CONCLUSÕES DO ADVOGADO-GERAL PHILIPPE LÉGER

apresentadas em 20 de Janeiro de 2000 *

1. O presente pedido de decisão prejudicial é referente à Directiva 79/112/CEE relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final [1] (a seguir «Directiva 79/112»).

O Oberlandesgericht Köln (Alemanha) pretende saber se a utilização da menção «puramente natural» para qualificar um doce de morango que contém gelificante pectina bem como vestígios de chumbo, de cádmio e de pesticidas é susceptível de induzir em erro o comprador sobre as características do género alimentício.

I — Quadro jurídico

A Directiva 79/112 [2]

2. A Directiva 79/112 define regras gerais relativas à rotulagem e apresentação dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final.

3. O n.º 1 do artigo 2.º da directiva dispõe:

«1. A rotulagem e as modalidades em que é realizada não devem:

a) ser de natureza a induzir em erro o comprador, nomeadamente:

i) no que respeita às características do género alimentício e, em espe-

* Língua original: francês.

1 — Directiva do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978 (JO 1979, L 33, p. 1; EE 13 F9 p. 162), na versão alterada em último lugar pela Directiva 1999/10/CE da Comissão, de 8 de Março de 1999, que prevê derrogações ao disposto no artigo 7.º da Directiva 79/112 (JO L 69, p. 22).

2 — Os autos do Tribunal de Justiça não contêm qualquer indicação quanto ao período em que ocorreram os factos do litígio no processo principal. Para poder determinar a versão da Directiva 79/112 aplicável no caso em apreço, houve, por isso, que tomar como referência a data de prolação do despacho de reenvio, ou seja, o dia 2 de Dezembro de 1998. Nessa data, a Directiva 79/112 encontrava-se em vigor na sua versão alterada, em último lugar, pela Directiva 97/4 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Janeiro de 1997 (JO L 43, p. 21).

cial, no que se refere à natureza, identidade, qualidades, composição, quantidade, durabilidade, origem ou proveniência, modo de fabrico ou de obtenção;

ii) atribuindo ao género alimentício efeitos ou propriedades que não possua;

iii) sugerindo que o género alimentício possui características especiais quando todos os géneros alimentícios similares possuem essas mesmas características;

...»

4. Por força do n.º 1 do artigo 3.º da Directiva 79/112,

«A rotulagem dos géneros alimentícios incluirá, nas condições e sem prejuízo das derrogações previstas nos artigos 4.º a 14.º, unicamente as seguintes indicações obrigatórias:

1) denominação de venda;

2) lista dos ingredientes;

...»

5. Nos termos do artigo 6.º, n.º 5, alínea a), da Directiva 79/112:

«A lista dos ingredientes deve ser estabelecida pela enumeração de todos os ingredientes que constituem o género alimentício, por ordem de peso decrescente no momento do seu fabrico. Deve ser precedida de uma indicação adequada incluindo a palavra 'ingredientes'.»

6. Por sua vez, o artigo 15.º da Directiva 79/112 estatui o seguinte:

«1. Os Estados-Membros não podem proibir o comércio dos géneros alimentícios que estejam conformes às regras previstas na presente directiva, através da aplicação de disposições nacionais não harmonizadas que regulem a rotulagem e apresentação de certos géneros alimentícios ou dos géneros alimentícios em geral.

2. O n.º 1 não será aplicável às disposições nacionais não harmonizadas justificadas por razões:

...

— de repressão de fraudes, sob condição de essas disposições não serem de natureza a entravar a aplicação das definições e normas previstas pela presente directiva;

...»

A legislação alemã

7. O § 17 da Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (lei relativa aos géneros alimentícios e aos artigos de primeira necessidade, a seguir «LMBG») contém disposições que visam proteger o consumidor dos riscos de engano.

8. De acordo com o § 17, n.º 1, ponto 4, desta lei, é proibido:

«ao comercializar géneros alimentícios que contenham quer aditivos quer resíduos de substâncias autorizadas na acepção dos §§ 14 e 15... utilizar menções ou outras indicações que sugiram que são naturais, puramente naturais ('naturrein') ou isentos de resíduos ou de poluentes» [3].

9. O § 17, n.º 1, ponto 5, da LMBG proíbe igualmente «vender géneros alimentícios sob denominações, indicações ou apresentações susceptíveis de induzir em erro...».

10. Aliás, o § 47a, n.º 1, da LMBG estipula que:

«os produtos, na acepção da presente lei, que sejam regularmente fabricados e colo-

3 — O § 14 da LMBG proíbe a comercialização de produtos fitossanitários, adubos ou pesticidas não autorizados. O § 15 da LMBG proíbe a comercialização de alimentos para animais contendo substâncias com efeito farmacológico (n.º 11 das observações da recorrida no processo principal).

cados no mercado noutro Estado-Membro da Comunidade... podem ser introduzidos e colocados no mercado no país, mesmo que não satisfaçam as disposições em matéria de direito dos produtos alimentares da República Federal da Alemanha. O primeiro período não se aplica aos produtos que:

1. caibam nas proibições dos §§ 8, 24 ou 30, ou

2. violem outras disposições jurídicas adoptadas para protecção da saúde, na medida em que a possibilidade de comercialização dos produtos na República Federal da Alemanha não foi reconhecida... pela publicação de uma decisão de alcance geral do ministro federal no Bundesanzeiger».

II — Matéria de facto e tramitação no processo principal

11. A sociedade Adolf Darbo AG (a seguir «Darbo») está estabelecida na Áustria. Comercializa neste Estado como na Alemanha um doce de morango sob a marca «d'arbo naturrein» e sob a designação mais concreta de «Garten Erdbeer» (morangos de jardim).

12. O rótulo da embalagem do doce contém as seguintes menções:

«Em 1879, a família Darbo começou o fabrico de doces. Ainda hoje, os doces Darbo são fabricados segundo uma receita tradicional do Tirol. São cuidadosamente aquecidos e mexidos. Conservam assim as preciosas vitaminas e o aroma natural dos frutos.

Darbo AG, 6135 Stans,
Tirol — Áustria

MORANGOS DE JARDIM

Doce de qualidade extra

Preparado com pelo menos 50 g de frutos por cada 100 g. Teor total em açúcares: 60 g por cada 100 g. Conservar em local fresco após a abertura.
Ingredientes: morangos, açúcar, concentrado de sumo de limão, gelificante pectina.

---

450 g»

13. O doce de morango fabricado pela Darbo contém gelificante pectina. Decorre do despacho de reenvio [4] que este gelificante constitui «um extracto com ácidos diluídos, proveniente principalmente das partes interiores das cascas de citrinos, de restos de frutos ou de pedaços de beterraba açucareira.»

