A TÖRVÉNYSZÉK ÍTÉLETE (hatodik tanács)

2025. szeptember 24.*

„Közegészségügy – Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályai – 853/2004/EK rendelet – Az (EU) 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendelet melléklete 3. pontjának e) alpontja – Megsemmisítés iránti kereset – Kereshetőségi jog – Az eljáráshoz fűződő érdek – Elfogadhatóság – A »fagyasztott termék« fogalma – Az EFSA-val való konzultáció hiánya – A 853/2004 rendelet 13. cikke”

A T-354/24. sz. ügyben,

a **Mowi Poland S. A**. (székhelye: Ustka [Lengyelország], képviselik: Z. Kiedacz és K. Puchalska ügyvédek)

felperes

az **Európai Bizottság** (képviseli: M. Owsiany-Hornung, meghatalmazotti minőségben)

alperes ellen,

támogatja:

a **Francia Köztársaság** (képviselik: B. Fodda, B. Travard és P. Chansou, meghatalmazotti minőségben)

beavatkozó fél,

A TÖRVÉNYSZÉK (hatodik tanács),

a tanácskozások során tagjai: M. J. Costeira elnök (előadó), U. Öberg és P. Zilgalvis bírák,

hivatalvezető: V. Di Bucci,

tekintettel az eljárás írásbeli szakaszára,

tekintettel arra, hogy a felek az eljárás írásbeli szakaszának befejezéséről való értesítést követő háromhetes határidőn belül nem kérték tárgyalás tartását, és mivel ennek nyomán a Törvényszék az eljárási szabályzata 106. cikkének (3) bekezdése alapján úgy határozott, hogy a keresetről az eljárás szóbeli szakaszának mellőzésével határoz,

meghozta a következő

* Az eljárás nyelve: lengyel.

Ítéletet

1 Az EUMSZ 263. cikken alapuló keresetében a felperes, a Mowi Poland S. A. lényegében a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének egyes, a húsokra, halászati termékekre, tejtermékekre és tojásokra vonatkozó különleges higiéniai követelmények tekintetében történő módosításáról szóló, 2023. december 14-i (EU) 2024/1141 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet (HL L, 2024/1141) melléklete 3. pontja e) alpontjának (a továbbiakban: megtámadott rendelkezés) megsemmisítését kéri.

A jogvita előzményei

2 A felperes egy lengyel jog szerinti társaság, amely többek között füstölt lazac feldolgozására szakosodott.

3 A füstölt lazac szeleteléséhez a felperes a „dermesztési” technikát alkalmazza, amely a füstölt lazacfilék feldarabolásából áll, annak eredeti hőmérsékletét –7 °C és –14 °C közé csökkentve.

4 2023. december 14-én az Európai Bizottság elfogadta a megtámadott rendelkezést tartalmazó 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendeletet. Ez utóbbi az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL 2004. L 139., 55. o.; magyar nyelvű különkiadás 3. fejezet, 45. kötet, 14. o.) III. melléklete VII. fejezetének VIII. szakaszát a következő ponttal egészíti ki:

„4. Amennyiben a friss halászati termékeket, a felengedett feldolgozatlan halászati termékeket vagy a feldolgozott halászati termékeket az olvadó jég hőmérsékleténél alacsonyabb hőmérsékleten kell tartani ahhoz, hogy lehetővé váljon a halászati termékeket szeletelő vagy daraboló gépek használata, a technológiailag szükséges hőmérsékleten tarthatók a lehető legrövidebb ideig, amely semmi esetre sem haladhatja meg a 96 órát. A tárolás és a szállítás ilyen hőmérsékleten nem engedélyezhető.

Amennyiben a fagyasztott halászati termékeket –18 °C-nál magasabb hőmérsékleten kell tartani ahhoz, hogy lehetővé váljon a halászati termékeket szeletelő vagy daraboló gépek használata, a technológiailag szükséges hőmérsékleten tarthatók a lehető legrövidebb ideig, amely semmi esetre sem haladhatja meg a 96 órát. A tárolás és a szállítás ilyen hőmérsékleten nem engedélyezhető.”

A felek kérelmei

5 A felperes lényegében azt kéri, hogy a Törvényszék:

– semmisítse meg a megtámadott rendelkezést;

– kötelezze a Bizottságot a költségek viselésére.

6 A Bizottság azt kéri, hogy a Törvényszék:

– utasítsa el a keresetet;

– a felperest kötelezze a költségek viselésére.

7 A Francia Köztársaság azt kéri, hogy a Törvényszék utasítsa el a keresetet.

A jogkérdésről

A halászati termékekre vonatkozó higiéniai szabályokkal kapcsolatos előzetes megfontolások

8 Az élelmiszerbiztonságot egy sor olyan rendelet szabályozza, amelyek célja az egészségügyi szabályok uniós szintű harmonizálása.

9 Közelebbről, az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL 2002 L 31., 1. o., magyar nyelvű különkiadás 15. fejezet, 6. kötet, 463. o.) az 1. cikkének (2) bekezdésével összhangban meghatározza az élelmiszerekre és takarmányokra általánosságban vonatkozó általános elveket.

10 Az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL 2004. L 139., 1. o.; magyar nyelvű különkiadás 13. fejezet, 34. kötet, 319. o.) – az 1. cikkének (1) bekezdése értelmében – megállapítja az élelmiszer-higiéniára vonatkozó általános szabályokat.

11 A 853/2004 rendelet – az 1. cikkének (1) bekezdése szerint – különleges higiéniai szabályokat állapít meg az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan.

12 Ez utóbbiakat illetően a 853/2004 rendelet 3. cikkének (1) bekezdéséből az következik, hogy az élelmiszeripari vállalkozóknak be kell tartaniuk az említett rendelet II. és III. mellékletének vonatkozó rendelkezéseit.

13 A 853/2004 rendelet III. melléklete különleges követelményeket ír elő a különböző élelmiszeripari ágazatokra vonatkozóan. A halászati termékek ágazatát e melléklet VIII. szakasza szabályozza.

