

Radu CANTĂR

Radu CANTĂR

ROMÂNIA LA CJUE (2018-2019)

**Vol. II
PRACTICĂ JUDICIARĂ**



**Editura UNIVERSITARIA
Craiova, 2022**

Referenți științifici:

Prof.univ.dr. Bianca Maria Carmen Predescu
Conf.univ.dr. Adrian Bogdan

Copyright © 2022 Editura Universitaria
Toate drepturile sunt rezervate Editurii Universitaria

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
CANȚĂR, RADU

România la CJUE (2018-2019) / Radu Canțăr. - Craiova :
Universitaria, 2022

2 vol.

ISBN 978-606-14-1861-9

Vol. 2. : Practică judiciară. - 2022. - Conține bibliografie. - ISBN
978-606-14-1863-3

34

Sursă foto copertă și interior: Curtea de Justiție a Uniunii Europene
https://curia.europa.eu/jcms/jcms/Jo2_7055/ro/
Copyright G. Fessy © CJUE

© 2022 by Editura Universitaria

Această carte este protejată prin copyright. Reproducerea integrală sau parțială, multiplicarea prin orice mijloace și sub orice formă, cum ar fi xeroxarea, scanarea, transpunerea în format electronic sau audio, punerea la dispoziția publică, inclusiv prin internet sau prin rețelele de calculatoare, stocarea permanentă sau temporară pe dispozitive sau sisteme cu posibilitatea recuperării informațiilor, cu scop comercial sau gratuit, precum și alte fapte similare săvârșite fără permisiunea scrisă a deținătorului copyrightului reprezintă o încălcare a legislației cu privire la protecția proprietății intelectuale și se pedepsesc penal și/sau civil în conformitate cu legile în vigoare.

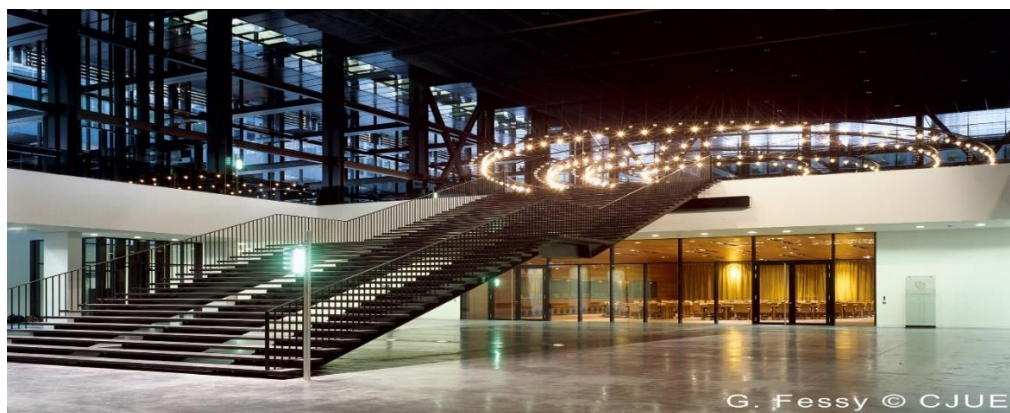
CUPRINS

<i>Cuvânt înainte</i>	7
I. PROTECȚIA CONSUMATORILOR	9
II. COOPERARE ÎN MATERIE CIVILĂ	109
III. PROTECȚIA DATELOR CU CARACTER PERSONAL	143
IV. MEDIU	165
V. POLITICA AGRICOLĂ COMUNĂ	176
VI. SPAȚIUL DE LIBERTATE; SECURITATE ȘI JUSTIȚIE	190
VII. SECURITATE SOCIALĂ	348

Cuvânt înainte

Radu Canțar

*fost Agent Guvernamental pentru Curtea de Justiție a Uniunii Europene
și Curtea de Justiție a Asociației Liberului Schimb.*



Sursa foto: Curtea de Justiție a Uniunii Europene

Cel de-al doilea volum al culegerii intitulată *România la CJUE (2018-2019) – Practică judiciară* reprezintă o prezentare a cauzelor și problemelor de drept care au privit chestiuni deosebit de importante referitoare la (a) protecția consumatorilor, (b) cooperare în materie civilă, (c) GDPR, (d) protecția mediului, (e) politica agricolă comună, (f) spațiul de libertate, securitate și justiție, conceptul de stat de drept (Rule of Law), supremația dreptului UE și (g) securitate socială.

