

Дело C-660/23

**Резюме на преюдициално запитване съгласно член 98, параграф 1 от
Процедурния правилник на Съда**

Дата на постъпване в Съда:

9 ноември 2023 г.

Запитваща юрисдикция:

Hof van Cassatie (Белгия)

Дата на акта за преюдициално запитване:

5 октомври 2023 г.

Жалбоподател:

Intervlees NV

Ответник:

Sump & Stammer GmbH

Предмет на главното производство

Главното производство е свързано със спор между Intervlees NV, белгийско дружество за внос и износ на едро на месни продукти (наричано по-нататък „жалбоподателят“), и Sump & Stammer GmbH, германско дружество за търговия на едро с хранителни продукти (наричано по-нататък „ответникът“), относно извънсъдебно прекратяване на договор от ответника и отказ да приеме пратки месо.

Предмет и правно основание на преюдициалното запитване

Запитването е отправено съгласно член 267 ДФЕС и се отнася до въпроса дали посоченият в раздел I, глава VII, начало и точка 4 от приложение III към Регламент № 853/2004 „стабилизационен период“ се отнася само до краткия период след клането, през който месото се охлажда, и следователно не обхваща последващото време за охлаждане, така че след узряването предназначеният за замразяване месо повече не може да бъде замразено.

Преюдициален въпрос

Трябва ли раздел I, глава VII, начало и точка 4 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход да се тълкува в смисъл, че „стабилизационният период“ се отнася само до краткия период след клането, през който месото се охлажда, за да се постигне необходимата рН- и термична стабилизация, така че след това предназначеният за замразяване месо трябва да бъде замразено без неправомерно отлагане, и че следователно въпросният период не обхваща последващото време за охлаждане, през което месото продължава да зрее, така че след узряването предназначеният за замразяване месо повече не може да бъде замразено?

Посочени принципи на международното право

Доктрината „Act of State“, съответно забраната за компетентния съд на съответната държава да се произнася относно валидността на официални действия на друга държава, както е установена в обичайното право като доказателство за обща практика, която е призната за задължителна и е източник на международното право (наричана по-нататък „доктрината „Act of State“)

Посочени разпоредби на правото на Съюза

Член 26 и членове 28—37 ДФЕС

Член 3, параграф 1 от Регламент № 853/2004

Раздел I, глава VII, начало и точка 4 от приложение III към Регламент № 853/2004

Съображения 2, 4 и 9 от Регламент № 853/2004

Съображение 4 от Регламент (ЕС) № 558/2010

Регламент (ЕО) № 178/2002

Регламент (ЕО) № 852/2004

Раздел 5.4 от Известието на Комисията за Насоките на ЕС относно даряването на храна (2017/С 361/01) (наричано по-нататък „Известието относно даряването на храна“)

Посочени разпоредби на националното право

Членове 8.17 и 8.18 от Burgerlijk Wetboek (Граждански кодекс) (предишни членове 1319, 1320 и 1322 от Oud Burgerlijk Wetboek [Стар граждански кодекс])

Кратко представяне на фактите и на главното производство

- 1 Страните са сключили договор, съгласно който жалбоподателят трябва да доставя на ответника големи пратки месо при поискване. Става дума за месо, което е предварително охладено („ex chilled“), за да зрее и по този начин да придобие крехкост, и което е замразено след узряването. На 8 май 2019 г. жалбоподателят доставя на ответника пратка месо, предназначена за италианския круизен сектор. Ответникът продава месото на германско

предприятие, което е част от италианско предприятие. Италианските органи не допускат доставката с мотива, че не отговаря на съдържащите се в раздел I, глава VII, точка 4 от приложение III към Регламент № 853/2004 здравни стандарти, защото месото не е било замразено непосредствено след стабилизационния период, а едва след охлаждането му, извършено с оглед на зреенето, и следователно месото не може да бъде предназначено за европейския пазар. Впоследствие ответникът прекратява договора извънсъдебно и отказва да приеме следващите доставки на „ex chilled“ месо. В резултат на това жалбоподателят иска обезщетение от ответника, тъй като бил принуден да продаде пратките месо на трето лице на по-ниска цена. От своя страна ответникът иска обезщетение от жалбоподателя поради доставката на стока, която не е в съответствие с пазарните условия, защото месото не би могло да бъде използвано за консумация от човека в Европейския съюз.

- 2 С решение от 17 юни 2021 г. Ondernemingsrechtbank Antwerpen, afdeling Turnhout (Стопански съд Антверпен, отделение Тьорнхаут, Белгия) приема двете искания за неоснователни.
- 3 Във въззивното производство Hof van beroep te Antwerpen (Апелативен съд Антверпен, Белгия) обявява жалбата на жалбоподателя за неоснователна, а насрещната жалба на ответника за основателна. Този съд установява, че понятието „стабилизационен период“^{*} се отнася до времето, необходимо, за да се достигне съответната рН-стабилизация на месото, преди да бъде замразено, докато „периодът на зреене“[†] е времето, необходимо месото да стане крехко. Според този съд двата периода не могат да бъдат приравнени. Регламент № 853/2004 предвиждал изрично, че предназначеният за замразяване месо трябва да бъде замразено без неправомерно отлагане.

* Бел. прев.: нидерландски: „stabilisatieperiode“, вж. текста на немски и нидерландски език на раздел I, глава VII, точка 4 от приложение III към Регламент № 853/2004.

† Бел. прев.: нидерландски: „rijpingsperiode“.

