

Sprawa C-660/23**Streszczenie wniosku o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym
złożonego na podstawie art. 98 § 1 regulaminu postępowania przed
Trybunałem Sprawiedliwości****Data wpływu:**

9 listopada 2023 r.

Oznaczenie sądu odsyłającego:

Hof van Cassatie (Belgia)

**Data wydania postanowienia o wystąpieniu z wnioskiem o wydanie
orzeczenia w trybie prejudycjalnym:**

5 października 2023 r.

Strona powodowa:

Intervlees NV

Strona pozwana:

Sump & Stammer GmbH

Przedmiot postępowania głównego

Postępowanie główne dotyczy sporu pomiędzy mającą siedzibę w Belgii spółką Intervlees NV, zajmującą się importem i eksportem mięsa na poziomie hurtowym (zwaną dalej „powódką”), a mającą siedzibę w Niemczech spółką Sump & Stammer GmbH, zajmującą się handlem hurtowym produktami spożywczymi (zwaną dalej „pozwaną”), w związku z pozasądowym rozwiązaniem umowy przez pozwaną i odmową przyjęcia przez nią dostaw mięsa.

**Przedmiot i podstawa prawna wniosku o wydanie orzeczenia w trybie
prejudycjalnym**

Niniejszy wniosek na podstawie art. 267 TFUE dotyczy kwestii tego, czy „czas na stabilizację”, o którym mowa w pkt 4 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 obejmuje jedynie krótki okres po uboju, w trakcie którego mięso jest schładzane, a zatem nie obejmuje okresu dalszego schładzania,

w związku z czym mięso przeznaczone do zamrożenia nie może być zamrożone po poddaniu go procesowi sezonowania.

Pytanie prejudycjalne

Czy pkt 4 i zdanie wprowadzające rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 należy interpretować w ten sposób, że czas na stabilizację obejmuje jedynie krótki okres po uboju, w trakcie którego mięso jest schładzane w celu uzyskania wymaganego pH i stabilizacji termicznej, a zatem mięso przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bez zbędnej zwłoki po zakończeniu tego okresu, w związku z czym okres ten nie obejmuje dalszego schładzania w celu poddania mięsa procesowi sezonowania, a mięso przeznaczone do zamrożenia nie może być zamrożone po poddaniu go procesowi sezonowania?

Powołane zasady prawa międzynarodowego

Doktryna „act-of-state”, inaczej zakaz dokonywania przez sąd państwa mającego jurysdykcję do rozpoznania danej sprawy oceny ważności aktów organów publicznych innego państwa, w brzmieniu ustalonym w prawie zwyczajowym jako odzwierciedlenie ogólnej praktyki, która została zaakceptowana jako obowiązujące prawo i stanowi źródło prawa międzynarodowego (zwana dalej „doktryną act-of-state”).

Powołane przepisy prawa Unii

Artykuły 26 i 28–37 TFUE

Artykuł 3 ust. 1 rozporządzenia nr 853/2004 (zwanego dalej „rozporządzeniem nr 853/2004”)

Zdanie wprowadzające i pkt 4 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004

Motywy 2, 4 i 9 rozporządzenia nr 853/2004

Motyw 4 rozporządzenia (WE) nr 558/2010

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004

Sekcja 5.4 zawiadomienia Komisji Europejskiej w sprawie wytycznych UE w zakresie darowizny żywności (2017/C 361/01) (zwanego dalej „Zawiadomieniem w sprawie darowizny żywności”)

Powołane przepisy prawa krajowego

Artykuły 8.17 i 8.18 Burgerlijk Wetboek (kodeksu cywilnego) (dawny art. 1319, 1320 i 1322 Oud Burgerlijk Wetboek [dawnego kodeksu cywilnego])

