b) il tenore di sostanze secche della soluzione riducente è determinato misurando il tenore di sostanze secche dello sciroppo d'origine per mezzo del metodo areometrico e procedendo ad una rettifica del risultato così ottenuto al fine di tener conto dell'aumento del tenore di sostanze secche risultante dall'inversione dello sciroppo;

c) il tenore totale in zuccheri della soluzione riducente è diviso per il tenore di sostanze secche della soluzione riducente ed il risultato viene moltiplicato per cento.

Tuttavia, quando non è necessaria alcuna inversione dello sciroppo per l'applicazione del metodo di riduzione rame, la percentuale di purezza dello sciroppo viene calcolata dividendo il tenore totale in zuccheri dello sciroppo per il suo tenore di sostanze secche e moltiplicando il risultato per cento.

In forza dell'art. 13, per la determinazione del tenore in zuccheri o del tenore di sostanze secche di uno sciroppo o della sua soluzione riducente non può essere applicato alcun metodo diverso dal metodo di riduzione rame (metodo Lane e Eynon) o dal metodo aerometrico.

RELAZIONE D'UDIENZA
presentata nella causa C-308/91 *

I — Fatti e procedimento

1. *Il contesto normativo*

Ai sensi dell'allegato I del regolamento (CEE) della Commissione 28 giugno 1983, n. 1800, che modifica gli importi compensativi monetari (GU L 176, pag. 65), il livello degli importi compensativi monetari per lo zucchero dipende dal tenore di saccarosio del prodotto. La nota 4 dell'allegato I stabilisce che il tenore di saccarosio, compreso il tenore di altri zuccheri calcolati in saccarosio, è determinato, qualora si tratti di un'esportazione, conformemente alle disposizioni dell'art. 13 del regolamento (CEE) n. 394/70.

L'art. 13 del regolamento (CEE) n. 394/70 stabilisce che:

«1. Per l'applicazione delle disposizioni dell'articolo 8, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 766/68, fatto salvo il disposto dei paragrafi 2 e 3, il tenore di saccarosio, aumentato, eventualmente, del tenore di altri zuccheri calcolati in saccarosio, è dato dal tenore totale in zuccheri risultante dall'applicazione del metodo Lane e Eynon (metodo

* Lingua processuale: il tedesco.

di riduzione rame) alla soluzione riducente di Clerget-Herzfeld. Il tenore totale in zuccheri determinato secondo tale metodo è calcolato in saccarosio mediante moltiplicazione per il coefficiente 0,95.

2. Per gli sciroppi con purezza pari o superiore all'85% e inferiore al 94,5%, il tenore di saccarosio, aumentato, se del caso, del tenore di altri zuccheri calcolati in saccarosio, è fissato forfettariamente al 73% del peso allo stato secco.

La percentuale di purezza degli sciroppi è calcolata dividendo il tenore totale in zuccheri per il tenore di sostanze secche e moltiplicando il risultato per cento. Il tenore totale in zuccheri è determinato secondo il metodo indicato al paragrafo 1 e il tenore di sostanze secche secondo il metodo areometrico.

(...)».

Ai sensi dell'art. 8 del regolamento (CEE) del Consiglio 18 giugno 1968, n. 766, che stabilisce le regole generali per la concessione di restituzioni all'esportazione dello zucchero (GU L 143, pag. 6),

«1. La restituzione per quintale dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera d), del regolamento n. 1009/67/CEE esportati è pari all'importo di base valido nel mese di esportazione del prodotto in questione, moltiplicato per il tenore in saccarosio constatato per tale prodotto e aumentato eventualmente del tenore in altri zuccheri calcolati in saccarosio.

(...)».

2. *La lite nella causa principale*

La società Süddeutsche Zucker AG cerca di ottenere il pagamento di importi compensativi monetari per l'esportazione dalla Germania al Belgio di determinati quantitativi di sciroppo di fruttosio di cui alla sottovoce 17.02 D II della tariffa doganale comune.

Le parti sono in disaccordo per quanto riguarda il calcolo del grado di purezza degli sciroppi il quale, in forza dell'art. 13 del regolamento (CEE) n. 394/70, determina la concessione e in particolare l'entità degli importi compensativi monetari.

