

Sag C-660/23**Sammendrag af anmodning om præjudiciel afgørelse i henhold til artikel 98, stk. 1, i Domstolens procesreglement****Dato for indlevering:**

9. november 2023

Forelæggende ret:

Hof van Cassatie (Belgien)

Afgørelse af:

5. oktober 2023

Sagsøger:

Intervlees NV

Sagsøgt:

Sump & Stammer GmbH

Hovedsagens genstand

Hovedsagen vedrører en tvist mellem Intervlees NV, en belgisk engrosimportør og -eksportør af kødprodukter (herefter »sagsøgeren«), og Sump & Stammer GmbH, en tysk engrosforhandler af fødevarer (herefter »sagsøgte«), vedrørende sagsøgte's udenretslige opsigelse af en aftale og afvisning af at modtage kødforsendelser.

Genstand og retsgrundlag for anmodningen om præjudiciel afgørelse

Anmodningen indgives i medfør af artikel 267 TEUF og vedrører det spørgsmål, om den »stabilisering«, der er omhandlet i bilag III, afsnit I, kapitel VII, initio og punkt 4, i forordning nr. 853/2004, kun vedrører den korte periode efter slagtingen, hvor kødet nedkøles, og dermed ikke omfatter den efterfølgende afkølingstid, således at kød til frysning ikke længere kan fryses efter modningen.

Præjudicielt spørgsmål

Skal bilag III, afsnit I, kapitel VII, initio og punkt 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer fortolkes således, at »stabiliseringen« kun vedrører den korte periode efter slagtningen, hvor kødet nedkøles for at opnå den påkrævede stabilisering af pH-værdien og temperaturen, således at kød til frysning herefter skal indfryses straks, og at stabiliseringen derfor ikke omfatter den efterfølgende afkølingstid med henblik på yderligere modning af kødet, således at kød til frysning ikke længere kan frysese efter modning?

Anførte folkeretlige principper

Doktrinen »Act of State«, dvs. forbuddet mod, at retten i den stat, på hvis område sagen føres, bedømmer en anden stats myndighedshandlinger, således som denne doktrin er forankret i EU-retten som bevis for en almindelig praksis, der er anerkendt som ret og udgør en folkeretlig retskilde (herefter Act of State-doktrinen)

Anførte EU-retlige forskrifter

Artikel 26 TEUF og 28-37 TEUF

Artikel 3, stk. 1, i forordning nr. 853/2004

Bilag III, afsnit I, kapitel VII, initio og punkt 4, i forordning nr. 853/2004

Anden, fjerde og niende betragtning til forordning nr. 853/2004

Fjerde betragtning til forordning (EF) nr. 558/2010

Forordning (EF) nr. 178/2002

Forordning (EF) nr. 852/2004

Afsnit 5.4 i meddelelse fra Europa-Kommissionen om EU's retningslinjer for fødevaredonation (2017/C 361/01) (herefter »meddelelsen om fødevaredonation«)

Anførte nationale forskrifter

Artikel 8.17 og 8.18 i Burgerlijk Wetboek (den borgerlige lovbog) (tidligere artikel 1319, 1320 og 1322 i Oud Burgerlijk Wetboek [den gamle borgerlige lovbog])

Kort fremstilling af de faktiske omstændigheder og retsforhandlingerne i hovedsagen