Elaborarea acestui volum a fost determinată de dorința de a supune atenției cititorilor interesați modul în care instanța de la Luxemburg a interpretat legislația și/sau practica instanțelor naționale din perspectiva compatibilității cu ordinea juridică a Uniunii Europene. Toate cauzele selectate în acest volum vizează politici cheie ale UE, iar considerentele hotărârilor selectate scot în evidență raționamentele

juridice ce trebuie urmate pentru a fi în măsură să se răspundă unor probleme de natură juridică complexă.

Îmi exprim speranța că spețele ce urmează a fi prezentate în cadrul acestui volum vor constitui elemente de reflecție pentru cititori și, de ce nu, vor facilita aprofundarea necesității dialogului dintre judecătorul național și Curtea de Justiție a Uniunii Europene.

I. PROTECȚIA CONSUMATORULUI

HOTĂRÂREA CURȚII (Camera a noua)

2 mai 2019(*)

„Trimitere preliminară – Protecția sănătății – Pachet de igienă – Regulamentul (CE) nr. 853/2004 – Igiena produselor alimentare de origine animală – Obligațiile operatorilor din sectorul alimentar – Cerințe specifice – Carne de unghulate domestice – Depozitare și transport – Condiții de temperatură a cărnii”

În cauza C-98/18,

având ca obiect o cerere de decizie preliminară formulată în temeiul articolului 267 TFUE de College van Beroep voor het bedrijfsleven (Curtea de Apel pentru Contencios Administrativ în materie Economică, Țările de Jos), prin decizia din 6 februarie 2018, primită de Curte la 12 februarie 2018, în procedura

T. Boer & Zonen BV

împotriva

Staatssecretaris van Economische Zaken,

CURTEA (Camera a noua),

compusă din doamna K. Jürimäe, președinta Camerei a noua, și domnii D. Šváby (raportor) și S. Rodin, judecători,

avocat general: domnul M. Bobek,

grefier: domnul A. Calot Escobar,

având în vedere procedura scrisă,

luând în considerare observațiile prezentate:

- pentru T. Boer & Zonen BV, de K. J. Defares, avocat;
- pentru guvernul neerlandez, de M. K. Bulterman și de M. L. Noort, în calitate de agenți;
- pentru guvernul francez, de D. Colas, de S. Horrenberger și de A.-L. Desjonquères, în calitate de agenți;
- pentru guvernul maghiar, de M. Z. Fehér, de G. Koós și de M. M. Tátrai, în calitate de agenți;
- pentru guvernul român, de C.-R. Canțăr, de C.-M. Florescu și de A. Wellman, în calitate de agenți;
- pentru Comisia Europeană, de A. Bouquet, de W. Farrell și de B. Eggers, în calitate de agenți,

având în vedere decizia de judecare a cauzei fără concluzii, luată după ascultarea avocatului general,

pronunță prezenta

Hotărâre

- 1 Cererea de decizie preliminară privește interpretarea punctelor 1 și 3 din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (JO 2004, L 139, p. 55, Ediție

specială, 03/vol. 56, p. 71, precum și rectificative în JO 2004, L 226, p. 22, și JO 2013, L 160, p. 15).

- 2 Această cerere a fost formulată în cadrul unui litigiu între T. Boer & Zonen BV, o întreprindere din sectorul alimentar stabilită în Țările de Jos, pe de o parte, și Staatssecretaris van Economische Zaken (Secretarul de stat pentru afaceri economice, Țările de Jos, denumit în continuare „Secretarul de stat”), pe de altă parte, în legătură cu amenziile administrative aplicate de acesta din urmă reclamantei din litigiul principal pentru că a transbordat într-un mijloc de transport frigorific carne la o temperatură mai mare de 7 °C și anumite produse din carne la o temperatură mai mare de 11 °C.

Cadrul juridic

Dreptul Uniunii

Regulamentul nr. 853/2004

- 3 Considerentele (1), (2), (4) și (9) ale Regulamentului nr. 853/2004 au următorul cuprins:

„(1) Prin Regulamentul (CE) nr. 852/2004 [din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO 2004, L 139, p. 1, Ediție specială, 13/vol. 44, p. 173, precum și rectificative în JO 2004, L 226, p. 3, și JO 2013, L 160, p. 16)], Parlamentul European și Consiliul stabilesc norme generale privind igiena produselor alimentare pe care trebuie să le respecte operatorii din sectorul alimentar.

(2) Anumite produse alimentare pot periclita 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 constatate riscuri microbiologice și chimice.

[...]

(4) În ceea ce privește sănătatea publică, aceste norme prevăd principii comune, în special în ceea ce privește responsabilitățile fabricanților și ale autorităților competente, cerințe în domeniul structurii, organizării și igienei pentru unități, proceduri de autorizare a acestor unități, cerințe în domeniul depozitării și transportului și mărci de salubritate.

