



Date de réception : 13/12/2023

**Affaire C-660/23**

**Renvoi préjudiciel**

**Date de dépôt :**

9 novembre 2023

**Jurisdiction de renvoi :**

Hof van Cassatie (Belgique)

**Date de la décision de renvoi :**

5 octobre 2023

**Partie demanderesse :**

Intervlees NV

**Partie défenderesse :**

Sump & Stammer GmbH

---

**Hof van Cassatie van België**  
**[ci-après la « juridiction de céans »]**

**Arrêt**

[OMISSIS]

**I. PROCÉDURE DEVANT LA JURIDICTION DE CÉANS**

Le pourvoi en cassation est formé contre l'arrêt du 27 juin 2022 [ci-après l'« arrêt attaqué »] rendu par la hof van beroep te Antwerpen [la cour d'appel d'Anvers, Belgique ; ci-après la « cour d'appel »].

[OMISSIS : éléments de procédure nationale]

**II. FAITS**

Les faits qui ressortent de l'arrêt attaqué sont les suivants :

- la demanderesse au pourvoi est une société importatrice et exportatrice en gros de viande, se qualifiant elle-même d'importatrice de viande de premier plan sur le marché européen. La défenderesse est un grossiste en produits alimentaires ;
- les parties ont conclu un contrat en vertu duquel la demanderesse devait, sur demande, livrer à la défenderesse des lots importants de viande « ex-chilled ». Il s'agissait de viandes qui étaient préalablement réfrigérées (« chilled ») pour permettre leur maturation et ainsi favoriser leur tendreté, et qui étaient ensuite, après maturation, congelées ;
- le 8 mai 2019, la demanderesse a livré un lot de viande à la défenderesse pour un montant total de 101 155,27 EUR. Ces marchandises auraient été destinées au secteur italien des croisières. La défenderesse a revendu la viande à une société allemande faisant partie d'une entreprise italienne ;
- les autorités italiennes ont refusé que la livraison ait lieu, au motif qu'elle n'aurait pas été conforme aux normes sanitaires prévues par l'annexe III, section I, chapitre VII, point 4, du règlement (CE) n° 853/2004, du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale [ci-après le « règlement 853/2004 » ou, sauf indication contraire, le « règlement »], dans la mesure où la viande n'avait pas été congelée immédiatement après une période de stabilisation, mais l'avait seulement été après sa réfrigération en vue d'une maturation, de sorte qu'elle ne pouvait pas être destinée au marché européen ;
- la défenderesse a alors résilié le contrat par voie extrajudiciaire et refusé d'acheter les livraisons suivantes de viande « ex-chilled » ;
- la demanderesse a exigé le paiement par la défenderesse d'une indemnité de 223 498 EUR pour le préjudice qu'elle aurait subi du fait d'avoir été contrainte de vendre les lots de viande à un tiers à un prix inférieur. La défenderesse, quant à elle, a demandé le paiement par la demanderesse d'une indemnité fixée provisionnellement à 145 210,27 EUR pour le préjudice qu'elle aurait subi du fait de la livraison d'une marchandise non conforme aux exigences du marché en raison de son caractère inadapté à l'usage auquel elle était destinée, à savoir la consommation humaine dans l'Union européenne ;
- par un jugement rendu le 17 juin 2021, l'ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (tribunal de l'entreprise d'Anvers, division de Turnhout, Belgique) a déclaré non fondées aussi bien la demande principale de la demanderesse que la demande reconventionnelle de la défenderesse ;
- la demanderesse a interjeté appel de ce jugement et la défenderesse a formé un appel incident. Par l'arrêt attaqué, rendu le 27 juin 2022, la cour d'appel a rejeté l'appel de la demanderesse comme non fondé et déclaré fondé l'appel incident de la défenderesse, et elle a réformé le jugement entrepris et condamné la demanderesse à verser à la défenderesse un montant de 145 210,27 EUR à titre provisionnel.

