

Processo C-660/23**Resumo do pedido de decisão prejudicial em aplicação do artigo 98.º, n.º 1, do Regulamento de Processo do Tribunal de Justiça****Data de entrada:**

9 de novembro de 2023

Órgão jurisdicional de reenvio:

Hof van Cassatie (Tribunal de Cassação, Bélgica)

Data da decisão de reenvio:

5 de outubro de 2023

Recorrente:

Intervlees NV

Recorrida:

Sump & Stammer GmbH

Objeto do processo principal

O processo principal tem por objeto um litígio que opõe a Intervlees NV, uma importadora e exportadora grossista belga de produtos de charcutaria (a seguir «recorrente») à Sump & Stammer GmbH, um comerciante grossista alemão de produtos alimentares (a seguir «recorrida»), a respeito da rescisão extrajudicial do contrato pela recorrida, e da recusa de aceitar entregas de lotes de carne.

Objeto e fundamento jurídico do pedido de decisão prejudicial

O presente pedido, apresentado ao abrigo do artigo 267.º TFUE, tem por objeto a questão de saber se o «período de estabilização», mencionado no anexo III, secção I, capítulo VII, proémio e ponto 4, do Regulamento n.º 853/2004, se refere unicamente ao curto período de tempo que se segue ao abate, durante o qual a carne é refrigerada e, por conseguinte, não abrange o período de refrigeração subsequente, pelo que a carne destinada à congelação já não pode ser congelada depois de maturada.

Questão prejudicial

«Deve o anexo III, secção I, capítulo VII, proémio e ponto 4, do Regulamento n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal ser interpretado no sentido de que o período de estabilização se refere unicamente ao curto período de tempo que se segue ao abate, durante o qual a carne é refrigerada para obter a estabilização do Ph e térmica exigidas, pelo que a carne destinada à congelação deve ser congelada imediatamente a seguir, e, por conseguinte, não abrange o período de refrigeração posterior que tem como finalidade permitir que a carne continue a maturar, de modo que a carne destinada à congelação já não poderá ser congelada depois da maturação?»

Princípios de direito internacional invocados

A doutrina do «Act of State» ou a proibição de o tribunal do Estado do foro apreciar a validade dos atos de soberania de outro Estado, tal como emanada do direito consuetudinário como prova de uma prática geral, que é aceite como lei e como fonte de direito internacional público (a seguir «doutrina do “Act of State”»)

Disposições de direito da União invocadas

Artigos 26.º e 28.º a 37.º TFUE

Artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento n.º 853/2004 (a seguir «Regulamento n.º 853/2004»)

Anexo III, secção I, capítulo VII, proémio e ponto 4, do Regulamento n.º 853/2004

Considerandos 2, 4 e 9 do Regulamento n.º 853/2004

Considerando 4 do Regulamento (CE) n.º 558/2010

Regulamento (CE) n.º 178/2002

Regulamento (CE) n.º 852/2004

Secção 5.4 da Comunicação da Comissão Europeia – Orientações da UE sobre a doação de géneros alimentícios (2017/C 361/01) (a seguir «Comunicação sobre a doação de alimentos»)

Disposições de direito nacional invocadas

Artigos 8.17 e 8.18 do Burgerlijk Wetboek (Código Civil belga) (anteriormente, artigos 1319.º, 1320.º e 1322.º do antigo Código Civil)

