

**Υπόθεση C-660/23**

**Σύνοψη της αιτήσεως προδικαστικής αποφάσεως κατά το άρθρο 98,  
παράγραφος 1, του Κανονισμού Διαδικασίας του Δικαστηρίου**

**Ημερομηνία καταθέσεως:**

9 Νοεμβρίου 2023

**Αιτούν δικαστήριο:**

Hof van Cassatie (Βέλγιο)

**Ημερομηνία της διατάξεως του αιτούντος δικαστηρίου:**

5 Οκτωβρίου 2023

**Αναιρεσείουσα:**

Intervlees NV

**Αναιρεσίβλητη:**

Sump &amp; Stammer GmbH

**Αντικείμενο της κύριας δίκης**

Η κύρια δίκη αφορά ένδικη διαφορά μεταξύ της Intervlees NV, βελγικής εταιρίας που δραστηριοποιείται στις εισαγωγές και εξαγωγές χονδρικής προϊόντων κρέατος (στο εξής: αναιρεσείουσα), και της Sump & Stammer GmbH, γερμανικής εταιρίας που δραστηριοποιείται στον τομέα της χονδρικής εμπορίας τροφίμων (στο εξής: αναιρεσίβλητη), σχετικά με εξώδικη καταγγελία σύμβασης στην οποία προέβη η αναιρεσίβλητη και την άρνησή της να παραλάβει φορτία κρέατος.

**Αντικείμενο και νομική βάση της αιτήσεως προδικαστικής αποφάσεως**

Η αίτηση προδικαστικής αποφάσεως υποβάλλεται κατ' εφαρμογή του άρθρου 267 ΣΛΕΕ και αφορά το ζήτημα εάν η «περίοδος σταθεροποίησης», η οποία προβλέπεται στο παράρτημα III, τμήμα I, κεφάλαιο VII, σημείο 4, του κανονισμού 853/2004, αναφέρεται μόνο στο σύντομο χρονικό διάστημα μετά τη σφαγή, κατά το οποίο το κρέας διατηρείται σε απλή ψύξη, και, ως εκ τούτου, δεν συμπεριλαμβάνεται σε αυτήν ο μετέπειτα χρόνος απλής ψύξης, με αποτέλεσμα το

κρέας που προορίζεται για κατάψυξη να μη μπορεί πλέον να καταψυχθεί μετά την ωρίμανσή του.

### **Προδικαστικό ερώτημα**

Έχει το παράρτημα III, τμήμα I, κεφάλαιο VII, σημείο 4, του κανονισμού 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, την έννοια ότι η «περίοδος σταθεροποίησης» αναφέρεται μόνο στο σύντομο χρονικό διάστημα μετά τη σφαγή κατά το οποίο το κρέας διατηρείται σε απλή ψύξη προκειμένου να επιτευχθεί η απαιτούμενη σταθεροποίηση του pH και της θερμοκρασίας του, με αποτέλεσμα το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη να πρέπει ακολούθως να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, και ότι, κατά συνέπεια, δεν συμπεριλαμβάνεται σε αυτήν ο μετέπειτα χρόνος απλής ψύξης για την περαιτέρω ωρίμανση του κρέατος, με αποτέλεσμα το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη να μη μπορεί πλέον να καταψυχθεί μετά την ωρίμανσή του;

### **Σχετικές αρχές του διεθνούς δικαίου**

Η αρχή της «πράξεως κρατικής κυριαρχίας» και η απαγόρευση στο δικάζον δικαστήριο κράτους μέλους να αποφαινεται επί του κύρους πράξεων δημόσιας εξουσίας άλλου κράτους μέλους, όπως αυτή έχει καθιερωθεί στο εθιμικό δίκαιο ως απόδειξη για την ύπαρξη γενικευμένης πρακτικής η οποία αναγνωρίζεται ως δίκαιο και αποτελεί πηγή του διεθνούς δικαίου (στο εξής: αρχή της «πράξεως κρατικής κυριαρχίας»)

