CONCLUSIONI DELL'AVVOCATO GENERALE F.G. JACOBS

presentate il 14 gennaio 1993 *

Signor Presidente,
Signori Giudici,

1. Nella presente causa, il Finanzgericht di Amburgo ha sottoposto alla Corte tre questioni pregiudiziali relative alla determinazione del grado di purezza degli sciroppi ai fini del calcolo degli importi compensativi monetari concessi al momento dell'esportazione di zucchero. A norma dei regolamenti comunitari applicabili, il calcolo degli importi compensativi monetari richiede, anzitutto, la determinazione del grado di purezza degli sciroppi in questione, al fine di stabilire se gli importi compensativi monetari siano da versare in funzione del tenore effettivo in zuccheri dello sciroppo, calcolato in saccarosio, ovvero in funzione di un tenore di saccarosio fissato forfettariamente al 73% del peso allo stato secco.

2. Le questioni sulle quali la Corte è invitata a pronunciarsi a titolo pregiudiziale sono le seguenti:

«1) Se l'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 vada interpretato nel senso che la percentuale di purezza degli sciroppi deve essere calcolata dividendo il tenore totale in zuccheri, moltiplicato per il coefficiente 0,95, per il tenore di sostanze secche e moltiplicando il risultato per cento.

2) Se l'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 vada interpretato nel senso che il grado di purezza degli sciroppi di fruttosio può essere determinato misurando il tenore di fruttosio e mettendolo in rapporto con il tenore di sostanze secche.

3) Se l'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 debba essere interpretato nel senso che il grado di purezza degli sciroppi di fruttosio può essere determinato misurando con metodi appropriati il tenore di sostanze secche nella soluzione riducente e mettendolo in rapporto con il tenore in zuccheri nella soluzione riducente».

3. Tali questioni sono state sollevate nell'ambito di un ricorso proposto dalla ricorrente nella causa principale, la società Süddeutsche Zucker, contro l'ufficio doganale resistente nella causa principale, in ordine a quantitativi di sciroppi di fruttosio esportati dalla Germania al Belgio. Lo sciroppo esportato dalla ricorrente nella causa principale rientra nella sottovoce 17.02 D II della Tariffa doganale comune («altri zuccheri e sciroppi»). Ai fini della concessione di importi compensativi monetari relativi a tali esportazioni, il resistente nella causa principale ha accertato, per gli sciroppi in questione, gradi di purezza che vanno dal 92,9% al 93,9% delle sostanze secche. Nell'effettuare tale accertamento, il resistente nella causa principale ha calcolato in saccarosio il tenore in zuccheri, moltiplicando poi il tenore totale in zuccheri per il coefficiente 0,95 prima di dividere tale valore per il tenore di sostanze secche. La ricorrente nella causa principale non condivide questo metodo di calcolo; al contrario, essa ritiene

* Lingua originale: l'inglese.

che, per determinare il grado di purezza degli sciroppi di fruttosio, non si debba ridurre il tenore totale in zuccheri utilizzando il coefficiente testé citato. Essa sostiene che tale riduzione comporta necessariamente una sottovalutazione del grado di purezza degli sciroppi di fruttosio. Nella fattispecie, questa sottovalutazione avrebbe avuto come conseguenza che gli importi compensativi monetari sono stati concessi sulla base di un tenore di saccarosio fissato forfettariamente al 73%, anziché in base al tenore effettivo in zuccheri degli sciroppi (calcolato in saccarosio).

4. Al momento dei fatti, gli importi compensativi monetari di cui all'art. 1 del regolamento (CEE) del Consiglio 12 maggio 1971, n. 974 (GU L 106, pag. 1), erano fissati dal regolamento (CEE) della Commissione 28 giugno 1983, n. 1800 (GU L 176, pag. 65). Nell'allegato I di tale regolamento, gli importi compensativi monetari per lo zucchero sono fissati per ogni punto percentuale del tenore di saccarosio e per 100 kg netti dei prodotti in questione, tra cui in particolare quelli che rientrano nella sottovoce 17.02 ex D II della Tariffa doganale comune («altri zuccheri e sciroppi, escluso il sorbosio»). Ai sensi della nota (4) relativa al suddetto allegato:

«Il tenore di saccarosio, compreso il tenore di altri zuccheri calcolati in saccarosio, è determinato conformemente (...) alle disposizioni dell'articolo 13, del regolamento (CEE) n. 394/70 qualora si tratti di un'esportazione».

