INFORME PARA LA VISTA
presentado en el asunto 215/85 *

I. Hechos y procedimiento

A. *Marco jurídico y antecedentes del litigio*

1. El Reglamento nº 1570/77 de la Comisión, de 11 de julio de 1977, relativo a las bonificaciones y depreciaciones que deben aplicarse en caso de intervención en el sector de los cereales (DO L 174, p. 18) dispone en el quinto guión del apartado 1 del artículo 6 que los organismos de intervención podrán aplicar, en el momento de la intervención, una bonificación especial para el centeno cuya calidad sea especialmente buena para la panificación siempre que «las unidades de amilogramos, basadas en la molienda íntegra, incluidos los gérmenes, y a la temperatura de consolidación del almidón de 63 grados Celsius, no se sitúen por debajo de 200 unidades».

2. La sociedad cooperativa Raiffeisen Hauptgenossenschaft e.G. (en lo sucesivo «sociedad Raiffeisen») presentó varias solicitudes relativas a la concesión de esta bonificación especial por una cantidad total de 29 706 toneladas de centeno para la panificación cosechado en 1978 y asumido en régimen de intervención por la Bundesanstalt für landwirtschaftliche Marktordnung (Oficina federal de intervención en los mercados agrícolas, en adelante «BALM»), entre agosto de 1978 y enero de 1979.

Estas solicitudes fueron denegadas por la BALM en una serie de resoluciones, todas las cuales se basaban en que el centeno no cumplía los requisitos de calidad fijados por el quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77.

Los controles de calidad del centeno dieron como resultado una curva de amilogramos, en la que el valor máximo de 360 unidades de amilogramos, basadas en la molienda íntegra, incluidos los gérmenes, se alcanzaba ya con una temperatura de consolidación del almidón de 60° Celsius. A la temperatura de consolidación del almidón de al menos 63° Celsius que figura en la disposición antes mencionada, la curva de amilogramos descendía nuevamente y sólo indicaba 280 unidades.

En opinión de la BALM no es suficiente para reunir los requisitos de concesión de la bonificación que, para una temperatura del almidón de 63°, el mínimo de 200 unidades de amilogramos, basadas en la molienda íntegra, incluidos los gérmenes, se encuentre en una curva de amilogramos de trazado descendente.

3. La sociedad cooperativa Raiffeisen interpuso un recurso contra la desestimación de sus solicitudes ante el Verwaltungsgericht oponiéndose a la importancia otorgada al trazado fijado por la curva de amilogramos. Mediante sentencia de 24 de septiembre de 1981, se desestimó el recurso por infundado: a una temperatura de consolidación del almidón de al menos 63° Celsius, las 200 unidades de amilogramos, basadas en la molienda íntegra, incluidos los gérmenes, deben alcanzarse «por primera vez». En consecuencia, la coordenada requerida debe situarse en el sector ascendente de la curva.

4. La sociedad cooperativa Raiffeisen formuló recurso de apelación contra dicha sentencia, y el Verwaltungsgerichthof, mediante sentencia de 24 de octubre de 1983, decidió que la bonificación debía ser concedida. Dicho órgano jurisdiccional declaró que los términos de la disposición cuestionada no indican para nada que el mínimo de 200 unidades de amilogramos, basadas en la molienda íntegra, incluidos los gérmenes, a la temperatura de consolidación del almidón de al menos 63° Celsius debe alcanzarse en una curva de trazado ascendente. Es indiferente que la coordenada indicada se alcance durante la fase de crecimiento o durante la fase decreciente de la viscosidad del engrudo del almidón.

* Lengua de procedimiento: alemán.

