ACÓRDÃO DO TRIBUNAL (Terceira Secção)
12 de Março de 1987 *

No processo 215/85,

que tem por objecto um pedido dirigido ao Tribunal de Justiça, nos termos do artigo 177.° do Tratado CEE, pelo Bundesverwaltungsgericht, destinado a obter, no processo pendente neste órgão jurisdicional entre

Bundesanstalt für landwirtschaftliche Marktordnung (organismo federal de intervenção nos mercados agrícolas)

e

Raiffeisen Hauptgenossenschaft eG,

uma decisão a título prejudicial sobre a interpretação do quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 da Comissão, de 1 de Julho de 1977, relativo às bonificações e depreciações a aplicar aquando da intervenção no sector dos cereais (JO L 174, p. 18; EE 03 F12, p. 237),

O TRIBUNAL (Terceira Secção),

constituído pelos Srs. Y. Galmot, presidente de secção, U. Everling e J. C. Moitinho de Almeida, juízes,

advogado-geral: G. F. Mancini
secretário: D. Louterman, administradora

vistas as observações apresentadas:

— em representação da sociedade cooperativa Raiffeisen Hauptgenossenschaft eG, demandante no processo principal, por Festge, advogado em Hamburgo,

— em representação da Bundesanstalt für landwirtschaftliche Marktordnung, demandada no processo principal, por Storkburger, advogado em Frankfurt am Main, na fase escrita do processo,

* Língua do processo: alemão.

— em representação da Comissão das Comunidades Europeias, por Dierk Booss, consultor jurídico,

visto o relatório para audiência e após a realização desta em 24 de Setembro de 1986,

ouvidas as conclusões do advogado-geral apresentadas na audiência de 11 de Dezembro de 1986,

profere o presente

Acórdão

1 Por despacho de 9 de Maio de 1985, que deu entrada no Tribunal de Justiça em 17 de Julho seguinte, o Bundesverwaltungsgericht colocou, ao abrigo do artigo 177.° do Tratado CEE, quatro questões prejudiciais relativas à interpretação e à validade do quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 da Comissão, de 11 de Julho de 1977, relativo às bonificações e depreciações a aplicar aquando da intervenção no sector dos cereais (JO L 174, p. 18; EE 03 F12, p. 237).

2 Estas questões foram levantadas no âmbito de um processo que opõe uma sociedade cooperativa, a Raiffeisen Hauptgenossenschaft eG (a seguir denominada «cooperativa Raiffeisen»), demandante no processo principal, ao Bundesanstalt für landwirtschaftliche Marktordnung (organismo federal de intervenção nos mercados agrícolas, a seguir denominado «BALM»).

3 A cooperativa Raiffeisen impugnou, no Verwaltungsgericht, as decisões do BALM, de indeferimento dos seus pedidos de concessão de uma bonificação especial para uma quantidade total de 29 706 toneladas de centeio panificável, da colheita de 1978, que o BALM tomou a cargo entre Agosto de 1978 e Janeiro de 1979. Estes pedidos foram indeferidos por o centeio não preencher as condições de qualidade fixadas pelo quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77, nos termos do qual os organismos de intervenção podem, aquando da intervenção, aplicar uma bonificação especial ao centeio cuja qualidade particularmente boa permite a panificação, desde que «as unidades de amilograma, baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens) e à temperatura de, pelo menos, 63 graus Celsius, não se situem abaixo de 200 unidades».

4 Segundo o BALM, não basta, para beneficiar da bonificação especial, que, a uma temperatura do amido de 63 graus Celsius, o mínimo de 200 unidades de amilogramas, baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens), seja alcançada numa curva descendente do amilógrafo.

5 O Verwaltungsgericht acolheu a tese do BALM e julgou o recurso improcedente. Pelo contrário, o Verwaltungsgferichtshof, para o qual foi interposto recurso, decidiu que a bonificação devia ser concedida, considerando ser indiferente que a coordenada fixada seja alcançada no decurso da fase de aumento ou de diminuição da viscosidade da goma do amido.