5. Per lo svolgimento della trattazione, è opportuno premettere alcune spiegazioni relative alle nozioni di «tenore di saccarosio» e di «altri zuccheri calcolati in saccarosio». Il saccarosio è uno zucchero della categoria dei «disaccaridi», il cui peso molecolare è all'incirca il doppio di quello dei «monosaccaridi», come il fruttosio o il glucosio. Una soluzione di saccarosio può essere convertita in una soluzione composta da una miscela di fruttosio e di glucosio mediante un procedimento chiamato «inversione». Quando la soluzione di saccarosio viene invertita in questo modo, ogni molecola di saccarosio ($C_{12}H_{22}O_{11}$) si scompone in una molecola di fruttosio e in una molecola di glucosio (ciascuna: $C_6H_{12}O_6$); tuttavia, la produzione di fruttosio e di glucosio partendo da una molecola di saccarosio richiede l'aggiunta di una molecola d'acqua:

$$C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O \rightarrow C_6H_{12}O_6 + C_6H_{12}O_6.$$

6. Ne consegue che, quando uno sciroppo di saccarosio è invertito in una soluzione di fruttosio e di glucosio, il tenore di sostanze secche della soluzione subisce un aumento di poco superiore al 5%; l'aumento della massa delle sostanze secche deriva dall'aggiunta di una molecola d'acqua per ogni molecola di saccarosio convertita in fruttosio e in glucosio. Questo aumento di peso è chiamato «aumento d'inversione». Per converso, il peso di una quantità data di fruttosio o di glucosio deve essere moltiplicato per il coefficiente 0,95 se si vuole calcolare il peso equivalente di saccarosio. Come si è visto sopra, gli importi compensativi monetari per l'esportazione di zucchero sono calcolati in funzione del tenore di saccarosio del prodotto, compreso il tenore di altri zuccheri «calcolati in saccarosio».

7. All'uopo, il tenore di saccarosio degli sciroppi è, come ho già rilevato, determinato

conformemente all'art. 13 del regolamento (CEE) della Commissione 2 marzo 1970, n. 394, relativo alle modalità di applicazione per la concessione di restituzioni all'esportazione di zucchero (GU L 50, pag. 1, in prosieguo: il «regolamento»). Ai sensi dell'art. 13, n. 1, del regolamento:

«(...) fatto salvo il disposto dei paragrafi 2 e 3, il tenore di saccarosio, aumentato, eventualmente, del tenore di altri zuccheri calcolati in saccarosio, è dato dal tenore totale in zuccheri risultante dall'applicazione del metodo Lane e Eynon (metodo di riduzione rame) alla soluzione riducente di Clerget-Herzfeld. Il tenore totale in zuccheri determinato secondo tale metodo è calcolato in saccarosio mediante moltiplicazione per il coefficiente 0,95».

Il «metodo Lane e Eynon», o «metodo di riduzione rame», è un metodo uniforme per la determinazione del tenore in zuccheri delle soluzioni. Tuttavia tale metodo consente di rivelare soltanto la presenza di monosaccaridi. Di conseguenza, prima di poter misurare in modo preciso il tenore in zuccheri di uno sciroppo contenente saccarosio, si deve invertire lo sciroppo, ossia occorre trasformarlo in una soluzione composta unicamente da fruttosio e glucosio. Come si è visto precedentemente, il risultato di questa inversione è l'aumento della massa di zucchero contenuta nella soluzione. Tuttavia, secondo l'ultima frase dell'art. 13, n. 1, il tenore in zuccheri che ne deriva è quindi calcolato in saccarosio, mediante una moltiplicazione per il coefficiente 0,95.

8. Va ricordato che gli importi compensativi monetari, così come le restituzioni all'esportazione, vengono calcolati in funzione del tenore di saccarosio «compreso il tenore di altri zuccheri calcolati in saccarosio» (v., per le restituzioni all'esportazione, l'art. 8 del regolamento (CEE) del Consiglio 18 giugno 1968, n. 766, che stabilisce le regole generali per la concessione di restituzioni all'esportazione dello zucchero, GU L 143, pag. 6). Di conseguenza, anche in presenza di uno sciroppo che non subisce alcun aumento d'inversione per il fatto che contiene solo monosaccaridi, si deve moltiplicare il tenore in zuccheri, determinato dal metodo di riduzione rame, per il coefficiente 0,95: il tenore totale in zuccheri dello sciroppo viene quindi convertito per ottenere il tenore equivalente di saccarosio.