5. Contra esta sentencia la BALM interpuso recurso de casación, sosteniendo que, de conformidad con las directrices por ella dictadas en materia de intervención —estas directrices se refieren al método denominado «Brabender»— el quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77 debe ser interpretado en el sentido de que el número de unidades de amilogramos debe ser leído en el punto máximo de la curva. Dado que la temperatura de consolidación del almidón debe ser indicada al máximo de la viscosidad, no es suficiente, a su juicio, que el máximo de la gelatinización, medido en unidades de amilogramos, se alcance mediante una temperatura de menos de 63° Celsius. La justificación objetiva de esta exigencia se encuentra en el hecho de que, conforme va cayendo la curva de amilogramos, la harina fabricada con centeno disminuye su calidad para la panificación. En consecuencia el centeno que superó el número máximo de amilogramos en el momento en que se alcanza la temperatura base de 63° Celsius, carece de la calidad necesaria para justificar el pago de una bonificación.

La sociedad cooperativa Raiffeisen consideró que la validez de la interpretación de la disposición litigiosa por el Verwaltungsgerichtshof se encuentra además confirmada por la modificación aportada a esta disposición por el punto 4 del artículo 1 del Reglamento nº 2160/84 de la Comisión, de 26 de julio de 1984 (DO L 197, p. 21; EE 03/31, p. 197). Según el texto de esta modificación, el requisito exigido por el quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77 es que «en el diagrama del amilógrafo Brabender, la viscosidad de una suspensión acuosa de molturación integral (incluidos los gérmenes) no se situará por debajo de 200 unidades a una temperatura de 63° Celsius, lo menos en el punto máximo de la curva». Esta modificación expresa no debe ser considerada, en consecuencia, como una simple interpretación de esta disposición.

6. El Bundesverwaltungsgericht al considerar que el asunto presenta cuestiones de interpretación de la normativa comunitaria, decidió, en aplicación del artículo 177 del Tratado CEE, suspender el procedimiento y plantear al Tribunal de Justicia las siguientes cuestiones prejudiciales:

«1) Si el concepto de "temperatura de consolidación" [quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77 de la Comisión, de 11 de julio de 1977, relativo a las bonificaciones y depreciaciones que deben aplicarse en caso de intervención en el sector de los cereales, en su versión original, es decir, antes de la modificación aportada por el punto 4 del artículo 1 del Reglamento nº 2160/84 de la Comisión, de 26 de julio de 1984 (DO L 197 de 27.7.1984, p. 21)] debe ser interpretado en el sentido de que:

   a) todas las temperaturas por las que se pasa en el transcurso del proceso de gelatinización son "temperaturas de consolidación"

   b) o "temperatura de consolidación" es sólo aquélla que se alcanza en el punto máximo de viscosidad.

2) En caso de respuesta afirmativa a la cuestión alternativa 1 a), si la totalidad de lo dispuesto por el quinto guión del apartado 1 del artículo 6 debe ser interpretado en el sentido de que:

   a) la coordenada de la temperatura de consolidación de por lo menos 63° y de un valor de amilogramos no inferior a 200 unidades tiene que alcanzarse en el sector aún ascendente de la curva de amilogramos

   b) o es suficiente que, a una temperatura de por lo menos 63°, la curva de amilogramos en su sector nuevamente descendente, no sea inferior a 200 unidades.

3) En caso de respuesta afirmativa a la cuestión alternativa 1 b) o a la cuestión alternativa 2 a):

¿contiene el Derecho comunitario un principio general de igualdad, que corresponda a lo prescrito por el apartado 1 del artículo 3 de la Grundgesetz (Ley Fundamental de la República Federal de Alemania), que obligue al Consejo y a la Comisión, en ejercicio de su facultad de adoptar reglamentos, a tratar del mismo modo las situaciones iguales (o sea, equivalentes) y a atribuirles por ello los mismos efectos jurídicos?

4) En caso de respuesta afirmativa a la cuestión 3:

¿es contrario a Derecho el contenido del quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento citado por violación del principio de igualdad de trato, debido a que como sostiene la demandante:

a) el centeno para panificación al que dicha norma se refiere, cuyo porcentaje de amilogramos molidos a una temperatura de por lo menos 63° no sea inferior a 200 unidades en el sector ascendente de la curva de los amilogramos, y

b) el centeno para panificación objeto de controversia, cuyo porcentaje de amilogramos molidos alcanza en algunos casos:

— 610 ó 470 unidades, a una temperatura de consolidación de 61° en el sector ascendente de la curva de amilogramos y posteriormente,

— 560 ó 390 unidades, a una temperatura de consolidación de 63° en el sector descendente de la curva,

son de la misma calidad y como tales tienen derecho a la misma bonificación en razón de la calidad?»