6 O BALM interpôs recurso desta sentença para o Bundesverwaltungsgericht, o qual suspendeu a instância e colocou ao Tribunal de Justiça as seguintes questões prejudiciais:

«1) A noção de "temperatura de gelificação" empregue no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 da Comissão, de 11 de Julho de 1977, relativo às bonificações e depreciações a aplicar aquando da intervenção no sector dos cereais — na sua primeira versão, ou seja, antes da modificação introduzida pelo n.° 4 do artigo 1.° do Regulamento n.° 2160/84 da Comissão, de 26 de Julho de 1984 — deve ser interpretada:

a) no sentido de que constituem "temperaturas de gelificação" todas as temperaturas alcançadas no decurso do processo de gelatinização

b) ou no sentido de que apenas a temperatura alcançada no estado de máxima viscosidade corresponde à "temperatura de gelificação"?

2) Em caso de resposta afirmativa à questão 1, a): o disposto no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do referido regulamento deve ser interpretado:

a) no sentido de que a coordenada de pelo menos 200 unidades a uma temperatura de gelificação de pelo menos 63 graus Celsius deve ser alcançada enquanto a curva do amilógrafo revela ainda uma tendência crescente

b) ou no sentido de que basta que, a uma temperatura de gelificação de pelo menos 63 graus Celsius, a curva do amilógrafo se situe a pelo menos 200 unidades na sua vertente descendente?

3) Em caso de resposta afirmativa à questão 1, b) ou à questão 2, a):

contém o direito comunitário um princípio geral de igualdade — correspondente ao sancionado pelo n.° 1 do artigo 3.° da lei fundamental da República Federal da Alemanha — que obriga o Conselho e a Comissão, no exercício do seu poder legislativo, a tratar do mesmo modo os casos iguais (isto é, equivalentes) e, por consequência, a atribuir-lhes os mesmos efeitos jurídicos?

4) Em caso de resposta afirmativa à terceira questão:

o disposto no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do referido regulamento é ilegal por violação do princípio da igualdade de tratamento porque, como alega a recorrente:

a) o centeio aí referido — cujas unidades de amilograma, baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens) e à temperatura de gelificação de pelo menos 63 graus Celsius não se situam acima de 200 unidades na fase crescente da curva do amilógrafo — e

b) o centeio panificável, objecto do presente recurso — cujas unidades de amilograma, baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens), se situam, em determinado número de casos:

— para uma temperatura de gelificação de 61 graus Celsius na fase crescente da curva do amilógrafo, a 610 ou 470 unidades para alcançar, sucessivamente,

— a uma temperatura de gelificação de 63 graus Celsius, na vertente descente da curva do amilógrafo, ainda o nível de 560 ou 390 unidades —,

são de qualidade equivalente e, como tal, devem beneficiar da mesma bonificação?»

7 No que se refere à regulamentação comunitária em causa e às observações apresentadas pelas partes no processo principal e pela Comissão, remete-se para o relatório para audiência. Estes elementos do processo apenas serão adiante retomados na medida do necessário para a fundamentação do Tribunal.

Quanto à primeira questão

8 Com a primeira questão, o órgão jurisdicional nacional pretende, em substância, saber a que temperatura se reporta a noção de temperatura de gelificação referida no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77.

9 A cooperativa Raiffeisen alega que resulta da análise da operação de medição e registo da viscosidade da farinha de centeio, por intermédio de um amilógrafo de tipo Brabender, que a noção de temperatura de gelificação compreende o conjunto da evolução das temperaturas verificadas no decurso do processo de medição, entre 25 e 90 graus Celsius, ou, pelo menos, entre 48 e 75 graus Celsius, já que é durante este último intervalo que se verifica um aumento e uma diminuição mais acentuadas da gelificação. Bastaria assim que a curva de amilogramas à temperatura de gelificação de pelo menos 63 graus Celsius se não situasse abaixo de 200 unidades, na sua fase decrescente.

