SENTENZA DELLA CORTE (Quarta Sezione)

10 settembre 2009 *

Nel procedimento C-366/08,

avente ad oggetto la domanda di pronuncia pregiudiziale proposta alla Corte, ai sensi dell'art. 234 CE, dall'Oberlandesgericht München (Germania), con decisione 31 luglio 2008, pervenuta in cancelleria l'11 agosto 2008, nella causa

Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV

contro

Adolf Darbo AG,

LA CORTE (Quarta Sezione),

composta dal sig. K. Lenaerts, presidente di sezione, dai sigg. T. von Danwitz, E. Juhász, G. Arestis (relatore) e J. Malenovský, giudici,

* Lingua processuale: il tedesco.

avvocato generale: sig. Y. Bot
cancelliere: sig. N. Nanchev, amministratore

vista la fase scritta del procedimento e in seguito all'udienza del 20 maggio 2009,

considerate le osservazioni presentate:

— per la Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV, dall'avv. R. Burkhardt, Rechtsanwalt;

— per l'Adolf Darbo AG, dall'avv. D. Gorny, Rechtsanwalt;

— per il governo tedesco, dai sigg. M. Lumma e J. Möller, in qualità di agenti;

— per il governo francese, dal sig. A. Adam e dalla sig.ra R. Loosli-Surrans, in qualità di agenti;

— per il governo austriaco, dalla sig.ra C. Pesendorfer, in qualità di agente;

— per il governo polacco, dal sig. M. Dowgielewicz, in qualità di agente;

— per la Commissione delle Comunità europee, dal sig. F. Erlbacher e dalla sig.ra L. Pignataro-Nolin, in qualità di agenti,

vista la decisione, adottata dopo aver sentito l'avvocato generale, di giudicare la causa senza conclusioni,

ha pronunciato la seguente

Sentenza

1 La domanda di pronuncia pregiudiziale verte sull'interpretazione dell'allegato III, parte A, della direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 20 febbraio 1995, 95/2/CE, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti (GU L 61, pag. 1), come modificata dalla direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 15 ottobre 1998, 98/72/CE (GU L 295, pag. 18, in prosieguo: la «direttiva 95/2»), e dell'allegato I, parte II, secondo comma, della direttiva del Consiglio 20 dicembre 2001, 2001/113/CE, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana (GU 2002, L 10, pag. 67).

2 Tale domanda è stata proposta nell'ambito di una controversia che oppone la Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV (in prosieguo: la «ZBW») all'Adolf Darbo AG (in prosieguo: la «Darbo»), società di diritto austriaco, in merito al divieto imposto a quest'ultima di commercializzare in Germania una confettura extra alla quale è stata aggiunta la sostanza conservante sorbato di potassio (E 202) ed all'obbligo di rimborsare alla ZWB le spese per la sua messa in mora.

Contesto normativo

La normativa comunitaria

3 Ai sensi del secondo 'considerando' della direttiva 95/2, l'obiettivo fondamentale nel definire norme riguardanti gli additivi alimentari e le relative condizioni di impiego deve risiedere nella protezione del consumatore.

4 Il quarto 'considerando' della medesima direttiva specifica che, sulla base delle ultime informazioni scientifiche e tossicologiche concernenti tali sostanze, alcune di esse devono essere permesse soltanto per determinati prodotti alimentari ed in determinate condizioni di impiego.

5 Secondo l'art. 1 della suddetta direttiva, questa costituisce una direttiva specifica che rientra nella direttiva globale di cui all'art. 3 della direttiva del Consiglio 21 dicembre 1988, 89/107/CEE, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano (GU 1989, L 40, pag. 27). La direttiva 95/2 si applica agli additivi diversi dai coloranti e dagli edulcoranti e non si applica agli enzimi, ad esclusione di quelli menzionati nei suoi allegati.

6 Ai sensi dell'art. 1, n. 3, lett. a), di tale direttiva per «conservanti» si intendono le sostanze che prolungano il periodo di validità dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato da microrganismi.

7 L'art. 2, nn. 1 e 4, della direttiva 95/2, è così formulato:

«1. Possono essere utilizzate nei prodotti alimentari per i fini menzionati nell'articolo 1, paragrafi 3 e 4, soltanto le sostanze elencate negli allegati I, III, IV e V.

