



Συλλογή της Νομολογίας

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΕΙΣΑΓΓΕΛΕΑ
MANUEL CAMPOS SÁNCHEZ-BORDONA
της 19ης Ιανουαρίου 2023¹

Υπόθεση C-141/22

TLL The Longevity Labs GmbH
κατά
Optimize Health Solutions mi GmbH,
BM

[αίτηση του Landesgericht für Zivilrechtssachen Graz
(περιφερειακού δικαστηρίου αστικών υποθέσεων Γκρατς, Αυστρία)
για την έκδοση προδικαστικής αποφάσεως]

«Προδικαστική παραπομπή – Ασφάλεια τροφίμων – Τρόφιμα και συμπληρώματα διατροφής – Παραγωγή τροφίμων – Νέο τρόφιμο – Πρωτογενής παραγωγή – Τεχνική παραγωγής – Άλευρο φύτρων φαγόπυρου που έχουν βλαστήσει, πλούσιο σε σπερμιδίνη – Υδροπονική καλλιέργεια σπόρων φαγόπυρου σε θρεπτικό ορό με σπερμιδίνη»

1. Η υπό κρίση αίτηση προδικαστικής αποφάσεως παρέχει στο Δικαστήριο τη δυνατότητα να ερμηνεύσει για πρώτη φορά (εάν δεν απατώμαι) τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283², που διέπει τη διάθεση νέων τροφίμων στην αγορά της Ένωσης.

2. Ο κανονισμός 2015/2283 αντικαθιστά τον κανονισμό (ΕΚ) 258/97³ και τον κανονισμό (ΕΚ) 1852/2001⁴ και σκοπός του είναι να απλουστεύσει τις διαδικασίες έγκρισης νέων τροφίμων, να λάβει υπόψη τις πρόσφατες εξελίξεις στο ενωσιακό δίκαιο και να το προσαρμόσει στην τεχνολογική πρόοδο.

¹ Γλώσσα του πρωτοτύπου: η ισπανική.

² Κανονισμός του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Νοεμβρίου 2015, σχετικά με τα νέα τρόφιμα, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1852/2001 της Επιτροπής (ΕΕ 2015, L 327, σ. 1).

³ Κανονισμός του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 27ης Ιανουαρίου 1997, σχετικά με τα νέα τρόφιμα και τα νέα συστατικά τροφίμων (ΕΕ 1997, L 43, σ. 1). Το Δικαστήριο αποφάνθηκε τότε επί ορισμένων εκ των διατάξεων του κανονισμού, χωρίς να ασχοληθεί με το υπό εξέταση στην παρούσα προδικαστική παραπομπή ζήτημα.

⁴ Κανονισμός της Επιτροπής, της 20ής Σεπτεμβρίου 2001, για τους κανόνες εφαρμογής σχετικά με την πρόσβαση του κοινού σε ορισμένες πληροφορίες και την προστασία των πληροφοριών που παρέχονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ 2001, L 253, σ. 17).

3. Το Δικαστήριο θα πρέπει να διευκρινίσει εάν το προϊόν που προκύπτει μετά από διαδικασία κατά την οποία χρησιμοποιείται υδατικός ορός πλούσιος σε σπερμιδίνη⁵ για την καλλιέργεια φύτρων φαγόπυρου⁶ μπορεί να ταξινομηθεί ως «νέο τρόφιμο» κατά την έννοια του κανονισμού 2015/2283 και εάν είναι δυνατή η παραγωγή, με χρήση αυτών των φύτρων, βιοενισχυμένου αλεύρου για την παρασκευή συμπληρώματος διατροφής.

I. Νομικό πλαίσιο

A. Το δίκαιο της Ένωσης

1. Ο κανονισμός 2015/2283

4. Το άρθρο 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', ορίζει τα εξής:

«Ισχύουν επίσης οι ακόλουθοι ορισμοί:

α) “νέο τρόφιμο”: κάθε τρόφιμο που δεν χρησιμοποιούνταν ευρέως για ανθρώπινη κατανάλωση εντός της Ένωσης πριν από τις 15 Μαΐου 1997, ανεξάρτητα από τις ημερομηνίες προσχώρησης των κρατών μελών στην Ένωση, και το οποίο εμπίπτει σε μία τουλάχιστον από τις ακόλουθες κατηγορίες:

[...]

iv) τρόφιμα που αποτελούνται, έχουν απομονωθεί ή έχουν παραχθεί από φυτά ή μέρη αυτών, εκτός από τις περιπτώσεις στις οποίες τα τρόφιμα έχουν ιστορικό ασφαλούς χρήσης εντός της αγοράς της Ένωσης και αποτελούνται, έχουν απομονωθεί ή έχουν παραχθεί από φυτό ή ποικιλία του ίδιου είδους που έχει ληφθεί με:

- παραδοσιακές πρακτικές πολλαπλασιασμού που χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή τροφίμων εντός της Ένωσης πριν από την 15η Μαΐου 1997 ή
- μη παραδοσιακές πρακτικές πολλαπλασιασμού οι οποίες δεν χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή τροφίμων εντός της Ένωσης πριν από την 15η Μαΐου 1997 όταν οι πρακτικές αυτές δεν προκαλούν στη σύνθεση ή τη δομή των τροφίμων σημαντικές αλλαγές που επηρεάζουν τη θρεπτική τους αξία, τον μεταβολισμό τους ή την περιεκτικότητά τους σε ανεπιθύμητες ουσίες,

[...]

vii) τρόφιμα που προκύπτουν από μία διαδικασία παραγωγής η οποία δεν εφαρμόζοταν για την παραγωγή τροφίμων στην Ένωση πριν από τις 15 Μαΐου 1997, διαδικασία η οποία προκαλεί σημαντικές μεταβολές στη σύνθεση ή τη δομή των τροφίμων οι οποίες επηρεάζουν τη θρεπτική τους αξία, τον τρόπο μεταβολισμού τους ή την περιεκτικότητά τους σε ανεπιθύμητες ουσίες,

⁵ Η σπερμιδίνη είναι βιογενής πολυαμίνη που βρίσκεται στα κύτταρα ζωικών και φυτικών οργανισμών σε διαφορετικές συγκεντρώσεις.

⁶ Το φαγόπυρο (*Fagopyrum esculentum*) είναι ποώδες φυτό της οικογένειας των πολυγονιδίων που παράγει ένα είδος σπόρων που χρησιμοποιείται για ανθρώπινη και ζωική κατανάλωση. Δεν ανήκει στην οικογένεια των αγρωστωδών.

[...].».

5. Σύμφωνα με το άρθρο 6, με τίτλο «Ενωσιακός κατάλογος εγκεκριμένων νέων τροφίμων»:

«1. Η Επιτροπή καταρτίζει και επικαιροποιεί ενωσιακό κατάλογο με τα νέα τρόφιμα που έχουν εγκριθεί για να διατεθούν στην αγορά της Ένωσης σύμφωνα με τα άρθρα 7, 8 και 9 (“ο ενωσιακός κατάλογος”).

2. Μόνο τα νέα τρόφιμα που έχουν εγκριθεί και περιλαμβάνονται στον ενωσιακό κατάλογο μπορούν να διατίθενται στην αγορά της Ένωσης ως έχουν ή να χρησιμοποιούνται εντός και επί των τροφίμων σύμφωνα με τις προϋποθέσεις χρήσης και τις απαιτήσεις επισήμανσης που καθορίζονται στον εν λόγω κατάλογο.»

