CONCLUSIONI DELL'AVVOCATO GENERALE GIUSEPPE TESAURO
presentate il 13 dicembre 1991 *

Signor Presidente,
Signori Giudici,

1. Il *Tribunal de grande instance* di Parigi pone tre quesiti pregiudiziali sull'interpretazione di talune disposizioni relative all'accertamento della produzione di isoglucosio. Tali questioni sono state sollevate nell'ambito di una controversia che oppone la società *Roquettes frères,* unica produttrice francese di isoglucosio, alla *Direction générale des impôts* ed avente ad oggetto l'annullamento dell'« avviso di accertamento », emesso dalla *Direction générale des impôts,* con cui si esige il pagamento di 397 528 FF a titolo di « contributi alla produzione » dovuti a norma delle conferenti disposizioni agricole comunitarie, per quantitativi di isoglucosio prodotti e non dichiarati.

A — La produzione di isoglucosio « arricchito »

2. In fatto, occorre rilevare quanto segue.

L'isoglucosio è un prodotto di sostituzione dello zucchero ottenuto mediante isomerizzazione di sciroppo di glucosio, che costituisce, a sua volta, un derivato dell'amido.

L'isomerizzazione è un procedimento (realizzato in una colonna di isomerizzazione) che consente di trasformare il glucosio in una soluzione di glucosio e fruttosio in percentuali, rispettivamente, del 58-52% e del 42-48%. L'isoglucosio così ottenuto presenta una composizione ed un potere edulcorante del tutto analoghi a quelli dello zucchero liquido (composto in parti eguali di glucosio e fruttosio).

Se quella appena indicata è la composizione dell'isoglucosio *standard,* va per altro verso sottolineato che con un ulteriore procedimento è possibile produrre isoglucosio « arricchito », incrementando la proporzione di fruttosio e riducendo, in misura corrispondente, quella di glucosio.

Tale operazione si sviluppa in due fasi. Anzitutto, mediante cromatografia vengono separate, nell'isoglucosio standard, le molecole di fruttosio da quelle di glucosio. Successivamente, il glucosio viene sottoposto ad una nuova isomerizzazione. Si ottiene così ancora isoglucosio composto da glucosio e fruttosio nelle proporzioni dianzi indicate.

Il ciclo naturalmente può essere ripetuto. L'isoglucosio risultante dalla seconda isomerizzazione può essere scisso in fruttosio e

* Lingua originale: l'italiano.

glucosio; e quest'ultimo può venire reisomerizzato. E così via.

In pratica, attraverso una ripetizione del ciclo di separazione e reisomerizzazione del glucosio, viene progressivamente aumentata la proporzione di fruttosio estratto dallo sciroppo di glucosio inizialmente utilizzato. Così, ad esempio, assumendo come *input* iniziale un quantitativo di 100 tonnellate di glucosio è possibile ottenere, dopo quattro isomerizzazioni successive, 100 tonnellate di isoglucosio il cui tenore in fruttosio non è più di circa il 50%, bensì superiore al 90%, e il cui tenore in glucosio risulta ovviamente ridotto a meno del 10%.

3. Il fine del procedimento appena descritto è quello di ottenere un prodotto che, rispetto all'isoglucosio *standard*, presenti un potere edulcorante più rilevante. È difatti il fruttosio l'elemento che ha proprietà dolcificanti. Ne consegue che l'incremento del tenore in fruttosio accresce altresì la capacità di sostituzione dell'isoglucosio nei confronti dello zucchero.

Così, mentre 100 tonnellate di isoglucosio risultante dalla prima isomerizzazione hanno pressappoco le stesse proprietà dolcificanti di 100 tonnellate di zucchero (convertito in saccarosio), 100 tonnellate di isoglucosio « arricchito », avente un tenore in fruttosio superiore al 90%, hanno un potere dolcificante pari a circa 200 tonnellate di zucchero convertito. In altre parole, occorrono circa 200 tonnellate di zucchero per ottenere un quantitativo di edulcorante eguale a quello ricavabile da sole 100 tonnellate di sciroppo di glucosio sottoposto ad un ciclo di reisomerizzazioni successive. Ciò vuol dire altresì che 100 tonnellate di isoglucosio « arricchito », con un tenore in fruttosio vicino al 100%, possono venire mescolate con glucosio in misura tale da ottenere 200 tonnellate di isoglucosio avente un tenore in fruttosio del 50% circa e, dunque, 200 tonnellate di prodotto avente le stesse capacità dolcificanti dello zucchero.