14. Além disso, o doce em litígio apresenta vestígios dos seguintes resíduos: < 0,01 mg/kg de chumbo, 008 mg/kg de cádmio, 0,016 mg/kg de promicideno (pesticida) e 0,005 mg/kg de vinclozolina (pesticida).

15. Na Áustria, a inscrição da menção «naturrein» na embalagem do doce Darbo foi autorizada pelo Österreichisches Lebensmittelbuch (código alimentar austríaco). Com efeito, esta legislação prevê que [5]:

«Desde que sejam fabricados sem xarope de glicose e utilizando exclusivamente, em vez de ácidos alimentares e os seus sais, sumo de limão fresco ou conservado naturalmente (concentrado de sumo de limão), os doces extra e os doces de baixas calorias podem ter a menção de destaque 'naturrein'. Qualquer que seja a dimensão do seu acondicionamento, estes produtos não são conservados quimicamente.»

16. Na Alemanha, a Verein gegen Unwesen in Handel und Gewerbe Köln eV (associação de combate à concorrência desleal, a seguir «Verein») intentou uma acção contra a Darbo com vista à cessação, da utilização da menção «naturrein». A Verein considera que esta menção é contrária ao disposto no § 17, n.º 1, pontos 4 e 5, da LMBG, por três razões.

Por um lado, o gelificante pectina seria um aditivo que o consumidor não esperaria encontrar no doce em litígio devido à indicação «naturrein». Por outro lado, a menção «naturrein» seria susceptível de induzir em erro o consumidor, na medida em que o ar bem como os terrenos donde provêm os frutos que compõem o doce estariam contaminados pela poluição. Por último, tendo em conta a presença de resíduos de chumbo, cádmio e pesticidas neste, o referido doce não pode ser qualificado como «naturrein».

17. A Darbo contestou no órgão jurisdicional de reenvio o carácter enganoso da menção «naturrein».

Defende que, tendo em conta a poluição dos terrenos e do ar, o consumidor já espera a presença de substâncias tóxicas nos alimentos. De resto, o consumidor sabe que é impossível fazer doce sem gelificante, sendo, aliás, a pectina um gelificante bem

4 — P. 3 da tradução portuguesa.

5 — O Österreichisches Lebensmittelbuch (a seguir «ÖMLB»), 3ª edição, capítulo B 5 «doce e outros géneros à base de frutos», fixa as condições a que está subordinada a comercialização de um «doce extra» que contenha a menção «naturrein». A norma citada é o § 24 do ÖMLB (n.º 2 das observações do Governo austríaco e n.º 13 das observações da Darbo).

conhecido. Por outro lado, a Darbo alega que deveria poder comercializar o seu doce na Alemanha ao abrigo do § 47a, n.° 1, da LMBG e dos artigos 30.° e 36.° do Tratado CE (que passaram, após alteração, a artigos 28.° e 30.° CE), uma vez que este produto é legalmente fabricado na Áustria sob a marca «d'arbo naturrein».

III — A questão prejudicial

18. Tendo dúvidas quanto ao alcance do artigo 2.°, n.° 1, alínea a), i), da directiva, o Oberlandesgericht Köln decidiu suspender a instância e submeter ao Tribunal de Justiça a seguinte questão prejudicial:

«Contraria a já referida disposição da directiva relativa à rotulagem que um doce fabricado num Estado-Membro (Áustria) e comercializado nesse e noutro Estado-Membro (República Federal da Alemanha) com a indicação 'naturrein' ('puramente natural') contenha o gelificante pectina e < 0,01 mg/kg de chumbo (AAS), 0,008 mg/kg de cádmio (AAS), e também pesticidas, ou seja, 0,016 mg/kg de procimideno e 0,005 mg/kg de vinclozolina?»

IV — Observações liminares

19. Nas suas observações escritas [6], a Darbo alega que a questão apresentada pelo Oberlandesgericht Köln é imprecisa. Sustenta que o presente processo deveria ser examinado à luz das disposições do artigo 30.° do Tratado. Em consequência, propõe ao Tribunal que reformule a questão prejudicial com vista a determinar se a proibição de comercializar o doce em litígio na Alemanha sob a marca «d'arbo naturrein» — proibição essa que resulta do § 17, n.° 1, pontos 4 e 5, da LMBG — constitui uma medida de efeito equivalente passível de justificação por exigências imperativas de protecção do consumidor.

20. Três observações são possíveis a este propósito.

21. Em primeiro lugar, a proposta avançada pela Darbo parece ser dificilmente conciliável com as constatações feitas pelo órgão jurisdicional *a quo*.

No seu despacho de reenvio [7], o Oberlandesgericht Köln constatou que a utilização

6 — N.° 9.

7 — Páginas 6 e 7 da tradução portuguesa.

da menção «naturrein» era efectivamente proibida pelo § 17, n.° 1, ponto 4, da LMBG. No entanto, indicou que, não obstante a proibição estabelecida, a comercialização do doce em litígio devia ser autorizada na Alemanha em virtude do disposto no § 47a, n.° 1, da LMBG, uma vez que o produto era legalmente fabricado e comercializado na Áustria. Através do presente reenvio prejudicial, o Oberlandesgericht Köln pretende verificar o respeito por esta condição e assegurar-se de que o artigo 2.°, n.° 1, alíneas a) e i), da Directiva 79/112 não impede que o doce em litígio seja igualmente fabricado e comercializado na Alemanha sob a marca «naturrein». Daqui resulta que o órgão jurisdicional de reenvio não questiona a compatibilidade da legislação alemã com o artigo 30.° do Tratado.

22. *Em segundo lugar*, basta recordar que, segundo uma jurisprudência constante, cabe exclusivamente ao órgão jurisdicional nacional, apreciar, à luz das particularidades de cada processo, tanto a necessidade de uma questão prejudicial para estar em condições de proferir a sua decisão como a pertinência das questões que submete ao Tribunal de Justiça [8]. Portanto, o artigo 177.° do Tratado CE (actual artigo 234.° CE) não confere ao Tribunal competência para censurar os fundamentos do despacho de reenvio [9].

23. *Em terceiro lugar*, considero, em todo o caso, que a reformulação proposta pela Darbo não teria qualquer incidência na resposta à questão prejudicial.

