

C-660/23. sz. ügy**Az előzetes döntéshozatal iránti kérelemről a Bíróság eljárási szabályzata
98. cikkének (1) bekezdése alapján készített összefoglalás****A benyújtás napja:**

2023. november 9.

A kérdést előterjesztő bíróság:

Hof van Cassatie (semmitőszék, Belgium)

Az előzetes döntéshozatalra utaló határozat kelte:

2023. október 5.

Felperes:

Intervlees NV

Alperes:

Sump & Stammer GmbH

Az alapeljárás tárgya

Az alapeljárás tárgyát az Intervlees NV, egy belga nagykereskedelmi húsáruimportőr és -exportőr (a továbbiakban: felperes) és a Sump & Stammer GmbH, egy német élelmiszer-nagykereskedő (a továbbiakban: alperes) között az alperes általi peren kívüli szerződésfelmondás és húszállítmányok átvételének megtagadása tárgyában folyamatban lévő jogvita képezi.

Az előzetes döntéshozatal iránti kérelem tárgya és jogalapja

A kérelem előterjesztésére az EUMSZ 267. cikk alapján kerül sor, tárgyát pedig az a kérdés képezi, hogy a 853/2004 rendelet III. melléklete I. szakasza VII. fejezetének elején és 4. pontjában említett „stabilizációs időszak” csak arra a levágást követő rövid időszakra vonatkozik-e, amelyben a húst hűtik, és az említett időszak ezért nem foglalja magában az ezt követő hűtési időszakot, és így a fagyasztásra szánt hús az érlelést követően már nem fagyasztható le.

Az előzetes döntéshozatalra előterjesztett kérdés

Úgy kell-e értelmezni az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. melléklete I. szakasza VII. fejezetének elejét és 4. pontját, hogy a „stabilizációs időszak” csak arra a levágást követő rövid időszakra vonatkozik, amelyben a húst a szükséges pH- és hőstabilizáció elérése érdekében hűtik, és így a fagyasztásra szánt húst ezt követően indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani, és hogy az említett időszak ezért nem foglalja magában a hús további érlelését szolgáló, ezt követő hűtési időszakot, és így a fagyasztásra szánt hús az érlelést követően már nem fagyasztható le?

A nemzetközi jog hivatkozott alapelvei

A szokásjogban jogként elismert és a nemzetközi jog forrását képező általános gyakorlat bizonyítékeként rögzült „Act of State” tan, illetve az eljáró bíróság államának bíróságával szemben fennálló azon tilalom, hogy valamely másik állam közhatalmi aktusainak érvényességét értékelje (a továbbiakban: „Act of State” tan)

A hivatkozott uniós jogi rendelkezések

EUMSZ 26. és EUMSZ 28–37. cikk

A 853/2004 rendelet 3. cikkének (1) bekezdése

A 853/2004 rendelet III. melléklete I. szakasza VII. fejezetének eleje és 4. pontja

A 853/2004 rendelet (2), (4) és (9) preambulumbekkezdése

Az 558/2010/EU rendelet (4) preambulumbekkezdése

178/2002/EK rendelet

852/2004/EK rendelet

Az Európai Unió élelmiszer-adományozási iránymutatásáról szóló európai bizottsági közlemény (2017/C 361/01) (a továbbiakban: az élelmiszer-adományozásról szóló közlemény) 5.4. szakasza

A hivatkozott nemzeti jogszabályi rendelkezések

A Burgerlijk Wetboek (polgári törvénykönyv) 8.17. és 8.18. cikke (korábban az Oud Burgerlijk Wetboek [régi polgári törvénykönyv] 1319., 1320. és 1322. cikke)