### **Σχετικές διατάξεις του δικαίου της Ένωσης**

Άρθρο 26 και άρθρα 28 έως 37 ΣΛΕΕ

Άρθρο 3, παράγραφος 1, του κανονισμού 853/2004

Παράρτημα III, τμήμα I, κεφάλαιο VII, σημείο 4, του κανονισμού 853/2004

Αιτιολογικές σκέψεις 2, 4 και 9 του κανονισμού 853/2004

Τέταρτη αιτιολογική σκέψη του κανονισμού (ΕΚ) 558/2010

Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002

Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004

Σημείο 5.4 της ανακοίνωσης της Επιτροπής για τις κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ σχετικά με τη δωρεά τροφίμων (2017/C 361/01) (στο εξής: ανακοίνωση σχετικά με τη δωρεά τροφίμων)

## Σχετικές διατάξεις του εθνικού δικαίου

Άρθρα 8.17 και 8.18 του Burgerlijk Wetboek (αστικού κώδικα) (πρώην άρθρα 1319, 1320 και 1322 του Oud Burgerlijk Wetboek [προηγούμενου αστικού κώδικα])

## Συνοπτική έκθεση των πραγματικών περιστατικών και της πορείας της κύριας δίκης

- 1 Τα διάδικα μέρη συνήψαν σύμβαση δυνάμει της οποίας η αναιρεσεύουσα έπρεπε, κατόπιν παραγγελίας, να παραδίδει στην αναιρεσίβλητη μεγάλα φορτία κρέατος. Πρόκειται για κρέας το οποίο προηγουμένως είχε διατηρηθεί σε απλή ψύξη («ex chilled») για να ωριμάσει και με τον τρόπο αυτόν να αποκτήσει τρυφερότητα, και το οποίο, ακολούθως, μετά την ωρίμανσή του, καταψύχθηκε. Στις 8 Μαΐου 2019, η αναιρεσεύουσα παρέδωσε στην αναιρεσίβλητη φορτία κρέατος το οποίο προοριζόταν για τον κλάδο της ιταλικής κρουαζιέρας. Η αναιρεσίβλητη πώλησε το κρέας σε γερμανική επιχείρηση η οποία ανήκε σε ιταλική εταιρεία. Οι ιταλικές αρχές απαγόρευσαν την παράδοση του κρέατος με την αιτιολογία ότι δεν ανταποκρίνεται στα υγειονομικά πρότυπα που προβλέπονται στο παράρτημα III, τμήμα I, κεφάλαιο VII, σημείο 4, του κανονισμού 853/2004, διότι το κρέας δεν καταψύχθηκε αμέσως μετά από μια περίοδο σταθεροποίησης, αλλά μόνον αφότου είχε διατηρηθεί σε απλή ψύξη με σκοπό την ωρίμανσή του και, για τον λόγο αυτόν, δεν μπορούσε να προοριστεί για την ευρωπαϊκή αγορά. Κατόπιν τούτου, η αναιρεσίβλητη προέβη σε εξώδικη καταγγελία της σύμβασης και αρνήθηκε την παραλαβή των επόμενων παραδόσεων κρέατος που είχε διατηρηθεί σε απλή ψύξη («ex chilled»). Στη συνέχεια, η αναιρεσεύουσα αξίωσε από την αναιρεσίβλητη αποζημίωση, ισχυριζόμενη ότι αναγκάστηκε να πωλήσει σε κάποιον τρίτο τα φορτία κρέατος με χαμηλότερη τιμή. Η δε αναιρεσίβλητη αξίωσε αποζημίωση από την αναιρεσεύουσα επειδή η τελευταία την προμήθευσε με προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στους αγορανομικούς κανόνες, διότι το κρέας δεν ήταν κατάλληλο εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης για ανθρώπινη κατανάλωση.
- 2 Με απόφαση της 17ης Ιουνίου 2021, το Ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (δικαστήριο επιχειρήσεων της Αμβέρσας, τμήμα του Turnhout, Βέλγιο) απέρριψε αμφότερες τις αξιώσεις ως αβάσιμες.
- 3 Στον δεύτερο βαθμό δικαιοδοσίας, το Hof van beroep te Antwerpen (εφετείο της Αμβέρσας) απέρριψε ως αβάσιμη την έφεση της αναιρεσεύουσας και έκρινε ως βάσιμη την αντέφεση της αναιρεσίβλητης. Αποφάνθηκε ότι ο όρος «περίοδος σταθεροποίησης»\* αναφέρεται στο χρονικό διάστημα το οποίο είναι απαραίτητο για να επιτευχθεί η απαιτούμενη σταθεροποίηση του pH του κρέατος, προτού αυτό καταψυχθεί, ενώ η «διάρκεια ωρίμανσης»† συνίσταται στο χρονικό