- 1 Parterne indgik en aftale, hvorefter sagsøgeren på anmodning skulle levere omfattende kødforsendelser til sagsøgte. Der er tale om kød, der tidligere havde været nedkølet («ex chilled») for at modne det og dermed fremme dets mørhed og efterfølgende blev frosset efter modningen. Den 8. maj 2019 leverede sagsøgeren en kødforsendelse til sagsøgte, som var bestemt for den italienske krydstogtssektor. Sagsøgte solgte kødet til en tysk virksomhed, der hørte under en italiensk virksomhed. De italienske myndigheder afviste leveringen med den begrundelse, at den ikke opfyldte de sundhedsstandarder, der fremgår af bilag III, afsnit I, kapitel VII, punkt 4, i forordning nr. 853/2004, eftersom kødet ikke var blevet frosset umiddelbart efter stabiliseringen, men derimod først efter en nedkøling, der skete med henblik på modning, og derfor ikke kunne anvendes på det europæiske marked. Sagsøgte opsagde herefter udenretsligt aftalen og afviste at modtage de efterfølgende leveringer af »ex chilled«-kød. Herpå krævede sagsøgeren erstatning af sagsøgte med den begrundelse, at sagsøgeren havde været tvunget til at sælge kødforsendelserne til en tredjemand til en lavere pris. Sagsøgte krævede til gengæld erstatning af sagsøgeren for at have leveret varer i strid med markedsvilkårene, idet kødet ikke var egnet til konsum i Den Europæiske Union.
- 2 Ved dom af 17. juni 2021 fastslog Ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (retten i handels- og erhvervsretlige sager i Antwerpen, afdeling Turnhout), at begge krav var ugrundede.
- 3 I appelininstansen forkastede Hof van beroep te Antwerpen (appeldomstolen i Antwerpen) sagsøgerens appel og tog sagsøgtes kontraappel til følge. Retten fastslog, at begrebet »stabilisering«^{*} vedrører den periode, der er nødvendig for at opnå den påkrævede stabilisering af kødets pH-værdi, før det indfryses, mens »modningsperioden«[†] er den periode, der er nødvendig, for at kødet bliver mørt. Ifølge denne ret kan de to perioder ikke sidestilles. Forordning nr. 853/2004 fastsætter udtrykkeligt, at kød til frysning skal indfryses straks. I henhold til en meddelelse fra Kommissionens Generaldirektorat for Sundhed og Fødevarer af 20. juni 2019 vil dette sige inden for »få dage«. Som en virksomhed, der er specialiseret i engrosimport og -eksport af kød, vidste sagsøgeren, eller burde sagsøgeren have vidst, at »ex chilled«-kød, som efterfølgende indfryses, ikke kan anvendes på det europæiske marked, eftersom sådant kød ikke er egnet til konsum og udtrykkeligt er forbudt i henhold til forordning nr. 853/2004.

* O.a.: Nederlandsnk: »stabilisatieperiode«, jf. den tyske og den nederlandske version af bilag III, afsnit I, kapitel VII, punkt 4, i forordning nr. 853/2004.

† O.a.: Nederlandsnk: »rijpingsperiode«.

De væsentligste argumenter, der anføres af hovedsagens parter

- 4 Parterne er uenige om fortolkningen af begrebet »stabilisering«. Sagsøgeren har gjort gældende, at begrebet »modningstid« er omfattet af begrebet »stabilisering«. Begrebet »stabilisering« er ikke defineret i forordning nr. 853/2004, som ikke udtrykkeligt forbyder indfrysning af nedkølet kød efter tørmodningen, hvorfor dette henhører under de frie varebevægelser. Idet appeldomstolen kun anlagde en rent grammatisk ordlydsfortolkning af begrebet »stabilisering«, tilsidesatte den ifølge sagsøgeren de trinløse bestemmelser i artikel 26 TEUF og 28-37 TEUF. Den førnævnte meddelelse fra Generaldirektoratet for Sundhed og Fødevarer er i øvrigt nyere end forordning nr. 853/2004 og kan derfor ikke anses for en del af forarbejderne, hvoraf lovgivers hensigt kan udledes. Endvidere anføres det i denne meddelelse, at stabiliseringen på »få dage« ikke gælder for dry aging. Ved at se bort herfra tilsidesatte appeldomstolen denne retsakts bevismæssige værdi. Desuden vurderede appeldomstolen de italienske myndigheders afgørelse i forhold til forordning nr. 853/2004 og fastslog – med urette – at de havde handlet i overensstemmelse med denne forordning. Dermed tilsidesatte appeldomstolen Act of State-doktrinen, hvorefter retten i den stat, på hvis område sagen føres, ikke kan bedømme gyldigheden af en anden stats handlinger, når disse handlinger blev foretaget ved udøvelse af denne stats myndighedsbeføjelser, var omfattet af statens kompetence og var i overensstemmelse med folkeretten.
- 5 Sagsøgte er af den opfattelse, at modningsperioden ikke er omfattet af stabiliseringen, og at kødet, når det først er modnet, derfor ikke må fryses igen med henblik på at blive bragt i omsætning på det europæiske marked. Eftersom de leverede varer således udviste en skjult mangel, var sagsøgte opsigelse af aftalen begrundet.

