

Cauza C-660/23

**Rezumatul cererii de decizie preliminară întocmit în temeiul articolului 98
alineatul (1) din Regulamentul de procedură al Curții de Justiție**

Data depunerii:

9 noiembrie 2023

Instanța de trimitere:

Hof van Cassatie (Belgia)

Data deciziei de trimitere:

5 octombrie 2023

Recurentă:

Intervlees NV

Intimată:

Sump & Stammer GmbH

Obiectul procedurii principale

Procedura principală privește un litigiu dintre Intervlees NV, un importator și exportator cu ridicata belgian de preparate din carne (denumit în continuare „recurentă”) și Sump & Stammer GmbH, un comerciant cu ridicata german de produse alimentare (denumit în continuare „intimată”), cu privire la o reziliere extrajudiciară a contractului de către intimată și refuzul de a prelua livrări de loturi de carne.

Obiectul și temeiul juridic al cererii de decizie preliminară

Această cerere formulată în temeiul articolului 267 TFUE privește întrebarea dacă „perioada de stabilizare” menționată în anexa III secțiunea I capitolul VII partea introductivă și punctul 4 din Regulamentul nr. 853/2004 face referire numai la perioada scurtă de după sacrificare în care carnea este răcitată și, prin urmare, ea nu face referire la perioada de răcire ulterioară, astfel încât carnea destinată congelării nu mai poate fi congelată după maturare.

Întrebare preliminară

„Dispozițiile din anexa III secțiunea I capitolul VII partea introductivă și punctul 4 din Regulamentul 853/2004 trebuie interpretate în sensul că perioada de stabilizare face referire numai la perioada scurtă de după sacrificare în care carnea este răcitată pentru a obține stabilizarea termică și a pH-ului necesară, astfel încât carnea destinată congelării trebuie congelată imediat după aceea, și că, prin urmare, ea nu face referire la perioada de răcire ulterioară, pentru a lăsa carnea să se maturizeze, astfel încât carnea destinată congelării nu mai poate fi congelată după maturare?”

Principiile de drept internațional invocate

Doctrina *act of state* sau interdicția impusă instanței din statul forului de a evalua valabilitatea actelor de autoritate publică ale unui alt stat, astfel cum este prevăzut în dreptul cutumiar, ca dovedă a unei practici generale care este acceptată drept lege și este o sursă de drept internațional public (denumită în continuare „doctrina *act of state*”)

Dispozițiile de drept al Uniunii invocate

Articolele 26 și 28-37 TFUE

Articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul nr. 853/2004

Anexa III secțiunea I capitolul VII partea introductivă și punctul 4 din Regulamentul nr. 853/2004

Considerentele (2), (4) și (9) ale Regulamentului nr. 853/2004

Considerentul (4) al Regulamentului (CE) nr. 558/2010

Regulamentul (CE) nr. 178/2002

Regulamentul (CE) nr. 852/2004

Secțiunea 5.4 din Comunicarea Comisiei Europene referitoare la Ghidul UE privind donarea de alimente (2017/C 361/01) (denumită în continuare „Comunicarea privind donarea de alimente”)

Dispoziții naționale invocate

Articolele 8.17 și 8.18 din Burgerlijk Wetboek (Codul civil) (anterior articole 1319, 1320 și 1322 din Oud Burgerlijk Wetboek (Vechiul Cod civil))

