CONCLUSIONES DEL ABOGADO GENERAL SR. CLAUS GULMANN

presentadas el 13 de julio de 1994 *

Señor Presidente,
Señores Jueces,

1. El Verwaltungsgericht Mainz ha planteado al Tribunal de Justicia una cuestión sobre la validez del apartado 5 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2333/92 del Consejo, de 13 de julio de 1992, por el que se establecen las normas generales para la designación y la presentación de los vinos espumosos y de los vinos espumosos gasificados. [1] Las disposiciones de ese artículo implican que la mención «méthode champenoise» —tras la expiración de un período transitorio— sólo podrá utilizarse para designar vinos espumosos que tengan derecho a la denominación controlada «champagne». El Verwaltungsgericht duda de la validez de tales disposiciones, habida cuenta del derecho fundamental al libre ejercicio de una actividad profesional y del principio de no discriminación.

El Verwaltungsgericht conoce de un litigio entre el Land Rheinland-Pfalz y SMW Winzersekt GmbH, que es una asociación de viticultores que elabora vino espumoso a partir de vinos de la región Mosela-Sarre-Ruwer, y que comercializa sus productos bajo la denominación «Sekt» y utilizando alguna de las dos menciones siguientes: «Flaschengärung im Champagnerverfahren» (fermentación en botella según el método de Champagne) o «klassische Flaschengärung — méthode champenoise» (fermentación clásica en botella — méthode champenoise). En lo sucesivo, para referirme a cualquiera de ellas hablaré sencillamente de «méthode champenoise». Las disposiciones controvertidas tienen como efecto que Winzersekt no podrá utilizar estas menciones con posterioridad al 31 de agosto de 1994. La asociación cuestiona la legalidad de dichas disposiciones.

2. Los antecedentes de hecho y el contexto del asunto son los siguientes: a partir de los años veinte, los vinos espumosos alemanes, que anteriormente podían comercializarse con el nombre de «Champagner», ya no pudieron hacerlo, debido a la protección de la denominación francesa «champagne», siendo posteriormente comercializados sobre todo bajo la denominación «Sekt». La protección conferida al «champagne» no fue óbice, sin embargo, para que los productores alemanes y otros productores franceses hicieran figurar en sus productos la mención «méthode champenoise».

3. Esta mención se refiere a un determinado procedimiento de elaboración, cuyos contornos son imprecisos, pero que, según la infor-

* Lengua original: francés.
1 — DO L 231, p. 9.

mación disponible, se distingue normalmente de otras formas de elaboración de vino espumoso por los dos siguientes elementos:

— la fermentación del vino para hacerlo espumoso —lo que se llama segunda fermentación— se hace en botella, y

— la separación del vino base de las lías se hace por degüelle.

4. En 1985, el legislador comunitario decidió regular la designación y la presentación de los vinos espumosos y, con tal fin, adoptó el Reglamento (CEE) nº 3309/85, que fue derogado posteriormente por el Reglamento antes mencionado. Las disposiciones del apartado 5 del artículo 6 del Reglamento de 1985 eran prácticamente idénticas a las que son objeto del caso de autos y tenían también como efecto el de prohibir, una vez finalizado un período transitorio que acababa el 1 de septiembre de 1994, la utilización de la mención «méthode champenoise» a los vinos espumosos que no tuvieran derecho a la denominación «champagne». La anulación de esas disposiciones fue solicitada por un productor alemán, Deutz und Geldermann, que se encontraba en la misma situación que Winzersekt. Mediante sentencia de 24 de febrero de 1987, Deutz und Geldermann/Consejo, [2] el Tribunal de Justicia declaró la inadmisibilidad del recurso.

5. En un primer momento, Winzersekt interpuso ante el Verwaltungsgericht un recurso dirigido a que se declarara que, hasta el 31 de agosto de 1994, la asociación tenía derecho a utilizar la mención «méthode champenoise», recurso que el Verwaltungsgericht estimó fundado mediante sentencia de 2 de febrero de 1989. Posteriormente, Winzersekt solicitó a la Administración del Land Rheinland-Pfalz un «dictamen vinculante» sobre la licitud de la utilización de dicha mención también con posterioridad al 31 de agosto de 1994. Mediante resolución de 15 de enero de 1992, la Administración comunicó a Winzersekt que, con posterioridad al 31 de agosto de 1994, la asociación ya no tendría derecho a utilizar dicha mención, en vista de lo cual Winzersekt interpuso ante el Verwaltungsgericht un recurso dirigido a que se declarara dicha resolución contraria a Derecho, de modo que la asociación también pudiera utilizar la mención «méthode champenoise» después de dicha fecha. Al considerar que el resultado del recurso dependía de la validez o invalidez del apartado 5 del artículo 6 del Reglamento nº 2333/92, el Verwaltungsgericht remitió al Tribunal de Justicia la siguiente cuestión prejudicial:

«La normativa de los párrafos segundo y tercero del apartado 5 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2333/92 del Consejo, de 13 de julio de 1992 [...], ¿es inválida en la medida en que dispone que, a partir del mes de septiembre de 1994, no podrá utilizarse la referencia del método de elaboración denominado "méthode champenoise" junto con una mención equivalente relativa a este método de elaboración en los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas [v.e.c.p.r.d.] elaborados con vinos que no tengan derecho a la denominación controlada "Champagne"?»

2 — 2/86, Rec. p. 941.

6. Winzersekt, el Consejo, el Gobierno francés y la Comisión presentaron observaciones ante el Tribunal de Justicia.

7. Con carácter preliminar, es necesario detenerse brevemente en la propuesta de respuesta que el Gobierno francés efectuó con carácter principal en sus observaciones escritas y que consiste en que el Tribunal de Justicia declare que no procede pronunciarse sobre la cuestión. El argumento subyacente a esta propuesta es el de que, en el momento de los hechos a que se refiere el litigio principal, el Reglamento en vigor no era el que contempla la cuestión remitida, sino el Reglamento nº 3309/85. Por lo tanto, la cuestión remitida carece de pertinencia. En la vista, el Gobierno francés expresó también sus dudas sobre el extremo de si es real el litigio subyacente al asunto principal.

8. En mi opinión, debe rechazarse esta propuesta de respuesta, pues es indiscutible que, sin perjuicio de algunas diferencias menores de redacción, las disposiciones controvertidas son idénticas en ambos Reglamentos, y nadie ha puesto en duda, ni el propio Gobierno francés, que la respuesta del Tribunal de Justicia a la cuestión remitida habrá de permitir que el Verwaltungsgericht resuelva el litigio del que está conociendo. En cuanto a la realidad del litigio, me limitaré a observar que nada induce a dudar del interés de Winzersekt en poder continuar utilizando la mención controvertida y, además, que apenas tendría sentido obligar a la asociación a esperar a que finalice el período transitorio antes de poder aclarar la situación jurídica. En consecuencia, considero útil examinar la legalidad del apartado 5 del artículo 6 del Reglamento nº 2333/92.

9. En cuanto al fondo, resultará útil poner de relieve, en primer lugar, el marco normativo en el que se insertan las disposiciones del apartado 5 del artículo 6. Tanto el Reglamento nº 2333/92 como su antecesor, el Reglamento nº 3309/85, establecen las normas para la designación y la presentación de los vinos espumosos, pues las normas comunitarias relativas a la definición y a la producción ya habían sido establecidas antes, en particular en el Reglamento (CEE) nº 822/87 del Consejo, de 16 de marzo de 1987, [3] y en el Reglamento (CEE) nº 2332/92 del Consejo, de 13 de julio de 1992. [4] Se hizo una distinción fundamental entre tres tipos de vino espumoso: los «vinos espumosos de calidad producidos en una región determinada» (v.e.c.p.r.d.), cuya calidad se considera que es la mejor, y los «vinos espumosos de calidad», cuya calidad se considera superior a la de los «vinos espumosos».

10. El Reglamento nº 2333/92 contiene en sus dos primeros artículos definiciones y, a continuación, se divide en tres Títulos: el primero se refiere a la designación; el segundo, a la presentación, y el tercero contiene las disposiciones generales. El primer Título engloba los artículos 3 a 8. Los artículos 3 a 5 contienen las disposiciones relativas a las menciones que deben figurar obligatoriamente en el etiquetado. Del apartado 2 del artículo 5, entre otros, se desprende que las denominaciones «Sekt» y «Sekt bestimmter Anbaugebiete» quedan reservadas para los vinos espumosos de calidad, cada una de ellas para vinos espumosos de calidad producidos en una región determinada. El artículo 6 contiene las menciones facultativas, el artícu-

3 — DO L 84, p. 1.
4 — DO L 231, p. 1.

lo 7 se refiere a las lenguas en las que las menciones deben figurar y el artículo 8 prevé obligaciones relativas al modo de llevar los registros y diversos documentos. El artículo 13, contenido en el Título tercero, prevé con carácter general que la designación, la presentación y toda publicidad relativa a los vinos espumosos no deberán ser erróneas ni de tal naturaleza que den lugar a confusiones o induzcan a error.

