



Datum van inontvangstneming : 20/09/2013

Zaak C-453/13

Samenvatting van het verzoek om een prejudiciële beslissing overeenkomstig artikel 98, lid 1, van het Reglement voor de procesvoering van het Hof van Justitie

Datum van indiening:

12 augustus 2013

Verwijzende rechter:

High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division
(Administrative Court) (Verenigd Koninkrijk)

Datum van de verwijzingsbeslissing:

7 augustus 2013

Verzoekende partij:

Newby Foods Ltd

Verwerende partij:

Food Standards Agency

Voorwerp van de procedure in het hoofdgeding

- 1 Het hoofdgeding betreft de precieze kwalificatie van door verzoekster geproduceerd ontzeend vlees („desinewed meat”) [restvlees van beenderen dat wordt gewonnen onder lage druk] voor toepassing van de EU-regeling inzake hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Voorwerp en rechtsgrondslag van het prejudiciële verzoek

- 2 De prejudiciële vragen hebben in wezen betrekking op de uitlegging van de woorden „de spierweefselstructuur [gaat verloren] of verandert” in punt 1.14 van bijlage I bij verordening nr. 853/2004 en van „vleesbereidingen” in punt 1.15 van diezelfde bijlage.

Prejudiciële vragen

- 3
1. Betreffen de woorden „de spierweefselstructuur [gaat verloren] of verandert” in punt 1.14 van bijlage I bij verordening (EG) nr. 853/2004 elk verlies van de spierweefselstructuur dat of elke verandering daarvan die met standaardtechnieken van de microscopie kan worden waargenomen? [Artikel 3, sub n, van verordening (EG) nr. 999/2001, zoals gewijzigd bij verordening (EG) nr. 1923/2006, bevat dezelfde bewoordingen].
 2. Kan een vleesproduct worden gekwalificeerd als een vleesbereiding in de zin van punt 1.15 van bijlage I als de spierweefselstructuur microscopisch waarneembaar – met standaardtechnieken – is verloren gegaan of is veranderd?
 3. Indien de eerste vraag ontkennend moet worden beantwoord en de tweede vraag bevestigend, is de omvang van het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur die volstaat om een vleesproduct te kwalificeren als separatorvlees in de zin van punt 1.14 van bijlage I dezelfde als die welke is vereist om de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen in de zin van punt 1.15?
 4. In hoeverre moeten de kenmerken van vers vlees zijn afgenomen vooraleer zij worden geacht te zijn verdwenen in de zin van punt 1.15?
 5. Indien zowel de eerste als de derde vraag ontkennend moeten worden beantwoord:
 - (a) In hoeverre moet de spierweefselstructuur zijn veranderd vooraleer het betrokken product wordt gekwalificeerd als separatorvlees?
 - (b) Welke criteria moet de nationale rechter hanteren om te bepalen of de spierweefselstructuur van het vlees in die mate is veranderd?

Aangevoerde bepalingen van gemeenschapsrecht

- 4 Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB L 139, blz. 55), in het bijzonder punten 1.14 en 1.15 van bijlage I daarbij (hierna: „punt 1.14”, respectievelijk „punt 1.15”) en hoofdstukken II en III, sectie V, van bijlage III.
- 5 Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën (PB L 147, blz. 1), in het bijzonder artikel 3, sub n, daarvan en bijlage V daarbij.

- 6 Verordening (EG) nr. 1923/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 18 december 2006 tot wijziging van verordening (EG) nr. 999/2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën (PB L 404, blz. 1), in het bijzonder artikel 1, lid 2, daarvan (waarbij een nieuw punt 11 bis in de considerans van verordening nr. 999/2001 is ingevoegd).
- 7 Verordening (EG) nr. 722/2007 van de Commissie van 25 juni 2007 tot wijziging van de bijlagen II, V, VI, VIII, IX en XI bij verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën (PB L 164, blz. 7).
- 8 Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame (PB L 109, blz. 29), zoals gewijzigd bij richtlijn 2001/101/EG van de Commissie van 26 november 2001 tot wijziging van richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame (PB L 310, blz. 19).
- 9 Mededeling van de Commissie aan het Europees Parlement en de Raad van 2 december 2010 over de toekomstige noodzaak en het gebruik van separatorvlees in de Europese Unie, met inbegrip van het voorlichtingsbeleid voor de consument [COM(2010) 704] (hierna: „mededeling van de Commissie”), in het bijzonder de inleiding, paragraaf 5.1 en paragraaf 5.3.1.
- 10 Arrest van 25 oktober 1978, Royal Scholten-Honig, 103/77 en 145/77, Jurispr. blz. 2037.
- 11 Arrest van 6 oktober 1982, CILFIT, 283/81, Jurispr. blz. 3415.