4. Da ultimo, occorre altresì rilevare che il metodo delle isomerizzazioni successive è appunto praticato dalla ricorrente nella causa principale.

B — La regolamentazione comunitaria conferente

5. L'isoglucosio è, come indicato, un prodotto di sostituzione diretta dello zucchero; al tempo stesso, esso è un derivato del glucosio, il quale, a sua volta, è ricavato dall'amido. Ne consegue che, in considerazione del suo impiego, l'isoglucosio è disciplinato dalle norme dell'organizzazione comune dei mercati del settore dello zucchero, mentre, per la sua origine, rientra nell'ambito dell'organizzazione comune del settore dei cereali.

Le diverse disposizioni rilevanti nel caso di specie sono dettagliatamente ed esaurientemente descritte nella relazione d'udienza, cui faccio rinvio. In questa sede mi limiterò soltanto a richiamare taluni punti, che mi sembrano importanti ai fini del prosieguo del discorso, relativi alla disciplina dell'isoglucosio nel quadro dei due settori summenzionati.

a) *L'OCM nel settore dei cereali*

6. Al riguardo, basti segnalare che, in virtù dell'art. 11 del regolamento n. 2727/75 [1], si è prevista la concessione di restituzioni alla produzione in favore, fra l'altro, del granturco e del frumento tenero utilizzati per la fabbricazione di amido, e delle semole e semolini di granturco impiegati per la produzione di glucosio mediante idrolisi diretta [v. art. 11, n. 1, lett. a) e c), del regolamento n. 2727/75]. Come si evince dal nono considerando del regolamento medesimo, il beneficio in questione è accordato onde permettere all'industria dell'amido, delle fecole e del glucosio di procurarsi i prodotti di base a prezzi inferiori di quelli altrimenti risultanti dall'applicazione dei meccanismi comunitari (prezzi comuni e prelievi), evitando così che tali prodotti siano sostituiti da prodotti concorrenti più competitivi nel prezzo.

Va altresì rilevato che, con regolamento n. 1665/77 [2], il Consiglio ha soppresso le restituzioni alla produzione (prima previste) riguardo ai cereali destinati alla fabbricazione di isoglucosio (v. art. 1 del regolamento n. 1665/77).

La stessa norma stabilisce inoltre che per isoglucosio si intende lo sciroppo, ottenuto dallo sciroppo di glucosio, contenente almeno il 10% di fruttosio (e l'1% in totale di oligosaccaridi e polisaccaridi).

Infine, coerentemente con la soppressione della restituzione alla produzione per la fabbricazione di isoglucosio, il regolamento prevede che gli Stati recuperino presso i produttori d'isoglucosio le somme corrispondenti alle restituzioni accordate ai cereali da cui è stato ricavato il glucosio.

7. Ai fini dell'applicazione di quest'ultima disposizione, il regolamento della Commissione n. 1761/77 [3] — quale modificato dal regolamento n. 3609/84 [4] — stabilisce poi che gli importi da recuperare sono calcolati moltiplicando la quantità di isoglucosio prodotta per un determinato coefficiente, che assume diverso valore a seconda del tipo di cereale impiegato. Evidente quindi che per determinare la restituzione alla produzione da recuperare è necessario aver preliminarmente accertato *quanto* isoglucosio è stato prodotto dall'impresa in questione. Il regolamento n. 1761/77, peraltro, non precisa in che modo si debba procedere a tale accertamento.

b) *L'OCM nel settore dello zucchero*

8. Quanto alle disposizioni relative al settore dello zucchero, va anzitutto rammentato che, come risulta dal secondo considerando del regolamento di base, il regolamento n. 1785/81 [5], fra isoglucosio e zucchero esiste un rapporto di sostituzione diretta.

Questi due mercati, inoltre, sono caratterizzati da una situazione di eccedenze struttu-

1 — Regolamento (CEE) del Consiglio 29 ottobre 1975, n. 2727 (GU L 281, pag. 1).

2 — Regolamento (CEE) del Consiglio 20 luglio 1977, n. 1665 (GU L 186, pag. 15).

3 — Regolamento (CEE) della Commissione 29 luglio 1977, n. 1761 (GU L 191, pag. 90).

4 — Regolamento (CEE) della Commissione 20 dicembre 1984, n. 3609 (GU L 333, pag. 38).