11. El apartado 1 del artículo 6 se refiere a la utilización de nombres de unidades geográficas; el apartado 2, a la utilización de nombres de variedades de vid, y el apartado 3, a la indicación de la mención «fermentación en botella». El apartado 4 se refiere a la indicación de las menciones «fermentación en botella según el método tradicional», «método tradicional», «método clásico» y «método tradicional clásico» (en lo sucesivo me referiré a estas menciones utilizando únicamente la expresión «método tradicional»). El apartado 5 se refiere a la utilización de los términos derivados de nombres geográficos en relación con las menciones relativas a un procedimiento de elaboración y en él se determina que la denominación «champagne» quedará reservada para los vinos que tengan derecho a la denominación controlada del mismo tenor, y el apartado 6 versa sobre la mención «Winzersekt»— que queda reservada para los vinos espumosos de calidad producidos en una región determinada de Alemania que cumplan ciertas condiciones—, así como sobre la mención «crémant», reservada para los vinos espumosos de calidad producidos en una región determinada en Francia o en Luxemburgo y que cumplan ciertas condiciones fijadas por el respectivo legislador nacional. [5] Por último, los apartados 7 a 11 se refieren a otras menciones, y el apartado 12 versa sobre las cuestiones que podrán ser objeto de regulación ulterior en las normas de desarrollo.

12. De este modo, la regulación del apartado 5 del artículo 6 es bastante detallada y ha de observarse que las menciones autorizadas hacen referencia a elementos bastante precisos, de modo que presentan un elevado valor informativo para los sectores interesados. Debe observarse también que las menciones «champagne», «Winzersekt» y «crémant» son particulares, en el sentido de que se considera particularmente elevada la calidad de los vinos espumosos que pueden llevar tales menciones, puesto que han de cumplir condiciones adicionales en relación con las que han de cumplirse para que un vino pueda ser calificado de vino espumoso de calidad producido en una región determinada.

13. El apartado 5 del artículo 6 prevé lo siguiente:

«Las menciones relativas a un método de elaboración que incluya el nombre de una región determinada o de otra región geográfica, o de un término derivado de uno de

5 — En cuanto a la mención «crémant», el Tribunal de Justicia, mediante sentencia de 18 de mayo de 1994 dictada en el asunto C-309/89, Codorniu, anuló la correspondiente disposición del Reglamento nº 3309/85, basándose en que constituía una violación del principio de no discriminación.

estos nombres, sólo podrán utilizarse para la designación:

— de un v.e.c.p.r.d.,

— de un vino espumoso de calidad,

[...]

Esta mención sólo se utilizará para la designación de un producto que tenga derecho a una indicación geográfica contemplada en el párrafo primero.

No obstante, la referencia al método de elaboración denominado "méthode champenoise", cuando haya sido de uso tradicional, podrá utilizarse junto con una mención equivalente relativa a este método de elaboración durante cinco campañas vitícolas, a partir del 1 de septiembre de 1989, en los vinos que no tengan derecho a la denominación controlada "Champagne".

Por otra parte, la utilización de una mención contemplada en el párrafo tercero sólo se autorizará cuando se cumplan las condiciones previstas en el párrafo segundo del apartado 4.»

14. El párrafo segundo del apartado 4 prevé que los vinos espumosos de calidad y los vinos espumosos de calidad producidos en una región determinada podrán llevar la mención «método tradicional» con sujeción a ciertos requisitos, a saber, que el vino de que se trate

«se haya hecho espumoso en una segunda fermentación alcohólica en botella,

haya permanecido sin interrupción en las lías y en la misma empresa durante al menos nueve meses a partir de la constitución del vino base [y]

haya sido retirado de las lías por degüelle».

15. Así pues, la remisión que el último párrafo del apartado 5 hace al párrafo segundo del apartado 4 implica que la utilización de la mención «méthode champenoise» está supeditada, durante el período transitorio, a los mismos requisitos que la utilización de la mención «método tradicional»; es decir, que ambas menciones se refieren a un procedimiento de elaboración; este punto es precisamente lo que constituye la

base del razonamiento del Verwaltungsgericht y de la argumentación de Winzersekt.

