RELATÓRIO PARA AUDIÊNCIA
apresentado no processo 215/85 *

I — Factos e tramitação processual

A — *Enquadramento jurídico e antecedentes do litígio*

1. O 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), estabelece, no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.°, que os organismos de intervenção podem, aquando da intervenção, aplicar uma bonificação especial ao centeio cuja qualidade particularmente boa permita a panificação, desde que «as unidades de amilograma, baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens) e à temperatura de gelificação do amido de, pelo menos, 63 graus Celsius, não se situem abaixo de 200 unidades».

2. A sociedade cooperativa Raiffeisen Hauptgenossenschaft eG (adiante denominada «sociedade Raiffeisen») apresentou diversos pedidos em que requeria a concessão dessa bonificação especial, para um total de 29 706 toneladas de centeio panificável colhido em 1978 e aceite à intervenção pelo Bundesanstalt für landwirtschftliche Marktordnung (organismo federal de intervenção no mercado agrícola, adiante denominado «BALM»), entre Agosto de 1978 e Janeiro de 1979.

Estes pedidos foram indeferidos pelo BALM por intermédio de uma série de decisões onde alegava — em todas elas — que o centeio não correspondia aos critérios de qualidade estabelecidos no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77.

Os controlos de qualidade do centeio permitiram encontrar uma curva de amilógrafo que demonstrava que, a partir de uma temperatura de gelificação do amido de 60 graus Celsius, a quantidade máxima de 360 unidades de amilograma, baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens), era alcançada. A temperatura de gelificação do amido de, pelo menos, 63 graus Celsius — estabelecida na referida disposição — a curva do amilógrafo já estava na fase descendente e só indicava 280 unidades.

Segundo o BALM, para satisfazer às exigências de concessão da bonificação não basta que, a uma temperatura do amido de 63 graus Celsius, o mínimo de 200 unidades de amilograma, baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens), seja alcançado na fase descendente de uma curva de amilógrafo.

3. Contestando a importância dada ao comportamento da curva do amilógrafo, a sociedade Raiffeisen interpôs um recurso para o Verwaltungsgericht contra o indeferimento dos seus pedidos. Por decisão de 24 de Setembro de 1981, o recurso foi julgado improcedente: a uma temperatura de gelificação do amido de, pelo menos, 63 graus Celsius, as 200 unidades de amilograma, baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens), deveriam ser alcançadas «pela primeira vez». Em consequência, a coordenada estabelecida devia situar-se na vertente ascendente da curva.

4. A sociedade Raiffeisen apelou desta decisão, e o Verwaltungsgerichtshof, por acórdão de 24 de Outubro de 1983, decidiu que a bonificação devia ser concedida. Este órgão jurisdicional sublinhou que os termos da disposição não forneciam nenhuma indicação no sentido de que o mínimo de 200 unidades de amilograma, baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens) e à temperatura de gelificação do amido de, pelo menos, 63 graus Celsius, devia ser alcançado numa curva em fase ascendente. Seria indiferente que a coordenada estabelecida fosse alcançada no decurso da fase de aumento ou de diminuição da viscosidade da goma do amido.

* Língua do processo: alemão.

5. O BALM interpos recurso de «revisão» desta decisão, alegando que, de acordo com as directivas por si aprovadas em matéria de intervenção — referindo-se essas directivas ao método designado por «Brabender» — o quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 deveria ser interpretado no sentido de que o número de unidades de amilograma deve ser lido no máximo da curva. Já que a temperatura de gelificação do amido devia ser indicada no ponto de máxima viscosidade, não bastaria que o ponto máximo de gelatinização, medido em unidades de amilograma, fosse alcançado a uma temperatura inferior a 63 graus Celsius. A justificação objectiva desta exigência encontrar-se-ia no facto de que, à medida da queda da curva do amilógrafo, diminuiria a qualidade para panificação da farinha fabricada a partir do centeio. Por conseguinte, o centeio cujo número de unidades de amilograma já ultrapassou o seu máximo no momento em que é alcançada a temperatura-limite de 63 graus Celsius, não teria a qualidade necessária para justificar o pagamento de uma bonificação.

