

**Causa C-660/23****Sintesi della domanda di pronuncia pregiudiziale ai sensi dell'articolo 98, paragrafo 1, del regolamento di procedura della Corte di giustizia****Data di deposito:**

9 novembre 2023

**Giudice del rinvio:**

Hof van Cassatie (Belgio)

**Data della decisione di rinvio:**

5 ottobre 2023

**Ricorrente:**

Intervlees NV

**Resistente:**

Sump &amp; Stammer GmbH

**Oggetto del procedimento principale**

Il procedimento principale verte su una controversia tra la Intervlees NV, un importatore ed esportatore all'ingrosso di carni belga (in prosieguo: la «ricorrente») e la Sump & Stammer GmbH, un commerciante all'ingrosso di generi alimentari tedesco (in prosieguo: la «resistente»), riguardo a una risoluzione stragiudiziale del contratto da parte della resistente e il rifiuto di prendere in consegna forniture di partite di carne.

**Oggetto e fondamento giuridico della domanda di pronuncia pregiudiziale**

La presente domanda, sulla base dell'articolo 267 TFUE, verte sulla questione se il «periodo di stabilizzazione», di cui alla parte iniziale e al punto 4 dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento n. 853/2004, riguardi soltanto il breve periodo dopo la macellazione in cui la carne viene refrigerata e dunque non il successivo periodo di raffreddamento, cosicché la carne destinata alla congelazione dopo la maturazione non può più essere congelata.

## **Questione pregiudiziale**

«Se il disposto dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, parte iniziale e punto 4, del regolamento n. 853/2004 debba essere interpretato nel senso che il periodo di stabilizzazione riguarda soltanto il breve periodo dopo la macellazione in cui la carne viene raffreddata per raggiungere la stabilizzazione pH e la stabilizzazione termica prescritte, cosicché la carne destinata alla congelazione deve essere congelata immediatamente dopo, e che esso non riguarda dunque il successivo periodo di raffreddamento per completare la maturazione, di modo che la carne destinata al congelamento dopo la maturazione non può più essere congelata».

## **Principi di diritto internazionale fatti valere**

La dottrina dell'Act of State o il divieto per il giudice dello Stato del foro di giudicare la validità degli atti della pubblica amministrazione di un altro Stato, come sancito dal diritto consuetudinario quale prova di una prassi generale accettata come legge e che è una fonte di diritto pubblico internazionale (in prosieguo: la «dottrina dell'Act of State»)

## **Disposizioni di diritto dell'Unione fatte valere**

Articoli 26 e da 28 a 37 TFUE

Articolo 3, paragrafo 1, del regolamento n. 853/2004 (in prosieguo: il «regolamento n. 853/2004»)

Parte iniziale e punto 4 dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento n. 853/2004

Considerando 2, 4 e 9 del regolamento n. 853/2004

Considerando 4 del regolamento (CE) n. 558/2010

Regolamento (CE) n. 178/2002

Regolamento (CE) n. 852/2004

Sezione 5.4 della Comunicazione della Commissione europea vertente sugli Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari (2017/C 361/01) (in prosieguo: la «Comunicazione sulle donazioni alimentari»)

### **Disposizioni di diritto nazionale fatte valere**

Articoli 8.17 e 8.18 del Burgerlijk Wetboek (Codice civile, Belgio) (già articoli 1319, 1320 e 1322 dell'Oud Burgerlijk Wetboek – il vecchio Codice civile, Belgio)