14 A megtámadott rendelkezés elfogadása előtt a 853/2004 rendelet III. melléklete halászati termékek tárolására vonatkozó VIII. szakaszának VII. fejezete a következőket írta elő:

„A halászati terméket tároló élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A friss halászati termékeket, a felengedett feldolgozatlan halászati termékeket és a rákokból és kagylókból főzött és lehűtött termékeket az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérsékleten kell tartani [;]

2. [a] fagyasztott halászati termékeket – a termék minden részében – 18 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten kell tartani; a konzervgyártásra szánt, eredetileg páclében fagyasztott egész hal azonban tartható – 9 °C vagy az alatti hőmérsékleten is.

[…]”

15 Amint az a fenti 4. pontban megállapításra került, a megtámadott rendelkezés módosítja ezt a fejezetet, kiegészítve azt a következő ponttal:

„4. Amennyiben a friss halászati termékeket, a felengedett feldolgozatlan halászati termékeket vagy a feldolgozott halászati termékeket az olvadó jég hőmérsékleténél alacsonyabb hőmérsékleten kell tartani ahhoz, hogy lehetővé váljon a halászati termékeket szeletelő vagy daraboló gépek használata, a technológiailag szükséges hőmérsékleten tarthatók a lehető legrövidebb ideig, amely semmi esetre sem haladhatja meg a 96 órát. A tárolás és a szállítás ilyen hőmérsékleten nem engedélyezhető.

Amennyiben a fagyasztott halászati termékeket –18 °C-nál magasabb hőmérsékleten kell tartani ahhoz, hogy lehetővé váljon a halászati termékeket szeletelő vagy daraboló gépek használata, a technológiailag szükséges hőmérsékleten tarthatók a lehető legrövidebb ideig, amely semmi esetre sem haladhatja meg a 96 órát. A tárolás és a szállítás ilyen hőmérsékleten nem engedélyezhető.”

A kereset elfogadhatóságáról

16 A Francia Köztársaság által támogatott Bizottság – anélkül, hogy a Törvényszék eljárási szabályzata 130. cikkének (1) bekezdése alapján formálisan külön iratban elfogadhatatlansági kifogást emelt volna – lényegében azzal az indokkal vitatja a kereset elfogadhatóságát, hogy egyrészt a felperesnek nincs kereshetőségi joga, másrészt pedig nem fűződik érdeke az eljáráshoz.

A felperes kereshetőségi jogáról

17 A Francia Köztársaság által támogatott Bizottság arra hivatkozik, hogy a megtámadott rendelkezés nem érinti közvetlenül a felperest az EUMSZ 263. cikk negyedik bekezdése értelmében. E rendelkezés nem változtatja meg a jogi helyzetét, mivel elfogadása előtt az uniós jog nem tette lehetővé a füstölt lazacnak a dermesztéséhez használt hőmérsékleten történő tárolását. Közelebbről, a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt a 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakasza VII. fejezetének 2. pontja volt alkalmazandó a füstölt lazacra. Egyrészt ugyanis, bár a „tárolás” fogalmát a 853/2004 rendelet nem határozza meg, hivatkozni szükséges az „általánosan elfogadott jelentésre” és a 853/2004 rendelet összefüggéseiből következő jelentésre. Másrészt a dermesztésből eredő termékek az említett 2. pont értelmében vett „fagyasztott termékek”. Ennélfogva a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt a dermesztéshez használt hőmérsékletet a gyártási folyamat során, valamint a lehető legrövidebb, és legfeljebb 96 órás időtartam alatt kellett volna alkalmazni. Az, hogy az alkalmazandó rendelkezések nem tartalmaznak utalást a 96 órás időtartamra, nem járt azzal a hatással, hogy engedélyezte a felperes számára, hogy hosszabb ideig alkalmazza a dermesztéshez használt hőmérsékletet. Ezenkívül a megtámadott rendelkezésben előírt 96 órára való hivatkozás nem sérti a felperes jogi helyzetét, mivel e korlát „már korábban is ismert volt, mint az engedélyezett maximális időtartam”, és különböző dokumentumokban szerepelt. A megtámadott rendelkezés tehát megerősíti a dermesztés alkalmazásának lehetőségét, és csupán egyértelműbbé és olvashatóbbá teszi a meglévő rendelkezéseket.

18 A felperes lényegében azt állítja, hogy rendelkezik kereshetőségi joggal. Azzal érvel, hogy a 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendelet rendeleti jellegű jogi aktus, és hogy a megtámadott rendelkezés őt közvetlenül érinti, és nem von maga után végrehajtási intézkedéseket.

19 E tekintetben emlékeztetni kell arra, hogy valamely természetes vagy jogi személy által olyan jogi aktussal szemben benyújtott kereset, amelynek e személy az EUMSZ 263. cikk negyedik bekezdése értelmében nem címzettje, csak akkor fogadható el, ha e személynek kereshetőségi joga van, ami két esetben fordulhat elő. Egyrészt ilyen kereset csak azzal a feltétellel indítható, hogy e jogi aktus e személyt közvetlenül és személyében érinti. Másrészt az ilyen személy keresetet indíthat olyan végrehajtási intézkedéseket maga után nem vonó, rendeleti jellegű jogi aktussal szemben, amely őt közvetlenül érinti (lásd: 2022. június 30-i Danske Slagtermestre kontra Bizottság ítélet, C-99/21 P, EU:C:2022:510, 41. pont, valamint az ott hivatkozott ítélkezési gyakorlat).

20 Következésképpen meg kell határozni, hogy a felperes – amint azt állítja – rendelkezik-e kereshetőségi joggal azzal az indokkal, hogy a megtámadott rendelkezés olyan rendeleti jellegű jogi aktus, amely nem von maga után végrehajtási intézkedéseket, és amely őt közvetlenül érinti.

21 Először is meg kell állapítani, hogy – amint azt a felperes állítja – egyrészt a 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendeletet nem a jogalkotási eljárásnak megfelelően fogadták el. Következésképpen az nem minősül az EUMSZ 289. cikk (3) bekezdése értelmében vett jogalkotási aktusnak. Másrészt e rendelet általános hatályú, mivel objektíven meghatározott helyzetekre alkalmazandó, és általánosan és absztrakt módon meghatározott személyek csoportjaival, nevezetesen az élelmiszeripari vállalkozókkal szemben vált ki joghatásokat. Ebből következik, hogy a 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendelet az EUMSZ 263. cikk negyedik bekezdésének harmadik fordulata értelmében vett rendeleti jellegű jogi aktusnak minősül.