6. Το άρθρο 10, παράγραφος 1⁷, ορίζει τα εξής:

«1. Η διαδικασία για την έγκριση της διάθεσης ενός νέου τροφίμου στην αγορά της Ένωσης και για την επικαιροποίηση του ενωσιακού καταλόγου που προβλέπεται στο άρθρο 9 του παρόντος κανονισμού αρχίζει είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε κατόπιν υποβολής αίτησης στην Επιτροπή από έναν αιτούντα, σύμφωνα με τυποποιημένους μορφότυπους δεδομένων, εφόσον υπάρχουν, δυνάμει του άρθρου 39στ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002. Η Επιτροπή θέτει την αίτηση στη διάθεση των κρατών μελών χωρίς καθυστέρηση [...] και δημοσιοποιεί την περίληψη της αίτησης με βάση τις πληροφορίες που αναφέρονται στα στοιχεία α), β) και ε) της παραγράφου 2 του παρόντος άρθρου.»

2. Ο κανονισμός 178/2002⁸

7. Το άρθρο 2 διαλαμβάνει τα εξής:

«[...]

Στα “τρόφιμα” δεν περιλαμβάνονται τα ακόλουθα:

α) ζωοτροφές,

β) ζώντα ζώα, εκτός εάν παρασκευάζονται για διάθεση στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση,

γ) φυτά πριν από τη συγκομιδή,

[...].».

⁷ Τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2019/1381 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Ιουνίου 2019, για τη διαφάνεια και τη βιωσιμότητα της αξιολόγησης κινδύνου στην αλυσίδα τροφίμων στην ΕΕ και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 1829/2003, (ΕΚ) αριθ. 1831/2003, (ΕΚ) αριθ. 2065/2003, (ΕΚ) αριθ. 1935/2004, (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, (ΕΚ) αριθ. 1107/2009 (ΕΕ) 2015/2283 και της οδηγίας 2001/18/ΕΚ (ΕΕ 2019, L 231, σ. 1).

⁸ Κανονισμός του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων (ΕΕ 2002, L 31, σ. 1).

8. Το άρθρο 3 ορίζει τα εξής:

«Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

[...]

16) “στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής”: οιοδήποτε στάδιο, περιλαμβανομένης της εισαγωγής, από την πρωτογενή παραγωγή ενός τροφίμου μέχρι και την πώλησή του ή τη διάθεσή του στον τελικό καταναλωτή και, όπου συντρέχει λόγος, η εισαγωγή, η παραγωγή, η παρασκευή, η διανομή, η πώληση και η διάθεση ζωοτροφών,

17) “πρωτογενής παραγωγή”: η παραγωγή, εκτροφή ή ανάπτυξη πρωτογενών προϊόντων, περιλαμβανομένης της συγκομιδής, του αρμέγματος και όλων των σταδίων της ζωικής παραγωγής πριν από τη σφαγή. Περιλαμβάνει επίσης τη θήρα και την αλίευση, καθώς και τη συγκομιδή άγριων προϊόντων,

[...]».

3. Ο εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2017/2470⁹

9. Στο παράρτημά του περιλαμβάνονται οι πίνακες 1 και 2 που περιέχουν, αντίστοιχα, τα «εγκεκριμένα νέα τρόφιμα» και τις «προδιαγραφές που ισχύουν για τα νέα τρόφιμα».

B. Το εθνικό δίκαιο

10. Σύμφωνα με τον Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb 1984¹⁰, μια εταιρία μπορεί να ζητήσει από άλλη που δραστηριοποιείται στην ίδια αγορά να μην διαθέτει στην αγορά αγαθά για τα οποία απαιτείται προηγούμενη διοικητική έγκριση την οποία η δεύτερη αυτή εταιρία δεν διαθέτει.

II. Τα πραγματικά περιστατικά, η ένδικη διαφορά και τα προδικαστικά ερωτήματα

11. Η εταιρία TLL The Longevity Labs GmbH (στο εξής: TLL) παράγει ένα συμπλήρωμα διατροφής με σπερμιδίνη από το φυτό των σπόρων σίτου που δεν έχουν υποστεί ζύμωση και δεν έχουν βλαστήσει.

12. Στις 6 Δεκεμβρίου 2017, η TLL ενημέρωσε την Επιτροπή για την πρόθεσή της να διαθέσει στην αγορά ως νέο συστατικό τροφίμων ένα εκχύλισμα φύτρου σίτου (*Triticum aestivum*) πλούσιο σε σπερμιδίνη. Αυτό το νέο τρόφιμο είναι εγκεκριμένο και περιλαμβάνεται στον κατάλογο του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού 2017/2470¹¹.

⁹ Εκτελεστικός κανονισμός της Επιτροπής, της 20ής Δεκεμβρίου 2017, για την κατάρτιση ενωσιακού καταλόγου νέων τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα νέα τρόφιμα (ΕΕ 2017, L 351, σ. 72).

¹⁰ Ομοσπονδιακός νόμος του 1984 κατά του αθέμιτου ανταγωνισμού (BGBI. 448/1984).

¹¹ Δυνάμει του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2020/443 της Επιτροπής, της 25ης Μαρτίου 2020, εγκρίθηκε η τροποποίηση των προδιαγραφών του νέου τροφίμου «εκχύλισμα φύτρου σίτου πλούσιου σε σπερμιδίνη (*Triticum aestivum*)» σύμφωνα με τον κανονισμό 2015/2283 (ΕΕ 2020, L 92, σ. 7).

13. Η εταιρία Optimize Health Solutions mi GmbH (στο εξής: Optimize Health) παράγει το συμπλήρωμα διατροφής «go Optimize Spermidine», το οποίο περιέχει άλευρο φύτρων φαγόπυρου πλούσιο σε σπερμιδίνη (στο εξής: επίδικο προϊόν).

14. Η TLL άσκησε ενώπιον του αιτούντος δικαστηρίου αγωγή ζητώντας να απαγορευθεί στην Optimize Health να διαθέτει στην αγορά το επίδικο προϊόν. Υποστήριξε ότι επρόκειτο για «νέο τρόφιμο» σχετικά με το οποίο απαιτούνται (σύμφωνα με το άρθρο 6, παράγραφος 2, του κανονισμού 2015/2283) η προηγούμενη έγκριση και η καταχώρισή του στον ενωσιακό κατάλογο, προϋποθέσεις οι οποίες δεν συντρέχουν. Εφόσον δεν πληρούνται οι παραπάνω προϋποθέσεις, η συμπεριφορά της Optimize Health αποτελεί πράξη αθέμιτου ανταγωνισμού.

15. Η Optimize Health αρνείται ότι το προϊόν της αποτελεί νέο τρόφιμο: πρόκειται για πλήρως αποξηραμένο παραδοσιακό τρόφιμο που προκύπτει χωρίς να μεσολαβεί νέα, επιλεκτική διαδικασία εκχύλισης. Προσθέτει δε ότι η σπερμιδίνη διατίθεται στην αγορά της Ένωσης σε συμπληρώματα διατροφής για περισσότερα από είκοσι πέντε έτη.

