CONCLUSIONI DELL'AVVOCATO GENERALE PHILIPPE LÉGER

presentate il 20 gennaio 2000 *

1. La presente domanda di decisione pregiudiziale riguarda la direttiva 79/112/CEE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità [1] (in prosieguo: la «direttiva 79/112»).

L'Oberlandesgericht di Colonia (Germania) chiede se l'utilizzazione della menzione «naturalmente pura» per designare una confettura contenente la sostanza gelificante pectina, nonché tracce di piombo, di cadmio e di pesticidi sia tale da indurre in errore l'acquirente per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare.

I — Contesto normativo

La direttiva 79/112 [2]

2. La direttiva 79/112 stabilisce le regole generali relative all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale.

3. L'art. 2, n. 1, di tale testo recita:

«L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione non devono:

a) essere tali da indurre in errore l'acquirente, specialmente:

i) per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare e in

* Lingua originale: il francese.

1 — Direttiva del Consiglio 18 dicembre 1978 (GU 1979, L 33, pag. 1), come modificata da ultimo dalla direttiva della Commissione 8 marzo 1999, 1999/10/CE, che introduce deroghe alle disposizioni di cui all'articolo 7 della direttiva 79/112 (GU L 69, pag. 22).

2 — Il fascicolo della Corte non contiene alcuna indicazione riguardo al periodo in cui si sono svolti i fatti nella controversia nella causa a qua. Per determinare la versione della direttiva 79/112 applicabile nella fattispecie, ho fatto pertanto riferimento alla data della pronuncia dell'ordinanza di rinvio, vale a dire il 2 dicembre 1998. A tale data, la direttiva 79/112 era applicabile nella sua versione modificata, da ultimo, dalla direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 27 gennaio 1997, 97/4/CE (GU L 43, pag. 21).

particolare la natura, l'identità, le qualità, la composizione, la quantità, la conservazione, l'origine o la provenienza, il modo di fabbricazione o di ottenimento,

ii) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede,

iii) suggerendogli che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;

(...)».

4. Ai sensi dell'art. 3, n. 1, della direttiva 79/112:

«Alle condizioni e con le deroghe previste dagli articoli da 4 a 14, l'etichettatura dei prodotti alimentari comporta soltanto le seguenti indicazioni obbligatorie:

1) la denominazione di vendita;

2) l'elenco degli ingredienti;

(...)».

5. Ai sensi dell'art. 6, n. 5, lett. a), della direttiva 79/112:

«L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione. Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola "ingredienti"».

6. L'art. 15 della direttiva 79/112 enuncia:

«1. Gli Stati membri non possono vietare il commercio dei prodotti alimentari conformi alle norme previste dalla presente direttiva, applicando disposizioni nazionali non armonizzate relative all'etichettatura e alla presentazione di determinati prodotti alimentari o dei prodotti alimentari in genere.

2. Il paragrafo 1 non è applicabile alle disposizioni nazionali non armonizzate giustificate da motivi:

(...).

— di repressione delle frodi, sempreché queste disposizioni non siano tali da ostacolare l'applicazione delle definizioni e delle norme previste dalla presente direttiva;

(...)».

La legislazione tedesca

7. L'art. 17 del Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (legge tedesca sui prodotti alimentari e sui generi di prima necessità; in prosieguo: l'«LMBG») contiene disposizioni dirette a tutelare il consumatore contro i rischi di frode.

8. L'art. 17, n. 1, punto 4, di tale legge vieta:

«nel vendere prodotti alimentari che (...) contengono additivi o residui di sostanze autorizzate ai sensi degli artt. 14 e 15 (...) di utilizzare menzioni o altre indicazioni che suggeriscono che siano naturali, naturalmente puri (naturrein) o esenti da residui o sostanze inquinanti» [3].

9. L'art. 17, n. 1, punto 5, dell'LMBG vieta anche «di vendere prodotti alimentari con denominazioni, indicazioni o presentazioni tali da indurre in errore (...)».

10. Peraltro, l'art. 47 a, n. 1, dell'LMBG dispone:

«i prodotti cui fa riferimento la presente legge, che sono regolarmente fabbricati e

3 — L'art. 14 dell'LMBG vieta la vendita di prodotti fitosanitari, concimi o pesticidi non autorizzati. L'art. 15 dell'LMBG vieta l'immissione in commercio di alimenti per animali che contengono sostanze aventi un effetto farmacologico (punto 11 delle osservazioni della convenuta nella causa a qua).

messi in commercio in un altro Stato membro della Comunità (...) possono essere introdotti e venduti nel paese, anche se non conformi alle disposizioni la legislazione della Repubblica federale di Germania in materia di diritto dei prodotti alimentari. La prima frase non si applica ai prodotti che

1. non sono conformi ai divieti degli artt. 8, 24 o 30 o

2. non sono conformi ad altre norme adottate per la tutela della salute, qualora il carattere commerciabile dei prodotti nella Repubblica federale di Germania non sia stato riconosciuto (...) mediante pubblicazione nel Bundesanzeiger di una decisione di portata generale del ministro federale».

II — Fatti e procedimento nella causa a qua

11. La società Adolf Darbo AG (in prosieguo: la «Darbo») ha sede in Austria. Essa vende in tale Stato nonché in Germania una confettura di fragole recante il marchio «d'arbo naturrein» e con l'ulteriore indicazione «Garten Erdbeer» (fragola di giardino).

12. L'etichetta apposta sull'imballaggio della confettura reca le seguenti menzioni:

«La famiglia Darbo ha iniziato nel 1879 a produrre confetture. Ancora oggi le confetture Darbo sono preparate secondo una tradizionale ricetta tirolese. Sono riscaldate e mescolate con accuratezza. Così vitamine di grande valore e l'aroma naturale della frutta vengono conservati.

Darbo AG, 6135 Stans,
Tirolo — Austria

FRAGOLE DI GIARDINO

Confettura extra

Prodotta con almeno 50 g di frutta per 100 g. Zuccheri totali 60 g per 100 g Conservare al fresco una volta aperta. Ingredienti: fragole, zucchero, concentrato di succo di limone, sostanza gelificante pectina.

---

450 g»

13. La confettura di fragole prodotta dalla Darbo contiene la sostanza gelificante pectina. Come risulta dall'ordinanza di rinvio [4], tale gelificante è a base di acidi diluiti, derivanti principalmente dalle parti interne delle scorze d'agrumi, salsa di frutta o ritagli di barbabietole da zucchero.