22 Másodszor a felpereshez hasonlóan meg kell állapítani, hogy a megtámadott rendelkezés szövegéből kitűnik, hogy az a dermesztési technikára vonatkozóan konkrét követelményeket ír elő, anélkül hogy további intézkedésekre lenne szükség. Ebből következik, hogy a megtámadott rendelkezés az EUMSZ 263. cikk negyedik bekezdésének harmadik fordulata értelmében nem von maga után végrehajtási intézkedéseket a felperessel szemben.

23 Harmadszor emlékeztetni kell arra, hogy a Bíróság állandó ítélkezési gyakorlata szerint azon feltétel, miszerint a kereset tárgyát képező határozatnak közvetlenül kell érintenie a természetes vagy jogi személyt, két kritérium együttes fennállását kívánja meg, vagyis egyrészt azt, hogy a kifogásolt intézkedés közvetlen hatást gyakoroljon a jogalany jogi helyzetére, és másrészt azt, hogy ne hagyjon mérlegelési lehetőséget az intézkedés végrehajtásával megbízott címzettek számára, mert az ilyen végrehajtás tisztán automatikus jellegű és köztes szabályok alkalmazása nélkül, egyedül a kifogásolt szabályozás alapján történik (1998. május 5-i Dreyfus kontra Bizottság ítélet, C-386/96 P, EU:C:1998:193, 43. pont; 2009. szeptember 10-i Bizottság kontra Ente per le Ville Vesuviane és Ente per le Ville Vesuviane kontra Bizottság ítélet, C-445/07 P és C-455/07 P, EU:C:2009:529, 45. pont).

24 Az első kritériumot illetően meg kell jegyezni, hogy az ítélkezési gyakorlatnak megfelelően valamely rendelkezés közvetlen hatást gyakorol a jogalany jogi helyzetére, ha jogait csökkenti, vagy kötelezettségeket ró rá (2015. július 7-i Federcoopesca és társai kontra Bizottság ítélet, T-312/14, EU:T:2015:472, 36. pont).

25 Meg kell tehát vizsgálni, hogy a megtámadott rendelkezés korlátozza-e a felperes jogait, vagy kötelezettségeket ró-e rá.

26 E tekintetben meg kell állapítani, hogy – amint az a fenti 15. pontból kitűnik – a megtámadott rendelkezés egyrészt kifejezetten előírja a termelés szakaszaként a dermesztés lehetőségét, pontosítva, hogy a halászati termékek e technika által megkövetelt hőmérsékleten való tartását „a

lehető legrövidebb [időre], amely semmi esetre sem haladhatja meg a 96 órát” kell korlátozni, másrészt pedig úgy rendelkezik, hogy az ilyen hőmérsékleten történő tárolás, raktározás és szállítás nem engedélyezett.

27 Ami a dermesztés termelési szakaszként való alkalmazásának lehetőségét illeti, a felpereshez hasonlóan meg kell jegyezni, hogy a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt a 178/2002, a 852/2004 vagy a 853/2004 rendelet egyetlen rendelkezése sem utalt erre.

28 Ugyanis, amint azt a Bizottság állítja, e rendelkezés elfogadása előtt a dermesztést az European Salmon Smokers Association (ESSA, Európai Lazacfüstölők Szövetsége) által kiadott „A füstölt és/vagy sózott és/vagy pácolt halakra vonatkozó helyes gyakorlatok európai útmutatója” című kiadvány III. melléklete írta le.

29 Ez az útmutató a 852/2004 rendelet 9. cikke értelmében vett, a higiéniára vonatkozó helyes gyakorlatokról, valamint a veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok rendszere (a továbbiakban: HACCP) elveinek alkalmazásáról szóló uniós útmutatónak minősül.

30 Márpedig, amint az a 852/2004 rendelet 7. cikkének második bekezdéséből kitűnik, az uniós útmutatók használata ajánlott, az élelmiszeripari vállalkozók azonban önkéntes alapon használhatják azokat.

31 Ez utóbbi rendelkezés alapján értelemszerűen ugyanez vonatkozik a 852/2004 rendelet 8. cikke értelmében vett helyes gyakorlatra vonatkozó nemzeti útmutatókra is.

32 Ezenkívül, amint arra a Bizottság hivatkozik, az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) által 2003-ban elfogadott és legutóbb 2016-ban módosított, a halak és halászati termékek használatára vonatkozó szabályzat (Codex Alimentarius) 14.1.13. szakasza szintén technikai tanácsokat ír elő a füstölt lazac dermesztési technikával történő szeletelésére vonatkozóan, és a 852/2004 rendelet (15) preambulumbekezdéséből kitűnik, hogy a HACCP-rendszerre vonatkozó követelményeknek figyelembe kell venniük a Codex Alimentariusban meghatározott elveket.

33 Mindazonáltal meg kell állapítani, hogy – amint az e kódex bevezető részéből kitűnik – az „általános tanácsokat ad a halak és halászati termékek előállításával, tárolásával és kezelésével kapcsolatban a halászhajók fedélzetén és a szárazföldön”.

34 Ebből következik, hogy a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt nem állt fenn olyan jogilag kötelező erejű kötelezettség, amely a dermesztést, mint termelési szakaszt, szabályozta volna.

35 Ami a tárolásra vagy a raktározásra vonatkozó követelményeket illeti, meg kell vizsgálni, hogy – amint arra lényegében a Francia Köztársaság által támogatott Bizottság is hivatkozik – a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt a hatályos rendelkezések már előírták-e a füstölt lazacnak a dermesztéshez szükséges hőmérsékleten 96 órát meghaladó ideig történő fenntartásának tilalmát.