10 Pelo contrário, o BALM e a Comissão sustentam que a temperatura de gelificação se refere apenas à temperatura alcançada no estado de máxima viscosidade.

11 Importa sublinhar que o n.° 2 do artigo 7.° do Regulamento n.° 2727/75 do Conselho, de 29 de Outubro de 1975, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos cereais (JO L 281, p. 1; EE 03 F9, p. 13), com as modificações introduzidas pelo Regulamento n.° 1143/76 do Conselho, de 17 de Maio de 1976 (JO L 130, p. 1; EE 03 F10, p. 90), dispõe, designadamente, que, se a qualidade do cereal diferir da qualidade tipo para a qual tiver sido fixado o preço de intervenção, este é ajustado através da aplicação de bonificações ou depreciações. Por outro lado, o referido artigo prevê que é possível, aquando da fixação do preço de intervenção, aplicar uma bonificação especial para o centeio panificável que apresente certas características qualitativas.

12 Relativamente a essa bonificação especial, o n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 precisa as características de qualidade exigidas, esclarecendo que se deve tratar de centeio cuja qualidade particularmente boa, definida detalhadamente, permita a sua utilização para a panificação.

13 Consequentemente, resulta que o objectivo e o sentido do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 são os de garantir que apenas um centeio cuja qualidade

é não só superior à qualidade tipo relativamente à qual o preço de intervenção é fixado, mas particularmente boa, pode beneficiar de uma bonificação especial.

14 A exigência de qualidade assim definida é, aliás, reforçada pela comparação feita com o n.° 2 do artigo 5.° do Regulamento n.° 1629/77, relativo ao trigo mole panificável a que basta ser «são, íntegro e comercializável» para ser aceite a essa intervenção especial.

15 Ora, a interpretação da disposição em questão pela cooperativa Raiffeisen não tem em conta os referidos objectivos de qualidade. Com efeito, das informações prestadas pelos peritos durante a audiência resulta que, em geral, salvo casos muito especiais, os produtos com unidades de amilograma elevadas, mas temperaturas de gelificação inferiores a 63 graus Celsius no vértice da curva do amilograma, apresentam um desprendimento sensível da casca, uma tendência para a retenção de água sob a casca, bem como uma elasticidade muito fraca ou mesmo defeituosa do miolo.

16 Resulta dos elementos de informação apresentados no Tribunal que apenas o processo conhecido sob a designação de «método de Brabender», segundo o qual o máximo de viscosidade deve ser alcançado a uma temperatura não inferior a 63 graus Celsius, é compatível com os objectivos prosseguidos pela regulamentação comunitária.

17 Este método corresponde, aliás, ao adoptado pela Association internationale de la chimie des céréales, a 10 de Março de 1976, alguns meses antes da aprovação do Regulamento n.° 1833/76 da Comissão, de 28 de Julho de 1976 (JO L 203, p. 28), no qual, nos termos do primeiro considerando, se reconhece que como «os critérios de qualidade exigidos para a concessão desta bonificação especial já não correspondem aos usos comerciais actualmente em vigor» se devia modificar a regulamentação em vigor a fim de a adaptar aos usos do mercado. Com esta finalidade, a Comissão adoptou o método que foi retomado pelo n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77.

18 Deste modo, a introdução do elemento temperatura pelo referido Regulamento n.° 1833/76 não teria sentido se a temperatura não estivesse relacionada com o máximo de viscosidade. Um método que abstraísse dessa relação não teria valor científico e nada acrescentaria à situação anterior, com vista à realização dos objectivos prosseguidos pela nova regulamentação.

19 Mesmo que se admita que a redacção do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 não é clara, um operador económico prudente não pode ignorar as considerações que acabam de ser tecidas e deve interpretar a disposição em causa como referindo-se ao método Brabender.