Com efeito, no quadro das disposições dos artigos 30.° e 36.° do Tratado, o Tribunal verifica com regularidade se o objectivo de protecção dos consumidores, prosseguido pela regulamentação nacional controvertida, não poder ser alcançado mediante uma medida menos restritiva para a liberdade do comércio do que a proibição de comercialização do género alimentício em causa [10]. A este respeito, o Tribunal decidiu que: «O artigo 30.° do Tratado CE opõe-se a uma regulamentação nacional que proíbe a comercialização de géneros alimentícios legalmente fabricados e comercializados noutro Estado-Membro por razões atinentes à protecção dos consumidores, desde que esta esteja assegurada por meio de uma *rotulagem conforme às disposições da Directiva 79/112/CEE...*» [11].

8 — V., nomeadamente, os acórdãos de 27 de Outubro de 1993, Enderby (C-127/92, Colect., p. I-5535, n.° 10); de 3 de Março de 1994, Eurico Italia e o. (C-332/92, C-333/92 e C-335/92, Colect., p. I-711, n.° 17); de 7 de Julho de 1994, McLachlan (C-146/93, Colect., p. I-3229, n.° 20), e de 16 de Julho de 1998, ICI (C-264/96, Colect., p. I-4695, n.° 15).

9 — V., nomeadamente, os acórdãos de 19 de Dezembro de 1968, Salgoil (13/68, Colect. 1965-1968, pp. 903, 907), e de 26 de Novembro de 1998, Bronner (C-7/97, Colect., p. I-7791, n.° 1).

10 — V., por exemplo, os acórdãos de 10 de Novembro de 1982, Rau (261/81, Recueil, p. 3961, especialmente n.° 17), e de 12 de Março de 1987, Comissão/Grécia (176/84, Colect., p. 1193, especialmente n.° 29).

11 — Acórdão de 9 de Fevereiro de 1999, Van der Laan (C-383/97, Colect., p. I-731, n.° 1 da parte decisória, sublinhado nosso).

Ora, no caso vertente, a questão apresentada pelo Oberlandesgericht Köln tem um objecto idêntico: incide precisamente sobre a conformidade da rotulagem do doce em litígio com as normas da Directiva 79/112.

24. Em consequência, considero que não há lugar à reformulação da questão prejudicial no sentido proposto pela Darbo.

V — Resposta à questão prejudicial

25. O órgão jurisdicional nacional pergunta, em substância, se a utilização da menção «puramente natural» para designar um doce de morango que contém gelificante pectina bem como vestígios de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas com os teores indicados na questão prejudicial é susceptível de induzir em erro o consumidor quanto às características do género alimentício na acepção do artigo 2.°, n.° 1, alínea a), i), da Directiva 79/112.

26. A este respeito, convém recordar que o Tribunal de Justiça foi por diversas vezes conduzido a questionar-se sobre o carácter eventualmente enganoso de uma denominação, de uma marca ou de uma indicação à luz das disposições do Tratado ou do direito derivado [12]. Decorre da jurisprudência do Tribunal de Justiça que, para determinar se a denominação, a marca ou a indicação em causa era ou não susceptível de induzir em erro o comprador, o Tribunal teve em consideração «a presumível expectativa de um consumidor médio, normalmente informado e razoavelmente atento e advertido...» [13].

27. É, portanto, à luz deste critério que analisaremos se, tendo em conta a presença de substâncias controvertidas no doce Darbo, a utilização da menção «puramente natural» é susceptível de induzir em erro o comprador quanto às características do género alimentício.

Quanto à presença de pectina

28. A pectina é um «gelificante» na acepção das disposições da Directiva 95/2/CE

12 — V., por exemplo, os acórdãos de 7 de Março de 1990, GB-Inno-BM (C-236/88, Colect., p. I-667); de 13 de Dezembro de 1990, Pall (C-238/89, Colect., p. I-4827); de 18 de Maio de 1993, Yves-Rocher (C-126/91, Colect., p. I-2361); de 2 de Fevereiro de 1994, Verband Sozialer Wettbewerb, dito «Clinique» (C-315/92, Colect., p. I-317); de 29 de Junho de 1995, Langguth (C-456/93, Colect., p. I-1737), e de 6 de Julho de 1995, Mars (C-470/93, Colect., p. I-1923).

13 — Acórdão de 16 de Julho de 1998, Gut Springenheide e Tusky (C-210-96, Colect., p. I-4657, n.° 31). V. igualmente os acórdãos Mars, já referido, n.° 24, e de 28 de Janeiro de 1999, Sektkellerei Kessler (C-303/97, Colect., p. I-513, n.° 36).

relativa aos aditivos alimentares que não sejam corantes ou edulcorantes [14]. Trata-se de uma substância que, adicionada a um género alimentício, lhe dá consistência através da formação de um gel [15].

29. A utilização de pectina nos doces «extra» é essencialmente disciplinada por dois textos de direito comunitário: a Directiva 95/2, já referida, e a Directiva 76/693/CEE relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha [16].

Na Directiva 95/2, a pectina consta precisamente do número de substâncias que podem ser acrescentadas aos doces extra [17], com base no princípio «*quantum satis*» [18]. A expressão «*quantum satis*» significa que não é especificado um limite máximo, mas que a substância em questão deve ser empregue em conformidade com as boas práticas de fabrico [19].

De resto, a Directiva 79/693 autoriza igualmente a utilização de pectina no fabrico de doces «extra» [20].

30. A pectina pode apresentar-se em estado líquido ou sólido. Do disposto nas Directivas 95/2 e 79/693 decorre que a pectina em estado sólido constitui um *aditivo* (E 440) [21], enquanto a pectina em estado líquido é considerada um *ingrediente* do género alimentício [22].

31. No caso em apreço, o despacho de reenvio não esclarece se a pectina é utilizada pela Darbo em estado líquido ou sólido. De qualquer maneira, como justamente a Comissão realçou, esta questão não é determinante para apreciar a conformidade da rotulagem controvertida com as disposições da Directiva 79/112.

32. Com efeito, nos termos do artigo 6.°, n.° 4, alínea a), desta directiva, «entende-se por *ingrediente* qualquer substância, *incluindo os aditivos*, utilizada no fabrico ou preparação de um género alimentício e ainda presente no produto acabado, eventualmente sob forma alterada» [23].

14 — Directiva do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Fevereiro de 1995 (JO L 61, p. 1), tal como alterada pela Directiva 96/85/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de Dezembro de 1996 (JO 1997, L 86, p. 4), e pela Directiva 98/72 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Outubro de 1998 (JO L 295, p. 18, a seguir «Directiva 95/2»).

15 — Artigo 1.°, n.° 3, alínea n), da Directiva 95/2.