36 Előzetesen meg kell állapítani, hogy a felperes állításával ellentétben a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt a 853/2004 rendelet III. mellékletének VIII. szakasza volt alkalmazandó a füstölt lazacra. E tekintetben meg kell állapítani, hogy a felek helyesen egyetértenek abban, hogy a füstölt lazac a 853/2004 rendelet I. mellékletének 7.4. pontja értelmében vett „feldolgozott halászati termék”. Márpedig, amint azt a Francia Köztársaság pontosította, a 853/2004 rendelet

1. cikkének (1) bekezdése különleges szabályokat állapít meg az állati eredetű feldolgozott vagy feldolgozatlan élelmiszerekre vonatkozóan. Ezenkívül, amint arra a Bizottság rámutat, a 853/2004 rendelet III. mellékletének VIII. szakasza a feldolgozott termékekre alkalmazandó rendelkezéseket ír elő. Ez különösen vonatkozik az e szakasz IV. fejezetére, amely bizonyos feldolgozott halászati termékekre vonatkozó követelményeket ír elő.

37 Bár a 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakasza 1. pontjának harmadik bekezdése előírja, hogy „[az említett] szakasz azokra a felengedett, feldolgozatlan halászati termékekre és friss halászati termékekre alkalmazandó, amelyekhez élelmiszer-adalékanyagot adtak, a vonatkozó uniós jogszabályoknak megfelelően”, a Bizottsághoz hasonlóan meg kell állapítani, hogy e rendelkezést a 853/2004 rendelet III. mellékletének módosításáról szóló, 2010. június 24-i 558/2010 bizottsági rendelet (HL 2010. L 159., 18. o.) illesztette be. amelynek (11) preambulumbekezdése előírja, hogy „[a]z uniós jogszabályok közötti összhang érdekében ugyanazon követelményeknek kell vonatkozniuk ezen termékekre is, mint a friss halászati termékekre”. Így meg kell állapítani, hogy a 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakasza 1. pontjának harmadik bekezdése annak pontosítására szorítkozik, hogy e szakasz azokra a felengedett, feldolgozatlan halászati termékekre és friss halászati termékekre egyaránt alkalmazandó, amelyekhez az uniós jogszabályoknak megfelelően élelmiszer-adalékanyagokat adtak.

38 Ami különösen a halászati termékek tárolására vonatkozó, a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt hatályos rendelkezéseket illeti, meg kell jegyezni, hogy először is, amint az a fenti 14. pontból kitűnik, a 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakaszának VII. fejezetében előírt követelmények kötelezőek a halászati termékeket tároló élelmiszer-vállalkozókra.

39 Márpedig meg kell állapítani, hogy sem a 853/2004 rendelet, sem pedig az általa hivatkozott 178/2002 és 852/2004 rendelet nem határozza meg a „tárolás” fogalmát. A Bizottság ezt egyébként beadványaiban elismeri.

40 Így a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt hatályban lévő rendelkezésekből nem tűnik ki, hogy valamely halászati terméket mely időponttól kell tároltnak tekinteni.

41 Ezt a megállapítást megerősíti az a tény, hogy a 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendelet indokolásának kontextusról szóló részében pontosításra kerül, hogy helyénvaló „a friss halászati termékek vagy a feldolgozott halászati termékek hőmérsékletének kismértékű csökkentésére vagy a fagyasztott halászati termékek hőmérsékletének növelésére irányuló műveletre, valamint a halászati termékek ezen, technológiailag szükséges átmeneti hőmérsékleten történő tárolásának vagy szállításának tilalmára” vonatkozó követelmények „tisztázása” „a kétértelműség elkerülése érdekében”.

42 Ezenkívül a felperes második jogalapjára válaszolva a Bizottság azt állítja, hogy a megtámadott rendelkezés „pontosítja egyrészt a termelés dermesztési szakaszának keretében szükségesnek tekinthető intézkedések, másrészt a tárolás közötti elhatárolást”.

43 A „tárolás” fogalmának a Bizottság által javasolt értelmezése az „általánosan elfogadott jelentés”, – azaz „valamely dolog meghatározott helyen, annak későbbi felhasználásáig történő őrzése vagy tartása”, vagy bármely dolog „megfelelő körülmények között történő elhelyezése révén bármilyen változtatással, megsemmisüléssel, megszűnéssel stb. szembeni” védelme – tekintetében nem szolgál további pontosítással arra vonatkozóan, hogy a halászati terméket mely időponttól kezdve kell tároltnak tekinteni.

44 Tekintettel e fogalomnak a Bizottság által javasolt rendszertani értelmezésére, nevezetesen amely szerint „[a 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakasza VII. fejezetének] 2. pontja értelmében vett tárolásra akkor kerül sor, amikor a terméket a későbbi felhasználásig egy meghatározott helyen őrzik, szemben azzal a helyzettel, amikor a terméket az előállítási folyamathoz szorosan kapcsolódó szükségesség miatt egy meghatározott állapotban (mint például a »dermesztés« a szeletelés céljából) elhelyezik”, valamint azon érvre, amely szerint a dermesztés, mint termelési szakasz, „csak a lazac feldolgozása során és a lehető legrövidebb ideig” engedélyezett, oly módon, hogy ezen időszakot követően tárolásnak minősül, meg kell állapítani, hogy a megtámadott rendelkezés 96 órás időbeli korlátot vezet be. Márpedig az ilyen időbeli korlátozás a fenti 24. pontban hivatkozott ítélkezési gyakorlatnak megfelelően a felperessel szemben előírt kötelezettségnek minősül, függetlenül attól a kérdéstől, hogy az – amint azt a Bizottság állítja – „már korábban is ismert volt-e engedélyezett maximális időtartamként”, és szerepelt-e különböző dokumentumokban, amelyek egyébként a fenti 28–34. pontban kifejtett okokból nem bírnak kötelező erővel.

45 Másodszor meg kell állapítani, hogy a felek joggal értenek egyet abban, hogy a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt a füstölt lazac mint feldolgozott halászati termék nem tartozott a 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakasza VII. fejezete 1. pontjának hatálya alá.

46 A 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakasza VII. fejezetének 2. pontját illetően meg kell állapítani, hogy sem a 853/2004 rendelet, sem pedig az általa hivatkozott 178/2002 és 852/2004 rendelet nem határozza meg a „fagyasztott termék” fogalmát.