16. Το Landesgericht für Zivilrechtssachen Graz (περιφερειακό δικαστήριο αστικών υποθέσεων Γκρατς, Αυστρία), το οποίο καλείται να επιλύσει τη διαφορά επί του ζητήματος του αθέμιτου ανταγωνισμού, διατηρεί αμφιβολίες σχετικά με τον χαρακτηρισμό του επίδικου προϊόντος, όσον αφορά ιδίως τη διαδικασία παραγωγής του. Προκειμένου να αρθούν οι εν λόγω αμφιβολίες, το αιτούν δικαστήριο υποβάλλει στο Δικαστήριο τα ακόλουθα προδικαστικά ερωτήματα:

- «1) Έχει το άρθρο 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση iv, του κανονισμού [2015/2283] την έννοια ότι το “άλευρο φύτρων φαγόπυρου πλούσιο σε σπερμιδίνη” συνιστά νέο τρόφιμο, δεδομένου ότι μόνον το άλευρο φύτρων φαγόπυρου χωρίς υψηλή περιεκτικότητα σε σπερμιδίνη χρησιμοποιούνταν ευρέως εντός της Ένωσης για ανθρώπινη κατανάλωση πριν από τις 15 Μαΐου 1997 ή διαθέτει ιστορικό ασφαλούς χρήσης ως τρόφιμο μετά την ημερομηνία αυτή, ανεξαρτήτως του τρόπου κατά τον οποίο εισάγεται σε αυτό η σπερμιδίνη;
- 2) Σε περίπτωση αρνητικής απαντήσεως στο πρώτο ερώτημα: Έχει το άρθρο 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση vii, του κανονισμού [2015/2283] την έννοια ότι ο όρος “διαδικασία παραγωγής τροφίμων” καλύπτει και τις διαδικασίες που εφαρμόζονται στο πλαίσιο της πρωτογενούς παραγωγής;
- 3) Σε περίπτωση καταφατικής απαντήσεως στο δεύτερο ερώτημα: Προϋποθέτει η ύπαρξη νέας διαδικασίας παραγωγής, κατά την έννοια του άρθρου 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση vii, του κανονισμού [2015/2283], το να μην έχει εφαρμοστεί ουδέποτε η διαδικασία παραγωγής αυτή καθεαυτήν για οποιοδήποτε τρόφιμο ή το να μην έχει εφαρμοστεί για το εξεταζόμενο τρόφιμο;
- 4) Σε περίπτωση αρνητικής απαντήσεως στο δεύτερο ερώτημα: Συνιστά η πρόκληση βλάβης της σπόρων φαγόπυρου σε θρεπτικό ορό που περιέχει σπερμιδίνη διαδικασία πρωτογενούς παραγωγής φυτού ως προς το οποίο δεν εφαρμόζεται η νομοθεσία περί τροφίμων, και ιδίως ο κανονισμός [2015/2283], δεδομένου ότι το φυτό δεν αποτελεί ακόμη τρόφιμο πριν από τη συγκομιδή [άρθρο 2, στοιχείο γ', του κανονισμού (ΕΚ) 178/2002];
- 5) Έχει σημασία το αν ο θρεπτικός ορός περιέχει φυσική ή συνθετική σπερμιδίνη;»

III. Η διαδικασία ενώπιον του Δικαστηρίου

17. Η αίτηση προδικαστικής αποφάσεως πρωτοκολλήθηκε στη Γραμματεία του Δικαστηρίου στις 28 Φεβρουαρίου 2022.
18. Γραπτές παρατηρήσεις κατέθεσαν η TLL, η Optimize Health, η Ελληνική Κυβέρνηση και η Ευρωπαϊκή Επιτροπή.
19. Δεν κρίθηκε αναγκαία η διεξαγωγή επ' ακροατηρίου συζήτησης.

IV. Εκτίμηση

A. Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

1. Επίδικο προϊόν

20. Η κύρια ιδιότητα της σπερμιδίνης, όπως και άλλων πολυαμινών, είναι ότι εξουδετερώνει τα φορτία των νουκλεϊκών οξέων στα κύτταρα και έτσι να τα καθιστά λειτουργικά. Πρόσφατες επιστημονικές μελέτες δείχνουν ότι η σπερμιδίνη, συμβάλλοντας στη διαδικασία κυτταρικής αυτοφαγίας (καθαρισμού), μπορεί να ενισχύσει την πρόληψη τόσο καρδιαγγειακών παθήσεων όσο και τροφικών αλλεργιών και να καταπολεμήσει τα συμπτώματα του διαβήτη¹². Έχει αναφερθεί ακόμη και ότι θα μπορούσε να αυξήσει το προσδόκιμο ζωής του ανθρώπου έως και 5,7 έτη¹³.
21. Αν ληφθούν υπόψη οι ανωτέρω ιδιότητες, γίνονται καλύτερα κατανοητά τα αντικρουόμενα συμφέροντα των δύο διάδικων επιχειρήσεων που παράγουν το εν λόγω συμπλήρωμα διατροφής του οποίου η αγορά μπορεί να διευρυνθεί σημαντικά.
22. Οι μέθοδοι παραγωγής σπερμιδίνης που χρησιμοποιούν οι δύο επιχειρήσεις διαφέρουν μεταξύ τους:
 - Η TLL εξάγει τη σπερμιδίνη από το φυτό σπόρων σίτου που δεν έχει βλαστήσει μέσω μιας πολύπλοκης και δαπανηρής χημικής διαδικασίας.
 - Η Optimize Health καλλιεργεί σπόρους φαγόπυρου με τη μέθοδο της υδροπονίας, σε υδατικό ορό που περιέχει συνθετική σπερμιδίνη, μέχρι να βλαστήσουν. Μετά τη συγκομιδή, το φυτό πλένεται με νερό, αποξηραίνεται και αλέθεται για να παραχθεί το άλευρο.

¹² Madeo, F., Hofer, S. J., Pendl, T., Bauer, M. A., Eisenberg, T., Carmona-Gutierrez, D., Kroemer G., «Nutritional Aspects of Spermidine», *Annual Review of Nutrition*, 2020, αριθ. 40, σ. 135 έως 159.

¹³ Kiechl, S., κ.λπ., «Higher spermidine intake is linked to lower mortality: a prospective population-based study», *The American Journal of Clinical Nutrition*, τόμος 108, αριθ. 2, Αύγουστος του 2018, σ. 371 έως 380.

2. Διάθεση νέων τροφίμων στην αγορά

23. Ο κανονισμός 2015/2283, όπως και οι προγενέστεροι αυτού, έχει διττό σκοπό: τη διασφάλιση της λειτουργίας της εσωτερικής αγοράς ως προς τα νέα τρόφιμα και την προστασία της δημόσιας υγείας από τους κινδύνους που ενδέχεται να απορρέουν από αυτά¹⁴. Σε αυτούς τους στόχους προστίθενται εκείνοι της διαφύλαξης των συμφερόντων των καταναλωτών και της παροχής υψηλού επιπέδου προστασίας και βελτίωσης της ποιότητας του περιβάλλοντος¹⁵.

24. Για την επίτευξη των στόχων αυτών, ο κανονισμός 2015/2283 προβλέπει, όπως και ο προϊσχύσας αυτού κανονισμός, ανάλυση κινδύνου για τα νέα τρόφιμα και την ανάγκη προηγούμενης έγκρισης για τη διάθεσή τους στην αγορά. Η διαδικασία έγκρισης καθίσταται *ευρωπαϊκή*, συντονίζεται από την Επιτροπή και παράγει αποτελέσματα έναντι όλων, καθώς η έγκριση ενός νέου τροφίμου ισχύει για όλους όσοι πρόκειται να το παράγουν¹⁶.

25. Ο κανονισμός 2015/2283 παραθέτει ορισμό του *νέου τροφίμου*, το οποίο αποτελεί βασική έννοια στην παρούσα προδικαστική παραπομπή¹⁷. Ο χαρακτηρισμός προϊόντος ως νέου τροφίμου υπόκειται, κατά το άρθρο 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', στις εξής δύο προϋποθέσεις:

- να μην έχει χρησιμοποιηθεί «ευρέως για ανθρώπινη κατανάλωση εντός της Ένωσης πριν από τις 15 Μαΐου 1997»¹⁸ και
- να εμπίπτει σε μία τουλάχιστον από τις κατηγορίες που μνημονεύονται στις περιπτώσεις i έως x της διάταξης¹⁹.

26. Όσον αφορά την πρώτη προϋπόθεση, το αιτούν δικαστήριο δεν φαίνεται να έχει αμφιβολίες και δεν ερωτά σχετικά με αυτήν. Αντιλαμβάνομαι ότι θεωρεί αποδεδειγμένο ότι το επίδικο προϊόν δεν υπήρχε ή ότι η κατανάλωσή του δεν ήταν σημαντική εντός της Ένωσης πριν από τις 15 Μαΐου 1997.