9. La disposizione che nella fattispecie pone problemi è l'art. 13, n. 2, del regolamento, ai sensi del quale:

«Per gli sciroppi con purezza pari o superiore all'85% e inferiore al 94,5%, il tenore di saccarosio, aumentato, se del caso, del tenore di altri zuccheri calcolati in saccarosio, è fissato forfettariamente al 73% del peso allo stato secco. La percentuale di purezza degli sciroppi è calcolata dividendo il tenore totale in zuccheri per il tenore di sostanze secche e moltiplicando il risultato per cento. Il tenore totale in zuccheri è determinato secondo il metodo indicato al paragrafo 1 e il tenore di sostanze secche secondo il metodo areometrico».

La prima delle tre questioni deferite dal Finanzgericht verte sul punto se, in questa disposizione, il «metodo indicato al paragrafo 1» includa la moltiplicazione per il coefficiente 0,95 menzionata nell'ultima frase del paragrafo 1, ovvero se si faccia

riferimento soltanto al metodo di riduzione rame applicato (se necessario) alla soluzione invertita, senza che si proceda a tale rettifica. Tratterò anzitutto questo problema, prima di occuparmi dei punti sollevati dalla seconda e dalla terza questione deferite alla Corte.

Sulla prima questione

10. Al momento della determinazione del grado di purezza di uno sciroppo, si possono distinguere tre casi: 1) quello degli sciroppi costituiti unicamente da disaccaridi come il saccarosio, 2) quello degli sciroppi costituiti unicamente da monosaccaridi come il fruttosio o il glucosio e 3) quello degli sciroppi costituiti da una miscela di monosaccaridi e disaccaridi. Occorre notare che, prescrivendo il procedimento che deve essere utilizzato per la determinazione del grado di purezza, l'art. 13, n. 2, del regolamento non fa alcuna distinzione esplicita fra questi tre casi. Va ricordato che, nel primo e nel terzo caso, l'applicazione del metodo di riduzione rame di cui all'art. 13, n. 1, richiede l'inversione preliminare dello sciroppo, che comporta un aumento della massa di zucchero da esso contenuta. Tuttavia, tale aumento non si verificherà nel secondo caso, dato che il metodo di riduzione rame può essere utilizzato senza previa conversione del saccarosio in fruttosio e in glucosio.

11. Se nel primo e nel terzo caso si misurano le sostanze secche dello sciroppo prima di invertirlo e si utilizza il valore che ne risulta per calcolare il grado di purezza dello sciroppo, è chiaro che il grado di purezza sarà sopravvalutato — a meno che non sia possibile rettificare il valore corrispondente al tenore totale in zuccheri. Nel primo caso, la sopravvalutazione può essere corretta moltiplicando il tenore totale in zuccheri, così come è stato determinato dal metodo di riduzione rame, per il coefficiente 0,95: in altri termini, mediante l'applicazione dell'intero procedimento prescritto dall'art. 13, n. 1, compreso il coefficiente correttore previsto nell'ultima frase del paragrafo. Tuttavia, è anche evidente che l'applicazione di tale procedimento nel secondo e nel terzo caso comporterà la sottovalutazione della purezza dello sciroppo, dato che la quantità di zucchero corrispondente al fruttosio o al glucosio contenuti fin dall'inizio nello sciroppo subirà anch'essa la rettifica. Come ho già rilevato, tale sottovalutazione può avere serie conseguenze per l'esportatore, dato che l'art. 13, n. 2, stabilisce il tenore di saccarosio forfettariamente al 73% del peso allorché si tratta di sciroppi per i quali è stato accertato un grado di purezza inferiore al 94,5%.

12. Come suggerisce la Commissione nelle sue osservazioni scritte, questo problema potrebbe essere risolto operando una distinzione fra i tre casi soprammenzionati. Così, nel primo caso, il coefficiente correttore si applicherebbe al tenore totale in zuccheri, dato che la totalità dello zucchero determinato grazie al metodo di riduzione rame deriverà dal saccarosio invertito. Nel secondo caso, è chiaro che non sarà necessaria alcuna rettifica. Nel terzo caso, si potrà procedere alla rettifica sulla parte del tenore totale in zuccheri corrispondente alla parte dello zucchero nella soluzione invertita derivata dal saccarosio. Come osserva la Commissione, la quantità di saccarosio contenuta nello sciroppo sin dall'inizio può essere determinata mediante l'applicazione del metodo di riduzione rame a campioni di sciroppo prelevati prima e dopo l'inversione. In questo modo, se si constata un tenore

di zucchero di α prima dell'inversione e di ß dopo l'inversione, se ne deve dedurre che una parte dei monosaccaridi della soluzione, corrispondente alla quantità ß — α, proviene dalla conversione del saccarosio in fruttosio e in glucosio. Il tenore di saccarosio dello sciroppo all'origine equivale quindi a (ß — α) moltiplicato per il coefficiente 0,95.