Apresentação sucinta dos factos e do processo principal

- 1 As partes celebraram um contrato ao abrigo do qual a recorrente fornecia à recorrida, a pedido desta, lotes de carne em quantidades elevadas. Trata-se de carne que foi previamente refrigerada («ex chilled») para permitir a sua maturação e, assim, favorecer a sua maciez e que, a seguir, uma vez maturada, era congelada. Em 8 de maio de 2019, a recorrente entregou à recorrida um lote de carne destinado ao setor italiano dos navios de cruzeiro. A recorrida revendeu a carne a uma empresa alemã que fazia parte de uma empresa italiana. As autoridades italianas recusaram o fornecimento, alegando que este não cumpria as normas sanitárias constantes do anexo III, secção I, capítulo VII, ponto 4, do Regulamento n.º 853/2004, porque a carne não tinha sido congelada imediatamente a seguir a um período de estabilização, mas apenas depois da sua refrigeração para fins de maturação, e que, por isso, não podia ser destinada ao mercado europeu. Foi então que a recorrida rescindiu extrajudicialmente o contrato e se recusou a aceitar as entregas seguintes de carne «ex chilled». Em seguida, a recorrente reclamou à recorrida uma indemnização por danos por ter sido forçada a vender os lotes de carne a um terceiro a um preço inferior. Por sua vez, a recorrida reclamou à recorrente uma indemnização por danos pelo fornecimento de mercadoria não conforme com o mercado, uma vez que a carne não era própria para consumo humano na União Europeia.
- 2 Por Sentença de 17 de junho de 2021, o Ondernemingsrechtbank Antwerpen (Tribunal das Empresas de Antuérpia, divisão de Turnhout), julgou improcedentes os dois pedidos.
- 3 Em instância de recurso, o hof van beroep te Antwerpen (Tribunal de Recurso de Antuérpia) negou provimento ao recurso interposto pela recorrente e julgou procedente o recurso incidental interposto pela recorrida. O tribunal de recurso considerou que o conceito de «período de estabilização» faz referência ao período necessário para atingir a estabilização exigida do pH da carne antes de esta ser congelada, ao passo que o período de maturação é o período necessário para a carne amaciar. O tribunal de recurso defendeu que os dois períodos não podiam ser equiparados. Em sua opinião, o Regulamento n.º 853/2004 prevê expressamente que a carne destinada à congelação deve ser congelada sem demora. Segundo a Circular de 20 de junho de 2019 da Direção-Geral da Saúde e da Segurança dos Alimentos da Comissão Europeia, isso significa dentro de

«alguns dias». Acrescenta que, enquanto empresa especializada na importação e na exportação grossista de carne, a recorrente sabia ou deveria saber que a carne «ex chilled» que foi posteriormente congelada, não podia destinar-se ao mercado europeu, uma vez que essa carne não era própria para consumo humano e está expressamente proibida pelo Regulamento n.º 853/2004.

Argumentos essenciais das partes no processo principal

- 4 As partes discordam quanto à interpretação do conceito de «período de estabilização». A recorrente alega que o conceito de «período de maturação» está compreendido no conceito de «período de estabilização». Na sua opinião, o conceito de «período de estabilização» não é definido pelo Regulamento n.º 853/2004, que não contém qualquer proibição expressa de congelamento de carne subarrefecida após maturação a seco, pelo que está sujeita à livre circulação de mercadorias. Ao limitar-se a uma interpretação literal/gramatical do conceito de «período de estabilização», o tribunal de recurso violou as normas, hierarquicamente superiores, dos artigos 26.º e 28.º a 37.º TFUE. A Circular da Direção-Geral da Saúde e da Segurança Alimentar acima referida é, de resto, posterior ao Regulamento n.º 853/2004, pelo que não pode ser considerada parte dos trabalhos preparatórios dos quais possa ser inferida a vontade do legislador. Além disso, a referida circular indica que o período de estabilização de «alguns dias» não se aplica em caso de maturação a seco. Ao ignorar este facto, o tribunal de recurso apreciou erradamente a força probatória dessa circular. Por último, o tribunal de recurso examinou a decisão das autoridades italianas à luz do Regulamento n.º 853/2004 e considerou – erradamente – que estas tinham atuado em conformidade com o regulamento. Ao fazê-lo, violou a doutrina do ato de soberania, segundo a qual o tribunal do Estado do foro não pode apreciar a validade dos atos de outro Estado se esses atos tiverem sido adotados no exercício da autoridade pública desse Estado, se forem da sua competência e estiverem em conformidade com o direito internacional.
- 5 A recorrida considera que o período de maturação não é abrangido pelo período de estabilização e que, por conseguinte, uma vez maturada, a carne não pode ser congelada com vista à sua comercialização no mercado europeu. As mercadorias entregues apresentavam, portanto, um defeito oculto, motivo pelo qual o contrato foi legalmente rescindido.