(…)

4. Gli additivi elencati negli allegati III e IV possono venire usati solo nei prodotti alimentari citati in tali allegati e alle condizioni ivi specificate.

(…)».

8 L'allegato III, parte A, di tale direttiva riguarda i conservanti e gli antiossidanti ammessi con condizioni, quali i sorbati, i benzoati ed i p-idrossibenzoati. Il sorbato di potassio può essere aggiunto ai seguenti prodotti alimentari:

«(…)

Confetture, gelatine e marmellate a basso contenuto di zucchero e prodotti analoghi a ridotto contenuto calorico ovvero privi di zucchero e altre creme da spalmare a base di frutta, Marmeladas.

(…)».

9 L'allegato III, parte B, della medesima direttiva prevede che l'anidride solforosa e vari solfiti possano essere aggiunti ai seguenti prodotti alimentari:

«(…)

Confettura, gelatina e marmellata citate nella direttiva 79/693/CEE [del Consiglio 24 luglio 1979, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti le confetture, gelatine e marmellate di frutta e la crema di marroni (GU L 205, pag. 5)] (ad eccezione della confettura e della gelatina extra) ed altre simili creme di frutta da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico.

(…)».

10 Il quinto 'considerando' della direttiva 79/693 dispone «che su determinati mercati è apparso di recente un nuovo tipo di prodotti a basso tenore di zuccheri, ma che la fase di sviluppo industriale di tali prodotti non è ancora conclusa; che in un primo tempo è pertanto opportuno lasciare agli Stati membri la facoltà di estendere a tali prodotti le nozioni di confettura, gelatina, marmellata e crema di marroni (…)».

11 Ai sensi dell'art. 1 di tale direttiva, essa si applica in particolare alla «confettura» e alla «confettura extra».

12 Conformemente all'art. 2 della direttiva 79/693, gli Stati membri adottano tutte le disposizioni necessarie affinché i prodotti definiti al suo allegato I siano immessi in commercio soltanto se conformi alle definizioni e alle norme previste nella medesima direttiva.

13 L'art. 3 della direttiva 79/693 così dispone:

«1. Le denominazioni di cui all'allegato I sono riservate ai prodotti ivi definiti il cui tenore di sostanza secca solubile, determinato mediante rifrattometro, è pari o superiore al 60 %.

2. Gli Stati membri possono inoltre autorizzare, nel loro territorio, l'impiego delle denominazioni di cui all'allegato I per designare i prodotti che, pur conformi alle altre disposizioni della presente direttiva, eccettuate quelle dell'allegato III, parte B, presentano un tenore di sostanza secca solubile inferiore al 60 %.

(…)».

14 L'art. 7, n. 3, lett. b), della direttiva 79/693 prevede quanto segue:

«L'etichettatura dei prodotti definiti all'allegato I comporta anche le seguenti menzioni obbligatorie:

(…)

b) la menzione "zuccheri totali:... g per 100 g", ove la cifra indicata rappresenta il valore refrattometrico del prodotto finito, determinato a 20° C: è ammessa una tolleranza del ± 3 % tra il valore refrattometrico reale ed il valore indicato (…)».

15 L'allegato I della direttiva 79/693 stabilisce le definizioni dei prodotti finiti e, in particolare, della confettura extra e della confettura:

«(…)

1. confettura extra:

la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa:

— di una sola specie di frutta,

oppure

— di due o più specie di frutta, escluse mele, pere, prugne [a] nocciolo aderente, meloni, angurie, uve, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di polpa utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a:

450 g — in generale,

(…)

2. confettura:

la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri o della polpa e/o della purea:

— di una sola specie di frutta,

oppure

— di due o più specie di frutta.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1000 g di prodotto finito non è inferiore a:

350 g — in generale,

(…)».

16 A norma dell'art. 1 della direttiva 2001/113, che ha abrogato la direttiva 79/693 con effetti a partire dal 12 luglio 2003, la direttiva 2001/113 si applica ai prodotti definiti nel suo allegato I, ad eccezione dei prodotti destinati alla fabbricazione di prodotti da forno fini, pasticceria o biscotteria.

17 L'allegato I della direttiva 2001/113 non apporta modifiche sostanziali alle nozioni di «confetture» e di «confetture extra» già presenti all'allegato I della direttiva 79/693. La parte II dell'allegato I della direttiva 2001/113 prevede, inoltre, quanto segue:

«I prodotti definiti nella parte I devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, uguale o superiore al 60 %, eccettuati i prodotti nei quali gli zuccheri sono stati totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti.