### **Breve esposizione dei fatti e del procedimento principale**

- 1 Le parti hanno stipulato un contratto in base al quale la ricorrente avrebbe fornito su richiesta grosse partite di carne alla resistente. Si tratta di carne in precedenza raffreddata («ex chilled») per farla maturare e dunque favorirne la morbidezza e che quindi, dopo la maturazione, veniva congelata. L'8 maggio 2019 la ricorrente ha fornito alla resistente una partita di carne destinata al settore delle crociere italiano. La resistente ha rivenduto la carne a un'impresa tedesca facente parte di un gruppo italiano. Le autorità italiane hanno respinto la fornitura in quanto non avrebbe soddisfatto le norme sanitarie di cui al punto 4 dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento n. 853/2004, poiché la carne era stata congelata non immediatamente dopo un periodo di stabilizzazione, ma solo dopo il raffreddamento al fine della maturazione e dunque non poteva essere destinata al mercato europeo. La resistente ha quindi risolto stragiudizialmente il contratto e ha rifiutato di prendere in consegna le forniture successive di carne «ex chilled». Successivamente la ricorrente ha chiesto alla resistente il pagamento di un risarcimento in quanto essa era stata costretta a vendere le partite di carne a un terzo per un prezzo inferiore. Per contro, la resistente ha chiesto alla ricorrente un risarcimento per la fornitura delle merci non conformi alle condizioni di mercato, giacché la carne non era adatta al consumo umano all'interno dell'Unione europea.
- 2 Con sentenza del 17 giugno 2021 l'ondernemingsrechtbank Antwerpen (tribunale delle imprese, Anversa, Belgio), sede di Turnhout, ha respinto entrambi i ricorsi.
- 3 In appello lo hof van beroep te Antwerpen (Corte d'appello, Anversa, Belgio) ha respinto l'impugnazione della ricorrente e accolto l'impugnazione incidentale della resistente. Il giudice d'appello ha dichiarato che la nozione «periodo di stabilizzazione» rinvia al periodo necessario per raggiungere la stabilizzazione pH della carne prescritta prima del suo congelamento, e che il periodo di maturazione è il periodo necessario per rendere tenera la carne. A suo avviso i due periodi non possono essere assimilati. Secondo questo giudice, il regolamento n. 853/2004 stabilisce esplicitamente che la carne destinata a essere congelata deve essere congelata immediatamente. A norma della lettera del 20 giugno 2019 della Direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare della Commissione europea ciò significherebbe entro «alcuni giorni». Come impresa specializzata

nell'importazione ed esportazione di carne all'ingrosso la ricorrente sapeva, o avrebbe dovuto sapere, che carne «ex chilled» che successivamente era stata congelata non poteva essere destinata al mercato europeo, posto che siffatta carne non sarebbe idonea al consumo umano ed è espressamente vietata dal regolamento n. 853/2004.

### **Argomenti essenziali delle parti nel procedimento principale**

- 4 Le parti non concordano sull'interpretazione della nozione «periodo di stabilizzazione». La ricorrente sostiene che la nozione «periodo di maturazione» rientra nel termine «periodo di stabilizzazione». A suo avviso, la nozione «periodo di stabilizzazione» non è definita dal regolamento n. 853/2004, che non contiene un espresso divieto di congelare la carne raffreddata dopo una maturazione a secco, cosicché a tal fine vige la libera circolazione dei beni. Attenendosi a un'interpretazione letterale/grammaticale della nozione «periodo di stabilizzazione», il giudice d'appello ha violato le norme gerarchicamente superiori degli articoli 26 e da 28 a 37 TFUE. La citata lettera della Direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare è del resto di data successiva al regolamento n. 853/2004 e non può quindi essere considerata come parte dei lavori preparatori da cui si può desumere la volontà del legislatore. Inoltre in detta lettera si specifica che il periodo di stabilizzazione di «alcuni giorni» non vale in caso di «dry-ageing» (maturazione a secco). Trascurando questi elementi il giudice d'appello ha ignorato l'efficacia probatoria dell'atto in parola. Infine il giudice d'appello ha raffrontato la decisione delle autorità italiane al regolamento n. 853/2004 e ha dichiarato – a torto – che queste hanno agito conformemente a detto regolamento. In questo modo esso ha violato la dottrina dell'Act of State, secondo la quale il giudice dello Stato del foro non può giudicare la validità degli atti di un altro Stato se questi sono stati emessi nell'esercizio della pubblica autorità, rientrano nella sua giurisdizione e sono conformi al diritto internazionale.
- 5 La resistente ritiene che il periodo di maturazione non rientri nel periodo di stabilizzazione e che pertanto la carne, una volta maturata, non possa più essere congelata al fine di essere commercializzata sul mercato europeo. Le merci fornite presentavano dunque un vizio occulto cosicché essa era legittimata a risolvere il contratto.

