

**Kohtuasi C-660/23****Eelotsusetaotluse kokkuvõte vastavalt Euroopa Kohtu kodukorra artikli 98 lõikele 1****Saabumise kuupäev:**

9. november 2023

**Eelotsusetaotluse esitanud kohus:**

Hof van Cassatie (Belgia kassatsioonikohus)

**Eelotsusetaotluse kuupäev:**

5. oktoober 2023

**Hageja:**

Intervlees NV

**Kostja:**

Sump &amp; Stammer GmbH

**Põhikohtuasja ese**

Põhikohtuasjas on tegemist Belgia lihatoodete hulgiimportija ja -eksportija Intervlees NV (edaspidi „hageja“) ja Saksa toiduainete hulgimüüja Sump & Stammer GmbH (edaspidi „kostja“) vahelise vaidlusega, mis puudutab kostja poolt lepingu kohtuvälist lõpetamist ja lihapartiide vastuvõtmisest keeldumist.

**Eelotsusetaotluse ese ja õiguslik alus**

Eelotsusetaotlus on esitatud ELTL artikli 267 alusel ja puudutab küsimust, kas määruse nr 853/2004 III lisa I jao VII peatüki algusosas ja punktis 4 nimetatud „stabiliseerimisperiood“ hõlmab endas üksnes lühikest ajavahemikku pärast tapmist, mille jooksul liha jahutatakse, ning ei hõlma seega sellele järgnevat jahutusperioodi, mistõttu ei saa külmutamiseks ettenähtud liha pärast laagerdamist enam külmutada.

## Eelotsuse küsimus

Kas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid, III lisa I jao VII peatüki algusosa ja punkti 4 tuleb tõlgendada nii, et „stabiliseerimisperiod“ hõlmab endas üksnes lühikest ajavahemikku pärast tapmist, mille jooksul liha jahutatakse, et saavutada vajalik pH- ja soojusstabiliseerumine, mistõttu tuleb külmutamiseks ettenähtud liha seejärel põhjendamatu viivitusega külmutada, ning ei hõlma seega järgnevat liha edasiseks laagerdamiseks vajalikku jahutusperioodi, mistõttu ei saa külmutamiseks ettenähtud liha pärast laagerdamist enam külmutada?

## Viidatud rahvusvahelise õiguse põhimõtted

„*Act of State*“ doktriin ehk kohtu asukohariigi kohtu keeld hinnata teise riigi avaliku võimu toimingute kehtivust, nagu see on tavaõiguses kinnistunud tõendina üldise tava kohta, mida tunnustatakse õigusena ja mis kujutab endast rahvusvahelise õiguse allikat (edaspidi „*Act-of-State*-doktriin“)

## Viidatud liidu õigusnormid

ELTL artikkel 26 ja artiklid 28–37

Määruse nr 853/2004 artikli 3 lõige 1

Määruse nr 853/2004 III lisa I jao VII peatüki algusosa ja punkt 4

Määruse nr 853/2004 põhjendused 2, 4 ja 9

Määruse (EÜ) nr 558/2010 põhjendus 4

Määrus (EÜ) nr 178/2002

Määrus (EÜ) nr 852/2004

Euroopa Komisjoni teatise „Toiduainete annetamist käsitlevad ELi suunised“ (2017/C 361/01) (edaspidi „Toiduainete annetamist käsitlev teatis“) punkt 5.4

## Viidatud riigisisised õigusnormid

Tsiviilseadustiku (Burgerlijk Wetboek) artiklid 8.17 ja 8.18 (varem kehtinud vana tsiviilseadustiku (Oud Burgerlijk Wetboek) artiklid 1319, 1320 ja 1322))

