CONCLUSÕES DO ADVOGADO-GERAL JEAN MISCHO
apresentadas em 16 de Fevereiro de 1989 *

Senhor Presidente,
Senhores Juízes,

1. A empresa de lacticínios recorrente no processo principal solicitou ao organismo neerlandês competente a concessão de uma ajuda nos termos do Regulamento n.° 986/68 do Conselho, de 15 de Julho de 1968, que estabelece as regras gerais relativas à concessão de ajudas para o leite desnatado e o leite desnatado em pó destinados à alimentação de animais (JO L 169, p. 4; EE 03 F2 p. 194), e do Regulamento n.° 1105/68 da Comissão, de 27 de Julho de 1968, relativo às modalidades de concessão de ajudas para o leite desnatado destinado à alimentação de animais (JO L 184, p. 24; EE 03 F2 p. 218).

2. Tendo-lhe sido recusadas as ajudas com a justificação de que «um produto concentrado derivado do leite» fora adicionado ao soro de leite coalhado, interpôs recurso para o College van Beroep voor het Bedrijfsleven de Haia, que entendeu existir um problema de interpretação da regulamentação comunitária, uma vez que as disposições neerlandesas aplicáveis são idênticas.

3. O College van Beroep submeteu ao Tribunal a seguinte questão:

«As disposições conjugadas do Regulamento n.° 986/68 do Conselho, e especialmente a expressão "ao qual nada foi acrescentado" que consta do artigo 1.°, alínea a), desse regulamento, e do Regulamento n.° 1105/68 da Comissão devem ser interpretadas no sentido de que a aplicação de um processo pelo qual, após o fabrico da manteiga, a água de lavagem utilizada no decurso do processo e que permanece no soro de leite coalhado é extraída do soro de leite coalhado doce residual separado para esse efeito, a fim de atingir o teor requerido de matéria seca, e pelo qual o soro de leite coalhado assim concentrado é seguidamente reincorporado no soro de leite coalhado residual ácido obtido durante o fabrico da manteiga, constitui uma adição impeditiva da concessão da ajuda, na acepção do artigo 1.° do Regulamento (CEE) n.° 986/68?»

4. Nos termos do n.° 1 do artigo 10.° do Regulamento n.° 804/68 do Conselho, de 27 de Junho de 1968, que estabelece a organização comum de mercado no sector do leite e dos produtos lácteos (JO L 148, p. 13; EE 03 F2 p. 146), alterado pelo Regulamento n.° 465/75 do Conselho, de 27 de Fevereiro de 1975 (JO L 52, p. 8; EE 03 F8 p. 89) são concedidas ajudas, entre outros, para o leite desnatado e para o leitelho produzidos na Comunidade e utilizados na alimentação dos animais, se estes produtos satisfizerem certas condições. Estas estão definidas, nomeadamente, no artigo 1.° do já citado Regulamento n.° 986/68, que tem a seguinte redacção [1]:

«Na acepção do presente regulamento, entende-se por:

a) leite:

o produto da ordenha de uma ou várias vacas, *ao qual nada foi acrescentado* e que

* Língua original: francês.

1 — Sublinhado nosso.

só sofreu, quando muito, uma desnatação parcial;

a) ...

b) soro do leite coalhado:

o derivado proveniente da transformação do leite ou da nata em manteiga, mesmo ácido ou acidificado;

b) no que diz respeito ao soro do leite coalhado, o seu teor em extracto seco sem gordura seja igual ou superior a 8%.

