



Sbírka soudních rozhodnutí

ROZSUDEK SOUDNÍHO DVORA (třetího senátu)

12. září 2019*

„Řízení o předběžné otázce – Ochrana zdraví – Hygienické předpisy – Nařízení (ES) č. 853/2004 – Nařízení (ES) č. 854/2004 – Hygiena potravin živočišného původu – Drůbeží maso – Prohlídka jatečných těl po porážce – Viditelná kontaminace jatečně upraveného těla – Nulová tolerance“

Ve věci C-347/17,

jejímž předmětem je žádost o rozhodnutí o předběžné otázce na základě článku 267 SFEU, podaná rozhodnutím Rechtbank Rotterdam (soud v Rotterdamu, Nizozemsko) ze dne 8. června 2017, došlým Soudnímu dvoru dne 12. června 2017, v řízení

A a další

proti

Staatssecretaris van Economische Zaken,

SOUDNÍ DVŮR (třetí senát),

ve složení M. Vilaras, předseda čtvrtého senátu, vykonávající funkci předsedy třetího senátu, J. Malenovský, L. Bay Larsen, M. Safjan a D. Šváby (zpravodaj), soudci,

generální advokát: M. Bobek,

vedoucí soudní kanceláře: C. Strömholm, rada,

s přihlédnutím k písemné části řízení a po jednání konaném dne 4. října 2018,

s ohledem na vyjádření předložená:

- za A a další E. Dansem, advocaat,
- za nizozemskou vládu K. Bulterman, M. L. Noort, C. S. Schillemans a J. M. Hoogveldem, jako zmocněnci,
- za dánskou vládu J. Nymann-Lindegrenem, M. Wolff a P. Ngo, jako zmocněnci,
- za německou vládu původně T. Henzem a S. Eisenberg, poté posledně uvedenou, jako zmocněnci,
- za finskou vládu H. Leppo, jako zmocněnkyni,

* Jednací jazyk: nizozemština.

– za Evropskou komisi A. Bouquetem a F. Moro, jako zmocněnci,

po vyslechnutí stanoviska generálního advokáta na jednání konaném dne 29. listopadu 2018,

vydává tento

Rozsudek

- 1 Žádost o rozhodnutí o předběžné otázce se týká výkladu bodů 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. 2004, L 139, s. 55; Zvl. vyd. 03/45, s. 14, opravy Úř. věst. 2006, L 203, s. 19, a Úř. věst. 2013, L 160, s. 15), a bodu 1 části D kapitoly II oddílu I přílohy I nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě (Úř. věst. 2004, L 139, s. 206; Zvl. vyd. 03/45, s. 75, oprava Úř. věst. 2006, L 203, s. 20), ve znění prováděcího nařízení Komise (EU) č. 739/2011 ze dne 27. července 2011 (Úř. věst. 2011, L 196, s. 3) (dále jen „nařízení č. 854/2004“).
- 2 Tato žádost byla předložena v rámci sporu mezi A a dalšími, sedmi drůbežími jatkami se sídlem v Nizozemsku, a Staatssecretaris van Economische Zaken (státní tajemník pro hospodářství, Nizozemsko, dále jen „státní tajemník“) ve věci správních pokut, které státní tajemník uložil za porušení nizozemského zákona o zvířatech.

Právní rámec

Unijní právo

Nařízení (ES) č. 178/2002

- 3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Úř. věst. 2002, L 31, s. 1; Zvl. vyd. 15/06, s. 463), stanoví v bodech 9 a 14 článku 3 následující:

„Pro účely tohoto nařízení se rozumí:

[...]

9. „rizikem“ míra pravděpodobnosti nepříznivého účinku na zdraví a závažnosti tohoto účinku, vyplývající z existence určitého nebezpečí;

[...]

14. „nebezpečím“ biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo krmivech nebo stav potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví“.

- 4 Článek 14 tohoto nařízení, nadepsaný „Požadavky na bezpečnost potravin“, stanoví:

„1. Potravina nesmí být uvedena na trh, není-li bezpečná.

2. Potravina se nepovažuje za bezpečnou, je-li považována za

- a) škodlivou pro zdraví;
 - b) nevhodnou k lidské spotřebě.
3. Při rozhodování o tom, zda potravina je nebo není bezpečná, se berou v úvahu
- a) obvyklé podmínky použití potravin spotřebitelem a v každé fázi výroby, zpracování a distribuce a
 - b) informace poskytnuté spotřebiteli, včetně informací na štítku nebo dalších informací obecně dostupných spotřebiteli o tom, jak zamezit škodlivým účinkům určité potravin nebo skupiny potravin na zdraví.

[...]

5. Při rozhodování o tom, zda potravina není vhodná k lidské spotřebě, se bere v úvahu skutečnost, zda není potravina s ohledem na své zamýšlené použití nepřijatelná pro lidskou spotřebu z důvodu kontaminace cizorodými nebo jinými látkami nebo z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu.

[...]“

- 5 V článku 17 uvedeného nařízení, nadepsaném „Povinnosti“, se stanoví:

„1. Provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce zajistí v podnicích, které řídí, aby potraviny a krmiva splňovaly požadavky potravinového práva, které se týkají jejich činnosti, a kontrolují plnění těchto požadavků.

2. Členské státy zajišťují dodržování potravinového práva a sledují a ověřují, zda provozovatelé potravinářských a krmivářských podniků ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce plní odpovídající požadavky potravinového práva.

Za tímto účelem používají systém úředních kontrol a vykonávají další činnosti přiměřené okolnostem, včetně informování veřejnosti o bezpečnosti a riziku potravin a krmiv, dozoru nad bezpečností potravin a krmiv a dalších kontrolních činnostech prováděných během všech fází výroby, zpracování a distribuce.

Členské státy rovněž stanoví pravidla pro opatření a sankce použitelné při porušení potravinového práva a právních předpisů týkajících se krmiv. Tato opatření a tyto sankce musí být účinné, přiměřené a odrazující.“

Nařízení (ES) č. 852/2004

- 6 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin (Úř. věst. 2004, L 139, s. 1, Zvl. vyd. 13/34, s. 319) v čl. 2 odst. 1 písm. f) stanoví:

„Pro účely tohoto nařízení se rozumí:

[...]

