CONCLUSIONES DEL ABOGADO GENERAL SR. PHILIPPE LÉGER

presentadas el 20 de enero de 2000 *

1. La presente petición de decisión prejudicial se refiere a la Directiva 79/112/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final [1] (en lo sucesivo, «Directiva 79/112»).

El Oberlandesgericht Köln (Alemania) desea saber si la utilización de la mención «puramente natural» para calificar una confitura que contiene el gelificante pectina y restos de plomo, cadmio y plaguicidas puede inducir a error al consumidor respecto de las características del producto alimenticio.

I. El marco jurídico

La Directiva 79/112 [2]

2. La Directiva 79/112 establece las normas generales relativas al etiquetado y a la presentación de los productos alimenticios destinados al consumidor final.

3. El artículo 2, apartado 1, de la Directiva señala:

«El etiquetado y las modalidades según cuales se realice no deberán:

a) ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente:

i) sobre las características del producto alimenticio y, en particular,

* Lengua original: francés.

1 — Directiva del Consejo, de 18 de diciembre de 1978 (DO 1979, L 33, p. 1; EE 13/09, p. 162), modificada en último lugar por la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, de 8 de marzo de 1999, por la que se establecen excepciones a las disposiciones del artículo 7 de la Directiva 79/112 (DO L 69, p. 22).

2 — Los autos del Tribunal de Justicia no contienen ninguna indicación sobre el período durante el cual acaecieron los hechos del litigio principal. Por consiguiente, con el fin de determinar la versión de la Directiva 79/112 aplicable en el asunto de autos, he tomado como referencia la fecha del pronunciamiento de la resolución de remisión, a saber el 2 de diciembre de 1998. En dicha fecha, la versión aplicable de la Directiva 79/112 era la modificada, en último lugar, por la Directiva 97/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997 (DO L 43, p. 21).

sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia, y modo de fabricación o de obtención,

ii) atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea,

iii) sugiriéndole que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características,

[...]».

4. En virtud del artículo 3, apartado 1, de la Directiva 79/112:

«El etiquetado de los productos alimenticios implicará solamente, en las condiciones, y salvo las excepciones, previstas en los artículos 4 a 14, las siguientes indicaciones obligatorias:

1) la denominación de venta del producto;

2) la lista de ingredientes;

[...]».

5. Con arreglo al artículo 6, apartado 5, letra a), de la Directiva:

«La lista de ingredientes estará constituida por la enumeración de todos los ingredientes del producto alimenticio en orden decreciente de peso en el momento de su preparación. Irá precedida de una mención apropiada que incluya la palabra "ingredientes".»

6. El artículo 15 de la Directiva 79/112 indica:

«1. Los Estados miembros no podrán prohibir el comercio de los productos alimenticios que se ajusten a la presente Directiva mediante la aplicación de disposiciones nacionales no armonizadas que regulen el etiquetado y la presentación de ciertos productos alimenticios o de los productos alimenticios en general.

2. El apartado 1 no será aplicable a las disposiciones nacionales no armonizadas justificadas por razones de:

[...]

— represión del fraude, a condición de que dichas disposiciones no puedan obstaculizar la aplicación de las definiciones y normas previstas por la presente Directiva,

[...]».

La legislación alemana

7. El artículo 17 de la Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (Ley sobre alimentos y productos de consumo corriente; en lo sucesivo, «LMBG») contiene disposiciones que tienen por objeto proteger al consumidor del riesgo de engaño.

8. Con arreglo al artículo 17, apartado 1, número 4, de dicha normativa se prohíbe:

«al comercializar productos alimenticios que contengan aditivos o residuos de sustancias autorizadas en el sentido de los artículos 14 y 15 [...] utilizar menciones u otras indicaciones que sugieran que son naturales, puramente naturales ("naturrein") o que no contienen residuos o contaminantes».[3]

9. El artículo 17, apartado 1, número 5, de la LMBG prohíbe asimismo «la venta de productos alimenticios con denominaciones, indicaciones o presentaciones que puedan inducir a error [...]».

10. Por otra parte, el artículo 47 a, apartado 1, de la LMBG dispone:

«[...] los productos a efectos de la presente Ley, legalmente fabricados y comercializa-

3 — El artículo 14 de la LMBG prohíbe la comercialización de productos fitosanitarios, de abonos y de plaguicidas no autorizados. El artículo 15 de la LMBG prohíbe la comercialización de alimentos para animales que contengan sustancias con un efecto farmacológico (punto 11 de las observaciones de la demandada del litigio principal).

dos en otro Estado miembro de la Comunidad [...], podrán importarse y comercializarse en el territorio federal, aun en el caso de que no cumplan las disposiciones vigentes en la República Federal de Alemania en materia de Derecho de los productos alimenticios. La primera frase no se aplicará a los productos que

1. no respeten las prohibiciones de los artículos 8, 24 o 30, o que

2. no cumplan otras disposiciones legales adoptadas con fines de protección de la salud, en la medida en que [...] no se haya autorizado en la República Federal de Alemania su comercialización mediante una decisión de alcance general del ministro federal publicada en el Budesanzeiger.»

II. Los hechos y el procedimiento principal

11. La sociedad Adolf Darbo AG (en lo sucesivo, «Darbo») se halla establecida en Austria. Comercializa en dicho Estado miembro y en Alemania una confitura de fresas con la marca «d'arbo naturrein» y la designación más precisa «Garten Erdbeer» (fresa de jardín).

12. La etiqueta que figura en el envase de la confitura contiene la siguiente información:

«En el año 1879 la familia Darbo comenzó a producir confituras. Todavía hoy las confituras Darbo son preparadas siguiendo una receta tirolesa tradicional. Se calientan y remueven cuidadosamente. Así conservan las preciosas vitaminas y el aroma natural de la fruta.

Darbo AG, 6135 Stans, Tirol — Austria

FRESA DE JARDÍN

Confitura extra

Producida con, al menos, 50 g de fruta por cada 100 g. Contenido total de azúcar 60 g por cada 100 g. Manténgase en lugar fresco una vez abierto el envase. Ingredientes: fresas, azúcar, concentrado de zumo de limón, gelificante pectina.

---

450 g»

13. La confitura de fresas producida por Darbo contiene el gelificante pectina. De la resolución de remisión se desprende [4] que dicho gelificante está compuesto por «ácidos diluidos procedentes principalmente de la parte interior de la piel de los cítricos, de restos de fruta o de trozos de remolacha».