16. Winzersekt ha expuesto ampliamente la importancia que la mención «méthode champenoise» tiene para su actividad comercial, por cuanto dicha mención le permite poner en conocimiento del público su procedimiento de elaboración. La asociación afirmó que dicho procedimiento la distingue de la inmensa mayoría de los productores alemanes de vinos espumosos, cuyo procedimiento de elaboración es, bien el método denominado «cuba cerrada», bien el método de transvase. De ambos métodos, el más extendido en Alemania es, con mucho, el de la cuba cerrada.

El primero de estos métodos consiste en que la fermentación destinada a hacer espumoso el vino se lleva a cabo en cuba, mientras que el segundo supone que, a semejanza del «méthode champenoise», dicha fermentación se hace en botella y que, a diferencia del «méthode champenoise», la separación de las lías se hace por transvase y filtración en una cuba.

17. Winzersekt indicó que, cuando la fermentación se hace en cuba, el proceso de elaboración es considerablemente más corto, menos oneroso y más bien industrial en comparación con el «méthode champenoise», y que, por ello, los productores que utilizan el método denominado de cuba cerrada están en condiciones de ofrecer sus productos a los consumidores a precios mucho más interesantes que los de Winzersekt. Utilizar la mención «méthode champenoise» es el modo de atraer la atención de los consumidores hacia los vinos espumosos de la asociación, los cuales se caracterizan, entre otras cosas, por la finura de su burbujeo y llegan a los consumidores a través de un circuito comercial distinto al de los vinos espumosos producidos en cuba. Winzersekt añade que si la asociación no pudiera utilizar esa mención resultaría perjudicada en el ámbito de la competencia y podría peligrar su propia existencia. La mención «método tradicional» —que en la óptica del Reglamento pretende sustituir a la que se discute, considerada equivalente— no presenta en modo alguno el mismo atractivo, pues la única manera de volver a poner en orden las relaciones de competencia sería imponer a los productores de vinos espumosos elaborados mediante fermentación en cuba la obligación de designar sus productos con la mención «obtenido por fermentación en cuba».

18. Winzersekt alega que no puede sostenerse que «el "méthode champenoise", en tanto que método de elaboración, remita a la región de Champaña [...] [y que] la noción de "méthode champenoise" se ha disociado absolutamente y al 100 % de la noción de zona geográfica [...]». La utilización de una mención que se limita a referirse al procedimiento de elaboración del vino espumoso, y que en modo alguno induce en error al consumidor, no puede ser sino lícita. Por consi-

guiente, concluye Winzersekt, la prohibición de tal mención vulnera su libertad económica de disponer. [6]

19. Las razones que llevaron al Verwaltungsgericht a experimentar dudas sobre la legalidad de las disposiciones controvertidas, a la luz del principio de libre ejercicio de una actividad profesional, se exponen del siguiente modo en la resolución de remisión:

Las disposiciones del apartado 5 del artículo 6 «restringen a la demandante [Winzersekt] el ejercicio de su profesión. En efecto, le obligan a no comercializar sus productos en el futuro con la mención hasta entonces admitida [...]

La finalidad de tales disposiciones es [...] impedir que se produzca la impresión inexacta de que un vino espumoso proviene de una unidad geográfica, cuando ésta se utiliza con una indicación sobre su procedimiento de elaboración.

Tal riesgo de confusión no parece existir, sin embargo, con la mención "méthode champenoise" y "Champagnerverfahren". En efecto, desde hace aproximadamente un siglo tal mención se utiliza para caracterizar un procedimiento de elaboración y ha adquirido entretanto un significado tan autónomo que su utilización no va asociada a la idea de que el vino espumoso así designado proceda de Champaña[...]

Existen aun menos motivos para temer un riesgo de confusión si se considera que con la indicación de la región de cultivo Mosela-Sarre-Ruwer se precisa claramente el origen de los vinos espumosos producidos por la demandante.

Con arreglo a cuanto antecede, las disposiciones de los párrafos segundo y tercero del apartado 5 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2333/92 no resultan necesarias en relación con los objetivos fijados. En consecuencia, tales disposiciones constituyen una vulneración desproporcionada, y, por tanto, contraria a Derecho, del libre ejercicio de una actividad profesional».