- f) „kontaminací“ přítomnost nebo vnášení nebezpečí“.

7 Článek 3 téhož nařízení, nadepsaný „Obecná povinnost“, stanoví:

„Provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin pod jeho kontrolou splňovaly odpovídající hygienické požadavky stanovené v tomto nařízení.“

8 Článek 4 uvedeného nařízení, nadepsaný „Obecné a zvláštní hygienické požadavky“, stanoví:

„1. Provozovatelé potravinářských podniků zabývajících se prvovýrobou a souvisejícími postupy uvedenými v příloze I dodržují obecná hygienická pravidla stanovená v části A přílohy I a všechny zvláštní požadavky stanovené nařízením (ES) č. 853/2004.

2. Provozovatelé potravinářských podniků provádějících činnosti v jakékoli fázi výroby, zpracování a distribuce potravin, které následují po fázích, na něž se vztahuje odstavec 1, dodrží všeobecné hygienické požadavky stanovené v příloze II a všechny zvláštní požadavky stanovené nařízením (ES) č. 853/2004.

3. Provozovatelé potravinářských podniků podle potřeby přijmou tato zvláštní hygienická opatření:

- a) pro soulad s mikrobiologickými kritérii pro potraviny;
- b) postupy nezbytné pro splnění úkolů stanovených za účelem dosažení cílů tohoto nařízení;
- c) pro soulad s požadavky na kontrolu teploty potravin;
- d) pro zachování chladicího řetězce;
- e) pro odběr vzorků a analýzu.

[...]“

9 Článek 5 nařízení č. 852/2004, nadepsaný „Analýza rizika a kritické kontrolní body“, v odstavci 1 stanoví:

„Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách [*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)] (analýza rizik a kritických kontrolních bodů) a postupují podle nich.“

Nařízení č. 853/2004

10 Body 1, 2, 4, 9 a 10 odůvodnění nařízení č. 853/2004 znějí následovně:

„(1) Podle nařízení (ES) č. 852/2004 [...] stanoví Evropský parlament a Rada všeobecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků.

(2) Určité potraviny mohou představovat zvláštní rizika pro lidské zdraví, a vyžadují tedy stanovení zvláštních hygienických pravidel. To platí zejména pro potraviny živočišného původu, u nichž jsou často hlášena mikrobiologická a chemická rizika.

[...]

- (4) S ohledem na veřejné zdraví obsahují tato pravidla jednotné zásady, zejména zásady týkající se odpovědnosti výrobců a příslušných orgánů, strukturní, provozní a hygienické požadavky na zařízení, postupy schvalování zařízení, požadavky na skladování a přepravu a požadavky na označování zdravotní nezávadnosti.

[...]

- (9) Základními cíli přepracování je zabezpečení vysoké úrovně ochrany spotřebitele z hlediska bezpečnosti potravin, a to zejména tím, že pro všechny provozovatele potravinářských podniků v celém Společenství platí stejná pravidla, a dále zajištění řádného fungování vnitřního trhu s produkty živočišného původu, což přispěje k dosažení cílů společné zemědělské politiky.

- (10) Je nezbytné zachovat podrobná hygienická pravidla pro produkty živočišného původu, a pokud je to třeba pro zajištění ochrany spotřebitele, tak je zpřísnit.“

- 11 Článek 2 nařízení č. 853/2004, nadepsaný „Definice“, stanoví:

„Pro účely tohoto nařízení platí následující definice:

- 1) definice uvedené v nařízení (ES) č. 178/2002;
- 2) definice uvedené v nařízení (ES) č. 852/2004;
- 3) definice uvedené v příloze I
- 4) všechny technické definice uvedené v přílohách II a III.“

- 12 Článek 3 nařízení č. 853/2004, nadepsaný „Obecné povinnosti“, v odstavci 1 stanoví:

„Provozovatelé potravinářských podniků musí splňovat příslušná ustanovení příloh II a III.“

- 13 Bod 10 kapitoly IV oddílu I nadepsaného „Maso domácích kopytníků“, přílohy III tohoto nařízení stanoví:

„Jatečně upravená těla nesmí být viditelně kontaminována fekáliemi. Každá viditelná kontaminace musí být neprodleně odstraněna vyříznutím nebo jiným způsobem s rovnocenným účinkem.“

- 14 Kapitola II, nadepsaná „Požadavky na jatky“, oddílu II, nadepsaného „Maso drůbeže a zajíců“, přílohy III uvedeného nařízení stanoví:

„Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby konstrukce, uspořádání a vybavení jatek, ve kterých se poráží drůbež a zajíci, splňovaly následující požadavky.

1. Musí mít místnost nebo krytý prostor pro příjem zvířat a jejich prohlídku před porážkou;
2. Za účelem vyloučení kontaminace masa musí jatky:
 - a) mít dostatečný počet prostor vhodných pro provádění jednotlivých činností;
 - b) mít samostatný prostor pro vykuchání a další úpravu včetně kořenění celých těl poražených drůbeží, pokud příslušný orgán neschválí v jednotlivých případech pro konkrétní jatky časové oddělení těchto činností;
 - c) zajišťovat prostorové nebo časové oddělení těchto činností:
 - i) omráčení a vykrvení,
 - ii) škubání nebo stahování a paření; a
 - iii) expedice masa;

d) být zařízena tak, aby nedocházelo ke styku masa s podlahou, stěnami a vybavením;

a

e) mít porážkové linky, které (jsou-li používány) jsou konstruovány tak, aby umožňovaly plynulý postup porážky a znemožňovaly křížovou kontaminaci mezi jednotlivými částmi porážkové linky. Pokud je v týchž prostorách provozováno více porážkových linek, musí být dostatečně odděleny, aby nedošlo ke křížové kontaminaci.

[...]

6. Musí existovat samostatné místo s vhodným zařízením pro čištění, mytí a dezinfekci:

a) přepravních zařízení, např. klecí,

a

b) přepravních prostředků.

Tato místa a zařízení nejsou pro účely písmene b) povinná, pokud se v blízkosti nachází úředně schválená místa a zařízení.