Zwięzłe przedstawienie stanu faktycznego i postępowania głównego

- 1 Strony zawarły umowę, na mocy której powódka miała dostarczać pozwanej, na jej zamówienie, duże ilości mięsa. Umowa dotyczyła mięsa, które miało najpierw zostać schłodzone („ex chilled”), aby następnie zostać poddane procesowi sezonowania i w ten sposób osiągnąć jego większą delikatność, a następnie mięso miało zostać zamrożone. W dniu 8 maja 2019 r. powódka dostarczyła pozwanej partię mięsa przeznaczoną na włoski rynek rejsów wycieczkowych. Pozwana sprzedała mięso niemieckiemu przedsiębiorstwu będącemu częścią włoskiego przedsiębiorstwa. Władze włoskie odmówiły dopuszczenia dostawy na tej podstawie, że nie spełniała ona norm sanitarnych przewidzianych w pkt 4 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia 853/2004 ze względu na to, że mięso nie zostało zamrożone bezpośrednio po okresie stabilizacji, lecz dopiero po schłodzeniu w celu poddania go procesowi sezonowania, a zatem nie mogło ono zostać wprowadzone na rynek europejski. Z tego powodu pozwana rozwiązała umowę na drodze pozasądowej i odmówiła przyjęcia kolejnych dostaw mięsa „ex chilled”. Następnie powódka zażądała od pozwanej zapłaty odszkodowania w związku z tym, iż była ona zmuszona sprzedać kolejne partie mięsa podmiotowi trzeciemu za niższą cenę. Pozwana zażądała natomiast od pozwanej zapłaty odszkodowania w związku z dokonaniem przez nią dostawy towaru niezgodnego z wymogami rynkowymi ze względu na to, że mięso nie spełniało obowiązujących w Unii Europejskiej wymogów, aby mogło być dopuszczone do spożycia przez ludzi.
- 2 Wyrokiem z dnia 17 czerwca 2021 r. ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (sąd gospodarczy w Antwerpii, wydział w Turnhout) uznał oba żądania za bezzasadne.
- 3 W postępowaniu w drugiej instancji hof van beroep te Antwerpen (sąd apelacyjny w Antwerpii) uznał środek odwoławczy powódki za bezzasadny, a wzajemny środek odwoławczy pozwanej za zasadny. Sąd apelacyjny uznał, że pojęcie „czas na stabilizację” odnosi się do okresu niezbędnego do uzyskania wymaganej stabilizacji pH mięsa przed jego zamrożeniem oraz że okres sezonowania jest okresem niezbędnym, aby mięso osiągnęło odpowiednią kruchość. W jego ocenie

tych dwóch okresów nie można zrównywać. Jego zdaniem rozporządzenie nr 853/2004 wyraźnie stanowi, że mięso przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bez zbędnej zwłoki. Zgodnie z pismem Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności Komisji Europejskiej z dnia 20 czerwca 2019 r. oznacza to „kilka dni”. Jako przedsiębiorstwo specjalizujące się w imporcie i eksporcie mięsa na poziomie hurtowym powódka wiedziała lub powinna była wiedzieć, że mięso „ex chilled”, które zostało zamrożone w późniejszym czasie, nie może być przeznaczone na rynek europejski, ponieważ takie mięso nie nadawałoby się do spożycia przez ludzi i jest wyraźnie zakazane na mocy rozporządzenia 853/2004.

Najważniejsze argumenty stron w postępowaniu głównym

- 4 Strony nie zgadzają się co do wykładni pojęcia „czasu na stabilizację”. Powódka twierdzi, że pojęcie „okresu sezonowania” mieści się w zakresie pojęcia „czasu na stabilizację”. Jej zdaniem pojęcie „czasu na stabilizację” nie zostało zdefiniowane w rozporządzeniu nr 853/2004, które nie zawiera wyraźnego zakazu zamrażania schłodzonego mięsa po okresie suchego sezonowania, a zatem obowiązuje w tym zakresie swobodny przepływ towarów. Ograniczając się do literalnej/gramatycznej wykładni pojęcia „czasu na stabilizację”, sąd apelacyjny naruszył hierarchicznie wyższe normy art. 26 i 28–37 TFUE. Ponadto wyżej powołane pismo Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności jest późniejsze w stosunku do rozporządzenia nr 853/2004, a zatem nie może być ono uznane za część prac przygotowawczych, z których można by wywodzić wolę prawodawcy. Co więcej, w piśmie tym wskazano, że czas na stabilizację trwający „kilka dni” nie ma zastosowania w przypadku dry-ageingu. Pomijając tę kwestię, sąd apelacyjny niewłaściwie zinterpretował moc dowodową tego dokumentu. Wreszcie sąd apelacyjny dokonał oceny decyzji władz włoskich w świetle rozporządzenia nr 853/2004 i niesłusznie orzekł, że działały one zgodnie z tym rozporządzeniem. W ten sposób naruszył on doktrynę „act-of-state”, zgodnie z którą sąd państwa mającego jurysdykcję do rozpoznania danej sprawy nie może oceniać ważności aktów innego państwa, o ile stanowią one wykonywanie władzy publicznej tego państwa, są objęte jego jurysdykcją i są zgodne z prawem międzynarodowym.
- 5 Pozwana uważa, że okres sezonowania nie wchodzi w zakres czasu na stabilizację i że w związku z tym mięso po sezonowaniu nie powinno być zamrażane w celu wprowadzenia go do obrotu na rynku europejskim. Dostarczone towary były zatem dotknięte wadą, w związku z czym rozwiązanie umowy było zasadne.