27. Τα ερωτήματα του αιτούντος δικαστηρίου αφορούν, αντιθέτως, τη δεύτερη προϋπόθεση. Συγκεκριμένα, αφορούν την υπαγωγή του επίδικου προϊόντος είτε στην περίπτωση iν είτε στην περίπτωση vii του άρθρου 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', του κανονισμού 2015/2283²⁰.

¹⁴ Αποφάσεις της 9ης Νοεμβρίου 2016, Davitas (C-448/14, EU:C:2016:839, σκέψη 31), και της 1ης Οκτωβρίου 2020, Entoma (C-526/19, EU:C:2020:769, σκέψη 39).

¹⁵ Αιτιολογική σκέψη 2 του κανονισμού 2015/2283.

¹⁶ Βλ. ανάλυση της Mahy, A., *Droit alimentaire*, Larcier, Βρυξέλλες, 2021, σ. 251.

¹⁷ Επιπλέον, ο κανονισμός 2015/2283 καθορίζει τις απαιτήσεις για τη διάθεση των νέων τροφίμων στην αγορά, συμπεριλαμβανομένης της προηγούμενης διοικητικής έγκρισης. Καθορίζει επίσης τη διαδικασία που ακολουθείται για τον σκοπό αυτό, στην οποία συμμετέχουν οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών, η Επιτροπή και η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων.

¹⁸ Αιτιολογική σκέψη 7 του κανονισμού 2015/2283: «Για να εξασφαλιστεί η συνέχεια με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97, ένα από τα κριτήρια για να θεωρείται ένα τρόφιμο “νέο” θα πρέπει να παραμείνει η απουσία ευρείας χρήσης για ανθρώπινη κατανάλωση εντός της Ένωσης πριν από την έναρξη ισχύος του εν λόγω κανονισμού, δηλαδή πριν από τις 15 Μαΐου 1997. Χρήση εντός της Ένωσης θα πρέπει επίσης να νοείται η χρήση στα κράτη μέλη, ανεξάρτητα από τις ημερομηνίες προσχώρησής τους».

¹⁹ Αυτές οι δύο απαιτήσεις προβλέπονταν στο άρθρο 2 του κανονισμού 258/97, ο οποίος προϊσχύσε του κανονισμού 2015/2283. Βλ., συναφώς, αποφάσεις της 9ης Ιουνίου 2005, HLH Warenvertrieb και Orthica (C-211/03, C-299/03 και C-316/03 έως C-318/03, EU:C:2005:370, σκέψεις 82 και 87), της 15ης Ιανουαρίου 2009, M-K Europa (C-383/07, EU:C:2009:8, σκέψη 15), της 9ης Νοεμβρίου 2016, Davitas (C-448/14, EU:C:2016:839, σκέψεις 18 έως 21), και της 1ης Οκτωβρίου 2020, Entoma (C-526/19, EU:C:2020:769, σκέψη 25).

²⁰ Είναι απαραίτητο να ληφθούν υπόψη οι σχετικές τεχνικές εκθέσεις και επιστημονικές μελέτες προκειμένου να κριθεί σε ποια από τις δυο περιπτώσεις υπάγεται το προϊόν. Στο αιτούν δικαστήριο απόκειται να αξιολογήσει τα στοιχεία που προσκομίζουν αμφότερα τα μέρη.

3. Πραγματικό περιστατικό μεταγενέστερο της προδικαστικής παραπομπής

28. Στις 3 Ιουνίου 2022 (δηλαδή αρκετούς μήνες μετά την αποστολή αυτής της αίτησης για την έκδοση προδικαστικής αποφάσεως), η Αυστρία κοινοποίησε στην Επιτροπή ότι το άλευρο φύτρων φαγόπυρου πλούσιο σε σπερμιδίνη συνιστά *νέο τρόφιμο* κατά την έννοια του άρθρου 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση vii, του κανονισμού 2015/2283²¹.

29. Ωστόσο, η περίσταση αυτή, στην οποία αναφέρθηκαν με τις γραπτές παρατηρήσεις τους η Ελληνική Κυβέρνηση και η Επιτροπή²², δεν μπορεί να επηρεάσει το αποτέλεσμα της προδικαστικής παραπομπής, δεδομένου ότι το αιτούν δικαστήριο δεν μπόρεσε να τη λάβει υπόψη για τους σκοπούς της αίτησής του.

B. Επί του πρώτου προδικαστικού ερωτήματος

30. Το αιτούν δικαστήριο ζητεί να μάθει εάν το επίδικο προϊόν μπορεί να χαρακτηριστεί ως νέο τρόφιμο που μπορεί να υπαχθεί στο άρθρο 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση iv, του κανονισμού 2015/2283.

31. Η κατηγορία που προβλέπεται στην εν λόγω περίπτωση αντιστοιχεί σε τρόφιμα «που αποτελούνται, έχουν απομονωθεί ή έχουν παραχθεί από φυτά ή μέρη αυτών, εκτός από τις περιπτώσεις στις οποίες τα τρόφιμα έχουν ιστορικό ασφαλούς χρήσης εντός της αγοράς της Ένωσης και αποτελούνται, έχουν απομονωθεί ή έχουν παραχθεί από φυτό ή ποικιλία του ίδιου είδους που έχει ληφθεί [²³] με:

- παραδοσιακές πρακτικές πολλαπλασιασμού που χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή τροφίμων εντός της Ένωσης πριν από την 15η Μαΐου 1997 ή
- μη παραδοσιακές πρακτικές πολλαπλασιασμού οι οποίες δεν χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή τροφίμων εντός της Ένωσης πριν από την 15η Μαΐου 1997 όταν οι πρακτικές αυτές δεν προκαλούν στη σύνθεση ή τη δομή των τροφίμων σημαντικές αλλαγές που επηρεάζουν τη θρεπτική τους αξία, τον μεταβολισμό τους ή την περιεκτικότητά τους σε ανεπιθύμητες ουσίες».

32. Όπως έχω ήδη εξηγήσει, το βιοενισχυμένο με σπερμιδίνη άλευρο λαμβάνεται από φυτό φαγόπυρου. Για την παρασκευή του χρησιμοποιούνται τα φύτρα αυτού του φυτού, αφού αποξηρανθούν και αλεστούν. Επομένως, πληρούται η βασική προϋπόθεση αυτής της κατηγορίας.

33. Όσον αφορά την απαίτηση για «ιστορικό ασφαλούς χρήσης εντός της αγοράς της Ένωσης», ως εξαίρεση βάσει της οποίας επιτρέπεται να μη ζητείται έγκριση, η έννοια αυτή δεν ορίζεται στον κανονισμό 2015/2283. Ωστόσο, στο άρθρο 3, παράγραφος 2, στοιχείο β', γίνεται δεκτό ότι υπάρχει «ιστορικό ασφαλούς χρήσης τροφίμων σε τρίτη χώρα» όταν «η ασφάλεια των εν λόγω τροφίμων

²¹ Η κοινοποίηση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2018/456 της Επιτροπής, της 19ης Μαρτίου 2018, σχετικά με τα διαδικαστικά στάδια της διαβούλευσης για τον καθορισμό του καθεστώτος νέων τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283 (ΕΕ 2018, L 77, σ. 6). Διατίθεται στη διεύθυνση https://ec.europa.eu/food/system/files/2022-06/novel-food_consult-status_flour-buckwheat.pdf.

²² Απαντώντας στους ισχυρισμούς της Ελληνικής Κυβέρνησης και της Επιτροπής (σημεία 23 και 29, αντίστοιχα, των γραπτών παρατηρήσεών τους), η Optimize Health ζήτησε τη διεξαγωγή επ' ακροατηρίου συζήτησης, επειδή, κατά τη γνώμη της, έπρεπε να αποσαφηνιστεί το πεδίο εφαρμογής της κοινοποίησης που απέστειλε η Αυστρία. Δεδομένου ότι, όπως ανέφερα, το νέο αυτό πραγματικό περιστατικό δεν μπορεί να επηρεάσει την έκβαση της προδικαστικής παραπομπής, παρέλκει η επ' ακροατηρίου συζήτηση.