### III. MOYEN DE CASSATION

Dans sa requête de pourvoi, qui est jointe au présent arrêt, la demanderesse invoque un moyen unique.

#### *Règles violées*

- *La doctrine de l'acte de souveraineté (« act of state »), c'est-à-dire l'interdiction pour une juridiction de l'État du for de juger de la validité des actes de gouvernement d'un autre État, telle que consacrée par le droit coutumier en tant que preuve d'une pratique générale admise comme juridiquement contraignante et comme constituant une source de droit international public [OMISSIS] ;*
- *Article 26, et articles 28 à 37 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne [OMISSIS] (ci-après « TFUE ») ;*
- *Annexe III, section I, chapitre VII, point 4, du règlement 853/2004 [OMISSIS] ;*
- [OMISSIS : sans pertinence pour l'exposé du cadre de la question préjudicielle]
- *Le principe général de droit de l'interdiction de violer la foi due aux actes, conformément aux articles 8.17 et 8.18 du Burgerlijk Wetboek [ci-après le « code civil »] (articles 1319, 1320 et 1322 de l'Oud Burgerlijk Wetboek [ci-après l'« ancien code civil »]) ;*

[OMISSIS : sans pertinence pour l'exposé du cadre de la question préjudicielle].

#### *Décision attaquée*

*L'arrêt attaqué a déclaré la demande de la demanderesse [OMISSIS] non fondée et la demande [en indemnisation] de la défenderesse [OMISSIS] fondée [OMISSIS] pour les motifs suivants :*

*« 4.2. Sur le point de savoir si les appels sont fondés*

*[OMISSIS] Le règlement 853/2004 est clair et prévoit que les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation. Cette période de stabilisation vise à la stabilisation du pH, ce qui, ainsi qu'il ressort du dossier soumis – en particulier de la lettre du 20 juin 2019 de la direction générale de la Santé et de la Sécurité alimentaire de la Commission européenne –, est une question de quelques jours. En aucun cas cette période de stabilisation ne peut être assimilée à une période de maturation, et le règlement précité ne peut aucunement être interprété en ce sens. [OMISSIS] Il ressort du règlement 853/2004 que les viandes mûries destinées au marché européen ne*

*peuvent pas être congelées. Le point de vue de la Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit [l'autorité néerlandaise de Sécurité des aliments et des produits de consommation, Pays-Bas] ne saurait remettre en cause le contenu dudit règlement. Il ne ressort pas davantage de la documentation provenant de la FAVV [Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen ; l'agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire, Belgique) que les viandes maturées peuvent ensuite être congelées pour se conformer aux dispositions du règlement 853/2004.*

*La période nécessaire à la stabilisation du pH de la viande avant que celle-ci soit congelée ou surgelée (la cour utilise ces deux termes comme synonymes, bien qu'il y ait techniquement une différence entre congélation et surgélation) n'a rien à voir avec la période de maturation visant à rendre la viande plus tendre. La maturation de la viande (de bœuf) est effectivement une pratique courante, mais [la demanderesse] ne démontre pas que la congélation ou la surgélation de viande maturée serait une pratique courante et acceptable, ou qu'elle serait autorisée par le règlement 853/2004 pour la viande destinée au marché européen.*

*En tant qu'entreprise spécialisée dans la vente de viande en gros, [la demanderesse] sait très bien que ladite période de stabilisation n'a guère à voir avec une période de maturation. Par les arguments qu'elle développe à cet égard, [la demanderesse] tente sans succès d'induire la cour en erreur.*

*Le contrat entre les parties portait sur de la viande préalablement réfrigérée ("ex-chilled"), qui a ensuite été surgelée et ne pouvait donc pas être destinée au marché européen. C'est donc de manière conforme au règlement 853/2004 qu'un premier lot de viande a été refusé par les autorités italiennes.*