### **Breve esposizione della motivazione del rinvio**

- 6 Secondo il giudice del rinvio la nozione «periodo di stabilizzazione» non viene definita né nel regolamento n. 853/2004 né nei lavori preparatori o in altra normativa rilevante di diritto europeo. Non è dunque certo se tale periodo di stabilizzazione riguardi unicamente il breve periodo dopo la macellazione in cui la carne viene raffreddata, conformemente alle condizioni poste dal punto 1 dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento n. 853/2004, fino al raggiungimento di una stabilizzazione pH e termica, cosicché la carne deve essere congelata immediatamente dopo, oppure se riguardi anche il successivo periodo di

raffreddamento, necessario per completare la maturazione, di modo che la carne può ancora essere congelata anche dopo questo processo di maturazione.

- 7 Ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento n. 853/2004, gli operatori del settore alimentare rispettano le disposizioni, tra l'altro, dell'allegato III. Il considerando 2 del regolamento n. 853/2004 enuncia che alcuni prodotti alimentari possono presentare rischi specifici per la salute umana, che richiedono l'applicazione di specifiche norme in materia di igiene. Ciò vale in particolar modo per gli alimenti di origine animale, nei quali sono spesso stati segnalati rischi microbiologici e chimici. Dal considerando 4 emerge che la salute pubblica è fondamentale. Secondo il considerando 9, il regolamento mira ad assicurare un livello elevato di tutela dei consumatori, in particolare assoggettando gli operatori del settore alimentare nell'intera Unione alle medesime norme, e a garantire il corretto funzionamento del mercato interno dei prodotti di origine animale. Infine, secondo il considerando 4 del regolamento (CE) n. 558/2010, il congelamento effettuato immediatamente dopo la macellazione e la refrigerazione riduce al minimo la proliferazione dei batteri e anche le carni provenienti da pollame e lagomorfi destinate al congelamento vanno congelate senza indebiti ritardi dopo la macellazione e la refrigerazione. Anche nella Comunicazione sulle donazioni alimentari si rinvia alla necessità igienica di congelare gli alimenti di origine animale destinati al congelamento immediatamente dopo la produzione.
- 8 Nella sentenza del 2 maggio 2019, T. Boer & Zonen, (C-98/18, EU:C:2019:355, punti 44 e 47) la Corte di giustizia, nell'interpretare i punti 1 e 3 dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento n. 853/2004 ha fatto riferimento all'obiettivo principale della normativa in materia di igiene di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti. In considerazione di ciò e del tenore letterale delle disposizioni di cui trattasi, la Corte ha dichiarato che queste devono essere interpretate nel senso che il raffreddamento della carne dopo la macellazione deve essere effettuato nei locali stessi del macello finché la carne raggiunga, in tutte le sue parti, una temperatura non superiore a 7 °C, prima di essere caricata a bordo di un mezzo refrigerato.
- 9 Un'interpretazione secondo la quale il periodo di stabilizzazione si riferisce esclusivamente al breve periodo di raffreddamento dopo la macellazione che è necessario per raggiungere una stabilizzazione pH e termica, cosicché la carne destinata al congelamento deve essere congelata immediatamente dopo e il congelamento non può più aver luogo dopo la maturazione, sembra quella più conforme all'obiettivo principale della citata normativa di diritto dell'Unione in materia di igiene, quello di assicurare un elevato livello di tutela della salute pubblica. Tuttavia risulta che le autorità dei Paesi Bassi e le autorità italiane assumono posizioni opposte in materia di sicurezza alimentare riguardo alla possibilità di congelare carne refrigerata al fine della maturazione. In considerazione di queste posizioni contrastanti, l'interpretazione del punto 4 dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento n. 853/2004, non è tanto evidente da non lasciare spazio a ragionevoli dubbi, il che rende necessario presentare la questione pregiudiziale sopra formulata.