[...]“

15 Kapitola IV, nadepsaná „Hygiena porážky“, oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 zní:

„Provozovatelé potravinářských podniků provozující jatky, na nichž se poráží drůbež a zajícovci, musí zajistit dodržení následujících požadavků.

[...]

2. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušného orgánu, aby zajistili, že prohlídka před porážkou bude provedena za vhodných podmínek.

3. Pokud jsou zařízení schválena pro porážku různých druhů zvířat nebo pro manipulaci s farmovými běžci a s drobnou volně žijící zvěří, musí být přijata předběžná opatření zabráňující křížové kontaminaci, a to buď časovým, nebo prostorovým oddělením činností s různými druhy zvířat. Musí být k dispozici oddělená zařízení pro příjem a skladování jatečně upravených těl farmových běžců poražených na farmě a drobné volně žijící zvěře.

4. Zvířata přepravená do porážkových prostor musí být poražena bez zbytečného odkladu.

5. Omráčení, vykrvení, stažení, oškubání, vykolení a další zpracování musí být provedena bez zbytečného odkladu a způsobem, který vylučuje kontaminaci masa. Zejména musí být přijata opatření k tomu, aby nedošlo k úniku obsahu trávicího ústrojí při vykolení;

6. Provozovatelé jatek musí dodržovat pokyny příslušného orgánu, aby zajistili, že prohlídka po porážce bude provedena za vhodných podmínek, a zejména aby umožnili řádnou prohlídku poražených zvířat.

7. Po prohlídce po porážce:

a) se z čisté části zařízení co nejdříve odstraní části nevhodné k lidské spotřebě;

b) pozastavené maso nebo maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě a nepoživatelné vedlejší produkty nesmějí přijít do styku s masem prohlášeným za vhodné k lidské spotřebě;

c) vnitřnosti nebo části vnitřností, které zůstaly v jatečně upraveném těle, kromě ledvin, musí být pokud možno co nejdříve odstraněny, pokud příslušný orgán nepovolí jinou možnost.

8. Po prohlídce a vykolení musí být poražená zvířata očištěna a co nejdříve zchlazena na teplotu 4 °C a nižší, pokud se maso nebourá/neporcuje za tepla.
9. Pokud jsou jatečně upravená těla chlazena ponorem, platí následující ustanovení:
 - a) při zohlednění parametrů, jimiž je např. hmotnost jatečně upraveného těla, teplota vody, objem a směr proudění vody a doba chlazení, musí být přijata veškerá předběžná opatření, aby nedošlo ke kontaminaci jatečně upravených těl.
 - b) zařízení musí být zcela vyprázdněno, vyčištěno a vydezinfikováno, kdykoli je to nezbytné, nejméně však jednou denně.
10. Nemocná zvířata nebo zvířata podezřelá z choroby a zvířata poražená v rámci eradikace nákazy nebo programu boje proti nákaze nesmějí být v zařízení porážena, pokud to nepovolí příslušný orgán. V takovém případě musí být porážka provedena za úředního dohledu a musí být přijaty kroky k zabránění kontaminaci; prostory musí být před opětovným použitím vyčištěny a vydezinfikovány.“

Nařízení č. 854/2004

- 16 Nařízení č. 854/2004 v bodech 4 a 8 odůvodnění uvádí:

„(4) Úřední kontroly produktů živočišného původu by se měly vztahovat na všechny aspekty, které jsou důležité pro ochranu veřejného zdraví a popřípadě pro zdraví zvířat a dobré životní podmínky zvířat. Měly by být založeny na nejnovějších dostupných příslušných informacích a mělo by tedy být možné je přizpůsobit, pokud budou k dispozici nové příslušné informace.

[...]

(8) Úřední kontroly výroby masa jsou nezbytné pro ověření, zda provozovatelé potravinářských podniků splňují hygienická pravidla a dodržují kritéria a cíle stanovené v právních předpisech Společenství. Tyto úřední kontroly by měly zahrnovat audity činností provozovatelů potravinářských podniků a inspekce, včetně prověrek kontrol, které provádějí sami provozovatelé potravinářských podniků.“

- 17 Článek 4 tohoto nařízení, nadepsaný „Obecné zásady úředních kontrol pro všechny produkty živočišného původu, na které se vztahuje toto nařízení“, stanoví:

„1. Členské státy zajistí, aby provozovatelé potravinářských podniků poskytovali příslušnému orgánu veškerou pomoc potřebnou pro účinné provádění úředních kontrol.

Zejména:

– umožní přístup do všech budov, prostor, zařízení nebo ostatní infrastruktury,

[...]

2. Příslušný orgán provádí úřední kontroly za účelem ověření, zda provozovatelé potravinářských podniků splňují požadavky:

a) nařízení (ES) č. 852/2004;

b) nařízení (ES) č. 853/2004,

[...]

3. Úřední kontroly podle odstavce 1 zahrnují:

- a) audity správné hygienické praxe a postupy založené na analýze rizika a kritických kontrolních bodů (HACCP),

[...]

a

- c) zvláštní úkoly pro audity vymezené v přílohách.

[...]

5. Audity postupů založených na zásadách HACCP mají za cíl ověřit, zda provozovatelé potravinářských podniků používají tyto postupy soustavně a řádně, se zvláštním zřetelem k tomu, aby tyto postupy poskytovaly záruky vymezené v oddílu II přílohy II nařízení (ES) č. 853/2004. Mají zejména ověřit, zda postupy v možném rozsahu zaručují, že produkty živočišného původu:

- a) splňují mikrobiologická kritéria stanovená v právních předpisech Společenství;

[...]“

18 Článek 5 nařízení č. 854/2004 stanoví:

„Členské státy zajišťují, že úřední kontroly týkající se čerstvého masa probíhají v souladu s přílohou I.

1. Úřední veterinární lékař provádí v souladu s obecnými požadavky přílohy I oddílu I kapitoly II a v souladu se zvláštními požadavky oddílu IV inspekční úkoly na jatkách, v zařízeních zpracovávajících zvěřinu a v bourárnách/porcovnách uvádějících na trh čerstvé maso, zejména pokud jde o:

- a) informace o potravinovém řetězci,
- b) prohlídky před porážkou,
- c) dobré životní podmínky zvířat,
- d) prohlídky po porážce,
- e) specifikovaný rizikový materiál a jiné vedlejší produkty živočišného původu

a

- f) laboratorní testy.