\* Στην ολλανδική γλώσσα: «stabilisatieperiode», πρβλ. την ελληνική και την ολλανδική διατύπωση του παραρτήματος III, τμήμα I, κεφάλαιο VII, σημείο 4, του κανονισμού 853/2004.

† Στην ολλανδική γλώσσα: «rijpingsperiode».

διάστημα το οποίο είναι απαραίτητο για να αποκτήσει το κρέας τρυφερότητα. Κατά την εκτίμηση του ως άνω δικαστηρίου, δεν χωρεί εξομοίωση των δύο χρονικών διαστημάτων. Ο κανονισμός 853/2004 προβλέπει ρητώς ότι το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση. Τούτο, σύμφωνα με το έγγραφο της Γενικής Διεύθυνσης Υγείας και Ασφάλειας των Τροφίμων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, της 20ής Ιουνίου 2019, σημαίνει εντός «ολίγων ημερών». Κατά το δευτεροβάθμιο δικαστήριο, η αναιρεσείουσα, ως επιχείρηση που δραστηριοποιείται στις εισαγωγές και εξαγωγές χονδρικής προϊόντων κρέατος, γνώριζε ή όφειλε να γνωρίζει ότι το κρέας που έχει διατηρηθεί σε απλή ψύξη («ex-chilled»), το οποίο στη συνέχεια καταψύχεται, δεν μπορεί να προορίζεται για την ευρωπαϊκή αγορά, δεδομένου ότι αυτό το κρέας δεν είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και απαγορεύεται ρητώς από τον κανονισμό 853/2004.