Fatto salvo l'articolo 5, paragrafo 1, della direttiva 2000/13/CE [del Parlamento europeo e del Consiglio 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (GU L 109, pag. 29)], gli Stati membri possono, tuttavia,

autorizzare, per tener conto di taluni casi particolari, le denominazioni riservate per i prodotti definiti nella parte I, che presentano un tenore di sostanza secca solubile inferiore al 60 %».

18 L'art. 1, n. 3, della direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 30 giugno 1994, 94/35/CE, sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari (GU L 237, pag. 3), così dispone:

«3. Ai fini della presente direttiva le espressioni "senza zuccheri aggiunti" e "a ridotto contenuto calorico" che figurano nella colonna III dell'allegato sono così definite:

— "senza zuccheri aggiunti": senza aggiunta di monosaccaridi o di bisaccaridi né di qualsiasi prodotto utilizzato per il suo potere edulcorante;

— "a ridotto contenuto calorico": con contenuto calorico ridotto di almeno il 30 % rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo».

La normativa nazionale

La normativa tedesca

19 Ai sensi dell'art. 6 del codice sulle derrate alimentari, sui beni di consumo e sul foraggio (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs) 1° settembre 2005, nella versione pubblicata il 26 aprile 2006 (BGBl. 2006 I, pag. 945):

«Divieto di additivi alimentari:

1) È vietato

1. nell'ambito della produzione o del trattamento, a titolo professionale, di prodotti alimentari destinati alla vendita

a) l'uso di additivi alimentari non autorizzati (…),

(…)

2. la vendita, a titolo professionale, di prodotti alimentari fabbricati o trattati in violazione del divieto di cui al punto 1 o che non siano conformi ad un regolamento adottato a norma dell'art. 7, n. 1, o n. 2, punto 1 o 5».

20 Ai sensi degli elenchi 1 e 2 figuranti all'allegato 5, parte A, del regolamento sull'autorizzazione di additivi alimentari a fini tecnologici (Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken) 29 gennaio 1998 (BGBl. 1998 I, pag. 230), il sorbato di potassio è autorizzato unicamente per «confetture, gelatine e marmellate a basso contenuto di zucchero e prodotti analoghi a ridotto contenuto calorico ovvero privi di zucchero e altre creme da spalmare a base di frutta; marmeladas».

21 A norma dell'art. 4 del regolamento sulle confetture e vari prodotti analoghi (Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse) 23 ottobre 2003 (BGBl. 2003 I, pag. 2151), è vietata la commercializzazione, a titolo professionale, degli alimenti aventi una denominazione di cui all'allegato I del regolamento medesimo, e che tuttavia non soddisfino le condizioni di produzione previste da tale allegato.

22 L'allegato I, parte I, del suddetto regolamento, conformemente alla direttiva 2001/113, fissa i requisiti di fabbricazione delle confetture denominate «confetture extra». La parte II del medesimo allegato così dispone:

> «1. I prodotti definiti nella sezione I devono contenere almeno il 60 % di sostanza secca solubile (…), eccettuati i prodotti nei quali gli zuccheri sono stati totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti nel rispetto del regolamento sull'autorizzazione di additivi.
>
> (…)».

La normativa austriaca

23 L'art. 3 del regolamento del Ministro della Sanità e delle Donne relativo alle confetture, gelatine, marmellate e alla crema di marroni (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem) 2004 (BGBl. II, n. 367/2004) prevede quanto segue:

«1. I prodotti definiti all'art. 1, n. 1, devono contenere almeno il 60 % di sostanza secca solubile (…), eccettuati i prodotti nei quali gli zuccheri sono stati totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti (…).

2. Le confetture, gelatine e marmellate a basso contenuto di zucchero devono presentare un tenore di sostanza secca solubile inferiore al 60 %, ma superiore al 45 % (…); il loro tenore di frutta deve corrispondere almeno ai requisiti applicabili ai prodotti delle categorie extra».

Causa principale e questioni pregiudiziali

24 La Darbo commercializza sotto la denominazione «confettura extra», sia in confezioni da g 25 che in grandi fusti per la produzione di pasticceria fine, talune confetture contenenti sorbato di potassio (E 202) ed aventi un contenuto di zucchero, cioè di sostanza secca solubile, pari al 58 %.