²³ [Η υποσημείωση δεν αφορά το ελληνικό κείμενο].

έχει επιβεβαιωθεί με στοιχεία σχετικά με τη σύνθεσή τους, καθώς και από την πείρα που προκύπτει από τη συνεχόμενη χρήση τους για τουλάχιστον 25 έτη στη συνήθη διατροφή σημαντικού αριθμού του πληθυσμού τουλάχιστον μιας τρίτης χώρας [...].

34. Η έννοια του ιστορικού ασφαλούς χρήσης τροφίμων σε τρίτη χώρα μπορεί να διευρυνθεί ώστε να περιλαμβάνει επίσης την έννοια του ιστορικού ασφαλούς χρήσης εντός της αγοράς της Ένωσης. Ωστόσο, βάσει των παρεχόμενων δεδομένων, δεν υπάρχουν στοιχεία που να αποδεικνύουν ιστορικό ασφαλούς χρήσης τροφίμων αυτού του τύπου αλεύρου στην αγορά της Ένωσης.

35. Ως δεύτερη προϋπόθεση για την εφαρμογή της εξαίρεσης, είναι απαραίτητο το φυτό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του επίδικου προϊόντος:

- να μην προκύπτει από παραδοσιακές πρακτικές πολλαπλασιασμού που χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή τροφίμων εντός της Ένωσης πριν από τις 15 Μαΐου 1997, για τους σκοπούς της πρώτης από τις δύο περιπτώσεις που μόλις παρέθεσα·
- να μην προκύπτει από μη παραδοσιακές πρακτικές πολλαπλασιασμού οι οποίες δεν χρησιμοποιούνταν πριν από τις 15 Μαΐου 1997, όταν αυτές οι πρακτικές δεν προκαλούν τις αναφερόμενες στη δεύτερη από τις δύο ανωτέρω περιπτώσεις μεταβολές.

36. Πράγματι, για άλλη μια φορά, τα στοιχεία της δικογραφίας δείχνουν ότι η χρήση ενός υδατικού ορού σπερμιδίνης για την υδροπονική καλλιέργεια φύτρων φαγόπυρου δεν αποτελεί τεχνική *πολλαπλασιασμού* (αναπαραγωγής) του φυτού, αλλά διαδικασία ή τεχνική *παραγωγής* για τον εμπλουτισμό των φύτρων του με στόχο την επίτευξη υψηλής περιεκτικότητας σε σπερμιδίνη.

37. Η χρήση αυτής της τεχνικής προκαλεί επίσης σημαντικές μεταβολές στη σύνθεση ή στη δομή του τροφίμου που επηρεάζουν τη θρεπτική του αξία, όπως θα εξηγήσω στη συνέχεια αναλυτικότερα. Μόλις διαπιστωθεί πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε σπερμιδίνη (στοιχείο που διαφοροποιεί το τρόφιμο αυτό από εκείνο που προκύπτει χωρίς τη χρήση του υδατικού ορού για τη βλάστηση των σπόρων φαγόπυρου), οι μεταβολές στη σύνθεση του τροφίμου αυτού μπορούν να επηρεάσουν τη θρεπτική του αξία.

38. Συνεπώς, το πλούσιο σε σπερμιδίνη άλευρο φύτρων φαγόπυρου εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του άρθρου 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση iv, του κανονισμού 2015/2283. Απομένει να διερευνηθεί εάν είναι επίσης δυνατόν να χαρακτηριστεί ως νέο τρόφιμο σύμφωνα με την περίπτωση vii.

Γ. Επί του δεύτερου προδικαστικού ερωτήματος

39. Το αιτούν δικαστήριο ζητεί να μάθει εάν το άρθρο 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση vii, του κανονισμού 2015/2283 έχει «την έννοια ότι ο όρος “διαδικασία παραγωγής τροφίμων” καλύπτει και τις διαδικασίες που εφαρμόζονται στο πλαίσιο της πρωτογενούς παραγωγής».

40. Σύμφωνα με τη διάταξη αυτή, ως νέα τρόφιμα νοούνται εκείνα «[...] που προκύπτουν από μία *διαδικασία παραγωγής* η οποία δεν εφαρμόζοταν για την παραγωγή τροφίμων στην Ένωση πριν από τις 15 Μαΐου 1997, διαδικασία η οποία προκαλεί σημαντικές μεταβολές στη σύνθεση ή τη δομή των τροφίμων οι οποίες επηρεάζουν τη θρεπτική τους αξία, τον τρόπο μεταβολισμού τους ή την περιεκτικότητά τους σε ανεπιθύμητες ουσίες» (η υπογράμμιση δική μου).

41. Ως εκ τούτου, κύριο αντικείμενο της διαφοράς αποτελεί το κατά πόσον το επίδικο προϊόν έχει παραχθεί με «διαδικασία παραγωγής» η οποία δεν είχε χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή τροφίμων στην Ένωση πριν από τις 15 Μαΐου 1997 και προκαλεί σημαντικές μεταβολές στη σύνθεση ή τη δομή των τροφίμων οι οποίες επηρεάζουν τη θρεπτική τους αξία, τον τρόπο μεταβολισμού τους ή την περιεκτικότητά τους σε ανεπιθύμητες ουσίες²⁴.

1. Διαδικασία παραγωγής

42. Το στοιχείο της παρασκευής με νέα «διαδικασία παραγωγής» αποτελεί την ειδοποιό διαφορά μεταξύ των νέων τροφίμων που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του άρθρου 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση vii, του κανονισμού 2015/2283 και εκείνων που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής της περίπτωσης iv της εν λόγω διάταξης, στην οποία έχω ήδη αναφερθεί:

- Τα τρόφιμα που μνημονεύονται στην περίπτωση iv προκύπτουν από παραδοσιακές ή μη πρακτικές *πολλαπλασιασμού* φυτών, από τα οποία προκύπτουν νέα φυτά.
- Τα τρόφιμα που μνημονεύονται στην περίπτωση vii αντιστοιχούν σε τεχνικές που χρησιμοποιούνται σε διαδικασίες *παραγωγής* τροφίμων.

43. Κατά τη γνώμη μου, η βλάστηση σπόρων φαγόπυρου σε θρεπτικό ορό πλούσιο σε σπερμιδίνη δεν αποτελεί, επαναλαμβάνω, τεχνική *πολλαπλασιασμού*, επειδή τα φύτρα συγκομίζονται πριν από την εμφάνιση φύλλων για την αποξήρανση και άλεσή τους και παρασκευή του αλεύρου. Οι σπόροι φαγόπυρου δεν *πολλαπλασιάζονται* κατά τη διάρκεια της βλάστησης, καθώς από κάθε σπόρο δημιουργείται ένα φυτό που συγκομίζεται, όπως υποστηρίζει η Optimize Health.

44. Αντίθετα, η καλλιέργεια των σπόρων σε υδατικό ορό πλούσιο σε συνθετική σπερμιδίνη είναι μια τεχνική που αποτελεί μέρος της διαδικασίας *παραγωγής* ενός συστατικού τροφίμου.

45. Ο κανονισμός 2015/2283 δεν ορίζει τι πρέπει να νοείται ως «διαδικασία παραγωγής». Ωστόσο, στο άρθρο 3, παράγραφος 1, αναφέρεται ότι «[...] ισχύουν οι ορισμοί των άρθρων 2 και 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002».