*En tant qu'entreprise spécialisée dans l'importation et l'exportation de viande en gros, [la demanderesse] savait ou aurait dû savoir qu'une viande d'abord réfrigérée puis surgelée ne pouvait pas être destinée au marché européen, d'autant plus que [la demanderesse] se qualifie elle-même d'importateur de premier plan, voire principal, de viande sur le marché européen. [La demanderesse] a agi de mauvaise foi à l'égard de [la défenderesse]. Bien que [la défenderesse] soit spécialisée dans le commerce de gros de produits alimentaires, elle ne l'est pas spécifiquement dans la viande. Il incombait à [la demanderesse], en tant qu'entreprise spécialisée dans la vente de viandes, d'informer [la défenderesse] que la viande vendue ne pouvait pas être destinée au marché européen. Cette obligation d'information s'imposait à [la demanderesse] d'autant plus que celle-ci ne conteste pas avoir su que [la défenderesse] destinait la viande achetée au marché européen.*

*Il n'est pas contesté que [la défenderesse] savait que la viande surgelée qu'elle avait achetée avait auparavant été réfrigérée. Toutefois, il n'est pas prouvé que [la défenderesse] savait ou aurait dû savoir que la viande achetée ne pouvait pas être destinée au marché européen.*

[OMISSIS] *Puisque la viande achetée n'était pas adaptée à l'usage auquel elle était destinée (consommation humaine dans l'Union européenne), il est question ici d'un vice caché.* [OMISSIS]

*À titre surabondant, la cour relève que [la demanderesse] semble avoir importé et vendu cette viande excédentaire sur le marché européen, bien que, à la suite de l'intervention des autorités italiennes et de la naissance du litige en cause, elle sût pertinemment que cela constituait (ou pouvait constituer) une infraction au règlement 853/2004. À tout le moins, il incombait à [la demanderesse], à titre de précaution, de ne pas revendre cette viande jusqu'à ce que le litige soit tranché. Cela aussi montre que [la demanderesse] agit avec une mauvaise foi manifeste et qu'elle n'hésite pas à enfreindre les normes sanitaires européennes et à mettre en danger la santé publique.*

[OMISSIS : aspects de droit pénal non pertinents pour la question préjudicielle] » (arrêt attaqué, p. 4 à 6).

### **Développement du moyen**

#### *Première branche*

*Le droit à la libre circulation des marchandises dans le marché européen doit être garanti, conformément à l'article 26, et aux articles 28 à 37 TFUE.*

*Il découle de ce principe que, lorsqu'il n'existe pas d'interdiction d'importer des denrées alimentaires en provenance d'un autre État membre, cette absence d'interdiction, qui peut constituer une lacune, doit être interprétée en faveur de l'importateur.*

*Par ailleurs, aussi bien l'application uniforme du droit de l'Union que le principe d'égalité requièrent qu'une disposition du droit de l'Union qui ne comporte aucun renvoi exprès au droit des États membres en vue de la détermination de son sens et de sa portée doit recevoir une interprétation uniforme et autonome.*

*Dans le cadre de cet exercice, le juge ne saurait se limiter à une interprétation littérale ou grammaticale d'une disposition du droit de l'Union.*

*La disposition à interpréter doit l'être en fonction de l'économie générale et de la finalité de la réglementation dont elle constitue un élément.*

*Il importe de prendre en considération la place de cette disposition dans l'ensemble de la réglementation dans laquelle elle s'insère (interprétation systématique ou contextuelle) et les objectifs que cette réglementation poursuit (interprétation téléologique ou fonctionnelle).*

*Chaque disposition de droit de l'Union doit être replacée dans son contexte et interprétée à la lumière de l'ensemble des dispositions de ce droit, de ses finalités,*

*et de l'état de son évolution au moment où la disposition en cause doit être appliquée.*