Aangevoerde bepalingen van nationaal recht

- 12 Richtsnoeren inzake etikettering en samenstelling van vleesproducten van het Food Standards Agency [bureau voor levensmiddelennormen] (hierna: „FSA”) van september 2003.
- 13 In september 2010 door het FSA gepubliceerde informatieve nota „Productie van vleesbereidingen uit ontleend vlees ”.

Korte uiteenzetting van de feiten en de procedure in het hoofdgeding

Achtergrond

- 14 Een groot deel van het vlees dat wordt verkocht in de winkel is het resultaat van machinale in plaats van handmatige verwerking, aangezien de traditionele productiewijze niet kosteneffectief is. In de jaren 70 werden machines ontwikkeld die beenderen en het overgebleven vlees onder hoge druk tegen een geperforeerde plaat persen, zodat het mager vlees, vet en beenmerg worden afgescheiden in de vorm van een brij met een viscositeit die lijkt op die van moes. Dit product wordt separatorvlees genoemd. De consument beschouwt dit niet als vers vlees.
- 15 Recent zijn betere machines ontwikkeld, die het restvlees van het bot kunnen scheiden zonder de beenderen te vermalen of het vlees vloeibaar te maken. Verzoekster heeft een dergelijke machine ontwikkeld. Door middel van een vibrerende pluun, die onder veel lagere druk beweegt dan die in de eerste maalmachines, worden de beenderen met restvlees zo tegen elkaar geschraapt dat nagenoeg al het vlees van de beenderen wordt gescheiden door schuifkrachten. Dit vlees, zonder beenmerg, verlaat de perskamer via een geperforeerde plaat met gaatjes met een diameter van 10 mm.
- 16 In de tweede fase van verzoeksters proces wordt dit vlees door een andere machine gevoerd, de eigenlijke vleesmolen, met gaatjes van 3 mm. Het eindproduct ziet eruit zoals gewoon gehakt. Dit product wordt „ontzeend vlees” genoemd, omdat – zoals bij de meeste vleesvermalingsprocessen – een aanzienlijk deel van de zenen [pezen] en het kraakbeen wordt opgevangen en in de machine achterblijft.
- 17 Ontzeend vlees verschilt volgens velen aanzienlijk van het separatorvlees dat wordt verkregen door middel van het in punt 14 hierboven beschreven hogedrukproces.

Standpunt van de regelgevende instanties

- 18 In zijn richtsnoeren van 2003 stelde het FSA dat vlees zoals dat welk verzoekster produceerde geen separatorvlees is. Het FSA verleende verzoekster in 2006 toelating om ontzeend lamsvlees als „vleesbereiding” te produceren en in 2008 ontzeend rundvlees.
- 19 In zijn informatieve nota van september 2010 stelde het FSA het volgende vast:
 - Ontzeend vlees lijkt onder de definitie van „vleesbereiding” in de zin van punt 1.15 te vallen. Aangezien de spierweefselstructuur behouden blijft, valt het niet onder de definitie van separatorvlees van punt 1.14.
 - Separatorvlees is het resultaat van een proces waarbij de spierweefselstructuur verloren gaat of verandert. Het is niet hetzelfde als

