

**Lieta C-660/23****Lūguma sniegt prejudiciālu nolēmumu kopsavilkums saskaņā ar Tiesas  
Reglamenta 98. panta 1. punktu****Iesniegšanas datums:**

2023. gada 9. novembris

**Iesniedzējtiesa:***Hof van Cassatie* (Beļģija)**Datums, kurā pieņemts iesniedzējtiesas nolēmums:**

2023. gada 5. oktobris

**Prasītāja:***Intervlees NV***Atbildētāja:***SUMP & Stammer GmbH***Pamatlietas priekšmets**

Pamatlieta attiecas uz strīdu starp *Intervlees NV*, gaļas izstrādājumu vairumtirdzniecības importa un eksporta sabiedrību, kas reģistrēta Beļģijā (turpmāk tekstā – “prasītāja”), un *Sump & Stammer GmbH*, Vācijā reģistrētu pārtikas vairumtirdzniecības sabiedrību (turpmāk tekstā – “atbildētāja”), par atbildētājas veiktu ārpustiesas līguma uzteikumu un atteikšanos pieņemt gaļas piegādes.

**Lūguma sniegt prejudiciālu nolēmumu priekšmets un juridiskais pamats**

Šis lūgums ir iesniegts saskaņā ar LESD 267. pantu un attiecas uz jautājumu par to, vai Regulas Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VII nodaļas ievaddaļā un 4. punktā minētais “stabilizācijas laika posms” attiecas tikai uz īso laika posmu pēc kaušanas, kurā gaļa tiek atdzesēta un kurš līdz ar to neattiecas uz nākamo atdzesēšanas laika posmu, un tādējādi sasaldēšanai paredzēto gaļu pēc nogatavināšanas vairs nevar sasaldēt.

## Prejudiciālais jautājums

Vai Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004, (2004. gada 29. aprīlis), ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, III pielikuma I sadaļas VII nodaļas ievaddaļa un 4. punkts ir jāinterpretē tādējādi, ka stabilizācijas laika posms attiecas tikai uz īsu laika posmu pēc kaušanas, kurā gaļa tiek atdzesēta, lai sasniegtu nepieciešamo pH un termisko stabilizāciju, un pēc kura sasaldēšanai paredzētā gaļa ir jāsasaldē bez liekas kavēšanās, un tādējādi tajā nav ietverts pēc tam sekojošais atdzesēšanas laiks saistībā ar gaļas turpmāku nogatavināšanos un tāpēc sasaldēšanai paredzēto gaļu pēc nogatavināšanas vairs nevar sasaldēt?

## Atbilstošie starptautisko tiesību pamatprincipi

“*Act of State*” doktrīna jeb aizliegums tiesas atrašanās valsts tiesai vērtēt citas valsts oficiālo darbību spēkā esamību, kā tas ir nostiprināts paražu tiesībās kā pierādījums vispārējai praksei, kas ir atzīta par tiesībām un kas konstitūē starptautisko tiesību avotu (turpmāk tekstā – “*Act of State* doktrīna”)

## Atbilstošās Savienības tiesību normas

LESD 26. un 28.–37. pants

Regulas Nr. 853/2004 3. panta 1. punkts

Regulas Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VII nodaļas ievaddaļa un 4. punkts

Regulas Nr. 853/2004 2., 4. un 9. apsvērumi

Regulas (ES) Nr. 558/2010 ceturtais apsvērumi

Regula (EK) Nr. 178/2002

Regula (EK) Nr. 852/2004

Komisijas paziņojums par ES pārtikas ziedošanas pamatnostādņēm (2017/C 361/01) (turpmāk tekstā – “paziņojums par pārtikas ziedošanu”), 5.4. sadaļa

## Atbilstošās valsts tiesību normas

*Burgerlijk Wetboek* [Civilkodekss], 8.17. un 8.18. pants (iepriekš – *Oud Burgerlijk Wetboek* [Vecais Civilkodekss], 1319., 1320. un 1322. pants)