20. El Consejo, el Gobierno francés y la Comisión mantuvieron que las disposiciones controvertidas son lícitas, y alegan esencialmente que resultan necesarias tanto para garantizar la protección del consumidor y una competencia leal como para salvaguardar el renombre de un producto prestigioso cual es el champán. En efecto, la utilización de un término como «método», que suprime toda connotación geográfica, no es suficiente para

6 — Winzersekt alega también que las disposiciones controvertidas violan el derecho fundamental de protección de la propiedad, en la medida en que suponen la expropiación de una mención que constituye el aspecto fundamental del éxito comercial de la asociación y que forma parte del activo patrimonial de ésta. No voy a entrar en la discusión de esta tesis, habida cuenta de que el examen de la legalidad de las disposiciones controvertidas a la luz de ese derecho fundamental no ha sido solicitado por el Tribunal remitente, ante el cual, por lo demás, la asociación ya había mantenido dicha tesis, la cual, a primera vista, carece de adecuada fundamentación.

evitar que el consumidor, a la vista de un producto que lleve la mención «méthode champenoise», incurra en error sobre el origen del producto, y, en cualquier caso, dicho término puede producir la impresión de que las cualidades intrínsecas de ese producto están a la altura de las del champán.

21. En particular, el Consejo y la Comisión, para justificar las disposiciones controvertidas, hicieron referencia al decimotercer considerando de la exposición de motivos del Reglamento nº 2333/92, que está redactado de la siguiente manera:

«Considerando que, habida cuenta de las obligaciones internacionales de la Comunidad y de los Estados miembros en materia de protección de las denominaciones de origen o de las indicaciones de procedencia geográfica de los vinos, debe preverse que la utilización de menciones relativas a un método de elaboración sólo pueda referirse al nombre de una unidad geográfica cuando el producto de que se trate pueda ser designado por este nombre;»

Ambas Instituciones mantuvieron que las disposiciones controvertidas se integran perfectamente en una red de acuerdos internacionales, tanto multilaterales como bilaterales, destinados a la protección de las denominaciones de origen y de las indicaciones de procedencia, así como en el resto de la normativa comunitaria que tiene el mismo objetivo, a fin de que las denominaciones de origen y las indicaciones de procedencia no estén únicamente protegidas contra las menciones directamente engañosas, sino también contra aquellas menciones que contienen términos que atenúan la connotación geográfica, tales como «manera», «género», «tipo», «marca», «método». En efecto, tales menciones pretenden participar del prestigio de una denominación de origen o de una indicación de procedencia.

22. El Consejo hace referencia, por otra parte, a que el Tribunal de Justicia ya ha admitido, en la sentencia de 10 de noviembre de 1992, Exportur, [7] el carácter legítimo en Derecho comunitario de una política destinada a proteger las denominaciones de origen y las indicaciones de procedencia.

Por último, el Consejo alega que, al adoptar dicha normativa, no rebasó los límites de su margen de discrecionalidad.

23. Por mi parte, creo que es útil recordar la jurisprudencia del Tribunal de Justicia según la cual

«[...] tanto el derecho de propiedad, como el libre ejercicio de las actividades profesionales, forman parte de los principios generales del Derecho comunitario. No obstante, estos principios no aparecen como prerrogativas absolutas, sino que deben tomarse en consi-

7 — C-3/91, Rec. p. I-5529.

deración en relación con su función en la sociedad. Por consiguiente, pueden imponerse restricciones al derecho de propiedad y al libre ejercicio de una actividad profesional, en especial, en el marco de una organización común de mercados, siempre y cuando estas restricciones respondan efectivamente a objetivos de interés general perseguidos por la Comunidad y no constituyan, habida cuenta del objetivo perseguido, una intervención desmesurada e intolerable que afecte a la propia esencia de los derechos así garantizados». [8]

24. Es obvio que las disposiciones controvertidas no afectan a la propia esencia del derecho de libre ejercicio de una actividad profesional. La cuestión que se plantea es, por consiguiente, la de determinar si tales disposiciones persiguen objetivos de interés general y si afectan de una manera desproporcionada a la situación de Winzersekt.

25. La protección de los consumidores y la salvaguardia de una competencia leal son ciertamente objetivos de interés general. Lo mismo puede decirse en lo que se refiere a la protección de las denominaciones controladas.

26. El núcleo del asunto consiste, pues, en determinar si la supresión de la mención «méthode champenoise» resulta necesaria para alcanzar tales objetivos y, por consiguiente, si no se trata de una medida desproporcionada. El Consejo y la Comisión estiman que dicha cuestión debe apreciarse a la luz de las obligaciones internacionales contraídas por la Comunidad y los Estados miembros y de otras disposiciones de la normativa comunitaria.