14. La confettura controversa presenta inoltre tracce dei seguenti residui: piombo in misura inferiore a 0,01 mg/kg, cadmio in misura inferiore a 0,008 mg/kg, 0,016 mg/kg di procimidone (pesticida) e 0,005 mg/kg di vinclozolin (pesticida).

15. In Austria la menzione «naturrein» apposta sull'imballaggio della confettura Darbo è autorizzata dall'Österreichisches Lebensmittelbuch (codice alimentare austriaco). Tale legge stabilisce [5] infatti:

«Sulle confetture extra e sulle confetture dietetiche, quando sono prodotte senza sciroppo di glucosio e utilizzando esclusivamente, in luogo degli acidi alimentari e dei loro sali, succo di limone fresco o conservato naturalmente (concentrato di succo di limone), può essere apposta la menzione "naturrein". Qualunque sia la dimensione della loro confezione, tali prodotti non sono conservati chimicamente».

16. In Germania il Verein gegen Unwesen in Handel und Gewerbe Koln eV (associazione per la lotta contro la concorrenza sleale; in prosieguo: il «Verein») ha promosso nei confronti della Darbo un'azione inibitoria contro l'utilizzo della menzione «naturrein». Il Verein reputa che tale menzione sia contraria alle disposizioni dell'art. 17, n. 1, punti 4 e 5, dell'LMBG per tre motivi.

Da un lato, il gelificante pectina costituirebbe un additivo che il consumatore non si aspetterebbe di trovare nella confettura controversa data l'indicazione «naturrein». Dall'altro, la menzione «naturrein» sarebbe tale da indurre in errore il consumatore in quanto l'aria e la terra — da cui provengono i frutti che compongono la confettura — sono inquinate. Infine, il prodotto controverso non potrebbe essere qualificato «naturrein» tenuto conto della presenza di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi.

17. Dinanzi al giudice a quo, la Darbo ha negato il carattere ingannevole della menzione «naturrein».

Essa afferma che, tenuto conto dell'inquinamento dell'aria e della terra, il consumatore si aspetta la presenza di sostanze tossiche negli alimenti. Peraltro, il consumatore sarebbe a conoscenza del fatto che è impossibile produrre confettura senza geli-

4 — Pag. 3 della traduzione in francese.

5 — L'*Österreichisches Lebensmittelbuch* (in prosieguo: l'«ÖMLB»), 3ª edizione, capitolo B 5 «confettura e altri prodotti a base di frutta», fissa le condizioni alle quali è subordinata l'immissione in commercio di una «confettura extra» con la menzione «naturrein». La disposizione citata è l'art. 24 dell'ÖMLB (punto 2 delle osservazioni del governo austriaco e punto 13 delle osservazioni della Darbo).

ficante, essendo la pectina a tal proposito un gelificante molto noto. Inoltre, la Darbo ritiene che dovrebbe essere consentita la vendita della sua confettura in Germania, ai sensi dell'art. 47 a, n. 1, dell'LMBG, nonché degli artt. 30 e 36 del Trattato CE (divenuti, in seguito a modifica, artt. 28 CE e 30 CE), in quanto il suo prodotto è regolarmente fabbricato e venduto in Austria con il marchio «d'arbo naturrein».

III — La questione pregiudiziale

18. L'Oberlandesgericht di Colonia, nutrendo dubbi circa la portata dell'art. 2, n. 1, lett. a), punto i), della direttiva 79/112, ha deciso di sospendere il giudizio e di sottoporre alla Corte la seguente questione:

«Se sia contrario alla detta disposizione della direttiva sull'etichettatura il fatto che una confettura, prodotta in uno Stato membro (Austria) e venduta in tale Stato nonché in un altro Stato membro (Repubblica federale di Germania) con l'indicazione "naturrein" ("naturalmente pura"), contenga il gelificante pectina nonché piombo (AAS) in misura inferiore a 0,01 mg/kg, cadmio (AAS) in misura inferiore a 0,008 mg/kg nonché pesticidi, vale a dire 0,016 mg/kg di procimidone e 0,005 mg/kg di vinclozolin».

IV — Osservazioni preliminari

19. Nelle sue osservazioni scritte [6] la Darbo ha osservato che la questione sollevata dall'Oberlandesgericht di Colonia era imprecisa. Essa afferma che la causa in esame dovrebbe essere esaminata alla luce delle disposizioni dell'art. 30 del Trattato. Di conseguenza, propone alla Corte di riformulare la questione pregiudiziale per determinare se il divieto di vendere in Germania la confettura controversa recante il marchio «d'arbo naturrein» — divieto che risulta dall'art. 17, n. 1, punti 4 e 5, dell'LMBG — costituisca una misura di effetto equivalente che possa essere giustificata da esigenze imperative riguardanti la tutela dei consumatori.

20. Su tale punto formulerò tre osservazioni.

21. *In primo luogo*, la proposta della Darbo mi sembra difficilmente compatibile con le constatazioni fatte dal giudice a quo.

Nell'ordinanza di rinvio [7] l'Oberlandesgericht di Colonia ha constatato che l'utiliz-

6 — Punto 9.

7 — Pagg. 7 e 8 della traduzione in francese.

zazione della menzione «naturrein» era effettivamente vietata dall'art. 17, n. 1, punto 4, dell'LMBG. Tuttavia, ha osservato che, nonostante il divieto rilevato, la vendita della confettura controversa doveva essere autorizzata in Germania ai sensi dell'art. 47 a, n. 1, dell'LMBG, dato che il prodotto era regolarmente fabbricato e venduto in Austria. Con il presente rinvio pregiudiziale l'Oberlandesgericht di Colonia intende verificare l'osservanza di tale condizione: si vuole assicurare che l'art. 2, n. 1, lett. a), punto i), della direttiva 79/112 non osti a che la confettura controversa sia regolarmente fabbricata e venduta in Austria con il marchio «naturrein». Ne deriva che il giudice a quo non si interroga in merito alla compatibilità della legislazione tedesca con l'art. 30 del Trattato.

22. *In secondo luogo,* ricorderò che, in forza di una giurisprudenza costante, spetta al giudice nazionale valutare, tenuto conto delle peculiarità di ogni causa, sia la necessità di una pronuncia in via pregiudiziale per essere posto in grado di statuire nel merito sia la pertinenza delle questioni che sottopone alla Corte [8]. L'art. 177 del Trattato CE (divenuto art. 234 CE) non consente pertanto alla Corte di sindacare la motivazione del provvedimento di rinvio [9].

23. *In terzo luogo,* ritengo che, in ogni caso, la riformulazione proposta dalla Darbo non abbia alcuna incidenza sulla soluzione della questione pregiudiziale.