[...]“

19 Kapitola I, nadepsaná „Úkoly při auditu“, oddílu I přílohy I tohoto nařízení stanoví:

„1. Vedle všeobecných požadavků čl. 4 odst. 4 týkajících se auditů správné hygienické praxe musí úřední veterinární lékař ověřit, zda provozovatel potravinářského podniku u vedlejších produktů živočišného původu soustavně dodržuje vlastní postupy týkající se sběru, přepravy, skladování, manipulace, zpracování a jejich používání nebo likvidace, včetně specifikovaného rizikového materiálu, za nějž je provozovatel potravinového podniku odpovědný.

2. Vedle obecných požadavků čl. 4 odst. 5 týkajících se auditů zásad založených na HACCP úřední veterinární lékař kontroluje, zda postupy provozovatele v maximální míře zaručují, že maso

[...]

- b) není znečištěno fekáliemi nebo jinými nečistotami,

[...]“

20 Část D, nadepsaná „Prohlídka po porážce“, kapitoly II oddílu I přílohy I uvedeného nařízení stanoví:

„1. U jatečně upravených těl a k nim přiložených drobů musí být neprodleně po porážce provedena prohlídka. Musí se prohlédnout celý vnější povrch. Přitom může být nezbytné s jatečně upravenými těly a droby omezeným způsobem manipulovat a použít zvláštní technická zařízení. Zvláštní pozornost musí být věnována detekci zoonóz a nákaz zvířat, pro něž jsou stanoveny veterinární předpisy v právních předpisech Unie. Rychlost porážkové linky a počet pracovníků provádějících prohlídku musí umožňovat řádnou prohlídku.

2) Pokud je to nezbytné, provedou se další vyšetření, např. prohmatání jatečně upraveného těla a drobů a jejich nařezání a laboratorní testy, s cílem:

[...]

b) zjistit

[...]

ii) rezidua nebo kontaminující látky překračující limity stanovené právními předpisy Společenství,

iii) nedodržení mikrobiologických kritérií,

nebo

iv) jiné faktory, které by mohly vyžadovat, aby bylo maso prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě nebo aby bylo stanoveno omezení jeho použití,

zejména v případě nuceně poražených zvířat.

[...]“

21 Kapitola V, nadepsaná „Rozhodnutí týkající se masa“, oddílu II přílohy I tohoto nařízení stanoví:

„1. Maso se prohlásí za nevhodné k lidské spotřebě, pokud:

[...]

g) nesplňuje mikrobiologická kritéria stanovená podle právních předpisů Společenství pro rozhodování, zda smějí být potraviny uváděny na trh;

[...]

i) obsahuje rezidua nebo kontaminující látky překračující limity stanovené právními předpisy Společenství. Při překročení příslušného limitu by měly být popřípadě provedeny doplňující analýzy;

[...]

s) je špinavé, znečištěné fekáliemi nebo jinak kontaminované;

[...]

u) podle názoru úředního veterinárního lékaře založeného na prozkoumání všech příslušných informací může představovat riziko pro veřejné zdraví nebo zdraví zvířat nebo je z jiného důvodu nevhodné k lidské spotřebě.

[...]“

22 Část B kapitoly V oddílu IV přílohy I nařízení č. 854/2004 stanoví:

- „1. U veškeré drůbeže musí být provedena prohlídka po porážce v souladu s oddíly I a III. Kromě toho musí úřední veterinární lékař osobně provést následující kontroly:
- a) denní prohlídku vnitřností a tělních dutin reprezentativního vzorku drůbeže;
 - b) u náhodně vybraného vzorku z každé šarže drůbeže téhož původu podrobnou prohlídku částí drůbeže nebo celých těl drůbeže, jejíž maso bylo po prohlídce po porážce prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě;
 - a
 - c) jakékoli další nezbytné prohlídky, existuje-li důvod k podezření, že by maso z dotyčné drůbeže mohlo být nevhodné k lidské spotřebě.“

[...]“

Nizozemské právo

23 Článek 6.2 odst. 1 Wet houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (zákon, kterým se stanoví ucelený regulační rámec pro chovná zvířata a související otázky) ze dne 19. května 2011 (Stb. 2011, č. 345, dále jen „zákon o zvířatech“) stanoví:

„Je zakázáno jednat v rozporu s ustanoveními nařízení Evropské unie, která se týkají otázek upravených tímto zákonem a která jsou označena nařízením veřejné správy nebo ministerskou vyhláškou nebo na jejich základě.“

24 Článek 8.7 zákona o zvířatech stanoví:

„Ministr může osobě, která se dopustila porušení práva, uložit správní pokutu.“

25 Článek 2.4 Regeling van de Minister van Economische Zaken, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (vyhláška ministra hospodářství č. WJZ/12346914 obsahující pravidla pro živočišné produkty), ze dne 7. prosince 2012 (Stcrt. 2012, č. 25949), v odst. 1 písm. d) stanoví:

„Ustanovení nařízení Evropské unie, která jsou uvedena v čl. 6.2 odst. 1 písm. d) zákona o zvířatech, jsou následující:

[...]

d) článek 3 a čl. 4 odst. 1 až 4, jakož i článek 5 a čl. 7 odst. 1 nařízení [...] č. 853/2004.“

Spor v původním řízení a předběžné otázky

26 V rámci kontrol provedených Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (nizozemský úřad pro dohled nad potravinami a spotřebními výrobky, Nizozemsko) u několika drůbežích jatek byla na konci procesu „přípravy k vaření“ těsně před chlazením zjištěna kontaminace jatečně upravených těl drůbeže fekáliemi, obsahem volete a žlučí. Tento orgán vypracoval protokoly, z nichž vyplývá, že kontaminace byla výsledkem nedostatečných opatření k zabránění kontaminace a že se tyto jatky dopustily protiprávního jednání podle čl. 6.2 odst. 1 zákona o zvířatech a čl. 2.4 odst. 1 vyhlášky ministra hospodářství č. WJZ/12346914, a tedy čl. 3 odst. 1 nařízení č. 853/2004 a bodů 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III tohoto nařízení.

