SENTENCIA DEL TRIBUNAL DE JUSTICIA (Sala Cuarta)

de 10 de septiembre de 2009 *

En el asunto C-366/08,

que tiene por objeto una petición de decisión prejudicial planteada, con arreglo al artículo 234 CE, por el Oberlandesgericht München (Alemania), mediante resolución de 31 de julio de 2008, recibida en el Tribunal de Justicia el 11 de agosto de 2008, en el procedimiento entre

Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV

y

Adolf Darbo AG,

EL TRIBUNAL DE JUSTICIA (Sala Cuarta),

integrado por el Sr. K. Lenaerts, Presidente de Sala, y los Sres. T. von Danwitz, E. Juhász, G. Arestis (Ponente) y J. Malenovský, Jueces;

* Lengua de procedimiento: alemán.

Abogado General: Sr. Y. Bot;
Secretario: Sr. N. Nanchev, administrador;

habiendo considerado los escritos obrantes en autos y celebrada la vista el 20 de mayo de 2009;

consideradas las observaciones presentadas:

— en nombre de Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV, por el Sr. R. Burkhardt, Rechtsanwalt;

— en nombre de Adolf Darbo AG, por el Sr. D. Gorny, Rechtsanwalt;

— en nombre del Gobierno alemán, por los Sres. M. Lumma y J. Möller, en calidad de agentes;

— en nombre del Gobierno francés, por el Sr. A. Adam y la Sra. R. Loosli-Surrans, en calidad de agentes;

— en nombre del Gobierno austriaco, por la Sra. C. Pesendorfer, en calidad de agente;

— en nombre del Gobierno polaco, por el Sr. M. Dowgielewicz, en calidad de agente;

— en nombre de la Comisión de las Comunidades Europeas, por el Sr. F. Erlbacher y la Sra. L. Pignataro-Nolin, en calidad de agentes;

vista la decisión adoptada por el Tribunal de Justicia, oído el Abogado General, de que el asunto sea juzgado sin conclusiones;

dicta la siguiente

Sentencia

1 La petición de decisión prejudicial versa sobre la interpretación del anexo III, parte A, de la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes (DO L 61, p. 1), en su versión modificada por la Directiva 98/72/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de octubre de 1998 (DO L 295, p. 18) (en lo sucesivo, «Directiva 95/2»), y del anexo I, parte II, párrafo segundo, de la Directiva 2001/113/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana (DO 2002, L 10, p. 67).

2 Esta petición se presentó en el marco de un litigio entre Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs eV (en lo sucesivo, «ZBW») y la sociedad austriaca Adolf Darbo AG (en lo sucesivo, «Darbo»), relativo a la prohibición impuesta a esta última de comercializar en Alemania una confitura extra a la que se había añadido el agente conservador sorbato potásico (E 202) y a la obligación de rembolsar a la ZBW los gastos del requerimiento.

Marco jurídico

Normativa comunitaria

3 Según el segundo considerando de la Directiva 95/2, el objetivo primordial de cualquier norma relativa a los aditivos alimentarios y sus condiciones de uso debe ser la necesidad de proteger al consumidor.

4 El cuarto considerando de esta Directiva señala que, si se tiene en cuenta la información científica y toxicológica más reciente sobre estas sustancias, algunas de ellas deben permitirse sólo en determinados productos alimenticios y en ciertas condiciones de uso.

5 Dicha Directiva, según su artículo 1, es una directiva específica que forma parte de la directiva general de conformidad con el artículo 3 de la Directiva 89/107/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano (DO 1989, L 40, p. 27). La Directiva 95/2 se aplica a los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes y no se aplica a las enzimas, con exclusión de las mencionadas en sus anexos.

6 Según el artículo 1, apartado 3, letra a), de dicha Directiva, se entenderá por «conservadores», las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos.

7 A tenor del artículo 2, apartados 1 y 4, de la Directiva 95/2:

«1. A los efectos mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 1, sólo podrán utilizarse en los productos alimenticios las sustancias que figuran en los anexos I, III, IV y V.