13. L'approccio proposto dalla Commissione mi pare sostanzialmente corretto. Sarebbe contraria all'obiettivo dell'art. 13 del regolamento un'interpretazione dell'art. 13, n. 2, che comportasse sistematicamente imprecisioni nella determinazione del grado di purezza degli sciroppi, imprecisioni che, in alcuni casi, avrebbero peraltro come conseguenza la determinazione forfettaria del tenore di saccarosio prevista nella prima frase di questo paragrafo. L'unico problema presentato dall'approccio proposto dalla Commissione è che, come ho già rilevato, il tenore letterale dell'art. 13, n. 2, non fa alcuna distinzione tra i casi in cui può rivelarsi necessaria una rettifica del tenore totale in zuccheri ed i casi in cui tale rettifica non è necessaria, per il fatto che lo sciroppo era, fin dall'inizio, interamente composto da fruttosio o da glucosio. Analogamente, l'ultima frase dell'art. 13, n. 1, non opera alcuna distinzione di questo tipo e richiede che la totalità del tenore in zuccheri della soluzione riducente venga calcolato in saccarosio ai fini della concessione di restituzioni all'esportazione o, all'occorrenza, di importi compensativi monetari. Pertanto, la rettifica prevista da questa frase si applica alla totalità del tenore in zuccheri della soluzione riducente e non si limita alla parte del tenore totale in zuccheri proveniente dal saccarosio che lo sciroppo conteneva all'origine.

14. Occorre tuttavia fare una distinzione tra l'obiettivo di una rettifica proporzionale nell'ambito della determinazione del grado di purezza dello sciroppo in conformità dell'art. 13, n. 2, e l'obiettivo del coefficiente correttore previsto nell'ultima frase dell'art. 13, n. 1. La prima è preordinata a garantire la precisione della determinazione del grado di purezza dello sciroppo. Se le sostanze secche dello sciroppo d'origine vengono determinate mediante il metodo areometrico previsto dall'art. 13, n. 2, mentre il tenore totale in zuccheri dello sciroppo viene misurato dopo l'inversione della soluzione, non si sarà tenuto alcun conto di un eventuale aumento di peso risultante dall'inversione. Dato che, come ho appena osservato, la proporzione di saccarosio contenuta in origine dallo sciroppo può essere determinata mediante l'utilizzazione del metodo di riduzione rame, non può esservi alcuna obiezione ad una rettifica proporzionale grazie alla quale si può essere certi che la massa di zucchero dello sciroppo prima dell'inversione venga messa a confronto con il tenore di sostanze secche dello stesso sciroppo. Quanto al coefficiente previsto nell'ultima frase dell'art. 13, n. 1, il suo obiettivo è diverso. Il coefficiente deve essere applicato al tenore complessivo in zuccheri della soluzione riducente e non solo alla parte proporzionale derivata dal saccarosio che lo sciroppo conteneva in origine, in quanto anche il fruttosio e il glucosio devono essere calcolati in saccarosio ai fini della concessione di importi compensativi monetari. È quindi chiaro che l'art. 13, n. 2, del regolamento, allorché richiama «il metodo indicato al paragrafo 1», fa riferimento al metodo di riduzione rame, applicato alla soluzione riducente, e non all'intero procedimento di determinazione del tenore di saccarosio di cui all'art. 13, n. 1.

15. Di conseguenza, ritengo che la Commissione giustamente consideri che è necessario applicare una rettifica proporzionale che tenga conto dell'eventuale presenza di mono-

saccaridi nello sciroppo d'origine. Come ho già indicato, questa rettifica deve essere distinta da quella prevista nell'ultima frase dell'art. 13, n. 1. Tuttavia, sarebbe forse più conforme alla lettera dell'art. 13 considerare che la rettifica proporzionale debba essere applicato al tenore di sostanze secche piuttosto che al tenore totale in zuccheri. È bensì vero che dall'ordinanza di rinvio risulta che il metodo areometrico di cui all'art. 13, n. 2, non può essere applicato ad uno sciroppo che è stato invertito, in quanto la soluzione sarebbe in tal caso troppo diluita, tuttavia è chiaro che il metodo può esser applicato allo sciroppo d'origine e che il risultato può successivamente essere rettificato per tener conto dell'aumento di peso dello zucchero risultante dall'inversione.

