

**Byla C-660/23****Prašymo priimti prejudicinį sprendimą santrauka pagal Teisingumo Teismo procedūros reglamento 98 straipsnio 1 dalį****Gavimo data:**

2023 m. lapkričio 9 d.

**Prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas:**

*Hof van Cassatie* (Belgija)

**Sprendimo dėl prašymo priimti prejudicinį sprendimą priėmimo data:**

2023 m. spalio 5 d.

**Ieškovė:**

*Intervlees NV*

**Atsakovė:**

*Sump & Stammer GmbH*

**Pagrindinės bylos dalykas**

Pagrindinėje byloje nagrinėjamas ginčas tarp *Intervlees NV*, Belgijos didmeninio mėsos produktų importo ir eksporto įmonės (toliau – ieškovė), ir *Sump & Stammer GmbH*, Vokietijos maisto produktų didmenininkės (toliau – atsakovė), dėl neteismine tvarka atsakovės nutrauktos sutarties ir atsisakymo priimti mėsos siuntas.

**Prašymo priimti prejudicinį sprendimą dalykas ir teisinis pagrindas**

Šis prašymas pagal SESV 267 straipsnį pateiktas dėl klausimo, ar Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus pradžioje ir 4 punkte nurodytas tam tikras „brandinimo laikotarpis“ siejamas tik su trumpu laikotarpiu po skerdimo, per kurį mėsa atšaldoma, taigi neapima vėlesnės atšaldymo trukmės, dėl to užšaldyti skirta mėsa po brandinimo nebegali būti užšaldoma.

## **Prejudicinis klausimas**

Ar 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, III priedo I skirsnio VII skyriaus pradžia ir 4 punktas turi būti aiškinami taip, kad „brandinimo laikotarpis“ siejamas tik su trumpu laikotarpiu po skerdimo, per kurį mėsa atšaldoma siekiant reikiamai stabilizuoti jos pH ir temperatūrą, dėl to užšaldyti skirta mėsa po tokio atšaldymo turi būti užšaldoma be reikalo nedelsiant, taigi šis laikotarpis neapima paskesnės atšaldymo trukmės toliau brandinant ir dėl to užšaldyti skirta mėsa po brandinimo nebegali būti užšaldoma?

## **Nurodyti tarptautinės teisės principai**

*Act of State* doktrina arba draudimas teismo vietos valstybės teismui vertinti kitos valstybės suverenių veiksmų galiojimą, įtvirtintas paprotinėje teiseje kaip įprastos praktikos, kuri yra pripažįstama teise ir laikoma tarptautinės teisės šaltiniu, įrodymas (toliau – *Act-of-State* doktrina)

## **Nurodytos Sąjungos teisės nuostatos**

SESV 26 ir 28–37 straipsniai

Reglamento Nr. 853/2004 3 straipsnio 1 dalis

Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus pradžia ir 4 punktas

Reglamento Nr. 853/2004 2, 4 ir 9 konstatuojamosios dalys

Reglamento (EB) Nr. 558/2010 4 konstatuojamoji dalis

Reglamentas (EB) Nr. 178/2002

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004

Europos Komisijos pranešimo dėl ES maisto dovanojimo gairių (2017/C 361/01) (toliau – Pranešimas dėl maisto dovanojimo gairių) 5.4 skirsnis

## **Nurodytos nacionalinės teisės nuostatos**

*Burgerlijk Wetboek* (Civilinis kodeksas) 8.17 ir 8.18 straipsniai (anksčiau – *Oud Burgerlijk Wetboek* (senasis Civilinis kodeksas) 1319, 1320 ir 1322 straipsniai)