- 27 Na základě těchto protokolů uložil státní tajemník rozhodnutími ze dne 27. listopadu, 11. prosince a 18. prosince 2015 každé z jatek dotčených v původním řízení různé pokuty ve výši 2 500 eur za porušení zákona o zvířatech. Jatky podaly proti těmto rozhodnutím stížnosti u státního tajemníka, který je ve dnech 29. dubna, 2. května a 3. května 2016 zamítl.
- 28 Jatky dotčené v původním řízení podaly proti poslední uvedeným rozhodnutím žalobu u Rechtbank Rotterdam (soud v Rotterdamu, Nizozemsko).
- 29 Jatky dotčené v původním řízení tvrdí, že ze znění ani kontextu ustanovení bodů 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 nelze vyvodit, že stanoví normu „nulové tolerance“ za účelem zabránění jakékoli kontaminaci. Poukazují na to, že jatečně upravená těla musí být možné vyčistit ještě ve fázi chlazení nebo v pozdější fázi porcování nebo balení. Žalobkyně rovněž zpochybňují, že by kontaminace mohla být způsobena fekáliemi, obsahem volete a žlučí. Kromě toho zpochybňují způsoby kontroly a zdůrazňují, že při kontrolách nemohou být jatečně upravená těla odebrána z linky a že vizuálně lze prohlížet pouze vnější povrch.
- 30 Naproti tomu státní tajemník tvrdí, že uvedená ustanovení obsahují normu „nulové tolerance“, podle níž nesmí jatečně upravená těla drůbeže vykazovat po fázi vykolení a čištění, jakož i před fází chlazení žádnou viditelnou kontaminaci. V tomto ohledu zdůrazňuje, že fází, během níž musí být provedena kontrola, je fáze před chlazením. Poznává, že pojem „kontaminace“ zahrnuje rovněž kontaminaci fekáliemi, obsahem volete a žlučí. Ohledně kontrol má státní tajemník za to, že jatečně upravená těla lze odebrat z linky a že lze rovněž kontrolovat vnitřní stranu, jakož i část pod tukovou tkání.
- 31 Za těchto podmínek se Rechtbank Rotterdam (soud v Rotterdamu), který měl pochybnosti o výkladu použitelného unijního práva, rozhodl přerušit řízení a položit Soudnímu dvoru následující předběžné otázky:
- „1) Mají se body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení [č. 853/2004] vykládat v tom smyslu, že po vykolení a čištění už jatečně upravené tělo drůbeže nesmí obsahovat žádnou viditelnou kontaminaci?
- 2) Vztahují se body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III [nařízení č. 853/2004] na kontaminaci fekáliemi, kontaminaci obsahem volete a kontaminaci žlučí?
- 3) V případě kladné odpovědi na první otázku: Má se bod 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení [č. 853/2004] vykládat v tom smyslu, že čištění se musí uskutečnit přímo po vykolení, anebo se viditelná kontaminace může podle tohoto ustanovení odstranit i během chlazení, porcování či při balení?
- 4) Je příslušnému orgánu podle bodu 1 části D kapitoly II oddílu I přílohy I nařízení [č. 854/2004] dovoleno odebírat při kontrole jatečně upravená těla z porážkové linky a kontrolovat viditelnou kontaminaci na vnějším povrchu i vnitřní straně, jakož i pod tukovou tkání?
- 5) V případě záporné odpovědi na první otázku, a pokud tedy na jatečně upraveném těle drůbeže může zůstat viditelná kontaminace: jak se mají v tomto případě vykládat body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení [č. 853/2004]? Jakým způsobem se potom dosáhne cíle tohoto nařízení, kterým je zajištění vysoké úrovně ochrany veřejného zdraví?“

K předběžným otázkám

- 32 Úvodem je třeba připomenout, že podle ustálené judikatury Soudního dvora platí, že v rámci postupu spolupráce mezi vnitrostátními soudy a Soudním dvorem zavedeného článkem 267 SFEU přísluší Soudnímu dvoru poskytnout vnitrostátnímu soudu užitečnou odpověď, která mu umožní rozhodnout

spor, jenž mu byl předložen. Z tohoto hlediska Soudnímu dvoru přísluší, aby otázky, které jsou mu položeny, případně přeformuloval. Dále může Soudní dvůr vzít v potaz normy unijního práva, na které vnitrostátní soud ve znění svých otázek neodkázal (rozsudek ze dne 1. února 2017, *Município de Palmela*, C-144/16, EU:C:2017:76, bod 20 a citovaná judikatura).

- 33 V projednávané věci je pro poskytnutí užitečné odpovědi předkládajícímu soudu nezbytné obrátit pořadí otázek a zkoumat nejprve druhou otázku, poté společně první, třetí a případně pátou otázku a nakonec čtvrtou otázku, tak jak byly přeformulovány.