46. Μολονότι ούτε ο κανονισμός 178/2002 ορίζει ακριβώς την έννοια της «παραγωγής», περιέχει πολλές αναφορές σε αυτήν²⁵. Ειδικότερα:

- Στη αιτιολογική σκέψη του 12²⁶ γίνεται αναφορά στο γεγονός ότι η αλυσίδα παραγωγής τροφίμων αποτελεί μια συνέχεια που περιλαμβάνει από την πρωτογενή παραγωγή (ως πρώτο κρίκο) μέχρι τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή.
- Το άρθρο 3, σημείο 16, ορίζει τα «στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής» ως «οιοδήποτε στάδιο, περιλαμβανομένης της εισαγωγής, από την *πρωτογενή παραγωγή* ενός

²⁴ Βλ. αιτιολογική σκέψη 9 του κανονισμού 2015/2283.

²⁵ Αποτελεί πάγια νομολογία ότι, «[...] προκειμένου να οριστεί η σημασία και το περιεχόμενο φράσεων ως προς τις οποίες το δίκαιο της Ένωσης δεν παρέχει κανέναν ορισμό, γνώμονα πρέπει να αποτελεί το συνηθισμένο τους νόημα στην καθημερινή γλώσσα, λαμβανομένων ταυτόχρονα υπόψη τόσο του πλαισίου εντός του οποίου αυτές χρησιμοποιούνται όσο και των σκοπών της ρυθμίσεως στην οποία εντάσσονται» (αποφάσεις της 9ης Νοεμβρίου 2016, Davitas, C-448/14, EU:C:2016:839, σκέψη 26, της 26ης Οκτωβρίου 2017, The English Bridge Union, C-90/16, EU:C:2017:814, σκέψη 18, και της 1ης Οκτωβρίου 2020, Entoma, C-526/19, EU:C:2020:769, σκέψη 29).

²⁶ «Για να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων, είναι ανάγκη να εξετάζονται όλες οι *πτυχές της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων ως μία συνέχεια, από την πρωτογενή παραγωγή και την παραγωγή ζωοτροφής μέχρι και την πώληση ή τη διάθεση του τροφίμου στον καταναλωτή*, διότι κάθε στοιχείο έχει δυνητικό αντίκτυπο στην ασφάλεια των τροφίμων». Η υπογράμμιση δική μου.

τροφίμου μέχρι και την πώλησή του ή τη διάθεσή του στον τελικό καταναλωτή [...]» (η υπογράμμιση δική μου).

- Το ίδιο άρθρο 3 ορίζει στο σημείο 17 ότι «πρωτογενής παραγωγή» είναι «η παραγωγή, εκτροφή ή ανάπτυξη πρωτογενών προϊόντων, περιλαμβανομένης της συγκομιδής, του αρμέγματος και όλων των σταδίων της ζωικής παραγωγής πριν από τη σφαγή. Περιλαμβάνει επίσης τη θήρα και την αλίευση, καθώς και τη συγκομιδή άγριων προϊόντων».

47. Η συμπερίληψη της πρωτογενούς παραγωγής στη διαδικασία παρασκευής ενός τροφίμου συνάδει με τον κύριο σκοπό των κανονισμών 178/2002 και 2015/2283, ο οποίος είναι η εξασφάλιση της πληρέστερης δυνατής ασφάλειας των τροφίμων.

48. Συνεπώς, ο όρος «διαδικασία παραγωγής» του άρθρου 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση vii, του κανονισμού 2015/2283 περιλαμβάνει την πρωτογενή παραγωγή καθώς και όλα τα επόμενα στάδια επεξεργασίας ενός νέου τροφίμου²⁷.

49. Εφαρμόζοντας αυτές τις παραδοχές στο αντικείμενο της διαφοράς, θεωρώ ότι η υδροπονική καλλιέργεια σπόρων φαγόπυρου σε υδατικό ορό με συνθετική σπερμιδίνη, με σκοπό τη συγκομιδή και αποξήρανση των φύτρων και την παραγωγή βιολογικού αλεύρου εξαιρετικά βιοενισχυμένου με σπερμιδίνη, αποτελεί μέρος μιας διαδικασίας παραγωγής κατά την έννοια που αναλύθηκε παραπάνω.

50. Πράγματι, η τεχνική που χρησιμοποιείται εν προκειμένω εφαρμόζεται στην πρωτογενή παραγωγή για την παρασκευή συμπληρώματος διατροφής. Όπως υποστηρίζουν η Επιτροπή και η TLL, αυτή η τεχνική δεν διαφέρει από εκείνη που χρησιμοποιείται με άλλα νέα τρόφιμα που έχουν εγκριθεί από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων και από τις αρχές των κρατών μελών στο πλαίσιο της διαδικασίας του άρθρου 4 του κανονισμού 2015/2283.

51. Το ίδιο ισχύει όσον αφορά τα βιοενισχυμένα με σελήνιομανιτάρια (*Agaricus bisporus*), τα οποία καλλιεργούνται σε θρεπτικό ορό πλούσιο σε σελήνιο²⁸, τα φύτρα λούπινου (*Lupinus angustifolius*) βιοενισχυμένα με σίδηρο, τα οποία λαμβάνονται από σπόρους που έχουν απολυμανθεί και βλαστήσει σε ορό θεικού σιδήρου²⁹, τα μανιτάρια που έχουν υποστεί επεξεργασία με χρήση υπεριώδους ακτινοβολίας μετά τη συγκομιδή προκειμένου να αυξηθεί το επίπεδο βιταμίνης D2, καθώς και τη βιοενισχυμένη με σελήνιο ή χρώμιο βιομάζα ζυμομύκητα, η οποία καλλιεργείται σε μέσο εμπλουτισμένο με ένα από αυτά τα μέταλλα.

2. Σημαντικές μεταβολές στη σύνθεση ή τη δομή των τροφίμων

52. Αφού προσδιορίστηκε η έννοια της νέας «διαδικασίας παραγωγής» και η εφαρμογή της στο επίδικο προϊόν, πρέπει να διαπιστωθεί εάν η τεχνική που χρησιμοποιείται είναι νέα και εάν προκαλεί «σημαντικές μεταβολές στη σύνθεση ή τη δομή των τροφίμων οι οποίες επηρεάζουν τη θρεπτική τους αξία, τον τρόπο μεταβολισμού τους ή την περιεκτικότητά τους σε ανεπιθύμητες ουσίες».

²⁷ Στις παρατηρήσεις της, η Επιτροπή αναφέρεται στην ύπαρξη νέων τροφίμων στον ενωσιακό κατάλογο, τα οποία αφορούν την πρωτογενή παραγωγή, όπως οι σπόροι chia (*Salvia hispanica*) ή διάφορα συστατικά του νόνι (*Morinda citrifolia*). Βλ. πίνακα 2 του εκτελεστικού κανονισμού 2017/2470.

²⁸ Η κοινοποίηση του Ηνωμένου Βασιλείου κατ' εφαρμογήν του εκτελεστικού κανονισμού 2018/456 διατίθεται στη διεύθυνση https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-12/novel-food_consult-status_agaricus-bisporus.pdf.

²⁹ Η κοινοποίηση της Πολωνίας κατ' εφαρμογήν του εκτελεστικού κανονισμού 2018/456 διατίθεται στη διεύθυνση https://ec.europa.eu/food/system/files/2022-05/novel-food_consult-status_lupin-sprouts.pdf.

53. Το αιτούν δικαστήριο δεν φαίνεται να έχει αμφιβολίες σχετικά με το γεγονός ότι η τεχνική που χρησιμοποιήθηκε στην παρούσα υπόθεση είναι νέα, ούτε αναφέρεται σε αποδεικτικά στοιχεία για τη χρήση, πριν από τις 15 Μαΐου 1997, υδατικού ορού με υψηλή περιεκτικότητα σε σπερμιδίνη για την υδροπονική καλλιέργεια σπόρων φαγόπυρου, με τους όρους που περιγράφονται παραπάνω.