16 — Directiva do Conselho, de 24 de Julho de 1979 (JO L 205, p. 5; EE 13 F10 p. 140), tal como alterada pela Directiva 80/1276/CEE do Conselho, de 22 de Dezembro de 1980, alterando, por virtude da adesão da Grécia, as Directivas 76/893/CEE, 79/693/CEE e 80/777/CEE no que diz respeito ao quórum maioritário de votos aplicável no quadro do procedimento do comité permanente dos géneros alimentícios (JO L 375, p. 77), e pela Directiva 88/593/CEE do Conselho, de 18 de Novembro de 1988 (JO L 318, p. 44, a seguir «Directiva 79/693»).

17 — A Directiva 79/693 define o doce «extra» como «a mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de açúcares e de polpa [de frutos]...» (Anexo I, A, n.° 1).

18 — Anexos I e II da Directiva 95/2.

19 — Artigo 2.°, n.° 8, da Directiva 95/2.

20 — Artigo 5.° conjugado com os Anexos I, A, n.° 1; III, A, n.° 1, último travessão, e III, B, da Directiva 76/693.

21 — Anexo III, B, da Directiva 76/693 e Anexos I e II da Directiva 95/2.

22 — Anexo III, A, n.° 1, último travessão, da Directiva 76/693 e artigo 1.°, n.° 5, alínea b), da Directiva 95/2.

23 — Sublinhado nosso.

33. Donde resulta que a pectina utilizada pela Darbo, quer se encontre em estado líquido (ingrediente) ou em estado sólido (aditivo), deve obrigatoriamente figurar na lista de ingredientes que entram na composição do produto.

34. Ora, a rotulagem do doce em litígio satisfaz este requisito. A seguir à menção «*Ingredientes*», refere de forma clara a presença de «*morangos, açúcar, concentrado de sumo de limão*» e «*gelificante pectina*».

35. Esta rotulagem está, portanto, em conformidade com o artigo 3.°, n.° 1, ponto 2, bem como com o artigo 6.°, n.° 4, alínea a), e n.° 5, alínea a), da Directiva 79/112.

36. Convém acrescentar que, além das menções obrigatórias previstas pela Directiva 79/112, a Directiva 79/693 enuncia regras específicas relativas à rotulagem de doces [24]. Em virtude desta regulamentação, a embalagem dos doces «extra» deve conter:

«a menção 'preparado com... gramas de frutos por 100 gramas', em que o número indicado representa a quantidade por 100 gramas de produto acabado nos quais [foi utilizada]... a polpa [de frutos]...» [25]

bem como

«a menção 'teor total em açúcares... gramas por 100 gramas', em que o número indicado representa o valor refractométrico do produto acabado determinado a 20 graus Celsius...» [26].

37. Ora, a rotulagem do género alimentício controvertido também preenche estes dois requisitos suplementares. Inclui a indicação de que o doce é «*preparado com pelo menos 50 g de frutos por cada 100 g*» e tem um «*teor total em açúcares [de] 60 g por cada 100 g*».

38. Nestas condições, considero que a menção «puramente natural» não pode ser susceptível de induzir em erro o comprador sobre a composição do doce em litígio.

39. Com efeito, num acórdão de 26 de Outubro de 1995, o Tribunal reconheceu

24 — Com efeito, a Directiva 79/112 prevê que «as disposições comunitárias aplicáveis a determinados géneros alimentícios... podem prever outras indicações obrigatórias para além das enumeradas no artigo 3.°» (artigo 4.°, n.° 2, primeiro parágrafo).

25 — Artigo 7.°, n.° 3, alínea a), da Directiva 76/693.

26 — Artigo 7.°, n.° 3, alínea b), da Directiva 76/693.

que «...os consumidores, cuja decisão de comprar é determinada pela composição dos produtos em causa, *lêem em primeiro lugar a lista dos ingredientes* cuja menção é obrigatória por força... da directiva [79/112]» [27].

No presente caso, um consumidor médio, razoavelmente atento e advertido, que toma conhecimento da lista dos ingredientes, fica imediatamente informado da presença de gelificante pectina no doce Darbo. A rotulagem controvertida permite pois ao consumidor tomar a decisão de compra com pleno conhecimento de causa e, nessas circunstâncias, ter a noção do alcance exacto da indicação «puramente natural».

40. Além disso, recorda-se que o Tribunal de Justiça decidiu «que um Estado-Membro não pode sustentar que uma lista de ingredientes conforme ao artigo 3.° da directiva [79/112] constitui, não obstante, uma fraude na acepção do artigo 15.°, n.° 2, da directiva [79/112]...» [28].

41. Na medida em que a lista de ingredientes do doce em litígio está conforme ao artigo 3.° da Directiva 79/112, bem como às disposições da Directiva 79/693, não pode ser considerada susceptível de induzir em erro o comprador.

Quanto à presença de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas

42. As outras acusações formuladas pela Verein dizem respeito aos vestígios de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas detectados no doce Darbo.

43. Como muito justamente a Comissão salientou, os referidos resíduos não constituem «ingredientes» do género alimentício na acepção do artigo 6.°, n.° 4, da Directiva 79/112. Também não constam da lista de menções obrigatórias enunciadas no n.° 1 do artigo 3.° deste diploma. A sua menção na embalagem do doce em litígio não está, portanto, prevista na Directiva 79/112.

44. Convém, todavia, verificar se, tendo em conta a presença dos referidos resíduos, a menção «puramente natural» não é susceptível de induzir em erro o comprador quanto às características do género alimentício na acepção do artigo 2.°, n.° 1, alínea a), i), da Directiva 79/112 [29].

45. A este respeito, a rotulagem do doce Darbo oferece algumas explicações sobre o processo de fabrico do doce. Precisa que

27 — Comissão/Alemanha (C-51/94, Colect., p. I-3599, n.° 34, sublinhado nosso).

28 — Acórdão Van der Laan, já referido, n.° 37.

29 — V., neste sentido, o acórdão Van der Laan, já referido, n.os 39 e 40.

este é preparado segundo uma receita tradicional do Tirol transmitida no seio da família Darbo desde 1879. Segundo essa receita, o doce é «cuidadosamente aquecido e mexido», de forma a conservar as preciosas vitaminas e o aroma natural dos frutos. Além disso, a embalagem acrescenta que o doce foi preparado a partir de «morangos de jardim».

46. Face a estas várias informações, considero que a menção «puramente natural» não pode ser susceptível de induzir em erro o comprador sobre o *modo de produção* dos frutos que compõem o género alimentício. Em particular, a referida menção não me parece ser susceptível de levar os compradores a crer que o doce em litígio é um produto «biológico».