A tényállás és az alapeljárás rövid bemutatása

- 1 A felek szerződést kötöttek, amely szerint a felperesnek lehívásra nagy mennyiségű hússzállítmányt kell leszállítania az alperes részére. Olyan húsról van szó, amelyet érlelése és puhaságának ennek révén történő fokozása érdekében korábban lehűtöttek („*ex chilled*”), majd az érlelést követően lefagyasztottak. 2019. május 8-án a felperes az olasz üdülőhajózási ágazat számára szánt hússzállítmányt szállított le az alperes részére. Az alperes egy olasz vállalkozáshoz tartozó német vállalkozás részére értékesítette a húst. Az olasz hatóságok visszautasították a szállítmányt azzal az indokkal, hogy az nem felel meg a 853/2004 rendelet III. melléklete I. szakasza VII. fejezetének 4. pontjában foglalt egészségügyi előírásoknak, mert a húst nem közvetlenül a stabilizációs időszakot követően, hanem csak az érlelés célját szolgáló hűtés után fagyasztották le, és az ezért nem szánható az európai piacra. Az alperes erre tekintettel peren kívül felmondta a szerződést, és megtagadta a későbbi „*ex chilled*” hússzállítmányok átvételét. A felperes ezt követően kártérítést követelt az alperestől, mert arra kényszerült, hogy a hússzállítmányokat alacsonyabb áron egy harmadik fél részére értékesítse. Az alperes viszont a felperestől követelt kártérítést az áruk piaci feltételeknek nem megfelelő leszállítása miatt, mert a hús nem alkalmas emberi fogyasztásra az Európai Unióban.
- 2 2021. június 17-i ítéletével az Ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (vállalkozási ügyek antwerpeni bírósága, turnhouti részleg, Belgium) mindkét követelést megalapozatlannak nyilvánította.
- 3 A fellebbezési eljárásban a Hof van beroep te Antwerpen (antwerpeni fellebbviteli bíróság, Belgium) a felperes fellebbezését megalapozatlannak, az alperes csatlakozó fellebbezését pedig megalapozottnak nyilvánította. Megállapította, hogy a „stabilizációs időszak”^{*} fogalma a hús szükséges pH-stabilizációjának a fagyasztást megelőző eléréséhez szükséges időszakra vonatkozik, az „érlelési idő”[†] pedig a hús puhává válásához szükséges időszak. E bíróság véleménye szerint a két időszak nem tekinthető egyenértékűnek. A 853/2004 rendelet kifejezetten előírja, hogy a fagyasztásra szánt húst indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani. Az Európai Bizottság Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóságának 2019. június 20-i levele szerint ez azt jelenti, hogy „néhány napon” belül. A felperes nagykereskedelmi húsimportra és -exportra szakosodott vállalkozásként tudta, vagy tudnia kellett volna, hogy nem szánható az európai piacra a később lefagyasztott „*ex chilled*” hús, mivel az ilyen hús nem alkalmas emberi fogyasztásra, és az ilyen húst a 853/2004 rendelet kifejezetten tiltja.

^{*} A fordító megjegyzése: hollandul: „stabilisatieperiode”; lásd a 853/2004 rendelet III. melléklete I. szakasza VII. fejezete 4. pontjának magyar és holland változatát.

[†] A fordító megjegyzése: hollandul: „rijpingsperiode”.

Az alapeljárásban részt vevő felek főbb érvei

- 4 A felek nem értenek egyet a „stabilizációs időszak” fogalmának értelmezése tekintetében. A felperes szerint az „érelési idő” fogalma igenis a „stabilizációs időszak” fogalma alá tartozik. A 853/2004 rendelet nem határozza meg a „stabilizációs időszak” fogalmát, és nem tiltja kifejezetten a túlhűtött hús száraz érlelést követő lefagyasztását, és így az ilyen húsról az áruk szabad mozgása vonatkozik. A fellebbviteli bíróság azáltal, hogy a „stabilizációs időszak” fogalmának szó szerinti, illetve nyelvtani értelmezésére szorítkozott, megsértette az EUMSZ 26. és EUMSZ 28–37. cikk magasabb szintű rendelkezéseit. Az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság fent említett levele egyébként újabb keletű, mint a 853/2004 rendelet, és ezért nem tekinthető azon előkészítő munkálatok részének, amelyekből a jogalkotó szándékára lehet következtetni. E levélben ezenkívül szerepel, hogy a „néhány napos” stabilizációs időszak nem vonatkozik a „*dry aging*” esetre. A fellebbviteli bíróság azáltal, hogy ezt figyelmen kívül hagyta, tévesen ítélte meg ezen aktus bizonyító erejét. A fellebbviteli bíróság a 853/2004 rendeletre tekintettel megvizsgálta továbbá az olasz hatóságok határozatát, és – tévesen – megállapította, hogy e hatóságok az említett rendelettel összhangban jártak el. A fellebbviteli bíróság ezzel megsértette az „Act of State” tant, amely szerint az eljáró bíróság államának bírósága nem értékelheti valamely másik állam aktusainak érvényességét, ha azokat az utóbbi állam közhatalmi jogkörének gyakorlása keretében fogadták el, azok ezen állam hatáskörébe tartoznak, és összeegyeztethetők a nemzetközi joggal.
- 5 Az alperes úgy véli, hogy a stabilizációs időszak nem foglalja magában az érlelési időt, és hogy ezért a már megérlelt hús nem fagyasztható le az európai piacon való forgalomba hozatal céljából. Mivel tehát a leszállított áruk rejtett hibával rendelkeztek, jogszerűen mondta fel a szerződést.