6) Todavia, os valores mínimos referidos no n.° 5, alíneas a) e b), não se aplicam aos seguintes casos:

c) leite desnatado

o *leite e o soro do leite coalhado* contendo, no máximo, 1% de matéria gorda.»

a) Se a média dos valores mínimos estabelecidos num Estado-membro ou numa região de um Estado-membro, para o produto considerado, for superior ao valor limite fixado no n.° 5. Neste caso, este último valor é substituído pelo valor médio estabelecido no Estado-membro ou na região considerada; esta substituição pode ser limitada ao período do ano durante o qual o valor mínimo estabelecido é utilizado;

5. A Comissão adoptou as modalidades de execução deste regulamento no Regulamento n.° 1105/68, modificado pelos regulamentos n.os 2114/75, de 11 de Agosto de 1975 (JO L 215, p. 12: EE 03 F8 p. 244), e 1645/78, de 13 de Julho de 1978 (JO L 191, p. 23; EE 03 F14 p. 198), cujo artigo 1.°, n.° 2, dispõe que «as ajudas só são concedidas para *as quantidades de leite desnatado* incorporadas no leite para animais.» Os n.os 4 a 6 da mesma disposição acrescentam ainda as condições seguintes:

b) ...;

«4) O leite desnatado e o soro do leite coalhado tal como resultam da transformação do leite em nata ou em manteiga, enquanto constituintes destinados a serem incorporados no leite para animais e a beneficiarem de ajuda, não podem ser objecto de uma diluição anormal em relação às tecnologias de produção utilizadas, nomeadamente com água e/ou soro.

c) No que diz respeito ao soro do leite coalhado, se, por razões tecnológicas justificadas, o teor em extracto seco for igual ou superior a 4% e inferior ao teor mínimo requerido em extracto seco sem gordura. Neste caso, a ajuda que pode ser concedida é reduzida, em relação à ajuda concedida ao soro do leite coalhado, proporcionalmente à diminuição do teor em extracto seco.»

5) A concessão de ajudas está subordinada à condição de que:

6. Resulta destas disposições que as ajudas só são concedidas para o soro de leite coa-

lhado na acepção do n.° 1 do artigo 1.° do Regulamento n.° 986/68, e a questão que se coloca no caso em apreço é a de precisar o alcance das condições exigidas pela regulamentação comunitária.

7. É certo, antes de mais, que o soro de leite coalhado deve derivar da transformação do leite ao qual nada tenha sido adicionado [artigo 1.°, n.° 1, alínea b), do já citado Regulamento n.° 986/68]. Ora o soro de leite coalhado não derivaria da transformação do leite se resultasse igualmente em parte da adição de substâncias não provenientes do leite, como a água de lavagem. A proibição de todas as adições ao leite perderia sentido se essas adições pudessem ser feitas na fase seguinte, ou seja, a do soro de leite coalhado.

8. O texto do n.° 4 do artigo 1.° do já citado Regulamento n.° 1105/68 da Comissão confirma, aliás, este ponto de vista.

9. A jurisprudência do Tribunal não deixa, também, qualquer dúvida a este respeito. Assim, o Tribunal entendeu, num processo que punha igualmente em causa um produto obtido a partir do leite na acepção do artigo 1.° do Regulamento n.° 986/68 do Conselho[2] que:

«Um produto para cujo fabrico tenham sido utilizadas outras matérias para além do produto da ordenha de uma ou mais vacas não pode ser objecto de ajudas nos termos do mecanismo de intervenção referido, qualquer que seja a composição química do produto final assim obtido» (tradução provisória).

2 — Acórdão de 11 de Setembro de 1983, processos apensos 205 a 215/82, Deutsche Milchkontor/Alemanha, Recueil, p. 2633.

10. Portanto, é claro que qualquer adição, tanto ao soro de leite coalhado como ao leite, exclui o benefício da ajuda em questão.

11. A recorrente no processo principal sustenta ainda que, de qualquer modo, não há no caso em apreço uma tal adição mas antes «uma separação parcial após a qual se efectua uma nova mistura».

12. Quanto a este aspecto, a Comissão sustenta, no entanto, que a regulamentação comunitária exclui não só qualquer *adição* ao leite ou ao soro de leite coalhado, mas também qualquer *transformação suplementar* do soro de leite coalhado destinada a aumentar-lhe o teor em extracto seco sem gordura.

