

Asia C-660/23**Unionin tuomioistuimen työjärjestyksen 98 artiklan 1 kohdan mukainen
ennakkoratkaisupyynnön tiivistelmä****Jättämispäivä:**

9.11.2023

Ennakkoratkaisupyynnön esittänyt tuomioistuin:

Cour de cassation (Belgia)

Ennakkoratkaisupyynnön esittämistä koskevan päätöksen tekemispäivä:

5.10.2023

Valittaja:

Intervlees NV

Vastapuoli:

Sump & Stammer GmbH

Pääasian kohde

Pääasiassa on kyse oikeusriidasta, jossa asianosaisina ovat Intervlees NV, belgialainen lihajalosteiden tukkumaahantuoja ja -viejä (jäljempänä valittaja), ja Sump & Stammer GmbH, saksalainen elintarvikkeiden tukkuliike (jäljempänä vastapuoli), ja jossa on kyseessä vastapuolen tuomioistuinten ulkopuolella suorittama sopimuksen purkaminen ja kieltäytyminen lihaerätoimitusten vastaanottamisesta.

Ennakkoratkaisupyynnön kohde ja oikeusperusta

Tämä SEUT 267 artiklaan perustuva ennakkoratkaisupyynnö koskee kysymystä siitä, tarkoittaako asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson VII luvun 4 kohdassa mainittu ”vakioitumisaika” vain teurastuksen jälkeistä lyhyttä aikaa, jonka kuluessa liha jäähdytetään, eikä siis sen jälkeistä jäähdytysaikaa, mikä merkitsisi, että pakastukseen tarkoitettua lihaa ei voida enää kypsyttyksen jälkeen pakastaa.

Ennakkoratkaisukysymys

”Onko asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson VII luvun 4 kohtaa tulkittava siten, että vakioitumisaika tarkoittaa vain teurastuksen jälkeistä lyhyttä aikaa, jonka kuluessa liha jäähdytetään edellytetyn lopullisen pH:n ja lämpötilan tasaantumisen saavuttamiseksi, mikä merkitsisi, että pakastukseen tarkoitettu liha on pakastettava välittömästi mainitun ajan jälkeen, ja että vakioitumisaika ei siis tarkoita sen jälkeistä jäähdytysaikaa lihan kypsyttämiseksi edelleen, mikä merkitsisi, että pakastukseen tarkoitettua lihaa ei voida enää kypsyttyksen jälkeen pakastaa?”

Kansainvälisen oikeuden periaatteet, joihin viitataan

Act of state -oppi, jonka mukaan oikeuspaikan tuomioistuin ei voi arvioida toisen valtion viranomaisten toimia, sellaisena kuin kyseinen oppi on vakiintunut tapaoikeuteen osoituksena yleisestä käytännöstä, joka on hyväksytty laiksi ja joka on kansainvälisen julkisoikeuden lähde (jäljempänä act of state -oppi).

Unionin oikeussäännöt, joihin viitataan

SEUT 26 ja 28–37 artikla

Asetuksen N:o 853/2004 (jäljempänä asetus 853/2004) 3 artiklan 1 kohta

Asetuksen 853/2004 liitteessä III olevan I jakson VII luvun 4 kohta

Asetuksen 853/2004 johdanto-osan toinen, neljäs ja yhdeksäs perustelukappale

Asetuksen (EY) N:o 558/2010 johdanto-osan neljäs perustelukappale

Asetus (EY) N:o 178/2002

Asetus (EY) N:o 852/2004

Euroopan unionin ohjeita elintarvikkeiden lahjoittamisesta koskevan Euroopan komission tiedonannon (2017/C 361/01) (jäljempänä elintarvikelahjoituksia koskeva tiedonanto) jakso 5.4

Kansallisen oikeuden säännökset, joihin viitataan

Alankomaiden siviililain (Burgerlijk Wetboek) 8.17 ja 8.18 § (aiemmin vanhan siviililain (Oud Burgerlijk Wetboek) 1319, 1320 ja 1322 §)