47 E fogalomnak a Bizottság által elfogadott értelmezése a FAO egyik technikai dokumentumán, az ESSA „A füstölt és/vagy sózott és/vagy pácolt halakra vonatkozó helyes gyakorlatok európai útmutatója” című kiadványának a hűtött és 0 °C alá hűtött termékekre vonatkozó részén, illetve egy, a Nemzetközi Agronómiai Fejlesztő és Kutatóközpont (CIRAD) honlapján található illusztráción alapul, és azt semmilyen, a fenti 46. pontban említett rendeletekre való hivatkozás nem támasztja alá.

48 Ezenkívül, amint azt a felperes állítja, a 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakasza VII. fejezetének 2. pontjában, csakúgy mint e melléklet más rendelkezései, mint például a háziasított patás állatok húsára vonatkozó I. szakasz VII. fejezetének 4. pontja, a darált húsra, előkészített húsra és csontokról mechanikusan lefejtett húsra vonatkozó V. szakasz III. fejezete 2. pontja c) alpontjának ii. alpontja, vagy a halászati termékekre vonatkozó VIII. szakasz I. fejezete I. része C. pontjának 1. alpontja a „fagyasztott termék” fogalmát a –18 °C-ot meg nem haladó hőmérséklethez köti.

49 Így a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt hatályban lévő rendelkezésekből nem tűnik ki, hogy a füstölt lazacot, amelyet a dermesztéshez használt – a felperes gyakorlatát illetően –7 °C és –14 °C között változó – hőmérsékleten helyezik el, a 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakasza VII. fejezetének 2. pontja értelmében vett „fagyasztott terméknek” kell tekinteni.

50 Ezt a megállapítást megerősíti az a tény, hogy az ESSA „A füstölt és/vagy sózott és/vagy pácolt halakra vonatkozó helyes gyakorlatok európai útmutatója” című kiadványának III. melléklete értelmében, amelyre maga a Bizottság is hivatkozik, a „dermesztett” termékeket a soha nem fagyasztott termékek kategóriájába sorolták be.

51 Ebből következik, hogy a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt a „dermesztett” füstölt lazaccal foglalkozó vállalkozókra a 852/2004 rendelet II. melléklete IX. fejezetének 5. pontjában előírt követelmények vonatkoztak, amelyre a Bizottság a beadványaiban hivatkozik, és amelynek értelmében:

„Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy méreganyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszer-ipari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.”

52 Márpedig meg kell állapítani, hogy e rendelkezés időkorlát nélkül hivatkozik arra a lehetőségre, hogy a termékek esetében „korlátozott időszakokra” engedélyezett a hőmérséklet azon szabályozottságának hiánya, amelynél nem áll fenn egészségügyi kockázat.

53 Ennélfogva, ellentétben azzal, amit a Francia Köztársaság által támogatott Bizottság a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt lényegében állít, a hatályos rendelkezésekből nem tűnik ki egyértelműen, hogy a füstölt lazacot 96 órát meghaladó ideig tilos a dermesztés által megkövetelt hőmérsékleten tartani.

54 Ennélfogva meg kell állapítani, hogy a megtámadott rendelkezés kötelezettségeket ró a felperesre, és teljesül a közvetlen érintettség első feltétele.

55 A második kritériumot illetően meg kell állapítani, hogy a megtámadott rendelkezés végrehajtása tisztán automatikus jellegű, és kizárólag a megtámadott szabályozásból következik, anélkül hogy köztes szabályok alkalmazására lenne szükség. Ebből következik, hogy a közvetlen érintettség második feltétele is teljesül.

56 A felperest tehát úgy kell tekinteni, mint akit a megtámadott rendelkezés közvetlenül érint.

57 A fenti megfontolások fényében meg kell állapítani, hogy a felperes kereshetőségi joggal rendelkezik.

A felperes eljáráshoz fűződő érdekéről

58 Az állandó ítélkezési gyakorlat szerint valamely természetes vagy jogi személy által indított megsemmisítés iránti kereset csupán abban az esetben elfogadható, amennyiben a felperesnek érdeke fűződik a megtámadott jogi aktus megsemmisítéséhez. Ez az érdek feltételezi, hogy e jogi aktus megsemmisítése önmagában jogi következményekkel járhat, és a kereset ezért – eredményét tekintve – az azt indító fél javára szolgálhat (lásd: 2015. szeptember 17-i Mory és társai kontra Bizottság ítélet, C-33/14 P, EU:C:2015:609, 55. pont, valamint az ott hivatkozott ítélkezési gyakorlat).

59 A jelen ügyben elegendő megállapítani, hogy a megtámadott rendelkezés esetleges megsemmisítése a felperes számára előnnyel járhat, nevezetesen azzal, hogy nem kell megfelelnie az említett rendelkezés által a 853/2004 rendelet 3. cikke (1) bekezdésének megfelelően előírt követelményeknek.

60 Ennélfogva a felperesnek érdeke fűződik az eljáráshoz.

61 A fenti megfontolások összességére tekintettel a keresetet elfogadhatónak kell nyilvánítani.

Az ügy érdeméről

62 Kérelmei alátámasztására a felperes formálisan négy jogalapra hivatkozik, amelyek a következőkre alapulnak:

– az első jogalap az EUMSZ 290. cikk megsértésén alapul, amennyiben a megtámadott rendelkezés a 853/2004 rendelet egyik lényeges elemére vonatkozik;

– a második jogalap az EUSZ 5. cikk (4) bekezdésében foglalt arányosság elvének megsértésén alapul;

– a harmadik jogalap a 853/2004 rendelet 10. cikke (1) bekezdésének megsértésén alapul, mivel a megtámadott rendelkezés nem illeszkedik az e rendelet által követett célok megvalósításához;

– a negyedik jogalap ugyanezen rendelet 13. cikkének megsértésén alapul, amennyiben a Bizottság a megtámadott rendelkezés kidolgozásának eljárása során nem konzultált az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal (EFSA).

63 A Törvényszék úgy ítéli megfelelőnek, hogy először a negyedik jogalapot vizsgálja meg.

64 A negyedik jogalap keretében a felperes lényegében azt állítja, hogy a Bizottság azáltal, hogy a megtámadott rendelkezés kidolgozásának eljárása során nem konzultált az EFSA-val, megsértette a 853/2004 rendelet 13. cikkét.