Kort fremstilling af begrundelsen for forelæggelsen

- 6 Ifølge den forelæggende ret er begrebet »stabilisering« hverken defineret i forordning nr. 853/2004 eller i forarbejderne, endige i andre relevante EU-retlige forskrifter. Det er derfor uklart, om stabiliseringen kun vedrører den korte periode efter slagtingen, hvor kødet i henhold til kravene i bilag III, afsnit I, kapitel VII, punkt 1, i forordning nr. 853/2004 nedkøles, indtil der er opnået en stabilisering af pH-værdien og temperaturen, således at kødet umiddelbart herefter skal indfryses, eller om stabiliseringen også omfatter den efterfølgende afkølingstid, der er nødvendig for den yderligere modning, således at kødet fortsat kan indfryses efter denne modningsproces.
- 7 I henhold til artikel 3, stk. 1, i forordning nr. 853/2004 skal lederen af en fødevarer virksomhed bl.a. overholde bestemmelserne i bilag III. Det anføres i anden betragtning til forordning nr. 853/2004, at nogle fødevarer kan udgøre særlige risici for menneskers sundhed, hvorfor der bør fastsættes særlige hygiejnebestemmelser. Dette gælder især animalske fødevarer, i forbindelse med

hvilke der har været hyppige indberetninger af mikrobiologiske og kemiske risici. Det fremgår af fjerde betragtning, at folkesundheden har forrang. I henhold til niende betragtning er forordningens formål at sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau, navnlig ved at sørge for, at de samme regler gælder for ledere af fødevarer virksomheder i hele Fællesskabet. Endelig anføres det i fjerde betragtning til forordning (EF) nr. 558/2010, at frysning straks efter slagtning og køling minimerer bakterievæksten, og at kød af fjerkræ og lagomorfer til frysning straks skal indfryses efter slagtning og køling. Også i meddelelsen om fødevareredonation anføres det, at det af hygiejnegrunde er nødvendigt, at fødevarer af animalsk oprindelse til indfrysning fryses uden unødigt forsinkelse efter produktionen.

- 8 Domstolen har i dom af 2. maj 2019, T. Boer & Zonen, C-98/18, EU:C:2019:355, præmis 44 og 47, vedrørende fortolkningen af bilag III, afsnit I, kapitel VII, punkt 1 og 3, i forordning nr. 853/2004 bemærket, at det hovedformål, der forfølges med lovgivningen på hygiejneområdet, er at sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevarer sikkerhed. På denne baggrund og henset til ordlyden af de pågældende bestemmelser fastslog Domstolen, at disse bestemmelser skal fortolkes således, at nedkølingen af kødet efter slagtningen skal ske i selve slagteriets lokaler, indtil alle dele af kødet har nået en temperatur på højst 7°C, inden dette kød lastes i en kølevogn.
- 9 En fortolkning, hvorefter stabiliseringen alene vedrører den korte afkølingstid efter slagtningen, som er nødvendig for at opnå en stabilisering af pH-værdien og temperaturen, således at kød til indfrysning skal indfryses umiddelbart herefter og indfrysning ikke længere kan ske efter modningen, synes at være i bedst overensstemmelse med hovedformålet med de anførte EU-retlige hygiejnebestemmelser, som er at sikre et højt beskyttelsesniveau med hensyn til folkesundheden. Imidlertid har de nederlandske og italienske fødevarer sikkerhedsmyndigheder åbenbart forskellige opfattelser af muligheden for at indfryse nedkølet kød med henblik på modning. Henset til disse divergerende opfattelser fremgår fortolkningen af bilag III, afsnit I, kapitel VII, punkt 4, i forordning nr. 853/2004 ikke med en sådan klarhed, at der ikke er plads til nogen rimelig tvivl. Derfor forelægges det ovenfor anførte spørgsmål til præjudiciel afgørelse.