Yhteenveto tosiseikoista ja menettelystä pääasiassa

- 1 Osapuolet tekivät sopimuksen, jonka mukaan valittaja toimittaisi vastapuolelle tilauksesta suuria lihaeriä. Kyse on lihasta, joka on ensin jäädytetty ("ex chilled") kypsytämistä ja siten mureuttamista varten ja kypsymisen jälkeen pakastettu. Valittaja toimitti 8.5.2019 vastapuolelle lihaerän, joka oli tarkoitettu Italian risteilyalan käyttöön. Vastapuoli myi lihan edelleen saksalaiselle yritykselle, joka oli osa italialaista yritystä. Italian viranomaiset hylkäsivät toimituksen, koska se ei niiden mukaan täyttänyt asetuksen 853/2004 liitteessä III olevan I jakson VII luvun 4 kohdassa olevia terveysturvastandardeja, sillä lihaa ei ollut pakastettu välittömästi vakioitumisajan jälkeen, vaan vasta kypsytämiseen tarkoitettuna jäädytyksen jälkeen, eikä se siten voinut olla tarkoitettu Euroopan markkinoille. Vastapuoli purki tällöin sopimuksen tuomioistuinten ulkopuolella ja kieltäytyi vastaanottamasta seuraavia "ex chilled"-lihatoimituksia. Tämän jälkeen valittaja vaati vastapuolta maksamaan vahingonkorvausta, koska valittaja oli joutunut myymään lihaerät kolmannelle osapuolelle alempaan hintaan. Vastapuoli sitä vastoin vaati valittajaa maksamaan vahingonkorvausta markkinoille soveltumattomien tuotteiden toimituksesta, koska liha ei kelvannut elintarvikkeeksi Euroopan unionissa.
- 2 Ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (Antwerpenin yritystuomioistuin, Turnhoutin osasto, Belgia) hylkäsi 17.6.2021 antamallaan päätöksellä molemmat vaatimukset perusteettomina.
- 3 Toisessa asteessa hof van beroep te Antwerpen (Antwerpenin ylioikeus, Belgia) hylkäsi valittajan valituksen perusteettomana ja hyväksyi vastapuolen vastavalituksen. Ylioikeus katsoi, että vakioitumisajan käsite viittaa aikaan, joka tarvitaan edellytetyn lopullisen pH:n saavuttamiseen ennen lihan pakastamista, ja että kypsytysaika on lihan mureuttamiseen tarvittava aika. Ylioikeuden mukaan näitä kahta aikaa ei voida rinnastaa toisiinsa. Kyseisen tuomioistuimen mukaan asetuksessa 853/2004 säädetään nimenomaisesti, että pakastukseen tarkoitettu liha on pakastettava viipymättä. Euroopan komission terveyden ja elintarviketurvallisuuden pääosaston 20.6.2019 päivätyn kirjeen mukaan tämä merkitsee "muutaman päivän" kuluessa tapahtuvaa pakastamista. Lihan tukkutason maahantuontiin ja vientiin erikoistuneena yrityksenä valittaja tiesi tai sen olisi pitänyt tietää, että "ex chilled"-lihaa, joka on pakastettu myöhemmin, ei voitaisi tarkoittaa Euroopan markkinoille, koska tällainen liha ei soveltuisi elintarvikkeeksi ja koska se on nimenomaisesti kielletty asetuksessa 853/2004.

Pääasian asianosaisten tärkeimmät perustelut

- 4 Asianosaiset eivät ole samaa mieltä vakioitumisajan käsitteen tulkinnasta. Valittaja väittää, että kypsytysajan käsite sisältyy vakioitumisajan käsitteeseen. Valittajan mukaan vakioitumisajan käsitettä ei määritellä asetuksessa 853/2004 eikä se sisällä nimenomaista kieltoa jäädytetyn lihan pakastamiselle raakakypsytysten jälkeen, joten tällöin sovelletaan tavaroiden liikkumisen vapautta. Tyytymällä tulkitsemaan vakioitumisajan käsitettä kirjaimellisesti/kieliopillisesti ylioikeus on rikkonut SEUT 26 ja 28–37 artiklan määräyksiä, jotka ovat hierarkiassa asetusta ylemmällä tasolla. Edellä mainittu terveyden ja elintarviketurvallisuuden pääosaston kirje on sitä paitsi päivätty asetuksen N:o 853/2004 jälkeen, eikä sen siis voida katsoa kuuluvan esitöihin, joista voitaisiin päätellä lainsäätäjän tahto. Lisäksi kyseisessä kirjeessä ilmaistaan, että ”muutaman päivän” vakioitumisaika ei päde raakakypsytysten yhteydessä. Tämän seikan sivuuttamalla ylioikeus jätti huomiotta kyseisen asiakirjan todistusvoiman. Ylioikeus myös tutki Italian viranomaisten päätöksen asetuksen N:o 853/2004 valossa ja katsoi – virheellisesti – näiden toimineen kyseisen asetuksen mukaisesti. Ylioikeus rikkoi siten act of state -oppia, jonka mukaan oikeuspaikan tuomioistuimien ei voi arvioida toisen valtion toimien pätevyyttä, mikäli kyseiset toimet on toteutettu osana jälkimmäisen valtion julkisen vallan käyttöä ja ne kuuluvat sen toimivaltaan ja ovat kansainvälisen oikeuden mukaisia.
- 5 Vastapuolen näkemyksen mukaan kypsytysaika ei sisälly vakioitumisaikaan eikä kypsennyttä lihaa näin ollen saa pakastaa myytäväksi Euroopan markkinoilla. Toimitetuissa tuotteissa oli siten piilevä virhe, joten vastapuoli on toiminut lainmukaisesti purkaessaan sopimuksen.