54. Αυτή η τεχνική καλλιέργειας προκαλεί σημαντικές μεταβολές στη σύνθεση ή τη δομή του τροφίμου, οι οποίες επηρεάζουν τη θρεπτική του αξία. Η περιεκτικότητα του επίδικου προϊόντος σε σπερμιδίνη, σύμφωνα με τις αναλύσεις που προσκομίζει η TLL, είναι 3,51 mg/g, δηλαδή εκατόν έξι φορές υψηλότερη από τα επίπεδα αυτής της ουσίας υπό κανονικές συνθήκες καλλιέργειας σπόρων φαγόπυρου, που είναι 0,03305 mg/g.

55. Η βιοενίσχυση με σπερμιδίνη μεταβάλλει τη σύνθεση και τη θρεπτική αξία του αλεύρου φύτρων φαγόπυρου σε σημείο που το μετατρέπει σε νέο τρόφιμο. Η υψηλότερη πρόσληψη σπερμιδίνης μπορεί να είναι ευεργετική για την υγεία, αλλά η υπερβολική πρόσληψη μπορεί να είναι επιζήμια για τα κύτταρα, σύμφωνα με τις προαναφερθείσες επιστημονικές μελέτες. Ως εκ τούτου, η προηγούμενη έγκριση του επίδικου προϊόντος, σύμφωνα με τον κανονισμό 2015/2283, είναι απαραίτητη για την εγγύηση της ασφάλειας των τροφίμων και την πρόληψη κινδύνων για τον καταναλωτή.

Δ. Επί του τρίτου προδικαστικού ερωτήματος

56. Το αιτούν δικαστήριο ζητεί από το Δικαστήριο να διευκρινίσει, σε περίπτωση που παράσχει καταφατική απάντηση στο δεύτερο προδικαστικό ερώτημα (ακολουθώντας την πρότασή μου), εάν «προϋποθέτει η ύπαρξη νέας διαδικασίας παραγωγής, κατά την έννοια του άρθρου 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση vii, του κανονισμού [2015/2283], το να μην έχει εφαρμοστεί ουδέποτε η διαδικασία παραγωγής αυτή καθεαυτήν για οποιοδήποτε τρόφιμο ή το να μην έχει εφαρμοστεί για το εξεταζόμενο τρόφιμο».

57. Το άρθρο 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση vii, του κανονισμού 2015/2283 δεν παρέχει με απόλυτη βεβαιότητα αναμφίλεκτη λύση στο ζήτημα αυτό. Επομένως, απαιτείται η ερμηνεία της διάταξης υπό το πρίσμα του πλαισίου στο οποίο εντάσσεται και του σκοπού της³⁰.

58. Όσον αφορά το πλαίσιο, οι αιτιολογικές σκέψεις 1³¹ και 9³² του κανονισμού 2015/2283 συνηγορούν υπέρ μιας ερμηνείας κατά την οποία δίνεται έμφαση στο μοναδικό τρόφιμο που επηρεάζεται από τη διαδικασία παραγωγής. Το στοιχείο που πρέπει να αξιολογηθεί είναι ακριβώς ο αντίκτυπος της διαδικασίας παραγωγής στη σύνθεση και τη θρεπτική αξία του τροφίμου αυτού.

³⁰ Απόφαση της 9ης Σεπτεμβρίου 2020, TMD Friction και TMD Friction EsCo (C-674/18 και C-675/18, EU:C:2020:682, σκέψη 89 και εκεί μνημονευόμενη νομολογία).

³¹ «Η ελεύθερη κυκλοφορία ασφαλών και υγιεινών τροφίμων είναι θεμελιώδης πτυχή της εσωτερικής αγοράς και συμβάλλει σημαντικά στην υγεία και την ευεξία των πολιτών και στη διαφύλαξη των κοινωνικών και οικονομικών τους συμφερόντων [...]».

³² «[...] ο παρών κανονισμός θα πρέπει να προσδιορίσει περαιτέρω ότι ένα τρόφιμο θα πρέπει να θεωρείται νέο τρόφιμο όταν παράγεται με διαδικασία η οποία δεν είχε χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή τροφίμων στην Ένωση πριν από τις 15 Μαΐου 1997, και η οποία προκαλεί σημαντικές μεταβολές στη σύνθεση ή τη δομή τροφίμων επηρεάζοντας τη θρεπτική τους αξία, τον τρόπο μεταβολισμού τους ή την περιεκτικότητά τους σε ανεπιθύμητες ουσίες». Η υπογράμμιση δική μου.

59. Σκοπός του άρθρου 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', περίπτωση vii, του κανονισμού 2015/2283 είναι επίσης η αξιολόγηση του αντικτύπου της νέας τεχνικής παραγωγής μόνο σε σχέση με το ίδιο το τρόφιμο και όχι γενικά. Η ίδια (και νέα) διαδικασία παραγωγής μπορεί να έχει διαφορετικό αντίκτυπο σε ορισμένα τρόφιμα σε σχέση με άλλα. Επομένως, τα αποτελέσματά της πρέπει να αξιολογούνται μόνο σε σχέση με το τρόφιμο το οποίο εξετάζεται σε κάθε περίπτωση³³.

60. Εναπόκειται στο αιτούν δικαστήριο να εξακριβώσει εάν η διαδικασία παραγωγής που συνίσταται σε υδροπονική καλλιέργεια σε υδατικό ορό πλούσιο σε σπερμιδίνη έχει εφαρμοστεί για την καλλιέργεια φύτρων σπόρων φαγόπυρου πριν από τις 15 Μαΐου 1997.

E. Επί του τέταρτου προδικαστικού ερωτήματος

61. Το αιτούν δικαστήριο θέτει αυτό το ερώτημα για την περίπτωση που η απάντηση στο δεύτερο ερώτημα είναι αρνητική, παρά τη σχετική αντίθετη γνώμη μου. Θα το εξετάσω, όμως, για την περίπτωση που το Δικαστήριο κρίνει διαφορετικά.

62. Το αιτούν δικαστήριο ζητεί να μάθει εάν «συνιστά η καλλιέργεια σπόρων φαγόπυρου σε θρεπτικό ορό που περιέχει σπερμιδίνη διαδικασία πρωτογενούς παραγωγής φυτού ως προς το οποίο δεν εφαρμόζεται η νομοθεσία περί τροφίμων, και ιδίως ο κανονισμός [2015/2283], δεδομένου ότι το φυτό δεν αποτελεί ακόμη τρόφιμο πριν από τη συγκομιδή [άρθρο 2, στοιχείο γ', του κανονισμού (ΕΚ) 178/2002]».

63. Το άρθρο 2, στοιχείο γ', του κανονισμού 178/2002 εξαιρεί βεβαίως από την έννοια των «τροφίμων» τα φυτά πριν από τη συγκομιδή.

64. Η Optimize Health διατείνεται, προς υποστήριξη της θέσης της, ότι:

- Πριν από τη συγκομιδή, η παραγωγή των φύτρων σε υδατικό διάλυμα πλούσιο σε σπερμιδίνη συνιστά την ίδια διεργασία με την καλλιέργεια του σπόρου στον αγρό, προκειμένου να προκύψει το φυτό μέσω της λίπανσης.
- Οι οροί που χρησιμοποιούνται για τη βλάστηση των φύτρων δεν αποτελούν συστατικό σύνθετου τροφίμου και, επομένως, δεν συνιστούν εμπλουτισμό, κατά τον ίδιο τρόπο που η λίπανση των φυτών στη γεωργία δεν συνιστά μεταποίηση τροφίμων.
- Κατά την ανάπτυξη των φύτρων, το ίδιο το φυτό επιλέγει τα θρεπτικά στοιχεία που θα απορροφήσει από τον ορό κατά τη φυσική διαδικασία της βλάστησης και της βιολογικής ανάπτυξής του.

65. Τα επιχειρήματα αυτά δεν με πείθουν.