L'Hauptzollamt Hamburg-Jonas calcolava il grado di purezza degli sciroppi di saccarosio secondo la seguente formula:

$$\text{purezza (in \%)} = \frac{\text{tenore totale in zuccheri} \times 0{,}95 \text{ (calcolato in saccarosio)}}{\text{tenore di sostanze secche}} \times 100$$

La società Süddeutsche Zucker AG sollevava un'obiezione riguardo a questo metodo di calcolo, sostenendo che la purezza dei suoi sciroppi di fruttosio deve essere calcolata tenendo conto del tenore di fruttosio. Il tenore di saccarosio rileva soltanto ai fini del successivo calcolo degli importi compensativi monetari. In conseguenza del metodo di calcolo adottato dal convenuto, il grado di

purezza degli sciroppi di fruttosio è al massimo del 95%. Secondo la ricorrente nella causa principale, è necessaria una determinazione esatta della purezza: questa si può ottenere per mezzo di una cromatografia in fase liquida ad alta pressione (HPLC).

L'Hauptzollamt Hamburg-Jonas ritiene, da parte sua, che l'art. 13 del regolamento (CEE) n. 394/70 riguardi, nell'ambito della determinazione del grado di purezza degli sciroppi, soltanto la determinazione del tenore di saccarosio.

La società Süddeutsche Zucker AG presentava un ricorso dinanzi al Finanzgericht di Amburgo contro le decisioni dell'Hauptzollamt Hamburg-Jonas 12 dicembre 1983, 16 gennaio 1984 e 6 luglio 1987.

3. *Le questioni pregiudiziali*

Ritenendo che la controversia sollevasse questioni d'interpretazione e di applicazione del diritto comunitario, il Finanzgericht di Amburgo decideva di sottoporre alla Corte le seguenti questioni pregiudiziali:

«1) Se l'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 vada interpretato nel senso che il grado percentuale di purezza degli sciroppi dev'essere calcolato dividendo il tenore totale in zuccheri, moltiplicato per il coefficiente 0,95, per il tenore di sostanze secche e moltiplicando il risultato per cento.

2) Se l'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 vada interpretato nel senso che il grado di purezza degli sciroppi di fruttosio può essere determinato misurando il tenore di fruttosio e mettendolo in rapporto con il tenore di sostanze secche.

3) Se l'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 debba essere interpretato nel senso che il grado di purezza degli sciroppi di fruttosio può essere determinato misurando con metodi appropriati il tenore di sostanze secche nella soluzione riducente e mettendolo in rapporto con il tenore in zuccheri della soluzione riducente».

4. *Il procedimento*

L'ordinanza del Finanzgericht di Amburgo è stata registrata nella cancelleria della Corte il 29 novembre 1991.

Conformemente all'art. 20 del Protocollo sullo Statuto (CEE) della Corte di giustizia, hanno presentato osservazioni scritte, il 13 marzo 1992, la ricorrente nella causa principale, rappresentata dall'avv. Dietrich Ehle, del foro di Colonia e, il 25 marzo 1992, la Commissione delle Comunità europee, rappresentata dal signor Ulrich Wölker, membro del servizio giuridico, assistito dall'avv. Hans-Jürgen Rabe, del foro di Amburgo, in qualità di agenti.

Su relazione del giudice relatore, sentito l'avvocato generale, la Corte ha deciso di passare alla fase orale senza procedere ad istruttoria. Con decisione 21 ottobre 1992, la causa è stata assegnata alla Quarta Sezione.

II — Sintesi delle osservazioni scritte presentate alla Corte

Sulla prima questione pregiudiziale

La *ricorrente nella causa principale* ritiene che, alla luce del tenore letterale univoco dell'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70, il grado di purezza dei suoi sciroppi di fruttosio debba essere determinato esclusivamente in base al loro tenore di fruttosio, che non è (ancora) convertito in saccarosio al momento in cui avviene questa operazione. Nemmeno l'art. 8, n. 1, del regolamento (CEE) n. 766/68 comporta l'obbligo di tener conto del tenore di saccarosio al momento della determinazione del grado di purezza e di applicare, a questo scopo, un coefficiente di 0,95. Essa osserva che, sul piano scientifico, non sussiste alcuna correlazione né alcun punto in comune tra la purezza (degli sciroppi) e il coefficiente 0,95.

La concezione accolta dal resistente nella causa principale penalizza gli sciroppi di fruttosio rispetto agli sciroppi di saccarosio, in quanto inizialmente i primi possono raggiungere soltanto una purezza massima del 95%. Il regolamento (CEE) n. 394/70 non intendeva creare un simile trattamento discriminatorio.