[...]

(9) Reformarea are drept obiectiv principal asigurarea unui nivel ridicat de protecție a consumatorului în domeniul siguranței alimentelor, în special prin impunerea aceluiași norme pentru operatorii din sectorul alimentar din toată Comunitatea și asigurarea bunei funcționări a pieței interne a produselor de origine animală, pentru a contribui astfel la realizarea obiectivelor politicii agricole comune.”

- 4 Articolul 2 din acest regulament, intitulat „Definiții”, prevede:

„Se aplică următoarele definiții în sensul prezentului regulament:

1. definițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 178/2002;
2. definițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 852/2004;
3. definițiile prevăzute de anexa I și
4. orice definiție tehnică menționată de anexele II și III.”

- 5 Articolul 3 din regulamentul menționat, intitulat „Obligații generale”, prevede la alineatul (1):

„Operatorii din sectorul alimentar se conformează dispozițiilor corespunzătoare din anexele II și III.”

6 Potrivit articolului 4 din același regulament, intitulat „Înregistrarea și autorizarea unităților”:

„(1) Operatorii din sectorul alimentar introduc pe piață produsele de origine animală produse în Comunitate numai dacă au fost preparate și manipulate exclusiv în unitățile:

- (a) care respectă condițiile corespunzătoare din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și din anexele II și III la prezentul regulament și celelalte cerințe care se aplică produselor alimentare și
- (b) care au fost înregistrate sau, în cazurile prevăzute la alineatul (2), autorizate de autoritatea competentă.

(2) Fără a aduce atingere articolului 6 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, unitățile care manipulează produsele de origine animală supuse unor cerințe în conformitate cu anexa III își pot exercita activitățile numai în cazul în care au fost autorizate de către autoritatea competentă în conformitate cu alineatul (3) din prezentul articol, cu excepția unităților care asigură numai:

[...]

- (b) operațiuni de transport;

[...]

(3) O unitate supusă autorizării în conformitate cu alineatul (2) își poate exercita activitatea numai în cazul în care autoritatea competentă, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman:

- (a) a acordat unității autorizația care îi permite să lucreze după o vizită la fața locului sau

[...]

(4) Operatorii din sectorul alimentar cooperează cu autoritățile competente în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004. Operatorii din sectorul alimentar asigură în special că o unitate își încetează activitatea dacă autoritatea competentă îi retrage autorizația sau, în cazul unei autorizații condiționate, dacă aceasta nu îi prelungește autorizația sau nu îi acordă o autorizație definitivă.

[...]

7 Anexa I la Regulamentul nr. 853/2004, intitulată „Definiții”, prevede la punctul 1.16 că un „abator” trebuie înțeles ca fiind o „unitate utilizată pentru sacrificarea și eviscerarea animalelor a căror carne este destinată consumului uman”.

8 Capitolul II din secțiunea I din anexa III la acest regulament, intitulată „Cerințe care se aplică abatoarelor”, prevede mai multe cerințe privind construcția, configurarea și echipamentul abatoarelor care trebuie respectate de operatorii din sectorul alimentar.

9 Anexa III la acest regulament cuprinde secțiunea I al cărei capitol VII, intitulat „Depozitarea și transportul”, prevede:

„Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că depozitarea și transportul cărnii de ungulate domestice sunt efectuate în conformitate cu următoarele cerințe:

1. (a) cu excepția cazului în care există dispoziții contrare, este necesar ca inspecția veterinară post-mortem să fie imediat urmată de o refrigerare în abator pentru a se asigura, în toate părțile cărnii, o temperatură care să nu fie mai mare de 3 °C pentru organele

comestibile și 7 °C pentru celelalte tipuri de carne, după o curbă care să asigure o scădere continuă a temperaturii. Cu toate acestea, carnea poate fi tranșată și dezosată în timpul refrigerării în conformitate cu dispozițiile din capitolul V punctul 4;

- (b) în timpul procesului de refrigerare trebuie să fie asigurată o ventilație corespunzătoare pentru a evita orice condens la suprafața cărnii;
- 2. carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la punctul 1 și să și-o mențină înainte de depozitare și în timpul acesteia;
- 3. carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la punctul 1 și să și-o mențină înainte de transport și în timpul acestuia. Cu toate acestea, transportul poate avea loc, de asemenea, cu autorizarea autorității competente, pentru a permite producția de produse specifice, cu condiția ca:
 - (a) acest transport să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritatea competentă pentru transportul de la o unitate dată la alta și
 - (b) carnea să părăsească de îndată abatorul sau o sală de tranșare care se află în aceeași clădire cu abatorul și ca transportul să nu dureze mai mult de două ore;
- 4. carnea destinată congelării trebuie să fie congelată fără întârzieri nejustificate, luând în considerare perioada de stabilizare, necesară eventual înainte de congelare;
- 5. în timpul depozitării și transportului, carnea expusă trebuie separată de carnea ambalată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată sau transportată în momente diferite sau astfel încât ambalajul și modul de depozitare sau de transport să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne.”