25 La ZBW, ricorrente nella causa principale in primo grado, ha ritenuto che tali confetture non fossero «a basso contenuto di zucchero» e ha chiesto al Landgericht München di ordinare alla Darbo di astenersi dal commercializzarle in Germania e di rifondere le spese sostenute dalla ricorrente medesima per la sua messa in mora.

26 La Darbo ha chiesto di respingere il ricorso con la motivazione che le sue confetture presentano un basso contenuto di zucchero e che, pertanto, l'aggiunta di sorbato di potassio è autorizzata dalla direttiva 95/2. In tal senso, secondo la Darbo, essendo le sue confetture legittimamente commercializzate in Austria, la loro immissione in commercio in Germania sarebbe altrettanto legittima.

27 Con sentenza 25 settembre 2007, il Landgericht München ha accolto la domanda della ZBW. Tale sentenza è stata quindi appellata dalla Darbo dinanzi all'Oberlandesgericht München.

28 Ad avviso di quest'ultimo giudice, qualora la nozione «a basso contenuto di zucchero» ai sensi dell'allegato III, parte A, della direttiva 95/2 non comprendesse le confetture qualificate come «confetture extra», sarebbe vietata l'aggiunta alle suddette confetture di sorbato di potassio come conservante. In tal caso, la Darbo non potrebbe commercializzare le sue confetture extra né in Germania, né in Austria.

29 Qualora, al contrario, le confetture extra non fossero escluse dalla nozione di «confetture a basso contenuto di zucchero», la soluzione della causa principale dipenderebbe dalle condizioni in presenza delle quali talune confetture sono considerate come aventi un basso contenuto di zucchero. A tale riguardo, occorrerebbe stabilire se una siffatta nozione comprende anche confetture aventi un tenore di sostanza secca solubile del 58 %.

30 In tale contesto, l'Oberlandesgericht München ha deciso di sospendere il giudizio e di sottoporre alla Corte le seguenti questioni pregiudiziali:

«1) Se la nozione di "confettura a basso contenuto di zucchero" ai sensi dell'allegato III, parte A, della direttiva 95/2 (…) debba essere interpretata nel senso che comprende anche confetture qualificate come "confetture extra".

2) In caso di soluzione positiva della prima questione:

a) come debba essere interpretata per il resto la nozione di "confettura a basso contenuto di zucchero" ai sensi dell'allegato III, parte A, della direttiva 95/2 (…);

b) se, in particolare, detta nozione debba essere interpretata nel senso che si applica anche alle confetture qualificate come "confetture extra" con un tenore di sostanza secca solubile del 58 %.

3) In caso di soluzione positiva della prima e della seconda questione, sub b):

[Se l'allegato I, parte II, secondo comma] della direttiva 2001/113 (…) debba essere interpretato nel senso che la denominazione "confettura extra" possa essere consentita per confetture il cui tenore di sostanza secca solubile sia inferiore al 60 %, quando per confetture del genere l'impiego della denominazione "confettura" non è subordinato a requisiti meno severi».

Sulle questioni pregiudiziali

Sulla prima e seconda questione

31 Con le prime due questioni, che è opportuno esaminare congiuntamente, il giudice del rinvio chiede in sostanza se la nozione di «confetture a basso contenuto di zucchero» di

cui all'allegato III, parte A, della direttiva 95/2 comprenda le confetture qualificate come «confetture extra» aventi un contenuto di zucchero del 58 %.

32 In primo luogo, al fine di risolvere le questioni sottoposte, occorre stabilire se la denominazione «confetture» ai sensi di tale disposizione include anche i prodotti qualificati come «confetture extra».

33 La direttiva 95/2, in quanto direttiva specifica che rientra nella direttiva globale di cui all'art. 3 della direttiva 89/107, mira all'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'impiego di taluni additivi autorizzati in alcuni prodotti alimentari destinati al consumo umano.

34 L'allegato III della direttiva 95/2 riguarda i conservanti e gli antiossidanti che possono essere ammessi subordinatamente a date condizioni in taluni prodotti alimentari. La parte A di detto allegato prevede, in particolare, che il sorbato di potassio può essere aggiunto soltanto alle «confetture, gelatine e marmellate a basso contenuto di zucchero e [ai] prodotti analoghi a ridotto contenuto calorico ovvero privi di zucchero e [ad] altre creme da spalmare a base di frutta, Marmeladas».