Ke druhé otázce

- 34 Podstatou druhé otázky předkládajícího soudu je, zda body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 musí být vykládány v tom smyslu, že pojem „kontaminace“ zahrnuje nejen kontaminaci fekáliemi, ale také kontaminaci obsahem volete a žlučí.
- 35 Je třeba uvést, že bod 5 ani bod 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 neupřesňují možné zdroje kontaminace jatečně upravených těl při porážce. Uvedený bod 5 totiž pouze uvádí, že „omráčení, vykrvení, stažení, oškubání, vykolení a další zpracování musí být provedeny bez zbytečného odkladu a způsobem, který vylučuje kontaminaci masa. Zejména musí být přijata opatření k tomu, aby nedošlo k úniku obsahu trávicího ústrojí při vykolení“. Bod 8 výraz „kontaminace“ nezmiňuje.
- 36 Předkládající soud má pochybnosti o tom, zda fekálie, obsah volete a žluč tvoří součást „trávicího ústrojí“ ve smyslu bodu 5 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004, a zda je lze z tohoto důvodu považovat za zdroje kontaminace ve smyslu tohoto nařízení.
- 37 V tomto ohledu je třeba uvést, že jazyková znění tohoto nařízení se ohledně výrazů použitých ve druhé větě bodu 5 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 liší. Zatímco například nizozemské, německé a švédské znění tohoto ustanovení, která používají výrazy „inhoud van maag en darmen“, „Magen- und Darminhalt“ a „mag- och tarminnehåll“, odkazují na obsah žaludku a střev, dánská, anglická a francouzská verze uvedeného ustanovení, které obsahují výrazy „fordøjelseskanalens indhold“, „digestive tract contents“ a „contenu du tractus digestif“, mají zjevně širší význam.
- 38 V této souvislosti je nutné připomenout, že podle ustálené judikatury Soudního dvora platí, že formulace použité v jedné z jazykových verzí ustanovení unijního práva nemůže sloužit jako jediný základ pro výklad tohoto ustanovení ani jí nemůže být v tomto ohledu přiznána přednostní povaha oproti jiným jazykovým verzím. Ustanovení unijního práva musí být totiž vykládána a používána jednotně na základě znění vypracovaných ve všech unijních jazycích. V případě rozdílů mezi různými jazykovými verzemi unijního práva musí být dotčené ustanovení vykládáno podle systematiky a účelu právní úpravy, jejíž je součástí (viz zejména rozsudek ze dne 25. října 2018, *Tänzer & Trasper*, C-462/17, EU:C:2018:866, bod 20, jakož i citovaná judikatura).
- 39 Pokud jde zprv o systematiku dotčeného ustanovení, je třeba uvést, že podle článku 2 nařízení č. 853/2004 platí definice uvedené v nařízeních č. 178/2002 a 852/2004 pro účely nařízení č. 853/2004. V této souvislosti definuje čl. 2 odst. 1 písm. f) nařízení č. 852/2004 výraz „kontaminace“ jako „přítomnost nebo vnášení nebezpečí“. „Nebezpečí“ je pak definováno v článku 3 bodě 14 nařízení č. 178/2002 jako „biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo krmivech nebo stav potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví“.
- 40 Jak uvedl generální advokát v bodě 51 svého stanoviska, unijní normotvůrce chtěl volbou široké definice pojmu kontaminace zjevně podpořit vysokou úroveň bezpečnosti potravin.

- 41 Tato analýza je potvrzena samotným zněním bodu 5 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004. Použití výrazu „jakákoli kontaminace“ ve francouzském nebo německém znění, výrazu „kontaminace“ v nizozemském nebo španělském znění, jakož i použití příslovce „zejména“ v tomto bodě totiž prokazují, že uvedený normotvůrce neomezil povinnost vyhnout se jakékoli kontaminaci na její některou konkrétní formu. Stejně tak bod 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III tohoto nařízení stanoví postup po prohlídce a vykolení, tedy zejména očištění poražených těl, aniž tuto povinnost omezuje na odstranění některých forem kontaminace.
- 42 Kromě toho z bodu 2 kapitoly I oddílu I přílohy I nařízení č. 854/2004 vyplývá, že úřední veterinární lékař musí při kontrole postupů provozovatelů takových potravinářských podniků, jako jsou jatky, ověřovat, že tyto postupy v maximální míře zaručují, že maso „není znečištěno fekáliemi nebo jinými nečistotami“. Je nutno konstatovat, že výrazy použité v souvislosti s povahou kontaminace jsou rovněž velmi široké, jelikož použití pojmu „jinými“ potvrzuje, že zdroje kontaminace nejsou předmětem žádného konkrétního omezení.
- 43 Pokud jde zadrhé o účel nařízení č. 853/2004, je třeba připomenout, že jeho bod 9 odůvodnění uvádí, že hlavním cílem jeho přepracování je zajistit spotřebiteli vysokou úroveň ochrany spotřebitele v oblasti bezpečnosti potravin. Kromě toho bod 10 odůvodnění uvedeného nařízení jasně dokládá, že zdraví spotřebitelů má pro unijního normotvůrce prvořadý význam, jelikož je v něm uvedeno, že „[j]e nezbytné zachovat podrobná hygienická pravidla pro produkty živočišného původu, a pokud je to třeba pro zajištění ochrany spotřebitele, tak je zpřísnit“.
- 44 Jak celková systematika nařízení č. 853/2004, tak cíl vysoké úrovně ochrany spotřebitele, jehož se snaží dosáhnout, vyžadují zahrnutí všech zdrojů kontaminace. Pojem „trávicí ústrojí“ tedy nemůže být omezen na střeva a jejich obsah. Jak totiž uvedl generální advokát v bodě 50 svého stanoviska, trávicí ústrojí zahrnuje všechny orgány, které patří do trávicího systému, ale rovněž jejich obsah od úst až po konečník. Fekálie, obsah volete a žluč jsou tedy součástí trávicího ústrojí a musí se na ně vztahovat povinnosti upravené v bodech 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004.
- 45 S ohledem na výše uvedené je třeba na druhou otázku odpovědět tak, že body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 musí být vykládány v tom smyslu, že pojem „kontaminace“ zahrnuje nejen kontaminaci fekáliemi, ale také kontaminaci obsahem volete a žlučí.

K první, třetí a páté otázce

- 46 Podstatou první a třetí otázky předkládajícího soudu, které je třeba zkoumat společně, je, zda body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 musí být vykládány v tom smyslu, že jatečně upravené tělo drůbeže nesmí vykazovat viditelnou kontaminaci již po fázi čištění a zda k této fázi musí dojít před fází chlazení. V případě, že toto ustanovení bude vykládáno v tom smyslu, že nevyžaduje absenci viditelné kontaminace, táže se předkládající soud pátou otázkou Soudního dvora, zda uvedené ustanovení ve spojení s ustanoveními nařízení č. 852/2004 musí být vykládáno v tom smyslu, že se pro účely zajištění cíle vysoké úrovně ochrany veřejného zdraví musí kontrola příslušných orgánů omezit na ověření dodržení norem HACCP ze strany jatek.
- 47 Předem je nutno podotknout, že předkládající soud chce ve skutečnosti zjistit, zda body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 obsahují normu nulové tolerance, tedy že jatečně upravená těla drůbeže nesmí po fázi vykolení vykazovat žádnou, ať již viditelnou či neviditelnou kontaminaci. Zadrhé se táže, zda v případě, že se tato norma použije, musí se použít na konci porážkové linky, tedy před fází chlazení.
- 48 Je třeba uvést, že definice pojmu „kontaminace“ v čl. 2 odst. 1 písm. f) nařízení č. 852/2004 ani body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 nerozlišují mezi viditelnou a neviditelnou kontaminací.

