

Asunto C-660/23**Resumen de la petición de decisión prejudicial con arreglo al artículo 98, apartado 1, del Reglamento de Procedimiento del Tribunal de Justicia****Fecha de presentación:**

9 de noviembre de 2023

Órgano jurisdiccional remitente:

Hof van Cassatie (Tribunal de Casación, Bélgica)

Fecha de la resolución de remisión:

5 de octubre de 2023

Parte demandante:

Intervlees NV

Parte demandada:

Sump & Stammer GmbH

Objeto del procedimiento principal

El procedimiento principal versa sobre un litigio entre Intervlees NV, un importador y exportador belga mayorista de productos cárnicos (en lo sucesivo, «demandante»), y Sump & Stammer GmbH, un mayorista alemán de productos alimenticios (en lo sucesivo, «demandada»), sobre la rescisión extrajudicial del contrato por la demandada y su negativa a aceptar entregas de partidas de carne.

Objeto y fundamento jurídico de la petición de decisión prejudicial

La presente petición, planteada al amparo del artículo 267 TFUE, versa sobre la cuestión de si el «tiempo de estabilización» mencionado en el inicio y en el punto 4 del anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento n.º 853/2004 hace referencia únicamente al breve período posterior al sacrificio en el que la carne se refrigera y, por tanto, no hace referencia al posterior período de refrigeración, de modo que la carne destinada a la congelación ya no puede congelarse después de madurada.

Cuestión prejudicial

«¿Debe interpretarse lo dispuesto en el anexo III, sección I, capítulo VII, inicio y punto 4, del Reglamento n.º 853/2004 en el sentido de que el tiempo de estabilización hace referencia únicamente al breve período posterior al sacrificio en el que la carne se refrigera para alcanzar la estabilización del pH y térmica exigida, de modo que la carne destinada a la congelación debe congelarse inmediatamente después, y, por tanto, no hace referencia al período de refrigeración posterior que tiene como finalidad permitir que la carne siga madurando, de modo que la carne destinada a la congelación ya no podrá congelarse tras la maduración?»

Principios de Derecho internacional invocados

La doctrina del «act of state» o la prohibición impuesta al juez del Estado del foro de apreciar la validez de actos de los poderes públicos de otro Estado, en los términos establecidos en el Derecho consuetudinario como prueba de una práctica general que es aceptada como ley y que es fuente del Derecho público internacional (en lo sucesivo, «doctrina del “act of state”»)

Disposiciones del Derecho de la Unión invocadas

Artículos 26 TFUE y 28 TFUE a 37 TFUE

Artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 (en lo sucesivo, «Reglamento n.º 853/2004»)

Inicio y punto 4 del anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento n.º 853/2004

Considerandos 2, 4 y 9 del Reglamento n.º 853/2004

Considerando 4 del Reglamento (CE) n.º 558/2010

Reglamento (CE) n.º 178/2002

Reglamento (CE) n.º 852/2004

Punto 5.4 de la Comunicación de la Comisión Europea — Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos (2017/C-361/01) (en lo sucesivo, «Comunicación sobre la donación de alimentos»)

Disposiciones de Derecho nacional invocadas

Artículos 8.17 y 8.18 del Burgerlijk Wetboek (Código Civil) (anteriormente artículos 1319, 1320 y 1322 del Oud Burgerlijk Wetboek —Código Civil antiguo—)