[…]

4. Los aditivos contenidos en las listas de los Anexos III y IV sólo podrán usarse en los productos alimenticios mencionados en dichos Anexos y en las condiciones que allí se especifican.

[…]»

8 El anexo III, parte A, de dicha Directiva contempla los conservadores y antioxidantes permitidos con determinadas condiciones, como los sorbatos, benzoatos y p-hidrobenzoatos. El sorbato potásico puede añadirse a los siguientes productos alimenticios:

«[…]

Productos para untar a base de fruta, bajos en calorías, *Mermeladas*. Confituras, jaleas y *marmelades* con bajo contenido en azúcar, así como productos similares bajos en calorías o sin azúcar y otros productos para untar a base de fruta, *Mermeladas*

[…]»

9 El anexo III, parte B, de dicha Directiva prevé que el dióxido de azufre y algunos sulfitos puedan añadirse a los siguientes productos alimenticios:

«[…]

Confituras, jaleas y mermeladas como se mencionan en la Directiva 79/693/CEE [del Consejo, de 24 de julio de 1979, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre las confituras, jaleas y *marmalades* de frutas, así como sobre la crema de castañas (DO L 205, p. 5; EE 13/10, p. 140), en su versión modificada por la Directiva 88/593/CEE del Consejo, de 18 de noviembre de 1988 (DO L 318, p. 44) (en lo sucesivo, «Directiva 79/693»)] (excepto la confitura extra y la jalea extra) y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los bajos en calorías.

[…]»

10 El quinto considerando de la Directiva 79/693 establece que «acaba de aparecer en ciertos mercados un nuevo tipo de productos con un contenido reducido en azúcares, pero que todavía no ha terminado su desarrollo industrial; que es conveniente, por ello, en un primer momento, dejar a los Estados miembros la posibilidad de extender o no a dichos productos las nociones de confitura, jalea, *marmalade* o crema de castañas […]».

11 Según su artículo 1, dicha Directiva se aplica, en particular, a la «confitura» y a la «confitura extra».

12 Según el artículo 2 de dicha Directiva, los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones que consideren útiles para que sólo puedan comercializarse los productos definidos en el anexo I si se ajustan a las definiciones y normas previstas por dicha Directiva.

13 A tenor del artículo 3 de la Directiva 79/693:

«1. Las denominaciones que figuran en el Anexo I quedan reservadas a los productos que en él se definen y cuyo contenido en materia seca soluble, determinada por refractómetro, sea igual o superior al 60 %.

2. Los Estados miembros podrán autorizar además en su territorio el empleo de las denominaciones que figuran en el Anexo I para designar a los productos que tienen un contenido en materia seca soluble inferior al 60 %, y que son conformes a las demás disposiciones de la presente Directiva, con excepción de las señaladas en la parte B del Anexo III.

[…]»

14 El artículo 7, apartado 3, de dicha Directiva establece:

«El etiquetado de los productos definidos en el Anexo I implica igualmente las siguientes menciones obligatorias:

[…]

b) la mención "contenido total en azúcares:... gramos por 100 gramos", en la que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 grados Celsius, con una tolerancia de más o menos 3 grados refractométricos».

15 El anexo I de dicha Directiva establece las definiciones de los productos acabados y, en particular, de la confitura extra y de la confitura:

«[…]

1. confitura extra:

la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares y de pulpa:

— bien de una sola especie de frutas,

— bien de dos o más especies de frutas, con la exclusión de manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

450 gramos — en general,

[…]

2. confitura:

la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares así como de pulpa y/o de puré:

— bien de una sola especie de frutas,

— bien de dos o más especies de frutas.

La cantidad de pulpa y/o de puré utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

350 gramos — en general,

[…]»

16 Según el artículo 1 de la Directiva 2001/113, que derogó la Directiva 79/693 con efectos desde el 12 de julio de 2003, la Directiva 2001/113 se aplicará a los productos definidos en su anexo I, salvo a los productos destinados a la elaboración de productos de panadería fina, pastelería o galletería.