Infatti, nell'ambito degli artt. 30 e 36 del Trattato, la Corte esamina in maniera costante se l'obiettivo di tutela dei consumatori, perseguito dalla normativa nazionale controversa, non possa essere raggiunto con un provvedimento meno restrittivo per la libertà degli scambi rispetto al divieto di vendita del prodotto alimentare interessato [10]. A tal proposito, la Corte ha dichiarato che: «L'art. 30 del Trattato osta alla normativa nazionale che vieti lo smercio di prodotti alimentari regolarmente fabbricati e posti in vendita in un altro Stato membro per esigenze di tutela del consumatore qualora quest'ultima venga garantita mediante un'*etichettatura conforme alle disposizioni della direttiva 79/112/CEE* (...)» [11].

8 — V., in particolare, sentenze 27 ottobre 1993, causa C-127/92, Enderby (Racc. pag. I-5535, punto 10); 3 marzo 1994, cause riunite C-332/92, C-333/92 e C-335/92, Eurico Italia e a. (Racc. pag. I-711, punto 17); 7 luglio 1994, causa C-146/93, McLachlan (Racc. pag. I-3229, punto 20), e 16 luglio 1998, causa C-264/96, ICI (Racc. pag. I-4695, punto 15).

9 — V., in particolare, sentenze 19 dicembre 1968, causa 13/68, Salgoil (Racc. pagg. 661, 672), e 26 novembre 1998, causa C-7/97, Bronner (Racc. pag. I-7791, punto 17).

10 — V., ad esempio, sentenze 10 novembre 1982, causa 261/81, Rau (Racc. pag. 3961, in particolare punto 17), e 12 marzo 1987, causa 176/84, Commissione/Grecia (Racc. pag. 1193, in particolare punto 29).

11 — Sentenza 9 febbraio 1999, causa C-383/97, Van der Laan (Racc. pag. I-731, punto 1 del dispositivo; il corsivo è mio).

Orbene, nella fattispecie, la questione sottoposta dall'Oberlandesgericht di Colonia ha un oggetto analogo: riguarda precisamente la conformità dell'etichettatura della confettura controversa alle disposizioni della direttiva 79/112.

24. Di conseguenza, ritengo che non occorra riformulare la questione pregiudiziale nel senso proposto dalla Darbo.

V — Soluzione della questione pregiudiziale

25. Il giudice a quo chiede, in sostanza, se l'uso della menzione «naturalmente pura» per designare una confettura di fragole che contenga il gelificante pectina nonché tracce di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi nelle quantità indicate nella questione pregiudiziale sia tale da indurre in errore l'acquirente per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare ai sensi dell'art. 2, n. 1, lett. a), punto i), della direttiva 79/112.

26. A tal proposito, occorre ricordare che la Corte ha avuto modo di interrogarsi più volte circa il carattere eventualmente ingannevole di una denominazione, di un marchio o di un'indicazione ai sensi delle disposizioni del Trattato o del diritto derivato [12]. Come risulta dalla sua giurisprudenza, per determinare se la denominazione, il marchio o l'indicazione di cui trattasi fosse o meno tale da indurre in errore l'acquirente, la Corte ha preso in considerazione «l'aspettativa presunta di un consumatore medio, normalmente informato e munito di un normale potere di discernimento (...)» [13].

27. E' pertanto alla luce di tale criterio che esaminerò se, tenuto conto della presenza delle sostanze controverse nella confettura Darbo, l'uso della menzione «naturalmente pura» sia tale da indurre in errore l'acquirente per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare.

Sulla presenza di pectina

28. La pectina è un «gelificante» ai sensi delle disposizioni della direttiva 95/2/CE

12 — V., ad esempio, sentenze 7 marzo 1990, causa C-362/88, GB-Inno-BM (Racc. pag. I-667); 13 dicembre 1990, causa C-238/89, Pall (Racc. pag. I-4827); 18 maggio 1993, causa C-126/91, Yves Rocher (Racc. pag. I-2361); 2 febbraio 1994, causa C-315/92, Verband Sozialer Wettbewerb, detta «Clinique» (Racc. pag. I-317); 29 giugno 1995, causa C-456/93, Langguth (Racc. pag. I-1737), e 6 luglio 1995, causa C-470/93, Mars (Racc. pag. I-1923).

13 — Sentenza 16 luglio 1998, causa C-210/96, Gut Springenheide e Tusky (Racc. pag. I-4657, punto 31). V. anche sentenze Mars, citata, punto 24, e 28 gennaio 1999, causa C-303/97, Sektkellerei Kessler (Racc. pag. I-513, punto 36).

relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti [14]. Si tratta di una sostanza che dà consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel [15].

29. L'utilizzazione della pectina nelle confetture «extra» è essenzialmente disciplinata da due testi di diritto comunitario: la citata direttiva 95/2 e la direttiva 79/693/CEE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti le confetture, gelatine e marmellate di frutta e la crema di marroni [16].

Nella direttiva 95/2 la pectina figura fra le sostanze che possono essere aggiunte alle confetture «extra» [17] in base al criterio «*quanto basta*» [18]. L'espressione «*quanto basta*» significa che non è specificato alcun livello massimo, ma la sostanza interessata deve essere usata secondo le norme di buona fabbricazione [19].

Peraltro, anche la direttiva 79/693 autorizza l'utilizzazione della pectina nella fabbricazione delle confetture «extra» [20].

30. La pectina può presentarsi in forma liquida o solida. Come risulta dalle disposizioni delle direttive 95/2 e 79/693, la pectina solida costituisce un *additivo* (E 440) [21], mentre la pectina liquida è considerata un *ingrediente* del prodotto alimentare [22].

31. Nella fattispecie l'ordinanza di rinvio non precisa se la pectina utilizzata dalla Darbo si presenti in forma liquida o solida. Tuttavia, come sottolineato a ragione dalla Commissione, tale questione non è determinante per valutare la conformità dell'etichettatura controversa alle disposizioni della direttiva 79/112.

32. Infatti, ai sensi dell'art. 6, n. 4, lett. a), di tale direttiva, per *ingrediente* «s'intende qualsiasi sostanza, *compresi gli additivi*, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, eventualmente in forma modificata» [23].

14 — Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 20 febbraio 1995 (GU L 61, pag. 1), come modificata dalla direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 19 dicembre 1996, 96/85/CE (GU 1997, L 86, pag. 4), e 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»).

15 — Art. 1, n. 3, lett. n), della direttiva 95/2.