B. *Observaciones del Tribunal remitente*

Según el Bundesverwaltungsgericht, la cuestión esencial que se suscita en el caso de autos es si el centeno para la panificación vendido por la sociedad cooperativa Raiffeisen a la BALM reúne los requisitos de calidad establecidos por el quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77 de la Comisión, de 11 de julio de 1977.

La decisión que debe dictar el órgano jurisdiccional nacional depende de la respuesta a las cuestiones planteadas al Tribunal de Justicia. Sobre estas cuestiones, el Bundesverwaltungsgericht expuso las siguientes consideraciones.

Hace notar en primer lugar las dificultades resultantes de la interpretación del concepto «temperatura de consolidación» utilizada en la disposición mencionada.

Partiendo de los hechos admitidos por el Verwaltungsgerichtshof, la calidad panificadora de la harina fabricada con centeno para la panificación depende del poder de gelatinización de la pasta fabricada con harina de centeno, y las propiedades de gelatinización de esta pasta resultan de la relación existente entre distintas temperaturas y del grado de viscosidad del engrudo que a las mismas corresponda.

Al recordar la descripción del procedimiento empleado para medir el poder de gelatinización de la pasta, el órgano jurisdiccional de remisión expresa que la gelatinización es un proceso de una duración determinada en el que la elevación de la temperatura implica un aumento de la viscosidad del engrudo del almidón en un primer tiempo y a continuación, a partir de un determinado nivel de temperatura, una disminución de esta viscosidad.

Al finalizar estas observaciones el órgano jurisdiccional de remisión presenta la cuestión de cómo debe ser interpretado el concepto de «temperatura de consolidación» y en el supuesto de que este concepto se considerara referido a todas las distintas temperaturas por la que se ha pasado durante la gelatinización, cómo debe comprenderse la disposición debatida en su conjunto.

En su opinión, teniendo en cuenta que el valor límite de la temperatura de consolidación de 63° Celsius puede alcanzarse, sea en la parte ascendente o sea en la descendente de la curva de amilogramos, y que en ambos casos las unidades de amilogramos basadas en la molienda íntregra, incluidos los gérmenes, no se sitúan por debajo de 200 unidades, el texto de la disposición debatida se respeta tanto en el primer caso como en el segundo.

El empleo del término «al menos» (este término se omitió en la versión española pero figura en las demás versiones lingüísticas) 63° no impone, contrariamente a la tesis sostenida por BALM, que el valor límite de la temperatura de 63° se alcance sobre la parte ascendente de la curva de amilogramos. Por otra parte, el órgano jurisdiccional de remisión se opone a la referencia hecha por la Comisión en los considerandos de su Reglamento modificatorio nº 2160/84, de 26 de julio de 1984, con arreglo al cual los datos de amilogramos fueron tenidos en cuenta en la versión original del Reglamento para calcular el máximo de la viscosidad de la pasta. El órgano jurisdiccional remitente estima, por el contrario, que la interpretación de la primera versión de la disposición no puede depender de lo que «implícitamente» tuviera previsto el espíritu del legislador, puesto que dicho objetivo debe expresarse con suficiente claridad en la misma disposición, lo que es dudoso en el caso.

A propósito de las cuestiones tercera y cuarta remitidas al Tribunal de Justicia, el órgano jurisdiccional de remisión subraya la necesidad de resolver previamente el punto relativo a si es posible afirmar, con un suficiente grado de certidumbre, que el centeno destinado a la panificación para el que basta que a una temperatura de consolidación de 63° la curva de amilogramos alcance 200 unidades en su punto de mayor altura, es de mejor calidad que un centeno para la panificación para el cual, a la misma temperatura, la curva de amilogramos se sitúa en la descendente, aun por debajo de las 200 unidades. El centeno adquirido a la sociedad cooperativa Raiffeisen se encuentra en este último caso, según los datos que se encuentran en los anexos 1 y 2 que acompañan a la resolución de remisión.

