

Mål C-660/23

Sammanfattning av begäran om förhandsavgörande enligt artikel 98.1 i domstolens rättegångsregler

Avsändningsdatum:

den 9 november 2023

Domstol som begär förhandsavgörande:

Cour de cassation (Belgien)

Datum för beslutet att begära förhandsavgörande:

den 5 oktober 2023

Klagande:

Intervlees

Motpart:

Sump & Stammer GmbH

Saken i målet vid den nationella domstolen

Målet vid den nationella domstolen avser en tvist mellan Intervlees NV, en belgisk importör och exportör på grossistnivå av köttvaror (nedan kallad klaganden) och Sump & Stammer GmbH, en tysk grossist för livsmedelsvaror (nedan kallad motparten), om motpartens hävande av avtalet utan domstolsavgörande och vägran att ta emot leveranser av köttpartier.

Syfte med och rättslig grund för begäran om förhandsavgörande

Denna begäran på grundval av artikel 267 FEUF avser frågan om huruvida ”stabiliseringsperioden” som anges i punkt 4 i bilaga III, avdelning I, kapitel VII till förordning nr 853/2004 endast har avseende på den korta perioden efter slakt, under vilken köttet kyls, och sålunda inte avser den efterföljande kylningsperioden, så att kött som är avsett att frysas inte längre kan frysas efter mognadslagring.

Tolkningsfråga

”Ska bestämmelserna i bilaga III, avdelning I, kapitel VII, punkt 4 i förordning nr 853/2004 tolkas så, att stabiliseringsperioden endast avser den korta period efter slakt då köttet kyls för att nå den erforderliga pH- och temperaturstabiliseringen, så att kött som är avsett att frysas måste frysas omedelbart därefter, och att den alltså inte gäller den efterföljande kylningsperioden för att låta köttet mogna ytterligare, vilket innebär att kött som är avsett att frysas inte längre kan frysas efter mognadslagringen?”

Anförda folkrättsliga principer

Act of State-doktrinen eller förbudet för domstolen i forumstaten att bedöma giltigheten i myndighetshandlingar i en annan stat, såsom det är fastlagt i sedvanerätten som bevis för en allmän praxis som är godtagen som lag och är en källa till folkrätten (nedan kallad Act of State-doktrinen)

Anförda unionsbestämmelser

Artiklarna 26 och 28-37 FEUF

Artikel 3.1 i förordning nr 853/2004 (nedan kallad förordning 853/2004)

Punkt 4 i bilaga III, avdelning I, kapitel VII, till förordning 853/2004

Skäl 2, 4 och 9 i förordning 853/2004

Skäl 4 i förordning (EG) nr 558/2010

Förordning (EG) nr 178/2002

Förordning (EG) nr 852/2004

Avdelning 5.4 i Europeiska kommissionens tillkännagivande med avseende på EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer (2017/C 361/01) (nedan kallat tillkännagivandet om livsmedelsdonationer)

Anförda nationella bestämmelser

Artiklarna 8.17 och 8.18 i Burgerlijk Wetboek (tidigare artiklarna 1319, 1320 och 1322 i Oud Burgerlijk Wetboek)

Kortfattad redogörelse för de faktiska omständigheterna och förfarandet i målet vid den nationella domstolen