La ricorrente nella causa principale suggerisce di risolvere la prima questione nel modo seguente:

«L'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 deve essere interpretato nel senso che la percentuale di purezza degli sciroppi è calcolata dividendo il tenore totale in zuccheri/fruttosio, per il tenore di sostanze secche e moltiplicando il risultato per cento senza che occorra calcolare il tenore totale in zuccheri secondo il metodo Lane e Eynon (metodo di riduzione rame), applicato alla soluzione riducente di Clerget-Herzfeld convertendo tale tenore in saccarosio mediante moltiplicazione per il coefficiente 0,95».

Secondo la *Commissione*, l'elemento decisivo per la determinazione del grado di purezza, a norma della disposizione contenuta all'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70, è il tenore totale dei diversi zuccheri presenti nello sciroppo (per esempio, saccarosio, fruttosio e/o glucosio) e non il tenore calcolato in saccarosio che risulterebbe dalla moltiplicazione del tenore totale in zuccheri dello sciroppo per il coefficiente 0,95.

Il grado di purezza dello sciroppo si ottiene con la seguente formula:

$$\text{purezza (in \%)} = \frac{\text{tenore totale in zuccheri}}{\text{tenore di sostanze secche}} \times 100$$

La Commissione propone di risolvere la questione nel seguente modo:

«L'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 deve essere interpretato nel senso che la percentuale di purezza degli sciroppi si calcola dividendo il tenore totale in zuccheri dello sciroppo per il tenore di sostanze secche dello sciroppo stesso e moltiplicando il risultato così ottenuto per 100. Il tenore totale in zuccheri dello sciroppo si ottiene

addizionando le parti di zuccheri riducenti, che vengono determinati nello sciroppo secondo il metodo Lane e Eynon, e la parte di saccarosio nello sciroppo, la cui determinazione si effettua misurando gli zuccheri invertiti secondo il metodo Lane e Eynon e moltiplicando il risultato così ottenuto per 0,95».

Sulla seconda questione pregiudiziale

La *ricorrente nella causa principale* osserva che, grazie all'evoluzione scientifica e tecnica dei metodi di analisi, già da molto tempo è possibile determinare il tenore di saccarosio e di zucchero invertito mediante cromatografia in fase liquida ad alta pressione (HPLC), senza che occorra procedere previamente ad un'analisi chimica. Si tratta di un metodo molto specifico, che consente fra l'altro di calcolare il fruttosio con un errore relativo inferiore a ± 1%. Mentre, in altri ambiti, ci si è adeguati al progresso tecnico, il regolamento (CEE) n. 394/70 non prevede nella sua formulazione alcun altro metodo di analisi che potrebbe venire utilizzato per determinare il tenore totale in zuccheri.

Essa suggerisce di rispondere nel modo seguente alla seconda questione:

«L'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 deve essere interpretato nel senso che il grado di purezza degli sciroppi di fruttosio può essere determinato misurando il tenore di fruttosio e mettendolo in rapporto con il tenore di sostanze secche».

La *Commissione* ritiene che il metodo di analisi da utilizzare sia quello stabilito dall'art. 13, n. 1. Questo articolo non autorizza altri metodi. Essa propone pertanto di fornire la seguente soluzione:

«L'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 deve essere interpretato nel senso che il grado di purezza di uno sciroppo di fruttosio che contiene soltanto fruttosio ad esclusione di qualunque altro zucchero, si calcola determinando il tenore di fruttosio dello sciroppo secondo il metodo Lane e Eynon e mettendolo in rapporto con il tenore di sostanze secche».

Sulla terza questione pregiudiziale

Secondo la *ricorrente nella causa principale*, il metodo areometrico (che si basa sulla densità constatata della soluzione di zucchero) prescritto dall'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70, non è scevro di problemi sul piano scientifico. Rispetto a questo metodo, il metodo rifrattometrico (che determina il coefficiente di rifrazione) presenta notevoli vantaggi. Nello stesso tempo, la sua attuazione è molto più semplice, più precisa e anche più facile da riprodurre. Essa propone pertanto di risolvere la terza questione nel seguente modo:

«L'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 deve essere interpretato nel senso che il grado di purezza degli sciroppi di fruttosio può essere determinato misurando il tenore di fruttosio e mettendolo in rapporto con il tenore di sostanze secche».

La *Commissione* osserva che per la determinazione del tenore di sostanze secche dello sciroppo stesso (e non della soluzione riducente), l'art. 13, n. 2, prevede soltanto il metodo areometrico. Essa propone di dichiarare che:

«L'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 deve essere interpretato nel senso che il grado di purezza degli sciroppi di fruttosio si determina misurando il tenore di sostanze secche dello sciroppo secondo il metodo areometrico e mettendolo in rapporto con il tenore totale in zuccheri dello sciroppo».

P.J.G. Kapteyn

giudice relatore