### Κυριότερα επιχειρήματα των διαδίκων της κύριας δίκης

- 4 Τα διάδικα μέρη διαφωνούν ως προς την ερμηνεία του όρου «περίοδος σταθεροποίησης». Η αναιρεσείουσα ισχυρίζεται ότι ο όρος «διάρκεια ωρίμανσης» στην πραγματικότητα εμπίπτει στην έννοια της «περιόδου σταθεροποίησης». Η έννοια της «περιόδου σταθεροποίησης» δεν προσδιορίζεται στον κανονισμό 853/2004, ο οποίος δεν απαγορεύει ρητώς την κατάψυξη διατηρημένου σε απλή ψύξη κρέατος μετά την ξηρή ωρίμανσή του, με αποτέλεσμα αυτό να απολαύει της ελεύθερης κυκλοφορίας των εμπορευμάτων. Κατά την αναιρεσείουσα, το δευτεροβάθμιο δικαστήριο, με τον περιορισμό του όρου «περίοδος σταθεροποίησης» στην κατά λέξη γραμματική ερμηνεία του, παρέβη τους υπέρτερους κανόνες του άρθρου 26 και των άρθρων 28 έως 37 ΣΛΕΕ. Εξάλλου, το προαναφερθέν έγγραφο της Γενικής Διεύθυνσης Υγείας και Ασφάλειας των Τροφίμων είναι μεταγενέστερο του κανονισμού 853/2004 και, συνεπώς, δεν μπορεί να θεωρηθεί ως μέρος των προπαρασκευαστικών εργασιών από τις οποίες είναι δυνατό να συναχθεί η βούληση του νομοθέτη. Επιπλέον, στο εν λόγω έγγραφο αναφέρεται ότι η περίοδος ωρίμανσης «ολίγων ημερών» δεν ισχύει στην περίπτωση της ξηρής ωρίμανσης (dry aging). Παραβλέποντας αυτό το δεδομένο, το δευτεροβάθμιο δικαστήριο εκτίμησε εσφαλμένα την αποδεικτική ισχύ της ανωτέρω πράξης. Επιπλέον, το δευτεροβάθμιο δικαστήριο εξέτασε την απόφαση των ιταλικών αρχών υπό το πρίσμα του κανονισμού 853/2004 και –εσφαλμένως– έκρινε ότι οι τελευταίες ενήργησαν σύμφωνα με τον ως άνω κανονισμό. Με τον τρόπο αυτόν, κατά την αναιρεσείουσα, το δευτεροβάθμιο δικαστήριο παραβίασε την αρχή της πράξεως κρατικής κυριαρχίας σύμφωνα με την οποία το δικάζον δικαστήριο του κράτους μέλους δεν δύναται να αποφανθεί για το κύρος πράξεων άλλου κράτους μέλους, όταν αυτές έχουν διενεργηθεί κατά την άσκηση της δημόσιας εξουσίας του εν λόγω κράτους, εμπίπτουν στη δικαιοδοσία του και είναι συμβατές με το διεθνές δίκαιο.
- 5 Η αναιρεσίβλητη υποστηρίζει ότι η διάρκεια ωρίμανσης δεν εμπίπτει στην περίοδο σταθεροποίησης και ότι το κρέας, μετά την ωρίμανσή του, δεν επιτρέπεται πλέον να καταψυχθεί για να διατεθεί στην ευρωπαϊκή αγορά.

Συνεπώς, δεδομένου ότι τα παραδοθέντα προϊόντα παρουσίασαν κρυμμένο ελάττωμα, νομίμως κατήγγειλε τη σύμβαση.