El Bundesverwaltungsgericht no considera que dicho centeno sea de una calidad inferior al previsto por la disposición debatida, pero estima, no obstante, que se trata de una cuestión de hecho que requiere que se consulte a un perito. Además adjunta a la resolución de remisión dos estudios, de los profesores H. Bolling y M. D. Weipert, que tratan sobre los problemas vinculados a la calidad del centeno (anexos 3 y 4).

C. *Fase escrita*

1. La resolución del Bundesverwaltungsgericht se recibió en la Secretaría del Tribunal de Justicia el 17 de julio de 1985.

2. De conformidad con el artículo 20 del Protocolo sobre el Estatuto del Tribunal de Justicia de la CEE, presentaron observaciones por escrito, el 9 de septiembre de 1985 la BALM, parte recurrente en casación, representada por el Abogado Sr. Stockburger, el 7 de octubre de 1985 la Raiffeisen Hauptgenossenschaft, parte recurrida en casación, representada por el Abogado Sr. Festge, y el 8 de octubre de 1985 la Comisión de las Comunidades Europeas, representada por su Consejero Jurídico, Sr. Dierk Booss.

3. Visto el informe del Juez Ponente y oído el Abogado General, el Tribunal de Justicia decidió iniciar la fase oral sin previo recibimiento a prueba. No obstante, requirió a las partes para que se presentaran a la vista acompañadas de un perito en el sector de la calidad panificadora del centeno.

Mediante auto de 16 de mayo de 1986, el Tribunal de Justicia, en aplicación de los apartados 1 y 2 del artículo 95 del Reglamento de Procedimiento, acordó atribuir el asunto a la Sala Tercera.

II. Observaciones escritas presentadas al Tribunal de Justicia

A. *La primera y segunda cuestión*

1. *Observaciones presentadas por la sociedad cooperativa Raiffeisen*

Según la sociedad cooperativa Raiffeisen, al analizar el desarrollo exacto de la operación de medición y de registro de la viscosidad de la harina de centeno mediante un amilogramo de tipo Brabender, se pone de manifiesto que la curva de amilogramos comienza a la temperatura de 25° Celsius y finaliza a 90° Celsius. Esto se confirma, además, por las curvas de amilogramos acompañadas por el Bundesverwaltungsgericht en los anexos 1 y 2 de su resolución de remisión.

Durante dicha elevación de la temperatura (en consecuencia, a lo largo de un intervalo de 65°), se mide cuándo comienza la consolidación, cómo aumenta, el momento en que alcanza su máximo y el momento y la velocidad de su posterior disminución. La consolidación del almidón no se realiza bruscamente, sino que se extiende a un lapso de tiempo bastante largo y por ello el concepto de temperatura de consolidación del quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77 no puede interpretarse como la temperatura de máxima viscosidad.

Por el contrario, es el conjunto de la evolución de temperaturas durante el proceso de medición entre 25° y 90° Celsius lo que debe considerarse temperatura de consolidación, puesto que la viscosidad se establece durante el conjunto de esta evolución o, de todos modos, es durante el intervalo de temperaturas entre alrededor de 48° y 75° Celsius donde la consolidación crece y decrece fuertemente, dando la temperatura de consolidación.

La sociedad cooperativa Raiffeisen sostiene que esta interpretación se ve reforzada por el mismo texto del quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77, por el espíritu y la finalidad de las disposiciones del mencionado artículo, así como por su evolución histórica.