47. Com efeito, no comércio, os produtos provenientes da agricultura biológica são geralmente apresentados aos consumidores com a designação «bio» ou «biológico» [30]. Podem igualmente conter indicações que, de uma ou outra forma, se referem a um modo de produção biológica [31]. Ora, como se viu, a rotulagem do doce Darbo não contém qualquer indicação desta natureza.

48. Em contrapartida, a questão que se coloca é a de determinar se um «consumidor médio, normalmente informado e razoavelmente atento e advertido» pode contar com a presença de vestígios de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas num doce «puramente natural».

49. Nas suas observações escritas [32], a Comissão propôs ao Tribunal que definisse um critério preciso com vista a responder a esta questão. A Comissão mencionou o facto de diversos textos de direito comunitário fixarem teores máximos e mínimos de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas nos géneros alimentícios. Consequentemente, sugere que se proceda a uma comparação entre os valores indicados pelo órgão jurisdicional de reenvio e os valores-limite estabelecidos a nível comunitário. A Comissão considera que a menção «puramente natural» somente seria susceptível de induzir em erro o consumidor na hipótese de os teores detectados no doce em litígio ultrapassarem largamente os limites máximos comunitários.

50. Inversamente, o Governo finlandês [33] contestou a pertinência deste critério. Salientou que a globalidade dos géneros alimentícios que obedecem às normas de pureza estabelecidas pelo direito comunitário devem necessariamente ser qualificados como «puros». Por conseguinte, se o doce em litígio parece obedecer a essas

30 — V., a este respeito, o artigo 2.° do Regulamento (CEE) n.° 2092/91 do Conselho, de 24 de Junho de 1991, sobre o modo de produção biológica de produtos agrícolas e a sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios (JO L 198, p. 1).

31 — V., a este respeito, o terceiro considerando e o artigo 1.°, n.° 1, do Regulamento n.° 2092/91.

32 — Páginas 9 a 11 da tradução francesa.

33 — V., nomeadamente, o n.° 13 das suas observações escritas.

normas, a menção «puramente natural» deveria ser considerada contrária às disposições do artigo 2.°, n.° 1, alínea a), iii), da Directiva 79/112. Com efeito, neste caso, a menção sugeriria «que o género alimentício possui características especiais quando, afinal, todos os géneros alimentícios similares possuem essas mesmas características».

51. No caso em apreço, considero que a menção «puramente natural» poderia ser susceptível de induzir em erro o consumidor quanto às características do género alimentício em *duas hipóteses*.

Em primeiro lugar, a menção «puramente natural» seria susceptível de induzir o comprador em erro se tal menção se mostrasse incompatível com a presença de vestígios de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas no doce em litígio. Com efeito, nesse caso, o género alimentício conteria substâncias tóxicas ou poluentes que, com toda a evidência, não autorizariam a utilização da menção «puramente natural».

Em segundo lugar, mesmo supondo que o doce em litígio possa razoavelmente apresentar vestígios de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas, a menção «puramente natural» continuaria a ser susceptível de induzir em erro o comprador se o teor desses resíduos se revelasse particularmente elevado. Com efeito, neste caso, o género alimentício apresentaria um teor tal de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas que não poderia manifestamente ser qualificado como «natural». Além disso, em semelhante hipótese, a circunstância de a rotulagem do doce omitir a informação ao comprador da presença dos referidos resíduos constituiria um engano do consumidor na acepção das disposições da Directiva 79/112.

52. A primeira hipótese implica uma indagação sobre a presença de chumbo, de cádmio e de pesticidas no ambiente natural.

53. A segunda hipótese vai ao encontro do critério proposto pela Comissão na medida em que supõe um confronto dos teores indicados pelo órgão jurisdicional de reenvio com os valores-limite fixados pelo direito comunitário.

54. Antes de analisar estas duas hipóteses, recordo — com referência a diversos acórdãos — a natureza dos poderes da fiscalização exercida pelo Tribunal quando se pronuncia sobre a natureza eventualmente enganosa de uma denominação, de uma marca ou de uma indicação publicitária.

55. O processo Pall, já referido, dizia respeito à utilização do sinal ® — derivado do vocábulo inglês «registered» — inscrito ao lado de uma marca para indicar que se trata de uma marca registada. Nesse caso, a

legislação alemã permitia obter a proibição da comercialização de um produto que apresentasse o sinal ® quando a marca do produto não estava registada neste Estado, mas fora registada noutro Estado-Membro. Foram apresentados argumentos no sentido de que tal proibição era justificada porque o sinal (R) induzia os consumidores em erro se a marca não estivesse registada no país onde os bens eram comercializados.

O Tribunal de Justiça afastou essa argumentação pelo facto de «... *mesmo supondo que os consumidores ou uma parte deles possam ser induzidos em erro acerca deste ponto*, esse risco não pode justificar um entrave tão grave à livre circulação de mercadorias...» [34].

56. De igual forma, o processo Mars, já referido, punha em causa parte da legislação alemã que proibia a importação de gelados legalmente comercializados em França, cuja embalagem continha a menção «+ 10%» e cuja quantidade tinha sido aumentada por ocasião de uma campanha publicitária. O órgão jurisdicional nacional questionava o carácter eventualmente enganoso da menção «+ 10%», nomeadamente no caso de os comerciantes terem procedido a um aumento correlativo do preço dos gelados.

Sobre este ponto, o Tribunal de Justiça constatou que «a Mars, na realidade, não se [tinha] aproveitado da operação de promoção para aumentar os preços de venda e que não existia qualquer elemento dos autos que indi[casse] que os próprios retalhistas [tinham aumentado] os seus preços» [35]. No entanto, o Tribunal acrescentou que «... em todo o caso... *o simples risco de os importadores e retalhistas aumentarem o preço da mercadoria e, por conseguinte, de os consumidores poderem ser enganados não basta* para justificar uma proibição geral susceptível de entravar o comércio intracomunitário» [36].

57. Por último, o acórdão Comissão/Alemanha, já referido, dizia respeito — entre outros produtos — a molhos conhecidos como «sauce hollandaise» e «sauce béarnaise». Na Alemanha, a possibilidade de comercializar molhos preparados à base de gorduras vegetais estava sujeita à condição de a rotulagem do produto conter, além da lista de ingredientes, uma menção indicando a presença de gorduras vegetais. Demandado por falta de cumprimento das obrigações do artigo 30.° do Tratado, o Governo alemão explicou que a exigência controvertida se destinava a chamar a atenção dos seus consumidores para a presença de ingredientes que estes não esperavam encontrar: com efeito, o processo de preparação dos molhos em questão era diferente do da receita tradicionalmente usada na Alemanha.