5 — Regolamento (CEE) del Consiglio 30 giugno 1981, n. 1785 (GU L 177, pag. 4.).

rali, il che ha spinto il legislatore comunitario ad istituire un regime di quote allo scopo di realizzare un contenimento della produzione (v. articoli 23 e seguenti del regolamento n. 1785/81) [6]. Nella stessa linea, si è previsto un sistema di « contributi alla produzione » destinato a garantire il finanziamento integrale, da parte degli stessi fabbricanti, degli oneri occasionati dallo smercio delle eccedenze (v. undicesimo considerando ed art. 28 del regolamento n. 1785/81)[7].

9. Ai fini di un'efficace ed armoniosa applicazione, in tutta la Comunità, del regime delle quote e dei contributi alla produzione, la Commissione ha provveduto a definire sia che cosa debba intendersi per produzione di isoglucosio, sia il metodo per quantificare tale produzione.

All'uopo, il regolamento della Commissione n. 1443/82 [8] ha precisato che, ai sensi degli articoli 26-29 del regolamento di base (inerenti appunto al regime delle quote e dei contributi alla produzione), va considerata come produzione di isoglucosio la quantità totale di prodotto ottenuto dal glucosio e dai suoi polimeri, di un tenore in peso allo stato secco di almeno 10% di fruttosio (v. art. 2 del regolamento n. 1443/82).

10. La norma appena citata è stata successivamente completata dal regolamento n. 434/84 [9], proprio al fine di precisare il metodo da utilizzare per accertare la quantità di isoglucosio prodotta.

Pertanto, ai sensi dell'art. 2, n. 2, del regolamento n. 1443/82, quale modificato dal regolamento n. 434/84, la quantità di isoglucosio prodotta va constatata mediante:

a) conteggio fisico del valore del prodotto tal quale

e

b) determinazione del tenore di sostanza secca secondo il metodo rifrattometrico,

immediatamente all'uscita del processo d'isomerizzazione e prima di qualsiasi operazione di separazione di glucosio e fruttosio o di qualsiasi operazione di miscuglio.

C — I quesiti pregiudiziali

11. Alla luce degli elementi sin qui esposti è ora possibile rispondere ai quesiti formulati dal giudice nazionale.

6 — Dal momento che la Roquette è il solo produttore francese di isoglucosio, la sua quota corrisponde a quella attribuita alla Francia (metropolitana).

7 — Un ulteriore « contributo di riassorbimento » ed un « contributo di riassorbimento speciale », destinati a coprire specifiche esigenze di finanziamento, sono stati istituiti, rispettivamente, col regolamento (CEE) del Consiglio 24 marzo 1986, n. 934 (GU L 87, pag. 1), e con regolamento (CEE) del Consiglio 2 luglio 1987, n. 1914 (GU L 183, pag. 5).

8 — Regolamento (CEE) della Commissione 8 giugno 1982, n. 1443 (GU L 158, pag. 17).

9 — Regolamento (CEE) della Commissione 9 febbraio 1984, n. 434 (GU L 51, pag. 13).

a) *Il primo quesito*

Con il primo quesito il giudice interroga in sostanza la Corte sul collegamento esistente fra la regolamentazione nel settore dello zucchero e la regolamentazione nel settore dei cereali, per quanto riguarda il metodo di calcolo della produzione di isoglucosio.

Ora, come in precedenza rilevato, nel settore dello zucchero, ed in particolare ai fini dell'applicazione delle norme relative alle quote ed ai contributi alla produzione, l'accertamento della quantità di isoglucosio prodotta è disciplinato dall'art. 2 del regolamento n. 1443/82, quale modificato dal regolamento n. 434/84.

Il contenuto della norma è chiaro. Essa impone di conteggiare tutti i quantitativi di isoglucosio prodotti, all'uscita dalla colonna di isomerizzazione. Tecnicamente, ciò viene realizzato — come risulta dall'ordinanza di rinvio — mediante l'installazione di un contatore destinato appunto a registrare il volume d'isoglucosio risultante da ciascuna isomerizzazione, e prima di qualsiasi operazione di separazione tra glucosio e fruttosio.