Breve exposición de los hechos y del procedimiento principal

- 1 Las partes celebraron un contrato en virtud del cual la demandante suministraría a la demandada grandes partidas de carne a demanda. Se trata de carne que anteriormente fue refrigerada («ex chilled») para permitir que madurase y, de este modo, favorecer su ternura y que después, una vez madurada, fue congelada. El 8 de mayo de 2019, la demandante entregó a la demandada una partida de carne destinada al sector italiano de los cruceros. La demandada revendió la carne a una empresa alemana que formaba parte de una empresa italiana. Las autoridades italianas rechazaron el suministro porque, supuestamente, no cumplía las normas sanitarias establecidas en el punto 4 del anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento n.º 853/2004, en cuanto que la carne no había sido congelada inmediatamente después de un tiempo de estabilización, sino únicamente tras su refrigeración con vistas a su maduración, por lo que no podía ser destinada al mercado europeo. A continuación, la demandada rescindió extrajudicialmente el contrato y se negó a aceptar las sucesivas entregas de carne «ex chilled». A continuación, la demandante reclamó a la demandada el pago de una indemnización por daños y perjuicios al haberse visto obligada a vender a un tercero las partidas de carne a un precio inferior. Por contra, la demandada reclamó a la demandante el pago de una indemnización por los daños y perjuicios derivados del suministro de mercancías no conforme con el mercado, puesto que la carne no era apta para el consumo humano dentro de la Unión Europea.
- 2 Mediante sentencia de 17 de junio de 2021, el ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (Tribunal de Empresas de Amberes, Sección de Turnhout), declaró infundadas ambas pretensiones.
- 3 En la instancia de apelación, el hof van beroep te Antwerpen (Tribunal de Apelación de Amberes) declaró infundado el recurso de apelación interpuesto por la demandante y fundada la adhesión al recurso de la demandada. El tribunal de apelación declaró que el concepto de «tiempo de estabilización» hace referencia al período necesario para alcanzar la estabilización del pH de la carne exigida antes de ser congelada y que el tiempo de maduración es el tiempo necesario para que la carne se ablande. En su opinión, no cabe equiparar ambos períodos. A su juicio, el Reglamento n.º 853/2004 dispone expresamente que la carne que se vaya a congelar deberá congelarse sin demora. Sostiene que, según el escrito de 20 de

junio de 2019 de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea, ello significa dentro de «unos pocos días». Añade que, en su condición de empresa especializada en la importación y la exportación de carne al por mayor, la demandante sabía o debía saber que la carne «ex chilled» que posteriormente fue congelada no podía destinarse al mercado europeo, puesto que tal carne no es apta para el consumo humano y está expresamente prohibida por el Reglamento n.º 853/2004.

Alegaciones esenciales de las partes en el procedimiento principal

- 4 Las partes discrepan sobre la interpretación del concepto de «tiempo de estabilización». La demandante sostiene que el concepto de «período de maduración» sí queda comprendido en el concepto de «tiempo de estabilización». A su juicio, el concepto de «tiempo de estabilización» no se define en el Reglamento n.º 853/2004, el cual no contiene una prohibición expresa de congelar carne subenfriada tras la maduración en seco, de modo que a la misma se aplica la libre circulación de mercancías. Al limitarse a una interpretación literal/gramatical del concepto de «tiempo de estabilización», el tribunal de apelación ha vulnerado las normas de los artículos 26 TFUE y 28 TFUE a 37 TFUE, que gozan de prioridad jerárquica. Además, el citado escrito de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria es de una fecha posterior a la del Reglamento n.º 853/2004, por lo que no puede considerarse que forme parte de los trabajos preparatorios de los que cabe inferir la voluntad del legislador. Además, en este escrito se señala que el tiempo de estabilización de «unos pocos días» no se aplica en los casos de maduración en seco. Al pasar por alto estos aspectos, el tribunal de apelación no tuvo en cuenta el valor probatorio de este escrito. Por último, el tribunal de apelación examinó la decisión de las autoridades italianas con arreglo al Reglamento n.º 853/2004 y concluyó —incorrectamente— que aquellas habían actuado de conformidad con el citado Reglamento. Así pues, vulneró la doctrina del «act of state», en virtud de la cual el tribunal del Estado de foro no puede apreciar la validez de los actos de otro Estado si dichos actos han sido adoptados en el ejercicio del *imperium* de dicho Estado, quedan comprendidos en su jurisdicción y se ajustan al Derecho internacional.
- 5 La demandada sostiene que el período de maduración no queda comprendido en el tiempo de estabilización y que, por consiguiente, la carne, una vez que ha madurado, no puede congelarse con vistas a su comercialización en el mercado europeo. Así pues, las mercancías entregadas adolecían de un vicio oculto, por lo que rescindió el contrato conforme a Derecho.