27. Pero ni el Consejo ni la Comisión pudieron indicar qué instrumento multilateral imponía a la Comunidad o a los Estados miembros la obligación de prohibir la mención «méthode champenoise». Ambas Instituciones hicieron referencia, en particular, a una resolución de la Asamblea general de la Oficina Internacional del vino. [9] Se trata de la resolución nº 7 de la sexagesimoprimera Asamblea general de la Oficina, de 7 de septiembre de 1981, en la cual participó la Comisión. [10] Es verdad que esta resolución se refiere a los términos que relativizan la connotación geográfica, pero al mismo tiempo prevé la posibilidad de encontrar

8 — Sentencia de 11 de julio de 1989, Schräder (265/87, Rec. p. 2237), apartado 15. Véase también la sentencia de 8 de octubre de 1986, Keller (234/85, Rec. p. 2897), apartados 8 y 9.

9 — Ambas Instituciones hicieron referencia, por otra parte, al Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial de 20 de marzo de 1883 (revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967), al Acuerdo de Madrid sobre represión de las indicaciones de procedencia falsas (revisado en Lisboa el 31 de octubre de 1958) y al Acuerdo de Lisboa sobre protección de las denominaciones de origen y su registro internacional de 31 de octubre de 1958 (revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967).

10 — El contenido de dicha resolución es el siguiente:
«En materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas, y para facilitar su aplicación práctica, la Asamblea general decide que la protección de las denominaciones de origen o indicaciones de procedencia geográfica de los vinos, que determinan y fijan las autoridades nacionales competentes, implica el abandono de los apelativos de denominación o de procedencia para designar productos del sector vitivinícola o productos similares que no procedan de los lugares indicados o que no se atengan a los requisitos exigidos para utilizar tales apelativos, aunque vayan acompañados de menciones que supriman la connotación geográfica o de palabras tales como género, tipo, manera, sabor o cualquier otra expresión análoga, sin excluir, sin embargo, la posibilidad de ciertas soluciones para regular algunos casos especiales usuales; del mismo modo, no podrán utilizarse para dichos productos marcas que incluyan tales nombres (denominaciones de origen o indicaciones de procedencia geográfica determinadas) ni palabras, fragmentos de palabras, signos o ilustraciones que puedan generar un riesgo de confusión en cuanto al origen geográfico del producto.»

«soluciones para regular ciertos casos especiales usuales». No parece posible sostener que de la referida resolución se deriven obligaciones concretas y precisas; sin olvidar, por lo demás, el hecho de que, según la información disponible, difícilmente pueden calificarse de obligaciones de Derecho internacional los compromisos asumidos en el marco de la Oficina internacional del vino.

28. En cuanto a los acuerdos bilaterales celebrados por la Comunidad, se trata de disposiciones generales, que no autorizan a llegar a la conclusión de que la Comunidad haya procedido a prohibir, en aras de la protección de los consumidores del tercer Estado de que se trate, la mención «méthode champenoise». [11]

29. Entre los Acuerdos bilaterales celebrados por los Estados miembros, el Consejo y la Comisión hicieron referencia, en particular, al celebrado entre la República Francesa y la República Federal de Alemania, relativo a la protección de las indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas, de 8 de marzo de 1960. [12] Los artículos 2 y 3 de este Acuerdo prevén que las denominaciones que figuran en los Anexos A y B del Acuerdo quedarán exclusivamente reservadas, bien para los productos franceses, bien para los productos alemanes. El artículo 4 prevé que deberá sancionarse la utilización de dichas denominaciones contraviniendo los artículos 2 y 3. Ambas Instituciones hicieron referencia al apartado 2 del artículo 4 de dicho Acuerdo, que prevé que también deberá ser sancionada la utilización de menciones que contengan términos que supriman la connotación geográfica, y la Comisión, con esta base, alega que la mención «méthode champenoise» parece contraria al Acuerdo. Y en sus observaciones escritas, la Comisión añade lo siguiente: «Esta tesis la confirma el artículo 5 del Acuerdo, en relación con el punto c) del artículo 3 del Protocolo anexo, que considera la expresión "méthode champenoise" como una indicación de las características esenciales de los productos franceses únicamente; aquí, la prohibición de inducir en error se refiere solamente a la utilización —única autorizada— de tales menciones para productos franceses.»