A sociedade Raiffeisen considerou que o bem fundado da interpretação, feita pelo Verwaltungsgerichthof, da disposição impugnada seria, por outro lado, confirmado pela modificação introduzida nessa disposição pelo n.° 4 do artigo 1.° do Regulamento n.° 2160/84 da Comissão, de 26 de Julho de 1984 (JO L 197, p. 21; EE 03 F31, p. 197). Nos termos dessa alteração, a condição estabelecida pelo quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 seria que «a viscosidade de uma suspensão aquosa de farinha integral (incluindo o gérmen) não se situa, sobre o diagrama do amilógrafo de Brabender, abaixo de 200 unidades a uma temperatura de pelo menos 63 graus Celsius no máximo da curva». Esta alteração expressa não poderia, por conseguinte, ser considerada como uma simples interpretação dessa disposição.

6. O Bundesverwaltungsgericht, considerando que o processo levantava questões de interpretação da regulamentação comunitária em causa, decidiu, nos termos do artigo 177.° do Tratado CEE, suspender a instância e colocar ao Tribunal de Justiça as seguintes questões:

«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?»

B — *Observações do tribunal de reenvio*

De acordo com o Bundesverwaltungsgericht, a questão essencial que se levanta, no caso em apreço, é a de saber se o centeio panificável vendido pela sociedade Raiffeisen ao BALM, corresponde à exigência de qualidade estabelecida pelo quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 da Comissão, de 11 de Julho de 1977.

A decisão que o órgão jurisdicional de reenvio é chamado a tomar, dependeria da resposta às questões colocadas ao Tribunal de Justiça. Sobre essas questões, o Bundesverwaltungsgericht desenvolveu as considerações seguintes.

Sublinha, antes de mais, as dificuldades que a interpretação da noção de «temperatura de gelificação» utilizada na referida disposição coloca.

Partindo dos factos dados como provados pelo Verwaltungsgerichthof, observa que a qualidade, para efeitos de panificação, da farinha fabricada a partir do centeio panificável depende do poder de gelatinização da massa fabricada a partir da farinha de centeio, e que as propriedades de gelatinização dessa massa resultam do grau de viscosidade da goma de amido a diversas temperaturas.

Recordando a descrição do método empregue para medir o poder de gelatinização da massa, o órgão jurisdicional de reenvio chega à conclusão de que a gelatinização é um processo de certa duração que, num primeiro momento, com o aumento da temperatura, conduz a um aumento da viscosidade da goma de amido e, em seguida, a um certo nível de temperatura, à diminuição dessa viscosidade.

É no final destas observações que o órgão jurisdicional de reenvio coloca a questão de saber como deve interpretar-se a noção de «temperatura de gelificação» e, caso seja necessário considerar essa disposição no sentido de se referir a todas as temperaturas atravessadas no decurso do processo de gelatinização, como deve ser entendida toda a norma em questão.

Em sua opinião, tendo em conta que o limiar da temperatura de gelificação de 63 graus Celsius pode ser alcançado tanto na vertente ascendente como na vertente descendente da curva do amilógrafo, e que, em ambos os casos, as unidades de amilograma baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens) se não situam abaixo de 200 unidades, os termos da disposição em causa tanto seriam respeitados no primeiro caso como no segundo.

A utilização da expressão «pelo menos» 63 graus Celsius não imporia, contrariamente ao sustentado pelo BALM, que a temperatura de 63 graus fosse alcançada na vertente ascendente da curva do amilógrafo. Por outro lado, o órgão jurisdicional de reenvio contesta a referência feita pela Comissão nos considerandos do seu Regulamento modificativo n.° 2160/84, de 26 de Julho de 1984, segundo os quais os dados do amilograma se destinariam já na versão original do regulamento a quantificar a viscosidade máxima da massa. O órgão jurisdicional de reenvio entende, pelo contrário, que a interpretação da primeira versão da disposição não poderia depender do que visava «implicitamente», no espírito do legislador, devendo esse objectivo estar expresso com suficiente clareza na própria disposição, o que seria duvidoso no caso em apreço.