Regulamentul nr. 852/2004

- 10 Articolul 2 din Regulamentul nr. 852/2004, intitulat „Definiții”, prevede la alineatul (1) litera (c) că, în sensul acestui regulament, prin „unitate” se înțelege „oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar”.
- 11 Articolul 5 din regulamentul menționat, intitulat „Analiza riscurilor și a punctelor critice de control”, prevede la alineatul (1):

„Operatorii din sectorul alimentar elaborează, aplică și utilizează în permanență o procedură sau mai multe proceduri bazate pe principiile [*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) (sistem de analiză a riscurilor și a punctelor critice pentru controlul lor)].”

Regulamentul (CE) nr. 178/2002

- 12 Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare (JO 2002, L 31, p. 1, Ediție specială, 15/vol. 8, p. 68) definește la articolul 3 punctul 2 „întreprindere[a] cu profil alimentar” ca fiind „orice întreprindere, indiferent dacă are sau nu drept scop obținerea de profit și indiferent dacă este publică sau privată, care desfășoară oricare dintre activitățile legate de orice etapă de producție, prelucrare și distribuție a produselor alimentare”.
- 13 Articolul 6 din acest regulament, intitulat „Analiza riscului”, prevede la alineatul (1):

„Pentru realizarea obiectivului general al unui nivel ridicat al protecției vieții și sănătății umane, legislația alimentară se bazează pe analiza riscurilor, cu excepția cazurilor în care aceasta nu este adecvată împrejurărilor sau naturii măsurii.”

- 14 Articolul 7 din regulamentul menționat, intitulat „Principiul precauției”, prevede:

„(1) În împrejurări specifice în care, în urma unei evaluări a informațiilor disponibile, se identifică posibilitatea unor efecte dăunătoare asupra sănătății, dar persistă incertitudinea științifică, pot fi adoptate măsuri provizorii de gestiune a riscului, necesare pentru asigurarea nivelului ridicat de protecție a sănătății stabilit în Comunitate, până la apariția unor noi informații științifice pentru o evaluare mai cuprinzătoare a riscului.

(2) Măsurile adoptate pe baza alineatului (1) trebuie să fie proporționale și să nu impună restricții comerciale mai mari decât este necesar pentru realizarea nivelului ridicat de protecție a sănătății stabilit în Comunitate, acordându-se atenție fezabilității tehnice și economice, precum și altor factori considerați legitimi pentru problema respectivă. Măsurile se revizuiesc într-o perioadă de timp rezonabilă, în funcție de natura riscului identificat la adresa vieții sau sănătății și de tipul de informații științifice necesare pentru clarificarea incertitudinii științifice și realizarea unei evaluări mai cuprinzătoare a riscului.”

- 15 Articolul 8 din același regulament, intitulat „Protecția intereselor consumatorilor”, prevede la alineatul (1):

„Legislația alimentară are drept obiectiv protejarea intereselor consumatorilor și asigură o bază care le permite acestora să facă o alegere în cunoștință de cauză în legătură cu produsele alimentare pe care le consumă. [...]”

- 16 Potrivit articolului 14 din Regulamentul nr. 178/2002, intitulat „Cerințe privind siguranța produselor alimentare”:

„(1) Nu sunt introduse pe piață produsele alimentare care nu prezintă siguranță.

[...]

(5) Atunci când se determină dacă un produs alimentar nu este adecvat consumului uman, trebuie să se aibă în vedere dacă produsul alimentar este inacceptabil pentru consumul uman potrivit utilizării căreia îi era destinat, din motive de contaminare, diferent dacă aceasta se face printr-o substanță străină sau în alt mod sau prin putrefacție, deteriorare sau descompunere.”

- 17 Articolul 17 din acest regulament, referitor la „Responsabilități”, prevede:

„(1) Operatorii din sectorul produselor alimentare și operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale iau măsuri, în toate etapele producerii, prelucrării și distribuției din unitatea aflată sub controlul lor, astfel încât produsele alimentare sau hrana pentru animale să satisfacă cerințele legislației alimentare care sunt relevante pentru activitățile lor și verifică îndeplinirea acestor cerințe.