## Glaustas faktinių aplinkybių ir proceso pagrindinėje byloje aprašymas

- 1 Šalys sudarė sutartį, pagal kurią ieškovė turėjo tiekti atsakovei didelės apimties mėsos siuntas pagal užsakymus. Sutartis buvo sudaryta dėl mėsos, kuri tam, kad taptų minkštesnė, prieš brandinimą buvo atšaldoma (*ex chilled*), o po brandinimo – užšaldoma. 2019 m. gegužės 8 d. ieškovė pristatė atsakovei Italijos kruizų sektoriui skirtą mėsos siuntą. Atsakovė pardavė mėsą Italijos įmonei priklausančiai Vokietijos įmonei. Italijos valdžios institucijos atsisakė priimti tiekiamas prekes nurodžiusios, kad jos neatitinka Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 4 punkte nustatytų sveikatos standartų, nes mėsa buvo užšaldyta ne iš karto po tam tikro brandinimo laikotarpio, o tik atšaldžius ją brandinimo tikslais, taigi ji negali būti skirta Europos rinkai. Tada atsakovė ne teismo tvarka nutraukė sutartį ir atsisakė priimti tolesnes *ex chilled* mėsos siuntas. Dėl šios priežasties ieškovė pareikalavo iš atsakovės atlyginti žalą, nes ji buvo priversta parduoti mėsos siuntas trečiajam asmeniui už mažesnę kainą. Atsakovė savo ruožtu pareikalavo, kad ieškovė atlygintų žalą dėl prekių tiekimo, kuris neatitinka rinkos sąlygų, nes mėsa Europos Sąjungoje nėra tinkama vartoti žmonėms.
- 2 2021 m. birželio 17 d. sprendimu *Ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout* (Antverpeno komercinių bylų teismas, Tiurnhauto skyrius) pripažino abu reikalavimus nepagrįstais.
- 3 Nagrinėdamas apeliacinį skundą, *Hof van beroep te Antwerpen* (Antverpeno apeliacinis teismas) pripažino ieškovės apeliacinį skundą nepagrįstu, o atsakovės priešpriešinį apeliacinį skundą – pagrįstu. Teismas konstatavo, kad sąvoka „brandinimo laikotarpis“\* reiškia laikotarpį, kuris yra būtinas siekiant reikiamai stabilizuoti mėsos pH prieš ją užšaldant, o „brandinimo trukmė“† yra laikotarpis, būtinas tam, kad mėsa taptų minkšta. Šio teismo nuomone, šių laikotarpių negalima tapatinti. Reglamente Nr. 853/2004 aiškiai numatyta, kad užšaldyti skirta mėsa turi būti užšaldoma be reikalo nedelsiant. Remiantis 2019 m. birželio 20 d. Europos Komisijos Sveikatos ir maisto saugos generalinio direktorato raštu, tai turi būti padaroma per „kelias dienas“. Ieškovė, kaip specializuota didmeninio mėsos produktų importo ir eksporto įmonė, žinojo arba turėjo žinoti, kad *ex-chilled* mėsa, kuri vėliau užšaldoma, negali būti skirta Europos rinkai, nes tokia mėsa nėra tinkama žmonėms vartoti ir yra aiškiai uždrausta pagal Reglamentą Nr. 853/2004.

## Svarbiausi pagrindinės bylos šalių argumentai

- 4 Šalys nesutaria dėl sąvokos „brandinimo laikotarpis“ aiškinimo. Ieškovė teigia, kad sąvoka „brandinimo trukmė“ patenka į sąvoką „brandinimo laikotarpis“.

\* Vertėjo pastaba: nyderlandų kalba – „stabilisatieperiode“, žr. Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 4 punkto versijas lietuvių ir nyderlandų kalbomis.

† Vertėjo pastaba: nyderlandų kalba – „rijpingsperiode“.

Sąvoka „brandinimo laikotarpis“ neapibrėžta Reglamente Nr. 853/2004, pagal kurią nėra aiškiai draudžiama užšaldyti atvėsintą mėsą po sausojo brandinimo, todėl ji gali būti laisvai platinama. Taikydamas tik pažodinį ir gramatinį sąvokos „brandinimo laikotarpis“ aiškinimą apeliacinis teismas pažeidė viršesnes SESV 26 ir 28–37 straipsnių nuostatas. Nurodytas Sveikatos ir maisto saugos generalinio direktorato raštas parengtas, beje, vėliau, nei priimtas Reglamentas Nr. 853/2004, todėl negali būti priskiriamas prie parengiamųjų dokumentų, iš kurių galima spręsti apie teisės aktų leidėjo ketinimus. Be to, šiame rašte nurodyta, kad brandinimo sausuoju būdu atveju „kelių dienų“ brandinimo laikotarpis netaikomas. To nepaisydamas, apeliacinis teismas klaidingai atmetė šio akto įrodomąją galią. Be to, apeliacinis teismas Italijos valdžios institucijų sprendimą vertino atsižvelgdamas į Reglamentą Nr. 853/2004 ir klaidingai nustatė, kad jos veikė pagal šį reglamentą. Taip apeliacinis teismas pažeidė *Act-of-State* doktriną, pagal kurią teismo vietos valstybės teismas negali vertinti kitos valstybės veiksmų galiojimo, kai jie buvo atlikti vykdant tos valstybės viešosios valdžios funkcijas, priklauso jos jurisdikcijai ir yra suderinami su tarptautine teise.

- 5 Atsakovė mano, kad brandinimo laikotarpis neapima brandinimo trukmės ir kad mėsa, jei ji jau brandinta, negali būti užšaldoma, kad ja būtų galima prekiauti Europos rinkoje. Taigi, atsižvelgdama į tai, kad patiektos prekės turėjo paslėptų trūkumų, ji teisėtai nutraukė sutartį.