30. Me resulta difícil sumarme a esta interpretación del Acuerdo. Es verdad que la disposición mencionada en el Protocolo anexo al Acuerdo incluye el «méthode champenoise» en su enumeración de las indicaciones relativas a las cualidades esenciales en lo que atañe a los vinos franceses, pero el artículo 5 del Acuerdo no contiene una prohibición de utilizar dicha mención, sino que se limita a sancionar «las indicaciones *falsas o falaces* sobre [...] las cualidades esenciales de los productos o mercancías» (el subrayado es mío). Teniendo en cuenta que nadie discute que, con anterioridad a la normativa comunitaria, la única definición legal del procedimiento de elaboración cubierto por la mención «métho-

11 — El Consejo y la Comisión hicieron también referencia a los Acuerdos celebrados con Austria, Bulgaria, Hungría y Rumanía, así como con Australia. De estos Acuerdos, tan sólo uno debe tenerse en cuenta —el celebrado con Austria— puesto que consta que los demás son posteriores a la adopción del Reglamento cuestionado en el caso de autos, el cual, por lo demás, no constituye sino la consolidación del Reglamento nº 3309/85, cuyos considerandos ya contenían la referencia a las obligaciones internacionales. El texto del Acuerdo celebrado con Austria, de 23 de diciembre de 1988, relativo al control y a la protección recíproca de los vinos de calidad y del vino «retsina», se encuentra en el DO 1989, L 56, p. 2.

12 — El texto del Acuerdo se encuentra en el *Bundesgesetzblatt*, 1961, parte II, p. 23, así como en el *Journal officiel de la République française* de 3.6.1961, p. 5022.

de champenoise» era la que figuraba en el artículo 161 del Código del Vino francés, el cual exigía únicamente, para poder utilizar tal mención, que los vinos se hubieran «hecho espumosos mediante fermentación natural en botella», y que, por ello, la mención también era utilizada corrientemente por productores franceses de fuera de Champaña, me inclino a considerar —al igual que el Verwaltungsgericht Mainz en su citada sentencia de 2 de febrero de 1989— que al productor alemán que utilizaba ese procedimiento de elaboración y esa mención no se le puede reprochar haber hecho uso de indicaciones falsas o falaces en el sentido del artículo 5 del Acuerdo.

31. En cuanto a la referencia que el Consejo y la Comisión hacen al resto de la normativa comunitaria, es indiscutible que existen disposiciones comunitarias relativas al uso de menciones que contienen términos que relativizan las connotaciones geográficas, tales como el artículo 40 del Reglamento (CEE) nº 2392/89, por el que se establecen las normas generales para la designación y presentación de los vinos y mostos de uva, [13] y el artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. [14] Estas disposiciones se consignan en términos generales, prohíben con carácter general, en sus respectivos ámbitos de aplicación, los términos que relativizan las connotaciones geográficas, y son similares a las del artículo 13 del Reglamento controvertido, cuyo contenido es el siguiente:

«La designación y la presentación de los productos contemplados en el apartado 1 del artículo 1, así como toda publicidad relativa a dichos productos, no deberán ser erróneas ni de tal naturaleza que den lugar a confusiones o induzcan a error a las personas a las que van dirigidas, en particular en lo que se refiere a:

— las indicaciones previstas en los artículos 3 y 6; esta disposición se aplicará igualmente cuando dichas indicaciones se utilicen en una traducción, remitan a la procedencia efectiva o cuando estén acompañadas de menciones tales como "género", "tipo", "método", "imitación", "marca" u otras menciones similares;

— [...]»

32. A mi juicio, la referencia a disposiciones de este tipo en otros Reglamentos comunitarios no hace avanzar un ápice la discusión relativa a la proporcionalidad del apartado 5 del artículo 6 del Reglamento nº 2333/92, puesto que, en cualquier caso, procedería examinar la proporcionalidad de esas otras disposiciones. Por lo demás, considero que la

13 — DO L 232, p. 13.
14 — DO L 208, p. 1.

existencia de una disposición como la del artículo 13 del Reglamento controvertido constituye más bien un elemento que contradice la tesis que defienden el Consejo y la Comisión. Si la mención «méthode champenoise» se hubiera percibido como una mención referida a algo distinto de un procedimiento de elaboración, se le habría aplicado la prohibición general, que figura en el artículo 13; no habrían sido necesarias las disposiciones específicas del apartado 5 del artículo 6.

33. Así pues, la necesidad de suprimir la mención «méthode champenoise» no deriva ni de obligaciones internacionales ni de otros textos comunitarios. Se trata más bien de una «nueva» prohibición establecida por el Consejo en aras de reforzar la protección hasta entonces otorgada al champán y de evitar todo riesgo de inducir a los consumidores a error sobre las calidades de los vinos espumosos, de manera que la cuestión sigue siendo la de determinar si resulta desproporcionado suprimir, por estos motivos, una mención que es de uso tradicional.

