dicitura «méthode champenoise» nell'elenco delle indicazioni relative alle qualità sostanziali dei vini francesi, ma l'art. 5 dell'accordo non prevede un divieto di utilizzare tale dicitura, bensì piuttosto si limita alla repressione delle «indicazioni *false o ingannevoli* su (...) le qualità sostanziali dei prodotti o delle merci». (Il corsivo è mio). Tenuto conto del fatto che è pacifico che, prima della normativa comunitaria, l'unica definizione legale del procedimento di elaborazione indicato dall'espressione «méthode champenoise» era quella di

11 — Il Consiglio e la Commissione hanno rinviato in particolare agli accordi conclusi con l'Austria, la Bulgaria, l'Ungheria, la Romania oltre che con l'Australia. Occorre tener conto di uno solo di questi accordi — quello con l'Austria — giacché è pacifico che gli altri sono successivi all'adozione del regolamento rilevante nel caso di specie, che d'altra parte non è altro che un consolidamento del regolamento n. 3309/85, i cui 'considerando' contenevano già il riferimento agli obblighi internazionali. Il testo dell'accordo 23 dicembre 1988, concluso con l'Austria, per il controllo e la reciproca protezione dei vini di qualità e del vino «retsina», si trova nella GU L 56 del 1989, pag. 2.

12 — Il testo dell'accordo si trova in *Bundesgesetzblatt*, 1961, parte II, pag. 23, oltre che in *Journal officiel de la République française* del 3.6.1961, pag. 5022.

cui all'art. 161 del codice del vino francese il quale, per l'utilizzo della dicitura, imponeva semplicemente che i vini fossero «stati trasformati in spumanti mediante fermentazione naturale in bottiglia» e che di conseguenza la dicitura era utilizzata normalmente anche per produttori francesi estranei alla regione Champagne, sono incline a ritenere — come il Verwaltungsgericht di Magonza nella sua citata sentenza 2 febbraio 1989 — che non si possa contestare al produttore tedesco, che impieghi tale procedimento di elaborazione e la relativa dicitura, di utilizzare indicazioni false o ingannevoli ai sensi dell'art. 5 dell'accordo.

31. Quanto al riferimento fatto da Consiglio e Commissione alla rimanente normativa comunitaria, è incontestabile che esistono disposizioni comunitarie sull'uso delle diciture che comportano termini generalizzanti, quali l'art. 40 del regolamento (CEE) n. 2392/89 che stabilisce norme generali per la designazione e la presentazione dei vini e dei mosti di uva [13] e l'art. 13 del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e delle derrate alimentari [14]. Tali norme sono redatte in termini generali e proibiscono in via generale, nel rispettivo ambito di applicazione, termini generalizzanti, e sono analoghe al disposto dell'art. 13 del regolamento controverso, che è del seguente tenore:

«La designazione e la presentazione dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, ivi compreso qualsiasi tipo di pubblicità dei medesimi, non devono essere erronee o di natura tale da creare confusione o da indurre in errore le persone alle quali si rivolgono, in particolare per quanto riguarda:

— le indicazioni previste agli articoli 3 e 6; questa disposizione si applica anche se dette indicazioni costituiscono una traduzione, menzionano la provenienza effettiva o sono utilizzate con l'aggiunta di parole quali "natura", "tipo", "metodo", "imitazione", "marchio" o "simili";

— (...)».

32. A mio avviso, riferirsi a norme di questo tipo contenute in altri regolamenti comunitari non serve a far progredire il dibattito sul carattere proporzionale dell'art. 6, n. 5, del regolamento n. 2333/92, giacché si dovrebbe in ogni caso esaminare la proporzionalità di tali altre norme. Ritengo peraltro che l'esistenza di una disposizione quale l'art. 13 del

13 — GU L 232, pag. 13.
14 — GU L 208, pag. 1.

regolamento in esame costituisce piuttosto un elemento a sfavore della tesi difesa da Consiglio e Commissione. Se la dicitura «méthode champenoise» fosse stata percepita come un riferimento a qualcosa di diverso da un procedimento di elaborazione, essa sarebbe stata piuttosto colpita dal divieto generale sancito dall'art. 13; non sarebbero state necessarie le previsioni specifiche dell'art. 6, n. 5.

33. La necessità di sopprimere la dicitura «méthode champenoise» non discende dunque né da obblighi internazionali né da altri testi normativi comunitari. Si tratta piuttosto di una «nuova» repressione, prevista dal Consiglio con l'intenzione di rafforzare la protezione finora accordata allo champagne e di evitare ogni rischio di induzione in errore del consumatore circa le qualità del vino spumante, e rimane la questione del se sia sproporzionato, per questi motivi, sopprimere una dicitura di uso tradizionale.