³³ Βλ. απόφαση της 9ης Ιουνίου 2005, HLH Warenvertrieb και Orthica (C-211/03, C-299/03 και C-316/03 έως C-318/03, EU:C:2005:370, σκέψεις 84 και 86), της οποίας το σκεπτικό μπορεί να εφαρμοστεί κατ' αναλογία στην προκειμένη υπόθεση: «Προκειμένου να εκτιμηθεί η ύπαρξη ή όχι μιας τέτοιας ανθρώπινης καταναλώσεως, η αρμόδια αρχή πρέπει να λάβει υπόψη όλες τις περιστάσεις της υποθέσεως», οι οποίες «πρέπει να αφορούν το ίδιο το τρόφιμο ή το συστατικό τροφίμου που αποτελεί αντικείμενο εξετάσεως και όχι τρόφιμο ή συστατικό τροφίμου που είναι όμοιο ή παρεμφερές. Συγκεκριμένα, στον τομέα των νέων τροφίμων ή νέων συστατικών τροφίμων, δεν μπορεί να αποκλειστεί ότι διαφορές έστω και φαινομενικά μικρές μπορεί να συνεπάγονται σοβαρές συνέπειες για τη δημόσια υγεία, τουλάχιστον μέχρις ότου αποδειχθεί με τις πρόσφορες διαδικασίες ότι το εν λόγω τρόφιμο ή συστατικό τροφίμου είναι αβλαβές».

66. Η χρήση τεχνικής υδροπονικής καλλιέργειας κατά την οποία χρησιμοποιείται υδατικός ορός πλούσιος σε σπερμιδίνη για τη βλάστηση των σπόρων φαγόπυρου και στη συνέχεια συγκομίζονται τα φύτρα πριν από την εμφάνιση των φύλλων τους αποτελεί μια μορφή «συγκομιδής» των φύτρων και όχι άμεση κατανάλωση του σπόρου φαγόπυρου.

67. Επιπλέον, τα φύτρα δεν αποτελούν το τελικό προϊόν που θα χαρακτηριστεί ενδεχομένως νέο τρόφιμο. Το εν λόγω νέο τρόφιμο συνίσταται στο άλευρο που παράγεται μετά την αποξήρανση και την άλεση των φύτρων. Δεν υπάρχει αναλογία με την παραγωγή σπόρων.

68. Επίσης, η χρήση υδατικού ορού πλούσιου σε συνθετική σπερμιδίνη στην υδροπονική καλλιέργεια δεν μπορεί να συγκριθεί με τη χρήση λιπασμάτων. Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) 2003/2003³⁴, ο οποίος στη συνέχεια αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) 2019/1009³⁵, δεν έχει εγκριθεί κανένα λίπασμα που να περιέχει σπερμιδίνη και η ουσία αυτή δεν περιλαμβάνεται στα ζωικά περιττώματα, όπως η κόπρος ή η υδαρής κόπρος, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν χωρίς προηγούμενη έγκριση για την καλλιέργεια φυτών.

69. Ομοίως, η χρήση ορού που περιέχει σπερμιδίνη δεν αποτελεί τη συνήθη μέθοδο για τη βλάστηση σπόρων, στην οποία πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο ή καθαρό νερό³⁶.

70. Εν συντομία, η απάντηση στο τέταρτο προδικαστικό ερώτημα πρέπει να είναι αρνητική: τα φύτρα φαγόπυρου που βλάστησαν σε ορό πλούσιο σε σπερμιδίνη δεν μπορούν να θεωρηθούν «φυτό πριν από τη συγκομιδή» και πρέπει να θεωρηθούν τρόφιμο.

ΣΤ. Επί του πέμπτου προδικαστικού ερωτήματος

71. Το αιτούν δικαστήριο ζητεί να μάθει εάν έχει σημασία το αν ο ορός που χρησιμοποιείται στην υδροπονική καλλιέργεια περιέχει φυσική ή συνθετική σπερμιδίνη.

72. Κατά τη γνώμη μου, η φυσική ή συνθετική σύσταση της σπερμιδίνης δεν επηρεάζει τον χαρακτηρισμό του επίδικου προϊόντος ως νέου τροφίμου ή όχι.

73. Ο υδατικός ορός με σπερμιδίνη χρησιμοποιείται στην υδροπονική καλλιέργεια των φύτρων του φαγόπυρου με σκοπό την εκθετική αύξηση της περιεκτικότητάς τους σε αυτή την πολυαμίνη. Αυτό που έχει σημασία είναι το επίπεδο καθαρότητας της σπερμιδίνης που χρησιμοποιείται και δεν έχει σημασία αν είναι συνθετική ή φυσική³⁷. Στο ίδιο επίπεδο καθαρότητας, η βιοενίσχυση του αλεύρου θα είναι η ίδια.

³⁴ Κανονισμός του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 13ης Οκτωβρίου 2003, σχετικά με τα λιπάσματα (ΕΕ 2003, L 304, σ. 1).

³⁵ Κανονισμός του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 5ης Ιουνίου 2019, για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με τη διάθεση προϊόντων λίπανσης της ΕΕ στην αγορά και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 και (ΕΚ) αριθ. 1107/2009 και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2003/2003 (ΕΕ 2019, L 170, σ. 1).

³⁶ Βλ. σημείο 1.ΣΤ των κατευθυντήριων οδηγιών της ESSA (Ευρωπαϊκής Ένωσης Σπόρων με Φύτρο) για την παραγωγή φύτρων και σπόρων που προορίζονται για παραγωγή φύτρων (ΕΕ 2017, C 220, σ. 29).

³⁷ Αυτή η συλλογιστική ισχύει εφόσον η σύνθεση της σπερμιδίνης έχει γίνει σωστά στο εργαστήριο και δεν περιέχει υπολειμματικές ουσίες τις οποίες ενδέχεται να απορροφήσει το φυτό και οι οποίες μπορούν να βλάψουν την ανθρώπινη υγεία.

V. Πρόταση

74. Βάσει των προεκτεθέντων, προτείνω στο Δικαστήριο να απαντήσει στο Landesgericht für Zivilrechtssachen Graz (περιφερειακό δικαστήριο αστικών υποθέσεων Γκρατς, Αυστρία) ως εξής:

«Το άρθρο 3, παράγραφος 2, στοιχείο α', του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Νοεμβρίου 2015, σχετικά με τα νέα τρόφιμα, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1852/2001 της Επιτροπής,

έχει την έννοια ότι:

- ένα προϊόν όπως το αλεύρο φύτρων φαγόπυρου με υψηλή περιεκτικότητα σε σπερμιδίνη μπορεί να χαρακτηριστεί ως “νέο τρόφιμο”, κατ’ εφαρμογήν της περίπτωσης ιν της εν λόγω διάταξης·
- η έννοια της “διαδικασίας παραγωγής” τροφίμων στην περίπτωση vii της εν λόγω διάταξης περιλαμβάνει και το στάδιο της πρωτογενούς παραγωγής·
- ο χαρακτηρισμός ενός τροφίμου ως νέου εξαρτάται από το εάν έχει εφαρμοστεί ή όχι η διαδικασία παραγωγής συγκεκριμένα για την παραγωγή του επίμαχου σε κάθε περίπτωση προϊόντος·
- φυτό φαγόπυρου που έχει βλαστήσει σε ορό πλούσιο σε σπερμιδίνη πρέπει να θεωρηθεί τρόφιμο και δεν μπορεί χαρακτηριστεί ως “φυτό πριν από τη συγκομιδή” κατά την έννοια του άρθρου 2, στοιχείο γ', του κανονισμού (ΕΚ) 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων·
- το αν η σπερμιδίνη είναι συνθετική ή φυσική δεν επηρεάζει τον χαρακτηρισμό ως νέου τροφίμου αλεύρου το οποίο παρασκευάζεται από φύτρα φαγόπυρου που έχουν βλαστήσει σε ορό σπερμιδίνης.»