Prezentare succintă a situației de fapt și a procedurii principale

- 1 Părțile au încheiat un contract prin care recurenta ar urma să livreze intimatei, la cerere, loturi mari de carne. Este vorba despre carne care a fost anterior răcitată („ex chilled”) pentru a o lăsa să se matureze și a stimula astfel frăgezimea și care a fost ulterior congelată, după maturare. La 8 mai 2019, recurenta i-a livrat intimatei un lot de carne destinat industriei italiene de croaizerie. Intimata a revândut carnea unei societăți germane care făcea parte dintr-o societate italiană. Autoritățile italiene au refuzat livrarea pentru motivul că aceasta nu ar fi respectat normele sanitare prevăzute în anexa III secțiunea I capitolul VII punctul 4 din Regulamentul nr. 853/2004, întrucât carnea nu a fost congelată imediat după o perioadă de stabilizare, ci abia după răcirea în vederea maturării, și prin urmare nu putea fi destinată pieței europene. Intimata a procedat apoi la rezilierea extrajudiciară a contractului și a refuzat să preia următoarele livrări de carne „ex chilled”. Ulterior, recurenta i-a solicitat intimatei plata unei despăgubiri, întrucât aceasta a fost nevoită să vândă loturile de carne către un terț la un preț mai mic. În schimb, intimata i-a solicitat recurentei plata unei despăgubiri pentru livrarea de bunuri neconforme pieței, întrucât carne era impropriu consumului uman în interiorul Uniunii Europene.
- 2 Prin hotărârea din 17 iunie 2021, ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (Tribunalul Comercial Antwerpen, secția Turnhout, Belgia) a respins cele două cereri drept neîntemeiate.
- 3 În apel, hof van beroep te Antwerpen (Curtea de Apel din Antwerpen, Belgia) a respins ca neîntemeiat apelul recurenței și a admis ca întemeiat apelul incidental al intimatei. Instanța de apel a apreciat că noțiunea „perioadă de stabilizare” face referire la perioada impusă pentru a obține stabilizarea necesară a pH-ului cărnii înainte de congelarea acesteia și că perioada de maturare este perioada necesară pentru frăgezirea cărnii. În opinia sa, cele două perioade nu pot fi echivalate. Ea consideră că, potrivit prevederilor explicite ale Regulamentului nr. 853/2004, carne destinată congelării trebuie congelată fără întârziere. Potrivit scrisorii din 20 iunie 2019 a Direcției Generale Sănătate și Siguranță Alimentară a Comisiei Europene, acest lucru ar însemna în „câteva zile”. Ca societate specializată în importul și exportul de carne cu ridicata, recurența știa sau ar fi trebuit să știe că, întrucât o astfel de carne ar fi impropriu consumului uman și este interzisă în mod

explicit de Regulamentul nr. 853/2004, carnea „ex chilled” care a fost apoi congelată nu putea fi destinată pieței europene.

Principalele argumente ale părților din litigiul principal

- 4 Părțile sunt în dezacord cu privire la interpretarea noțiunii „perioadă de stabilizare”. Recurenta susține că noțiunea „perioadă de maturare” intră în sfera noțiunii „perioadă de stabilizare”. În opinia sa, noțiunea „perioadă de stabilizare” nu este definită de Regulamentul nr. 853/2004, care nu prevede o interdicție explicită pentru congelarea cărnii subrăcite după maturarea uscată, astfel încât acesteia i se aplică libera circulație a mărfurilor. Limitându-se la o interpretare textuală/gramaticală a noțiunii de „perioadă de stabilizare”, instanța de apel a încălcăt normele ierarhic superioare ale articolelor 26 și 28-37 TFUE. De altfel, scrierea Direcției Generale Sănătate și Siguranță Alimentară menționată anterior este ulterioară Regulamentului nr. 853/2004 și nu poate fi considerată, prin urmare, ca făcând parte din lucrările preparatorii din care se poate deduce voința legislatorului. În plus, în această scriere se specifică faptul că perioada de stabilizare de „câteva zile” nu se aplică în cazul *dry-ageing*. Ignorând acest lucru, instanța de apel nu a ținut seama de forța probantă a acestui act. În sfârșit, instanța de apel a evaluat decizia autorităților italiene pe baza Regulamentului nr. 853/2004 și a statuat (în mod greșit) că acestea au acționat în conformitate cu acest reglement. Astfel, ea a încălcăt doctrina *act of state*, potrivit căreia instanța din statul forului nu poate evalua valabilitatea actelor unui alt stat, dacă acestea au fost realizate în exercitarea autorității publice a respectivului stat, intră în sfera jurisdicției acestuia și sunt în conformitate cu dreptul internațional.
- 5 Intimata este de părere că perioada de maturare nu intră în sfera perioadei de stabilizare și că, prin urmare, după ce a fost maturată, carnea nu mai poate fi congelată în vederea comercializării pe piața europeană. Bunurile livrate prezintau deci un viciu ascuns, astfel încât aceasta a reziliat contractul în mod legal.