35 La formulazione di tale disposizione si riferisce alla nozione di «confetture a basso contenuto di zucchero» senza specificare, però, se la denominazione «confetture» sia adoperata in modo generico, così da includere non soltanto i prodotti qualificati come «confetture», ma anche quelli recanti la denominazione «confetture extra».

36 Poiché la direttiva 95/2 non definisce la nozione di «confetture», è alla direttiva 79/693, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti, tra l'altro, le confetture, ed applicabile ratione temporis ai fatti della causa principale, che occorre fare riferimento per determinare se, in base a tale direttiva, i prodotti qualificati come «confetture extra» possono presentare un basso contenuto di zucchero.

37 Si deve precisare, al riguardo, che la direttiva 2001/113, la quale ha abrogato la direttiva 79/693, con effetti a partire dal 12 luglio 2003, non ha apportato modifiche sostanziali alle definizioni delle nozioni di «confetture» e di «confetture extra» previste dalla direttiva 79/693.

38 L'art. 3, n. 1, della direttiva 79/693 prevede che le denominazioni di cui al suo allegato I sono riservate ai prodotti ivi definiti il cui tenore di sostanza secca solubile, determinato mediante rifrattometro, sia pari o superiore al 60 %.

39 Inoltre, ai sensi del n. 2, primo comma, del suddetto articolo, gli Stati membri possono autorizzare, nel loro territorio, l'impiego delle denominazioni «confetture» e «confetture extra» per designare i prodotti che, pur conformi alle altre disposizioni della stessa direttiva, presentino un tenore di sostanza secca solubile inferiore al 60 %.

40 Come risulta dal quinto 'considerando' della direttiva 79/693, attraverso tale eccezione il legislatore comunitario ha inteso lasciare agli Stati membri la facoltà di estendere ai prodotti a basso contenuto di zucchero le denominazioni di cui all'allegato I della medesima direttiva.

41 Peraltro, ai sensi del suddetto allegato I, la confettura è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa di una o più specie di frutta. Detto allegato indica altresì che la quantità di polpa e/o di purea utilizzata per la fabbricazione di g 1000 di prodotto finito non può essere inferiore a g 350 in generale.

42 La confettura extra è, ai sensi del medesimo allegato, la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa di una o più specie di frutta, ad esclusione di certi frutti che non possono essere mescolati. Lo stesso allegato prevede

che la quantità di polpa utilizzata per la fabbricazione di g 1000 di prodotto finito non deve essere inferiore a g 450 in generale.

43 Da tali definizioni risulta che le differenze sussistenti tra le due nozioni di «confetture» in oggetto consistono essenzialmente nella concentrazione e nella quantità di polpa di frutta utilizzata per la loro fabbricazione.

44 A tal riguardo non risulta, dalle disposizioni della direttiva 79/693, alcuna indicazione circa il fatto che i prodotti qualificati come «confetture extra» debbano presentare un contenuto di zucchero superiore ai prodotti qualificati come «confetture» o proprio circa il fatto che solo queste ultime possano avere un basso contenuto di zucchero.

45 Da ultimo, con più specifico riguardo alla direttiva 95/2, si deve rilevare che altre disposizioni figuranti nei suoi allegati considerano separatamente ed espressamente i prodotti qualificati come «confetture» o come «confetture extra».

46 Infatti, l'allegato II della direttiva 95/2, che riporta i prodotti alimentari nei quali possono essere utilizzati un numero limitato di additivi di cui all'allegato I della medesima, contiene due elenchi di additivi distinti a seconda che si tratti dei prodotti qualificati come «confetture» o come «confetture extra» ai sensi della direttiva 79/693.

47 L'allegato III, parte B, della direttiva 95/2, relativo all'ammissione con condizioni dell'anidride solforosa e dei solfiti in taluni prodotti alimentari, menziona la «confettura, gelatina e marmellata citate nella direttiva 79/693/CEE (ad eccezione della confettura e della gelatina extra) ed altre simili creme di frutta da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico». Detta disposizione esclude espressamente l'aggiunta di tali additivi nei prodotti qualificati come «confettura extra».