34 — Acórdão Pall, já referido, n.° 19 (sublinhado nosso).

35 — Acórdão Mars, já referido, n.° 19.

36 — Acórdão Mars, n.° 19 (sublinhado nosso). Em todo o caso, o Tribunal precisou que: «esta afirmação não exclui que os Estados-Membros possam eventualmente, através de medidas apropriadas, reagir contra actos devidamente comprovados que tenham tido como resultado induzir os consumidores em erro» (n.° 19).

Nesse caso, o Tribunal de Justiça considerou que a informação dos consumidores era garantida pela lista dos ingredientes dos produtos. E acrescentou que «*mesmo que, em certos casos, os consumidores possam ser induzidos em erro, esse risco continua mínimo* e não pode, por conseguinte, justificar o entrave à livre circulação de mercadorias gerado pelas exigências em litígio» [37].

58. Destes vários acórdãos decorre que, para determinar se uma denominação, uma marca ou uma indicação publicitária é ou não susceptível de induzir em erro o consumidor, o Tribunal de Justiça aplica a regra *de minimis* [38]. Apenas conclui que existe um engano do consumidor quando considera que o risco de engano é suficientemente grave ou tipificado.

59. De resto, no acórdão de 26 de Novembro de 1996, Graffione, o Tribunal de Justiça decidiu:

«... que um risco de erro dos consumidores só pode sobrepor-se às exigências da livre circulação de mercadorias e portanto justificar obstáculos às trocas *se for suficientemente grave...*» [39].

60. A exigência de «um risco suficientemente grave» de engano do consumidor tem constituído, portanto, um elemento constante da jurisprudência deste Tribunal.

61. Face a esta exigência, consideramos que o Tribunal poderia adoptar, no presente caso, um *duplo critério* para apreciar se a menção «puramente natural» é susceptível de enganar o consumidor. De acordo com esse duplo critério:

a) a menção «puramente natural» seria susceptível de induzir o comprador em erro nos casos em que a utilização de tal menção é manifestamente incompatível com a presença de vestígios de chumbo, de cádmio e de pesticidas no doce em litígio;

b) na negativa, a menção «puramente natural» seria ainda assim susceptível de induzir o comprador em erro nos casos em que a utilização de tal menção é manifestamente incompatível com os resíduos referidos, devido aos respectivos teores detectados no doce em litígio.

62. Este duplo critério permite integrar as duas hipóteses de engano do consumidor acima indicadas [40].

37 — Acórdão Comissão/Alemanha, já referido, n.° 34 (sublinhado nosso).

38 — Neste sentido, v. igualmente os acórdãos Clinique, já referido, n.os 20 a 23, e Van der Laan, também já referido, n.os 41 e 42.

39 — C-313/94, Colect., p. I-6039, n.° 24 (sublinhado nosso).

40 — V. o n.° 51 das presentes conclusões.

Quanto à incompatibilidade manifesta da menção «puramente natural» com a presença de vestígios de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas no doce em litígio

63. O *chumbo* e o *cádmio* podem ser classificados como «contaminantes», na acepção das disposições do Regulamento (CEE) n.º 315/93 que estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios [41]. É o caso de «substância(s) que não seja[m] intencionalmente adicionada[s] a um género alimentício mas nele esteja[m] presente[s] como resíduo da produção... ou em resultado de contaminação ambiental» [42].

64. O chumbo e o cádmio são metais pesados que se encontram tanto no ar como à superfície da terra em resultado da poluição ambiental [43].

65. De resto, diversos textos de direito comunitário confirmam a presença destas duas substâncias no nosso meio natural.

No caso do chumbo, a Directiva 82/884/CEE [44], por exemplo, refere que «a utilização do chumbo conduz actualmente à poluição saturnina de *numerosas áreas do ambiente*» [45]. Nesta directiva, o Conselho «fix[ou] um valor-limite para *o chumbo contido na atmosfera* com o objectivo de contribuir especificamente para a protecção dos seres humanos contra *os efeitos do chumbo no ambiente*» [46].

Outro exemplo é o da Directiva 1999/30/CE do Conselho, de 22 de Abril de 1999 [47]. Tal como a Directiva 82/884, esta regulamentação tem por objectivo «o estabelecimento de valores-limite... para as concentrações... *de chumbo no ar ambiente...*» [48].

De resto, a Directiva 80/778/CEE indica que o meio aquático é igualmente susceptível de conter esta substância. Com efeito, as disposições desta legislação revelam que as águas destinadas ao consumo humano bem como as águas utilizadas nas indús-

41 — Regulamento do Conselho, de 8 de Fevereiro de 1993 (JO L 37, p. 1)

42 — Artigo 1.º, n.º 1, segundo parágrafo, do Regulamento n.º 315/93.

43 — A terra contém igualmente chumbo e cádmio no estado natural sob a forma de «sais».

44 — Directiva do Conselho, de 3 de Dezembro de 1982, estabelecendo um valor-limite para o chumbo contido na atmosfera (JO L 378, p. 15; EE 15 F4 p. 17).

45 — Segundo considerando da Directiva 82/884 (sublinhado nosso).

46 — Artigo 1.º, n.º 1, da Directiva 82/884 (sublinhado nosso).

47 — Directiva relativa à fixação dos valores-limite de anidrido sulfuroso, de dióxido de enxofre e de óxidos de azoto, partículas em suspensão e chumbo no ar ambiente (JO L 163, p. 41).

48 — Artigo 1.º, primeiro travessão, da Directiva 1999/30 (sublinhado nosso).

trias alimentares [49] apresentam geralmente certos teores em chumbo [50].

No que diz respeito ao cádmio, têm-se encontrado por diversas vezes textos comunitários que permitem confirmar a presença desta substância no meio aquático.

Assim, o preâmbulo da Directiva 83/513/CEE [51] afirma que:

«dado que a poluição causada pelas descargas de cádmio na água é provocada por um grande número de indústrias, é necessário fixar valores-limite específicos para cada tipo de indústria e fixar objectivos de qualidade para o meio aquático no qual o cádmio é descarregado por essas indústrias» [52].

Nesta directiva, o Conselho estabeleceu «os valores-limite das normas de emissão do cádmio para as descargas provenientes d[e] [certos] estabelecimentos industriais...» [53] e fixou «os objectivos de qualidade *para o meio aquático em relação ao cádmio*» [54].