Nel caso di un'impresa che — come la ricorrente nella causa principale — produce isoglucosio ad alto tenore di fruttosio, secondo il metodo sopradescritto, le regole introdotte con il regolamento n. 434/84 fanno sì, dunque, che vengano conteggiate le quantità d'isoglucosio derivanti da ogni successiva reisomerizzazione di glucosio riciclato. Ne consegue che, quanto più numerosi saranno i cicli di separazione e reisomerizzazione realizzati dal produttore, per « arricchire » il tenore in fruttosio dell'isoglucosio, tanto più elevata sarà la quantità di isoglucosio registrata e conteggiata, ai fini dell'applicazione della conferente normativa del settore dello zucchero.

Un esempio permette di chiarire meglio le conseguenze pratiche derivanti dal regolamento n. 434/84. Nella relazione d'udienza è dettagliatamente descritto l'esempio di un produttore che abbia trasformato, mediante isomerizzazione, 100 tonnellate di glucosio in 100 tonnellate di isoglucosio; che, successivamente, abbia riciclato il glucosio contenuto nell'isoglucosio, sottoponendolo ad una nuova isomerizzazione; e che abbia effettuato quattro cicli di reisomerizzazione successivi.

Alla fine del processo (una isomerizzazione + quattro reisomerizzazioni di glucosio riciclato) l'output sarà di *100 tonnellate* di isoglucosio ad alto tenore in fruttosio: a ciascuna reisomerizzazione, infatti, una parte del glucosio sarà stata trasformata in fruttosio. Tuttavia, dal punto di vista contabile, risulteranno complessivamente registrate *187,5 tonnellate* di isoglucosio. Ciò dipende dal fatto che, pur trattandosi di prodotto riciclato, ogni passaggio nella colonna di isomerizzazione comporta una produzione di isoglucosio che viene puntualmente registrata all'uscita della colonna stessa.

12. Va altresì rilevato — pur se, sul punto, la società *Roquette* non ha formulato esplicite contestazioni — che tale metodo di accertamento della produzione di isoglucosio, stabilito dal regolamento n. 434/84, si è reso necessario per evitare che venissero pregiudicati gli obiettivi fondamentali della regolamentazione comunitaria nel settore dello zucchero.

Nel regolamento di base — regolamento n. 1785/81 — viene rilevato infatti che l'isoglucosio è un prodotto di sostituzione diretta dello zucchero e che, pertanto, i mercati di questi due prodotti sono strettamente connessi. Il regolamento medesimo precisa inoltre che la situazione della Comunità nel settore degli edulcoranti è caratterizzata da eccedenze strutturali e che pertanto le decisioni adottate in relazione ad uno dei due prodotti in questione hanno necessariamente ripercussioni sull'altro. Ne consegue che l'isoglucosio e lo zucchero devono essere sottoposti, in linea di principio, ad un regime comune.

Da tali premesse mi sembra emerga che uno degli scopi della regolamentazione in parola è quello di garantire l'equilibrio fra i due mercati, evitando distorsioni di concorrenza fra l'isoglucosio e lo zucchero.

Ora, come indicato, proprio a tale obiettivo si ispira il metodo di accertamento della produzione di isoglucosio contemplato dal regolamento n. 434/84.

Quest'ultimo tiene conto della circostanza che la reisomerizzazione del glucosio mira ad aumentare il tenore in fruttosio dell'isoglucosio ottenuto; tale processo dunque si traduce in un incremento del potere edulcorante dell'isoglucosio e, di conseguenza, in una più elevata capacità di sostituzione nei confronti dello zucchero. Come già rilevato, infatti, 100 tonnellate di isoglucosio con un tenore in fruttosio prossimo al 100% presentano un potere edulcorante pari a circa 200 tonnellate di zucchero convertito, laddove 100 tonnellate di isoglucosio non arricchito, con un tenore in fruttosio prossimo al 50%, presentano un potere edulcorante pari a circa 100 tonnellate di zucchero convertito.

Ne risulta che il metodo di calcolo previsto dal regolamento n. 434/84 tiene conto del fatto che ad ogni reisomerizzazione del glucosio corrisponde un incremento del tenore in fruttosio dell'isoglucosio complessivo e dunque della sua capacità di sostituzione nei confronti dello zucchero.

Tale metodo dunque, nel conteggiare tutte le quantità di isoglucosio risultanti da ogni successiva reisomerizzazione, consente di evitare che l'isoglucosio « arricchito » sia contabilizzato, in particolare ai fini dell'applicazione delle norme sulle quote e i contributi alla produzione, alla stessa stregua dell'isoglucosio « standard », il cui tenore in fruttosio è all'incirca eguale a quello dello zucchero. In questa prospettiva, dunque, il regolamento n. 434/84 appare del tutto coerente rispetto all'obiettivo di garantire sia la corretta applicazione delle misure di contenimento dell'offerta introdotta dal legislatore comunitario, sia l'equilibrio fra i due mercati connessi dello zucchero e dell'isoglucosio.