## Īss pamatlīstas faktisko apstākļu un tiesvedības izklāsts

- 1 Puses noslēdza līgumu, saskaņā ar kuru prasītājam pēc atbildētājas pieprasījuma bija jāveic lielas gaļas piegādes. Runa ir par gaļu, kas tika iepriekš atdzesēta (“*ex chilled*”), lai to nogatavinātu un tādējādi padarītu mīkstāku, un kas pēc nogatavināšanas tika sasaldēta. 2019. gada 8. maijā prasītāja piegādāja atbildētājam Itālijas kruīza nozarei paredzētas gaļas sūtījumu. Atbildētāja pārdeva gaļu Vācijas uzņēmumam, kas piederēja Itālijas uzņēmumam. Itālijas iestādes noraidīja piegādi ar pamatojumu, ka tā neatbilst Regulas Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VII nodaļas 4. punktā ietvertajiem veselības aizsardzības standartiem, jo gaļa netika sasaldēta uzreiz pēc stabilizācijas laika posma, bet tikai pēc nogatavināšanas nolūkā veiktas atdzesēšanas, un tāpēc tā nevar būt paredzēta Eiropas tirgum. Pēc tam atbildētāja ārpustiesas ceļā uzteica līgumu un atteicās pieņemt turpmākās “*ex chilled*” gaļas piegādes. Pēc tam prasītāja pieprasīja atbildētājam atlīdzināt zaudējumus, jo tā esot bijusi spiesta gaļas sūtījumus pārdot trešai personai par zemāku cenu. Savukārt atbildētāja pieprasīja prasītājam atlīdzināt zaudējumus par piegādi, kas neatbilst preču tirgum, jo gaļa neesot bijusi derīga patēriņam cilvēku uzturā Eiropas Savienībā.
- 2 Ar 2021. gada 17. jūnija spriedumu *Ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout* [Antverpenes Uzņēmējdarbības lietu tiesa, *Turnhout* nodaļa] atzina abas prasības par nepamatotām.
- 3 Apelācijas tiesvedībā *Hof van beroep te Antwerpen* [Antverpenes apelācijas tiesa] atzina prasītājas apelācijas sūdzību par nepamatotu un atzina atbildētājas pretapelācijas sūdzību par pamatotu. Tā konstatēja, ka frāze “stabilizācijas laika posms” attiecas uz laika posmu, kas nepieciešams, lai panāktu vajadzīgo gaļas pH stabilizāciju, pirms tā tiek sasaldēta, bet nogatavināšanas laiks ir nepieciešamais laika posms, lai tā kļūtu mīksta. Šī tiesa uzskata, ka šos divus laika posmus nevar pielīdzināt vienu otram. Regulā Nr. 853/2004 esot nepārprotami paredzēts, ka sasaldēšanai paredzētā gaļa ir jāsasaldē bez liekas kavēšanās. Saskaņā ar Eiropas Komisijas Veselības un pārtikas nekaitīguma ģenerāldirektorāta 2019. gada 20. jūnija vēstuli tas esot “dažu dienu jautājums” [angļu valodas versijā: “*a matter of a few days*”]. Prasītāja kā uzņēmums, kas specializējies gaļas vairumtirdzniecības importā un eksportā, esot zinājusi vai tai bijis jāzina, ka “*ex chilled*” gaļa, kas tiek sasaldēta pēc tam, nevar būt paredzēta Eiropas tirgum, jo šī gaļa nav derīga patēriņam cilvēku uzturā un ir nepārprotami aizliegta ar Regulu Nr. 853/2004.

## Pamatlīstas pušu argumenti

- 4 Puses nav vienprātis par jēdziena “stabilizācijas laika posms” interpretāciju. Prasītāja apgalvo, ka jēdziens “nogatavināšanas laiks” visnotaļ ietilpst jēdzienā “stabilizācijas laika posms”. Jēdziens “stabilizācijas laika posms” Regulā Nr. 853/2004, kura nepārprotami neaizliedzot atdzesētas gaļas sasaldēšanu pēc nogatavināšanas sausā veidā, neesot definēts, un tādējādi uz šādu gaļu attiecoties

preču brīva aprīte. Aprobežojoties ar jēdziena “stabilizācijas laika posms” burtiski gramatisko interpretāciju, apelācijas tiesa esot pārkāpusi augstāka juridiskā spēka LESD 26. un 28.–37. panta normas. Iepriekš minētā Veselības un pārtikas nekaitīguma ģenerāldirektorāta vēstule turklāt esot jaunāka par Regulu Nr. 853/2004 un līdz ar to nevarot tikt uzskatīta par daļu no sagatavošanas darbiem, no kuriem varētu secināt likumdevēja gribu. Turklāt šajā vēstulē esot norādīts, ka stabilizācijas laika posms kā “dažu dienu jautājums” nav piemērojams *Dry aging* gadījumā. Apelācijas tiesa, to ignorējot, neesot ņēmusi vērā šā akta pierādījuma spēku. Turklāt apelācijas tiesa esot izvērtējusi Itālijas iestāžu lēmumu attiecībā uz Regulu Nr. 853/2004 un kļūdaini konstatējusi, ka tās ir rīkojušās saskaņā ar šo regulu. Tādējādi apelācijas tiesa esot pārkāpusi *Act of State* doktrīnu, saskaņā ar kuru tiesas atrašanās valsts tiesa nevarot vērtēt citas valsts oficiālo darbību spēkā esamību, ja tās ir veiktas, īstenojot šīs valsts varu, ietilpst tās kompetencē un ir saderīgas ar starptautiskajām tiesībām.