14. La confitura controvertida contiene, asimismo, restos de las siguientes sustancias: < 0,01 mg/kg de plomo, 0,008 mg/kg de cadmio, 0,016 mg/kg de procimidona (plaguicida) y 0,005 mg/kg de vinclozolina (plaguicida).

15. En Austria, el Österreichisches Lebensmittelbuch (Código Alimentario austriaco) permite la utilización de la mención «naturrein» en el envase de la confitura Darbo. En efecto, según dicha norma: [5]

«Cuando sean fabricadas sin jarabe de glucosa y utilizando únicamente, en lugar de ácidos alimentarios y de sus sales, zumo de limón fresco o conservado naturalmente (concentrado de zumo de limón), las confituras "extra" y las confituras bajas en calorías podrán distinguirse mediante la mención "naturrein". Para estos productos no podrán emplearse conservantes químicos, con independencia del tamaño de su envase.»

4 — Página 3 de la traducción francesa.

5 — La tercera edición del *Österreichisches Lebensmittelbuch* (en lo sucesivo, «ÖMLB») establece, en su capítulo B 5, titulado «Confituras y otros productos a base de frutas», los requisitos para la comercialización de una «confitura extra» con la mención «naturrein». La disposición citada es el artículo 24 del ÖMLB (punto 2 del escrito de observaciones del Gobierno austriaco y punto 13 del escrito de observaciones de Darbo).

16. En Alemania, la Verein gegen Unwesen in Handel und Gewerbe Köln eV (Asociación de defensa de la competencia en el comercio y la industria; en lo sucesivo, «Verein») interpuso contra Darbo una demanda de cesación del uso de la mención «naturrein». La Verein considera que dicha mención es contraria al artículo 17, apartado 1, números 4 y 5, de la LMBG por tres motivos.

Alega, en primer lugar, que el gelificante pectina es un aditivo que el consumidor no espera encontrar en la confitura controvertida como consecuencia de la indicación «naturrein»; en segundo lugar, que la mención «naturrein» puede inducir a error al consumidor en la medida en que el aire y el suelo —de los que proceden los frutos utilizados en la confitura— se hallan contaminados, y, por último, que, habida cuenta de la presencia de residuos de plomo, de cadmio y de plaguicidas en la confitura, este producto no puede calificarse de «naturrein» (puramente natural).

17. Ante el órgano jurisdiccional remitente, Darbo negó el carácter engañoso de la mención «naturrein».

Alega que, habida cuenta de la contaminación del aire y del suelo, el consumidor espera encontrar sustancias tóxicas en los alimentos y que, por otra parte, el consumidor sabe que es imposible producir confitura sin un gelificante, siendo, a este respecto, la pectina un gelificante muy conocido. Además, Darbo afirma que debe permitírsele comercializar su confitura en

Alemania, con arreglo tanto al artículo 47 a, apartado 1, de la LMBG, como a los artículos 30 y 36 del Tratado CE (actualmente artículos 28 CE y 30 CE, tras su modificación), ya que este producto alimenticio es fabricado y comercializado legalmente en Austria con la marca «d'arbo naturrein».

III La cuestión prejudicial

18. Por albergar dudas sobre el alcance del artículo 2, apartado 1, letra a), inciso i), de la Directiva 79/112, el Oberlandesgericht Köln suspendió el procedimiento y planteó al Tribunal de Justicia la siguiente cuestión prejudicial:

«¿Es contrario [al artículo 2, apartado 1, letra a), inciso i),] de la Directiva sobre etiquetado que una confitura producida en un Estado miembro (Austria) y distribuida tanto en dicho Estado como en otro Estado miembro (República Federal de Alemania) con la mención "naturrein" (puramente natural) contenga el gelificante pectina, < 0,01 mg/kg de plomo (AAS) y 0,008 mg/kg de cadmio (AAS), así como plaguicidas, a saber, 0,016 mg/kg de procimidona y 0,005 mg/kg de vinclozolina?»

IV Observaciones con carácter preliminar

19. En su escrito de observaciones, [6] Darbo afirma que la cuestión planteada por el Oberlandesgericht Köln es imprecisa. Mantiene que el asunto de autos debe examinarse a la luz de las disposiciones del artículo 30 del Tratado. Por consiguiente, Darbo propone que el Tribunal de Justicia reformule la cuestión prejudicial con el fin de determinar si la prohibición de comercializar la confitura controvertida en Alemania con la marca «d'arbo naturrein» —prohibición que resulta del artículo 17, apartado 1, números 4 y 5, de la LMBG— constituye una medida de efecto equivalente que pueda estar justificada por exigencias imperativas relativas a la protección de los consumidores.

20. Formularé tres observaciones al respecto.

21. En primer lugar, la propuesta de Darbo me parece difícil de conciliar con las constataciones hechas por el juez *a quo*.

En su resolución de remisión, [7] el Oberlandesgericht Köln observó que el artículo 17,

6 — Punto 9.

7 — Páginas 7 y 8 de la traducción francesa.

apartado 1, número 4, de la LMBG prohíbe, en efecto, el empleo de la mención «naturrein». Sin embargo, señaló que, sin perjuicio de la mencionada prohibición, debe permitirse comercializar la confitura controvertida en Alemania, con arreglo al apartado 1 del artículo 47 a de la LMBG ya que este producto alimenticio es fabricado y comercializado legalmente en Austria. Mediante la presente petición de decisión prejudicial, el Oberlandesgericht Köln pretende comprobar si concurre este requisito: desea cerciorarse de que el artículo 2, apartado 1, letra a), inciso i), de la Directiva 79/112 no se opone a que la confitura controvertida sea fabricada y comercializada legalmente en Austria con la marca «d'arbo naturrein». De ello se deduce que el Juez de remisión no se plantea la cuestión de la compatibilidad de la legislación alemana con el artículo 30 del Tratado.

22. *En segundo lugar,* procede recordar que, según jurisprudencia reiterada, corresponde exclusivamente al Juez nacional apreciar, a la luz de las particularidades de cada asunto, tanto la necesidad de una decisión prejudicial para poder dictar sentencia, como la pertinencia de las cuestiones que plantea al Tribunal de Justicia. [8] Por consiguiente, el artículo 177 del Tratado (actualmente artículo 234 CE) no permite a este Tribunal censurar los motivos de la resolución de remisión. [9]

23. *Por último,* considero que, en cualquier caso, la reformulación que propone Darbo carece de incidencia en cuanto a la respuesta que procede dar a la cuestión prejudicial.