16 — Direttiva del Consiglio 24 luglio 1979 (GU L 205, pag. 5), come modificata dalla direttiva del Consiglio 22 dicembre 1980, 80/1276/CEE, che modifica, a seguito dell'adesione della Grecia, le direttive 76/893/CEE, 79/693/CEE e 80/777/CEE per quanto riguarda il numero legale dei voti nell'ambito della procedura del comitato permanente per i prodotti alimentari (GU L 375, pag. 77), e dalla direttiva del Consiglio 18 novembre 1988, 88/593/CEE (GU L 318, pag. 44; in prosieguo: la «direttiva 79/693»).

17 — La direttiva 79/693 definisce la confettura «extra» come «la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa [di frutta]...» (allegato I, parte A, punto 1).

18 — Allegati I e II della direttiva 95/2.

19 — Art. 2, n. 8, della direttiva 95/2.

20 — Art. 5, letto in combinato disposto con gli allegati I, parte A, punto 1; III, parte A, punto 1, ultimo trattino, e III, parte B, della direttiva 79/693.

21 — Allegato III, parte B, della direttiva 79/693 e allegati I e II della direttiva 95/2.

22 — Allegato III, parte A, punto 1, ultimo trattino, della direttiva 79/693 e art. 1, n. 5, lett. b), della direttiva 95/2.

23 — Il corsivo è mio.

33. Ne deriva che la pectina utilizzata dalla Darbo, che si presenti in forma liquida (ingrediente) o in forma solida (additivo), deve obbligatoriamente comparire sull'elenco degli ingredienti che entrano nella composizione del prodotto.

34. Orbene, l'etichettatura della confettura controversa soddisfa tale requisito. Dopo la menzione «*Ingredienti*», fa apparire in modo chiaro la presenza di «*fragole, zucchero, concentrato di succo di limone*» e di «*gelificante pectina*».

35. Tale etichettatura è pertanto conforme all'art. 3, n. 1, punto 2, nonché all'art, 6, n. 4, lett. a), e n. 5, lett. a), della direttiva 79/112.

36. Occorre aggiungere che, oltre alle menzioni obbligatorie previste dalla direttiva 79/112, la direttiva 79/693 ha adottato regole specifiche relative all'etichettatura delle confetture [24]. Ai sensi di tale normativa, l'imballaggio delle confetture «extra» deve comportare:

«la menzione "frutta utilizzata: (...) g per 100 g", ove la cifra indicata rappresenta, per 100 g di prodotto finito, i quantitativi (...) di polpa [di frutta utilizzati] (...)» [25]

nonché

«la menzione "zuccheri totali: (...) g per 100 g", ove la cifra indicata rappresenta il valore refrattometrico del prodotto finito, determinato a 20 °C (...)» [26].

37. Ora, l'etichettatura del prodotto controverso soddisfa parimenti tali due requisiti supplementari. Indica che la confettura è «*prodotta con almeno 50 g di frutta per 100 g*» e che presenta «*zuccheri totali 60 g per 100 g*».

38. Per tale ragione, ritengo che la menzione «naturalmente pura» non possa essere tale da indurre in errore l'acquirente per quanto riguarda la composizione del prodotto controverso.

39. Infatti, nella sentenza 26 ottobre 1995, Commissione/Germania, la Corte ha rico-

24 — La direttiva 79/112 stabilisce infatti che: «Le disposizioni comunitarie applicabili soltanto a determinati prodotti alimentari (...) possono prevedere altre indicazioni obbligatorie oltre a quelle enumerate all'articolo 3» (art. 4, n. 2, primo comma).

25 — Art. 7, n. 3, lett. a), della direttiva 79/693.

26 — Art. 7, n. 3, lett. b), della direttiva 79/693.

nosciuto che «(...) i consumatori che decidono l'acquisto in base alla composizione dei prodotti in questione *leggono prima l'elenco degli ingredienti* obbligatoriamente menzionati a norma (...) della direttiva [79/112]» [27].

Nella fattispecie un consumatore medio, munito di un normale potere di discernimento, che prende conoscenza dell'elenco degli ingredienti, è immediatamente informato della presenza di gelificante pectina nella confettura Darbo. L'etichettatura controversa consente pertanto al consumatore di decidere l'acquisto con piena cognizione di causa e, se del caso, di valutare la portata esatta dell'indicazione «naturalmente pura».

40. Inoltre, ricorderò che la Corte ha dichiarato «che uno Stato membro non può sostenere che un elenco di ingredienti conforme all'art. 3 della direttiva [79/112] costituisce nondimeno una frode ai sensi dell'art. 15, n. 2, della direttiva [79/112] (...)» [28].

41. Poiché l'elenco degli ingredienti della confettura controversa è conforme all'art. 3 della direttiva 79/112 nonché alle disposizioni della direttiva 79/693, non può essere considerato tale da indurre in errore l'acquirente.

Sulla presenza di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi

42. Gli altri addebiti sollevati dal Verein riguardano le tracce di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi rilevate nella confettura Darbo.

43. Come sottolineato a ragione dalla Commissione, i citati residui non costituiscono «ingredienti» del prodotto alimentare ai sensi dell'art. 6, n. 4, della direttiva 79/112. Non compaiono nemmeno sull'elenco delle menzioni obbligatorie enumerate dall'art. 3, n. 1, di tale testo. La loro menzione sull'imballaggio della confettura controversa non è pertanto prevista dalla direttiva 79/112.

44. Occorre tuttavia esaminare se, tenuto conto della presenza dei citati residui, la menzione «naturalmente pura» non sia tale da indurre in errore l'acquirente per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare ai sensi dell'art. 2, n. 1, lett. a), punto i), della direttiva 79/112 [29].

45. A tal proposito, l'etichettatura della confettura Darbo fornisce alcune spiegazioni riguardanti le modalità di fabbrica-

27 — Causa C-51/94 (Racc. pag. I-3599, punto 34; il corsivo è mio).

28 — Citata sentenza Van der Laan, punto 37.

29 — V., in tal senso, la citata sentenza Van der Laan, punti 39 e 40.

zione del prodotto. Precisa che quest'ultimo è preparato secondo una ricetta tirolese tramandata in seno alla famiglia Darbo dal 1879. Secondo tale ricetta, la confettura è «riscaldata e mescolata con accuratezza», in modo da conservare vitamine di grande valore nonché l'aroma naturale della frutta. Inoltre, l'imballaggio indica che la confettura è ottenuta da «fragole di giardino».

46. Tenuto conto di tali diverse informazioni, ritengo che la menzione «naturalmente pura» non possa essere tale da indurre in errore l'acquirente per quanto riguarda le *modalità di produzione* della frutta che compone il prodotto alimentare. In particolare, detta menzione non mi sembra in grado di creare l'impressione che la confettura controversa costituisca un prodotto «biologico».