Según la sociedad cooperativa Raiffeisen del texto de la disposición impugnada resulta que si los autores del Reglamento nº 1570/77 hubieran deseado que sólo se tuviera en cuenta la temperatura alcanzada en su máxima viscosidad no hubieran hablado de manera lineal de la «temperatura de consolidación», sino de manera puntual, de la «temperatura final de consolidación». Posteriormente se dispuso una formulación diferente de esta disposición al aprobarse el Reglamento modificatorio nº 2160/84 de la Comisión, de 26 de julio de 1984 (DO L 197, p. 21; EE 03/31, p. 197).

La sociedad cooperativa Raiffeisen agrega que, aun suponiendo que el autor del Reglamento hubiera tácitamente deseado decir en la diposición citada algo distinto a lo que expresan los términos considerados objetivamente, dicho autor debe aceptar que a ello se opone la formulación elegida. El principio de protección de la confianza legítima, que se aplica igualmente en Derecho comunitario, exige que la disposición sea aplicada como la sociedad cooperativa Raiffeisen y cualquier otro tercer objetivo puede comprenderla.

El espíritu y la finalidad de las disposiciones del artículo 6 también requieren una interpretación como la sostenida por la sociedad cooperativa Raiffeisen.

La sociedad cooperativa Raiffeisen distingue las diferentes calidades de centeno producidas, en dos categorías principales: por una parte, el centeno destinado a la alimentación de animales, por otra parte el centeno para la panificación.

Con arreglo al artículo 7 del Reglamento nº 2727/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975 (DO L 281, p. 1; EE 03/09, p. 13), el centeno ofrecido en régimen de intervención debe ser asumido como cualquier otro cereal.

En función de una calidad tipo determinada el precio de intervención del centeno se modifica con bonificaciones o depreciaciones según que la calidad ofrecida en régimen de intervención sea superior o inferior a la calidad tipo.

El Reglamento nº 1570/77 de la Comisión que fija estas bonificaciones y depreciaciones para los cereales en régimen de intervención prevé, además, la concesión de una bonificación especial en el caso del centeno para la panificación según las finalidades y criterios previstos en su quinto considerando.

La sociedad cooperativa Raiffeisen estima que el criterio técnico allí previsto de la calidad mínima es suficiente, dado que deja abierto un amplio margen, en particular dentro del grupo cualitativo de centeno para panificación que va de la calidad mínima a la máxima. En consecuencia todo el centeno cuyos amilogramos lo hagan apto para panificación debe estar comprendido por el quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77.

Por último, la evolución histórica de las disposiciones del artículo de que se trata también confirman la exactitud de la tesis de la sociedad cooperativa Raiffeisen.

El cuarto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1415/69 de la Comisión de 22 de julio de 1969 (DO L 182, p. 11) y el quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1493/71 de la Comisión, de 13 de julio de 1971 (DO L 157, p. 21), disponían en la versión original que se concedería una bonificación al centeno siempre que «las unidades de amilogramos no se sitúen por debajo de 330 unidades» *(traducción no oficial)*.

Estas disposiciones sólo se fundan en el nivel de amilogramos y sólo con el Reglamento nº 1833/76 de la Comisión, de 28 de julio de 1976 (DO L 203, p. 28), se modificó el apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1493/71, antes mencionado, de tal modo que se introdujo un segundo criterio, la temperatura de 63° Celsius.

Del Reglamento nº 2160/84 de la Comisión, de 26 de julio de 1984 (DO L 197, p. 21), calificado expresamente como Reglamento de modificación, también resulta que no se puede fundar previamente sobre el criterio que allí se introduce, el «máximo de la curva».

Asimismo, el tercer considerando de este último Reglamento y la referencia al método Brabender tampoco permiten inferir otra cosa, dado que este método se funda únicamente en el nivel de amilogramos y no contiene ninguna referencia a la temperatura de consolidación.

Según la sociedad cooperativa Raiffeisen sería suficiente, en consecuencia, que la curva de amilogramos a la temperatura de consolidación de al menos 63° Celsius no se sitúe por debajo de 200 unidades en la fase decreciente.

2. *Observaciones presentadas por la BALM*

La BALM no presentó ninguna nueva alegación escrita distinta de las presentadas ante el Bundesverwaltungsgericht al fundamentar su recurso de casación de 7 de junio de 1984, así como en el escrito de ampliación de 7 de marzo de 1985.