## Asjaolude ja menetluse lühikokkuvõte

- 1 Pooled sõlmisid lepingu, mille kohaselt pidi hageja kostjale viimase nõudmisel tarnima suuri lihapartiisid. Tegemist on lihaga, mida oli laagerdamiseks ja sel viisil pehmemaks muutmiseks eelnevalt jahutatud (*ex chilled*) ning mis hiljem pärast laagerdamist külmutati. Hageja toimetas 8. mail 2019 kostjale Itaalia kruiisisektori jaoks mõeldud lihapartiid. Kostja müüs liha ühele Itaalia äriühingule kuuluvale Saksa äriühingule. Itaalia asutused keeldusid partiid vastu võtmast põhjusel, et see ei vasta määruse nr 853/2004 III lisa I jao VII peatüki punktis 4 sätestatud tervishoiunõuetele, kuna liha ei külmutatud kohe pärast stabiliseerimisperioodi, vaid alles pärast laagerdamiseks vajalikku jahutamist, mistõttu ei saanud seda partiid Euroopa turule lasta. Seejärel lõpetas kostja lepingu kohtuväliselt ja keeldus vastu võtmast järgmisi „*ex chilled*“ liha partiisid. Hageja nõudis kostjalt seepeale kahju hüvitamist, kuna ta oli sunnitud müüma lihapartiid kolmandale isikule madalama hinnaga. Kostja nõudis omakorda hagejalt kahju hüvitamist selle eest, et kaup ei vastanud turule laskmise nõuetele, kuna liha ei olnud Euroopa Liidus inimtoiduks kõlblik.
- 2 Ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (Antwerpeni kaubanduskohus, Turnhouti kohtumaja, Belgia) leidis 17. juuni 2021. aasta otsusega, et mõlema nõude rahuldamiseks puudub alus.
- 3 Apellatsiooniasutuses otsustas Hof van beroep te Antwerpen (Antwerpeni apellatsioonikohus, Belgia), et hageja apellatsioonkaebuse rahuldamiseks puudub alus ning et kostja vastuapellatsioonkaebuse rahuldamine on põhjendatud. Apellatsioonikohus leidis, et mõiste „stabiliseerimisperiood“<sup>\*</sup> viitab ajavahemikule, mis on vajalik liha puhul nõutavaks pH-taseme stabiliseerumiseks enne liha külmutamist, samas kui „laagerdumisaeg“<sup>†</sup> on ajavahemik, mis on vajalik liha pehmenemiseks. Nimetatud kohtu hinnangul ei saa neid ajavahemikke võrdsustada. Määruses nr 853/2004 on sõnaselgelt sätestatud, et külmutamiseks ettenähtud liha tuleb põhjendamatu viivitusega külmutada. Euroopa Komisjoni tervise ja toiduohutuse peadirektoraadi 20. juuni 2019. aasta kirja kohaselt tähendab see „mõne päeva jooksul“. Hageja, kes on spetsialiseerunud liha hulgi koguste impordile ja ekspordile, teadis või oleks pidanud teadma, et „*ex-chilled*“ liha, mis hiljem külmutatakse, ei saa Euroopa turule lasta, kuna see liha ei ole inimtoiduks kõlblik ja on määruse nr 853/2004 kohaselt sõnaselgelt keelatud.

## Põhikohtuasja poolte peamised argumendid

- 4 Pooled ei ole üksmeelil selles, kuidas tõlgendada mõistet „stabiliseerimisperiood“. Hageja väidab, et mõiste „laagerdumisaeg“ kuulub

\* Tõlkija märkus: hollandi keeles *stabilisatieperiode*, vt määruse nr 853/2004 III lisa I jao VII peatüki punkti 4 saksa- ja hollandikeelset versiooni.

† Tõlkija märkus: hollandi keeles *rijpingsperiode*.

kindlasti mõiste „stabiliseerimisperiood“ alla. Mõistet „stabiliseerimisperiood“ ei ole määratletud määruses nr 853/2004, mis ei keela sõnaselgelt ülijahutatud liha külmutamist pärast kuivlaagerdamist, mistõttu kuulub see kaupade vaba liikumise alla. Piirdudes mõiste „stabiliseerimisperiood“ grammatilise tõlgendamisega, rikkus apellatsioonikohus kõrgemalseisvaid ELTL artiklite 26 ja 28–37 sätteid. Eespool nimetatud tervise- ja toiduohutuse peadirektoraadi kiri on pealegi hilisem kui määrus nr 853/2004 ning järelikult ei saa seda käsitada osana ettevalmistavatest materjalidest, millest võib tuletada seadusandja tahet. Lisaks on selles kirjas märgitud, et „mõnepäevane“ laagerdamisperiood ei kehti *dry aging*’u puhul. Seda eirates hindas apellatsioonikohus selle dokumendi tõendusjõudu valesti. Lisaks analüüsis apellatsioonikohus Itaalia asutuste otsust määruse nr 853/2004 kontekstis ja leidis ekslikult, et nad olid tegutsenud kooskõlas nimetatud määrusega. Nii toimides rikkus apellatsioonikohus *Act-of-State*-doktriini, mille kohaselt ei saa asukohariigi kohus hinnata teise riigi toimingute kehtivust, kui need on tehtud selle riigi avalikku võimu teostades, kuuluvad selle riigi pädevusse ja on kooskõlas rahvusvahelise õigusega.