Além disso, as disposições da Directiva 80/778 confirmam que as águas destinadas ao consumo humano, quer sejam abastecidas para esse consumo ou utilizadas nas indústrias alimentares, são igualmente susceptíveis de apresentar certos teores em cádmio [55].

66. Do conjunto destas directivas decorre que um número considerável de estabelecimentos industriais efectuam ou efectuaram descargas de chumbo e de cádmio no meio ambiente. Por mais lamentável que este facto possa ser, a presença destas duas substâncias no nosso meio ambiente é, portanto, uma realidade [56].

67. Ora, na medida em que os frutos de jardim são — por definição — cultivados nesse ambiente, estão inevitavelmente

49 — Directiva do Conselho, de 15 de Julho de 1980, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano (JO L 229, p. 1; EE 15 F2 p. 174).

50 — V., em particular, os artigos 2.° e 3.°, bem como o Anexo I, D, n.° 51, da Directiva 80/778.

51 — Directiva do Conselho, de 26 de Setembro de 1983, relativa aos valores-limite e aos objectivos de qualidade para as descargas de cádmio (JO L 291, p. 1; EE 15 F4 p. 131).

52 — Quarto considerando da Directiva 83/513 (sublinhado nosso).

53 — Artigo 1.°, n.° 1, primeiro travessão, da Directiva 83/513.

54 — Artigo 1.°, n.° 1, primeiro travessão, da Directiva 83/513 (sublinhado nosso).

55 — V., em particular, os artigos 2.° e 3.° e o Anexo I, D, n.° 46, da Directiva 80/778.

56 — A este respeito, a poluição do ar ambiente pelo chumbo não surpreende. Recorde-se, com efeito, que a indústria automóvel durante muito tempo efectuou descargas desta substância na atmosfera na época em que o combustível utilizado pelos veículos não era ainda «sem chumbo».

expostos às substâncias poluentes que o afectam. Nestas condições, não é excepcional encontrarem-se *vestígios de resíduos* de chumbo e de cádmio nos morangos de jardim cultivados de modo «natural».

68. Mantenho, por isso, o parecer de que a menção «puramente natural» não é *a priori* incompatível com a presença dos referidos resíduos no doce em litígio.

69. No que diz respeito aos *pesticidas*, convém referir a Directiva 90/642/CEE, de 27 de Novembro de 1990 [57]. Com efeito, o preâmbulo deste texto oferece um resumo assaz pertinente dos motivos que conduzem à utilização de pesticidas e afirma o seguinte:

«Considerando que a produção vegetal desempenha um papel muito importante na Comunidade;

Considerando que o rendimento dessa produção é *permanentemente afectado por organismos prejudiciais e infestantes*;

Considerando que *é essencial proteger as plantas e os produtos vegetais dos efeitos desses organismos*, não só para evitar uma redução de rendimento ou danos nos produtos colhidos, mas também para aumentar a produtividade agrícola;

Considerando que *um dos mais importantes métodos para proteger as plantas e os produtos vegetais dos efeitos desses organismos consiste na utilização de pesticidas químicos*; que é, no entanto, desejável que os teores máximos injuntivos sejam fixados a um nível tão baixo quanto o justifiquem as boas práticas agrícolas» [58].

70. Decorre deste texto que a utilização de pesticidas constitui um dos meios mais correntes de combate aos organismos nocivos nos produtos vegetais e agrícolas [59]. Aliás, os pesticidas não são unicamente utilizados no plano «industrial» ou para as culturas de grande envergadura. Com efeito, os particulares que possuem plantas de interior ou que cultivam frutos e legumes num jardim privativo são igualmente levados a recorrer a este tipo de substâncias para proteger os seus vegetais.

57 — Directiva do Conselho relativa à fixação de teores máximos de resíduos de pesticidas nos e sobre determinados produtos de origem vegetal, incluindo frutas e produtos hortícolas (JO L 350, p. 71), na redacção alterada pela última vez pela Directiva 1999/71/CE da Comissão, de 14 de Julho de 1999, que alterou os anexos das Directivas 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE do Conselho (JO L 194, p. 36, a seguir «Directiva 90/642»).

58 — Primeiro a quarto considerandos da Directiva 90/642 (sublinhado nosso).

59 — Aliás, o Tribunal declarou, por diversas vezes, que «os pesticidas [são]... substâncias... necessárias à agricultura...» (acórdãos de 19 de Setembro de 1984, Heijn, 94/83, Recueil, p. 3263, n.° 15, e de 13 de Março de 1986, Mirepoix, 54/85, Recueil, p. 1067, n.° 14).

71. Por conseguinte, a circunstância de os morangos de jardim serem cultivados de modo «natural» não parece susceptível de excluir a presença de resíduos de pesticidas nos frutos. É verdade que, para os produtos biológicos, o Regulamento n.º 2092/91 adoptou disposições que «implica[m] restrições consideráveis no que se refere à utilização de fertilizantes ou de pesticidas que possam... ter como resultado a presença de resíduos nos produtos agrícolas» [60]. Seja como for, já se constatou que o doce Darbo não constitui um produto biológico na acepção do referido regulamento e que não contém qualquer indicação que leve a crer que foi obtido por métodos biológicos [61].

72. Nestas condições, a menção «puramente natural» não me parece incompatível, *a priori*, com a presença de vestígios de pesticidas detectados no doce em litígio.

Quanto à manifesta incompatibilidade da menção «puramente natural» com os níveis dos resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas detectados no doce em litígio

73. Contudo, há ainda que analisar os *teores* dos resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas detectados no doce em litígio. Com efeito, a menção «puramente natural» poderia ainda assim ser susceptível de enganar o consumidor se o género alimentício apresentasse um teor particularmente elevado de resíduos de substâncias tóxicas ou poluentes [62].

74. Para esse efeito, convém estabelecer uma comparação entre os teores indicados pelo órgão jurisdicional de reenvio e os teores máximos fixados pelo direito comunitário.

75. No que respeita ao *chumbo* e ao *cádmio*, não encontrei qualquer texto específico que discipline a presença destas duas substâncias nos frutos. No entanto, a Comissão apresentou ao Tribunal documentos que revelam terem sido efectuados diversos estudos internacionais e comunitários nesta matéria.

Assim, em Dezembro de 1988, a comissão do *Codex Alimentarius* da FAO (Organização para a Alimentação e a Agricultura [Food and Agriculture Organization (of the United Nations)] e da Organização Mundial da Saúde [63] adoptou uma série de

60 — Nono considerando do Regulamento n.º 2092/91.

61 — V. n.os 45 a 47 das presentes conclusões.

