

Rechtssache C-660/23

**Zusammenfassung des Vorabentscheidungsersuchens nach Art. 98 Abs. 1 der
Verfahrensordnung des Gerichtshofs**

Eingangsdatum:

9. November 2023

Vorlegendes Gericht:

Hof van Cassatie (Belgien)

Datum der Vorlageentscheidung:

5. Oktober 2023

Klägerin:

Intervlees NV

Beklagte:

Sump & Stammer GmbH

Gegenstand des Ausgangsverfahrens

Das Ausgangsverfahren betrifft einen Rechtsstreit zwischen der Intervlees NV, einer belgischen Großhandelsimporteurin und -exporteurin von Fleischwaren (im Folgenden: Klägerin) und der Sump & Stammer GmbH, einer deutschen Lebensmittelgroßhändlerin (im Folgenden: Beklagte) über eine außergerichtliche Vertragskündigung durch die Beklagte und die Weigerung, Fleischsendungen anzunehmen.

Gegenstand und Rechtsgrundlage des Vorabentscheidungsersuchens

Das Ersuchen ergeht gemäß Art. 267 AEUV und betrifft die Frage, ob sich die in Anhang III Abschnitt I Kapitel VII am Anfang und Nr. 4 der Verordnung Nr. 853/2004 genannte „gewisse Reifungszeit“ nur auf den kurzen Zeitraum nach der Schlachtung bezieht, in dem das Fleisch gekühlt wird, und daher nicht die darauffolgende Kühlzeit umfasst, so dass zum Einfrieren bestimmtes Fleisch nach der Reifung nicht mehr eingefroren werden kann.

Vorlagefrage

Ist Anhang III Abschnitt I Kapitel VII am Anfang und Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs dahin auszulegen, dass sich die „gewisse Reifungszeit“ nur auf den kurzen Zeitraum nach der Schlachtung bezieht, in dem das Fleisch gekühlt wird, um die erforderliche pH- und thermische Stabilisierung zu erreichen, so dass zum Einfrieren bestimmtes Fleisch anschließend ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden muss, und dass sie daher nicht die darauffolgende Kühlzeit zur weiteren Reifung des Fleisches umfasst, so dass zum Einfrieren bestimmtes Fleisch nach der Reifung nicht mehr eingefroren werden kann?

Angeführte Grundsätze des Völkerrechts

Die „Act of State“-Doktrin bzw. das Verbot für das Gericht des Forumstaats, die Gültigkeit hoheitlicher Handlungen eines anderen Staates zu beurteilen, so wie sie im Gewohnheitsrecht als Beweis für eine allgemeine Praxis verankert ist, die als Recht anerkannt ist und eine Quelle des Völkerrechts bildet (im Folgenden: Act-of-State-Doktrin)

Angeführte unionsrechtliche Vorschriften

Art. 26 und 28 bis 37 AEUV

Art. 3 Abs. 1 der Verordnung Nr. 853/2004

Anhang III Abschnitt I Kapitel VII am Anfang und Nr. 4 der Verordnung Nr. 853/2004

Erwägungsgründe 2, 4 und 9 der Verordnung Nr. 853/2004

Vierter Erwägungsgrund der Verordnung (EG) Nr. 558/2010

Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Abschnitt 5.4 der Bekanntmachung der Europäischen Kommission über EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/C 361/01) (im Folgenden: Bekanntmachung über Lebensmittelspenden)

Angeführte nationale Rechtsvorschriften

Art. 8.17 und 8.18 des Burgerlijk Wetboek (Bürgerliches Gesetzbuch) (früher Art. 1319, 1320 und 1322 des Oud Burgerlijk Wetboek [Altes Bürgerliches Gesetzbuch])