65 Ezenkívül az első, a második és a harmadik jogalap keretében felhozott érvekkel lényegében arra hivatkozik, hogy a megtámadott rendelkezésben előírt 96 órás korlát semmilyen tudományos adaton nem alapul, hogy a Bizottság nem indokolta meg ezt az időkorlátot, és hogy ezen intézménynek konzultálnia kellett volna az EFSA-val a figyelembe veendő időkorlátról.

66 A Francia Köztársaság által támogatott Bizottság arra hivatkozik, hogy a megtámadott rendelkezés nem olyan kérdésre vonatkozik, amely a 853/2004 rendelet 13. cikke értelmében jelentős hatást gyakorolhat a közegészségre. E cikk ugyanis az EFSA-val való konzultációt kizárólag bizonyos esetekre korlátozza, nevezetesen arra, ha a végrehajtott módosítások kellően jelentősek. Márpedig a jelen ügyben, mivel a megtámadott rendelkezés nem módosítja az elfogadása előtt hatályban lévő rendelkezéseket, semmilyen, az egészségre gyakorolt jelentős hatás nem állapítható meg. Ezt az értelmezést egyébként megerősíti az EFSA ügyvezető igazgatójának az Európai Parlament elnökéhez intézett 2024. június 12-i levele. Egyébiránt a megtámadott rendelkezés a jogi helyzetet tisztázza, és nem érint tudományos kérdéseket. Ezenkívül nincs tudományos bizonyíték arra, hogy a felperes gyakorlata pozitív hatással lenne a fogyasztók egészségére.

67 Viszonválaszában, a felperes által az első, a második és a harmadik jogalap keretében hivatkozott érvekre válaszolva, a Francia Köztársaság által támogatott Bizottság rámutat, hogy ellenkérelmében olyan tanulmányokra támaszkodott, amelyek bizonyítják, hogy a füstölt lazac hőmérséklete és fagyasztási ideje jelentősen befolyásolja annak minőségét. Ezenkívül a 96 órás időkorlát figyelembe veszi a szeleteléshez szükséges maximális időt. Így ez az időbeli korlát figyelembe veszi az élelmiszer-biztonság területén a fogyasztók védelmére irányuló célkitűzést és az ágazat igényeit.

68 A 853/2004 rendelet 13. cikke értelmében a Bizottság konzultál az EFSA-val minden olyan, az említett rendelet hatálya alá tartozó kérdésben, amely jelentős hatást gyakorolhat a közegészségre.

69 A jelen ügyben a felek között nem vitatott, hogy a Bizottság a megtámadott rendelkezés elfogadását megelőzően nem konzultált az EFSA-val.

70 A Francia Köztársaság által támogatott Bizottság állításával ellentétben, amint az a fenti 26–54. pontból következik, a megtámadott rendelkezés új kötelezettségeket vezet be a felperessel tekintetében.

71 A Bizottság által hivatkozott azon körülmény, amely szerint a Parlament elnökének címzett levelében az EFSA ügyvezető igazgatója jelezte, hogy „a mikrobiológiai kockázatok csökkentését már a hatályos jogszabályok szabályozzák, amelyek meghatározzák a halászati termékek tárolásának feltételeit”, hogy „[a] […] 853/2004 rendelet a friss termékek esetében körülbelül 0 °C (olvadó jég) hőmérsékletet, a fagyasztott termékek esetében pedig –18 °C-os hőmérsékletet ír elő”, és hogy „[a] Codex Alimentarius előírja, hogy a friss halászati termékeket az olvadó jég hőmérsékletén kell tárolni, a halászati termékeket pedig –18 °C-on”, nem befolyásolja ezt az értelmezést.

72 Azonkívül ugyanis, hogy a 178/2002 rendelet 22. cikke (2) bekezdésének megfelelően az EFSA feladata, hogy tudományos tanácsokat adjon, az ilyen értékelés nem pontosítja a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt hatályban lévő azon esetleges rendelkezéseket, amelyek meghatározták a „tárolás” vagy a „fagyasztott termék” fogalmát, amelyek jelezték, hogy mely időponttól kezdve kell valamely halászati terméket tároltnak tekinteni, vagy amelyek meghatározták azt a hőmérsékletet, amely mellett az ilyen terméket fagyasztott terméknek kell tekinteni.

73 Meg kell tehát vizsgálni, hogy a Bizottság köteles volt-e konzultálni az EFSA-val, mielőtt a 853/2004 rendelet 13. cikkének megfelelően elfogadta volna a megtámadott rendelkezést.

74 E tekintetben meg kell jegyezni, hogy a felek helyesen egyetértenek abban, hogy a megtámadott rendelkezés tárgyát képező kérdés a 853/2004 rendelet hatálya alá tartozik.

75 Ami annak tisztázását illeti, hogy az említett kérdésnek jelentős hatása lehet-e a közegészségre, előzetesen meg kell állapítani, hogy a Bizottság állításával ellentétben az ilyen kérdés tudományos értékeléseket foglal magában. Valójában azon időtartamra vonatkozó korlát bevezetése, amely alatt a halászati termékekkel foglalkozó vállalkozók e termékeket a dermesztés által megkövetelt hőmérsékleten tarthatják, feltételezi azon időtartam elemzését és figyelembevételét, amely alatt úgy tekinthető, hogy az említett, ilyen hőmérsékleten tartott termékek nem jelentenek egészségügyi kockázatot.

76 Ami különösen a közegészségre gyakorolt jelentős hatás értékelését illeti, meg kell jegyezni, hogy bár a 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendelet nem tartalmaz semmilyen indokolást a dermesztésre vonatkozó követelmények bevezetésére vonatkozóan, amint az a fenti 41. pontban kifejtésre került, az e rendelet indokolásának hátteréről szóló részből kitűnik, hogy helyénvaló „a friss halászati termékek vagy a feldolgozott halászati termékek hőmérsékletének kismértékű csökkentésére vagy a fagyasztott halászati termékek hőmérsékletének növelésére irányuló műveletre, valamint a halászati termékek ezen, technológiailag szükséges átmeneti hőmérsékleten történő tárolásának vagy szállításának tilalmára” vonatkozó követelmények „tisztázása” „a kétértelműség elkerülése érdekében”.