- 5 Kostja on seisukohal, et laagerdumisaeg ei kuulu stabiliseerimisperioodi hulka ning pärast laagerdamist ei tohiks liha seetõttu külmutada, kui seda soovitakse Euroopa turule viia. Kuna tarnitud kaubal oli varjatud puudus, lõpetas kostja lepingu õiguspäraselt.

#### **Eelotsusetaotluse põhjenduste lühikokkuvõte**

- 6 Eelotsusetaotluse esitanud kohtu hinnangul ei ole mõistet „stabiliseerimisperiood“ määratletud ei määruses nr 853/2004, selle ettevalmistavates materjalides ega muudes asjakohastes liidu õigusnormides. Seega on ebaselge, kas stabiliseerimisperiood hõlmab endas üksnes lühikest ajavahemikku pärast tapmist, mille jooksul liha jahutatakse määruse nr 853/2004 III lisa I jao VII peatüki punkti 1 nõuete kohaselt kuni pH- ja soojusstabiliseerumise saavutamiseni, mistõttu tuleb liha seejärel viivitamata külmutada, või kas stabiliseerimisperiood hõlmab ka liha edasiseks laagerdumiseks vajalikku jahutamisaega, mistõttu tohib liha veel ka pärast nimetatud laagerdumisprotsessi külmutada.
- 7 Määruse nr 853/2004 artikli 3 lõike 1 kohaselt peavad toidukäitlejad järgima muu hulgas määruse III lisa asjakohaseid sätteid. Määruse nr 853/2004 põhjenduses 2 on märgitud, et teatavate toiduainetega võivad kaasneda eriloomulised ohud inimtervisele, mis nõuab hügieeni erireeglite kehtestamist. Nii on see eelkõige loomset päritolu toiduainetega, mille puhul on tihti teatatud mikrobioloogiliste ja keemiliste ohtude esinemisest neis. Neljandast põhjendusest nähtub, et rahvatervis on esmatähtis. Üheksanda põhjenduse kohaselt on määruse eesmärk tagada kõrgetasemeline tarbijakaitse toiduohutuse valdkonnas, eelkõige kogu liidu toidukäitlejatele samade eeskirjade kehtestamise abil, ning kindlustada loomset päritolu toodete siseturu nõuetekohane toimimine. Viimaks on määruse (EL) nr 558/2010 põhjenduses 4 märgitud, et külmutamine kohe pärast tapmist ning jahutamine vähendavad miinimumini bakterite kasvu ja sulatamisjärgset

mikrobioloogilist koormust ning et ka külmutamiseks ettenähtud kodulindude ja jäneseliste liha tuleks tapajärgselt viivitamata jahutada ja külmutada. Samuti viidatakse toiduainete annetamist käsitlevas teatises hügieenilisele vajadusele külmutada külmutamiseks ettenähtud loomset päritolu toiduained ilma põhjendamatu viivitusega kohe pärast tootmist.

- 8 Euroopa Kohus märkis 2. mai 2019. aasta kohtuotsuses T. Boer & Zonen (C-98/18, EU:C:2019:355, punktid 44 ja 47), tõlgendades määruse nr 853/2004 III lisa I jao VII peatüki punkte 1 ja 3, et hügieenialaste õigusnormide põhieesmärk on tagada kõrgetasemeline tarbijakaitse toiduohutuse valdkonnas. Arvestades eeltoodut ja asjaomaste sätete sõnastust, otsustas Euroopa Kohus, et neid tuleb tõlgendada nii, et liha jahutamine pärast tapmist peab toimuma tapamaja enda ruumides, kuni liha on läbivalt saavutanud temperatuuri, mis ei ületa 7°C, enne kui see laaditakse jahutussõidukisse.
- 9 Tõlgendus, mille kohaselt on stabiliseerimisperiood üksnes lühike ajavahemik pärast tapmist, mis on vajalik pH- ja soojusstabiliseerumise saavutamiseks, mistõttu tuleb külmutamiseks ettenähtud liha pärast seda viivitamata külmutada ning külmutamine ei tohi toimuda pärast laagerdamist, näib olevat kõige paremini kooskõlas liidu hügieenieeskirjade põhieesmärgiga, milleks on rahvatervise kõrgetasemelise kaitse tagamine. Madalmaade ja Itaalia toiduohutuse eest vastutavatel asutustel näib siiski olevat erinev seisukoht seoses võimalusega külmutada laagerdamise eesmärgil jahutatud liha. Neid erinevaid seisukohti arvestades ei ole nii ilmne, kuidas tõlgendada määruse nr 853/2004 III lisa I jao VII peatüki punkti 4, et sellega seoses ei jääks üles mingeid põhjendatud kahtlusi. Seetõttu on vaja esitada eespool nimetatud eelotsuse küsimus.