Tiivistelmä ennakkoratkaisupyyntöön perusteluista

- 6 Ennakkoratkaisua pyytävän tuomioistuimen mukaan vakioitumisajan käsitettä ei määritellä sen enempää asetuksessa 853/2004 kuin sen esitöissä eikä missään muussakaan unionin oikeuden merkityksellisessä säädöksessä. Näin ollen on epävarmaa, tarkoittaako kyseinen vakioitumisaika teurastuksen jälkeistä lyhyttä aikaa, jonka kuluessa liha jäädytetään asetuksen 853/2004 liitteessä III olevan I jakson VII luvun 1 kohdan edellytysten mukaisesti, kunnes lopullinen pH ja lämpötilan tasaantuminen saavutetaan, ja onko liha siten pakastettava välittömästi tämän jälkeen, vai tarkoittaako vakioitumisaika myös sen jälkeistä jäädytysaikaa, joka tarvitaan lihan kypsymiseksi edelleen, ja voidaanko liha siten pakastaa myös vielä tämän kypsytysprosessin jälkeen.
- 7 Asetuksen 853/2004 3 artiklan 1 kohdan nojalla elintarvikealan toimijoiden on noudatettava muun muassa kyseisen asetuksen liitteen III säännöksiä. Asetuksen 853/2004 johdanto-osan toisen perustelukappaleen mukaan eräistä elintarvikkeista voi aiheutua ihmisten terveydelle vaaroja, jotka edellyttävät erityisten hygieniasääntöjen laatimista. Tämä pätee erityisesti eläinperäisiin elintarvikkeisiin, joiden mikrobiologisista ja kemiallisista vaaroista on usein tehty

ilmoituksia. Johdanto-osan neljännessä perustelukappaleesta ilmenee, että ensisijaista on kansanterveys. Yhdeksännen perustelukappaleen mukaan asetuksen tavoitteena on varmistaa kuluttajansuojan korkea taso elintarvikkeiden turvallisuuden osalta, erityisesti soveltamalla elintarvikealan toimijoihin kaikkialla unionissa samoja sääntöjä, sekä huolehtia siitä, että eläinperäisten tuotteiden sisämarkkinat toimivat moitteettomasti. Lisäksi asetuksen (EY) N:o 558/2010 johdanto-osan neljännen perustelukappaleen mukaan välittömästi teurastuksen ja jäädytyksen jälkeen suoritettu jäädytys vähentää bakteerien kasvua, ja myös siipikarjasta ja jäniseläimistä saatu pakastukseen tarkoitettu liha on jäädytettävä välittömästi teurastuksen ja jäädytyksen jälkeen. Myös elintarvikelahjoituksia koskevassa tiedonannossa viitataan siihen, että pakastettavaksi tarkoitetut eläinperäiset elintarvikkeet on hygieniasyistä pakastettava välittömästi valmistuksen jälkeen.

- 8 Unionin tuomioistuin on tuomiossaan 2.5.2019, T. Boer & Zonen (C-98/18, EU:C:2019:355, 44 ja 47 kohta), viitannut asetuksen 853/2004 liitteessä III olevan I jakson VII luvun 1 ja 3 kohdan tulkinnan yhteydessä hygieniasääntöjen päätavoitteeseen, joka on kuluttajansuojelun korkean tason varmistaminen elintarvikkeiden turvallisuuden osalta. Tämän sekä asianomaisten säännösten sanamuodot huomioon ottaen unionin tuomioistuin katsoi, että kyseisiä säännöksiä on tulkittava siten, että lihan jäädyttäminen teurastuksen jälkeen on suoritettava itse teurastamon tiloissa, kunnes liha läpikotaisin saavuttaa enintään 7 °C:n lämpötilan, ennen kuin kyseinen liha kuormataan kylmäkuljetusautoon.
- 9 Tulkinta, jonka mukaan vakioitumisajalla tarkoitetaan yksinomaan teurastuksen jälkeistä lyhyttä jäädytysaikaa, joka on tarpeen lopullisen pH-arvon ja lämpötilan tasaantumisen saavuttamiseksi, siten, että pakastukseen tarkoitettu liha on pakastettava välittömästi tämän jälkeen eikä pakastus voi tapahtua enää kypsytyn jälkeen, näyttää parhaiten yhteensopivalta mainittujen unionin oikeuden hygieniasääntöjen päätavoitteen eli kansanterveyden korkeatasoisen suojelun varmistamisen kanssa. On kuitenkin ilmennyt, että Alankomaiden ja Italian elintarviketurvallisuusviranomaiset ovat vastakkaisilla kannoilla siitä, voidaanko kypsytystarkoituksessa jäädytettyä lihaa pakastaa. Nämä eriävät näkemykset huomioon ottaen asetuksen 853/2004 liitteessä III olevan I jakson VII luvun 4 kohdan tulkinta ei ole niin ilmeinen, että epäilylle ei kohtuudella jäisi sijaa, joten edellä mainittu ennakkoratkaisukysymys on tarpeen esittää.