17 El anexo I de la Directiva 2001/113 no introduce ninguna modificación sustancial en las definiciones de los conceptos «confituras» y «confituras extra» establecidas en el anexo I de la Directiva 79/693. La parte II del anexo I de la Directiva 2001/113 establece además:

«Los productos definidos en el apartado I deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinada por refractómetro, igual o superior al 60 %, excepto para los productos en los que los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

No obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 5 de la Directiva 2000/13/CE [del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (DO L 109, p. 29)], los Estados miembros, para tener en cuenta algunos casos particulares, podrán autorizar las denominaciones

reservadas para los productos definidos en el apartado I que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %.»

18 El artículo 1, apartado 3, de la Directiva 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (DO L 237, p. 3), establece:

«3. A efectos de la presente Directiva, las expresiones «sin azúcares añadidos» y «de valor energético reducido» que figuran en la columna III del Anexo se definen así:

— "sin azúcares añadidos": sin adición de monosacáridos o disacáridos, así como de cualquier producto utilizado por sus propiedades edulcorantes,

— "de valor energético reducido": de valor energético reducido como mínimo en un 30 % respecto al producto de origen o a un producto similar.»

Normativa nacional

Normativa alemana

19 El artículo 6 del Código sobre la alimentación humana, los bienes de consumo corriente y los alimentos para animales (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs), de 1 de septiembre de 2005, en su versión de 26 de abril de 2006 (BGBl. 2006 I, p. 945), establece:

«Prohibiciones aplicables a aditivos de alimentos

1) Está prohibido:

1. utilizar en la fabricación o tratamiento profesionales de alimentos destinados a la comercialización,

a) aditivos alimentarios no autorizados […],

[…]

2. Comercializar profesionalmente alimentos que hayan sido producidos o tratados incumpliéndose la prohibición establecida en el número 1, o bien que no se ajusten

al reglamento adoptado de conformidad con el artículo 7, apartados 1 o 2, números 1 o 5.»

20 Según los listados 1 y 2 que figuran en el anexo 5, parte A, del Reglamento sobre la autorización de aditivos en alimentos con fines tecnológicos (Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken), de 29 de enero de 1998 (BGBl. 1998 I, p. 230), el sorbato potásico sólo está autorizado para «confituras, jaleas y *marmalades* con bajo contenido en azúcar, productos similares de valor energético reducido o sin azúcar, así como otros productos para untar a base de fruta; mermeladas».

21 Según el artículo 4 del Reglamento sobre confituras y determinados productos similares (Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse), de 23 de octubre de 2003 (BGBl. 2003 I, p. 2151), los productos que lleven una denominación que figure en el anexo I de este Reglamento y no respeten los requisitos de fabricación previstos en dicho anexo, no pueden comercializarse profesionalmente.

22 El anexo I, parte I, de dicho Reglamento establece, de conformidad con la Directiva 2001/113, los requisitos de fabricación de confituras calificadas de «confitura extra». La parte II de dicho anexo establece:

«1. Los productos definidos en la parte I deben contener […] al menos un 60 % de materia seca soluble; quedan excluidos los productos en que los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes de acuerdo con el Reglamento sobre autorización de aditivos.

[…]»

Normativa austriaca

23 El artículo 3 del Reglamento de la Ministra de la Salud y de la Mujer sobre confituras, jaleas, *marmalades* y crema de castañas (Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem), de 2004 (BGBl. II, 367/2004), establece:

«1. Los productos definidos en el artículo 1, apartado 1, deben contener […] al menos un 60 % de materia seca soluble; quedan excluidos los productos en que los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes. […]

2. Las confituras, jaleas y *marmalades* con bajo contenido en azúcar tendrán menos del 60 % y cuando menos el 45 % de materia seca soluble […] y satisfarán, en cuanto a su contenido en frutas, cuando menos las exigencias fijadas respecto a productos de la categoría extra.»