- ontzeend vlees. Beenderen en delen van dieren die onder artikel 9, lid 2, van verordening nr. 999/2001 en punt 5 van bijlage V bij die verordening vallen, mogen niet worden gebruikt voor de productie van separatorvlees.
- Wanneer de druk die wordt gebruikt om het vlees van het bot te scheiden bij de productie van ontzeend vlees te hoog is, kan het eindproduct separatorvlees zijn. Aan de hand van een microscopische analyse kan worden nagegaan of de inwendige spierweefselstructuur verloren is gegaan of is veranderd.
 - De wettelijke regeling bevat geen duidelijke definitie van wat wordt bedoeld met het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur.
 - In de huidige stand van het recht mag ontzeend vlees worden geproduceerd uit beenderen van runderen, schapen en geiten, op voorwaarde dat in het productieproces geen gespecificeerd risicomateriaal¹ wordt gebruikt. Separatorvlees mag niet uit die beenderen worden geproduceerd.
- 20 In de mededeling van de Commissie van 2 december 2010 wordt separatorvlees gedefinieerd als een product waarbij de normale spierweefselstructuur verloren gaat of verandert.² De mededeling vermeldt de mogelijke gevaren voor de volksgezondheid die zijn verbonden met de methode om separatorvlees te produceren. Vervolgens wordt ingegaan op de verschillen tussen hoge- en lagedrukproductie van separatorvlees en wordt gesteld dat „het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur” kan worden geëvalueerd aan de hand van microscopische stukjes vlees. Opgemerkt wordt dat de lidstaten hoge- en lagedrukproductie van separatorvlees verschillend benaderen.
- 21 In maart 2012 heeft een controleteam van het Voedsel- en Veterinair Bureau (VVB) van de Commissie verzoeksters bedrijf bezocht. In het verslag dat na dat bezoek werd opgesteld, luidde het dat de controles in het Verenigd Koninkrijk niet waarborgden dat de EU-vereisten inzake separatorvlees werden nageleefd. Geconcludeerd werd dat het zogenaamde „ontzeend vlees” separatorvlees was. Het VVB leek ervan uit te gaan dat *elke* verandering van de spierweefselstructuur die microscopisch kon worden waargenomen, leidde tot een kwalificatie als separatorvlees.
- 22 Op 28 maart 2012 heeft de directeur-generaal van het DG Gezondheid en Consumenten de permanente vertegenwoordiger van het Verenigd Koninkrijk bij de Europese Unie een brief gestuurd. Hij stelde dat de controle een aantal ernstige inbreuken met betrekking tot de uitlegging en uitvoering van de relevante EU-wetgeving aan het licht had gebracht, wat leidde tot niet-nakoming van verordeningen nrs. 853/2004 en 999/2001. Dit alles hield een risico in voor de

¹ – zie punt 5 van de considerans van verordening nr. 999/2001.

² NvdV.: in de Engelse taalversie van de mededeling worden de bewoordingen „where the normal structure of the muscle fibre is *mostly* lost or modified” gebruikt.

volksgezondheid in het Verenigd Koninkrijk en andere lidstaten. Het Verenigd Koninkrijk moest met onmiddellijke ingang ophouden ontzeend vlees te kwalificeren als een vleesbereiding in plaats van separatorvlees. In de brief werd niet precies uiteengezet wat het gezondheidsrisico was of hoe het zich voordeed.

- 23 Op 30 maart 2012 vond een vergadering plaats tussen vertegenwoordigers van het FSA en van de Commissie. In ruil voor het opleggen van een moratorium vroeg het FSA dat de Commissie een risicobeoordeling van ontzeend vlees zou overleggen. De Commissie weigerde dit en eiste dat het gebruik van beenderen van herkauwers onmiddellijk werd verboden en ontzeend vlees werd geherkwalificeerd als separatorvlees. Indien dat niet gebeurde, zou zij vrijwaringsmaatregelen nemen die bijzonder ernstige gevolgen zouden hebben voor de vleesindustrie in het Verenigd Koninkrijk.
- 24 Op 4 april 2012 heeft het FSA de mededeling „Moratorium op ontzeend vlees” gepubliceerd. Met die mededeling werd een moratorium ingesteld op de productie van ontzeend vlees van koeien en schapen (later gecorrigeerd in „runderen, schapen en geiten”). De beenderen van pluimvee en varkens mochten wel worden gebruikt voor de productie van dat vlees, op voorwaarde dat het werd geklasseerd en geëtiketteerd als separatorvlees. De maatregelen gingen in op 28 april 2012.
- 25 Hoewel in de brief van de directeur-generaal werd verwezen naar negatieve gevolgen voor de volksgezondheid, zou de Commissie enkele dagen na die brief hebben verklaard dat er geen gevaar was voor de volksgezondheid. Voor zover de verwijzende rechter weet, heeft de Commissie haar bewering over gevolgen voor de volksgezondheid nooit ingetrokken en heeft zij evenmin bewijs aangevoerd om die bewering te staven.
- 26 Het FSA heeft in het actieplan dat het heeft opgesteld in replek op het verslag van het VVB aangegeven dat in een vergadering tussen het FSA en de directeur-generaal, die laatste zich akkoord had verklaard om de verwijzing naar „risico’s voor de volksgezondheid” uit het verslag te verwijderen.
- 27 Tijdens de hoorzitting voor het Environment, Food and Rural Affairs Committee van het House of Commons (hierna: „Committee”) op 15 mei 2012 is de algemeen directeur van het FSA gevraagd of ontzeend vlees volgens hem een risico voor de volksgezondheid inhield. Volgens hem was dat niet het geval.
- 28 Bewijs dat de Commissie in mei 2013 heeft overgelegd aan het Committee toont aan dat de productie van ontzeend vlees van varkens en pluimvee geen risico voor de volksgezondheid met zich brengt. Het is de etikettering die in dat verband problematisch is. Volgens de Commissie moet dat vlees worden geëtiketteerd als separatorvlees, zodat als vleesgehalte van het product dat bestaat uit het separatorvlees 0 % wordt vermeld.