13. Esta tese pode encontrar apoio na própria redacção do artigo 1.° já citado, donde decorre que o soro de leite coalhado deve ser o resultado da transformação do leite. Se, portanto, se admitisse uma operação de transformação suplementar, o soro de leite coalhado finalmente obtido e para o qual seria pedida a ajuda resultaria, de facto, também de uma transformação suplementar do soro de leite coalhado e não apenas da transformação do leite. O facto de se extrair, por evaporação ou outro processo, a água contida no soro de leite coalhado doce e de se acrescentar soro concentrado assim obtido ao soro ácido constituiria essa transformação suplementar. O mesmo aconteceria se se evaporasse a água da lavagem por forma a recuperar o soro de leite coalhado que aí se encontra diluído.

14. Os n.^{os} 5 e 6 do artigo 1.° do já citado regulamento de execução da Comissão corroboram igualmente esta interpretação.

15. De facto, ao referir-se à média dos valores mínimos em extracto seco sem gordura fixados para um Estado-membro ou para uma região, o regulamento pretendeu evidentemente referir-se aos valores encontrados aquando da produção da manteiga e na ausência de qualquer outra operação, valores esses resultantes, naturalmente, da transformação do leite, uma vez que essa referência seria desprovida de significado se fosse permitido a cada produtor obter os valores que entendesse realizando as operações necessárias para o efeito.

16. O mesmo tipo de raciocínio vale *a fortiori* para a alínea c) do n.° 6. De facto, para quê prever uma ajuda reduzida para um soro de leite coalhado de menor teor em extracto seco se de qualquer modo fosse permitido ao produtor proceder às transformações necessárias para modificar, quase a seu bel-prazer, o referido teor?

17. Parece-nos, por fim, importante sublinhar que a exclusão de qualquer transformação para além da do leite em manteiga é indispensável para permitir a execução da regulamentação em questão, tendo em consideração o objectivo desta, ou seja, a valorização da produção leiteira através da valorização dos subprodutos obtidos aquando do fabrico da manteiga. Assim, é absolutamente essencial que o subproduto em questão, o soro de leite coalhado, provenha exclusivamente do fabrico da manteiga e não da adição de produtos de composição química semelhante (soro de leite, leite concentrado), que a regulamentação não se destina a apoiar. Daí que esta última não possa atingir o seu objectivo se não houver um controlo seguro quanto à proveniência do soro de leite coalhado susceptível de beneficiar da ajuda. A Comissão demonstrou de modo convincente que seria extremamente difícil proceder a esse controlo a partir do momento em que se admitisse que determinadas transformações fossem possíveis, pois o produto final não revelaria a natureza destas e o soro de leite coalhado poderia, portanto, ter sido também objecto de transformações que apenas serviriam para dissimular operações contrárias à finalidade da ajuda, como, por exemplo, adições ou diluições. Assim, é evidente que a ajuda só pode atingir o objectivo proposto quando exista a certeza de que o soro de leite coalhado só provém da transformação do leite em manteiga, o que, por impossibilidade de controlo suficiente, implica a exclusão de *qualquer* transformação. Os factos do caso em apreço demonstram, aliás, a dimensão desta dificuldade, pois foi impossível às autoridades nacionais determinar a natureza das transformações ou adições sofridas pelo soro de leite coalhado em questão.

18. Tendo presentes as considerações anteriores, o desejo de evitar o pagamento de um imposto sobre as águas usadas — questão evocada no College van Beroep — não pode também justificar a utilização das águas de lavagem e o aumento do teor do soro de leite coalhado em extracto seco sem gordura seja por que processo for.

19. Pelo que vem dito, proponho que se dê a seguinte resposta à questão apresentada pelo College van Beroep voor het Bedrijfsleven.

20. «As disposições conjugadas do Regulamento n.° 986/68 do Conselho e do Regulamento n.° 1105/68 da Comissão devem ser interpretadas como excluindo tanto qualquer adição ao soro de leite coalhado de um elemento não contido no leite como qualquer transformação suplementar destinada a que o soro de leite coalhado para o qual a ajuda é pedida atinja, por extracção da água contida no soro de leite coalhado doce e incorporação do soro doce assim concentrado no soro ácido, um teor em extracto seco sem gordura mais elevado.»