Litigio principal y cuestiones prejudiciales

24 Darbo comercializa, con la denominación «confitura extra», tanto en envases de 25 gramos como en grandes envases –para la fabricación de panadería fina–, confituras que contienen sorbato potásico (E 202) y cuyo contenido en azúcar, es decir, en materia seca soluble, es del 58 %.

25 ZBW, demandante en primera instancia en el litigio principal, consideró que las confituras de que se trata no tenían bajo contenido en azúcar y solicitó al Landgericht München que prohibiera a Darbo comercializar en Alemania dichas confituras y que la condenara a abonar los gastos del requerimiento.

26 Darbo solicitó que se desestimase la demanda, alegando que sus confituras sí tenían bajo contenido en azúcar, por lo que la Directiva 95/2 permitía añadir sorbato potásico. Según Darbo, al ser legal en Austria la comercialización de sus confituras, también lo era en Alemania.

27 Mediante sentencia de 25 de septiembre de 2007, el Landgericht München estimó la demanda de ZBW. Darbo recurrió entonces dicha sentencia en apelación ante el Oberlandesgericht München.

28 Según este órgano jurisdiccional, si la expresión «con bajo contenido en azúcar», en el sentido del anexo III, parte A, de la Directiva 95/2, no comprende las confituras calificadas de «confituras extra», el sorbato potásico no puede añadirse, como conservador, a dichas confituras. En tal situación, Darbo no podría comercializar sus confituras extra ni en Alemania ni en Austria.

29 Si, por el contrario, las confituras extra no están excluidas de la definición de «confituras con bajo contenido en azúcar», el resultado del litigio principal depende de si se considera que esas confituras presentan bajo contenido en azúcar. A este respecto, procede determinar si tal expresión comprende también las confituras con un contenido en materia seca soluble del 58 %.

30 En tales circunstancias, el Oberlandesgericht München decidió suspender el procedimiento y plantear al Tribunal de Justicia las siguientes cuestiones prejudiciales:

«1) ¿Debe interpretarse el concepto “confituras [con bajo contenido en azúcar]” recogido en el anexo III, parte A, de la Directiva 95/2 […] en el sentido de que comprende también las confituras con la denominación “confitura extra”?

2) En caso de respuesta afirmativa a la primera cuestión:

a) ¿Cómo debe interpretarse por lo demás el concepto "confituras [con bajo contenido de azúcar]" recogido en el anexo III, parte A, de la Directiva 95/2 […]?

b) ¿Debe interpretarse, en particular, en el sentido de que también comprende las confituras con la denominación "confitura extra", con un contenido de materia seca soluble del 58 %?

3) En caso de respuesta afirmativa a las cuestiones primera y segunda, letra b):

¿Debe interpretarse la parte II, párrafo segundo, del anexo I de la Directiva 2001/113 […] en el sentido de que puede permitirse el empleo de la denominación "confitura extra" para confituras que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %, aunque el empleo de la denominación "confitura" para tales confituras no esté sujeto a requisitos menos estrictos?»

Sobre las cuestiones prejudiciales

Sobre las cuestiones primera y segunda

31 Mediante sus dos primeras cuestiones, que procede examinar conjuntamente, el órgano jurisdiccional remitente pregunta, en sustancia, si el concepto de «confituras

con bajo contenido en azúcar», mencionado en el anexo III, sección A, de la Directiva 95/2, comprende las confituras calificadas de «confituras extra» cuyo contenido en azúcar es del 58 %.

32 Para responder a las cuestiones planteadas es preciso determinar, en primer lugar, si la denominación «confituras», en el sentido de esta disposición, también incluye los productos denominados «confituras extra».

33 La Directiva 95/2, como directiva específica que forma parte de la directiva general de conformidad con el artículo 3 de la Directiva 89/107, pretende la armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre la utilización de algunos aditivos alimentarios que pueden emplearse en algunos productos alimenticios destinados al consumo humano.