En efecto, en el marco de las disposiciones de los artículos 30 y 36 del Tratado, el Tribunal de Justicia examina de forma constante si el objetivo de protección de los consumidores, perseguido por la normativa nacional controvertida, no puede lograrse mediante una medida menos restrictiva para la libertad de los intercambios que la prohibición de comercializar el producto alimenticio en cuestión. [10] El Tribunal de Justicia ha declarado al respecto: «El artículo 30 del Tratado CE se opone a una normativa nacional que prohíbe la comercialización de productos alimenticios legalmente fabricados y comercializados en otro Estado miembro por razones relativas a la protección de los consumidores, siempre que esta última se garantice mediante un *etiquetado que se ajuste a las disposiciones de la Directiva 79/112/CEE* [...]». [11]

8 — Véanse, en particular, las sentencias de 27 de octubre de 1993, Enderby (C-127/92, Rec. p. I-5535), apartado 10; de 3 de marzo de 1994, Eurico Italia y otros (asuntos acumulados C-332/92, C-333/92 y C-335/92, Rec. p. I-711), apartado 17; de 7 de julio de 1994, Mclachlan (C-146/93, Rec. p. I-3229), apartado 20, y de 16 de julio de 1998, ICI (C-264/96, Rec. p. I-4695), apartado 15.

9 — Véanse, en particular, las sentencias de 19 de diciembre de 1968, Salgoil (13/68, Rec. pp. 661 y ss., especialmente p. 672), y de 26 de noviembre de 1998, Bronner (C-7/97, Rec. p. I-7791), apartado 17.

10 — Véanse, por ejemplo, las sentencias de 10 de noviembre de 1982, Rau (261/81, Rec. p. 3961), en particular, el apartado 17, y de 12 de marzo de 1987, Comisión/Grecia (176/84, Rec. p. 1193), en particular, el apartado 29.

11 — Sentencia de 9 de febrero de 1999, Van Der Laan (C-383/97, Rec. p. I-731), apartado 1 del fallo. La cursiva es mía.

Pues bien, en el asunto de autos, la cuestión que plantea el Oberlandesgericht Köln tiene un objeto similar: se refiere precisamente a la conformidad del etiquetado de la confitura controvertida con las disposiciones de la Directiva 79/112.

24. Por consiguiente, considero que no procede reformular la cuestión prejudicial en los términos propuestos por Darbo.

V La respuesta a la cuestión prejudicial

25. El órgano jurisdiccional remitente pregunta, esencialmente, si la utilización de la mención «puramente natural» para calificar una confitura de fresas que contiene el gelificante pectina y restos o residuos de plomo, cadmio y plaguicidas en las cantidades especificadas por la cuestión prejudicial puede inducir a error al consumidor respecto de las características del producto alimenticio con arreglo al artículo 2, apartado 1, letra a), inciso i), de la Directiva 79/112.

26. Procede recordar al respecto que este Tribunal de Justicia se ha pronunciado ya en varias ocasiones sobre el posible carácter engañoso de una denominación, de una marca o de una indicación en relación con las disposiciones del Tratado o del Derecho derivado. [12] De la jurisprudencia comunitaria se desprende que, para determinar si la denominación, marca o indicación controvertida puede o no inducir a error al comprador, el Tribunal de Justicia toma en consideración «la expectativa que presumiblemente tiene un consumidor medio, normalmente informado y razonablemente atento y perspicaz [...]». [13]

27. Por consiguiente, examinaré a la luz del mencionado criterio la cuestión de si, habida cuenta de la presencia de las sustancias controvertidas en la confitura Darbo, la utilización de la mención «puramente natural» puede inducir a error al consumidor respecto de las características del producto alimenticio.

Sobre la presencia de pectina

28. La pectina es un «gelificante» con arreglo a las disposiciones de la Directiva

12 — Véanse, por ejemplo, las sentencias de 7 de marzo de 1990, GB-Inno-BM (C-362/88, Rec. p. I-667); de 13 de diciembre de 1990, Pall (C-238/89, Rec. p. I-4827); de 18 de mayo de 1993, Yves Rocher (C-126/91, Rec. p. I-2361); de 2 de febrero de 1994, Verband Sozialer Wettbewerb, denominada «Clinique» (C-315/92, Rec. p. I-317); de 29 de junio de 1995, Langguth (C-456/93, Rec. p. I-1737), y de 6 de julio de 1995, Mars (C-470/93, Rec. p. I-1923).

13 — Sentencia de 16 de julio de 1998, Gut Springenheide y Tusky (C-210/96, Rec. p. I-4657), apartado 31. Véanse también las sentencias Mars, antes citada, apartado 24, y de 28 de enero de 1999, Sektkellerei Kessler (C-303/97, Rec. p. I-513), apartado 36.

95/2/CE, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes. [14] Se trata de una sustancia que, agregada a un producto alimenticio, le da textura mediante la formación de un gel. [15]

29. El uso de pectina en las confituras «extra» está regulado esencialmente por dos textos de Derecho comunitario: la Directiva 95/2, antes citada, y la Directiva 79/693/CE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como sobre la crema de castañas. [16]

En la Directiva 95/2, la pectina figura entre las sustancias que pueden agregarse a las confituras «extra» [17] sobre la base del principio de «*quantum satis*». [18] La expresión «*quantum satis*» significa que no se especifica ningún nivel máximo pero que la referida sustancia debe utilizarse con arreglo a la práctica de fabricación correcta. [19]

Por otra parte, la Directiva 79/693 permite también la utilización de pectina en la fabricación de confituras «extra». [20]

30. La pectina puede presentarse en forma líquida o sólida. De las disposiciones de las Directivas 95/2 y 79/693 se desprende que la pectina sólida es un *aditivo* (E 440), [21] mientras la pectina líquida se considera un *ingrediente* del producto alimenticio. [22]

31. En el asunto de autos, la resolución de remisión no precisa si la pectina utilizada por Darbo se presenta en forma líquida o sólida. Sin embargo, como ha subrayado con razón la Comisión, esta cuestión no es decisiva para apreciar la conformidad del etiquetado controvertido con las disposiciones de la Directiva 79/112.

32. En efecto, con arreglo al artículo 6, apartado 4, letra a), de dicha Directiva,

«Se entiende por *ingrediente* cualquier sustancia, *incluidos los aditivos,* utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto acabado eventualmente en una forma modificada». [23]

14 — Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995 (DO L 61, p. 1), modificada por la Directiva 96/85/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre de 1996 (DO 1997, L 86, p. 4), y 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»).

15 — Artículo 1, apartado 3, letra n) de la Directiva 95/2.