*Enfin, il existe également une règle selon laquelle, lorsqu'une disposition du droit de l'Union est susceptible de plusieurs interprétations, il y a lieu de choisir celle qui est compatible avec les règles de droit hiérarchiquement supérieures, telles que les règles des traités, les droits fondamentaux, y compris (surtout en l'espèce) ceux de la liberté du commerce, les autres principes du droit de l'Union et les règles de droit international.*

*Afin de replacer une disposition du droit de l'Union dans son contexte et de déterminer l'intention qui sous-tend une réglementation du droit de l'Union, il est utile d'examiner son préambule et les considérants qui y figurent. En ce qui concerne les dispositions du droit de l'Union dérivé, des indications utiles peuvent parfois être trouvées dans les travaux préparatoires, tels qu'une proposition de la Commission, ou des avis ou amendements émanant d'autres institutions et organes de l'Union européenne, que leur contenu soit ou non repris dans le texte final.*

*La lettre du 20 juin 2019 de la direction générale de la Santé et de la Sécurité alimentaire de la Commission européenne est postérieure au règlement 853/2004 et ne constitue donc pas un document faisant partie des travaux préparatoires dont on pourrait faire ressortir la volonté du législateur.*

[OMISSIS : faits déjà exposés] [Le point 4 de l'annexe III, section I, chapitre VII, du règlement 853/2004] dispose :

*« Les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation ».*

*Les parties se sont opposées sur l'interprétation de la notion de « période de stabilisation ».*

*La demanderesse a fait valoir que la notion de « période de stabilisation » comprend celle de « période de maturation ». La défenderesse estime que tel n'est pas le cas.*

*La notion de « période de stabilisation » n'est pas définie dans le règlement.*

*La cour d'appel a dit que « [l]e règlement 853/2004 est clair et prévoit que les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation », que « [c]ette période de stabilisation vise à la stabilisation du pH, ce qui [...] est une question de quelques jours », que, partant, « cette période de stabilisation ne peut [en aucun cas] être assimilée à une période de maturation » et qu'« [i]l ressort du règlement 853/2004 que les viandes mûries destinées au marché européen ne peuvent pas être congelées », de sorte que la cour d'appel a limité son*

*interprétation de la notion de « période de stabilisation » à une simple interprétation littérale ou grammaticale de cette notion, sans tenir compte des travaux préparatoires et de la jurisprudence de la Cour de justice ainsi que des normes hiérarchiquement supérieures, et sans tenir compte du fait qu'il n'existe pas d'interdiction expresse de congeler, après la période de stabilisation, de la viande réfrigérée, alors que, [en cas de congélation après une maturation à sec, cette dernière] est comprise dans la notion de « période de stabilisation ».*

*Il ne ressort d'aucune des constatations de l'arrêt attaqué ni d'aucun élément du dossier que, en l'espèce, la viande litigieuse aurait été congelée à la fin de sa durée de conservation. En faisant les constatations [qui précèdent] [OMISSIS], alors que le règlement ne contient pas d'interdiction expresse de congeler de la viande maturée et qu'une telle interdiction ne peut être déduite du règlement, de sorte que, a fortiori, on ne peut en déduire aucune interdiction de congeler de la viande réfrigérée, et alors que le droit à la libre circulation des marchandises à l'intérieur du marché européen, tel qu'il résulte des articles 26 et 28 à 37 TFUE, doit être garanti en cas d'ambiguïté, ce qui constitue une norme hiérarchiquement supérieure au règlement 853/2004, la cour d'appel a violé l'article 26 et les articles 28 à 37 TFUE. En faisant les constatations [qui précèdent] [OMISSIS], alors que, même en cas de lacune dans le texte du règlement, le juge ne peut pas se limiter à une interprétation littérale/grammaticale de la notion de « période de stabilisation », mais doit consulter le préambule et les travaux préparatoires, ainsi que la jurisprudence de la Cour de justice relative à l'importation de viande sur le marché européen, et alors que la lettre du 20 juin 2019 de la direction générale de la Santé et de la Sécurité alimentaire de la Commission européenne est postérieure au règlement 853/2004 et ne constitue donc pas un document faisant partie des travaux préparatoires dont on pourrait faire ressortir la volonté du législateur, la cour d'appel viole également l'annexe III, section I, chapitre VII, point 4, du règlement 853/2004.*