Apresentação sucinta da fundamentação do pedido de decisão prejudicial

- 6 Segundo o órgão jurisdicional de reenvio, o conceito de «período de estabilização» não está definido no Regulamento n.º 853/2004, nem nos trabalhos preparatórios, nem em qualquer outra regulamentação pertinente do direito da União. Por conseguinte, não é certo que o período de estabilização faça referência unicamente ao curto período que se segue ao abate, durante o qual a carne é refrigerada em conformidade com os requisitos do anexo III, secção I, capítulo VII, ponto 1, do Regulamento n.º 853/200, até que seja alcançada a estabilização

do pH e térmica, pelo que a carne deve ser congelada imediatamente a seguir, ou se abrange igualmente o período de refrigeração posterior necessário para que a carne continue a maturar, de modo que a carne pode ainda ser congelada mesmo depois do referido processo de estabilização.

- 7 Segundo o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento n.º 853/2004, os operadores das empresas do setor alimentar devem dar cumprimento, designadamente, às disposições do anexo III. O considerando 2 do Regulamento n.º 853/2004 refere que certos géneros alimentícios podem apresentar riscos específicos para a saúde humana que tornem necessário o estabelecimento de regras específicas de higiene. É esse nomeadamente o caso dos géneros alimentícios de origem animal, nos quais se têm constatado com frequência riscos microbiológicos e químicos. Resulta do considerando 4 que a saúde pública é primordial. Segundo o considerando 9, o regulamento tem por objetivo assegurar um elevado nível de proteção do consumidor, sujeitando todas as empresas do setor alimentar da União Europeia às mesmas regras, e garantir o correto funcionamento do mercado interno dos produtos de origem animal. Por último, de acordo com o considerando 4 do Regulamento (CE) n.º 558/2010, a congelação imediatamente após o abate e a refrigeração minimiza o crescimento de bactérias e a carne de aves de capoeira e de lagomorfos destinada a congelação deve também ser congelada sem demora injustificada após o abate e a refrigeração. A comunicação sobre a doação de alimentos faz igualmente referência à necessidade, por razões de higiene, de congelar os géneros alimentícios de origem animal destinados a congelação imediatamente depois da sua produção.
- 8 No seu Acórdão de 2 de maio de 2019, T. Boer & Zonen, C-98/18, EU:C:2019:355, n.ºs 44 e 47, o Tribunal de Justiça salientou, ao interpretar o anexo III, secção I, capítulo VII, pontos 1 e 3, do Regulamento n.º 853/2004, que o objetivo principal prosseguido pela regulamentação em matéria de higiene é assegurar um nível elevado de proteção do consumidor em matéria de segurança alimentar. Tendo em conta este facto e a redação das disposições em causa, o Tribunal de Justiça decidiu que as referidas disposições deviam ser interpretadas no sentido de que a refrigeração da carne após o abate devia ser efetuada nas próprias instalações do matadouro até que atingisse, em todas as suas partes, uma temperatura não superior a 7º C, antes de qualquer transferência da referida carne para um camião frigorífico.
- 9 Uma interpretação segundo a qual o período de estabilização se refere exclusivamente ao curto período de refrigeração após o abate que é necessário para obter a estabilização do pH e térmica, pelo que a carne destinada à congelação deve ser congelada imediatamente a seguir e a congelação não pode ter lugar após a maturação, parece ser a mais conforme com o objetivo principal das regras de higiene do direito da União acima referidas, que é o de assegurar um elevado nível de proteção da saúde pública. No entanto, tudo indica que as autoridades neerlandesas e italianas de segurança alimentar têm posições opostas sobre a possibilidade de congelar carne refrigerada para efeitos de maturação. Tendo em conta estes pontos de vista divergentes, a interpretação do anexo III,

secção I, capítulo VII, ponto 4, do Regulamento n.º 853/2004 não se impõe com uma evidência tal que não haja lugar a dúvidas, motivo pelo qual é necessário submeter a questão prejudicial acima referida.

DOCUMENTO DE TRABALHO