(2) Statele membre aplică legislația alimentară, monitorizează și verifică respectarea cerințelor relevante ale legislației alimentare de către operatorii din sectorul alimentar și operatorii cu activitate în domeniul hranei pentru animale în toate etapele producerii, prelucrării și distribuției.

În acest scop, statele membre practică un sistem de controale oficiale și alte activități, conform împrejurărilor, inclusiv comunicarea către public a siguranței și riscului produselor alimentare și hranei pentru animale, supravegherea siguranței alimentelor și a hranei pentru animale și alte activități de monitorizare cuprinzând toate etapele de producție, prelucrare și distribuție.

De asemenea, statele membre stabilesc normele privind măsurile și penalizările aplicabile pentru încălcarea legislației alimentare și hranei pentru animale. Măsurile și penalizările prevăzute trebuie să fie eficiente, proporționale și cu efect de descurajare.”

Dreptul neerlandez

- 18 Articolul 6.2 alineatul 1 din Wet houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (Legea de stabilire a unui cadru integral pentru normele privind animalele deținute și chestiunile conexe) din 19 mai 2011 (Stb. 2011, nr. 345) (denumită în continuare „Legea privind animalele”) prevede:

„Este interzis să se încalce dispoziții ale regulamentelor Uniunii Europene referitoare la aspecte reglementate de prezenta lege, care sunt vizate de sau în temeiul unui regulament al administrației publice sau al unui ordin ministerial.”

- 19 Articolul 8.7 din Legea privind animalele prevede:

„Ministrul poate aplica o amendă administrativă unui contravenient.”

- 20 Articolul 2.4 din Regeling van de Minister van Economische Zaken, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (Ordinul ministrului economiei nr. WJZ/12346914 de stabilire a normelor privind produsele de origine animală) din 7 decembrie 2012 (Stcrt. 2012, nr. 25949) prevede la alineatul 1 litera (d):

„Dispozițiile regulamentelor Uniunii Europene, astfel cum sunt prevăzute la articolul 6.2 alineatul 1 din Legea privind animalele, sunt următoarele:

[...]

- d. articolul 3 și articolul 4 alineatele (1)-(4), precum și articolul 5 și articolul 7 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.”

Litigiul principal și întrebarea preliminară

- 21 T. Boer & Zonen exploatează un abator care prelucrează și comercializează în principal carne de vită, produse din carne și subproduse. Aceasta aplică un proces de sacrificare în care, după sacrificare și eviscerare, carcasele și bucățile de carcase sunt refrigerate treptat într-o cameră frigorifică anexată spațiului de sacrificare și de eviscerare. Refrigerarea continuă apoi într-un mijloc de transport frigorific situat pe platforma de încărcare a abatorului, în care carnea este transbordată, în vederea transportului său, din camera frigorifică.
- 22 Pentru a determina dacă s-a ajuns, în toate părțile cărnii, la temperatura de refrigerare necesară, stabilită la 7 °C în capitolul VII din secțiunea I din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004, T. Boer & Zonen aplică o regulă empirică, potrivit căreia temperatura cărnii scade cu 1 °C pe oră. În timpul procesului de refrigerare treptată, mijlocul de transport frigorific este staționat în incinta întreprinderii T. Boer & Zonen, documentele de transport fiind întocmite și eliberate la încheierea acestui proces. În continuare, carnea este transportată în acest mijloc de transport.
- 23 În cursul inspecțiilor efectuate la 16 și 30 decembrie 2014 de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (Autoritatea neerlandeză pentru siguranța alimentelor și a produselor de consum, Țările de Jos) în localurile T. Boer & Zonen, s-a constatat că carnea era transbordată în mijloace de transport frigorifice la o temperatură mai mare de 7 °C și, în anumite cazuri, mai mare de 11 °C. S-a constatat, de asemenea, că această practică avea un caracter structural.
- 24 Pe baza acestor constatări, prin două decizii distincte din 27 martie 2015, Secretarul de stat a aplicat T. Boer & Zonen amenzi administrative în cuantum total de 20 000 de