77 Ezenkívül a 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendelet eredeti tervezete indokolásának (13) preambulumbekezdéséből, amelyre a felperes hivatkozik, lényegében kitűnik, hogy „a halászati termékeknek [a 853/2004 rendelet] III. melléklete VIII. szakasza VII. fejezete 2. pontjának nem megfelelő hőmérsékleten történő tárolására vonatkozó termelési követelmények felhasználásából álló visszaélésszerű gyakorlatok elkerülése érdekében a hőmérsékletet a lehető leggyorsabban csökkenteni, vagy a már fagyasztott termékek esetében emelni kell, és a halászati termékeknek a vágást vagy szeletelést megkönnyítő hőmérsékleten történő tárolását időben korlátozni kell”.

78 Azt is meg kell állapítani, hogy bár a Bizottság a jelen kereset keretében nem foglal kifejezetten állást azzal kapcsolatban, hogy a megtámadott rendelkezés tárgyát képező kérdés jelentős hatással lehet-e a közegészségre, a felperes második jogalapjára válaszul azt állítja, hogy egyes gyártók visszaéltek a fogyasztók kárára az uniós jog által a dermesztésnek a termelési folyamatban való alkalmazására vonatkozó tűréssel szemben, mivel a dermesztési hőmérsékleten tárolt filék rosszabb minőségűek, és a fogyasztókat, akik azt hiszik, hogy olyan terméket vásárolnak, ami nem volt fagyasztva, megtévesztik.

79 A Bizottság megjegyzi, hogy számos tudományos tanulmányból kitűnik, hogy a füstölt lazac fagyasztási hőmérséklete és időtartama jelentősen befolyásolja annak minőségét. E tekintetben egyrészt a „Quantification and mapping of tissue damage from freezing in cod by magnetic resonance imaging – ScienceDirect” (A tőkehalban a fagyasztás okozta szövetkárosodás számszerűsítése és feltérképezése mágneses rezonanciás képalkotással) (*Food Control*, 123. kötet, 2021. május, 107734) című tanulmányra hivatkozik, amelyből kitűnik, hogy „[a] halak fagyasztása olyan fontos feldolgozási módszer, amely meghosszabbíthatja a termék eltarthatóságát, de a szövetek jelentős károsodásához is vezethet, ha nem megfelelően végzik el”, és hogy „minél alacsonyabb negatív hőmérsékleten történik a fagyasztási eljárás, annál kevésbé káros a folyamat”. Másrészt hivatkozik az „Effect of Freezing on the Shelf Life of Salmon” (A fagyasztás hatása a lazac eltarthatósági idejére) *(International Journal of Food Science*, 2018. augusztus, 1686121) című tanulmányra, amelyből kitűnik, hogy „[a] tárolás időtartama és hőmérséklete olyan fontos tényezők, amelyek befolyásolják a halak minőségének romlását és eltarthatóságának csökkenését, mivel a zsírfrakció főként autoxidatív és hidrolízises változásoknak van kitéve a fagyasztott tárolás során”, és hogy „[a] halak zsírjai […] nagyon érzékenyek az oxidációra; ez tehát csökkenti a halak tápértékének, textúrájának és színének minőségét”.

80 Egyébiránt a jogi háttérre vonatkozó előzetes megfontolásai keretében a Bizottság arra hivatkozik, hogy a fagyasztási hőmérsékletnél alacsonyabb hőmérsékletre hűtött füstölt lazacot fagyasztott terméknek kell tekinteni, és mint ilyet, a fagyasztott termékek tárolására vonatkozó rendelkezések, nevezetesen a 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakasza VII. fejezetének 2. pontja hatálya alá tartozó terméknek kell tekinteni. E tekintetben pontosítja, hogy a füstölt

lazacnak a szeletekre történő feldarabolásra előírt hőmérsékleten történő tárolása miatt a víz bizonyos százaléka megmarad, amely ezen a hőmérsékleten nem kristályosodik ki, ami bizonyos esetekben lehetővé teheti, hogy e vízben baktériumflóra alakuljon ki. A Bizottság hozzáteszi, hogy e terméknek a dermesztési hőmérsékletén, hőmérséklet-ingadozás esetén történő tárolása sejtbomlást idézhet elő, azaz a sejtek szétesését (amikor a jégkristályok károsítják a sejtek szerkezetét), ami az egészségügyi kockázatok növekedéséhez vezet, és hatással van a késztermék textúrájára, ízére és tápértékére. Megjegyzi, hogy a FAO honlapján rendelkezésre álló dokumentációból kitűnik, hogy „[a] halfehérje a fagyasztás és a hidegen tárolás során tartósan változik”, hogy „az a sebesség, amellyel ez a denaturálás lezajlik, nagymértékben a hőmérséklettől függ”, hogy „a fagyásponthoz közeli hőmérsékleten, például 28 °F [–2 °C] hőmérsékleten gyorsan jelentős változások következnek be”, és hogy „még 15 °F-on is [–10 °C] a változások olyan gyorsak, hogy az eredetileg jó minőségű termék néhány héten belül romolhat”.

81 A Bizottság azt is előadja, hogy ha helyesnek tekintenénk a felperes azon értelmezését, amely szerint csak azok a termékek tekinthetők fagyasztottnak, amelyek hőmérsékletét –18 °C-ra csökkentették, ez azt jelentené, hogy azokra a halászati termékekre, amelyek hőmérsékletét például csak –17,5 °C-ra csökkentették, nem vonatkoznának a –18 °C-os hőmérsékleten történő tárolási kötelezettségek, és azokat olyan termékekként lehetne értékesíteni a fogyasztóknak, amelyeket soha nem fagyasztottak le, és hogy ez a helyzet „nyilvánvalóan veszélyes lenne a fogyasztók egészségére”, tekintettel arra a kockázatra, amelynek ki lennének téve ugyanazon termék többszöri felolvasztása okán.