34. No voy a detenerme más tiempo en el riesgo de que el consumidor pueda ser inducido a error sobre el origen de un vino espumoso por el hecho de que la mención «méthode champenoise» figure en la botella. Considero que tal riesgo es mínimo en general, y todavía menor en el caso de Winzersekt, cuyas botellas llevan una etiqueta en donde consta con claridad, entre otras cosas, que la denominación de venta es «Sekt», que el vino procede de la región Mosela-Sarre-Ruwer y que el vino se elabora en Tréveris, Alemania.

35. En cambio, no es evidente que deba rechazarse el argumento según el cual la mención «méthode champenoise» puede inducir a error en cuanto a la calidad del producto de que se trate, y tampoco es posible excluir que dicha mención se beneficia indebidamente del renombre del champán. Es verdad que todo consumidor bien informado sabrá que la mención se refiere tan sólo a un procedimiento de elaboración, pero es genuino el riesgo de que el consumidor mal informado crea, a causa de la mención, que el vino espumoso tiene la categoría del champán, con independencia, por lo demás, de la calidad del concreto vino espumoso de que se trate. En este contexto, además, debe atribuirse importancia al hecho de que el Reglamento controvertido establece un régimen riguroso de las menciones autorizadas y de los requisitos a los que su utilización se supedita, y ha de considerarse que la mención «méthode champenoise» produce desinformación, habida cuenta de que el procedimiento de elaboración utilizado en Champaña no sólo se compone de los elementos contemplados en la mención de que se trata, sino de otros varios más, probablemente incluso decisivos para la elaboración del champán.

36. Reviste también importancia el hecho de que la normativa ofrezca un término de sustitución —«método tradicional»— a aquellos productores que hasta ese momento habían utilizado la mención y que ese término de sustitución hará posible que puedan poner en conocimiento del mercado —que, a juzgar por la información facilitada por Winzersekt, parece distinto del mercado de los vinos producidos mediante fermentación en cuba— el procedimiento de elaboración de sus vinos espumosos. Por otra parte, durante un período transitorio de ocho años, Winzersekt tuvo la posibilidad de ir acostumbrando a su

clientela a que «método tradicional» equivaldría a «méthode champenoise» y evitar, de esta manera, pérdidas futuras.

Así pues, el Consejo trató de lograr un equilibrio justo entre los intereses de los productores que tradicionalmente utilizaban la mención controvertida, por una parte, y el objetivo de reforzar la protección de la denominación controlada «champagne» y de los consumidores, por otra.

37. Con base en tales consideraciones, estimo que esta búsqueda de un equilibrio justo no ha supuesto intervenir de una manera desmesurada en la situación de Winzersekt.

38. Queda por dilucidar la cuestión de si las disposiciones controvertidas vulneran el principio de no discriminación.

39. Constituye jurisprudencia reiterada que este principio significa que no pueden tratarse de manera diferente situaciones iguales, a menos que dicha diferencia esté objetivamente justificada. [15]

Consta que la prohibición de utilizar la mención controvertida se aplica a todos los productores de vinos espumosos de la Comunidad, excepto a los productores de vino espumoso que tienen derecho a la denominación de origen «champagne». El hecho de ser o no titular de esta denominación de origen parece un elemento totalmente objetivo que puede justificar una diferencia de trato; por consiguiente, las disposiciones controvertidas no vulneran el principio de no discriminación.

40. La sentencia Codorniu/Consejo no es suficiente para modificar esta apreciación. [16] En aquel asunto se trataba de una mención que se había reservado para un determinado grupo del conjunto de productores que la utilizaban tradicionalmente, sin que el legislador comunitario hubiera justificado por qué prohibía su utilización a otros usuarios tradicionales. En el caso de autos, la prohibición de utilización afecta a todos los usuarios tradicionales de la mención «méthode champenoise».

El hecho de que algunos coñacs puedan continuar llevando menciones que contengan la palabra «champagne», tales como «fine champagne», «petite champagne», etc., tampoco puede modificar el resultado.

15 — Véase, entre otras, la sentencia de 19 de octubre de 1977, Moulins et Huileries de Pont-à-Mousson (asuntos acumulados 124/76 y 20/77, Rec. p. 1795), apartado 17.

16 — Sentencia de 18 de mayo de 1994, Codorniu/Consejo (C-309/89, Rec. p. I-1853).

41. En consecuencia, propongo que a la cuestión planteada por el Verwaltungsgericht Mainz este Tribunal de Justicia responda de la siguiente manera:

«El examen de la cuestión remitida no ha revelado ningún elemento que pueda afectar a la validez de los párrafos segundo y tercero del apartado 5 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2333/92 del Consejo.»