Kurze Darstellung des Sachverhalts und des Ausgangsverfahrens

- 1 Die Parteien schlossen einen Vertrag, wonach die Klägerin der Beklagten auf Abruf umfangreiche Fleischsendungen liefern sollte. Es handelt sich um Fleisch, das zuvor gekühlt wurde („ex chilled“), um es reifen zu lassen und damit seine Zartheit zu fördern, und das anschließend nach der Reifung eingefroren wurde. Am 8. Mai 2019 lieferte die Klägerin der Beklagten eine Fleischsendung, die für den italienischen Kreuzfahrtsektor bestimmt war. Die Beklagte verkaufte das Fleisch an ein deutsches Unternehmen, das zu einem italienischen Unternehmen gehörte. Die italienischen Behörden lehnten die Lieferung mit der Begründung ab, dass sie nicht den in Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 4 der Verordnung Nr. 853/2004 enthaltenen Gesundheitsstandards entspreche, weil das Fleisch nicht unmittelbar nach einer gewissen Reifungszeit, sondern erst nach einer zum Zweck der Reifung erfolgten Kühlung eingefroren worden sei und daher nicht für den europäischen Markt bestimmt werden könne. Die Beklagte kündigte daraufhin außergerichtlich den Vertrag und verweigerte die Annahme der folgenden Lieferungen von „ex chilled“-Fleisch. In der Folge verlangte die Klägerin von der Beklagten Schadensersatz, weil sie gezwungen gewesen sei, die Fleischsendungen zu einem niedrigeren Preis an einen Dritten zu verkaufen. Die Beklagte wiederum verlangte von der Klägerin Schadensersatz wegen nicht marktkonformer Lieferung der Waren, weil das Fleisch in der Europäischen Union nicht zum menschlichen Verzehr geeignet sei.
- 2 Mit Urteil vom 17. Juni 2021 erklärte die Ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (Unternehmensgericht Antwerpen, Abteilung Turnhout) beide Forderungen für unbegründet.
- 3 In der Berufungsinstanz erklärte der Hof van beroep te Antwerpen (Appellationshof Antwerpen) die Berufung der Klägerin für unbegründet und die Anschlussberufung der Beklagten für begründet. Er stellte fest, dass sich der Begriff „gewisse Reifungszeit“^{*} auf den Zeitraum beziehe, der notwendig sei, um die erforderliche pH-Stabilisierung des Fleisches zu erreichen, bevor es eingefroren werde, während die „Reifedauer“[†] der Zeitraum sei, der notwendig sei, damit das Fleisch zart werde. Nach Ansicht dieses Gerichts können die beiden Zeiträume nicht gleichgesetzt werden. Die Verordnung Nr. 853/2004 sehe ausdrücklich vor, dass zum Einfrieren bestimmtes Fleisch ohne ungerechtfertigte

* AdÜ: Niederländisch: „stabilisatieperiode“, vgl. die deutsche und die niederländische Fassung von Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 4 der Verordnung 853/2004.

† AdÜ: Niederländisch: „rijpingsperiode“.

Verzögerung eingefroren werden müsse. Nach dem Schreiben der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission vom 20. Juni 2019 bedeute dies innerhalb „weniger Tage“. Als auf den Großhandelsimport und -export von Fleisch spezialisiertes Unternehmen habe die Klägerin gewusst oder hätte wissen müssen, dass „ex-chilled“-Fleisch, das anschließend eingefroren werde, nicht für den europäischen Markt bestimmt werden könne, da solches Fleisch nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sei und durch die Verordnung Nr. 853/2004 ausdrücklich verboten werde.

Wesentliche Argumente der Parteien des Ausgangsverfahrens

- 4 Die Parteien sind sich hinsichtlich der Auslegung des Begriffs „gewisse Reifungszeit“ nicht einig. Die Klägerin macht geltend, dass der Begriff „Reifedauer“ sehr wohl unter den Begriff „gewisse Reifungszeit“ falle. Der Begriff „gewisse Reifungszeit“ sei in der Verordnung Nr. 853/2004 nicht definiert, die das Einfrieren von unterkühltem Fleisch nach der Trockenreifung nicht ausdrücklich verbiete, so dass es dem freien Warenverkehr unterliege. Mit der Beschränkung auf eine wörtlich-grammatische Auslegung des Begriffs „gewisse Reifungszeit“ habe das Berufungsgericht gegen die höherrangigen Normen der Art. 26 und 28 bis 37 AEUV verstoßen. Das oben genannte Schreiben der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit sei übrigens jünger als die Verordnung Nr. 853/2004 und könne folglich nicht als Teil der vorbereitenden Arbeiten angesehen werden, aus denen der Wille des Gesetzgebers abgeleitet werden könne. Zudem heiße es in diesem Schreiben, dass die Reifungszeit von „wenigen Tagen“ im Fall des Dry aging nicht gelte. Indem das Berufungsgericht dies ignoriert habe, habe es die Beweiskraft dieses Aktes verkannt. Ferner habe das Berufungsgericht die Entscheidung der italienischen Behörden im Hinblick auf die Verordnung Nr. 853/2004 geprüft und – zu Unrecht – festgestellt, dass sie im Einklang mit dieser Verordnung gehandelt hätten. Damit habe das Berufungsgericht gegen die Act-of-State-Doktrin verstoßen, wonach das Gericht des Forumstaats die Gültigkeit von Handlungen eines anderen Staates nicht beurteilen könne, wenn sie in Ausübung der öffentlichen Gewalt dieses Staates vorgenommen worden seien, in dessen Zuständigkeit fielen und mit dem Völkerrecht vereinbar seien.
- 5 Die Beklagte ist der Ansicht, dass die Reifedauer nicht unter die gewisse Reifungszeit falle und dass das Fleisch, wenn es einmal gereift sei, daher nicht eingefroren werden dürfe, um auf dem europäischen Markt in den Handel gebracht zu werden. Da die gelieferten Waren somit einen versteckten Mangel aufgewiesen hätten, habe sie den Vertrag rechtmäßig gekündigt.