- 5 Atbildētāja uzskata, ka nogatavināšanas laiks neietilpst jēdzienā stabilizācijas laika posms un ka gaļa, tiklīdz tā ir nogatavināta, nedrīkst tikt sasaldēta, lai to palaistu tirdzniecībā Eiropas tirgū. Tā kā piegādātajai precei tādējādi esot bijis slēpts defekts, tā likumīgi esot uzteikusi līgumu.

#### **Īss lūguma sniegt prejudiciālu nolēmumu motīvu izklāsts**

- 6 Iesniedzējtiesa uzskata, ka jēdziens “stabilizācijas laika posms” nav definēts nedz Regulā Nr. 853/2004, nedz sagatavošanas darbos, nedz citos Savienības tiesību aktos šajā jomā. Tāpēc nav skaidrs, vai “stabilizācijas laika posms” attiecas tikai uz īso laika posmu pēc kaušanas, kurā gaļa tiek atdzesēta saskaņā ar Regulas Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VII nodaļas 1. punkta prasībām, līdz tiek sasniegta pH un termiskā stabilizācija, un tāpēc gaļa ir jāsasaldē tūlīt pēc tam, vai arī tas ietver arī pēc tam sekojošo, turpmākai nogatavināšanai nepieciešamo atdzesēšanas laika posmu, un tāpēc gaļu var vēl sasaldēt arī pēc šā nogatavināšanas procesa.
- 7 Saskaņā ar Regulas Nr. 853/2004 3. panta 1. punktu pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem tostarp ir jānodrošina atbilstība III pielikuma noteikumiem. Regulas Nr. 853/2004 otrajā apsvērumā ir teikts, ka konkrēti pārtikas produkti var radīt īpašus draudus cilvēka veselībai, tādēļ ir jāparedz īpaši higiēnas noteikumi. Tas jo īpaši attiecas uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, kurā bieži konstatēti mikrobioloģiski un ķīmiski draudi cilvēka veselībai. No ceturtā apsvēruma izriet, ka sabiedrības veselība ir prioritāra. Saskaņā ar regulas deviņto apsvērumu tās mērķi ir nodrošināt augstu patērētāju aizsardzības līmeni pārtikas drošības jomā, jo īpaši attiecinot uz pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem visā Kopienā vienādus noteikumus, un nodrošināt pareizu dzīvnieku izcelsmes produktu iekšējā tirgus darbību. Visbeidzot, Regulas (EK) Nr. 558/2010 ceturtajā apsvērumā ir teikts, ka sasaldēšana uzreiz pēc nokaušanas un atdzesēšana samazina baktēriju vairošanos un ka sasaldēšanai paredzēta mājputnu un zaķveidīgo gaļa pēc nokaušanas un atdzesēšanas jāsasaldē bez liekas kavēšanās. Arī paziņojumā par

pārtikas ziedošanu tiek norādīts uz nepieciešamību higiēnas apsvērumu dēļ saldēšanai paredzēto dzīvnieku izcelsmes pārtiku sasaldēt tūlīt pēc ražošanas.

- 8 2019. gada 2. maija spriedumā *T. Boer & Zonen*, C-98/18, EU:C:2019:355, 44. un 47. punkts, Tiesa, interpretējot Regulas Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VII nodaļas 1. un 3. punktu, ir norādījusi uz to, ka higiēnas noteikumu galvenais mērķis ir nodrošināt augstu patērētāju aizsardzības līmeni pārtikas drošības jomā. Ņemot vērā iepriekš minēto un attiecīgo noteikumu formulējumu, Tiesa nosprieda, ka tie ir jāinterpretē tādējādi, ka gaļas atdzesēšana pēc kaušanas ir jāveic kautuves telpās, līdz tā atdziest līdz temperatūrai, kas nepārsniedz 7 °C, pirms šī gaļa tiek pārkrauta refrīžeratorā.
- 9 Šķiet, ka interpretācija, saskaņā ar kuru “stabilizācijas laika posms” attiecas vienīgi uz īsu atdzesēšanas laika posmu pēc nokaušanas, kas ir nepieciešams, lai panāktu pH un termisko stabilizāciju, un pēc kura sasaldēšanai paredzētā gaļa ir tūlīt jāsasaldē un sasaldēšana vairs nevar tikt veikta pēc nogatavināšanas, visdrīzāk atbilst atbilstošo Savienības tiesību normu higiēnas noteikumu galvenajam mērķim, proti, nodrošināt augstu sabiedrības veselības aizsardzības līmeni. Tomēr šķiet, ka Nīderlandes un Itālijas kompetentajām pārtikas nekaitīguma iestādēm ir atšķirīgi viedokļi par iespēju sasaldēt nogatavināšanas nolūkā atdzesētu gaļu. Ņemot vērā šos atšķirīgos viedokļus, nav tik acīmredzami, kā ir jāinterpretē Regulas Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VII nodaļas 4. punkts, lai nerastos pamatotas šaubas. Tādēļ ir jāiesniedz iepriekš izklāstītais prejudiciālais jautājums.