Voornaamste argumenten van partijen in het hoofdgeding (en details van het standpunt van de Europese Commissie)

- 29 Verzoekster betoogt dat het product dat het eindresultaat vormt van haar processen duidelijk herkenbaar is als vlees. Wanneer het in stukjes wordt gescheurd, komen hele stukken vlees van ongeveer 100 mm of langer tevoorschijn. Volgens haar zou niemand dit als iets anders dan vlees omschrijven.
- 30 Wat de aanwezigheid van bot in haar producten betreft, voert verzoekster aan dat die producten zelden tot nooit stukjes bot, schenkel of beenmerg bevatten, maar dat occasioneel kleine stukjes bot kunnen voorkomen.
- 31 Verzoekster stelt dat vlees slechts kan worden beschouwd als separatorvlees wanneer het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur zoals bedoeld in punt 1.14 wezenlijk is. Daartoe moet sprake zijn van voldoende verandering om de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen, zodat het product niet langer een „vleesbereiding” in de zin van punt 1.15 is. Verzoekster betoogt voorts dat de kwalificatie van ontzeend vlees als separatorvlees leidt tot een aanzienlijke verspilling van vlees dat geschikt is om als vers vlees te worden geconsumeerd.
- 32 Verzoeksters bewijs voor de verwijzende rechter bevat een getuigenverklaring van een onderzoeker van een onafhankelijk onderzoeksinstituut. Volgens dat stuk bracht onderzoek van stalen van verzoeksters ontzeend vlees en van separatorvlees grote verschillen in de toestand van de spierstructuur aan het licht wat betreft vlees van kippen, ander pluimvee en varkens. Het separatorvlees had weinig herkenbare spierstructuur, terwijl het ontzeende vlees meer leek op handmatig ontbeend gehakt. Wat rund- en lamsvlees betreft, waren de verschillen minder duidelijk, aangezien de stalen die voortkwamen uit hogedrukproductie niet dezelfde verregaande vernietiging van de spierweefselstructuur vertoonden als bij kip, varken en kalkoen het geval was. Onderzoek met de lichtmicroscop toonde evenwel in het algemeen een hoog niveau van intact spierweefsel in ontzeend vlees aan in vergelijking met de lagere niveaus in separatorvlees. De algemene conclusie van de onderzoeker was dat verzoeksters product bijna zo goed was als gehakt vlees wat de microscopische structuur van het spierweefsel betrof.
- 33 Het FSA nam tot begin 2012 hetzelfde standpunt in als verzoekster. Naar aanleiding van het in punt 24 hierboven vermelde moratorium heeft het FSA echter zijn standpunt gewijzigd.
- 34 Volgens een document van de Commissie³ resulteert „*elk* verlies of *elke* verandering van de spierweefselstructuur” in een product dat moet worden beschouwd als separatorvlees. In datzelfde document stelt de Commissie dat

³ – Aan het Committee overgelegd als bewijs in mei en juni 2012.