Az előzetes döntéshozatal iránti kérelem indokolásának rövid bemutatása

- 6 A kérdést előterjesztő bíróság véleménye szerint a „stabilizációs időszak” fogalmát sem a 853/2004 rendelet, sem az előkészítő anyagok, sem más vonatkozó uniós jogi rendelkezések nem határozzák meg. Ezért nem egyértelmű, hogy a stabilizációs időszak csak arra a levágást követő rövid időszakra vonatkozik-e, amelyben a húst a 853/2004 rendelet III. melléklete I. szakasza VII. fejezetének 1. pontja szerinti követelményeknek megfelelően a pH- és hőstabilizáció eléréséig hűtik, és így a húst közvetlenül ezt követően le kell fagyasztani, vagy az említett időszak a további érleléshez szükséges, ezt követő hűtési időszakot is magában foglalja, és így a hús még ezen érlelési folyamatot követően is lefagyasztható.
- 7 A 853/2004 rendelet 3. cikkének (1) bekezdése szerint az élelmiszeripari vállalkozóknak be kell tartaniuk többek között a III. melléklet rendelkezéseit. A 853/2004 rendelet (2) preambulumbekkezdése szerint bizonyos élelmiszerek

különleges veszélyeket jelentenek az emberi egészségre, amelyek különleges higiéniai szabályok meghatározását teszik szükségessé. Ez vonatkozik különösen az állati eredetű élelmiszerekre, amelyekkel kapcsolatban gyakran jelentenek mikrobiológiai és kémiai veszélyeket. A (4) preambulumbekzdésből kitűnik, hogy a közegészségügy elsőbbséget élvez. A (9) preambulumbekzdés szerint a rendelet célja a fogyasztóvédelem magas szintjének biztosítása, különösen azáltal, hogy ugyanazon szabályokat alkalmazzák az Unió minden élelmiszeripari vállalkozójára, valamint az állati eredetű termékek belső piaca megfelelő működésének biztosítása. Végül az 558/2010/EU rendelet (4) preambulumbekzdése megállapítja, hogy amennyiben a vágást és hűtést közvetlenül követi a fagyasztás, minimálisra csökkenthető a baktériumok szaporodása, és hogy a baromfi és nyúlfélék fagyasztásra szánt húsát a vágást és hűtést követően közvetlenül, indokolatlan késedelem nélkül szintén le kell fagyasztani. Az élelmiszer-adományozásról szóló közlemény szintén utal arra a higiéniai szükségszerűségekre, hogy a fagyasztásra szánt állati eredetű élelmiszert indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani az előállítás után.

- 8 2019. május 2-i T. Boer & Zonen ítéletében (C-98/18, EU:C:2019:355, 44. és 47. pont) a Bíróság a 853/2004 rendelet III. melléklete I. szakasza VII. fejezete 1. és 3. pontjának értelmezése keretében rámutatott arra, hogy a higiéniai szabályozás által követett fő cél a magas szintű élelmiszer-biztonsági védelemnek a fogyasztó számára való biztosítására irányul. Erre és az érintett rendelkezések szövegére tekintettel a Bíróság megállapította, hogy e rendelkezéseket úgy kell értelmezni, hogy a húsnak a levágást követő hűtését magukban a vágóhidhoz tartozó helyiségekben kell elvégezni, amíg az valamennyi részében el nem éri a legfeljebb 7 °C-os hőmérsékletet, és e hűtésnek az említett húsnak a hűtőkocsiba való berakodása előtt kell megtörténnie.
- 9 A hivatkozott uniós jogi higiéniai szabályoknak a közegészségügy magas szintű védelmének biztosítására irányuló fő céljával az olyan értelmezés tűnik a leginkább összhangban állónak, amely szerint a stabilizációs időszak kizárólag a levágást követő, a pH- és hőstabilizáció eléréshez szükséges rövid hűtési időszakra vonatkozik, és így a fagyasztásra szánt húst közvetlenül ezt követően le kell fagyasztani, és az érlelést követően már nem kerülhet sor fagyasztásra. Az élelmiszer-biztonságért felelős holland és olasz hatóságok azonban nyilvánvalóan eltérő álláspontokat képviselnek az érlelés céljából lehűtött hús lefagyasztásának lehetőségét illetően. Ezen eltérő álláspontokra tekintettel a 853/2004 rendelet III. melléklete I. szakasza VII. fejezete 4. pontjának értelmezése nem olyan nyilvánvaló, hogy az minden észszerű kétséget kizár. Ezért előzetes döntéshozatal céljából elő kell terjeszteni a fent ismertetett kérdést.