13. Ben diversa si presenta viceversa la situazione nel settore dei cereali, dove valgono regole differenti per l'accertamento della produzione di isoglucosio. In effetti, ai fini dell'applicazione del regime del recupero delle restituzioni alla produzione, il diverso tenore in fruttosio dell'isoglucosio e, quindi, le sue maggiori o minori proprietà edulcoranti sono del tutto ininfluenti. Per calcolare le somme da recuperare interessa

solo stabilire la quantità di cereali impiegata per la trasformazione in amido e, successivamente, in glucosio e in isoglucosio. Tale quantità viene calcolata moltiplicando per un determinato coefficiente la quantità di prodotto finito (l'isoglucosio) ottenuta a partire dal cereale di base.

Ora, a tal fine occorre tener presente soltanto la quantità di isoglucosio risultante dalla prima isomerizzazione.

È questo dato, infatti, ad essere rappresentativo sia della quantità di glucosio impiegata sia, di conseguenza, della quantità di cereali da cui il glucosio stesso è tratto.

Per converso, se si tenesse conto anche dei quantitativi di isoglucosio derivanti dal successivo riciclaggio del glucosio, si verrebbe a « gonfiare » artificialmente la quantità di cereali impiegati. Il riciclaggio in effetti non fa che modificare la composizione, e precisamente il tenore in fruttosio, dell'isoglucosio prodotto; ma è ovvio che, per altro verso, quale che sia il numero delle operazioni di riciclaggio compiute, la quantità di prodotto intermedio (glucosio) e di base (cereali) impiegata resta del tutto invariata.

Ne consegue che ai fini dell'applicazione delle norme di cui al regolamento n. 1761/77, quale modificato dal regolamento n. 3609/84, occorrerà basarsi solo sulla produzione di isoglucosio risultante dalla prima isomerizzazione. In pratica, ciò vuol dire che, dalla quantità totale calcolata secondo il metodo previsto dal regolamento n. 434/84, dovranno essere dedotte le quantità di isoglucosio risultanti dalle operazioni di reisomerizzazione di glucosio riciclato.

b) *Il secondo quesito*

Con il secondo quesito, il giudice chiede in sostanza alla Corte di stabilire se nell'ipotesi di reisomerizzazioni successive non già di glucosio puro, bensì di uno sciroppo di isoglucosio contenente poco più del 10% di fruttosio, i quantitativi di isoglucosio risultanti da ciascuna isomerizzazione debbano essere conteggiati ai sensi del regolamento n. 1443/82, quale modificato dal regolamento n. 434/84.

Per rispondere a tale questione, occorre fare una breve premessa. La ricorrente nella causa principale, messa a conoscenza del fatto che l'amministrazione francese, in applicazione del regolamento appena citato, intendeva contabilizzare le quantità di isoglucosio risultanti da ciascuna operazione di reisomerizzazione, ha modificato il proprio processo produttivo. Essa ha cioè cominciato ad introdurre nella colonna di isomerizzazione non più glucosio puro (separato per cromatografia), bensì una soluzione di isoglucosio a bassissimo tenore in fruttosio (11% circa).

Secondo l'impresa Roquette un tale prodotto non rientrerebbe nel campo d'applicazione delle norme stabilite dal regolamento n. 434/84. Quest'ultimo infatti riguarderebbe soltanto l'isoglucosio prodotto a partire da *glucosio o suoi polimeri* e non a partire da altro isoglucosio.

Dirò subito che quest'interpretazione mi sembra da respingere, nella misura in cui riflette una lettura formalistica delle norme e non tiene conto delle finalità del metodo di calcolo introdotto dal regolamento in parola.

Basti rilevare, al riguardo, che, come giustamente sottolineato dalla Commissione, il regolamento n. 434/84 risponde appunto allo scopo di contabilizzare ogni quantitativo di isoglucosio prodotto nel quadro di un processo di riciclaggio destinato ad arricchire il tenore in fruttosio dell'isoglucosio stesso. Ora, un tale processo si realizza e nel caso in cui il prodotto riciclato sia glucosio puro e nel caso in cui il prodotto riciclato sia una soluzione di isoglucosio ad elevato tenore di glucosio. In entrambi i casi il processo realizzato è lo stesso, così come identico è il prodotto che ne deriva. In ambedue i casi, infatti, mediante un'operazione di isomerizzazione, il glucosio (puro o in parte combinato con fruttosio) viene trasformato in isoglucosio.