- 1 Parterna ingick ett avtal där klaganden skulle leverera stora partier kött på beställning till motparten. Det avser kött som tidigare varit kylt ("ex chilled") för att det skulle mogna och sålunda bli mörare och som därefter, efter mognadslagringen, frystes. Den 8 maj 2019 levererade klaganden ett parti kött till motparten som var avsett för den italienska kryssningsbranschen. Motparten sålde vidare köttet till ett tyskt företag som utgjorde en del av ett italienskt företag. De italienska myndigheterna gav inte sitt godkännande till leveransen eftersom den inte skulle uppfylla de sanitära normerna i punkt 4 till bilaga III, avdelning I, kapitel VII till förordning 853/2004, eftersom köttet inte frysts omedelbart efter en stabiliseringsperiod, utan först efter kylningen som syftar till att låta köttet mogna, och därför inte kunde vara ämnad för den europeiska marknaden. Motparten hävde därefter avtalet utan domstolsavgörande och vägrade ta emot de följande leveranserna av kött som var "ex chilled". Därefter krävde klaganden att motparten skulle betala ersättning för att man blev tvungen att sälja köttpartierna till ett lägre pris till tredje part. Motparten krävde å sin sida att klaganden skulle betala ersättning för att man levererat icke-marknadsmässiga varor eftersom köttet inte var lämpligt som livsmedel inom Europeiska unionen.
- 2 Genom beslut av den 17 juni 2021 avvisades båda kraven av Ondernemingsrechtbank Antwerpen, Turnhout-avdelningen.
- 3 I andrainstansen Hof van Beroep Antwerpen ogillades klagandens överklagande och motpartens anslutningsöverklagande bifölls. Hof van Beroep Antwerpen ansåg att begreppet "stabiliseringsperiod" avser perioden som är nödvändig för att nå köttets erforderliga pH-stabilisering innan det fryses och att mognadsperioden är den tid som krävs för att köttet ska bli mört. Enligt beslutet kan de båda perioderna inte likställas med varandra. Enligt Hof van Beroep Antwerpen fastställs det uttryckligen i förordning 853/2004 att kött som är avsett att frysas måste frysas utan dröjsmål. Enligt brevet av den 20 juni 2019 från Europeiska kommissionens generaldirektorat för hälsa och livsmedelssäkerhet innebär detta inom "några dagar". Som ett företag specialiserat på import och export av kött på grossistnivå visste eller borde klaganden ha vetat att "ex chilled" kött som därefter fryses inte kunde vara avsett för den europeiska marknaden, eftersom sådant kött inte skulle vara lämpligt som livsmedel och uttryckligen är förbjudet enligt förordning 853/2004.

Parternas huvudargument

- 4 Parterna är inte överens om tolkningen av begreppet "stabiliseringsperiod". Klaganden hävdar att begreppet "mognadsperiod" omfattas av termen

”stabiliseringsperiod”. Enligt klaganden definieras inte ”stabiliseringsperiod” i förordning 853/2004, vilket inte innebär ett uttryckligt förbud mot att frysa nedkylt kött efter torrmörning varför det får omfattas av den fria rörligheten för varor. Genom att begränsa sig till att göra en bokstavlig/grammatisk tolkning av begreppet ”stabiliseringsperiod” har Hof van Beroep Antwerpen åsidosatt de hierarkiskt sett högre satta normerna i artiklarna 26 och 28–37 FEUF. Ovan nämnda brev från Europeiska kommissionens generaldirektorat för hälsa och livsmedelssäkerhet är för övrigt av ett senare datum än förordning 853/2004 och kan därför inte ses som en del av förarbetena, av vilka lagstiftarens avsikter kan härledas. Dessutom framgår det i brevet att stabiliseringsperioden på ”några dagar” inte gäller vid *dry-ageing*. Genom att förbigå det har Hof van Beroep Antwerpen inte tillräckligt värderat beviskraften i denna handling. Avslutningsvis har Hof van Beroep Antwerpen prövat beslutet mot förordning 853/2004 och – felaktigt – och kommit fram till att man agerat i enlighet med den förordningen. Hof van Beroep Antwerpen har sålunda åsidosatt Act of State-doktrinen, enligt vilken domstolen i forumstaten inte har rätt att bedöma giltigheten i handlingar i en annan stat om dessa har utfärdats vid utövandet av den statens offentliga makt, faller inom den statens jurisdiktion och är förenliga med internationell rätt.

- 5 Motparten anser att mognadsperioden inte omfattas av stabiliseringsperioden och att kött därför, när det blivit moget, inte får frysas för att handlas med på den europeiska marknaden. De levererade varorna var alltså behäftade med ett dolt fel, varför motparten har hävt avtalet på ett rättmätigt sätt.