### Συνοπτική έκθεση του σκεπτικού της απόφασης περί παραπομπής

- 6 Το αιτούν Hof van Cassatie (Ανώτατο Ακυρωτικό Δικαστήριο, Βέλγιο) εκτιμά ότι ο όρος «περίοδος σταθεροποίησης» δεν προσδιορίζεται ούτε στον κανονισμό 853/2004, ούτε στις προπαρασκευαστικές εργασίες αυτού, ούτε σε άλλες σχετικές διατάξεις του δικαίου της Ένωσης. Επομένως, δεν είναι σαφές εάν η περίοδος σταθεροποίησης αναφέρεται μόνο στο σύντομο χρονικό διάστημα μετά τη σφαγή κατά το οποίο, σύμφωνα με τις επιταγές του παραρτήματος III, τμήμα I, κεφάλαιο VII, σημείο 1, του κανονισμού 853/2004, το κρέας υποβάλλεται σε ψύξη έως ότου επιτευχθεί σταθεροποίηση του pH και της θερμοκρασίας του, ούτως ώστε, στη συνέχεια, να πρέπει να καταψυχθεί αμέσως ή αν συμπεριλαμβάνεται σε αυτήν και ο χρόνος ψύξης του κρέατος που απαιτείται για την περαιτέρω ωρίμανσή του, ώστε αυτό να μπορεί καταψυχθεί ακόμη και μετά από την ως άνω διαδικασία ωρίμανσης.
- 7 Στο άρθρο 3, παράγραφος 1, του κανονισμού 853/2004 προβλέπεται ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να πληρούν, μεταξύ άλλων, τις απαιτήσεις του παραρτήματος III. Στη δεύτερη αιτιολογική σκέψη του κανονισμού 853/2004 αναφέρεται ότι ορισμένα τρόφιμα ενδέχεται να παρουσιάζουν ειδικούς κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία, οι οποίοι απαιτούν τη θέσπιση ειδικών κανόνων υγιεινής. Αυτό συμβαίνει ιδίως για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, στα οποία έχουν διαπιστωθεί συχνά μικροβιολογικοί και χημικοί κίνδυνοι. Από την τέταρτη αιτιολογική σκέψη προκύπτει ότι προέχει η δημόσια υγεία. Κατά την ένατη αιτιολογική σκέψη, ο κανονισμός στόχο έχει την εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας του καταναλωτή, ιδίως μέσω της επιβολής των ίδιων κανόνων στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων σε ολόκληρη την Ένωση, και την εξασφάλιση της ορθής λειτουργίας της εσωτερικής αγοράς των προϊόντων ζωικής προέλευσης. Τέλος, στην τέταρτη αιτιολογική σκέψη του κανονισμού (ΕΚ) 558/2010 αναφέρεται ότι η κατάψυξη αμέσως μετά τη σφαγή και η ψύξη ελαχιστοποιούν την ανάπτυξη βακτηρίων και ότι το κρέας που προέρχεται από πουλερικά και λαγόμορφα που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει επίσης να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά τη σφαγή και την ψύξη. Ομοίως, στην ανακοίνωση σχετικά με τη δωρεά τροφίμων υπογραμμίζεται η ανάγκη, για λόγους υγιεινής, ορισμένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης να καταψύχονται μετά την παρασκευή τους χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση.
- 8 Το Δικαστήριο, με την απόφασή του της 2ας Μαΐου 2019 (T. Boer & Zonen, C-98/18, EU:C:2019:355, σκέψεις 44 και 47), ερμηνεύοντας το παράρτημα III, τμήμα I, κεφάλαιο VII, σημεία 1 και 3, του κανονισμού 853/2004, έχει επισημάνει ότι ο κύριος σκοπός που επιδιώκεται με τους κανόνες υγιεινής συνίσταται στην εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας των καταναλωτών. Λαμβάνοντας υπόψη τόσο τα ανωτέρω όσο και το κείμενο των σχετικών

διατάξεων, το Δικαστήριο αποφάνθηκε ότι αυτές έχουν την έννοια ότι η ψύξη του κρέατος μετά από τη σφαγή πρέπει να πραγματοποιείται εντός των ίδιων των εγκαταστάσεων του σφαγείου, έως ότου επιτευχθεί σε όλα τα σημεία του κρέατος θερμοκρασία μη υπερβαίνουσα τους 7 °C, πριν από οιαδήποτε μεταφόρτωσή του σε φορητό-ψυγείο.

- 9 Φαίνεται ότι στον κύριο σκοπό των αναφερόμενων κανόνων υγιεινής του δικαίου της Ένωσης για την εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας της δημόσιας υγείας ανταποκρίνεται περισσότερο η ερμηνεία κατά την οποία η περίοδος σταθεροποίησης αναφέρεται αποκλειστικά στον σύντομο χρόνο ψύξης μετά τη σφαγή, ο οποίος απαιτείται για να επιτευχθεί η σταθεροποίηση του pH και της θερμοκρασίας, με αποτέλεσμα το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη να πρέπει αμέσως μετά να καταψύχεται και η κατάψυξη να μη μπορεί να πραγματοποιηθεί μετά την ωρίμανση. Ωστόσο, οι αρμόδιες για την ασφάλεια των τροφίμων βελγικές και ιταλικές αρχές έχουν προδήλως διαφορετικές απόψεις όσον αφορά τη δυνατότητα κατάψυξης κρέατος με σκοπό την ωρίμανσή του. Δεδομένων αυτών των διαφορετικών απόψεων, δεν είναι προφανής η ερμηνεία του παραρτήματος III, τμήμα I, κεφάλαιο VII, σημείο 4, του κανονισμού 853/2004 κατά τρόπον ώστε να μην υπάρχει περιθώριο εύλογης αμφιβολίας. Για τον λόγο αυτόν, είναι απαραίτητη η υποβολή του ανωτέρω προδικαστικού ερωτήματος.