[OMISSIS : question préjudicielle proposée par la partie demanderesse]

#### *Deuxième branche*

*Bien que le juge des faits apprécie souverainement la valeur probante des éléments de preuve produits par les parties, il ne peut violer la foi due aux actes. Le juge viole la foi due à un acte, au regard des articles 8.17 et 8.18 du code civil (articles 1319, 1320 et 1322 de l'ancien code civil), lorsqu'il lui donne une interprétation incompatible avec son libellé.*

*Dans la lettre du 20 juin 2019 de la direction générale de la Santé et de la Sécurité alimentaire de la Commission européenne [OMISSIS], on peut lire ce qui suit :*

*« L'annexe III, section I, chapitre VII, point 4, du règlement 853/2004 prévoit que "[l]es viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la*



*congélation”. Une période de stabilisation de la viande pour stabiliser le pH de la carcasse est une question de quelques jours, sauf dans le cas d’une maturation dite “à sec”. En tout cas, cela a normalement lieu avant la mise sur le marché de la viande.*

*Cette exigence ne serait pas énoncée aussi clairement si la viande pouvait être congelée à tous les stades de la chaîne de production. La congélation à la fin de la durée de conservation est ainsi, en principe, contraire aux exigences des dispositions du droit de l’Union. Le texte ne laisse aucune marge de manœuvre à cet égard, sauf au niveau du commerce de détail lorsque des denrées sont fournies à d’autres établissements de vente au détail et si, conformément à la législation nationale, il s’agit d’une activité marginale, localisée et restreinte, selon les termes de l’article 1<sup>er</sup>, paragraphe 5, sous b) ii), du règlement 853/2004. L’obligation réglementaire est rappelée à la section 5.4 de la communication de la Commission intitulée “Lignes directrices de l’Union sur les dons alimentaires”.*

*En outre, une congélation à un stade ultérieur pourrait être utilisée pour masquer une détérioration et pourrait affecter encore davantage la viande commercialisée sur le plan de la sécurité alimentaire, et, en fin de compte, elle induirait les consommateurs en erreur quant à la qualité de la viande proposée à la vente » [traduction libre, Ndt].*

[OMISSIS]

*De la lettre précitée, il ressort [OMISSIS] seulement que la période de stabilisation est, en principe, une question de quelques jours, sauf dans le cas d’une [maturation à sec] qui dure plus longtemps, ce qui implique que, dans le cas des viandes mûries, la période de maturation est également comprise dans la notion de période de stabilisation et, a fortiori, qu’une congélation de viandes réfrigérées n’est pas interdite après la période de stabilisation.*

*Par ailleurs, il ressort uniquement de la lettre précitée qu’une congélation à la fin de la durée de conservation est, en principe, interdite. Or, aucune des constatations de l’arrêt attaqué ni aucun élément du dossier n’indique que, en l’espèce, la viande aurait été congelée à la fin de la durée de conservation.*

*[OMISSIS] [L]a cour d’appel estime que la lettre du 20 juin 2019 de la direction générale de la Santé et de la Sécurité alimentaire de la Commission européenne doit être lue en ce sens que la période de stabilisation est, en tout état de cause, une question de quelques jours, si bien que la période de maturation ne relève pas de la notion de période de stabilisation.*

*En faisant les constatations [qui précèdent] [OMISSIS], la cour d’appel ignore ce qui est indiqué dans la lettre précitée du 20 juin 2019 – à savoir que i) une période de stabilisation de la viande pour stabiliser le pH de la carcasse est une question de quelques jours, sauf dans le cas de la [maturation à sec], ce qui implique que, dans le cas des viandes mûries, la période de maturation est*