48 Ne consegue che il legislatore comunitario, quando ha stabilito gli elenchi presenti agli allegati II e III, parte B, della direttiva 95/2, allo scopo di identificare, da un lato, i prodotti alimentari nei quali possono essere utilizzati un numero limitato degli additivi di cui all'allegato I della medesima direttiva, e, dall'altro, i conservanti e gli antiossidanti, quali l'anidride solforosa ed i solfiti, ammessi con condizioni, ha chiaramente distinto i prodotti qualificati come «confetture» o come «confetture extra» ai sensi della direttiva 79/693.

49 Orbene, l'allegato III, parte A, della direttiva 95/2 autorizza l'aggiunta di conservanti, quali il sorbato di potassio, soltanto alle confetture a basso contenuto di zucchero, senza ulteriori precisazioni in ordine alla loro qualificazione.

50 In tale contesto, risulta dalle suesposte considerazioni che la denominazione «confetture» ai sensi dell'allegato III, parte A, della direttiva 95/2 è adoperata in modo generico ed include sia i prodotti qualificati come «confetture» sia quelli recanti la denominazione «confetture extra».

51 In secondo luogo, occorre valutare se talune confetture extra come quelle commercializzate dalla Darbo, il cui contenuto di zucchero è pari al 58 %, possono essere qualificate come «confetture a basso contenuto di zucchero», ai sensi dell'allegato III, parte A, della direttiva 95/2.

52 Al riguardo occorre anzitutto rilevare che, sebbene detta disposizione non indichi alcuna soglia al di sotto della quale una confettura possa essere considerata come avente un basso contenuto di zucchero, un'interpretazione letterale di quest'ultima espressione rinvia ad una riduzione significativa del contenuto di zucchero in rapporto a un dato contenuto di riferimento. La suddetta disposizione, infatti, introduce l'aggettivo «basso» per qualificare il contenuto di zucchero richiesto nelle confetture ai fini dell'aggiunta in questione.

53 Nelle sue osservazioni scritte, il governo tedesco ha dedotto che la direttiva 95/2 adopera in modo perfettamente equivalente le nozioni «a basso contenuto di zucchero» e «a ridotto contenuto calorico». Esso ha pertanto rinviato alla definizione della nozione «a ridotto contenuto calorico» ai sensi dell'art. 1, n. 3, della direttiva 94/35, la quale esige una riduzione di almeno il 30 % rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo.

54 In proposito, è sufficiente rilevare che, conformemente ai vari allegati della direttiva 95/2, tali due nozioni qualificano prodotti differenti, vale a dire, da un lato, le confetture, e, dall'altro, i prodotti analoghi alle confetture. Ne deriva che il legislatore comunitario non ha ritenuto tali due nozioni come perfettamente equivalenti e che la nozione «a basso contenuto di zucchero» non presuppone necessariamente una riduzione del 30 % in rapporto a un dato valore di riferimento.

55 Ad ogni modo, come ha giustamente rilevato la Commissione nel corso dell'udienza, da un'interpretazione letterale di tali due nozioni risulta che esse richiedono, ai fini dell'aggiunta del conservante sorbato di potassio, una riduzione significativa del contenuto di zucchero delle confetture o del contenuto calorico dei prodotti ad esse analoghi.

56 Occorre poi rilevare che, a norma dell'art. 1, n. 3, della direttiva 95/2, i conservanti sono le sostanze che prolungano il periodo di validità dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato da microrganismi.

57 Secondo i criteri scientifici e tecnologici sui quali si è basata l'adozione della direttiva 95/2, l'esigenza tecnologica di aggiungere alle confetture un conservante, quale il sorbato di potassio, risulta soltanto per quelle aventi un basso contenuto di zucchero, poiché la quantità di zucchero che esse contengono non è sufficiente per garantirne la conservazione.

58 Orbene, a termini del secondo 'considerando' della direttiva 95/2, l'obiettivo fondamentale nel definire norme riguardanti gli additivi alimentari e le relative condizioni di impiego deve risiedere, in primo luogo, nella protezione del consumatore.

59 In tal senso, a norma dell'art. 2, n. 1, della direttiva 95/2, soltanto le sostanze elencate negli allegati I, III, IV e V possono essere utilizzate nei prodotti alimentari per gli scopi di cui all'art. 1, nn. 3 e 4, della medesima direttiva.