En el recurso de revisión, la BALM sostuvo que de conformidad con sus criterios de intervención, las exigencias particulares de calidad del centeno con arreglo al quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77, sólo se cumplen cuando los amilogramos de la molienda íntegra, incluidos los gérmenes, indican un mínimo de 200 unidades de amilogramos y una temperatura máxima de gelatinización de 63° Celsius como mínimo. Es preciso entonces leer el número de amilogramos en la cumbre de la curva y la temperatura debe indicarse en el momento en que la viscosidad alcance su punto máximo. En efecto, según la BALM, en la fase descendente de la curva de amilogramos, la calidad panificadora de la harina fabricada con el centeno para panificación disminuye fuertemente, lo mismo que cuando las unidades medidas en el amilogramo se encuentran aún por debajo del valor límite de 200 unidades a una temperatura de base de 63° Celsius.

La BALM se opone a la decisión dictada por el órgano jurisdiccional de apelación y su posición se funda esencialmente sobre dos puntos.

El primer punto se refiere a la interpretación textual de la disposición litigiosa. La formulación de esta disposición se refiere a un proceso de control según el método Brabender, tal como está definido en las directivas de intervención. Por otra parte, el criterio determinante para la calidad panificadora de una harina es la relación entre la temperatura (63°) y la máxima viscosidad (que es igual al máximo amilográfico). Por ello, la expresión «no por debajo de 200 unidades» que figura en el quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77 sólo puede referirse a un máximo amilográfico.

El segundo punto se refiere al texto del quinto considerando del Reglamento nº 1570/77. Su redacción abstracta no permite definir los criterios físicos y tecnológicos correspondientes a un centeno destinado a la panificación para poder beneficiarse con una bonificación. Resulta igualmente imposible deducirlo de los criterios de interpretación relativos a la relación entre las unidades de amilogramos basadas en la molienda íntegra, incluidos los gérmenes, y a la temperatura de consolidación del almidón.

Por último, en su escrito ampliatorio de 7 de marzo de 1985, la BALM se opone al argumento de la sociedad Raiffeisen según el cual el Reglamento nº 2160/84 de la Comisión, de 26 de julio de 1984 (DO L 197, p. 21), denominado «por el que se modifica», indica que se ha modificado la situación jurídica.

La BALM sostiene, por el contrario, que del texto del preámbulo del Reglamento nº 2160/84 resulta claramente que el legislador comunitario ha deseado completar el texto del quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77, únicamente con el fin de clarificar y precisar la situación jurídica existente a partir de la promulgación del mencionado Reglamento nº 1570/77. Por otra parte, la BALM llama la atención sobre el hecho de que las nociones de «Reglamento por el que se modifica» o «ley por la que se modifica» no se utilizan, desde el punto de vista de la técnica legislativa, únicamente para aportar modificaciones jurídicas de fondo, sino también para introducir simples modificaciones de redacción, permaneciendo inmutable la situación jurídica.

3. *Observaciones presentadas por la Comisión*

La Comisión sostiene en primer lugar las dificultades que presenta la interpretación del quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77, por el hecho de que la temperatura de consolidación no ha sido definida. Estas dificultades explican además por qué, cuando la Comisión aprobó su Reglamento con modificaciones nº 2160/84, de 26 de julio de 1984, redactó el quinto guión de tal manera que el concepto de temperatura de consolidación ya no es necesario. Las razones de esta modificación están explicadas en el tercer considerando del mencionado Reglamento.

La Comisión sostiene, por otra parte, que no encuentra justificada la interpretación de una disposición dictada en 1977 exclusivamente en el sentido de una disposición dictada siete años más tarde y que postula un alcance implícito de la disposición anterior. Menciona a este respecto la posición adoptada por el Tribunal de Justicia en la sentencia de 15 de septiembre de 1983 (Papierfabrik Schoellershammer contra Comisión, 283/82, Rec. 1983, p. 4219, apartado 6 de los fundamentos de Derecho), según la cual no es posible extraer de una modificación posterior, que aportó una clarificación, consecuencias en cuanto a la interpretación que debe darse del Reglamento en la versión original. Es el análisis del espíritu y de la sistemática de la disposición —exclusivamente en la versión original— el que determinará cual es la interpretación correcta.