16 — Directiva del Consejo, de 24 de julio de 1979 (DO L 205, p. 5; EE 13/10 p. 140), modificada por la Directiva 80/1276/CEE del Consejo, de 22 de diciembre de 1980, de modificación, en virtud de la adhesión de Grecia, de las Directivas 76/893/CEE, 79/693/CEE y 80/777/CEE en lo referente al quórum mayoritario de los votos aplicable en el marco del procedimiento del Comité permanente de productos alimenticios (DO L 375, p. 77; EE 13/11 p. 160), y 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»).

17 — La Directiva 76/693 define la confitura «extra» como «la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares y de pulpa [de frutas] [...]» (anexo I, A, punto 1).

18 — Anexos I y II de la Directiva 95/2.

19 — Artículo 2, apartado 8, de la Directiva 95/2.

20 — Artículo 5, en relación con los Anexos I, A, punto 1; III, A, punto 1, último guión y III, B, de la Directiva 79/693.

21 — Anexo III, B, de la Directiva 79/693 y Anexos I y II de la Directiva 95/2.

22 — Anexo III, A, punto 1, último guión, de la Directiva 79/693 y artículo 1, apartado 5, letra b), de la Directiva 95/2.

23 — La cursiva es mía.

33. De lo expuesto se deduce que la pectina utilizada por Darbo, tanto si se presenta en forma líquida (ingrediente) o en forma sólida (aditivo), debe obligatoriamente figurar en la lista de ingredientes que entran en la composición del producto.

34. Pues bien, el etiquetado de la confitura controvertida cumple con esta exigencia. Tras la mención «*Ingredientes*», indica claramente la presencia de «*fresas, azúcar, concentrado de zumo de limón*» y del «*gelificante pectina*».

35. Por consiguiente, dicho etiquetado se atiene al artículo 3, apartado 1, número 2, así como al artículo 6, apartado 4, letra a), y apartado 5, letra a) de la Directiva 79/112.

36. Conviene añadir que, además de las menciones obligatorias previstas por la Directiva 79/112, la Directiva 79/693 establece normas específicas relativas al etiquetado de las confituras.[24] Con arreglo a dicha normativa, el embalaje de las confituras «extra» debe incluir:

«la mención "preparado con [...] gramos de frutas por 100 gramos" en la que la cifra indicada representa las cantidades por 100 gramos de producto acabado para las que se ha[...] utilizado [...] [pulpa de frutas] [...]»[25]

así como

«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 C [...]».[26]

37. Pues bien, el etiquetado del producto controvertido cumple también con estas dos exigencias suplementarias. Indica que la confitura está «*Producida con, al menos, 50 g de fruta por cada 100 g*» y que presenta un «*Contenido total de azúcar [de] 60 g por cada 100 g*».

38. En estas circunstancias, considero que la mención «puramente natural» no puede inducir a error al consumidor respecto de la composición del producto controvertido.

39. En efecto, en una sentencia de 26 de octubre de 1995, el Tribunal de Justicia

24 — En efecto, la Directiva 79/112 establece que: «Las disposiciones comunitarias aplicables a ciertos productos alimenticios determinados [...] podrán establecer otras indicaciones obligatorias además de las enumeradas en el artículo 3» (artículo 4, apartado 2, párrafo primero).

25 — Artículo 7, apartado 3, letra a), de la Directiva 79/693.

26 — Artículo 7, apartado 3, letra b), de la Directiva 79/693.

reconoció que «[...] los consumidores, cuya decisión de adquirir un producto está determinada por la composición de éste, *leen previamente la lista de ingredientes,* cuya mención es obligatoria conforme a [...] la Directiva [79/112]».[27]

En el asunto de autos, un consumidor medio, razonablemente atento y perspicaz, que lea la lista de ingredientes, es informado de inmediato de la presencia del gelificante pectina en la confitura Darbo. Por consiguiente, el etiquetado controvertido permite que el consumidor adopte su decisión de compra con pleno conocimiento de causa y que, en su caso, aprecie el alcance exacto de la mención «puramente natural».

40. Además, procede recordar que el Tribunal de Justicia ha declarado «que un Estado miembro no puede afirmar que una lista de ingredientes conforme al artículo 3 de la Directiva [79/112] constituye, sin embargo, un fraude en el sentido del apartado 2 del artículo 15 de la Directiva [79/112] [...]».[28]

41. En la medida en que la lista de ingredientes de la confitura controvertida se atiene al artículo 3 de la Directiva 79/112 y a las disposiciones de la Directiva 79/693, no cabe considerar que pueda inducir a error al comprador.

Sobre la presencia de residuos de plomo, de cadmio y de plaguicidas

42. Las otras alegaciones formuladas por la Verein hacen referencia a los restos o residuos de plomo, de cadmio y de plaguicidas señalados en la confitura Darbo.

43. Como ha subrayado con razón la Comisión, los aludidos residuos no son «ingredientes» del producto alimenticio con arreglo al apartado 4 del artículo 6 de la Directiva 79/112. Tampoco figuran en la lista de menciones obligatorias establecida por el apartado 1 del artículo 3 de dicho texto. Por consiguiente, su mención en el envase de la confitura controvertida no está prevista por la Directiva 79/112.

44. Procede sin embargo examinar si, habida cuenta de la presencia de los citados residuos, la mención «puramente natural» puede inducir a error al comprador respecto de las características del producto alimenticio a efectos del artículo 2, apartado 1, letra a), inciso i), de la Directiva 79/112.[29]

45. A este respecto, el etiquetado de la confitura Darbo facilita algunas explicaciones respecto del método de fabricación

27 — Comisión/Alemania (C-51/94, Rec. p. I-3599), apartado 34 (la cursiva es mía).

28 — Sentencia Van Der Laan, antes citada, apartado 37.

29 — Véase, en este sentido, la sentencia Van Der Laan, antes citada, apartados 39 y 40.

del producto. Precisa que éste se prepara siguiendo una receta tirolesa tradicional transmitida en el seno de la familia Darbo desde 1879. Según dicha receta, las confituras «Se calientan y remueven cuidadosamente», de forma que se conserven las preciosas vitaminas y el aroma natural de la fruta. Además, en el envase se indica que la confitura se fabrica a partir de «fresa de jardín».

46. Habida cuenta de estos datos, considero que la mención «puramente natural» no puede inducir a error al comprador respecto del *método de producción* de la fruta de la que se compone el producto alimenticio. En particular, me parece que dicha mención no puede dar la impresión de que la confitura controvertida sea un producto «ecológico».