47. Nel commercio, infatti, i prodotti derivanti dall'agricoltura biologica sono generalmente presentati ai consumatori con la denominazione «bio» o «biologico» [30]. Possono anche recare indicazioni che, in un modo o nell'altro, facciano riferimento a un metodo di produzione biologico [31]. Ora, come già visto, l'etichettatura della confettura Darbo non implica alcuna indicazione di tale natura.

48. Per contro, la questione che si pone consiste nel determinare se «un consumatore medio, normalmente informato e munito di un normale potere di discernimento» possa aspettarsi la presenza di tracce di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi in una confettura «naturalmente pura».

49. La Commissione, nelle sue osservazioni scritte [32], ha proposto alla Corte di applicare un criterio preciso per risolvere tale questione. Essa sostiene che diversi testi di diritto comunitario fissano le quantità massime di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi nei prodotti alimentari. Di conseguenza, suggerisce di effettuare un confronto tra i valori indicati dal giudice a quo e le quantità massime fissate a livello comunitario. La Commissione ritiene che la menzione «naturalmente pura» sarebbe tale da indurre in errore l'acquirente nella sola ipotesi in cui le quantità rilevate nella confettura controversa superassero largamente i massimali comunitari.

50. Al contrario, il governo finlandese [33] ha negato la pertinenza di un tale criterio. Esso fa notare che tutti i prodotti alimentari che soddisfano le norme di purezza stabilite dal diritto comunitario devono necessariamente essere qualificati «puri». Di conseguenza, ove risulti che la confettura controversa soddisfa tali norme, la menzione «naturalmente pura» dovrebbe essere con-

30 — V., a tal proposito, l'art. 2 del regolamento (CEE) del Consiglio 24 giugno 1991, n. 2092, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari (GU L 198, pag. 1).

31 — V., a tal proposito, il terzo 'considerando' nonché l'art. 1, n. 1, del regolamento n. 2092/91.

32 — Pagg. 9-11 della traduzione in francese.

33 — V., in particolare, il punto 13 delle sue osservazioni scritte.

siderata in contrasto con le disposizioni dell'art. 2, n. 1, lett. a), punto iii), della direttiva 79/112. Infatti, in tal caso, la menzione suggerirebbe «che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche».

51. Nella fattispecie ritengo che la menzione «naturalmente pura» potrebbe essere tale da ingannare il consumatore per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare in *due ipotesi*.

In primo luogo, la menzione «naturalmente pura» sarebbe tale da indurre in errore l'acquirente se tale menzione si rivelasse incompatibile con la presenza di tracce di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi nella confettura controversa. Infatti, in tal caso, il prodotto alimentare conterrebbe sostanze tossiche o inquinanti che, manifestamente, osterebbero all'uso della menzione «naturalmente pura».

In secondo luogo, anche volendo ammettere che la confettura controversa possa ragionevolmente presentare tracce di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi, la menzione «naturalmente pura» resterebbe tale da indurre in errore l'acquirente se il tasso di tali residui si rivelasse particolarmente elevato. Infatti, in tal caso, il prodotto alimentare presenterebbe una quantità tale di residui di piombo,di cadmio e di pesticidi da non poter più essere, manifestamente, qualificato come «naturale». Inoltre, in una simile ipotesi, la circostanza che l'etichettatura della confettura ometta di informare il consumatore circa la presenza dei citati residui costituirebbe un inganno del consumatore ai sensi delle disposizioni della direttiva 79/112.

52. La prima ipotesi comporta che ci si interroghi sulla presenza di piombo, cadmio e pesticidi nell'ambiente.

53. La seconda ipotesi si ricollega al criterio proposto dalla Commissione in quanto presuppone un confronto delle quantità indicate dal giudice a quo con i valori massimi fissati dal diritto comunitario.

54. Prima di esaminare tali due ipotesi, ricorderò — con alcune sentenze — la natura del controllo che la Corte esercita allorché si pronuncia sul carattere eventualmente ingannevole di una denominazione, di un marchio o di un'indicazione pubblicitaria.

55. La citata causa Pall riguardava l'impiego del segno ® — derivato dalla parola inglese «registered» — apposto accanto al marchio per indicare che si tratta di un marchio depositato. Nella fattispecie la

normativa tedesca consentiva di ottenere il divieto di vendita di un prodotto che recava il segno ® quando il marchio del prodotto non era registrato in tale Stato, ma era depositato in un altro Stato membro. Era stato sostenuto che tale divieto era giustificato in quanto il segno ® induceva in errore i consumatori qualora il marchio non fosse depositato nel paese in cui erano vendute le merci.

La Corte ha respinto tale argomento in quanto: «(...) *anche se per ipotesi i consumatori o una parte di essi potessero venire indotti in errore su tale punto*, questo rischio non può giustificare un ostacolo così grave alla libera circolazione delle merci (...)» [34].

56. Analogamente, nella citata causa Mars era discussa la normativa tedesca che vietava l'importazione di barre di gelato legalmente poste in commercio in Francia, il cui imballaggio recava la dicitura «+ 10%» e la cui quantità era stata aumentata nell'ambito di una campagna pubblicitaria. Il giudice a quo si interrogava circa il carattere eventualmente ingannevole della dicitura «+ 10%», in particolare nell'ipotesi in cui i commercianti avessero proceduto ad un aumento corrispondente del prezzo delle barre di gelato.

Sul punto, la Corte ha dichiarato che «(...) Mars non [aveva] in realtà approfittato dell'azione promozionale per aumentare i suoi prezzi di vendita e che da nessun elemento del fascicolo [emergeva] che i rivenditori stessi [avessero] aumentato i propri prezzi» [35]. La Corte ha tuttavia aggiunto che: «(...) in via del tutto ipotetica (...) *il mero rischio che gli importatori ed i rivenditori al dettaglio aumentino il prezzo del prodotto e che, conseguentemente, il consumatore possa risultare ingannato non costituisce elemento sufficiente* per giustificare un divieto generale atto a creare ostacolo agli scambi intracomunitari» [36].

57. Infine, la citata sentenza Commissione/Germania riguardava — tra gli altri prodotti — salse olandesi e salse bearnesi. In Germania, la possibilità di vendere salse preparate a base di grassi vegetali era subordinata alla condizione che l'etichettatura del prodotto contenesse, oltre all'elenco degli ingredienti, una menzione che indicasse la presenza di grassi vegetali. Il governo tedesco, accusato di inadempimento degli obblighi imposti dall'art. 30 del Trattato, aveva spiegato che il requisito controverso era diretto ad attirare l'attenzione dei suoi consumatori sulla presenza di ingredienti che essi non si aspettavano: infatti, il metodo di preparazione delle salse di cui si trattava si discostava dalla ricetta tradizionale tedesca.