34 El anexo III de la Directiva 95/2 contiene los conservadores y antioxidantes permitidos con determinadas condiciones en algunos productos alimenticios. La parte A de dicho anexo establece, en particular, que el sorbato potásico sólo puede añadirse a las «Confituras, jaleas y *marmelades* con bajo contenido en azúcar, así como [a] productos similares bajos en calorías o sin azúcar y otros productos para untar a base de fruta, *Mermeladas*».

35 El tenor de esta disposición se refiere al concepto de «confituras con bajo contenido en azúcar», sin especificar si la denominación «confituras» se utiliza de modo genérico, de forma que no sólo incluye los productos calificados de «confituras» sino también los que llevan la mención «confituras extra».

36 A no definir la Directiva 95/2 la denominación «confituras», procede acudir a la Directiva 79/693, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre, en particular, las confituras, y aplicable en el momento en que se produjeron los hechos del litigio principal, para determinar si, a la vista de esta Directiva, los productos calificados de «confituras extra» pueden tener bajo contenido en azúcar.

37 Es preciso señalar, a este respecto, que la Directiva 2001/113, que derogó la Directiva 79/693 con efectos desde el 12 de julio de 2003, no aportó ninguna modificación sustancial a los conceptos de «confituras» y de «confituras extra», establecidos por la Directiva 79/693.

38 El artículo 3, apartado 1, de la Directiva 79/693 prevé que las denominaciones que figuran en el anexo I de dicha Directiva queden reservadas a los productos que en él se definen y cuyo contenido en materia seca soluble, determinada por refractómetro, sea igual o superior al 60 %.

39 Además, de acuerdo con el apartado 2, párrafo primero, de dicho artículo 3 los Estados miembros podrán autorizar en su territorio el empleo de las denominaciones «confituras» y «confituras extra» para designar a los productos que tienen un contenido en materia seca soluble inferior al 60 %, y que son conformes a las demás disposiciones de dicha Directiva.

40 Tal como se desprende del quinto considerando de la Directiva 79/693, el legislador comunitario quiso, mediante esta excepción, dejar a los Estados miembros la posibilidad de extender o no a los productos con escaso contenido en azúcar los conceptos que figuran en el anexo I de dicha Directiva.

41 Por otra parte, de acuerdo con el anexo I de dicha Directiva, la confitura es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares así como de pulpa y/o de puré de una o de varias especies de frutas. Este anexo también indica que la cantidad de pulpa y/o de puré utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no puede ser inferior a 350 gramos en general.

42 La confitura extra es, en el sentido de dicho anexo, la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares y de pulpa de una o varias especies de frutas, con exclusión de algunas algunas frutas que no pueden mezclarse. Este mismo anexo

establece que la cantidad de pulpa utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no debe ser inferior a 450 gramos en general.

43 De estas definiciones se deduce que las diferencias existentes entre estas dos denominaciones de «confituras» consisten, fundamentalmente, en la concentración y en la cantidad de pulpa de frutas utilizada para su fabricación.

44 A este respecto, nada en las disposiciones de la Directiva 79/693 indica que los productos calificados de «confituras extra» deban presentar un contenido en azúcar superior al de los productos calificados de «confituras», ni que sólo estos últimos puedan presentar bajo contenido en azúcar.

45 Finalmente, por lo que respecta, más específicamente, a la Directiva 95/2, procede señalar que en otras disposiciones de sus anexos se contempla de forma expresa y distinta los productos calificados de «confituras» y de «confituras extra».

46 En efecto, el anexo II de la Directiva 95/2, que recoge los productos alimenticios en que pueden utilizarse un número limitado de aditivos de su anexo I, contiene dos listados distintos de aditivos según se trate de la denominación «confituras» o «confituras extra», en el sentido de la Directiva 79/693.

47 El anexo III, parte B, de la Directiva 95/2, relativa a la autorización con determinadas condiciones del dióxido de azufre y de algunos sulfitos en algunos productos alimenticios, se refiere a las «confituras, jaleas y mermeladas como se mencionan en la Directiva 79/693/CEE (excepto la confitura extra y la jalea extra) y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los bajos en calorías». Esta disposición excluye expresamente dichos aditivos para los productos calificados de «confituras extra».