A propósito das terceira e quarta questões colocadas ao Tribunal de Justiça, o órgão jurisdicional de reenvio sublinha a necessidade de previamente se resolver a questão de saber se é possível afirmar, com suficiente grau de certeza, que o centeio panificável para o qual é suficiente que, a uma temperatura de gelificação de 63 graus Celsius, a curva do amilógrafo alcance 200 unidades no seu vértice é de melhor qualidade que um centeio panificável relativamente ao qual, à mesma temperatura, a curva do amilógrafo se encontra já na fase descendente mas bastante acima das 200 unidades. De acordo com os números que figuram nos anexos 1 e 2, juntos ao despacho de reenvio, o centeio adquirido à sociedade Raiffeisen estaria nestas últimas condições.

O Bundesverwaltungsgericht não considera esse centeio de qualidade inferior àquele a que se refere a disposição em causa mas entende, todavia, que se trata de uma questão de facto que exige a opinião de um perito. Juntou, aliás, ao seu despacho de reenvio dois memorandos dos professores H. Bolling e M. D. Weipert que se debruçam sobre os problemas relacionados com a qualidade do centeio (anexos 3 e 4).

C — *Tramitação processual*

1. O despacho do Bundesverwaltungsgericht deu entrada na Secretaria do Tribunal a 17 de Julho de 1985.

2. Ao abrigo do artigo 20.° do Protocolo relativo ao Estatuto do Tribunal de Justiça da CEE, foram apresentadas observações escritas, a 9 de Setembro de 1985, pelo BALM, recorrente no processo principal, patrocinado por Storkburger, advogado, a 7 de Outubro de 1985, pela Raiffeisen Hauptgenossenschaft, recorrida naquele processo, patrocinada por Festge, advogado, e, a 8 de Outubro de 1985, pela Comissão das Comunidades Europeias, representada pelo seu consultor jurídico, Dierk Booss.

3. Com base no relatório do juiz relator e ouvido o advogado-geral, o Tribunal decidiu iniciar a fase oral do processo sem instrução. Decidiu, no entanto, solicitar às partes que se apresentassem na audiência acompanhadas de um perito em matéria de qualidade do centeio para efeitos de panificação.

Por decisão de 16 de Maio de 1986, o Tribunal, nos termos dos n.os 1 e 2 do artigo 95.° do Regulamento Processual, atribuiu o processo à Terceira Secção.

II — Observações escritas apresentadas no Tribunal

A — *Quanto às primeira e segunda questões*

1. *Observações apresentadas pela sociedade Raiffeisen*

Segundo a sociedade Raiffeisen, resulta da análise do desenrolar exacto da operação de medição e registo da viscosidade da farinha de centeio, com auxílio de um amilógrafo de tipo Brabender, que a curva de amilograma se inicia à temperatura de 25 graus Celsius e termina à de 90. Isto seria, aliás, confirmado pelas curvas de amilograma juntas pelo Bundesverwaltungsgericht, como anexos n.os 1 e 2, ao seu despacho de reenvio.

Durante esta fase de aumento da temperatura (numa amplitude, portanto, de 65 graus) mede-se o início da gelificação, o seu aumento, o momento em que atinge o seu máximo e o momento e a velocidade a que a gelificação diminui em seguida. A gelificação do amido não ocorrerá de repente, mas estender-se-á por um período mais ou menos longo de tempo e é por isso que a noção de temperatura de gelificação, empregue no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77, não poderia ser entendida como a temperatura no ponto de máxima viscosidade.

Pelo contrário, é o conjunto da evolução das temperaturas no decurso do processo de medição entre 25 e 95 graus Celsius que deveria ser considerado como temperatura de gelificação, já que a viscosidade é determinada no decurso de toda essa evolução, ou, de qualquer modo, é pelo menos a amplitude térmica existente entre cerca de 48 e 75 graus Celsius, no qual a gelificação aumenta e diminui de forma intensa, que seria a temperatura de gelificação.