- euro, pe de o parte, pentru încălcarea articolului 3 alineatul (1) din Regulamentul nr. 853/2004 și a punctului 3 din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la acesta (nerespectarea temperaturii maxime la transbordare) și, pe de altă parte, pentru încălcarea articolului 5 alineatul (1) din Regulamentul nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare (nerespectarea procedurilor bazate pe principiile HACCP).
- 25 T. Boer & Zonen a introdus o acțiune împotriva deciziilor menționate. Prin decizia din 1 octombrie 2015, Secretarul de stat, admitând în parte motivele invocate de T. Boer & Zonen, a redus cuantumul acestor amenzi.
- 26 Ulterior, ea a introdus o acțiune împotriva acestei decizii din 1 octombrie 2015 la Rechtbank Rotterdam (Tribunalul din Rotterdam, Țările de Jos), care a fost respinsă la 14 iulie 2016.
- 27 T. Boer & Zonen a declarat apel împotriva hotărârii de primă instanță la College van Beroep voor het bedrijfsleven (Curtea de Apel pentru Contencios Administrativ în materie Economică, Țările de Jos).
- 28 În susținerea acțiunii formulate, T. Boer & Zonen arată că refrigerarea cărnii poate fi efectuată și după transbordarea într-un mijloc de transport frigorific, până când aceasta ajunge la temperatura necesară de 7 °C, atât timp cât mijlocul de transport respectiv nu părăsește incinta abatorului înainte de a se considera că s-a ajuns la această temperatură pe baza regulii empirice potrivit căreia temperatura cărnii scade cu 1 °C pe oră. Secretarul de stat susține, dimpotrivă, că procesul de refrigerare aplicat de T. Boer & Zonen este vădit neconform cu dispozițiile și cu obiectivul Regulamentului nr. 853/2004, pentru motivul că nu garantează siguranța alimentelor. În opinia sa, refrigerarea trebuie să fie realizată în abator, în conformitate cu cerințele de la punctul 1 din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la acest regulament, iar mijlocul de transport frigorific nu poate fi asimilat unui abator, în sensul acestei dispoziții. Pe de altă parte, refrigerarea necesară ar trebui să fie realizată înainte de transbordarea cărnii în acest mijloc de transport.
- 29 Instanța de trimitere precizează că este cert, pe de o parte, că temperatura cărnii controlată de Autoritatea neerlandeză pentru siguranța alimentelor și a produselor de consum depășea 7 °C în timpul transbordării în mijlocul de transport frigorific și, pe de altă parte, că împrejurările cauzei aflate pe rolul său nu corespund situației prevăzute la punctul 3 a doua teză literele (a) și (b) din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004.
- 30 Instanța de trimitere apreciază, pe de o parte, că un mijloc de transport frigorific nu poate fi asimilat unui „abator”, astfel cum această unitate este definită la punctul 1.16 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004. Pe de altă parte, ea consideră că un astfel de mijloc de transport nu este o unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar și nu poate, prin urmare, să fie considerat o unitate, în sensul articolului 2 alineatul (1) litera (c) din Regulamentul nr. 852/2004. În această privință, instanța de trimitere consideră că transportul cărnii începe în momentul transbordării acesteia din urmă în mijlocul de transport frigorific și că refrigerarea sa completă trebuie să fie finalizată înainte de transbordarea sa în vehiculul respectiv.
- 31 Cu toate acestea, ținând seama de existența unor hotărâri divergente pronunțate de instanțele neerlandeze cu privire la interpretarea obligației de refrigerare prevăzute la punctele 1 și 3 din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004, instanța de trimitere recunoaște că interpretarea dispozițiilor dreptului Uniunii în cauză nu se impune cu o asemenea evidență încât să nu lase loc niciunei îndoieli rezonabile.
- 32 În aceste condiții, College van Beroep voor het bedrijfsleven (Curtea de Apel pentru Contencios Administrativ în materie Economică) a hotărât să suspende judecarea cauzei și să adreseze Curții următoarea întrebare preliminară:

„Punctele 1 și 3 din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004 trebuie interpretate în sensul că refrigerarea cărnii în abator trebuie să se desfășoare astfel încât încărcarea cărnii într-un mijloc de transport frigorific va putea începe abia când carnea a ajuns la o temperatură de maximum 7 °C sau refrigerarea cărnii poate avea loc și în mijlocul de transport frigorific, dacă acesta nu a părăsit încă incinta abatorului?”