El sentido y la finalidad de la disposición cuestionada resultan, según la Comisión, del apartado 2 del artículo 7 del Reglamento nº 2727/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los cereales (DO L 281, p. 1; EE 03/09, p. 13), en su redacción del texto modificado mediante el Reglamento nº 1143/76 del

Consejo, de 17 de mayo de 1976 (DO L 130, p. 1; EE 03/10, p. 90), según el cual al efectuar la determinación del precio de intervención, es posible que se aplique una bonificación para el centeno de panificación que presente determinadas características de calidad.

El apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77 precisa estas características en el sentido de que se trate de una «calidad especialmente buena» detalladamente descrita.

Al comparar esta disposición con el apartado 2 del artículo 5 del Reglamento nº 1629/77 de la Comisión, de 20 de julio de 1977, por el que se establecen las modalidades de aplicación de las medidas especiales de intervención destinadas a sostener el desarrollo del mercado del trigo blando panificable (DO L 181, p. 26; EE 03/12, p. 245), resulta que el trigo blando panificable no requiere necesariamente una calidad especialmente buena aceptándosele en régimen de intervención si es «sano, cabal y comercial». Esto explica por qué algunos de los criterios que establece el apartado 2 del artículo 5 del mencionado Reglamento son menos estrictos que los criterios correspondientes que figuran en el apartado 2 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77.

La Comisión estima pues que la finalidad y el sentido de la disposición en cuestión es garantizar que únicamente se beneficie con una bonificación el centeno de una calidad especialmente buena.

A este respecto, la Comisión se refiere a los dos informes científicos acompañados en el anexo de la resolución de remisión y al método estándar ICC nº 126 de la Asociación internacional de química de los cereales, de marzo de 1976, que se basan en tener en cuenta al efecto la cumbre de la curva de amilogramos y que parten de la utilización del método Brabender y de la determinación de las unidades de amilogramos en la máxima viscosidad.

Agrega la Comisión que este método Brabender que consiste en medir las unidades de amilogramos en la máxima viscosidad ya fue aceptado antes de 1984 a escala internacional y en Alemania. Éste es el método aplicable en el marco del quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento nº 1570/77, y la temperatura de consolidación en el sentido de esta disposición es, por lo tanto, la temperatura en la que se alcanza la máxima viscosidad. En consecuencia, no procede responder a la segunda cuestión prejudicial.

B. *Las cuestiones tercera y cuarta*

1. *Observaciones presentadas por la sociedad cooperativa Raiffeisen*

Sobre las otras dos cuestiones prejudiciales remitidas por el órgano jurisdiccional nacional, la sociedad cooperativa Raiffeisen sólo define su posición en forma subsidiaria.

En lo que se refiere a la tercera cuestión, afirma en primer lugar que el principio según el cual los hechos idénticos deben ser tratados de idéntico modo y el principio de no discriminación que de ello se deriva constituyen una constante a lo largo de todo el Tratado CEE.

La sociedad cooperativa Raiffeisen recuerda a continuación que el principio general de igualdad es un derecho fundamental de la Comunidad y que su respeto forma parte integrante de los principios generales del derecho, cuya protección y respeto debe garantizar el Tribunal de Justicia. Cita a este respecto la sentencia de 17 de diciembre de 1970 (Internationale Handelsgesellschaft, 11/70, Rec. 1970, pp. 1125 y ss., más especialmente p. 1135).