34 — Citata sentenza Pall, punto 19 (il corsivo è mio).

35 — Citata sentenza Mars, punto 19.

36 — Citata sentenza Mars, punto 19 (il corsivo è mio). La Corte ha precisato tuttavia che: «Tale rilievo non esclude che gli Stati membri possano eventualmente reagire, con idonee misure, contro atti debitamente comprovati per effetto dei quali il consumatore possa risultare ingannato» (punto 19).

Nella fattispecie la Corte ha reputato che l'informazione dei consumatori fosse garantita dall'elenco degli ingredienti dei prodotti. Essa ha aggiunto che: «*Anche se i consumatori, in taluni casi, possono essere indotti in errore, tale rischio rimane minimo* e non può quindi giustificare l'ostacolo creato, per la libera circolazione delle merci, dai requisiti controversi» [37].

58. Come risulta da tali diverse sentenze, per determinare se una denominazione, un marchio o un'indicazione pubblicitaria sia o meno tale da indurre in errore il consumatore, la Corte applica una sorta di criterio *de minimis* [38]. Essa riconosce l'esistenza di una frode del consumatore solo se ritiene che il rischio di inganno sia sufficientemente grave.

59. Peraltro, nella sentenza 26 novembre 1996, Graffione, la Corte ha dichiarato:

«(...) che un rischio di inganno dei consumatori può prevalere sulle esigenze della libera circolazione delle merci e quindi giustificare ostacoli agli scambi *solo qualora sia sufficientemente grave*» [39].

60. Il requisito di un «rischio sufficientemente grave» di inganno del consumatore è pertanto un elemento costante della giurisprudenza della Corte.

61. Per quanto riguarda tale requisito, ritengo che la Corte potrebbe applicare, nella fattispecie, un *duplice criterio* per valutare se la menzione «naturalmente pura» sia tale da ingannare il consumatore. Secondo tale duplice criterio:

a) la menzione «naturalmente pura» sarebbe tale da indurre in errore l'acquirente qualora l'uso di tale menzione fosse manifestamente incompatibile con la presenza di tracce di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi nella confettura controversa;

b) nel caso contrario, la menzione «naturalmente pura» resterebbe tuttavia tale da indurre in errore l'acquirente qualora l'uso di tale menzione fosse manifestamente incompatibile con i citati residui dato il loro tasso rilevato nella confettura controversa.

62. Tale duplice criterio si ricollega alle due ipotesi di inganno del consumatore che ho identificato in precedenza [40].

37 — Citata sentenza Commissione/Germania, punto 34 (il corsivo è mio).

38 — V. anche, in tal senso, le citate sentenze Clinique, punti 20-23, e Van der Laan, punti 41 e 42.

39 — Causa C-313/94, Racc. pag. I-6039, punto 24 (il corsivo è mio).

40 — V. il paragrafo 51 delle presenti conclusioni.

Sul carattere manifestamente incompatibile della menzione «naturalmente pura» con la presenza di tracce di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi nella confettura controversa

63. Il *piombo* e il *cadmio* possono essere descritti come «contaminanti» ai sensi delle disposizioni del regolamento (CEE) n. 315/93 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari [41]. Si tratta di «sostanz[e] non aggiunt[e] intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi present[i] quale residuo della produzione (...) o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente» [42].

64. Il piombo e il cadmio costituiscono metalli pesanti che si trovano nell'aria nonché sulla superficie della terra a causa dell'inquinamento dell'ambiente [43].

65. Del resto, numerosi testi di diritto comunitario attestano la presenza di tali due sostanze nel nostro ambiente naturale.

Riguardo al piombo, la direttiva 82/884/CEE [44], ad esempio, indica «che l'impiego del piombo porta attualmente all'inquinamento saturnino *di molti ambienti*» [45]. In tale direttiva, il Consiglio ha «fissa[to] un valore limite *per il piombo contenuto nell'atmosfera*, allo scopo di contribuire particolarmente alla tutela della popolazione *dagli effetti del piombo nell'ambiente*» [46].

Un altro esempio è fornito dalla direttiva del Consiglio 22 aprile 1999, 1999/30/CE [47]. Come la direttiva 82/884, tale normativa ha per obiettivo di «stabilire valori limite (...) per le concentrazioni (...) di piombo nell'aria ambiente» [48].

Del resto, la direttiva 80/778/CEE [49] indica che l'ambiente idrico può anch'esso contenere una tale sostanza. Le disposizioni di tale direttiva dimostrano infatti che le acque destinate al consumo umano, che siano fornite al consumo o utilizzate in

41 — Regolamento del Consiglio 8 febbraio 1993 (GU L 37, pag. 1).

42 — Art. 1, n. 1, secondo comma, del regolamento n. 315/93.

43 — La terra contiene inoltre piombo e cadmio allo stato naturale sotto forma di «sali».

44 — Direttiva del Consiglio 3 dicembre 1982, concernente un valore limite per il piombo contenuto nell'atmosfera (GU L 378, pag. 15).

45 — Secondo 'considerando' della direttiva 82/884 (il corsivo è mio).

46 — Art. 1, n. 1, della direttiva 82/884 (il corsivo è mio).

47 — Direttiva concernente i valori limite di qualità dell'aria ambiente per il biossido di zolfo, il biossido di azoto, gli ossidi di azoto, le particelle e il piombo (GU L 163, pag. 41).

48 — Art. 1, primo trattino, della direttiva 1999/30 (il corsivo è mio).

49 — Direttiva del Consiglio 15 luglio 1980 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (GU L 229, pag. 11).

un'impresa alimentare, presentano generalmente determinati tenori di piombo [50].

Per quanto riguarda il cadmio, ho rinvenuto diversi testi comunitari che consentono di attestare la presenza di tale sostanza nell'ambiente idrico.

In tal senso, il preambolo della direttiva 83/513/CEE [51] considera:

«che *l'inquinamento delle acque ad opera degli scarichi di cadmio è provocato da un gran numero di industrie* e che è quindi necessario fissare valori limite specifici in funzione del tipo di industria e obiettivi di qualità per l'ambiente idrico in cui vengono immessi gli scarichi di cadmio di tali industrie» [52].

In tale direttiva il Consiglio ha stabilito «i valori limite per le norme di emissione del cadmio per gli scarichi provenienti da [determinati] stabilimenti industriali (...)» [53] e ha fissato «gli obiettivi di qualità *per quanto concerne il cadmio per l'ambiente idrico*» [54].