A sociedade Raiffeisen sustenta que esta interpretação é reforçada pelos próprios termos do quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77, pelo espírito e finalidade do disposto no referido artigo, bem como pela sua evolução histórica. De acordo com a sociedade Raiffeisen, resulta dos termos da disposição em causa que, se os autores do Regulamento n.° 1570/77 tivessem querido que apenas fosse considerada a temperatura alcançada no ponto de máxima viscosidade, não se teriam referido linearmente à «temperatura de gelificação» mas antes, de forma pontual, à «temperatura final de gelificação». Posteriormente, aquando da adopção do Regulamento modificativo n.° 2160/84 da Comissão, de 26 de Julho de 1984 (JO L 197, p. 2; EE 03 F31, p. 197) teria, aliás, sido prevista uma formulação diferente desta disposição.

A sociedade Raiffeisen acrescenta que, mesmo supondo que o autor do regulamento tenha tacitamente querido dizer na referida disposição coisa diferente daquela que os seus termos, objectivamente considerados, exprimem, deve aceitar que lhe seja oposta a formulação por ele escolhida. O princípio da protecção da confiança legítima, que também seria aplicável em direito comunitário, imporia que a disposição fosse aplicada de acordo com o entendimento que a sociedade Raiffeisen e qualquer terceiro objectivo dela tivessem.

O espírito e finalidade do disposto no artigo 6.° levariam, também, à interpretação sustentada pela sociedade Raiffeisen.

A sociedade Raiffeisen distingue as diferentes qualidades de centeio produzidas em duas categorias principais: de um lado, o centeio destinado à alimentação dos animais e, de outro, o susceptível de ser panificado.

Nos termos do artigo 7.° do Regulamento n.° 2727/75 do Conselho, de 29 de Outubro de 1975 (JO L 281, p. 1; EE 03 F9, p. 13), o centeio apresentado à intervenção deve ser tomado a cargo como qualquer outro cereal.

Sendo o preço de intervenção do centeio função de uma qualidade tipo determinada, as depreciações ou bonificações são aplicadas conforme a qualidade apresentada à intervenção for inferior ou superior à qualidade tipo.

O Regulamento n.° 1570/77 da Comissão, que fixa as bonificações e depreciações a aplicar aos cereais apresentados à intervenção, prevê, além disso, a concessão de uma bonificação especial para o centeio panificável cujos objectivo e critérios estão contidos no seu quinto considerando.

A sociedade Raiffeisen entende que o critério de qualidade tecnológica mínima aí previsto é suficiente, deixando em aberto uma ampla margem de apreciação que corresponde, dentro do grupo dos centeios panificáveis, à diferença entre a qualidade mínima e máxima. Assim, qualquer centeio cujo amilograma permita declarar adequado à panificação deve ser abrangido pelo quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77.

Por último, a evolução histórica do disposto no artigo em questão vem confirmar, igualmente, a exactidão da tese da sociedade Raiffeisen.

O quarto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1415/69 da Comissão, de 22 de Julho de 1969 (JO L 182, p. 11), e o quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1493/71 da Comissão, de 13 de Julho de 1971 (JO L 157, p. 21), estabeleciam, na sua versão original, que era concedida uma bonificação para o centeio desde que «as unidades de amilograma não fossem inferiores a 330 unidades».

Estas disposições baseavam-se no nível de amilograma e foi só com o Regulamento n.° 1833/76 da Comissão, de 28 de Julho de 1976 (JO L 203, p. 28), que o n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1493/71, já citado, foi modificado, sendo introduzido um segundo critério — o da temperatura de 63 graus Celsius.

Também resultaria do Regulamento n.° 2160/84 da Comissão, de 26 de Julho de 1984 (JO L 197, p. 21; EE 03 F31, p. 197), expressamente qualificado como regulamento modificativo, que anteriormente não nos podíamos basear no elemento introduzido, o «máximo da curva».