*également comprise dans la notion de période de stabilisation, de sorte que, a fortiori, même une congélation de viandes réfrigérées n'est pas interdite après la période de stabilisation, et ii) seule une congélation à la fin de la durée de conservation est, en principe, contraire à la réglementation de l'Union, sauf exceptions – et lit dans la lettre quelque chose qui n'y est pas indiqué, à savoir que la période de stabilisation n'est, en tout état de cause, qu'une question de quelques jours dans le cas également de la viande réfrigérée[. Ce faisant,] la cour d'appel viole la foi due à cette pièce et, partant, méconnaît le principe général de l'interdiction de violer la foi due aux actes, au mépris des articles 8.17 et 8.18 du code civil (articles 1319, 1320 et 1322 de l'ancien code civil).*

### *Troisième branche*

*Une juridiction de l'État du for ne peut pas juger de la validité des actes de gouvernement et administratifs d'un autre État si ces actes i) sont adoptés dans l'exercice de la puissance publique de cet autre État (c'est-à-dire s'il s'agit d'acta iure imperii), ii) relèvent de la souveraineté de cet État et iii) sont conformes au droit international.*

*En ce qui concerne les actes d'un État étranger, dans les limites susmentionnées, l'égalité souveraine des États est le fondement juridique de la doctrine de l'acte de souveraineté.*

*Lorsque la question de la validité d'un acte de gouvernement ou administratif étranger est soulevée devant une juridiction nationale, la doctrine de l'acte de souveraineté interdit à celle-ci de se prononcer sur cette question.*

*La doctrine précitée confère une présomption de validité à un acte administratif étranger du seul fait que celui-ci relève de la compétence territoriale de l'État étranger.*

*Ainsi, la doctrine de l'acte de souveraineté garantit la protection de l'acte administratif étranger en raison de la nature intrinsèque de celui-ci.*

*En l'espèce, la défenderesse a passé une commande de viande « ex-chilled » [OMISSIS] auprès de la demanderesse, qui a été livrée par la demanderesse en tant que telle. Or, la livraison de la viande a été refusée par les autorités vétérinaires italiennes, qui ont estimé que la méthode « ex-chilled » [OMISSIS] serait contraire au règlement 853/2004 et, plus précisément, à l'annexe III, section I, chapitre VII, point 4, de celui-ci.*

*La cour d'appel a examiné la légalité de cette décision des autorités italiennes et conclu qu'« un premier lot de viande [...] a donc été exclu par les autorités italiennes de façon conforme au règlement 853/2004 » [OMISSIS].*

*En concluant [ainsi] [OMISSIS], alors que le juge de l'État du for ne peut pas apprécier la validité d'actes de gouvernement d'un autre État si ces actes ont été adoptés dans l'exercice de la puissance publique de cet autre État, relèvent de la*

*souveraineté de cet État et sont conformes au droit international, la cour d'appel viole la doctrine de l'acte de souveraineté telle que consacrée par le droit coutumier en tant que preuve d'une pratique générale admise comme juridiquement contraignante et comme constituant une source de droit international public.*

*Quatrième branche*

[OMISSIS : cette branche concerne l'exécution de bonne foi des contrats et le pouvoir d'appréciation du juge en la matière, et n'est pas pertinente pour la réponse à la question préjudicielle]

*Cinquième branche*

[OMISSIS : cette branche concerne le délai dans lequel une action pour vice rédhibitoire doit être intentée et n'est pas pertinente pour la réponse à la question préjudicielle]

*Sixième branche*

[OMISSIS : cette branche contient des considérations relatives à la motivation de l'arrêt attaqué qui ne sont pas pertinentes pour la réponse à la question préjudicielle]

#### **IV. DÉCISION DE LA JURIDICTION DE CÉANS**

***Appréciation***

*Quant à la première branche*

*Recevabilité*

[OMISSIS : le pourvoi est déclaré recevable]