„separatorvlees zeer gevoelig is voor de groei van bacteriën, gelet op het gebruikte rauwe materiaal en productieproces”⁴.

Korte uiteenzetting van de motivering van de verwijzing

Algemene opmerkingen

- 35 De vraag die moet worden beantwoord in het hoofdgeding is of het eindproduct van verzoeksters hierboven beschreven processen separatorvlees is in de zin van punt 1.14 of vers vlees dat beantwoordt aan de definitie van „vleesbereidingen” in punt 1.15.
- 36 Alle partijen in het geding voor de verwijzende rechter zijn het erover eens dat het product dat wordt verkregen door vlees dat nog aan de beenderen vastzit daarvan mechanisch te scheiden onder hoge druk, moet worden gekwalificeerd als separatorvlees. De verwijzende rechter is echter van oordeel dat verzoeksters ontzeende vlees verschilt in uiterlijk en textuur van het product dat wordt verkregen door het separatorvleesproces en dat in het product van verzoeksters proces in twee stappen de kenmerken van vers vlees niet zijn verdwenen. Hoewel de verwijzende rechter akkoord gaat dat de spierweefselstructuur van het ontzeende vlees enigszins verandert in de loop van het proces, zijn de kenmerken van vers vlees volgens hem niet voldoende afgenomen om het product uit te sluiten van de definitie van „vleesbereidingen” in punt 1.15. Indien echter *elke* verandering van de spierweefselstructuur volstaat om een product te kwalificeren als separatorvlees, dan is het betrokken product separatorvlees.
- 37 Indien verzoeksters product moet worden gekwalificeerd als separatorvlees overeenkomstig punt 1.14 in plaats van als „vleesbereiding” in de zin van punt 1.15:
- mag verzoekster geen beenderen van herkauwers gebruiken in het productieproces (zie bijlage V bij verordening nr. 999/2001, zoals gewijzigd bij verordening nr. 722/2007);
 - moet verzoekster beantwoorden aan de vereisten inzake rauwe materialen en hygiëne voor separatorvlees in plaats van die voor vleesbereidingen (zie hoofdstukken II en III, sectie V, van bijlage III bij verordening nr. 853/2004);
 - valt verzoeksters product niet meer onder de definitie van „vlees” met het oog op etikettering (zie bijlage I bij richtlijn 2000/13, zoals gewijzigd bij richtlijn 2001/101).
- ⁴ – De verwijzende rechter is van mening dat deze vaststelling een radicale veralgemening door de Commissie inhoudt, die niet wordt gestaafd met bewijs. Verzoeksters ontzeende vlees lijkt minder gevoelig voor de groei van bacteriën dan separatorvlees dat wordt geproduceerd door middel van het in punt 14 hierboven beschreven proces.