47. En efecto, en el comercio, los productos procedentes de la agricultura ecológica se presentan en general al comprador bajo la denominación «eco» o «ecológico».[30] Pueden llevar también indicaciones que, de una forma u otra, se refieran a un método ecológico de producción.[31] Pues bien, como he dicho, el etiquetado de la confitura Darbo no incluye ninguna indicación de este tipo.

48. Por el contrario, la cuestión que se plantea es si «un consumidor medio, normalmente informado y razonablemente atento y perspicaz» espera encontrar restos o residuos de plomo, de cadmio y de plaguicidas en una confitura «puramente natural».

49. En su escrito de observaciones,[32] la Comisión ha propuesto que el Tribunal de Justicia adopte un criterio preciso para responder a esta cuestión. Expone que varios textos de Derecho comunitario fijan los contenidos máximos en residuos de plomo, de cadmio y de plaguicidas en los productos alimenticios. Por consiguiente, sugiere establecer una comparación entre los valores indicados por el órgano jurisdiccional de remisión y los contenidos máximos fijados en el ámbito comunitario. La Comisión considera que la mención «puramente natural» sólo puede inducir a error al consumidor en el supuesto de que los contenidos registrados en la confitura litigiosa sobrepasen ampliamente los límites comunitarios.

50. Por el contrario, el Gobierno finlandés[33] niega que tal criterio sea pertinente. Subraya que todos los productos alimenticios que se atienen a las normas de pureza establecidas por el Derecho comunitario deben ser calificados necesariamente de «puros», por lo que, si resulta que la confitura controvertida se atiene a estas normas, la mención «puramente natural»

30 — Véase, al respecto, el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 2092/91 del Consejo, de 24 de junio de 1991, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios (DO L 198, p. 1).

31 — Véase, al respecto, el considerando tercero así como el apartado 1 del artículo 1 del Reglamento nº 2092/91.

32 — Páginas 9 a 11 de la traducción francesa.

33 — Véase, en particular, el punto 13 de sus observaciones escritas.

debe considerarse contraria a las disposiciones del artículo 2, apartado 1, letra a), inciso iii), de la Directiva 79/112. En efecto, en tal supuesto, la mención sugiere «que el producto alimenticio [...] posee características particulares, cuando todos los productos similares [poseen] estas mismas características».

51. En el asunto de autos, considero que la mención «puramente natural» puede inducir a error al consumidor respecto de las características del producto alimenticio en *dos supuestos.*

En primer lugar, la mención «puramente natural» podría inducir a error al comprador si dicha mención resultase incompatible con la presencia de restos o residuos de plomo, de cadmio y de pesticidas en la confitura controvertida. En efecto, en tal supuesto, el producto alimenticio contendría sustancias tóxicas o contaminantes que, claramente, impedirían utilizar la mención «puramente natural».

En segundo lugar, aun suponiendo que la confitura controvertida pudiera razonablemente contener restos o residuos de plomo, de cadmio o de plaguicidas, la mención «puramente natural» podría inducir a error si el porcentaje de dichos residuos resultase particularmente elevado. En efecto, en ese caso, el producto alimenticio presentaría un contenido tal en residuos de plomo, de cadmio y de plaguicidas que manifiestamente no podría ser calificado de «natural». Además, en tal supuesto, la circunstancia de que el etiquetado de la confitura no informase al comprador sobre la presencia de los residuos aludidos constituiría un engaño al comprador con arreglo a las disposiciones de la Directiva 79/112.

52. La primera hipótesis implica reflexionar sobre la presencia de plomo, de cadmio y de plaguicidas en el entorno natural.

53. La segunda hipótesis corresponde al criterio propuesto por la Comisión en la medida en que supone una comparación entre las cantidades indicadas por el juez de remisión y los valores máximos fijados por el Derecho comunitario.

54. Antes de examinar estas dos hipótesis, recordaré —a través de algunas sentencias— la naturaleza del control que ejerce el Tribunal de Justicia cuando se pronuncia sobre el posible carácter engañoso de una denominación, marca o indicación publicitaria.

55. El asunto Pall, antes citado, se refería a la utilización de la letra ® —derivada de la palabra inglesa «registered»— colocada tras una marca para indicar que se trataba de una marca registrada. En aquel caso, la legislación alemana permitía lograr que se

prohibiese la comercialización de un producto que llevaba la letra ®, cuando la marca de dicho producto no estaba registrada en este Estado, pero sí lo estaba en otro Estado miembro. Se alegó que tal prohibición estaba justificada porque la utilización del signo ® inducía a error a los consumidores si la marca no estaba registrada en el país en que las mercancías eran comercializadas.

El Tribunal de Justicia desestimó esta alegación por considerar que, «[...] *suponiendo incluso que pudiera inducirse a error, sobre dicho punto, a los consumidores, o a una parte de entre ellos,* tal riesgo no puede justificar un obstáculo tan considerable a la libre circulación de mercancías [...]».[34]

56. Del mismo modo, en el asunto Mars, antes citado, se cuestionaba una normativa alemana que prohibía la importación de barras de helado comercializadas legalmente en Francia, cuyo envoltorio contenía la indicación «+ 10 %» y cuya cantidad habría sido aumentada con motivo de una campaña publicitaria. El órgano jurisdiccional nacional se planteaba la cuestión del posible carácter engañoso de la mención «+ 10 %», en particular en el supuesto de que los comerciantes hubieran aumentado de forma correlativa el precio de las barras de helado.

El Tribunal de Justicia observó al respecto que, «[...] en realidad, Mars no [había] aprovechó[ado] la operación de promoción para aumentar sus precios de venta y que ningún elemento de autos indica[aba] que los propios minoristas los [hubieran] aumentado».[35] Este Tribunal añadió, sin embargo, que, «[...] en todo caso, [...] *el mero riesgo de que los importadores y minoristas aumenten el precio de la mercancía y que, por consiguiente, los consumidores puedan resultar engañados, no basta* para justificar una prohibición general capaz de obstaculizar el comercio intracomunitario».[36]

57. Por último, el asunto Comisión/Alemania, antes citado, se refiere —entre otros productos— a las salsas holandesa y bearnesa. En Alemania, la posibilidad de comercializar salsas fabricadas con grasas vegetales estaba supeditada al requisito de que el etiquetado del producto contuviera, además de la lista de ingredientes, una mención que indicase la presencia de grasas vegetales. Demandado por incumplimiento de las obligaciones establecidas por el artículo 30 del Tratado, el Gobierno alemán alegó que el requisito controvertido pretendía llamar la atención de sus consumidores sobre la presencia de ingredientes que no esperaban encontrar: en efecto, el método de fabricación de las salsas controvertidas no era conforme a la receta seguida tradicionalmente en Alemania.