Do mesmo modo, o terceiro considerando deste último regulamento e a referência ao método Brabender também não permitiam chegar a outra conclusão, já que esse método se baseia unicamente no nível de amilograma e não inclui nenhuma referência à temperatura de gelificação.

Bastaria, assim, na perspectiva da sociedade Raiffeisen, que a curva de amilograma, à temperatura de gelificação de, pelo menos, 63 graus Celsius, se não situasse abaixo de 200 unidades na fase descendente.

2. *Observações apresentadas pelo BALM*

O BALM não apresentou conclusões escritas diferentes das que já tinha apresentado no Bundesverwaltungsgericht na fundamentação do seu recurso de 7 de Junho de 1984 e no seu complemento de 7 de Março de 1985.

No requerimento de recurso, o BALM alegava que, de acordo com os seus critérios de intervenção, as especiais exigências de qualidade do centeio, nos termos do quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77, apenas estão preenchidas quando o amilograma baseado na farinha integral (incluindo os gérmens) indica pelo menos 200 unidades de amilograma e uma temperatura no máximo de gelatinização de pelo menos 63 graus Celsius. Seria, assim, necessário ler o número de unidades de amilograma no vértice da curva e a temperatura devia ser, nesse momento, aquela em que a viscosidade atinge o seu máximo. Com efeito, de acordo com o BALM, na fase descendente da curva do amilógrafo, a aptidão da farinha fabricada a partir de centeio panificável para se transformar em pão diminui substancialmente, mesmo quando as unidades medidas no amilógrafo se situam ainda acima do nível de 200 unidades a uma temperatura base de 63 graus Celsius.

O BALM contesta a decisão adoptada pelo órgão jurisdicional de recurso e toma, essencialmente, posição sobre dois pontos.

O primeiro diz respeito à interpretação textual da disposição em causa. A formulação dessa norma teria em vista um processo de controlo segundo o método de Brabender, tal como é definido nas directivas de intervenção. Por outro lado, o critério determinante para verificar a aptidão de uma farinha para se transformar em pão é a relação entre a temperatura (63 graus Celsius) e a máxima viscosidade (que é igual ao máximo amilográfico). Assim, a expressão «não se situem abaixo de 200 unidades» que figura no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 apenas pode dizer respeito ao máximo amilográfico.

O segundo ponto diz respeito ao texto do quinto considerando do Regulamento n.° 1570/77. A sua redacção abstracta não permite definir a que critérios físicos e tecnológios deve corresponder um centeio que se destine à panificação para poder beneficiar de uma bonificação. Seria também impossível deduzir daí critérios de interpretação quanto à relação entre as unidades de amilograma, baseadas na farinha integral (incluindo os gérmens), e a temperatura de gelificação do amido.

Por último, na fundamentação complementar do recurso, de 7 de Março de 1985, o BALM contesta o argumento da sociedade Raiffeisen segundo o qual o Regulamento n.° 2160/84 da Comissão, de 26 de Julho de 1984 (JO L 197, p. 21; EE 03 F31, p. 197), intitulado «que altera», indicaria que introduziu modificações na situação jurídica.

O BALM sustenta, pelo contrário, que do texto do preâmbulo do Regulamento n.° 2160/84 resulta claramente que o legislador comunitário pretendeu completar o texto do quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 unicamente com o objectivo de clarificar e precisar a situação jurídica tal como existe desde a promulgação do referido Regulamento n.° 1570/77. Por outro lado, o BALM chama a atenção para o facto de as noções de «regulamento que altera» ou «lei de alteração» não serem utilizadas, do ponto de vista da técnica legislativa, apenas para introduzir alterações jurídicas de fundo mas também para introduzir simples modificações na redacção, mantendo-se a situação jurídica existente inalterada.

3. *Observações apresentadas pela Comissão*

A Comissão sublinha, antes de mais, as dificuldades que a interpretação do quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 coloca devido a não estar definida a temperatura de gelificação. Estas dificuldades explicariam, aliás, porque é que a Comissão, quando aprovou o Regulamento de alteração n.° 2160/84, de 26 de Julho de 1984, formulou o quinto travessão de tal forma que a noção de temperatura de gelificação deixou de ser necessária. As razões desta alteração foram explicitadas no terceiro considerando do referido regulamento.