60 Al riguardo, la Corte ha dichiarato che l'esigenza tecnologica è strettamente connessa alla valutazione di quanto occorre per la tutela della salute pubblica. Infatti, in assenza di un'esigenza tecnologica che giustifichi l'utilizzo di un additivo, non vi è alcuna ragione di correre il potenziale rischio sanitario derivante dall'autorizzazione ad utilizzare tale additivo (v. sentenza 20 marzo 2003, causa C-3/00, Danimarca/Commissione, Racc. pag. I-2643, punto 82).

61 Un siffatto obiettivo di tutela della salute pubblica comporta, pertanto, che l'utilizzo di tali additivi nei prodotti alimentari e, in particolare, di conservanti quali il sorbato di potassio, sia subordinato a specifiche necessità tecnologiche. A tale riguardo, l'allegato III, parte A, della direttiva 95/2 richiede una riduzione significativa del contenuto di zucchero delle confetture, in modo da soddisfare, mediante l'aggiunta del sorbato di potassio, un'esigenza tecnologica di conservazione.

62 Nel caso di specie, poiché la direttiva 79/693 ha fissato il valore di riferimento del contenuto di zucchero delle confetture nella misura del 60 %, prodotti come quelli oggetto della causa principale, qualificati come «confetture extra», il cui contenuto di zucchero è del 58 %, presentano un contenuto di zucchero ridotto solo in piccolissima misura rispetto a tale valore di riferimento del 60 %.

63 Da ultimo occorre aggiungere che, come ha osservato il governo francese nel corso dell'udienza, l'art. 7, n. 3, lett. b), della direttiva 79/693 prevede che l'etichettatura dei prodotti definiti al suo allegato I, ivi compresi quelli qualificati come «confetture» e

come «confetture extra», comporta la menzione obbligatoria «zuccheri totali:... g per 100 g» e che è ammessa una tolleranza del ± 3 % tra il valore refrattometrico reale ed il valore indicato.

64 In tal modo, il legislatore comunitario ha riconosciuto che una variazione di ± 3 punti in rapporto a un valore di riferimento del 60 % non è suscettibile di modificare significativamente il contenuto di zucchero dei prodotti qualificati come «confetture» e come «confetture extra». Nel caso di specie, una confettura extra il cui contenuto di zucchero è del 58 % resta nei limiti di tolleranza ammessi dal legislatore comunitario in sede di menzione del contenuto di zucchero sull'etichetta dei prodotti in argomento.

65 Ne consegue che, alla luce della formulazione dell'allegato III, parte A, della direttiva 95/2, dell'esigenza tecnologica richiesta ai fini dell'aggiunta di conservanti, nonché dell'obiettivo di tutela della salute pubblica, previsti dalla medesima direttiva, una confettura di questo tipo non è disciplinata dalla suddetta disposizione.

66 Occorre quindi risolvere la prima e la seconda questione nel senso che la nozione di «confetture a basso contenuto di zucchero» di cui all'allegato III, parte A, della direttiva 95/2 comprende le confetture qualificate come «confetture» e come «confetture extra» aventi un contenuto di zucchero sensibilmente ridotto in rapporto al valore di riferimento del 60 %. Prodotti qualificati come «confetture extra» aventi un contenuto di zucchero pari al 58 % non possono essere considerati a basso contenuto di zucchero, ai sensi di tale disposizione.

67 In considerazione della risposta data alla prima e alla seconda questione, non occorre procedere alla soluzione della terza questione sottoposta dal giudice del rinvio.

Sulle spese

68 Nei confronti delle parti nella causa principale il presente procedimento costituisce un incidente sollevato dinanzi al giudice nazionale, cui spetta quindi statuire sulle spese. Le spese sostenute da altri soggetti per presentare osservazioni alla Corte non possono dar luogo a rifusione.

Per questi motivi, la Corte (Quarta Sezione) dichiara:

La nozione di «confetture a basso contenuto di zucchero» di cui all'allegato III, parte A, della direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 20 febbraio 1995, 95/2/CE, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti, come modificata dalla direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 15 ottobre 1998, 98/72/CE, comprende le confetture qualificate come «confetture» e come «confetture extra» aventi un contenuto di zucchero sensibilmente ridotto in rapporto al valore di riferimento del 60 %. Prodotti qualificati come «confetture extra» aventi un contenuto di zucchero pari al 58 % non possono essere considerati a basso contenuto di zucchero, ai sensi di tale disposizione.

Firme