*Sur le fond*

3. En cette branche, la demanderesse conteste la conclusion de la cour d'appel selon laquelle la période de stabilisation – telle que visée au point 4 du chapitre VII de la section I de l'annexe III du règlement 853/2004 –, à l'expiration de laquelle les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, vise uniquement à la stabilisation du pH, qui serait une question de quelques jours, et ne peut être assimilée à une période de maturation, dont le but est d'attendrir la viande, de sorte que les viandes destinées au marché européen qui sont réfrigérées en vue de leur maturation ne peuvent plus être congelées par la suite. La demanderesse fait valoir, en cette branche, qu'il n'est pas possible de déduire de la disposition précitée une interdiction de congélation subséquente d'une viande réfrigérée en vue de sa maturation.

4. L'article 3, paragraphe 1, du règlement 853/2004 impose aux exploitants du secteur alimentaire de se conformer aux dispositions correspondantes des annexes II et III.

À l'annexe III, section I, du règlement, le chapitre VII, intitulé « Entreposage et transport », prévoit que « *[l]es exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que l'entreposage et le transport de la viande d'ongulés domestiques soient effectués conformément aux exigences mentionnées ci-après :*

1. a) *sauf dispositions contraires, l'inspection post mortem doit être suivie immédiatement d'une réfrigération dans l'abattoir afin d'assurer, dans toutes les parties de la viande, une température ne dépassant pas 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes, selon une courbe assurant une diminution continue de la température. [...]*

2. *les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant l'entreposage et pendant celui-ci ;*

3. *Les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant le transport et pendant celui-ci. [...]*

4. *Les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation. [...]* ».

5. Il ressort du considérant 2 du règlement que certaines denrées alimentaires peuvent présenter des dangers spécifiques pour la santé humaine, qui nécessitent l'établissement de règles spécifiques d'hygiène. Tel est notamment le cas pour les denrées alimentaires d'origine animale où des dangers microbiologiques et chimiques ont fréquemment été constatés.

Le considérant 4 du règlement indique que, en ce qui concerne la santé publique, ces règles énoncent des principes communs, notamment en ce qui concerne les responsabilités des fabricants et des autorités compétentes, des exigences en matière de structure, d'organisation et d'hygiène pour les établissements, des procédures d'agrément de ces établissements, des exigences en matière d'entreposage et de transport, et des marques de salubrité.

Il ressort du considérant 9 que la refonte du règlement a pour principal objectif d'assurer au consommateur un niveau élevé de protection en matière de sécurité des denrées alimentaires, notamment en soumettant les exploitants du secteur alimentaire aux mêmes règles dans l'ensemble de la Communauté, et de veiller au bon fonctionnement du marché intérieur des produits d'origine animale, de manière à contribuer à la réalisation des objectifs de la politique agricole commune.

Enfin, le considérant 4 du règlement (CE) n° 558/2010, du 24 juin 2010, modifiant l'annexe III du règlement 853/2004, indique que « *[l]a congélation effectuée*

*immédiatement après l'abattage et la réfrigération limitent la croissance des bactéries et, par conséquent, la charge microbiologique lors de la décongélation. À l'instar de ce qui est déjà prévu pour la viande d'ongulés domestiques, la viande de volaille et de lagomorphes destinée à être congelée devrait l'être sans retard indu après l'abattage et la réfrigération ».*

6. La section 5.4 de la communication de la Commission intitulée « Lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires » indique que, pour des raisons d'hygiène, le règlement 853/2004 dispose que les denrées alimentaires d'origine animale destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu après la production. La note de bas de page 2 précise que cela exclut la possibilité de congeler ces produits à la fin de leur durée de conservation pour des raisons d'hygiène et de qualité.