A Comissão entende, além disso, não se justificar a interpretação de uma disposição aprovada em 1977 exclusivamente no sentido de uma disposição aprovada sete anos mais tarde e que postula um conteúdo normativo implícito na anterior. Refere, a este respeito, a posição adoptada pelo Tribunal no acórdão de 15 de Setembro de 1983 (Papierfabrik Schoellershammer/Comissão, 283/82, Recueil, p. 4219, n.° 6 dos fundamentos), segundo o qual não é possível inferir de uma modificação posterior, que introduziu uma clarificação, consequências quanto à interpretação que deve ser dada ao regulamento na sua versão original. É a análise do espírito e da economia da disposição — exclusivamente na versão original — que determinará qual a interpretação correcta.

O sentido e objectivo da disposição em causa resultam, segundo a Comissão, do 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 a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento n.° 1143/76 do Conselho, de 17 de Maio de

1976 (JO L 130, p. 1; EE 03 F10, p. 91), nos termos do qual, aquando da fixação do preço de intervenção, é possível aplicar uma bonificação ao centeio panificável que apresente determinadas características de qualidade.

O n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 precisa essas características no sentido de que se trata de uma «qualidade particularmente boa», que define em pormenor.

Da confrontação do disposto nesta norma com o n.° 2 do artigo 5.° do Regulamento n.° 1629/77 da Comissão, de 20 de Julho de 1977, que contém regras de aplicação de medidas especiais de intervenção destinadas a apoiar o desenvolvimento do mercado do trigo mole panificável (JO L 181, p. 26; EE 03 F12, p. 245), resultaria que o trigo mole panificável não tem de ser, manifestamente, de uma qualidade particularmente boa, sendo aceite à intervenção desde que seja «são, íntegro e comercializável». É, aliás, esta a razão porque alguns dos critérios enunciados no n.° 2 do artigo 5.° do referido regulamento são menos rigorosos que os correspondentes que figuram no n.° 2 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77.

A Comissão entende, assim, que o objectivo e sentido da disposição em questão são garantir que só o centeio de qualidade particularmente boa possa auferir de bonificação.

A este respeito, a Comissão refere-se aos dois pareceres científicos, juntos em anexo ao despacho de reenvio, e ao método Standard ICC n.° 126 da Association internationale de la chimie des céréales de Março de 1976, que valorizam o vértice da curva do amilógrafo e que partem da utilização do método de Brabender e da determinação das unidades de amilograma no máximo de viscosidade.

A Comissão acrescenta que este método Brabender, que consiste em medir as unidades de amilograma no ponto de máxima viscosidade, já era reconhecido, tanto internacionalmente como a nível da Alemanha, antes de 1984. Seria este o método aplicável no quadro do quinto parágrafo do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77 e a temperatura de gelificação, nos termos dessa disposição, seria assim a temperatura a que a viscosidade máxima é atingida. Consequentemente, a segunda questão prejudicial teria ficado sem objecto.

B — *Quanto às terceira e quarta questões*

1. *Observações apresentadas pela sociedade Raiffeisen*

Sobre as duas outras questões prejudiciais colocadas pelo órgão jurisdicional de reenvio, a sociedade Raiffeisen apenas toma posição a título subsidiário.

Relativamente à terceira questão, afirma, antes de mais, que o princípio segundo o qual a factos idênticos deve corresponder tratamento igual e o princípio da não discriminação, que dele decorre, constituem uma linha de orientação de todo o Tratado CEE.

A sociedade Raiffeisen recorda, em seguida, que o princípio geral de igualdade é um direito fundamental da Comunidade e que o seu respeito faz parte integrante dos princípios gerais de direito de que o Tribunal de Justiça assegura a protecção e o respeito. Refere, a este propósito, o acórdão de 17 de Dezembro de 1970 (Internationale Handelsgesellschaft, 11/70, Recueil, p. 1125 e seguintes, especialmente p. 1135).