En virtud de este principio, que forma parte de los principios fundamentales del Derecho comunitario, las situaciones comparables no pueden ser tratadas de manera diferente, a menos que se justifique objetivamente una diferenciación. Así resulta de la jurisprudencia del Tribunal de Justicia y en particular de las sentencias de 19 de octubre de 1977 («Quellmehl», asuntos acumulados 117/76 y 16/77, Rec. 1977, pp. 1753 y ss., más especialmente p. 1770 y «Gritz de maíz», asuntos acumulados 124/76 y 20/77, Rec. 1977,

pp. 1795 y ss., más especialmente p. 1812), de las sentencias de 25 de octubre de 1978 («Isoglucosa», 125/77, Rec. 1978, pp. 1991 y ss., y asuntos acumulados 103 y 145/77, Rec. 1978, pp. 2037 y ss.), de la sentencia de 27 de marzo de 1980 («Efecto temporal de las sentencias prejudiciales», asuntos acumulados 66, 127 y 128/79, Rec. 1980, pp. 1237 y ss.) y de la sentencia de 8 de octubre de 1980 («Seguro voluntario alemán», 810/79, Rec. 1980, pp. 2747 y ss.).

Esta regla según la cual las situaciones idénticas deben ser tratadas del mismo modo, debió haber sido observada por el Consejo y la Comisión en el ejercicio de su facultad de adoptar reglamentos.

Sobre la cuarta cuestión planteada por el órgano jurisdiccional de remisión la sociedad cooperativa Raiffeisen cita el informe del Laboratorio Aberham (anexo 1).

El resultado de los análisis y de las pruebas de cocción efectuadas demuestran que un centeno cuyos amilogramos indiquen valores de 470 a 610 unidades de amilogramos a 61° Celsius debe ser considerado como de un valor equivalente a un centeno cuyas unidades de amilogramos a una temperatura de consolidación de al menos 63° Celsius no sean inferiores a 200 en la fase ascendente de la curva. Este hecho se confirma igualmente por el artículo de los profesores A. Bolling y M. Weipert que el Bundesverwaltungsgericht acompañó como anexo 3 a su resolución de remisión.

Sin embargo, si los dos centenos para la panificación son de igual calidad, no existe ninguna circunstancia que justifique objetivamente una diferenciación. La sociedad cooperativa Raiffeisen considera que la institución competente para adoptar reglamentos debe en consecuencia apreciar circunstancias idénticas de igual modo y conceder la bonificación especial a las dos calidades de centeno para la panificación.

2. *Observaciones presentadas por la Comisión*

En lo que respecta a las cuestiones 3 y 4 formuladas por el Bundesverwaltungsgericht, la Comisión afirma en primer lugar que el Derecho comunitario contiene un principio general de igualdad en virtud del cual las circunstancias comparables no pueden ser objeto de un trato diferente, a menos que se justifique objetivamente una diferenciación.

La Comisión estima, no obstante, que está justificado tratar al centeno entregado por la demandante a la BALM de distinta manera que el centeno que responde a los criterios del quinto guión del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento n° 1570/77 y que en consecuencia no existe violación del principio de igualdad.

Dado que únicamente un control según el método Brabender en el que la viscosidad máxima se alcanza a una temperatura de 63° Celsius permite comprobar la calidad especialmente buena prevista por el apartado 1 del artículo 6 del Reglamento antes citado, resulta que mediante un trazado diferente de la curva de amilogramos la calidad puede ser igualmente buena, pero no responde a la calidad uniforme especialmente buena deseada por el legislador comunitario.

A este respecto la Comisión invoca la opinión de los autores del informe presentado como anexo 3 de la resolución de remisión, según el cual «temperatura al máximo de la consolidación debe ser considerada como un criterio de calidad del almidón», también aduce la opinión expresada en el punto 4.2. del informe presentado como anexo 4 donde se explica que «los productos con unidades de amilogramos elevadas (más de 350) pero de temperaturas de consolidación inferiores a 63° Celsius en el máximo de los amilogramos presentan un desprendimiento sensible de la corteza, una tendencia a la retención de agua bajo la corteza, así como una elasticidad de la misma muy débil o hasta defectuosa».

J. C. Moitinho de Almeida
Juez Ponente