7. Dans son arrêt du 2 mai 2019, T. Boer & Zonen (C-98/18, EU:C:2019:355), la Cour de justice de l'Union européenne [ci-après la « Cour de justice »] a, dans le cadre d'une interprétation de l'annexe III, section I, chapitre VII, points 1 et 3, du règlement 853/2004, rappelé l'objectif principal poursuivi par la réglementation en matière d'hygiène, qui vise à assurer au consommateur un niveau élevé de protection en matière de sécurité alimentaire (point 44 de l'arrêt). Compte tenu également de l'objectif d'assurer un niveau élevé de protection de la santé publique, et vu le libellé des dispositions en cause, la Cour de justice a estimé que celles-ci devaient être interprétées en ce sens que la réfrigération de la viande après l'abattage doit être effectuée dans les locaux mêmes de l'abattoir jusqu'à ce que celle-ci atteigne, dans toutes ses parties, une température ne dépassant pas 7 °C, avant tout transbordement de cette viande dans un véhicule frigorifique (point 47).

8. La notion de « période de stabilisation » – à l'issue de laquelle, en vertu de l'annexe III, section I, chapitre VII, point 4, du règlement 853/2004, les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu – n'est définie ni dans ce règlement ni dans les travaux préparatoires ni dans aucune autre réglementation pertinente de l'Union, notamment les règlements (CE) n° 178/2002, du 28 janvier 2002, et (CE) n° 852/2004, du 29 avril 2004.

Il existe donc une incertitude quant à la question de savoir si cette période de stabilisation ne peut comprendre que la courte période suivant l'abattage au cours de laquelle la viande doit – conformément aux exigences de l'annexe III, section I, chapitre VII, point 1, du règlement 853/2004 – être réfrigérée jusqu'à ce que soit atteinte une stabilisation sur le plan du pH et sur le plan thermique, la viande devant être congelée immédiatement après, ou si elle peut également comprendre la période de réfrigération subséquente qui est nécessaire à une maturation supplémentaire, de sorte que la viande pourrait encore être congelée après ce processus de maturation.

9. Une interprétation selon laquelle la période de stabilisation ne pourrait comprendre que la courte période de réfrigération après abattage qui est nécessaire

pour obtenir une stabilisation sur le plan du pH et sur le plan thermique, de sorte que la viande destinée à être congelée devrait l'être immédiatement après et que la congélation ne pourrait plus avoir lieu après maturation, semble être la plus compatible avec l'objectif principal poursuivi par la réglementation de l'Union susmentionnée en matière d'hygiène, qui est d'assurer un niveau élevé de protection de la santé publique.

Toutefois, il ressort des constatations faites par la cour d'appel que les autorités néerlandaises et italiennes chargées de la sécurité alimentaire ont, sur la possibilité de congeler de la viande réfrigérée à des fins de maturation, des points de vue opposés. Vu ces divergences, l'interprétation de l'annexe III, section I, chapitre VII, point 4, du règlement 853/2004 ne s'impose pas avec une évidence telle qu'elle ne laisse place à aucun doute raisonnable.

10. La juridiction de céans estime, dès lors, qu'il apparaît nécessaire, avant de statuer, de soumettre à la Cour de justice, en application de l'article 267 TFUE, la question préjudicielle formulée dans le dispositif du présent arrêt.

### ***Dispositif***

La juridiction de céans

sursoit à statuer jusqu'à ce que la Cour de justice se soit prononcée à titre préjudiciel sur la question suivante :

*« La disposition de l'annexe III, section I, chapitre VII, initio et point 4, du règlement 853/2004 doit-elle être interprétée en ce sens que la notion de "période de stabilisation" ne comprend que la courte période suivant l'abattage au cours de laquelle la viande est réfrigérée pour atteindre la stabilisation requise sur le plan du pH et sur le plan thermique, la viande destinée à être congelée devant ainsi l'être sans retard indu après cette stabilisation, et que ladite notion ne comprend donc pas la période de réfrigération subséquente destinée à une maturation supplémentaire, de sorte que la viande destinée à être congelée ne pourrait plus l'être après maturation ? »*

[OMISSIS : formule de clôture]

[OMISSIS : signatures]