- 38 Het gevolg van de uitlegging die de Commissie geeft van punt 1.14 is dat elke mechanische scheiding van vlees van beenderen na het initiële uitbenen – zelfs indien deze wordt uitgevoerd zonder de beenderen zelf te beschadigen of beenmerg af te scheiden – resulteert in een product dat moet worden gekwalificeerd als separatorvlees. Dat vermindert de handelswaarde ervan aanzienlijk. De zienswijze van de Commissie heeft de verdienste dat zij geen ruimte laat voor betwistingen. Volgens verzoekster moet de kwalificatie als separatorvlees van het product van mechanische scheiding afhangen van een individuele beoordeling van de resultaten van het gebruikte proces.
- 39 De verwijzende rechter merkt op dat de Commissie op een vergadering van de werkgroep van de Commissie voor maatregelen ter uitvoering van de hygiëneverordeningen van 9 maart 2012 de lidstaten heeft gevraagd naar hun standpunt over separatorvlees. Een aantal staten nam geen standpunt in, maar volgens een aanzienlijke meerderheid van de staten die het woord namen op de vergadering viel lagedrukseparatorvlees onder de definitie van „vleesbereidingen” in de zin van punt 1.15.
- 40 Ondanks de bewoordingen van het in punt 34 hierboven bedoelde document van de Commissie, komt het de verwijzende rechter voor dat die instelling stellig van mening is dat ontzeend vlees van herkauwerbeenderen waar nog vlees aan zit, een risico voor de volksgezondheid inhoudt. De reden lijkt te zijn dat in elk mechanisch proces voor de scheiding van vlees van de beenderen het risico bestaat dat beenderen worden beschadigd en dat het de beenderen zelf zijn die risico’s inhouden in verband met overdraagbare spongiforme encefalopathieën.
- 41 De verwijzende rechter acht het niet nodig om de zienswijze van de Commissie in dat verband te onderzoeken. Hij is bereid aan te nemen dat dit standpunt is gebaseerd op een gegronde vrees. De rechter is echter van oordeel dat het betoog van de Commissie enkel betrekking heeft op de kwestie of beenderen van herkauwers mogen worden gebruikt in verzoeksters proces en niet of het product van dat proces moet worden gekwalificeerd als separatorvlees. Hij merkt op dat veel van de argumenten van de Commissie voorbij lijken te gaan aan dat onderscheid. De Commissie stelt terecht dat separatorvlees niet mag worden geproduceerd van beenderen van herkauwers waar nog vlees aan zit. Dan betoogt zij dat wat verzoekster deed vóór het moratorium illegaal was, omdat zij beenderen van herkauwers gebruikte. Maar die redenering berust op de aanname dat wat verzoekster produceert, moet worden gekwalificeerd als separatorvlees. Dit is een kringredenering.
- 42 De bewoordingen van punt 1.15 [„(...) en daardoor (...)”] duiden er volgens de verwijzende rechter op dat er een oorzakelijk verband moet zijn tussen het verlies of de verandering van de spierweefselstructuur en het verdwijnen van de kenmerken van vers vlees. Die bewoordingen kunnen niet in die zin worden opgevat dat elke vermindering van die kenmerken, ongeacht hoe klein, moet worden gezien als het verdwijnen daarvan. Minstens moet sprake zijn van een

significante vermindering vooraleer die kenmerken als verdwenen kunnen worden beschouwd. In dat verband zijn de relevante kenmerken van vlees zijn organoleptische eigenschappen (bijvoorbeeld smaak, geur en textuur).

- 43 Verzoekster wijst op een vreemde toepassing van verordening nr. 853/2004. Kippenborsten worden gewoonlijk mechanisch van de karkassen gescheiden, wat onvermijdelijk de spierweefselstructuur enigszins wijzigt op het punt waar het vlees wordt afgesneden. Punt 1.14 zou dus van toepassing moeten zijn. Vlees dat zo is geproduceerd, wordt echter verkocht als vers vlees. Verzoekster meent dat dit een voorbeeld is van de absurde gevolgen wanneer elke beschadiging van het weefsel het betrokken product tot separatorvlees zou maken. Daarnaast geeft het blijk van inconsistentie in de toepassing van de verordening. Verzoekster stelt voorts, onder verwijzing naar het arrest Royal Scholten-Honig (punten 82-84), dat dit een kennelijk ongelijke behandeling betekent, in schending van het gelijkheidsbeginsel.

Gronden voor verwijzing

- 44 In zijn rechtspraak⁵ heeft het Hof verduidelijkt welke factoren in aanmerking moeten worden genomen wanneer wordt beslist over een verwijzing naar het Hof, waaronder de omstandigheid dat de teksten van Unierecht in verscheidene talen zijn opgesteld en dat de verschillende taalversies gelijkelijk authentiek zijn. Een vergelijking van de verschillende versies is dan ook vereist. Zelfs wanneer die versies overeenstemmen, bezigt het Unierecht een eigen terminologie en hebben rechtsbegrippen in het Unierecht niet noodzakelijk dezelfde inhoud als in de nationale rechtsstelsels. Bovendien moet elke Unierechtelijke bepaling in haar context worden geplaatst en worden uitgelegd in het licht van het Unierecht in zijn geheel.
- 45 De onderhavige verwijzing is gerechtvaardigd om drie redenen in het bijzonder: 1) de betrokken wettelijke regeling is Unierecht en geen nationaal recht; 2) het Hof heeft de mogelijkheid de wettelijke regeling te beoordelen in verschillende taalversies, en 3) het Hof is beter in staat dan een nationale rechter om een oordeel te vellen over wat in wezen een principiële kwestie is, waarop moet worden beslist in het licht van de heersende omstandigheden in de Europese Unie.

⁵ – Zie arrest CILFIT.