Kortfattad redogörelse för skälen till begäran om förhandsavgörande

- 6 Enligt domstolen som begär förhandsavgörande definieras begreppet ”stabiliseringsperiod” varken i förordning 853/2004 eller i förarbetena eller i någon annan relevant unionslagstiftning. Det råder därmed ovisshet om huruvida stabiliseringsperioden endast avser den korta perioden efter slakt då köttet kyls enligt kraven i punkt 1 i bilaga III, avdelning I, kapitel VII till förordning 853/2004 till dess att en pH- och temperaturstabilitet uppnås, så att köttet omedelbart därefter måste frysas, eller om den även avser den därefter följande kylningsperioden som är nödvändig för den ytterligare mognaden, så att köttet även kan frysas efter denna mognadsprocess.
- 7 Enligt och i kraft av artikel 3.1 i förordning 853/2004 ska livsmedelsföretagare bland annat följa bestämmelserna i bilaga III. I skäl 2 i förordning 853/2004 står det att vissa livsmedel kan utgöra specifika faror för folkhälsan, varför specifika hygienföreskrifter måste fastställas. Detta gäller särskilt livsmedel av animaliskt ursprung, i fråga om vilka förekomsten av mikrobiologiska och kemiska faror ofta har rapporterats. Av skäl 4 framgår att folkhälsan är prioriterad. Enligt skäl 9 är huvudsyftet med förordningen att säkerställa en hög konsumentskyddsnivå med avseende på livsmedelssäkerhet, särskilt genom att samma regler ska gälla för livsmedelsföretagare i hela unionen, samt att se till att den inre marknaden för produkter av animaliskt ursprung fungerar väl. Slutligen framgår av skäl 4 i

förordning (EG) nr 558/2010 att infrysningen omedelbart efter slakt och kylning minimerar bakterietillväxten, och att även kött av fjäderfä och hardjur som är avsett för infrysning måste frysas omedelbart efter slakt och kylning. Även i tillkännagivandet om livsmedelsdonationer görs en hänvisning till det hygieniska behovet av att frysa livsmedel av animaliskt ursprung som är avsedda för infrysning utan dröjsmål efter produktionen.

- 8 Domstolen hänvisade i sin dom av den 2 maj 2019, T. Boer & Zonen, C-98/18, EU:C:2019:355, punkterna 44 och 47), för tolkning av punkterna 1 och 3 i bilaga III, avdelning I, kapitel VII i förordning 853/2004, till hygienreglernas huvudsyfte att säkerställa en hög konsumentskyddsnivå på livsmedelssäkerhetens område. Mot bakgrund av detta och formuleringarna i de aktuella bestämmelserna kom domstolen fram till att de måste tolkas så, att köttet måste kylas efter slakt på själva slakteriet för att köttet ska nå en temperatur på högst 7 °C rakt igenom och först då får lastas i en kylbil.
- 9 En tolkning där stabiliseringsperioden endast tar fasta på den korta kylningsperiod efter slakt som krävs för att nå pH- och temperaturstabilitet, så att kött som är avsett för infrysning fryses omedelbart därefter och infrysning inte kan ske igen efter mognadslagring, förefaller vara den tolkning som mest överensstämmer med huvudsyftet med de nämnda unionsrättsliga hygienreglerna för att säkerställa en hög skyddsnivå för folkhälsan. Det framgår dock att de nederländska och de italienska livsmedelssäkerhetsmyndigheterna intar motsatta ståndpunkter när det gäller möjligheten att frysa kött som kylts för mognadslagring. Med tanke på dessa motsatta åsikter är inte tolkningen av punkt 4 i bilaga III, avdelning I, kapitel VII i förordning 853/2004 så tydlig att det inte rimligen kan finnas utrymme för tvivelsmål, varför ovan nämnda tolkningsfråga behöver ställas.