20 Nestas condições, deve responder-se à primeira questão declarando que a noção de temperatura de gelificação, referida no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 da Comissão, de 11 de Julho de 1977, deve ser interpretada no sentido de se referir à temperatura de pelo menos 63 graus Celsius, atingidos no estado de viscosidade máxima da massa.

Quanto à segunda questão

21 Tendo em vista a resposta dada à primeira questão, a segunda ficou sem objecto.

Quanto à terceira e quarta questões

22 As terceira e quarta questões são relativas a uma eventual violação do princípio da igualdade pela regulamentação comunitária em causa.

23 A este respeito, cabe recordar que, de acordo com uma jurisprudência uniforme, o princípio geral da igualdade faz parte dos princípios fundamentais do direito comunitário e com ele pretende-se evitar que sejam tratadas de forma diferente situações comparáveis, a não ser que tal objectivamente se justifique.

24 A cooperativa Raiffeisen alega que, de acordo com o relatório do laboratório Aberham, o resultado das análises e das experiências de cozedura demonstra que um centeio cujo amilograma indica valores de 470 a 610 unidades de amilogramas a 61 graus Celsius deve ser considerado como tendo um valor equivalente a um centeio cujas unidades de amilograma, a uma temperatura de gelificação de pelo menos 63 graus Celsius, não se situam abaixo de 200 na fase crescente da curva. No mesmo sentido, a cooperativa Raiffeisen refere também o artigo dos professores A. Bolling e D. Weipert (anexo 3 do despacho de reenvio).

25 A Comissão, pelo contrário, sustenta que apenas um controlo segundo o método Brabender, em que a máxima viscosidade é alcançada a uma temperatura de 63 graus Celsius, permite determinar a qualidade particularmente boa, referida no n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77. Deste modo, com um comportamento diferente da curva do amilógrafo, a qualidade do centeio poderia ser boa mas já não corresponderia à qualidade uniforme particularmente boa pretendida pelo legislador comunitário.

26 Deve sublinhar-se que, como já foi referido, o método Brabender foi reconhecido internacionalmente. Nestas condições, a Comissão não abusou da margem de apreciação que detém em semelhante matéria, ao entender que o centeio cuja viscosidade máxima seja alcançada antes de ser atingida a temperatura de 63 graus Celsius não é de qualidade equivalente ao que corresponde aos critérios adoptados pela regulamentação em causa.

27 Por conseguinte, deve responder-se às terceira e quarta questões declarando que, ao reservar a possibilidade de concessão de uma bonificação especial apenas aos produtores de centeio, cuja qualidade corresponde aos critérios que estabelece, o quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 da Comissão, não viola o princípio da igualdade.

Quanto às despesas

28 As despesas efectuadas pela Comissão, que apresentou observações, não são reembolsáveis. Revestindo o processo, quanto às partes na causa principal, a natureza de incidente suscitado perante o órgão jusrisdicional nacional, compete a este a decidir quanto às despesas.

Pelos fundamentos expostos,

O TRIBUNAL (Terceira Seccção),

pronunciando-se sobre as questões que lhe foram submetidas, por despacho de 9 de Maio de 1985, pelo Bundesverwaltungsgericht, declara:

1) **A noção de temperatura de gelificação, referida no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 da Comissão, de 11 de Julho de 1977, deve ser interpretada no sentido de se referir à temperatura de pelo menos 63 graus Celsius, atingidos no estado de viscosidade máxima da massa.**

2) **Ao reservar a possibilidade de concessão de uma bonificação especial apenas aos produtores de centeio, cuja qualidade corresponde aos critérios que estabelece, o quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 da Comissão, não viola o princípio da igualdade.**

Galmot Everling Moitinho de Almeida

Proferido em audiência pública no Luxemburgo, a 12 de Março de 1987.

O secretário

P. Heim

O presidente da Terceira Secção

Y. Galmot