Breve exposición de la fundamentación de la petición de decisión prejudicial

- 6 En opinión del tribunal remitente, el concepto de «tiempo de estabilización» no se define ni en el Reglamento n.º 853/2004 ni en los trabajos preparatorios ni en ninguna otra norma pertinente del Derecho de la Unión. Por consiguiente, no es seguro que dicho tiempo de estabilización haga referencia únicamente al breve

período posterior al sacrificio en el que la carne se refrigera conforme a los requisitos establecidos en el punto 1 del anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento n.º 853/2004, hasta que se alcanza la estabilización térmica y del pH, de modo que la carne debe ser congelada inmediatamente después, o bien si hace referencia asimismo al período de refrigeración posterior necesario para su ulterior maduración, de modo que también se puede seguir congelando la carne tras este proceso de maduración.

- 7 En virtud del artículo 3, apartado 1, del Reglamento n.º 853/2004, los operadores de empresas alimentarias cumplirán, entre otras, las disposiciones del anexo III. El considerando 2 de dicho Reglamento establece que determinados productos alimenticios pueden presentar riesgos para la salud humana y ello hace necesario establecer normas higiénicas específicas. Así ocurre en particular con los alimentos de origen animal, con respecto a los cuales se han observado con frecuencia riesgos microbiológicos y químicos. Del considerando 4 resulta que la salud pública es primordial. Según el considerando 9, el Reglamento tiene por objeto garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores, en concreto logrando que los operadores de empresas alimentarias estén sometidos a las mismas disposiciones jurídicas en toda la Unión y velar por el buen funcionamiento del mercado interior de productos de origen animal. Por último, de acuerdo con el considerando 4 del Reglamento (CE) n.º 558/2010, la congelación inmediatamente tras el sacrificio y la refrigeración minimiza la proliferación bacteriana y la carne de aves de corral y lagomorfos que se va a congelar debe congelarse sin demoras indebidas después del sacrificio y la refrigeración. En la Comunicación sobre donación de alimentos también se hace referencia a la necesidad por razones higiénicas de congelar inmediatamente después de su fabricación los alimentos de origen animal que vayan a ser congelados.
- 8 En su sentencia de 2 de mayo de 2019, T. Boer & Zonen (C-98/18, EU:C:2019:355), apartados 44 y 47, relativa a la interpretación de los puntos 1 y 3 del anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento n.º 853/2004, el Tribunal de Justicia hizo referencia al objetivo principal de la normativa en materia de higiene, que consiste en garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores, asegurando la inocuidad alimentaria. A la vista de cuanto antecede y del tenor de las disposiciones controvertidas, el Tribunal de Justicia concluyó que estas deben interpretarse en el sentido de que la refrigeración de la carne después del sacrificio debe llevarse a cabo en los propios locales del matadero hasta que alcance en su totalidad una temperatura que no rebase los 7 C, antes de efectuar cualquier tipo de traslado de dicha carne a un vehículo frigorífico.
- 9 La interpretación según la cual el tiempo de estabilización hace referencia exclusivamente al breve período de refrigeración posterior al sacrificio que es necesario para alcanzar la estabilización térmica y del pH, de modo que la carne que se vaya a congelar deberá congelarse inmediatamente después y la congelación ya no podrá efectuarse tras la maduración, parece ser la que mejor se coherente con el objetivo principal de las normas en materia de higiene del

Derecho de la Unión antes citadas, consistente en garantizar un elevado nivel de protección de la salud pública. Sin embargo, parece que las autoridades neerlandesas e italianas en materia de seguridad alimentaria mantienen posiciones contrapuestas en relación con la posibilidad de congelar carne refrigerada con vistas a su maduración. Habida cuenta de estas opiniones divergentes, la interpretación del punto 4 del anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento n.º 853/2004 no se impone con tal evidencia que no deje lugar a dudas, por lo que se hace necesario plantear la cuestión prejudicial antes formulada.

DOCUMENTO DE TRABAJO