48 De ello se deduce que el legislador comunitario, cuando estableció los listados de los anexos II y III, parte B, de la Directiva 95/2, con el fin de identificar, por una parte, los productos alimenticios en los que pueden utilizarse un número limitado de aditivos del anexo I de esta Directiva y, por otra parte, los conservadores y antioxidantes como el dióxido de azufre y los sulfitos, permitidos con determinadas condiciones, diferenció claramente las denominaciones «confituras» y «confituras extra», en el sentido de la Directiva 79/693.

49 El anexo III, parte A, de la Directiva 95/2 sólo permite añadir conservadores como el sorbato potásico a las confituras con bajo contenido en azúcar, sin más indicaciones sobre su calificación.

50 En esta situación, de las consideraciones anteriores se deduce que la denominación «confituras», en el sentido del anexo III, parte A, de la Directiva 95/2, se utiliza de forma genérica e incluye tanto los productos calificados de «confituras» como los denominados «confituras extra».

51 En segundo lugar, procede examinar si confituras extra como las comercializadas por Darbo, cuyo contenido en azúcar es del 58 %, pueden calificarse de «confituras con bajo contenido en azúcar», en el sentido del anexo III, parte A, de la Directiva 95/2.

52 A este respecto, es preciso señalar, en primer lugar, que aunque esta disposición no establece ningún umbral por debajo del cual una confitura puede considerarse con bajo contenido en azúcar, una interpretación literal de esta expresión remite a un contenido en azúcar considerablemente inferior a un contenido de referencia dado. En efecto, dicha disposición introduce el adjetivo «bajo» para calificar el contenido en azúcar exigido a las confituras para poder añadir tal sorbato.

53 El Gobierno alemán considera en sus observaciones escritas que la Directiva 95/2 utiliza de modo perfectamente equivalente los conceptos «con bajo contenido en azúcar» y «bajos en calorías». Dicho Gobierno se remite, en consecuencia, a la definición del concepto «de valor energético reducido», en el sentido del artículo 1, apartado 3, de la Directiva 94/35, que exige una reducción de al menos un 30 % respecto al producto de origen o a un producto similar.

54 A este respecto, basta señalar que, según los distintos anexos de la Directiva 95/2, estos dos conceptos califican a productos diferentes, a saber, por una parte, las confituras y, por otra parte, los productos similares a las confituras. De ello se deduce que el legislador comunitario no consideró que estos dos conceptos fueran perfectamente equivalentes y que el concepto «con bajo contenido en azúcar» no implica necesariamente una reducción del 30 % respecto a un valor de referencia dado.

55 En todo caso, tal como la Comisión señaló acertadamente en la vista, de una interpretación literal de estos dos conceptos se deduce que exigen, para que pueda añadirse el conservador sorbato potásico, una reducción significativa del contenido en azúcar de las confituras o del valor energético de los productos similares a ellas.

56 Es preciso señalar además que, según el artículo 1, apartado 3, de la Directiva 95/2, los «conservadores» son sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos.

57 Según los criterios científicos y tecnológicos que sirvieron de base para adoptar la Directiva 95/2, la necesidad tecnológica de añadir un conservador como el sorbato potásico a las confituras sólo aparece cuando tienen bajo contenido en azúcar, por ser insuficiente la cantidad de azúcar que contienen para garantizar su conservación.

58 Según el segundo considerando de la Directiva 95/2, el objetivo primordial de cualquier norma relativa a estos aditivos alimentarios y sus condiciones de uso debe ser la necesidad de proteger al consumidor.

59 De este modo, según el artículo 2, apartado 1, de la Directiva 95/2, a los efectos mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 1, sólo podrán utilizarse en los productos alimenticios las sustancias que figuran en los anexos I, III, IV y V.