Cu privire la întrebarea preliminară

- 33 Prin intermediul întrebării formulate, instanța de trimitere solicită în esență să se stabilească dacă punctele 1 și 3 din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004 trebuie să fie interpretate în sensul că refrigerarea cărnii după sacrificare trebuie să fie efectuată numai în localurile abatorului până când aceasta ajunge, în toate părțile sale, la o temperatură care să nu fie mai mare de 7 °C sau dacă ea poate fi efectuată și într-un mijloc de transport frigorific situat în incinta acestui abator.
- 34 Cu titlu introductiv, trebuie să se arate că Regulamentul nr. 853/2004 prevede, în a doua teză a punctului 3 din capitolul VII din secțiunea I din această anexă, o derogare de la obligația de a refrigera carnea la o temperatură de 7 °C înainte de transport pentru anumite produse în condiții specifice. Or, o astfel de derogare nu a fost avută în vedere în speță, iar instanța de trimitere nu solicită Curții să interpreteze această dispoziție în măsura în care prevede o astfel de derogare.
- 35 În conformitate cu punctele 1 și 3 din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004, este necesar ca inspecția veterinară post-mortem să fie imediat urmată de o refrigerare în abator pentru a se asigura, în toate părțile cărnii, o temperatură care să nu fie mai mare de 7 °C. În plus, carnea trebuie să ajungă la această temperatură și să și-o mențină atât înainte, cât și în timpul transportului său.
- 36 Din textul acestor dispoziții reiese că refrigerarea trebuie să fie efectuată chiar în abator. Prin urmare, trebuie să se aprecieze dacă un mijloc de transport frigorific precum cel în discuție în litigiul principal poate fi considerat ca reprezentând o parte a unui „abator”, în sensul Regulamentului nr. 853/2004, consacrată exclusiv refrigerării cărnii.
- 37 Punctul 1.16 din anexa I la acest regulament definește „abatorul” ca fiind o „unitate utilizată pentru sacrificarea și eviscerarea animalelor a căror carne este destinată consumului uman”. Potrivit articolului 2 alineatul (1) litera (c) din Regulamentul nr. 852/2004, prin „unitate” se înțelege „oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar”.
- 38 Pe de altă parte, după cum s-a constatat la punctul 34 din prezenta hotărâre, o astfel de unitate trebuie să asigure refrigerarea imediată a tuturor părților cărnii înainte de transportul lor.
- 39 În această privință, astfel cum arată în mod întemeiat Comisia Europeană, un mijloc de transport frigorific precum cel în discuție în litigiul principal este, prin însăși natura sa, destinat transportului cărnii și nu intervine în procesul de sacrificare, de eviscerare, precum și de răcire a cărnii înaintea depozitării sau a transportului. Funcția unor astfel de mijloace de transport constă în principal în transportarea cărnii, iar nu în refrigerarea sa, întrucât instalațiile lor de refrigerare sunt concepute pentru a menține o temperatură scăzută în timpul transportului.
- 40 În plus și astfel cum a subliniat guvernul francez în observațiile sale scrise, o refrigerare în camera frigorifică a abatoarelor permite o răcire imediată în condiții optime, în scopul de a preveni dezvoltarea de bacterii și, prin urmare, de a asigura un nivel înalt de siguranță alimentară, spre deosebire de cea care poate fi realizată într-un mijloc de

- transport frigorific, în cursul căreia temperatura nu este controlată decât în mod empiric.
- 41 Aceste considerații nu pot fi repuse în discuție de împrejurarea că mijlocul de transport frigorific este situat în incinta abatorului în timpul procesului de refrigerare.
- 42 În plus, în temeiul articolului 4 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul nr. 853/2004, operatorii din sectorul alimentar introduc pe piață produsele de origine animală produse în [Uniune] numai dacă au fost preparate și manipulate exclusiv în unitățile care au fost înregistrate sau, în cazurile prevăzute la alineatul (2), autorizate de autoritatea competentă. Alineatul (2) al articolului menționat prevede că unitățile care manipulează produsele de origine animală supuse unor cerințe în conformitate cu anexa III la acest regulament își pot exercita activitățile numai în cazul în care autoritatea competentă, după o vizită la fața locului, le-a acordat autorizația care le permite acestor unități să lucreze. Obținerea acestei autorizații de către operatorii din sectorul alimentar este condiționată de anumite cerințe referitoare la localurile unității în care se desfășoară activități de sacrificare și de eviscerare, stabilite în capitolul II din secțiunea I din anexa III la regulamentul menționat.
- 43 Or, mijloacele de transport pentru carne, deși sunt supuse unui anumit număr de cerințe, precum cele prevăzute în capitolul IV din anexa II la Regulamentul nr. 852/2004, intitulat „Transport”, sunt scutite de o astfel de procedură de autorizare de către autoritatea competentă și nu sunt acoperite de autorizația operatorului abatorului.
- 44 În sfârșit, interpretarea punctelor 1 și 3 din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 în sensul că operatorii din sectorul alimentar pot refrigera, într-un mijloc de transport frigorific aflat în incinta unui abator, carne destinată consumului uman provenită de la animale care tocmai au fost sacrificate până când aceasta ajunge la 7 °C nu poate fi conformă cu obiectivul principal urmărit de reglementarea în materie de igienă, care urmărește, astfel cum reiese din considerentul (9) al acestui regulament, asigurarea unui nivel ridicat de protecție a consumatorului în domeniul siguranței alimentelor.
- 45 Astfel, din considerentul (2) al Regulamentului nr. 853/2004 reiese că produsele alimentare de origine animală pot periclita în mod specific sănătatea umană și este necesară stabilirea unor norme specifice de igienă.
- 46 În această privință, obiectivul care constă în asigurarea unui nivel ridicat al protecției sănătății publice a condus legiuitorul Uniunii, astfel cum enunță considerentul (4) al Regulamentului nr. 853/2004, să impună în sarcina operatorilor din sectorul alimentar responsabilitatea de a garanta siguranța alimentară, precum și obligația de a efectua orice sacrificare de animale în abatoarele care respectă cerințele tehnice privind construcția, configurarea și echipamentul prevăzute în special în anexa III la Regulamentul nr. 853/2004.
- 47 Având în vedere ansamblul considerațiilor care precedă, trebuie să se răspundă la întrebarea adresată că punctele 1 și 3 din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004 trebuie să fie interpretate în sensul că refrigerarea cărnii după sacrificare trebuie să fie efectuată chiar în localurile abatorului până când aceasta ajunge, în toate părțile sale, la o temperatură care să nu fie mai mare de 7 °C înainte de orice transbordare a cărnii respective într-un mijloc de transport frigorific.