34 — Sentencia Pall, antes citada, apartado 19 (la cursiva es mía).

35 — Sentencia Mars, antes citada, apartado 19.

36 — Sentencia Mars, antes citada, apartado 19 (la cursiva es mía). No obstante, el Tribunal de Justicia precisó que: «Esta afirmación no excluye que los Estados miembros puedan reaccionar eventualmente, mediante medidas apropiadas, contra los actos debidamente probados que tuviesen por consecuencia inducir a los consumidores a error» (apartado 19).

En dicho asunto, el Tribunal de Justicia consideró que la lista de ingredientes de los productos garantizaba la información de los consumidores. Añadió que: «*Aunque en algunos casos los consumidores pueden ser inducidos a error, este riesgo es mínimo* y, por tanto, no puede justificar el obstáculo a la libre circulación de mercancías a que dan lugar los requisitos controvertidos.» [37]

58. De las mencionadas sentencias se desprende que, para determinar si una denominación, marca o mención publicitaria puede o no inducir a error al comprador, el Tribunal de Justicia aplica una especie de razonamiento *de minimis*. [38] Sólo estima que existe engaño al consumidor si considera que el riesgo de engaño es suficientemente grave o específico.

59. Además, en la sentencia que dictó el 26 de noviembre de 1996 en el asunto Graffione, el Tribunal de Justicia declaró:

«[...] un riesgo de engaño a los consumidores sólo puede prevalecer sobre las exigencias de la libre circulación de mercancías y, por tanto, justificar unos obstáculos a los intercambios *si es suficientemente grave [...]*». [39]

60. Por consiguiente, el requisito de «riesgo suficientemente grave» de engaño al consumidor constituye un elemento constante de la jurisprudencia del Tribunal de Justicia.

61. Habida cuenta de esta exigencia, considero que en el asunto de autos el Tribunal de Justicia podría adoptar un *doble criterio* para apreciar si la mención «puramente natural» puede engañar al consumidor. Según este doble criterio:

a) la mención «puramente natural» podría inducir a error al comprador si la utilización de esta mención es manifiestamente incompatible con la presencia de restos o residuos de plomo, de cadmio y de pesticidas en la confitura controvertida;

b) en caso contrario, la mención «puramente natural» podría sin embargo inducir a error al comprador si la utilización de dicha mención es manifiestamente incompatible con la presencia de los aludidos residuos debido al porcentaje de éstos registrado en la confitura controvertida.

62. Este doble criterio corresponde a los dos supuestos de engaño al consumidor que he identificado con anterioridad. [40]

37 — Sentencia Comisión/Alemania, antes citada, apartado 34 (la cursiva es mía).

38 — Véanse asimismo, en este sentido, las sentencias Clinique, antes citada, apartados 20 a 23, y Van Der Laan, antes citada, apartados 41 y 42.

39 — C-313/94, Rec. p. I-6039, apartado 24 (la cursiva es mía).

40 — Véase el punto 51 de las presentes conclusiones.

Sobre el carácter manifiestamente incompatible de la mención «puramente natural» con la presencia de restos o residuos de plomo, de cadmio y de plaguicidas en la confitura controvertida

63. Cabe considerar el *plomo* y el *cadmio* como «contaminantes» con arreglo a las disposiciones del Reglamento (CEE) nº 315/93, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios.[41] Se trata de «sustancia[s] que no haya[n] sido agregada[s] intencionadamente al alimento en cuestión, pero que sin embargo se encuentra[n] en el mismo como residuo de la producción [...] o como consecuencia de la contaminación medioambiental».[42]

64. El plomo y el cadmio son metales pesados que se encuentran en el aire y en la superficie de la tierra debido a la contaminación del medio ambiente.[43]

65. Por lo demás, varios textos comunitarios confirman la presencia de estas dos sustancias en nuestro entorno natural.

Respecto al plomo, la Directiva 82/884/CEE,[44] por ejemplo, indica «que la utilización del plomo lleva en la actualidad a la contaminación saturnina de *numerosas áreas del medio ambiente* ».[45] Mediante dicha Directiva, el Consejo «fij[ó] un valor límite para el *plomo contenido en la atmósfera* con el fin de contribuir específicamente a la protección de los seres humanos contra *los efectos del plomo en el medio ambiente*».[46]

Otro ejemplo lo proporciona la Directiva 1999/30/CE del Consejo de 22 de abril de 1999.[47] Al igual que la Directiva 82/884, esta normativa tiene por objeto «establecer valores límite [...] con respecto a las concentraciones *de* [...] *plomo en el aire ambiente [...]*».[48]

Por otra parte, la Directiva 80/778/CEE[49] indica que el medio acuático también puede contener tal sustancia. En efecto, las disposiciones de dicha normativa muestran que las aguas destinadas al consumo humano, bien sean aguas destinadas al consumo o utilizadas en una empresa alimentaria,

41 — Reglamento del Consejo, de 8 de febrero de 1993 (DO L 37, p. 1).

42 — Artículo 1, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento nº 315/93.

43 — La tierra contiene asimismo plomo y cadmio en estado natural en forma de «sales».

44 — Directiva del Consejo, de 3 de diciembre de 1982, relativa al valor límite para el plomo contenido en la atmósfera (DO L 378, p. 15; EE 15/4 p.17).

45 — Considerando segundo de la Directiva 82/884 (la cursiva es mía).

46 — Artículo 1, apartado 1, de la Directiva 82/884 (la cursiva es mía).

47 — Directiva relativa a los valores límite de dióxido de azufre, dióxido de nitrógeno y óxidos de nitrógeno, partículas y plomo en el aire ambiente (DO L 163, p. 41).

48 — Artículo 1, primer guión de la Directiva 1999/30 (la cursiva es mía).

49 — Directiva del Consejo, de 15 de julio de 1980, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano (DO L 229, p. 11; EE 15/2 p. 174).

presentan en general cierto contenido en plomo. [50]

En lo referente al cadmio, he identificado varios textos comunitarios que confirman la presencia de esta sustancia en el medio acuático.