Съгласно писмото на генерална дирекция „Здравеопазване и безопасност на храните“ на Европейската комисия от 20 юни 2019 г. това означавало в рамките на „няколко дни“. Според въззивния съд като дружество, специализирано във вноса и износа на едро на месо, жалбоподателят е знаел или е трябвало да знае, че „ex-chilled“ месото, което след това се замразява, не може да бъде предназначено за европейския пазар, тъй като такова месо не може да бъде използвано за консумация от човека и е изрично забранено от Регламент № 853/2004.

Основни доводи на страните в главното производство

- 4 Страните не постигат съгласие относно тълкуването на понятието „стабилизационен период“. Жалбоподателят твърди, че понятието „период на зреене“ се обхваща от понятието „стабилизационен период“. Понятието „стабилизационен период“ не било дефинирано в Регламент № 853/2004, който не забранявал изрично замразяването на охладено месо след сухото зреене, така че месото можело да участва в свободното движение на стоки. Ограничавайки се до езиково/граматическо тълкуване на понятието „стабилизационен период“, въззивният съд нарушил нормите от по-висок ранг на членове 26 и 28—37 ДФЕС. В допълнение, горепосоченото писмо на генерална дирекция „Здравеопазване и безопасност на храните“ било по-ново от Регламент № 853/2004 и следователно не можело да се разглежда като част от подготвителните работи, от които може да се изведе волята на законодателя. Освен това в писмото се посочвало, че стабилизационният период от „няколко дни“ не се прилага в случай на Dry aging. Като пренебрегнал последното, въззивният съд не съобразил доказателствената сила на този акт. По-нататък, въззивният съд разгледал решението на италианските органи във връзка с Регламент № 853/2004 и неправилно установил, че те са действали в съответствие с въпросния регламент. По този начин въззивният съд нарушил доктрината „Act of State“, съгласно която компетентният съд на съответната държава не може да се произнася относно

валидността на действия на друга държава, извършени при упражняване на публичната власт на последната, попадащи в нейната юрисдикция и съвместими с международното право.

- 5 Ответникът счита, че периодът на зреене не се включва в стабилизационния период и че месото, след като е узряло, не трябва да се замразява, за да се предлага на европейския пазар. Следователно, тъй като доставените стоки имали скрити недостатъци, ответникът прекратил договора законосъобразно.

Кратко представяне на мотивите за преюдициалното запитване

- 6 Според запитващата юрисдикция понятието „стабилизационен период“ не е дефинирано нито в Регламент № 853/2004, нито в подготвителните документи, нито в други приложими разпоредби на правото на Съюза. Поради това не е ясно дали стабилизационният период се отнася само до краткия период след клането, през който съгласно раздел I, глава VII, точка 1 от приложение III към Регламент № 853/2004 месото се охлажда до постигането на съответната рН- и термична стабилизация, така че непосредствено след това месото трябва да се замрази, или въпросният период обхваща също и последващото време за охлаждане, необходимо за по-нататъшното зреене, така че месото може да бъде замразено и след като е узряло.
- 7 Съгласно член 3, параграф 1 от Регламент № 853/2004 предприятията за хранителни продукти привеждат дейността си в съответствие с разпоредбите в частност на приложение III. Съображение 2 от Регламент № 853/2004 гласи, че някои хранителни продукти могат да изложат здравето на хората на специфични опасности, което изисква определянето на специфични хигиенни правила. Това по-специално се отнася за храните от животински произход, за които често се съобщават микробиологични и химични опасности. От съображение 4 е видно, че здравето на хората е с приоритет.

Съгласно съображение 9 Регламентът цели осигуряване на високо ниво на защита на потребителите, по-специално като се задължат предприятията за хранителни продукти в цялата Общност да спазват едни и същи правила, и гарантиране на правилното функциониране на вътрешния пазар на продуктите от животински произход. Накрая, съображение 4 от Регламент № 558/2010 предвижда, че замразяването непосредствено след клане и охлаждането снижават до минимум растежа на бактериите и че месото, добито от домашни птици и лагоморфни и предназначено за замразяване, следва да се замразява без необосновано отлагане след клане и охлаждане. В Известието относно даряването на храни също се изтъква хигиенното съображение, че храните от животински произход, предназначени за замразяване, трябва да бъдат замразявани без неправомерно отлагане след производството.

- 8 В решението си от 2 май 2019 г., *T. Boer & Zonen* (C-98/18, EU:C:2019:355, т. 44 и 47), във връзка с тълкуването на раздел I, глава VII, точки 1 и 3 от приложение III към Регламент № 853/2004 Съдът подчертава, че основната цел на хигиенните правила е да осигури високо ниво на защита на потребителите по отношение на безопасността на храните. С оглед на горното и на текста на въпросната разпоредба Съдът постановява, че последната трябва да се тълкува в смисъл, че охлаждането на месо след клането трябва да се извършва в помещенията на кланицата, докато достигне във всички свои части температура, която не надвишава 7°C, тоест преди товаренето му в хладилни превозни средства.
- 9 Тълкуване, съгласно което стабилизационният период се отнася единствено до краткото време за охлаждане след клането, което е необходимо, за да се достигне рН- и термична стабилизация, така че предназначеното за замразяване месо трябва да бъде замразено непосредствено след това и месото вече не може да бъде замразено след узряването, изглежда най-съвместимо с основната цел на посочените хигиенни правила на Съюза, а именно осигуряване на високо ниво на защита на здравето на хората.

Компетентните във връзка с безопасността на храните нидерландски и италиански органи очевидно имат различни виждания, що се отнася до възможността да се замрази охладено с цел зреене месо. Предвид тези различни виждания не е толкова очевидно как следва да се тълкува раздел I, глава VII, точка 4 от приложение III към Регламент № 853/2004, че да не може да има място за разумно съмнение. Ето защо следва да се постави горепосоченият преюдициален въпрос.

РАБОТЕН ДОКУМЕНТ