Kurze Darstellung der Begründung der Vorlage

- 6 Nach Ansicht des vorlegenden Gerichts ist der Begriff „gewisse Reifungszeit“ weder in der Verordnung Nr. 853/2004 noch in den vorbereitenden Arbeiten, noch in anderen einschlägigen unionsrechtlichen Regelungen definiert. Es ist daher

unklar, ob sich die gewisse Reifungszeit nur auf den kurzen Zeitraum nach der Schlachtung bezieht, in dem das Fleisch gemäß den Anforderungen von Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 1 der Verordnung Nr. 853/2004 gekühlt wird, bis eine pH- und thermische Stabilisierung erreicht ist, so dass das Fleisch unmittelbar danach eingefroren werden muss, oder ob sie auch die darauffolgende, für die weitere Reifung notwendige Kühlzeit umfasst, so dass das Fleisch auch nach diesem Reifungsprozess noch eingefroren werden kann.

- 7 Nach Art. 3 Abs. 1 der Verordnung Nr. 853/2004 müssen Lebensmittelunternehmer u. a. die Vorschriften von Anhang III erfüllen. Im zweiten Erwägungsgrund der Verordnung Nr. 853/2004 heißt es, dass bestimmte Lebensmittel besondere Gefahren für die menschliche Gesundheit in sich bergen können und daher spezifische Hygienevorschriften erforderlich machen. Dies gilt vor allem für Lebensmittel tierischen Ursprungs, bei denen häufig mikrobiologische oder chemische Gefahren gemeldet wurden. Aus dem vierten Erwägungsgrund geht hervor, dass die öffentliche Gesundheit Vorrang hat. Nach dem neunten Erwägungsgrund zielt die Verordnung darauf ab, ein hohes Verbraucherschutzniveau sicherzustellen, indem insbesondere alle Lebensmittelunternehmer in der Union denselben Regeln unterworfen werden, und das reibungslose Funktionieren des Binnenmarkts für Erzeugnisse tierischen Ursprungs zu gewährleisten. Im vierten Erwägungsgrund der Verordnung Nr. (EG) 558/2010 schließlich heißt es, dass durch Einfrieren unmittelbar nach der Schlachtung und Abkühlung das Bakterienwachstum auf ein Minimum beschränkt wird und dass auch Fleisch von Geflügel und Hasenartigen, das eingefroren werden soll, unverzüglich nach der Schlachtung und Abkühlung eingefroren werden sollte. Auch in der Bekanntmachung über Lebensmittelspenden wird auf die hygienische Notwendigkeit verwiesen, zum Einfrieren bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs nach der Herstellung ohne ungerechtfertigte Verzögerung einzufrieren.
- 8 Der Gerichtshof hat in seinem Urteil vom 2. Mai 2019, T. Boer & Zonen, C-98/18, EU:C:2019:355, Rn. 44 und 47), in Auslegung von Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nrn. 1 und 3 der Verordnung Nr. 853/2004 darauf hingewiesen, dass das wesentliche Ziel der Hygienevorschriften darin besteht, in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit ein hohes Verbraucherschutzniveau sicherzustellen. In Anbetracht dessen und des Wortlauts der betreffenden Bestimmungen hat der Gerichtshof entschieden, dass sie dahin auszulegen sind, dass das Fleisch nach der Schlachtung in den Räumlichkeiten des Schlachthofs selbst abgekühlt werden muss, bis es in allen Teilen eine Temperatur von höchstens 7 °C erreicht, und erst dann in einen Kühlwagen verladen werden darf.
- 9 Eine Auslegung, wonach sich die gewisse Reifungszeit ausschließlich auf die kurze Kühlzeit nach der Schlachtung bezieht, die notwendig ist, um eine pH- und thermische Stabilisierung zu erreichen, so dass zum Einfrieren bestimmtes Fleisch, unmittelbar danach eingefroren werden muss und das Einfrieren nicht mehr nach der Reifung erfolgen kann, scheint am ehesten mit dem wesentlichen Ziel der angeführten unionsrechtlichen Hygienevorschriften, ein hohes

Schutzniveau für die öffentliche Gesundheit sicherzustellen, übereinzustimmen. Die für Lebensmittelsicherheit zuständigen niederländischen und italienischen Behörden vertreten jedoch offenbar unterschiedliche Auffassungen hinsichtlich der Möglichkeit, zum Zweck der Reifung gekühltes Fleisch einzufrieren. Angesichts dieser unterschiedlichen Auffassungen ist nicht so offenkundig, wie Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 4 der Verordnung Nr. 853/2004 auszulegen ist, dass kein vernünftiger Raum für Zweifel bestehen kann. Deshalb ist die oben wiedergegebene Frage zur Vorabentscheidung vorzulegen

ARBEITSDOKUMENT