E d'altra parte, le stesse proporzioni della soluzione di isoglucosio sottoposta a reisomerizzazione lasciano pensare che il metodo utilizzato dall'impresa altro non sia se non un abile accorgimento per cercare di sottrarsi alla rigorosa applicazione delle norme sull'accertamento della produzione di isoglucosio nel settore dello zucchero.

Ritengo pertanto che il metodo di calcolo previsto dal regolamento n. 1443/82, quale modificato dal regolamento n. 434/84, vada applicato anche nell'ipotesi in cui un produttore, per ottenere isoglucosio ad alto tenore in fruttosio, sottoponga a cicli successivi di reisomerizzazione non già glucosio puro, bensì isoglucosio avente un tenore in fruttosio superiore al 10%. Ne consegue che l'isoglucosio risultante da ciascun ciclo di reisomerizzazione deve essere contabilizzato come un quantitativo imputabile al regime delle quote stabilito dal regolamento n. 1785/81.

c) *Il terzo quesito*

Con il terzo quesito pregiudiziale il giudice chiede in sostanza alla Corte di stabilire se anche l'isoglucosio utilizzato come prodotto intermedio per la fabbricazione di altri prodotti sia imputabile alle quote di cui al regolamento n. 1785/81.

Al riguardo, basti sottolineare che l'isoglucosio costituisce un prodotto di sostituzione diretta dello zucchero, sia come prodotto finale sia come prodotto intermedio, e che, proprio in ragione di quest'ampia sostituibilità, la regolamentazione comunitaria ha stabilito che, in linea di principio, ogni quantità prodotta di zucchero o di isoglucosio sia imputata alle quote indipendentemente dalla *destinazione* dei prodotti medesimi.

Come giustamente rilevato dalla Commissione, ciò è confermato *a contrario* dall'art. 31 del regolamento n. 1785/81, il quale prevede che il Consiglio decida che lo zucchero o l'isoglucosio destinati alla fabbricazione di determinati prodotti possano essere

esclusi dalla produzione rilevante ai fini dell'applicazione del regime delle quote.

Da ultimo, va egualmente rilevato che la Corte, nella sentenza *Maizena* del 27 giugno 1990 (causa C-18/89, Racc. pag. I-2587), ha riconosciuto che un'alterazione della parità di trattamento fra isoglucosio e zucchero, nelle ipotesi in cui questi costituiscono prodotti intermedi, si traduce necessariamente in una distorsione di concorrenza, attesa l'intercambiabilità fra i due prodotti anche a livello intermedio.

Alla luce di tali considerazioni, ritengo pertanto che l'isoglucosio utilizzato come prodotto intermedio per la fabbricazione di altri prodotti debba essere sottoposto al regime delle quote di cui al regolamento n. 1785/81.

D — Conclusione

Concludo pertanto proponendo alla Corte di rispondere al giudice nazionale nei termini seguenti:

« 1) Ai fini del calcolo delle restituzioni alla produzione da recuperare presso i fabbricanti di isoglucosio, conformemente alle disposizioni del regolamento (CEE) della Commissione n. 1761/77, quale modificato dal regolamento (CEE) n. 3609/84, la produzione di isoglucosio va accertata deducendo, dalla quantità totale, calcolata secondo il metodo previsto dal regolamento (CEE) della Commissione n. 1443/82, quale modificato dal regolamento (CEE) n. 434/84, le quantità di isoglucosio risultanti dalla reisomerizzazione di glucosio riciclato.

2) Le quantità di isoglucosio risultanti dalla reisomerizzazione di uno sciroppo di isoglucosio, avente un tenore in fruttosio di almeno il 10%, devono essere contabilizzate, conformemente alle disposizioni del regolamento (CEE) della Commissione n. 1443/82, quale modificato dal regolamento (CEE) n. 434/84, e devono, di conseguenza, essere imputate al regime delle quote stabilito dal regolamento (CEE) del Consiglio n. 1785/81.

3) L'isoglucosio utilizzato come prodotto intermedio, per la fabbricazione di altri prodotti, è imputabile al regime delle quote di cui al regolamento (CEE) del Consiglio n. 1785/81 ».