Así, en los considerandos de la Directiva 83/513/CEE [51] se expone lo siguiente:

«puesto que *un gran número de industrias origina contaminación debida al vertido de cadmio en las aguas,* es necesario fijar valores límite específicos en función del tipo de industria y fijar objetivos de calidad para el medio acuático en el cual dichas industrias vierten el cadmio». [52]

En dicha Directiva, el Consejo fijó «los valores límite de las normas de emisión del cadmio para los vertidos procedentes de [determinados] establecimientos industriales [...]» [53] y estableció «los objetivos de calidad *en lo que se refiere al cadmio para el medio acuático*». [54]

Además, las disposiciones de la Directiva 80/778 confirman que las aguas destinadas al consumo humano, bien sean aguas destinadas al consumo o utilizadas en las empresas alimentarias, pueden presentar cierto contenido en cadmio. [55]

66. Del conjunto de las mencionadas Directivas se desprende que un número considerable de industrias vierten o han vertido plomo y cadmio en el medio ambiente. Por muy lamentable que sea, la presencia de estas dos sustancias en nuestro entorno natural constituye por tanto una realidad. [56]

67. Ahora bien, en la medida en que —por definición— las frutas de jardín se cultivan en semejante entorno, están expuestas de

50 — Véanse, en particular, los artículos 2 y 3 así como el Anexo I, D, punto 51, de la Directiva 80/778.

51 — Directiva del Consejo, de 26 de septiembre de 1983, relativa a los valores límite y a los objetivos de calidad para los vertidos de cadmio (DO L 291, p. 1).

52 — Considerando cuarto de la Directiva 83/513 (la cursiva es mía).

53 — Primer guión del apartado 1 del artículo 1 de la Directiva 83/513.

54 — Artículo 1, apartado 1, segundo guión de la Directiva 83/513 (la cursiva es mía).

55 — Véanse, en particular, los artículos 2 y 3 así como el Anexo I, D, punto 46, de la Directiva 80/778.

56 — A este respecto, la contaminación del aire ambiente por el plomo no resulta realmente sorprendente. Procede recordar, en efecto, que la industria del automóvil vertió durante mucho tiempo esta sustancia en la atmósfera cuando el carburante utilizado por los vehículos todavía no era «sin plomo».

forma inevitable a los agentes contaminantes que le afectan. En tales circunstancias, no resulta excepcional encontrar *restos o residuos* de plomo y de cadmio en las fresas de jardín cultivadas de forma «natural».

68. Procede pues retener que *a priori* la mención «puramente natural» no es incompatible con la presencia de los mencionados residuos en la confitura controvertida.

69. En lo que se refiere a los *plaguicidas,* hay que referirse a la Directiva 90/642/CEE, de 27 de noviembre de 1990.[57] En efecto, los considerandos de dicho texto dan una idea bastante pertinente de los motivos que llevan a utilizar plaguicidas. En dichos considerandos se lee:

«Considerando que la producción vegetal desempeña en la Comunidad un papel de gran importancia;

Considerando que el rendimiento de esa producción se ve *continuamente afectado por la presencia de organismos nocivos y malas hierbas;*

Considerando que *es indispensable proteger de los efectos de dichos organismos a los vegetales y productos vegetales,* no sólo para evitar que disminuya el rendimiento o que los productos cosechados sufran daños, sino también para mejorar la productividad agrícola;

Considerando que *uno de los principales medios de protección de los vegetales y productos vegetales contra los efectos de los organismos nocivos consiste en el uso de plaguicidas químicos;* pero que es oportuno fijar los contenidos máximos obligatorios al nivel más bajo compatible con las prácticas agrícolas correctas».[58]

70. De dicho texto se infiere que la utilización de plaguicidas constituye uno de los medios más frecuentes para combatir la presencia de organismos nocivos en los productos vegetales y agrícolas.[59] Por otro lado, los plaguicidas no sólo se utilizan en el ámbito «industrial» o en cultivos de gran envergadura. En efecto, los particulares que poseen plantas de interior o que cultivan frutas u hortalizas en su huerta utilizan también este tipo de sustancias para proteger sus vegetales.

57 — Directiva del Consejo relativa a la fijación de los contenidos máximos de residuos de plaguicidas en determinados productos de origen vegetal, incluidas las frutas y hortalizas (DO L 350, p. 71), modificada en último lugar por la Directiva 1999/71/CE de la Comisión, de 14 de julio de 1999, por la que se modifican los anexos de las Directivas 86/362/CEE, 86/363/CEE y 90/642/CEE del Consejo (DO L 194, p. 36; en lo sucesivo, «Directiva 90/642»).

58 — Considerandos primero a cuarto de la Directiva 90/642 (la cursiva es mía).

59 — El Tribunal de Justicia ha señalado en varias ocasiones, por lo demás, que «los plaguicidas [...] [son] sustancias [...] necesarias para la agricultura [...]» [sentencias de 19 de septiembre de 1984, Heijn (94/83, Rec. p. 3263), apartado 15, y de 13 de marzo de 1986, Mirepoix (54/85, Rec. p. 1067), apartado 14].

71. Por consiguiente, la circunstancia de que se cultiven fresas de jardín de forma «natural» no parece excluir la presencia de residuos de plaguicidas en dichas frutas. Es cierto que, respecto de los productos «ecológicos», el Reglamento nº 2092/91 estableció disposiciones que «implica[n] importantes restricciones en la utilización de fertilizantes o pesticidas que puedan [...] dar lugar a la presencia de residuos [...]». [60] Sin embargo, ya he señalado que la confitura Darbo no es un producto ecológico con arreglo al Reglamento antes citado y que no lleva ninguna indicación que permita creer que se obtenga de forma ecológica. [61]

72. En tales circunstancias, la mención «puramente natural» no me parece *a priori* incompatible con la presencia de restos o residuos de plaguicidas en la confitura controvertida.

Sobre el carácter manifiestamente incompatible de la mención «puramente natural» con los contenidos en residuos de plomo, de cadmio y de plaguicidas registrados en la confitura controvertida

73. Nos queda sin embargo examinar los *contenidos* en residuos de plomo, de cadmio y de plaguicidas registrados en la confitura controvertida. En efecto, la mención «puramente natural» podría sin embargo inducir a error al consumidor si el producto alimenticio presenta contenidos particularmente elevados en residuos de sustancias tóxicas o contaminantes. [62]

74. A tal efecto, procede comparar los contenidos indicados por el juez de remisión y los valores máximos fijados por el Derecho comunitario.

75. En cuanto al *plomo* y al *cadmio*, no he encontrado ningún texto específico que regule la presencia de estas dos sustancias en las frutas. Sin embargo, la Comisión ha presentado al Tribunal de Justicia documentos que demuestran que se están llevando a cabo en este campo varios estudios de ámbito internacional y comunitario.

Así, en diciembre de 1998, la Comisión del Codex Alimentarius de la FAO [Food and Agriculture Organization (of the United Nations)] y de la Organización Mundial de la Salud [63] aprobó varios documentos en

60 — Considerando noveno del Reglamento nº 2092/91.