Prezentare succintă a motivării trimiterii preliminare

- 6 Potrivit instanței de trimitere, noțiunea „perioadă de stabilizare” nu este definită nici în Regulamentul 853/2004, nici în lucrările preparatorii sau în orice altă reglementare relevantă din dreptul Uniunii. Prin urmare, există incertitudini cu privire la chestiunea dacă această perioadă de stabilizare face referire numai la perioada scurtă de după sacrificare în care carnea este răcitară, în conformitate cu cerințele de la punctul 1 din anexa III, capitolul VII, la Regulamentul 853/2004, până se obține o stabilizare termică și a pH-ului, astfel încât carnea trebuie congelată imediat după aceea, sau dacă ea face referire și la perioada de răcire ulterioară, necesară pentru maturare, astfel încât carnea mai poate fi congelată și după acest proces de maturare.

- 7 În temeiul articolului 3 alineatul (1) din Regulamentul nr. 853/2004, operatorii din sectorul alimentar se conformează, printre altele, dispozițiilor din anexa III. Potrivit considerentului (2) al Regulamentului nr. 853/2004, anumite produse alimentare pot periclită în mod specific sănătatea umană și este necesară stabilirea unor norme specifice de igienă. Este, în special, cazul produselor alimentare de origine animală la care au fost frecvent constatare riscuri microbiologice și chimice. Din considerentul (4) rezultă că sănătatea publică este prioritară. Potrivit considerentului (9), regulamentul urmărește asigurarea unui nivel ridicat de protecție a consumatorului, în special prin impunerea acelorași norme pentru operatorii din sectorul alimentar din toată Uniunea și asigurarea bunei funcționări a pieței interne a produselor de origine animală. În sfârșit, potrivit considerentului (4) al Regulamentului (CE) nr. 558/2010, congelarea efectuată imediat după sacrificare și refrigerarea reduc la minimum creșterea bacteriilor și carnea provenită de la păsări de curte și lagomorfe destinață congelării ar trebui, de asemenea, congelată fără nicio întârziere nejustificată după sacrificare și refrigerare. De asemenea, în Comunicarea privind donarea de alimente se face referire la necesitatea igienică de a congela fără întârzieri nejustificate după fabricație produsele alimentare de origine animală destinate congelării.
- 8 În Hotărârea sa din 2 mai 2019, T. Boer & Zonen (C-98/18, EU:C:2019:355, punctele 44 și 47), Curtea de Justiție a subliniat, în interpretarea punctelor 1 și 3 din capitolul VII al secțiunii I din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004, obiectivul principal al reglementării în materie de igienă, care urmărește asigurarea unui nivel ridicat de protecție a consumatorului în domeniul siguranței alimentelor. Având în vedere acest obiectiv și modul de redactare a dispozițiilor în cauză, Curtea a statuat că ele trebuie interpretate în sensul că, după sacrificare, carnea trebuie să fie refrigerată chiar în abator până la atingerea unei temperaturi de cel mult 7°C în toate părțile cărnii, și abia după aceea poate fi încărcată într-un vehicul frigorific.
- 9 O interpretare potrivit căreia perioada de stabilizare face referire exclusiv la perioada scurtă de după sacrificare necesară pentru a obține o stabilizare termică și a pH-ului, astfel încât carnea destinață congelării trebuie congelată imediat după aceea, iar congelarea nu mai poate avea loc după maturare, pare a fi cea mai conformă cu obiectivul principal al reglementărilor în materie de igienă din dreptul Uniunii, de a asigura un nivel ridicat de protecție al sănătății publice. Cu toate acestea, se pare că autoritățile neerlandeze și cele italiene pentru siguranța alimentară exprimă poziții contrare cu privire la posibilitatea de a congela carne refrigerată în vederea maturării. Având în vedere aceste divergențe de opinie, interpretarea punctului 4 din capitolul VII al secțiunii I din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004 nu este atât de evidentă încât să nu poată exista în mod rezonabil nicio îndoială, astfel încât este necesar să se adreseze întrebarea preliminară menționată.