60 A este respecto, el Tribunal de Justicia ha declarado que la necesidad tecnológica está estrechamente relacionada con la evaluación de lo que resulta necesario para la protección de la salud pública. En efecto, cuando no existe ninguna necesidad tecnológica que justifique el uso de un aditivo, no hay razón alguna para correr el riesgo sanitario potencial resultante del uso de dicho aditivo (véase la sentencia de 20 de marzo de 2003, Dinamarca/Comisión, C-3/00, Rec. p. I-2643, apartado 82).

61 Tal objetivo de protección de la salud pública exige, por tanto, limitar a una necesidad tecnológica concreta la utilización de estos aditivos en los productos alimentarios y, en particular, de los conservadores como el sorbato potásico. A este respecto, el anexo III, parte A, de la Directiva 95/2 exige una disminución significativa del contenido de azúcar de las confituras para que, añadiendo sorbato potásico, se cubra una necesidad tecnológica de conservación.

62 En el caso de autos, dado que la Directiva 79/693 fijó en el 60 % el valor de referencia del contenido en azúcar de las confituras, productos calificados de «confituras extra» como los controvertidos en el litigio principal, cuyo contenido en azúcar es del 58 %, presentan un contenido en azúcar que sólo es ligeramente inferior a dicho valor de referencia del 60 %.

63 Finalmente, procede añadir que, tal como señaló el Gobierno francés en la vista, el artículo 7, apartado 3, letra b), de la Directiva 79/693 establece que el etiquetado de los productos definidos en el anexo I de dicha Directiva, entre ellos los calificados de

«confituras» y de «confituras extra», debe incluir la mención obligatoria de «contenido total en azúcares:... gramos por 100 gramos», con una tolerancia de más o menos 3 grados refractométricos.

64 De este modo, el legislador comunitario ha reconocido que una variación de más o menos 3 puntos respecto de un valor de referencia del 60 % no modifica significativamente el contenido en azúcar de los productos calificados de «confituras» y de «confituras extra». En el caso de autos, una confitura extra cuyo contenido en azúcar es del 58 % sigue encontrándose dentro de los límites de la tolerancia prevista por el legislador comunitario para la mención del contenido de azúcar en el etiquetado de los productos controvertidos.

65 De ello se deduce que, habida cuenta del tenor literal del anexo III, parte A, de la Directiva 95/2, de la necesidad tecnológica exigida para poder añadir conservadores, así como del objetivo de protección de la salud pública, previstos por esta Directiva, tales confituras no están contempladas por dicha disposición.

66 Por tanto, procede responder a las cuestiones primera y segunda que el concepto de «confituras con bajo contenido en azúcar», mencionado en el anexo III, parte A, de la Directiva 95/2, comprende las confituras calificadas de «confituras» y de «confituras extra» cuyo contenido en azúcar sea considerablemente inferior al valor de referencia del 60 %. Los productos calificados de «confituras extra» cuyo contenido en azúcar sea del 58 % no pueden considerarse con bajo contenido en azúcar, en el sentido de dicha disposición.

67 Teniendo en cuenta la respuesta dada a las cuestiones primera y segunda, no procede responder a la tercera cuestión planteada por el órgano jurisdiccional remitente.

Costas

68 Dado que el procedimiento tiene, para las partes del litigio principal, el carácter de un incidente promovido ante el órgano jurisdiccional nacional, corresponde a éste resolver sobre las costas. Los gastos efectuados por quienes, no siendo partes del litigio principal, han presentado observaciones ante el Tribunal de Justicia no pueden ser objeto de reembolso.

En virtud de todo lo expuesto, el Tribunal de Justicia (Sala Cuarta) declara:

El concepto de «confituras con bajo contenido en azúcar», mencionado en el anexo III, parte A, de la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, en su versión modificada por la Directiva 98/72/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de octubre de 1998, comprende las confituras calificadas de «confituras» y de «confituras extra» cuyo contenido en azúcar sea considerablemente inferior al valor de referencia del 60 %. Los productos calificados de «confituras extra» cuyo contenido en azúcar sea del 58 % no pueden considerarse con bajo contenido en azúcar, en el sentido de dicha disposición.

Firmas