Inoltre, le disposizioni della direttiva 80/778 confermano che le acque destinate al consumo umano, che siano fornite al consumo o utilizzate nelle imprese alimentari, possono anche presentare determinati tenori di cadmio [55].

66. Come risulta dall'insieme di tali direttive, un numero considerevole di industrie scarica o ha scaricato piombo e cadmio nell'ambiente. Per quanto biasimevole, la presenza di tali due sostanze nel nostro ambiente naturale costituisce pertanto una realtà [56].

67. Orbene, in quanto la frutta di giardino è — per definizione — coltivata in tale ambiente, è inevitabilmente esposta agli

50 — V., in particolare, gli artt. 2 e 3 nonché l'allegato I, parte D, punto 51, della direttiva 80/778.

51 — Direttiva del Consiglio 26 settembre 1983 concernente i valori limite e gli obiettivi di qualità per gli scarichi di cadmio (GU L 291, pag. 1).

52 — Quarto 'considerando' della direttiva 83/513 (il corsivo è mio).

53 — Art. 1, n. 1, primo trattino, della direttiva 83/513.

54 — Art. 1, n. 1, secondo trattino, della direttiva 83/513 (il corsivo è mio).

55 — V., in particolare, gli artt. 2 e 3 nonché l'allegato I, parte D, punto 46, della direttiva 80/778.

56 — A tal proposito, l'inquinamento dell'aria ambiente con il piombo non è in realtà sorprendente. Si ricordi, infatti, che l'industria automobilistica ha per lungo tempo scaricato tale sostanza nell'atmosfera all'epoca in cui il carburante utilizzato dai veicoli non era ancora «senza piombo».

agenti inquinanti ivi presenti. Di conseguenza, non è eccezionale trovare *tracce di residui* di piombo e di cadmio nelle fragole di giardino coltivate in modo «naturale».

68. Pertanto, ammetterò che la menzione «naturalmente pura» non è *a priori* incompatibile con la presenza dei citati residui nella confettura controversa.

69. Per quanto concerne i *pesticidi*, occorre fare riferimento alla direttiva 27 novembre 1990, 90/642/CEE [57]. Infatti, il preambolo di tale testo offre un quadro molto pertinente dei motivi che portano all'impiego di pesticidi. Esso stabilisce:

«considerando che la produzione vegetale riveste grande importanza nella Comunità;

considerando che *gli organismi nocivi e le malerbe compromettono* la resa di questa produzione;

considerando che *è indispensabile proteggere i vegetali e i prodotti vegetali contro gli effetti di questi organismi*, non solo per evitare una diminuzione delle rese o un pregiudizio per i prodotti raccolti, ma anche per accrescere la produttività dell'agricoltura;

considerando che *l'impiego di antiparassitari chimici è uno dei mezzi più importanti per proteggere i vegetali e i prodotti vegetali dall'azione degli organismi nocivi*; che è tuttavia opportuno fissare le quantità massime obbligatorie al livello minimo consentito dalle buone pratiche agricole» [58].

70. Come risulta da tale testo, l'impiego di pesticidi costituisce uno dei mezzi più frequenti per combattere la presenza di organismi nocivi sui prodotti vegetali e agricoli [59]. Del resto, i pesticidi non sono soltanto utilizzati a livello «industriale» o per coltivazioni su vasta scala. In effetti, i singoli che possiedono piante da appartamento o che coltivano frutta e verdura nel proprio giardino sono anch'essi indotti a ricorrere a tale tipo di sostanze per proteggere i loro vegetali.

57 — Direttiva del Consiglio che fissa le percentuali massime di residui di antiparassitari su e in alcuni prodotti di origine vegetale, compresi gli ortofrutticoli (GU L 350, pag. 71), come modificata da ultimo dalla direttiva della Commissione 14 luglio 1999, 1999/71/CEE, che modifica gli allegati delle direttive del Consiglio 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE (GU L 194, pag. 36; in prosieguo: la «direttiva 90/642»).

58 — Primo - quarto 'considerando' della direttiva 90/642 (il corsivo è mio).

59 — La Corte ha, del resto, affermato a più riprese che «gli antiparassitari sono sostanze (...) necessarie per l'agricoltura (...)» [sentenze 19 settembre 1984, causa 94/83, Heijn (Racc. pag. 3263, punto 15, e 13 marzo 1986, causa 54/85, Mirepoix (Racc. pag. 1067, punto 14)].

71. Di conseguenza, la circostanza che fragole di giardino siano coltivate in modo «naturale» non sembra tale da escludere la presenza di residui di pesticidi nella frutta. E' vero che, per i prodotti «biologici», il regolamento n. 2092/91 ha adottato disposizioni che «implica[no] restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzazione di fertilizzanti o antiparassitari (...) [che danno] origine a residui (...)» [60]. Tuttavia, come già constatato, la confettura Darbo non costituiva un prodotto biologico ai sensi del citato regolamento e non recava alcuna indicazione che lasciasse pensare che fosse stata ottenuta con metodo biologico [61].

72. Alla luce di quanto sopra, la menzione «naturalmente pura» non mi sembra *a priori* incompatibile con la presenza di tracce di residui di pesticidi nella confettura controversa.

Sulla manifesta incompatibilità della menzione «naturalmente pura» con il tasso dei residui di piombo, di cadmio e di pesticidi rilevato nella confettura controversa

73. Mi resta tuttavia da esaminare le *quantità* di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi rilevate nella confettura controversa. Infatti, la menzione «naturalmente pura» potrebbe comunque essere tale da ingannare il consumatore se il prodotto alimentare dovesse presentare un tasso particolarmente elevato di residui di sostanze nocive o inquinanti [62].

74. Al riguardo, occorre confrontare le quantità indicate dal giudice a quo con le quantità massime fissate dal diritto comunitario.

75. Per quanto concerne il *piombo* e il *cadmio*, non ho rinvenuto alcun testo specifico che disciplini la presenza di tali due sostanze nella frutta. Tuttavia, la Commissione ha sottoposto alla Corte alcuni documenti che rivelano come diversi studi internazionali e comunitari siano stati condotti in tale settore.

In tal senso, nel dicembre 1998, la commissione del *Codex alimentarius* della FAO [Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (delle Nazioni Unite)] e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità [63] ha adottato alcuni documenti che raccoman-

60 — Nono 'considerando' del regolamento n. 2092/91.

61 — V. i paragrafi 45-47 delle presenti conclusioni.

62 — A maggior ragione, la menzione «naturalmente pura» sarebbe tale da indurre in errore l'acquirente se, dato il tasso particolarmente elevato dei residui controversi, il prodotto alimentare dovesse presentare un rischio per la salute del consumatore.