- 49 Z bodů 39 až 41 tohoto rozsudku nicméně vyplývá, že pojem „kontaminace“ ve smyslu bodů 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 je definován široce. Nemůže být tedy omezen pouze na pojem viditelné kontaminace.
- 50 V této souvislosti je třeba poznamenat, že unijní normotvůrce diferencuje mezi různými druhy zvířat, když rozlišuje zejména mezi masem domácích kopytníků, drůbeží a zajícovci. V bodě 10 kapitoly IV, věnované hygieně porážky, oddílu I přílohy III tohoto nařízení přitom v případě masa domácích kopytníků výslovně uvedl, že jatečně upravená těla spadající do této kategorie „nesmí být viditelně kontaminována fekáliemi“ a že „každá viditelná kontaminace musí být neprodleně odstraněna vyříznutím nebo jiným způsobem s rovnocenným účinkem“.
- 51 Je nutné konstatovat, že takové upřesnění se nevyskytuje v kapitole věnované hygieně porážky v případě drůbeže a zajícovců. Unijní normotvůrce chtěl tedy zachovat širokou definici pojmu „kontaminace“ v bodech 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004, aby zahrnoval viditelnou i neviditelnou kontaminaci.
- 52 Podle bodů 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 zahrnuje tedy pojem „kontaminace“ jak viditelnou, tak neviditelnou kontaminaci.
- 53 Stran otázky, v jaké fázi se vyžaduje absence jakékoli kontaminace bez ohledu na to, zda je viditelná či nikoli, je třeba uvést, že žalobci v původním řízení zejména tvrdí, že normu nulové tolerance je nemožné splnit a že případné kontaminace jatečně upravených těl ve fázi přípravy k vaření jsou odstraněny během chlazení nebo porcování, jakož i balení. Jatky tedy mají podle názoru žalobců pouze povinnost vynaložit maximální úsilí po celou dobu procesu porážky.
- 54 Tento argument nemůže obstát.
- 55 Ze znění bodu 5 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 vyplývá, že ve stadiu porážky musí být přijata veškerá opatření k tomu, aby nedošlo k úniku obsahu trávicího ústrojí při vykolení. Použití slovesa „nedošlo“ dokládá, že unijní normotvůrce nechtěl v tomto stadiu procesu uložit povinnost dosažení výsledku, ale naopak vybídnout jatky, aby přijaly veškerá možná opatření k zamezení kontaminace jatečně upravených těl. Absence jakékoli viditelné kontaminace v této fázi by totiž ukládala jatkám nepřiměřenou povinnost.
- 56 Tuto analýzu potvrzuje skutečnost, jak uvedl generální advokát v bodech 62 a 63 svého stanoviska, že k prohlídce po porážce, kterou mají být odstraněna jatečně upravená těla, která jsou kontaminovaná a nevhodná k lidské spotřebě, dochází v souladu s body 6 a 7 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 ve spojení s bodem 1 kapitoly V části B oddílu IV přílohy I nařízení č. 854/2004 po stadiu vykolení. Především posledně uvedený bod stanoví, že u veškeré drůbeže musí být provedena prohlídka po porážce v souladu s oddíly I a III přílohy I nařízení č. 854/2004 a že navíc úřední veterinární lékař musí osobně provést denní prohlídku vnitřností a tělních dutin reprezentativního vzorku drůbeže. V tomto ohledu musí úřední veterinární lékař v souladu s bodem 2 kapitoly I oddílu I přílohy I tohoto nařízení ověřit, zda postupy provozovatele v možném rozsahu zaručují, že maso není kontaminováno fekáliemi nebo jinak.
- 57 Prohlídka po porážce je určena právě k roztrídění částí nevhodných k lidské spotřebě a ostatních částí, které mohou přejít do stadia čištění, aby byly zbaveny veškeré zbývající nečistoty, jako je krev nebo obsah střev. Tato fáze by tedy zjevně byla zcela nadbytečná, pokud by se nulová tolerance uplatnila od fáze vykolení, v níž není možná žádná viditelná kontaminace.
- 58 Z pořadí etap zpracování zvoleného unijním normotvůrcem v bodě 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 naproti tomu vyplývá, že se čištění musí uskutečnit před chlazením, a tedy před porcováním, balením a zpřístupněním spotřebiteli. Po fázi čištění nesmí tedy přetrvávat žádná viditelná kontaminace.

- 59 Ve fázi čištění již tedy kontrola ze strany úředního veterinárního lékaře umožnila přijetí nezbytných opatření ke snížení nebezpečí na přijatelnou úroveň prostřednictvím očištění částí, které lze ještě očistit, a v případě nemožnosti snížit nebezpečí na přijatelnou úroveň přijmout vhodná nápravná opatření k zamezení tohoto nebezpečí, tedy prohlásit dotčené části za nevhodné k lidské spotřebě, a to v souladu se „zásadami HACCP“ ve smyslu článku 5 nařízení č. 852/2004.
- 60 Kromě toho řádné provedení etapy čištění, jejímž výsledkem je zbavení jatečně upravených těl jakékoli viditelné kontaminace během fáze chlazení, porcování a balení, je o to zásadnější, že tyto fáze již samy o sobě představují kritický bod z důvodu četných kontaktů masa se znečištěnými povrchy a materiálem. Není-li nebezpečí v předchozí fázi odstraněno, hrozí jeho přenesení, nebo dokonce rozšíření v průběhu následující fáze. Cíl spočívající v dosažení vysoké úrovně ochrany spotřebitele by byl proto vážně ohrožen.
- 61 Na rozdíl od toho, co tvrdí žalobci v původním řízení, tedy není fáze chlazení určena k očištění jatečně upravených těl za účelem odstranění jakékoli viditelné kontaminace, ale má zejména za cíl zbrzdit rozmnožení mikroorganismů a zakonzervovat maso za účelem jeho předání do etapy porcování a balení za nejlépeších podmínek.
- 62 Na první a třetí otázku je tedy třeba odpovědět tak, že body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 musí být vykládány v tom smyslu, že jatečně upravené tělo drůbeže již nesmí po fázi čištění a před fází chlazení vykazovat viditelnou kontaminaci.
- 63 S ohledem na odpověď podanou na první a třetí otázku není třeba odpovídat na pátou otázku.