62 — Por maioria de razão, a menção «puramente natural» seria susceptível de induzir o consumidor em erro se, em virtude do teor particularmente elevado dos resíduos controvertidos, o género alimentício constituísse um risco para a saúde dos consumidores.

63 — Convém salientar que o Tribunal faz regularmente referência aos trabalhos da Comissão do *Codex Alimentarius* da FAO e da Organização Mundial da Saúde: v., por exemplo, os acórdãos de 12 de Março de 1987, Comissão/Alemanha, dito «Lei relativa à pureza da cerveja» (178/84, Colect., p. 1227, n.º 44); de 13 de Dezembro de 1990, Bellon (C-42/90, Colect., p. I-4863, n.º 14), e de 4 de Junho de 1992, Debus (C-13/91 e C-113/91, Colect., p. I-3617, n.º 17).

documentos recomendando a adopção de limites internacionais para o chumbo e o cádmio em certos géneros alimentícios. No caso dos frutos, aquela comissão propôs o estabelecimento de um patamar de 0,3 mg/kg para os resíduos de chumbo e de um patamar de 0,01 mg/kg para os resíduos de cádmio [64].

De resto, a Direcção-Geral «Indústria» (DG III) da Comissão procedeu a um estudo das legislações dos Estados-Membros que fixam os teores máximos de chumbo e de cádmio nos géneros alimentícios. Em Fevereiro de 1995, elaborou um documento intitulado «Compilação das tolerâncias de contaminantes nos géneros alimentícios na legislação dos Estados-Membros» [65]. Deste documento decorre que, no caso das frutas e produtos hortícolas, os Estados-Membros admitem teores em chumbo que variam de 0,1 mg/kg a 0,5 mg/kg e teores em cádmio que se situam entre 0,02 mg/kg e 0,2 mg/kg. Além disso, a legislação alemã tolera, na maior parte dos frutos, um teor de 0,5 mg/kg em chumbo e um teor de 0,2 mg/kg em cádmio.

76. Ora, na questão prejudicial apresentada pelo Oberlandesgericht Köln refere-se que o doce Darbo contém os seguintes vestígios: < 0,001 mg/kg de chumbo e 0,008 mg/kg de cádmio.

77. Daqui resulta que os resíduos detectados no doce em litígio são nitidamente inferiores à globalidade dos valores nacionais e internacionais acima referidos. Com efeito, o doce em litígio apresenta um teor em chumbo que é 30 vezes inferior ao teor recomendado — por exemplo — pela comissão do *Codex Alimentarius* da FAO e da Organização Mundial da Saúde. Além disso, o seu teor em cádmio é 25 vezes inferior ao valor máximo autorizado — para citar outro exemplo — pela legislação alemã.

78. No que diz respeito aos *pesticidas*, convém remeter para as disposições da Directiva 90/642, de 27 de Novembro de 1990. Com efeito, neste texto, o Conselho fixou expressamente os «teores máximos de resíduos de pesticidas nos e sobre determinados produtos de origem vegetal, incluindo frutas e produtos hortícolas» [66].

Resulta do Anexo II da Directiva 90/642 que o teor máximo dos resíduos presentes nos morangos (com excepção dos morangos silvestres) foi fixado em 5 mg/kg tanto

64 — Anexo 1 das observações da Comissão (pp. 8 e 5).

65 — Anexo 2 das observações da Comissão.

66 — Tal como resulta do próprio título da Directiva 90/642.

para o procimideno como para a vinclozolina [67].

79. Ora, na questão prejudicial que submeteu ao Tribunal, o órgão de jurisdição nacional indica que o doce Darbo contém os seguintes vestígios: 0,016 mg/kg de procimideno e 0,005 mg/kg de vinclozolina.

80. Assim sendo, considero que as quantidades de pesticidas detectadas no doce em litígio são muito baixas face aos valores admitidos pelo direito comunitário [68]. Com efeito, o teor em procimideno é mais de *300 vezes* inferior ao teor máximo autorizado pela Directiva 90/642. Além disso, o teor em vinclozolina é *1 000 vezes* inferior ao valor máximo comunitário.

81. Nestas condições, é de concluir a menção «puramente natural» não pode ser susceptível de induzir o consumidor em erro sobre as características do doce em litígio e, nomeadamente, sobre as qualidades, composição ou processo de fabrico. Em particular, não está de forma alguma provado que, devido aos vestígios de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas detectados no doce Darbo, este último não possa ser qualificado de «natural» ou conter a menção «puramente natural».

Além disso, convém salientar que, tendo em conta o nível particularmente baixo dos referidos resíduos em confronto com os valores admitidos pelas autoridades competentes (nacionais, comunitárias ou internacionais), a circunstância de o comprador não ser informado da presença desses mesmos resíduos pela rotulagem do produto não pode constituir um engano do consumidor na acepção das disposições da Directiva 79/112.

82. Por consequência, proponho ao Tribunal que responda ao Oberlandesgericht Köln que a utilização da menção «puramente natural» para designar um doce de morango que contém gelificante pectina bem como vestígios de resíduos de chumbo, de cádmio e de pesticidas nos teores indicados pelo despacho de reenvio não é susceptível de induzir em erro o comprador sobre as características do género alimentício na acepção do artigo 2.°, n.° 1, alínea a), i), da Directiva 79/112.

67 — No que diz respeito à vinclozolina, v. Anexo II, n.° 1, alínea v), da Directiva 90/642, na redacção alterada pelo artigo 2.° da Directiva 93/58/CEE do Conselho, de 29 de Junho de 1993, alterando o Anexo II da Directiva 76/895/CEE bem como o Anexo da Directiva 90/642/CEE (JO L 211, p. 6). Quanto ao procimideno, v. Anexo II, n.° 1, alíneas v), b), da Directiva 90/642, tal como alterada pelo artigo 3.° da Directiva 98/82/CE da Comissão, de 27 de Outubro de 1998, alterando os anexos das Directivas 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE do Conselho (JO L 290, p. 25).

68 — A tal ponto que a Comissão qualificou essas quantidades de «surpreendentemente baixas» (p. 11 da tradução francesa das suas observações).

Conclusão

83. Com base nas considerações que precedem, proponho que o Tribunal decida:

«O artigo 2.°, n.° 1, alínea a), i), da Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final, tal como alterada pela Directiva 97/4/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Janeiro de 1997, deve ser interpretado no sentido de que a utilização da menção 'puramente natural' para designar um doce de morango tal como o que está em causa no processo principal não é susceptível de induzir o comprador em erro sobre as características do género alimentício.»