Cu privire la cheltuielile de judecată

- 48 Întrucât, în privința părților din litigiul principal, procedura are caracterul unui incident survenit la instanța de trimitere, este de competența acesteia să se pronunțe cu privire la cheltuielile de judecată. Cheltuielile efectuate pentru a prezenta observații Curții, altele decât cele ale părților menționate, nu pot face obiectul unei rambursări.

Pentru aceste motive, Curtea (Camera a noua) declară:

Punctele 1 și 3 din capitolul VII din secțiunea I din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală trebuie să fie interpretate în sensul că refrigerarea cărnii după sacrificare trebuie să fie efectuată chiar în localurile abatorului până când aceasta ajunge, în toate părțile sale, la o temperatură care să nu fie mai mare de 7 °C înainte de orice transbordare a cărnii respective într-un mijloc de transport frigorific.

HOTĂRÂREA CURȚII (Camera a patra)

5 iunie 2019(*)

„Trimitere preliminară – Rețele și servicii de comunicații electronice – Directiva 2002/21/CE – Articolul 2 litera (c) – Noțiunea de «serviciu de comunicații electronice» – Transmitere de semnale – Serviciu de voce peste Protocolul de Internet (VoIP) către numere de telefon fixe sau mobile – Serviciu SkypeOut”

În cauza C-142/18,

având ca obiect o cerere de decizie preliminară formulată în temeiul articolului 267 TFUE de cour d’appel de Bruxelles (Curtea de Apel din Bruxelles, Belgia), prin decizia din 7 februarie 2018, primită de Curte la 23 februarie 2018, în procedura

Skype Communications Sàrl

împotriva

Institut belge des services postaux et des télécommunications (IBPT),

CURTEA (Camera a patra),

compusă din domnul M. Vilaras (raportor), președinte de cameră, doamna K. Jürimäe și domnii D. Šváby, S. Rodin și N. Piçarra, judecători,

avocat general: domnul M. Szpunar,

grefier: domnul A. Calot Escobar,

având în vedere procedura scrisă,

luând în considerare observațiile prezentate:

- pentru Skype Communications Sàrl, de E. Valgaeren, avocat, și de C. Evrard și de D. Gillet, avocates;
- pentru guvernul belgian, de C. Pochet, de P. Cottin și de J.-C. Halleux, în calitate de agenți, asistați de S. Depré, de P. Vernet și de M. Lambert de Rouvroit, avocats;
- pentru guvernul german, de T. Henze și de S. Eisenberg, în calitate de agenți;
- pentru guvernul neerlandez, de K. Bulterman și de P. Huurnink, în calitate de agenți;
- pentru guvernul român, de C.-R. Canțăr, de O.-C. Ichim și de R.-I. Hațieganu, în calitate de agenți;
- pentru Comisia Europeană, de J. Hottiaux, de L. Nicolae și de G. Braun, în calitate de agenți,

având în vedere decizia de judecare a cauzei fără concluzii, luată după ascultarea avocatului general,