61 — Véanse los puntos 45 a 47 de las presentes conclusiones.

62 — Con mayor motivo, la mención «puramente natural» podría inducir a error al comprador si, debido al contenido particularmente elevado en residuos controvertidos, el producto alimenticio presentara un riesgo para la salud del consumidor.

63 — Debe recordarse que el Tribunal de Justicia se refiere con frecuencia a los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius de la FAO y de la Organización Mundial de la Salud: véanse, por ejemplo, las sentencias de 12 de marzo de 1987, Comisión/Alemania, denominada «Ley de pureza de la cerveza» (178/84, Rec. p. 1227), apartado 44; de 13 de diciembre de 1990, Bellon (C-42/90, Rec. p. I-4863), apartado 14, y de 4 de junio de 1992, Debus (asuntos acumulados C-13/91 y C-113/91, Rec. p. I-3617), apartado 17.

los que recomendaba la adopción de límites internacionales para el contenido en plomo y en cadmio de determinados alimentos. En el caso de las frutas, propuso establecer un umbral de 0,3 mg/kg para los residuos de plomo y otro umbral de 0,01 mg/kg para los residuos de cadmio. [64]

Por otra parte, la Dirección General «Industria» (DG III) de la Comisión examinó las normativas de los Estados miembros por las que se fijan los valores máximos de plomo y de cadmio en los productos alimenticios. En febrero de 1995, elaboró un documento titulado «Compilation des tolérances pour les contaminants dans les denrées alimentaires dans la législation des Etats membres». [65] De dicho documento se desprende que, en las frutas y hortalizas, los Estados miembros permiten porcentajes de plomo que van de 0,1 mg/kg a 0,5 mg/kg y contenidos en cadmio que se sitúan entre 0,02 mg/kg y 0,2 mg/kg. Además, resulta que la legislación alemana tolera, en la mayor parte de las frutas, un porcentaje de 0,5 mg/kg de plomo y de 0,2 mg/kg de cadmio.

76. Pues bien, en su cuestión prejudicial, el Oberlandesgericht Köln indica que la confitura Darbo contiene los siguientes restos: < 0,01 mg/kg de plomo y 0,008 mg/kg de cadmio.

77. De ello se deduce que los residuos registrados en la confitura considerada son claramente inferiores al conjunto de los valores nacionales e internacionales antes mencionados. En efecto, el producto controvertido presenta un contenido en plomo que es 30 veces inferior al recomendado —por ejemplo— por la Comisión del Codex Alimentarius de la FAO y de la Organización Mundial de la Salud. Además, su contenido en cadmio es 25 veces inferior al valor máximo autorizado —por poner un ejemplo— por la legislación alemana.

78. En cuanto a los *plaguicidas*, hay que referirse a las disposiciones de la Directiva 90/642, de 27 de noviembre de 1990. En efecto, en dicho texto, el Consejo fijó expresamente «los contenidos máximos de residuos de plaguicidas en determinados productos de origen vegetal, incluidas las frutas y hortalizas». [66]

Del Anexo II de la Directiva 90/642 se desprende que los valores máximos de residuos en las fresas (distintas de las fresas

64 — Anexo I de las observaciones de la Comisión (pp. 8 y 5).
65 — Anexo II de las observaciones de la Comisión.
66 — Según se desprende del propio título de la Directiva 90/642.

de bosque) es de 5 mg/kg tanto para la procimidona como para la vinclozolina. [67]

79. No obstante, en su cuestión prejudicial, el juez de remisión indica que la confitura Darbo contiene los siguientes restos: 0,016 mg/kg de procimidona y 0,005 mg/kg de vinclozolina.

80. De ello resulta que las cantidades de plaguicidas registradas en la confitura controvertida son particularmente bajas respecto de los valores autorizados por el Derecho comunitario. [68] En efecto, el contenido en procimidona es más de *300 veces* inferior al valor máximo autorizado por la Directiva 90/642. Además, el contenido en vinclozolina es *1.000 veces* inferior al valor máximo comunitario.

81. En estas circunstancias, considero que la mención «puramente natural» no puede inducir a error al consumidor respecto de las características del producto alimenticio

y, en particular, respecto de sus cualidades, su composición y su método de fabricación. En particular, no consta en absoluto que, en razón de los restos o residuos de plomo, de cadmio y de plaguicidas registrados en la confitura Darbo, esta última no pueda ser calificada de «natural» o llevar la mención «puramente natural».

Además, procede subrayar que, habida cuenta del nivel particularmente bajo de los residuos antes citados respecto de los valores admitidos por las autoridades competentes (de ámbito nacional, comunitario o internacional), la circunstancia de que no se informe al comprador a través del etiquetado de la presencia de dichos residuos no constituye un engaño con arreglo a las disposiciones de la Directiva 79/112.

82. Por consiguiente, propongo que el Tribunal de Justicia responda al Oberlandesgericht Köln que la utilización de la mención «puramente natural» para calificar una confitura de fresas que contiene el gelificante pectina, así como restos o residuos de plomo, cadmio y plaguicidas en las cantidades reseñadas por la resolución de remisión, no puede inducir a error al consumidor respecto de las características del producto alimenticio con arreglo al artículo 2, apartado 1, letra a), inciso i), de la Directiva 79/112.

67 — En cuanto a la vinclozolina, véase el Anexo II, punto 1, inciso v), de la Directiva 90/642, modificada por el artículo 2 de la Directiva 93/58/CEE del Consejo, de 29 de junio de 1993, por la que se modifican el Anexo II de la Directiva 76/895/CEE y el Anexo de la Directiva 90/642/CEE (DO L 211 p. 6). En cuanto a la procimidona, véase el Anexo II, punto 1, inciso v), letra b), de la Directiva 90/642, modificada por el artículo 3 de la Directiva 98/82/CE de la Comisión, de 27 de octubre de 1998, por el que se modifican los anexos de las Directivas 86/362/CEE, 86/363/CEE y 90/642/CEE del Consejo (DO L 290, p. 25).

68 — La prueba es que la Comisión considera dichas cantidades «sorprendentemente bajas» (p. 11 de la traducción francesa de sus observaciones).

Conclusión

83. Sobre la base de las consideraciones antes expuestas, propongo que el Tribunal de Justicia declare que:

«El artículo 2, apartado 1, letra a), inciso i), de la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final, modificada por la Directiva 97/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, debe interpretarse en el sentido de que la utilización de la mención "puramente natural" para calificar una confitura como la controvertida en el litigio principal no puede inducir a error al comprador respecto de las características del producto alimenticio.»