Por força deste princípio, que fazia parte dos princípios fundamentais do direito comunitário, situações comparáveis não podem ser tratadas de forma diferente, a não ser que tal se justifique objectivamente. Isto resultaria da jurisprudência do Tribunal de Justiça e designadamente dos acórdãos de 19 de Outubro de 1977 («Quellmehl», processos apensos 117/76 e 16/77, Recueil, p. 1753 e seguintes, especialmente p. 1770, e «Gritz de maïs», processos apensos 124/76 e

20/77, Recueil, p. 1795 e seguintes, especialmente p. 1812), de 25 de Outubro de 1978 («Isoglucose», processo 125/77, Recueil, p. 1991 e seguintes, e processos apensos 103 e 145/77, Recueil, p. 2037 e seguintes), de 27 de Março de 1980 («L'effet dans le temps des arrêts préjudiciels», processos apensos 66, 127 e 128/79, Recueil, p. 1237 e seguintes) e de 8 de Outubro de 1980 («Assurance volontaire allemande», processo 810/79, Recueil, p. 2747 e seguintes).

Esta regra, segundo a qual situações idênticas devem ser tratadas de forma igual, deveria ser observada pelo Conselho e pela Comissão no exercício do seu poder regulamentar.

Sobre a quarta questão colocada pelo órgão jurisdicional de reenvio, a sociedade Raiffeisen cita o relatório do laboratório Aberham (anexo I).

O resultado das análises e experiências de cozedura efectuadas demonstraria que um centeio cujo amilograma indica valores de 470 a 610 unidades de amilograma a 61 graus Celsius deve ser considerado de valor equivalente a um centeio cujas unidades de amilograma, a uma temperatura de gelificação de, pelo menos, 63 graus Celsius, não são inferiores a 200 na fase ascendente da curva. Este facto também seria confirmado pelo artigo dos professores A. Bolling e M. Weipert que o Bundesverwaltungsgericht juntou, em anexo 3, ao seu despacho de reenvio.

Assim, se os dois centeios panificáveis são de igual qualidade, não existe nenhuma circunstância que objectivamente justifique uma diferenciação. A sociedade Raiffeisen considera que o órgão com competência regulamentar é, deste modo, obrigado a valorizar igualmente circunstâncias iguais e a conceder a bonificação especial às duas qualidades de centeio.

2. *Observações apresentadas pela Comissão*

Relativamente às terceira e quarta questões colocadas pelo Bundesverwaltungsgericht, a Comissão afirma, antes de mais, que o direito comunitário comporta um princípio de igualdade por força do qual circunstâncias comparáveis não podem ser objecto de um tratamento diferente a não ser que tal se justifique objectivamente.

Todavia, a Comissão entende justificar-se que o centeio entregue pela demandante ao BALM seja tratado de forma diferente do que o que corresponde aos critérios estabelecidos no quinto travessão do n.° 1 do artigo 6.° do Regulamento n.° 1570/77, não existindo assim violação do princípio da igualdade.

Dado que apenas um controlo segundo o método de Brabender, em que a máxima viscosidade é alcançada a uma temperatura de 63 graus Celsius, permitiria determinar a qualidade particularmente boa, referida no n.° 1 do artigo 6.° do regulamento citado, segue-se que, com um andamento diferente da curva do amilógrafo, a qualidade pode ser igualmente boa mas já não corresponder à qualidade uniforme particularmente boa pretendida pelo legislador comunitário.

A este respeito, a Comissão invoca o parecer dos autores da exposição apresentada no anexo 3 do despacho de reenvio, segundo o qual a «temperatura no máximo da viscosidade deve ser considerada como um critério de qualidade do amido», da mesma forma que o parecer vertido no n.° 4.2 da exposição junta, em anexo 4, onde se explica que os produtos com unidades de amilograma elevadas (mais de 350) mas temperaturas de gelificação inferiores a 63 graus Celsius no máximo 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.

J. C. Moitinho de Almeida
Juiz relator