63 — Si deve sottolineare che la Corte fa regolarmente riferimento ai lavori della commissione del Codex alimentarius della FAO e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità: v., ad esempio, le sentenze 12 marzo 1987, causa 178/84, Commissione/Germania, denominata «Legge sulla purezza della birra» (Racc. pag. 1227, punto 44); 13 dicembre 1990, causa C-42/90, Bellon (Racc. pag. I-4863, punto 14), e 4 giugno 1992, cause riunite C-13/91 e C-113/91, Debus (Racc. pag. I-3617, punto 17).

dano l'adozione di limiti internazionali per il piombo e il cadmio in taluni alimenti. Riguardo alla frutta, essa ha proposto di optare per un limite di 0,3 mg/kg per i residui di piombo e per un limite di 0,01 mg/kg per i residui di cadmio [64].

Del resto, la direzione generale «Industria» (DG III) della Commissione ha proceduto all'esame delle legislazioni degli Stati membri che fissano le quantità massime per il piombo e il cadmio nei prodotti alimentari. Nel febbraio 1995 ha redatto un documento dal titolo «Elenco delle tolleranze per i contaminanti nei prodotti alimentari nella legislazione degli Stati membri» [65]. Come risulta da tale documento, per gli ortofrutticoli, gli Stati membri ammettono quantità di piombo che variano da 0,1 mg/kg a 0,5 mg/kg e quantità di cadmio che si situano tra 0,02 mg/kg e 0,2 mg/kg. Inoltre, risulta che la legislazione tedesca tollera, nella maggior parte della frutta, un tasso di 0,5 mg/kg di piombo e un tasso di 0,2 mg/kg di cadmio.

76. Orbene, nella sua questione pregiudiziale, l'Oberlandesgericht di Colonia constata che la confettura Darbo contiene le seguenti tracce: piombo in misura inferiore a 0,01 mg/kg e cadmio in misura inferiore a 0,008 mg/kg.

77. Ne deriva che i residui rilevati nella confettura controversa sono nettamente inferiori all'insieme dei valori nazionali e internazionali citati in precedenza. Infatti, il prodotto controverso presenta una quantità di piombo che risulta 30 volte inferiore alla quantità raccomandata — ad esempio — dalla commissione del *Codex alimentarius* della FAO e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità. Inoltre, la sua quantità di cadmio risulta 25 volte inferiore al valore massimo autorizzato — per citare un altro esempio — dalla legislazione tedesca.

78. Per quanto riguarda i *pesticidi* occorre fare riferimento alle disposizioni della direttiva 27 novembre 1990, 90/642/CEE. In tale testo, infatti, il Consiglio ha espressamente adottato le «percentuali massime di residui di antiparassitari in alcuni prodotti di origine vegetale, compresi gli ortofrutticoli» [66].

Come risulta dall'allegato II della direttiva 90/642, la quantità massima di residui presenti nelle fragole (escluse le fragole

64 — Allegato 1 delle osservazioni della Commissione (pagg. 8 e 5).

65 — Allegato 2 delle osservazioni della Commissione.

66 — Come risulta dallo stesso titolo della direttiva 90/642.

selvatiche) è fissata a 5 mg/kg tanto per il procimidone quanto per il vinclozolin [67].

79. Orbene, nella sua questione pregiudiziale, il giudice a quo constata che la confettura Darbo contiene le seguenti tracce: 0,016 mg/kg di procimidone e 0,005 mg/kg di vinclozolin.

80. Ne deriva che le quantità di pesticidi rilevate nella confettura controversa sono particolarmente esigue in relazione ai valori consentiti dal diritto comunitario [68]. In effetti, la quantità di procimidone è oltre *300 volte* inferiore alla quantità massima autorizzata dalla direttiva 90/642. Inoltre, la quantità di vinclozulina è *1000 volte* inferiore al valore massimo comunitario.

81. Per tale ragione, ritengo che la menzione «naturalmente pura» non possa essere tale da indurre in errore il consumatore per quanto riguarda le caratteristiche della confettura controversa e, specialmente, riguardo alle sue qualità, alla sua composizione o alle sue modalità di fabbricazione. In particolare, non è affatto dimostrato che, date le tracce di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi rilevate nella confettura Darbo, quest'ultima non possa più essere qualificata come «naturale» o recare la menzione «naturalmente pura».

Inoltre, occorre far notare che, tenuto conto del livello particolarmente esiguo dei citati residui in relazione ai valori consentiti dalle autorità competenti (nazionali, comunitarie o internazionali), la circostanza che l'acquirente non sia informato della presenza di detti residui mediante l'etichettatura del prodotto non può costituire un inganno del consumatore ai sensi delle disposizioni della direttiva 79/112.

82. Di conseguenza, propongo alla Corte di risolvere la questione sottopostale dall'Oberlandesgericht di Colonia nel senso che l'uso della menzione «naturalmente pura» per designare una confettura di fragole contenente gelificante pectina nonché tracce di residui di piombo, di cadmio e di pesticidi nelle quantità indicate dall'ordinanza di rinvio non è tale da indurre in errore l'acquirente per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare ai sensi dell'art. 2, n. 1, lett. a), punto i), della direttiva 79/112.

67 — Per quanto concerne il vinclozolin, v. l'allegato II, punto 1, lett. v), della direttiva 90/642, come modificata dall'art. 2 della direttiva del Consiglio 29 giugno 1993, 93/58/CEE, recante modifica dell'allegato II della direttiva 76/895/CEE nonché dell'allegato della direttiva 90/642/CEE (GU L 211, pag. 6). Per quanto concerne il procimidone, v. l'allegato II, punto 1, sub v), b), della direttiva 90/642, come modificata dall'art. 3 della direttiva della Commissione 27 ottobre 1998, 98/82/CE, recante modifica degli allegati delle direttive 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE del Consiglio (GU L 290, pag. 25).

68 — A tal punto che la Commissione ha qualificato tali quantità «sorprendentemente esigue» (pag. 11 della traduzione in francese delle sue osservazioni).

Conclusione

83. In base alle considerazioni che precedono, propongo alla Corte di dichiarare che:

«L'art. 2, n. 1, lett. a), punto i), della direttiva del Consiglio 18 dicembre 1978, 79/112/CEE, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità, come modificata dalla direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 27 gennaio 1997, 97/4/CE, deve essere interpretato nel senso che l'uso della menzione "naturalmente pura" per designare una confettura di fragole come quella di cui trattasi nella causa a qua non è tale da indurre in errore l'acquirente per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare».