



Sammlung der Rechtsprechung

URTEIL DES GERICHTSHOFS (Achte Kammer)

28. April 2022*

„Vorlage zur Vorabentscheidung – Lebensmittelrecht – Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 – Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel – Art. 1 – Anhang I – Frisches Geflügelfleisch – Untersuchung auf die in Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 aufgeführten Salmonellen durch die zuständigen nationalen Behörden – Untersuchung auf andere pathogene Mikroorganismen – Verordnung (EG) Nr. 178/2002 – Art. 14 Abs. 8 – Ermessen der nationalen Behörden – Umfang“

In der Rechtssache C-89/21

betreffend ein Vorabentscheidungsersuchen nach Art. 267 AEUV, eingereicht vom Lietuvos vyriausioji administracinė teisėsauga (Oberstes Verwaltungsgericht von Litauen) mit Entscheidung vom 10. Februar 2021, beim Gerichtshof eingegangen am 12. Februar 2021, in dem Verfahren

„Romega“ UAB

gegen

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

erlässt

DER GERICHTSHOF (Achte Kammer)

unter Mitwirkung des Kammerpräsidenten N. Jääskinen sowie der Richter M. Safjan und N. Piçarra (Berichterstatter),

Generalanwalt: G. Pitruzzella,

Kanzler: A. Calot Escobar,

aufgrund des schriftlichen Verfahrens,

unter Berücksichtigung der Erklärungen

- der „Romega“ UAB, vertreten durch M. Endzinas, Advokatas, und R. Čiupkevičius,
- der litauischen Regierung, vertreten durch K. Dieninis und R. Dzikovič als Bevollmächtigte,

* Verfahrenssprache: Litauisch.

- der tschechischen Regierung, vertreten durch M. Smolek, J. Pavliš und J. Vláčil als Bevollmächtigte,
- der dänischen Regierung, zunächst vertreten durch M. Wolff, L. Teilgård und J. Nymann-Lindegren, dann durch M. Wolff als Bevollmächtigte,
- der italienischen Regierung, vertreten durch G. Palmieri als Bevollmächtigte im Beistand von L. Vignato, Avvocato dello Stato,
- der ungarischen Regierung, vertreten durch M. Z. Fehér und K. Szíjjártó als Bevollmächtigte,
- der Europäischen Kommission, vertreten durch W. Farrell, I. Galindo Martín und A. Steiblyté als Bevollmächtigte,

aufgrund des nach Anhörung des Generalanwalts ergangenen Beschlusses, ohne Schlussanträge über die Rechtssache zu entscheiden,

folgendes

Urteil

- 1 Das Vorabentscheidungsersuchen betrifft die Auslegung von Art. 1 und Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. 2005, L 338, S. 1) in der durch die Verordnung (EU) Nr. 1086/2011 der Kommission vom 27. Oktober 2011 (ABl. 2011, L 281, S. 7) geänderten Fassung (im Folgenden: Verordnung Nr. 2073/2005) sowie von Art. 14 Abs. 1, 2 und 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. 2002, L 31, S. 1).
- 2 Es ergeht im Rahmen eines Rechtsstreits zwischen der „Romega“ UAB, einem Geflügelfleischgroßhändler, und der Valstybinė maisto veterinarijos tarnyba (Nationale Lebensmittel- und Veterinärbehörde, Litauen) (im Folgenden: litauische Behörde) wegen eines Bescheids dieser Behörde, mit dem gegen Romega eine Geldbuße verhängt und sie verpflichtet wurde, Geflügelfleisch, bei dem bestimmte Salmonella-Serotypen nachgewiesen wurden, vom Markt zu nehmen.

Rechtlicher Rahmen

Verordnung Nr. 178/2002

3 Art. 1 („Ziel und Anwendungsbereich“) Abs. 1 der Verordnung Nr. 178/2002 bestimmt:

„Diese Verordnung schafft die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen bei Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung der Vielfalt des Nahrungsmittelangebots, einschließlich traditioneller Erzeugnisse, wobei ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarkts gewährleistet wird. ...“

4 Art. 14 („Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit“) dieser Verordnung sieht vor:

„(1) Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

(2) Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie

a) gesundheitsschädlich sind,

b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

(3) Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, sind zu berücksichtigen:

a) die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher und auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie

b) die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett oder sonstige ihm normalerweise zugängliche Informationen über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie.

(4) Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, sind zu berücksichtigen

a) die wahrscheinlichen sofortigen und/oder kurzfristigen und/oder langfristigen Auswirkungen des Lebensmittels nicht nur auf die Gesundheit des Verbrauchers, sondern auch auf nachfolgende Generationen,

b) die wahrscheinlichen kumulativen toxischen Auswirkungen,

c) die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit einer bestimmten Verbrauchergruppe, falls das Lebensmittel für diese Gruppe von Verbrauchern bestimmt ist.

(5) Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet ist, ist zu berücksichtigen, ob das Lebensmittel infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck nicht für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist.

...

(7) Lebensmittel, die spezifischen Bestimmungen der Gemeinschaft zur Lebensmittelsicherheit entsprechen, gelten hinsichtlich der durch diese Bestimmungen abgedeckten Aspekte als sicher.

(8) Entspricht ein Lebensmittel den für es geltenden spezifischen Bestimmungen, so hindert dies die zuständigen Behörden nicht, geeignete Maßnahmen zu treffen, um Beschränkungen für das Inverkehrbringen dieses Lebensmittels zu verfügen oder seine Rücknahme vom Markt zu verlangen, wenn, obwohl es den genannten Bestimmungen entspricht, ... der begründete Verdacht besteht, dass es nicht sicher ist.

...“

Verordnung Nr. 2073/2005

5 In den Erwägungsgründen 1 und 3 der Verordnung Nr. 2073/2005 heißt es:

„(1) Zu den grundlegenden Zielen des Lebensmittelrechts zählt ein hohes Schutzniveau der Gesundheit der Bevölkerung, wie in der Verordnung ... Nr. 178/2002 festgelegt. Mikrobiologische Gefahren in Lebensmitteln stellen eine Hauptquelle lebensmittelbedingter Krankheiten beim Menschen dar.

...

(3) ... Als Beitrag zum Schutz der öffentlichen Gesundheit und zur Verhinderung unterschiedlicher Auslegungen sollten harmonisierte Sicherheitskriterien für die Akzeptabilität von Lebensmitteln festgelegt werden, insbesondere, was das Vorhandensein bestimmter pathogener Mikroorganismen anbelangt.“

6 Art. 1 („Gegenstand und Anwendungsbereich“) der Verordnung bestimmt:

„Mit der vorliegenden Verordnung werden die mikrobiologischen Kriterien für bestimmte Mikroorganismen sowie die Durchführungsbestimmungen festgelegt, die von den Lebensmittelunternehmern bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen ... einzuhalten sind. Die zuständige Behörde überprüft die Einhaltung der in der vorliegenden Verordnung festgelegten Bestimmungen und Kriterien ..., unbeschadet ihres Rechts, weitere Probenahmen und Untersuchungen im Rahmen von Prozesskontrollen in Fällen, in denen der Verdacht besteht, dass Lebensmittel nicht unbedenklich sind, oder im Zusammenhang mit einer Risikoanalyse durchzuführen, um andere Mikroorganismen, deren Toxine oder Metaboliten nachzuweisen und zu messen.

...“

- 7 Art. 3 („Allgemeine Anforderungen“) Abs. 1 der Verordnung Nr. 2073/2005 verpflichtet die Lebensmittelunternehmer, sicherzustellen, dass Lebensmittel die in Anhang I aufgeführten entsprechenden mikrobiologischen Kriterien einhalten. Anhang I enthält ein Kapitel 1 („Lebensmittelsicherheitskriterien“), das in der durch die Verordnung (EU) 2019/229 der Kommission vom 7. Februar 2019 (ABl. 2019, L 37, S. 106) geänderten Fassung in Reihe 1.28 vorsieht:

„Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan ⁽¹⁾		Grenzwerte ⁽²⁾		Analytische Referenzmethode ⁽³⁾	Stufe, für die das Kriterium gilt
		n	c	m	M		
1.28 Frisches Geflügelfleisch ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella Typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella Enteritidis</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN ISO 6579-1 (für den Nachweis), White-Kaufmann-LeMinor-Schema (für die Serotypisierung)	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer

...
⁽²⁰⁾ Das Kriterium gilt für frisches Geflügelfleisch aus *Gallus-gallus*-Zuchtherden, von Legehennen, Masthähnchen und aus Zucht- und Masttruthühnerherden.“

Verordnung Nr. 1086/2011

- 8 Die Erwägungsgründe 9 und 10 der Verordnung Nr. 1086/2011 lauten:
- „(9) Dem ‚Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic agents, Antimicrobial Resistance and Foodborne Outbreaks in the European Union in 2008‘ (Kurzbericht der Gemeinschaft über Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen, Zoonoseerregern und Antibiotikaresistenz in der Europäischen Union im Jahr 2008) [*The EFSA-Journal* 2010, 8(1): 1496] der Europäischen Lebensmittelbehörde zufolge wurden 80 % aller Fälle von Salmonellose bei Menschen von *Salmonella Enteritidis* und *Salmonella Typhimurium* verursacht; dies entspricht in etwa den Zahlen der Vorjahre. Geflügelfleisch ist dabei nach wie vor eine der Hauptquellen von Salmonellose beim Menschen.
- (10) Eine Anwendung des Kriteriums nur auf *Salmonella Enteritidis* und *Salmonella Typhimurium* verspricht das ausgewogenste Verhältnis zwischen der Verringerung derjenigen Salmonellose-Fälle bei Menschen, die auf den Verzehr von Geflügelfleisch zurückzuführen sind, und den wirtschaftlichen Konsequenzen der Anwendung dieses Kriteriums. Gleichzeitig würde dies die Lebensmittelunternehmen dazu anregen, bereits auf vorangehenden Stufen der Geflügelproduktion Maßnahmen zu treffen, die zu einer Verringerung aller *Salmonella*-Serotypen mit Bedeutung für die öffentliche Gesundheit beitragen könnten. Eine Beschränkung auf diese beiden Serotypen würde auch den Unionszielen für die Primärproduktion von Geflügel entsprechen.“

Ausgangsverfahren und Vorlagefrage

- 9 Infolge einer Schnellwarnmeldung, wonach in aus Polen eingeführtem frischem Geflügelfleisch pathogene Mikroorganismen der Art *Salmonella Kentucky* gefunden worden seien, führte die litauische Behörde am 19. Oktober 2018 bei Romega eine Inspektion durch. Dabei wurde *Salmonella Kentucky* in dem von Romega in Verkehr gebrachten frischen Geflügelfleisch nachgewiesen. Mit Bescheid vom 4. April 2019 verhängte die Behörde gegen Romega eine Geldbuße in Höhe von 540 Euro u. a. wegen Verstoßes gegen Art. 14 Abs. 1 und Abs. 2 Buchst. a und b der Verordnung Nr. 178/2002.
- 10 Mit Verfügung vom 12. April 2019 stellte die litauische Behörde fest, dass in von Romega in Verkehr gebrachtem frischem Geflügelfleisch *Salmonella Infantis* vorhanden waren, untersagte Romega, dieses Fleisch weiter in Verkehr zu bringen und verpflichtete sie, das betreffende bereits in Verkehr gebrachte Fleisch vom Markt zu nehmen und zu vernichten.
- 11 Romega erhob beim Vilniaus apygardos administracinis teismas (Regionales Verwaltungsgericht Vilnius, Litauen) Klage auf Aufhebung des Bescheids vom 4. April 2019 und der Verfügung vom 12. April 2019. Diese Klage wurde mit Urteil vom 2. Juli 2019 abgewiesen. Hiergegen richtet sich das von Romega beim vorlegenden Gericht eingelegte Rechtsmittel. Sie macht im Wesentlichen geltend, in frischem Geflügelfleisch sei laut Anhang I Kapitel I Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005 allein das Vorhandensein von *Salmonella Enteritidis* und *Salmonella Typhimurium* verboten. Seien andere Salmonellen, wie *Salmonella Kentucky* oder *Salmonella Infantis*, in frischem Geflügelfleisch vorhanden, führe dies nicht zu dessen Einstufung als nicht sicheres Lebensmittel im Sinne von Art. 14 Abs. 1 und 2 der Verordnung Nr. 178/2002.
- 12 Die litauische Behörde ist der Meinung, ihre Befugnis zur Überprüfung der Einhaltung der in der Verordnung Nr. 2073/2005 festgelegten Bestimmungen und Kriterien bestehe gemäß Art. 1 dieser Verordnung unbeschadet ihres Rechts, weitere Probenahmen und Analysen durchzuführen; daher dürfe sie frisches Geflügelfleisch nicht nur auf die in Anhang I Kapitel I Reihe 1.28 der Verordnung aufgeführten, sondern auch auf dort nicht aufgeführte Salmonella-Serotypen untersuchen. Selbst wenn in frischem Geflügelfleisch die in Reihe 1.28 aufgeführten Salmonella-Serotypen nicht vorhanden seien, sei es nicht automatisch als für den menschlichen Verzehr sicher einzustufen.
- 13 Dem vorlegenden Gericht zufolge entspricht frisches Geflügelfleisch nur dann dem Kriterium in Anhang I Kapitel I Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005, wenn es keinen der beiden dort genannten Salmonella-Serotypen – *Salmonella Typhimurium* und *Salmonella Enteritidis* – aufweist. Da dieses Kriterium durch die Verordnung Nr. 1086/2011 eingeführt worden sei, sei – u. a. im Hinblick auf das im zehnten Erwägungsgrund dieser Verordnung genannte Ziel, die auf den Verzehr von frischem Geflügelfleisch zurückzuführenden Salmonellose-Fälle bei Menschen zu verringern – allerdings fraglich, wie weit das Ermessen der zuständigen Behörden reiche, frisches Geflügelfleisch auf andere Salmonella-Serotypen als die in Anhang I Kapitel I Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005 aufgeführten bzw. auf weitere pathogene Mikroorganismen zu untersuchen.
- 14 Insoweit gälten die in Anhang I aufgestellten Kriterien zwar nur für diese beiden Salmonella-Serotypen; nach Art. 1 der Verordnung Nr. 2073/2005 dürfe die zuständige Behörde jedoch ausdrücklich weitere Probenahmen und Untersuchungen im Rahmen von Prozesskontrollen in Fällen, in denen der Verdacht besteht, dass Lebensmittel nicht unbedenklich sind, oder im Zusammenhang mit einer Risikoanalyse durchführen, um andere Mikroorganismen,

deren Toxine oder Metaboliten nachzuweisen und zu messen. Außerdem untersagt Art. 14 Abs. 1 der Verordnung Nr. 178/2002 das Inverkehrbringen nicht sicherer Lebensmittel und Art. 14 Abs. 8 räumt den zuständigen Behörden insoweit ein weites Ermessen ein.

- 15 Unter diesen Umständen hat der Lietuvos vyriausiosios administracinės teisės (Oberstes Verwaltungsgericht von Litauen) das Verfahren ausgesetzt und dem Gerichtshof folgende Frage zur Vorabentscheidung vorgelegt:

Sind Art. 1 der Verordnung Nr. 2073/2005 und Art. 14 Abs. 8 der Verordnung Nr. 178/2002 dahin auszulegen, dass sie den zuständigen Aufsichtsbehörden eines Mitgliedstaats das Ermessen einräumen, festzustellen, dass frisches Geflügelfleisch, das die Anforderungen nach Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005 erfüllt, die Anforderungen nach Art. 14 Abs. 1 und 2 der Verordnung Nr. 178/2002 nicht erfüllt, wenn ein unter diese Lebensmittelkategorie fallendes Erzeugnis mit anderen als den in Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005 genannten Salmonella-Serotypen kontaminiert ist, wie dies im vorliegenden Fall festgestellt worden ist?

Zur Vorlagefrage

- 16 Mit seiner Frage möchte das vorlegende Gericht im Wesentlichen wissen, ob Art. 1 der Verordnung Nr. 2073/2005 in Verbindung mit Art. 14 Abs. 8 der Verordnung Nr. 178/2002 dahin auszulegen ist, dass die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats eine Lebensmittelkategorie als nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 1 und 2 der Verordnung Nr. 178/2002 einstufen darf, wenn es sich dabei um frisches Geflügelfleisch handelt, in dem andere pathogene Mikroorganismen als die in Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005 genannten Salmonella-Serotypen nachgewiesen wurden.
- 17 In Art. 1 der Verordnung Nr. 2073/2005 werden „die mikrobiologischen Kriterien für bestimmte Mikroorganismen“ im Lebensmittelsektor festgelegt und die zuständige Behörde ermächtigt, nicht nur die Einhaltung dieser Kriterien zu überprüfen, sondern auch, „weitere Probenahmen und Untersuchungen im Rahmen von Prozesskontrollen in Fällen, in denen der Verdacht besteht, dass Lebensmittel nicht unbedenklich sind, oder im Zusammenhang mit einer Risikoanalyse durchzuführen, um andere Mikroorganismen, deren Toxine oder Metaboliten nachzuweisen und zu messen“.
- 18 Im Licht des dritten Erwägungsgrundes der Verordnung Nr. 2073/2005 ergibt sich somit aus dieser Bestimmung, dass die in dieser Verordnung festgelegten mikrobiologischen Kriterien zwar nur für die in Anhang I der Verordnung aufgeführten pathogenen Mikroorganismen gelten, doch ist die zuständige Behörde bei den von ihr durchgeführten Lebensmittelkontrollen nicht verpflichtet, ihre Untersuchungen einzig auf diese Mikroorganismen zu beschränken.
- 19 Außerdem verpflichtet Art. 3 Abs. 1 der Verordnung Nr. 2073/2005 die Lebensmittelunternehmer zwar, sicherzustellen, dass die Lebensmittel die in Anhang I der Verordnung aufgeführten mikrobiologischen Kriterien einhalten; im Einklang mit dem im ersten Erwägungsgrund dieser Verordnung genannten Ziel eines hohen Schutzniveaus der Gesundheit der Bevölkerung hindert diese Verpflichtung die zuständigen Behörden jedoch nicht daran, nach anderen als den in Anhang I genannten pathogenen Mikroorganismen zu suchen. Wie die Europäische Kommission in ihren schriftlichen Erklärungen ausgeführt hat, müssen Lebensmittelunternehmer, um den in Anhang I Kapitel 1 aufgestellten

Lebensmittelsicherheitskriterien Rechnung zu tragen, als Teil der von ihnen angewandten Verfahren systematisch die Kontamination durch bestimmte Mikroorganismen überprüfen; aus dieser Verpflichtung folgt indes nicht, dass nur die von diesen Kriterien erfassten pathogenen Mikroorganismen für die menschliche Gesundheit gefährlich wären.

- 20 Dieses Ergebnis wird durch die Verordnung Nr. 178/2002 bestätigt, die gemäß ihrem Art. 1 Abs. 1 die Grundlagen des Lebensmittelrechts der Union festlegt. Art. 14 Abs. 8 regelt ausdrücklich: „Entspricht ein Lebensmittel den für es geltenden spezifischen Bestimmungen, so hindert dies die zuständigen Behörden nicht, geeignete Maßnahmen zu treffen, um Beschränkungen für das Inverkehrbringen dieses Lebensmittels zu verfügen oder seine Rücknahme vom Markt zu verlangen, wenn, obwohl es den genannten Bestimmungen entspricht, ... der begründete Verdacht besteht, dass es nicht sicher ist.“
- 21 Aus Art. 14 Abs. 1 und 2 der Verordnung Nr. 178/2002 wiederum ergibt sich, dass das Inverkehrbringen nicht sicherer Lebensmittel, d. h. gesundheitsschädlicher oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeigneter Lebensmittel, verboten werden muss (Urteil vom 19. Januar 2017, *Queisser Pharma*, C-282/15, EU:C:2017:26, Rn. 44).
- 22 In diesem Zusammenhang gelten nach Art. 14 Abs. 7 der Verordnung Nr. 178/2002 Lebensmittel, die spezifischen unionsrechtlichen Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit – wie denen der Verordnung Nr. 2073/2005 – entsprechen, nur „hinsichtlich der durch diese Bestimmungen abgedeckten Aspekte als sicher“.
- 23 Demnach wird den zuständigen nationalen Behörden von Art. 14 Abs. 1, 2, 7 und 8 der Verordnung Nr. 178/2002 die Befugnis eingeräumt, geeignete Maßnahmen zu treffen, um Beschränkungen für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln zu verfügen oder deren Rücknahme vom Markt zu verlangen, wenn, obwohl sie den für sie geltenden spezifischen unionsrechtlichen Bestimmungen entsprechen, nach Ansicht der Behörden objektiv der begründete Verdacht besteht, dass diese Lebensmittel nicht sicher sind. Diese Bestimmung ist angesichts der Rolle, die sie für das Erreichen eines hohen Schutzniveaus für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen gemäß Art. 1 Abs. 1 dieser Verordnung spielt, weit auszulegen.
- 24 Daraus folgt, dass die Verordnung Nr. 2073/2005 nicht dahin auszulegen ist, dass sie, wenn eine Lebensmittelkategorie wie frisches Geflügelfleisch der in der vorstehenden Randnummer des vorliegenden Urteils angeführten Beschreibung entspricht, die zuständige Behörde daran hindert, geeignete Maßnahmen nach Art. 14 Abs. 8 der Verordnung Nr. 178/2002 zu treffen.
- 25 In diesem Zusammenhang ergibt sich außerdem aus dem neunten Erwägungsgrund der Verordnung Nr. 1086/2011, dass im Jahr 2008, genau wie in den Vorjahren, etwa 80 % der Fälle von Salmonellose beim Menschen von *Salmonella Enteritidis* und *Salmonella Typhimurium* verursacht wurden; Geflügelfleisch ist dabei nach wie vor eine der Hauptquellen von Salmonellose beim Menschen. Dennoch sollte laut dem zehnten Erwägungsgrund der Verordnung eine Beschränkung auf diese beiden Serotypen gleichzeitig die Lebensmittelunternehmen dazu anregen, bereits auf vorangehenden Stufen der Geflügelproduktion Maßnahmen zu treffen, die zu einer Verringerung aller Salmonella-Serotypen mit Bedeutung für die öffentliche Gesundheit beitragen könnten.

- 26 Wie denn auch die litauische, die tschechische und die italienische Regierung sowie die Kommission im Wesentlichen ausführen, ist, auch wenn die vorliegend von der litauischen Behörde in frischem Geflügelfleisch nachgewiesenen Serotypen, nämlich *Salmonella Kentucky* und/oder *Salmonella Infantis*, weniger verbreitet zu sein scheinen als *Salmonella Typhimurium* und *Salmonella Enteritidis*, nicht auszuschließen, dass sich die beiden erstgenannten Serotypen nachteilig auf die Gesundheit auswirken.
- 27 Das zuständige nationale Gericht wird im Einklang mit Art. 14 Abs. 8 der Verordnung Nr. 178/2002, wie er in Rn. 23 des vorliegenden Urteils ausgelegt worden ist, zu prüfen haben, ob das Vorhandensein dieser nicht in Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005 aufgeführten Serotypen zum einen den Verdacht begründet, dass das betreffende frische Geflügelfleisch nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 2 bis 5 der Verordnung Nr. 178/2002 ist, und zum anderen die von der litauischen Behörde auf der Grundlage von Art. 14 Abs. 8 der Verordnung als „geeignete Maßnahmen“ ergriffenen Maßnahmen rechtfertigt.
- 28 Nach alledem ist auf die Vorlagefrage zu antworten, dass Art. 1 der Verordnung Nr. 2073/2005 in Verbindung mit Art. 14 Abs. 8 der Verordnung Nr. 178/2002 dahin auszulegen ist, dass die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats eine Lebensmittelkategorie als nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 1 und 2 der Verordnung Nr. 178/2002 einstufen darf, wenn es sich dabei um frisches Geflügelfleisch handelt, in dem andere pathogene Mikroorganismen als die in Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005 genannten Salmonella-Serotypen nachgewiesen wurden.

Kosten

- 29 Für die Beteiligten des Ausgangsverfahrens ist das Verfahren Teil des bei dem vorliegenden Gericht anhängigen Verfahrens; die Kostenentscheidung ist daher Sache dieses Gerichts. Die Auslagen anderer Beteiligter für die Abgabe von Erklärungen vor dem Gerichtshof sind nicht erstattungsfähig.

Aus diesen Gründen hat der Gerichtshof (Achte Kammer) für Recht erkannt:

Art. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der durch die Verordnung (EU) Nr. 1086/2011 der Kommission vom 27. Oktober 2011 geänderten Fassung in Verbindung mit Art. 14 Abs. 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit ist dahin auszulegen, dass die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats eine Lebensmittelkategorie als nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 1 und 2 der Verordnung Nr. 178/2002 einstufen darf, wenn es sich dabei um frisches Geflügelfleisch handelt, in dem andere pathogene Mikroorganismen als die in Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005 in der durch die Verordnung Nr. 1086/2011 geänderten Fassung genannten Salmonella-Serotypen nachgewiesen wurden.

Unterschriften