Zwięzłe uzasadnienie wniosku o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym

- 6 Zdaniem sądu odsyłającego pojęcie „czasu na stabilizację” nie zostało zdefiniowane ani w rozporządzeniu nr 853/2004, ani w ramach prac przygotowawczych, ani w żadnym innym stosownym uregulowaniu prawa Unii. Istnieje zatem niejasność co do tego, czy okres ten obejmuje jedynie krótki okres

po uboju, w trakcie którego mięso jest chłodzone zgodnie z wymogami określonymi w pkt 1 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia 853/2004, do czasu uzyskania stabilizacji pH i termicznej, w związku z czym mięso musi zostać zamrożone natychmiast po jego zakończeniu, czy też obejmuje on również późniejszy okres schładzania konieczny do dalszego sezonowania, a zatem mięso może zostać zamrożone po przeprowadzeniu procesu sezonowania.

- 7 Zgodnie z art. 3 ust. 1 rozporządzenia nr 853/2004 przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są stosować odpowiednie przepisy między innymi załącznika III. Motyw 2 rozporządzenia nr 853/2004 stanowi, że niektóre środki spożywcze mogą stanowić szczególne zagrożenie dla zdrowia ludzi, w związku z czym konieczne jest ustanowienie szczególnych przepisów dotyczących higieny. Dotyczy to zwłaszcza żywności pochodzenia zwierzęcego, w przypadku której zgłaszano często przypadki zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych. Z motywu 4 wynika, że zdrowie publiczne ma pierwszorzędne znaczenie. Zgodnie z motywem 9 tego rozporządzenia ma ono na celu zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumenta w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności, zwłaszcza przez objęcie wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego w Unii tymi samymi przepisami, oraz zapewnienie właściwego funkcjonowania rynku wewnętrznego produktów pochodzenia zwierzęcego. Ponadto zgodnie z motywem 4 rozporządzenia (WE) nr 558/2010 zamrażanie bezpośrednio po uboju i schładzaniu minimalizuje rozwój bakterii i również mięso otrzymane z drobiu oraz zajęczaków przeznaczone do zamrożenia powinno być zamrożone bez zbędnej zwłoki zaraz po uboju i schłodzeniu. Również w zawiadomieniu w sprawie darowizny żywności wskazano, że ze względów higienicznych konieczne jest zamrażanie żywności pochodzenia zwierzęcego przeznaczonej do zamrożenia bez zbędnej zwłoki po jej produkcji.
- 8 Dokonując wykładni pkt 1 i 3 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004, Trybunał Sprawiedliwości podkreślił w wyroku z dnia 2 maja 2019 r., T. Boer & Zonen, C-98/18, EU:C:2019:355, pkt 44 i 47, główny cel przepisów dotyczących higieny, polegający na zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony konsumentów w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności. Biorąc pod uwagę powyższe oraz brzmienie przedmiotowych przepisów, Trybunał orzekł, że należy interpretować je w ten sposób, iż schładzanie mięsa po uboju musi odbywać się w pomieszczeniach ubojni do momentu osiągnięcia przez wszystkie jego części temperatury nie wyższej niż 7 °C, zanim zostanie ono przeładowane do samochodu chłodni.
- 9 Wykładnia, zgodnie z którą czas na stabilizację odnosi się wyłącznie do krótkiego okresu schładzania po uboju, niezbędnego do uzyskania stabilizacji termicznej i pH, w związku z czym mięso przeznaczone do zamrożenia powinno być zamrażane zaraz po zakończeniu tego okresu, a nie dopiero po okresie sezonowania, wydaje się najlepiej odpowiadać głównemu celowi wyżej powołanych przepisów prawa Unii dotyczących higieny, polegającemu na zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony zdrowia publicznego. Wydaje się natomiast, że niderlandzkie i włoskie władze odpowiedzialne za bezpieczeństwo

żywności zajmują odmienne stanowiska w zakresie możliwości zamrażania mięsa schłodzonego w celu zastosowania procesu sezonowania. Z uwagi na te rozbieżne poglądy wykładnia pkt 4 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 nie jest na tyle oczywista, by nie pozostawiała miejsca na jakiegokolwiek racjonalne wątpliwości, w związku z czym konieczne jest wystąpienie z przedstawionym powyżej pytaniem prejudycjalnym.

DOKUMENT ROBOCZY