34. Non mi soffermerò a lungo sul rischio che il consumatore venga indotto in errore sull'origine del vino spumante per il fatto che la bottiglia reca la dicitura «méthode champenoise». Ritengo tale rischio generalmente minimo, ed ancora minore nel caso della Winzersekt, le cui bottiglie recano un'etichettatura che mette chiaramente in rilievo, tra le altre cose, che la denominazione commerciale è «Sekt», che il vino proviene dalla regione Mosella-Saar-Ruwer e che il vino è stato elaborato a Treviri, in Germania.

35. Di contro, non sembra ovvio respingere l'argomento secondo cui la dicitura «méthode champenoise» potrebbe indurre in errore quanto alle caratteristiche qualitative del prodotto di cui trattasi, e neppure è possibile escludere che tale dicitura si riallacci indebitamente alla rinomanza dello champagne. Certo, il consumatore informato saprà che la dicitura si riferisce solo ad un procedimento di elaborazione, ma il rischio che il consumatore sprovveduto, a causa della dicitura, ritenga il livello dello spumante pari a quello dello champagne, è reale, indipendentemente peraltro dalla qualità del singolo spumante. In questo contesto, occorre inoltre attribuire una certa importanza al fatto che il regolamento controverso stabilisce un sistema rigoroso delle diciture autorizzate e delle condizioni cui è subordinato il loro utilizzo, e che la dicitura «méthode champenoise» può essere ritenuta disinformante, tenuto conto del fatto che il procedimento di elaborazione utilizzato nella regione Champagne si compone di parecchi altri elementi — probabilmente addirittura decisivi per l'elaborazione dello champagne — oltre a quelli cui fa riferimento la dicitura di cui trattasi.

36. La cosa importante è che, in sovrappiù, la normativa mette a disposizione dei produttori che finora hanno utilizzato la dicitura controversa una dicitura sostitutiva — «metodo tradizionale» — che consentirà loro di rendere noto al mercato — che, a giudicare dalle informazioni fornite dalla Winzersekt, sembra essere distinto da quello dei vini prodotti mediante fermentazione in autoclave — il procedimento di elaborazione dei loro vini spumanti. La Winzersekt inoltre, per un periodo transitorio di otto anni, ha avuto la possibilità di abituare la propria

clientela alla futura equivalenza delle diciture «metodo tradizionale» e «méthode champenoise», evitando così eventuali perdite.

Il Consiglio ha dunque cercato di trovare un giusto equilibrio tra, da un lato, gli interessi dei produttori che tradizionalmente facevano uso della dicitura di cui trattasi e, dall'altro, la preoccupazione di rafforzare la protezione della denominazione controllata «champagne» e quella dei consumatori.

37. Sulla base delle considerazioni fin qui esposte, ritengo che tale contemperamento di interessi non si sia risolto in un intervento fuori misura sulla posizione della Winzersekt.

38. Resta il quesito del se le disposizioni controverse violino il principio di non discriminazione.

39. Per giurisprudenza costante, questo principio impone di non trattare in modo diverso situazioni analoghe, salvoché una differenza di trattamento sia obiettivamente giustificata [15].

È pacifico che il divieto di utilizzare la dicitura in questione si applica a tutti i produttori di vini spumanti della Comunità, salvo quelli che producono vini spumanti aventi diritto alla denominazione d'origine «champagne». Il fatto di essere o meno titolare di tale denominazione d'origine sembra costituire un fattore assolutamente obiettivo, idoneo a giustificare una disparità di trattamento; le norme controverse non comportano dunque alcuna violazione del principio di non discriminazione.

40. La sentenza Codorniu/Consiglio non sembra idonea a modificare questa valutazione [16]. In tale causa, si trattava di una dicitura che era stata riservata ad un certo sottoinsieme dell'insieme di produttori che la utilizzavano tradizionalmente, mentre il legislatore comunitario non giustificava sufficientemente il proprio divieto nei confronti degli altri utilizzatori tradizionali. Nel caso presente, saranno tutti gli utilizzatori tradizionali della dicitura «méthode champenoise» a vedersene vietare l'impiego.

Neppure il fatto che taluni cognac potranno continuare a recare diciture contenenti il termine «champagne», quali «fine champagne», «petite champagne», ecc., è idoneo a modificare quanto concluso.

15 — V., tra le altre, sentenza 19 ottobre 1977, Moulins de Pont-à-Mousson, cause riunite 124/76 e 20/77 (Racc. pag. 1795, punto 17).

16 — Sentenza 18 maggio 1994, Codorniu/Consiglio, causa C-309/89 (Racc. pag. I-1853).

41. Propongo pertanto alla Corte di risolvere la questione pregiudiziale sollevata dal Verwaltungsgericht di Magonza nei seguenti termini:

«L'esame della questione pregiudiziale non ha messo in luce elementi idonei ad influire sulla validità dell'art. 6, n. 5, secondo e terzo comma, del regolamento (CEE) del Consiglio n. 2333/92».