Ke čtvrté otázce

- 64 Podstatou čtvrté otázky předkládajícího soudu je, zda musí být bod 1 části D kapitoly II oddílu I přílohy I nařízení č. 854/2004 vykládán v tom smyslu, že brání tomu, aby příslušný orgán pro účely prohlídky jatečně upravených těl drůbeže odebral tato těla z porážkové linky a provedl jak vnější, tak vnitřní prohlídku těchto těl, a v případě potřeby nahlédl pod jejich tukovou tkáň.
- 65 Z bodu 4 odůvodnění tohoto nařízení vyplývá, že úřední kontroly produktů živočišného původu by se měly vztahovat na všechny aspekty, které jsou důležité pro ochranu veřejného zdraví a popřípadě pro zdraví zvířat a dobré životní podmínky zvířat.
- 66 Kromě toho čl. 4 odst. 1 tohoto nařízení stanoví, že „[č]lenské státy zajistí, aby provozovatelé potravinářských podniků poskytovali příslušnému orgánu veškerou pomoc potřebnou pro účinné provádění úředních kontrol“.
- 67 Je třeba rovněž připomenout, že bod 1 části D kapitoly II oddílu I přílohy I uvedeného nařízení stanoví, že pro účely prohlídky po porážce „[s]e musí prohlédnout celý vnější povrch“ a „[m]ůže být přitom nezbytné s jatečně upravenými těly a droby omezeným způsobem manipulovat a použít zvláštní technická zařízení“, „[příčemž] rychlost porážkové linky a počet pracovníků provádějících prohlídku musí umožňovat řádnou prohlídku“. Navíc bod 1 písm. a) části B kapitoly V oddílu IV přílohy I tohoto nařízení stanoví, že kromě prohlídky po porážce stanovené pro veškeré čerstvé maso „musí úřední veterinární lékař osobně provést [...] [d]enní prohlídku vnitřností a tělních dutin reprezentativního vzorku drůbeže“.
- 68 Kromě toho bod 2 části D kapitoly II oddílu I přílohy I nařízení č. 854/2004 stanoví, že příslušný orgán může, pokud je to považováno za nezbytné, provést další vyšetření, např. prohatání některých částí jatečně upraveného těla a drobů nebo jejich nařezání, jakož i laboratorní testy.

- 69 Z výše uvedeného vyplývá, že za účelem dosažení vysoké úrovně ochrany veřejného zdraví stanovil unijní normotvůrce normy minimální kontroly u masa drůbeže, a sice vnější prohlídku jatečně upravených těl, jakož i vnitřní kontrolu vzorku jatečně upravených těl, zároveň ale příslušnému orgánu ponechal široký rozhodovací prostor, aby v případě, že to považuje za nezbytné, mohl provádět důkladnější kontroly, jako jsou analýzy.
- 70 V tomto ohledu se může odebrání jatečně upraveného těla drůbeže z porážkové linky za účelem kontroly tukové tkáně jevit jako nezbytné zejména k odhalení škodlivého onemocnění nepříznivého pro lidské zdraví, jako je ptačí chřipka, a přiměřené s ohledem na význam, který má cíl ochrany veřejného zdraví.
- 71 Je v každém případě na vnitrostátním soudu, aby s ohledem na skutečnosti, které mu byly předloženy, určil, zda prostředky použité k provedení prohlídky jatečně upravených těl drůbeže byly vhodné k dosažení cíle legitimně sledovaného dotčenou právní úpravou a nepřekračovaly meze toho, co bylo nezbytné k jeho dosažení.
- 72 Na čtvrtou otázku je tedy třeba odpovědět tak, že bod 1 části D kapitoly II oddílu I přílohy I nařízení č. 854/2004 musí být vykládán v tom smyslu, že nebrání tomu, aby příslušný orgán pro účely prohlídky jatečně upravených těl drůbeže odebral tato těla z porážkové linky a provedl jak vnější, tak vnitřní prohlídku těchto těl, a v případě potřeby nahlédl pod jejich tukovou tkáň, za podmínky, že tato prohlídka nepřekračuje meze toho, co je nezbytné k zaručení účinnosti této kontroly, což musí ověřit vnitrostátní soud.

K nákladům řízení

- 73 Vzhledem k tomu, že řízení má, pokud jde o účastníky původního řízení, povahu incidenčního řízení ve vztahu ke sporu probíhajícímu před předkládajícím soudem, je k rozhodnutí o nákladech řízení příslušný uvedený soud. Výdaje vzniklé předložením jiných vyjádření Soudnímu dvoru než vyjádření uvedených účastníků řízení se nenahrazují.

Z těchto důvodů Soudní dvůr (třetí senát) rozhodl takto:

- 1) **Body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, musí být vykládány v tom smyslu, že pojem „kontaminace“ zahrnuje nejen kontaminaci fekáliemi, ale také kontaminaci obsahem volete a žlučí.**
- 2) **Body 5 a 8 kapitoly IV oddílu II přílohy III nařízení č. 853/2004 musí být vykládány v tom smyslu, že jatečně upravené tělo drůbeže již nesmí po fázi čištění a před fází chlazení vykazovat viditelnou kontaminaci.**
- 3) **Bod 1 části D kapitoly II oddílu I přílohy I nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě, ve znění prováděcího nařízení Komise (EU) č. 739/2011 ze dne 27. července 2011, musí být vykládán v tom smyslu, že nebrání tomu, aby příslušný orgán pro účely prohlídky jatečně upravených těl drůbeže odebral tato těla z porážkové linky a provedl jak vnější, tak vnitřní prohlídku těchto těl, a v případě potřeby nahlédl pod jejich tukovou tkáň, za podmínky, že tato prohlídka nepřekračuje meze toho, co je nezbytné k zaručení účinnosti této kontroly, což musí ověřit vnitrostátní soud.**

Podpisy.