#### **Glaustas prašymo priimti prejudicinį sprendimą pagrindimas**

- 6 Prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikusio teismo nuomone, sąvoka „brandinimo laikotarpis“ neapibrėžta nei Reglamente Nr. 853/2004, nei parengiamuosiuose dokumentuose ar kituose atitinkamuose Sąjungos teisės aktuose. Taigi neaišku, ar brandinimo laikotarpis siejamas tik su trumpu laikotarpiu po skerdimo, per kurį mėsa atšaldoma pagal Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 punkto reikalavimus, siekiant stabilizuoti jos pH ir temperatūrą, todėl turi būti kuo greičiau užšaldoma, ar jis apima ir paskesnę tolesniam brandinimui būtiną atšaldymo trukmę, taigi mėsa dar gali būti užšaldoma ir po šio brandinimo proceso.
- 7 Pagal Reglamento Nr. 853/2004 3 straipsnio 1 dalį maisto tvarkymo subjektai turi laikytis, be kita ko, III priedo nuostatų. Reglamento Nr. 853/2004 2 konstatuojamojoje dalyje nurodyta, kad tam tikri maisto produktai gali kelti konkretų pavojų žmonių sveikatai, dėl to privaloma nustatyti specialius higienos reikalavimus. Tą pavojų pirmiausia kelia gyvūninės kilmės maistas, apie kurio keliamą mikrobiologinį ir cheminį pavojų dažnai pranešama. Iš 4 konstatuojamosios dalies matyti, kad prioritetas yra visuomenės sveikata. Pagal 9 konstatuojamąją dalį reglamentu siekiama užtikrinti aukštą vartotojų apsaugos lygį, susijusį su maisto sauga, pirmiausia maisto tvarkymo subjektams visoje Sąjungoje taikant tas pačias taisykles ir užtikrinant tinkamą gyvūninės kilmės produktų vidaus rinkos veikimą. Galiausiai Reglamento Nr. (EB) 558/2010 4 konstatuojamojoje dalyje nurodyta, kad sušaldymas, atliekamas iškart po

skerdimo ir atšaldymo, maksimaliai nuslopina bakterijų augimą, o iš naminių paukščių ir kiškiažvėrių gauta mėsa, kuri skirta sušaldyti, po paskerdimo ir atšaldymo taip pat turėtų būti nedelsiant sušaldyta. Be to, Pranešime dėl maisto dovanojimo gairių nurodoma, kad dėl su higiena susijusių priežasčių pagamintas užšaldyti skirtas gyvūninis maistas turi būti užšaldomas be reikalo nedelsiant.

- 8 2019 m. gegužės 2 d. Sprendime *T. Boer & Zonen* (C-98/18, EU:C:2019:355, 44 ir 47 punktai) Teisingumo Teismas, aiškindamas Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 ir 3 punktus, nurodė, kad pagrindinis higienos srities teisės aktų tikslas yra užtikrinti vartotojams aukštą maisto saugos lygį. Atsižvelgdamas į tai ir į atitinkamų nuostatų tekstą, Teisingumo Teismas nusprendė, kad jos turi būti aiškinamos taip, kad mėsa po skerdimo turi būti atšaldoma pačiose skerdyklos patalpose, kol visos mėsos temperatūra pasiekia ne aukštesnę nei 7 °C temperatūrą, prieš bet kokią šios mėsos pakrovimą į izoterminį automobilį.
- 9 Regis, aiškinimas, pagal kurį brandinimo laikotarpis yra siejamas tik su trumpai trunkančiu atšaldymu po skerdimo, kuris yra būtinas pH ir temperatūrai stabilizuoti iki reikiamo lygio, taigi užšaldyti skirta mėsa turi būti kuo greičiau užšaldoma, o po brandinimo užšaldyti nebegalima, labiausiai atitinka pagrindinį nurodytą Sąjungos teisės higienos srities teisės aktų tikslą užtikrinti aukštą visuomenės sveikatos apsaugos lygį. Vis dėlto akivaizdu, kad už maisto saugą atsakingos Nyderlandų ir Italijos institucijos laikosi skirtingų nuomonių dėl galimybės užšaldyti brandinimui atšaldytą mėsa. Atsižvelgiant į šiuos nuomonių skirtumus, nėra taip akivaizdu, kaip turi būti aiškinamas Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 4 punktas, kad nekiltų jokių pagrįstų abejonių. Dėl šios priežasties reikia pateikti pirmiau nurodytą prejudicinį klausimą.