16. Il calcolo previsto all'art. 13, n. 2, si farebbe quindi nel seguente modo. In primo luogo, la proporzione di saccarosio nello sciroppo d'origine è determinata con l'applicazione del metodo di riduzione rame a campioni prelevati prima e dopo l'inversione, mentre il tenore di sostanze secche dello sciroppo d'origine è determinato con il metodo areometrico. Il tenore totale in zuccheri della soluzione riducente viene determinato senza alcuna rettifica che tenga conto dell'aumento d'inversione. Infine, il tenore di sostanze secche dello sciroppo invertito è determinato applicando un coefficiente correttore che tiene conto dell'aumento d'inversione e il tenore totale in zuccheri è diviso per il tenore di sostanze secche. Pertanto, il tenore di sostanze secche di cui all'art. 13, n. 2, sarebbe quello della soluzione riducente e non quello dello sciroppo d'origine.

17. Dal punto di vista pratico, non vi è alcuna differenza tra il procedimento proposto sopra e quello suggerito dalla Commissione. Si può ottenere una determinazione precisa del grado di purezza dello sciroppo sia mediante il raffronto tra il tenore di sostanze secche ed il tenore totale in zuccheri dello sciroppo d'origine sia mediante il raffronto tra il tenore di sostanze secche ed il tenore totale in zuccheri della soluzione riducente. Tuttavia, insisto nuovamente sul fatto che l'ultima frase dell'art. 13, n. 1, non è applicabile in nessuna di queste ipotesi: questa frase si riferisce alla determinazione del tenore di saccarosio, aumentato del tenore di altri zuccheri calcolati in saccarosio, e non alla determinazione preliminare del grado di purezza dello sciroppo.

Sulle questioni seconda e terza

18. Con la seconda e la terza questione, il Finanzgericht chiede, in sostanza, se sia possibile utilizzare metodi diversi da quelli previsti dall'art. 13 per misurare il tenore totale in zuccheri o il tenore di sostanze secche dello sciroppo. Sembrerebbe che una tecnologia più avanzata, solo da poco disponibile su vasta scala, consenta di misurare direttamente il tenore in zuccheri, senza che sia necessario procedere ad un'inversione preliminare dello sciroppo quando si tratti di sciroppo contenente saccarosio. Analogamente, metodi più recenti consentirebbero la misurazione diretta della densità e quindi del tenore di sostanze secche della soluzione riducente. Secondo il Finanzgericht, l'utilizzo di questo tipo di metodi più avanzati favorirebbe il perseguimento dell'obiettivo dell'art. 13.

19. Tuttavia, è chiaro che l'art. 13 ha lo scopo di definire un metodo uniforme per la

determinazione del tenore di saccarosio dello sciroppo, al fine di garantire la parità di trattamento a tutti gli interessati: v. dodicesimo 'considerando' del regolamento. Ne consegue che gli unici procedimenti che possono essere utilizzati sono i metodi uniformi previsti dall'art. 13. Sebbene possa sembrare opportuno che questi metodi vengano adeguati alla luce del progresso tecnico, ciò può essere fatto, a mio parere, solo in forza di una modifica del regolamento. Un adeguamento tecnico del regolamento non può essere ottenuto facendo ricorso ad una nuova interpretazione delle sue disposizioni idonea a ricomprendervi metodi diversi da quelli previsti dall'art. 13.

Conclusione

20. Di conseguenza, ritengo che si debba rispondere alle questioni deferite dal Finanzgericht nel seguente modo:

«1) L'art. 13, n. 2, del regolamento (CEE) n. 394/70 deve essere interpretato nel senso che il grado di purezza degli sciroppi è determinato in base al seguente procedimento:

(a) il tenore totale in zuccheri dello sciroppo è misurato mediante applicazione del metodo di riduzione rame alla soluzione riducente;

(b) il tenore di sostanze secche della soluzione riducente è determinato mediante misurazione del tenore di sostanze secche dello sciroppo d'origine con il metodo areometrico, nonché mediante applicazione al risultato così ottenuto di un coefficiente correttore al fine di tener conto dell'aumento del tenore di sostanze secche risultante dall'inversione dello sciroppo;

(c) il tenore totale in zuccheri della soluzione riducente è diviso per il tenore di sostanze secche della soluzione riducente.

Tuttavia, quando non sia necessaria alcuna inversione dello sciroppo per l'applicazione del metodo di riduzione rame, il grado di purezza dello sciroppo viene calcolato dividendo il tenore totale in zuccheri dello sciroppo per il tenore di sostanze secche dello sciroppo.

2) L'art. 13 del regolamento (CEE) n. 394/70 deve essere interpretato nel senso che non può essere applicato alcun metodo diverso da quello di riduzione rame o da quello areometrico per la determinazione del tenore in zuccheri o del tenore di sostanze secche dello sciroppo o della sua soluzione riducente».