82 Így a 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendelet előkészítő munkálataiból és a Bizottság által a jelen kereset keretében kifejtett érvekből arra lehet következtetni, hogy a megtámadott rendelkezés elfogadásához vezető indok ahhoz a tényhez kapcsolódik, hogy a korábbi jogi keretben „kétértelműségek” álltak fenn a halászati termékek e technika által megkövetelt hőmérsékleten történő tárolásának, raktározásának vagy szállításának tilalmát illetően, míg a füstölt lazac e hőmérsékleten hosszú időn keresztül történő tartása egészségügyi kockázatokkal járhat.

83 Márpedig az ilyen kérdést olyan kérdésnek kell minősíteni, amely jelentős hatással lehet a közegészségre.

84 E tekintetben elegendő megállapítani, amint az a fenti 82. pontban kifejtésre került, hogy magának a Bizottságnak az érveiből lényegében az következik, hogy a füstölt lazacnak a dermesztés által megkövetelt hőmérsékleten hosszú időn keresztül történő tartása hatással lehet a fogyasztók egészségére, és így hatással lehet a közegészségre.

85 Ezenkívül, amint az a Bizottság beadványaiból is kitűnik, a közegészségre gyakorolt ilyen hatás jelentősnek tűnik. A Bizottság emlékeztet arra, hogy a felperes által a 853/2004 rendelet III. melléklete VIII. szakasza VII. fejezetének 2. pontja tekintetében alkalmazott értelmezés elfogadása olyan helyzetet eredményezne, amely „nyilvánvalóan veszélyes lenne a fogyasztók egészségére”.

86 Ennélfogva meg kell állapítani, hogy a Bizottság a 853/2004 rendelet 13. cikkének megfelelően köteles lett volna konzultálni az EFSA-val a megtámadott rendelkezés elfogadása előtt.

87 E megállapítást megerősíti az a tény, amint arra maga a Bizottság is hivatkozik, hogy a 853/2004 rendelet (27) preambulumbekezdéséből kitűnik, hogy az élelmiszer-higiéniára vonatkozó uniós jogszabályoknak tudományos szakvéleményeken kell alapulniuk.

88 Márpedig a felpereshez hasonlóan meg kell állapítani, hogy a Bizottság által a megtámadott rendelkezés kidolgozása céljából figyelembe vett tudományos alap nem tűnik ki sem a 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendeletből, sem annak indokolásából.

89 Egyébiránt a Bizottság nem vitatja a felperesnek a tudományos alap hiányára alapított érveit. A viszonválaszban ugyanis csupán azt állítja, hogy az ellenkérelemben olyan tanulmányokra támaszkodott, amelyek bizonyítják, hogy a füstölt lazac hőmérséklete és fagyasztási ideje jelentősen befolyásolja annak minőségét, de nem nyilatkozik a megtámadott rendelkezés tudományos alapjának hiányáról annak kidolgozása során.

90 A megtámadott rendelkezés tudományos alapjának hiánya annak kidolgozása során levezethető a Bizottság által a felperes második jogalapjára válaszul előadott azon érvből is, amely szerint a 96 órás maximális időtartam „az ágazati termelők közötti egyetértésből” ered a dermesztés tárgyát képező füstölt lazac szeleteléséhez szükséges időt illetően, és amely szerint ez „kétségkívül észszerű és elegendő idő a szeletelési folyamat tényleges megvalósítására, figyelembe véve az ágazat logisztikai és szervezeti szükségleteit a termelés e szakaszában”.

91 Kétségtelen, hogy – amint arra a Bizottság hivatkozik – a Parlament elnöke a 178/2002 rendelet 29. cikke (1) bekezdése második albekezdésének megfelelően 2024. május 14-i levelében felkérte az EFSA-t, hogy adjon tudományos véleményt a dermesztési és olvasztási eljárásoknak a biológiai kockázatok túlélésére és fejlődésére gyakorolt hatásáról, amelyre annak ügyvezető igazgatója 2024. június 12-i levelében válaszolt, amelyben kifejti, hogy „nincs abban a helyzetben, hogy a kérelemben leírt tárolási körülmények között az élelmiszerbiztonságra vagy a közegészségügyre jelentett kockázat tekintetében bármilyen fennálló kérdést azonosítani tudna”.

92 Meg kell azonban állapítani, hogy e kommunikáció a 2024/1141 felhatalmazáson alapuló rendelet elfogadását, azaz 2023. december 14-ét követően történt, és ezért semmi esetre sem befolyásolja e rendelet jogszerűségét.

93 Ennélfogva a fenti megfontolások összességére tekintettel a negyedik jogalapnak helyt kell adni, és a megtámadott rendelkezést meg kell semmisíteni, anélkül hogy a felperes által felhozott egyéb érvek és jogalapok vizsgálata szükséges lenne.

A költségekről

94 Az eljárási szabályzat 134. cikkének (1) bekezdése alapján a Törvényszék a pervesztes felet kötelezi a költségek viselésére, ha a pernyertes fél ezt kérte. Mivel a Bizottság pervesztes lett, a felperes kérelmének megfelelően kötelezni kell a saját költségein felül a felperes részéről felmerült költségek viselésére.

95 Az eljárási szabályzat 138. cikkének (1) bekezdése értelmében az eljárásba beavatkozó tagállamok és intézmények maguk viselik költségeiket. A Francia Köztársaság tehát maga viseli saját költségeit.

A fenti indokok alapján

A TÖRVÉNYSZÉK (hatodik tanács)

a következőképpen határozott:

1) **A Törvényszék a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének egyes, a húsokra, halászati termékekre, tejtermékekre és tojásokra vonatkozó különleges higiéniai követelmények tekintetében történő módosításáról szóló, 2023. december 14-i (EU) 2024/1141 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet melléklete 3. pontjának e) alpontját megsemmisíti.**

2) **A Bizottságot kötelezi a saját költségein felül a Mowi Poland S. A. részéről felmerült költségek viselésére.**

3) **A Francia Köztársaság maga viseli saját költségeit.**

Costeira Öberg Zilgalvis

Kihirdetve Luxembourgban, a 2025. szeptember 24-i nyilvános ülésen.

Aláírások