



Συλλογή της Νομολογίας

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΔΙΚΑΣΤΗΡΙΟΥ (τρίτο τμήμα)

της 12ης Σεπτεμβρίου 2019*

«Προδικαστική παραπομπή – Προστασία της υγείας – Δέσμη κανόνων για την υγιεινή – Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004 – Κανονισμός (ΕΚ) 854/2004 – Υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης – Κρέας πουλερικών – Επιθεώρηση σφαγίων μετά τη σφαγή – Ορατή μόλυνση σε σφάγιο – Προσέγγιση μηδενικής ανοχής»

Στην υπόθεση C-347/17,

με αντικείμενο αίτηση προδικαστικής αποφάσεως δυνάμει του άρθρου 267 ΣΛΕΕ, που υποβλήθηκε από το Rechtbank Rotterdam (πρωτοδικείο Ρότερνταμ, Κάτω Χώρες) με απόφαση της 8ης Ιουνίου 2017, η οποία περιήλθε στο Δικαστήριο στις 12 Ιουνίου 2017, στο πλαίσιο της δίκης

A κ.λπ.,

κατά

Staatssecretaris van Economische Zaken,

ΤΟ ΔΙΚΑΣΤΗΡΙΟ (τρίτο τμήμα),

συγκείμενο από τους Μ. Βηλαρά, πρόεδρο του τετάρτου τμήματος, προεδρεύοντα του τρίτου τμήματος, J. Malenovský, L. Bay Larsen, M. Safjan και D. Šváby (εισηγητή), δικαστές,

γενικός εισαγγελέας: Μ. Bobek

γραμματέας: C. Strömholm, διοικητική υπάλληλος,

έχοντας υπόψη την έγγραφη διαδικασία και κατόπιν της επ' ακροατηρίου συζητήσεως της 4ης Οκτωβρίου 2018,

λαμβάνοντας υπόψη τις παρατηρήσεις που υπέβαλαν:

- οι Α κ.λπ., εκπροσωπούμενοι από τον E. Dans, advocaat,
- η Ολλανδική Κυβέρνηση, εκπροσωπούμενη από τις Μ. K. Bulterman, L. Noort και C. S. Schillemans, καθώς και από τον J. M. Hoogveld,
- η Δανική Κυβέρνηση, εκπροσωπούμενη από τον J. Nymann-Lindegren, καθώς και από τις Μ. Wolff και P. Ngo,
- η Γερμανική Κυβέρνηση, εκπροσωπούμενη αρχικά από τον T. Henze και την S. Eisenberg, στη συνέχεια από την S. Eisenberg,

* Γλώσσα διαδικασίας: η ολλανδική.

- η Φινλανδική Κυβέρνηση, εκπροσωπούμενη από την H. Leppo,
- η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, εκπροσωπούμενη από τον A. Bouquet και την F. Moro,

αφού άκουσε τον γενικό εισαγγελέα που ανέπτυξε τις προτάσεις του κατά τη συνεδρίαση της 29ης Νοεμβρίου 2018,

εκδίδει την ακόλουθη

Απόφαση

- 1 Η αίτηση προδικαστικής αποφάσεως αφορά την ερμηνεία του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ 2004, L 139, σ. 55, καθώς και διορθωτικά ΕΕ 2004, L 226, σ. 22, και ΕΕ 2013, L 160, σ. 15), και του παραρτήματος I, τμήμα I, κεφάλαιο II, Δ, σημείο 1, του κανονισμού (ΕΕ) 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο (ΕΕ 2004, L 139, σ. 206, καθώς και διορθωτικά ΕΕ 2004, L 226, σ. 83, και ΕΕ 2013, L 160, σ. 17), όπως τροποποιήθηκε με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 739/2011 της Επιτροπής, της 27ης Ιουλίου 2011 (ΕΕ 2011, L 196, σ. 3) (στο εξής: κανονισμός 854/2004).
- 2 Η αίτηση αυτή υποβλήθηκε στο πλαίσιο ένδικης διαφοράς μεταξύ, αφενός, των Α κ.λπ., επτά σφαγείων πουλερικών εγκατεστημένων στις Κάτω Χώρες, και, αφετέρου, του Staatssecretaris van Economische Zaken (Υφυπουργού Οικονομικών, Κάτω Χώρες, στο εξής: Υφυπουργός) σχετικά με διοικητικά πρόστιμα που επιβλήθηκαν από τον τελευταίο για παραβάσεις της ολλανδικής νομοθεσίας περί ζώων.

Το νομικό πλαίσιο

Το δίκαιο της Ένωσης

Ο κανονισμός (ΕΚ) 178/2002

- 3 Ο κανονισμός (ΕΚ) 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων (ΕΕ 2002, L 31, σ. 1), στο άρθρο 3, σημεία 9 και 14, ορίζει τα εξής:

«Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

[...]

- 9) “κίνδυνος”, ο βαθμός στον οποίο είναι πιθανή μια επιβλαβής συνέπεια στην υγεία και η σοβαρότητα αυτής της συνέπειας, ως αποτέλεσμα της ύπαρξης μιας πηγής κινδύνου,

[...]

14) “πηγή κινδύνου”, ένας βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στα τρόφιμα ή τις ζωοτροφές ή μια κατάσταση των τροφίμων [ή των ζωοτροφών], που έχει τη δυνατότητα να προκαλέσει αρνητικές συνέπειες στην υγεία».

4 Το άρθρο 14 του κανονισμού αυτού, το οποίο επιγράφεται «Απαιτήσεις της ασφάλειας των τροφίμων», ορίζει τα εξής:

«1. Τρόφιμα τα οποία είναι μη ασφαλή δεν διατίθενται στην αγορά.

2. Τα τρόφιμα θεωρούνται ως μη ασφαλή όταν εκτιμάται ότι είναι:

α) επιβλαβή για την υγεία,

β) ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

3. Προκειμένου να καθοριστεί εάν ένα τρόφιμο είναι μη ασφαλές, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

α) οι κανονικές συνθήκες χρήσης του τροφίμου από τους καταναλωτές σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής του και

β) οι πληροφορίες που παρέχονται στον καταναλωτή, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών που παρέχονται στην ετικέτα, ή άλλες πληροφορίες που γενικά είναι διαθέσιμες στον καταναλωτή σχετικά με την αποφυγή συγκεκριμένων αρνητικών συνεπειών για την υγεία από συγκεκριμένο τρόφιμο ή κατηγορία τροφίμων.

[...]

5. Κατά τον προσδιορισμό του κατά πόσο ένα τρόφιμο είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, δίδεται προσοχή στο κατά πόσο το εν λόγω τρόφιμο δεν μπορεί να γίνει δεκτό για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τη χρήση για την οποία προορίζεται, λόγω μόλυνσης προερχόμενης είτε από ξένες ουσίες είτε από άλλον παράγοντα, ή λόγω σήψης, αλλοίωσης ή αποσύνθεσης.

[...]»

5 Το άρθρο 17 του εν λόγω κανονισμού επιγράφεται «Υποχρεώσεις» και ορίζει τα εξής:

«1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων και ζωοτροφών εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα ή οι ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής μέσα στην επιχείρηση που βρίσκεται υπό τον έλεγχό τους, ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα οι οποίες αφορούν τις δραστηριότητές τους και επαληθεύουν την ικανοποίηση αυτών των απαιτήσεων.

2. Τα κράτη μέλη εκτελούν τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, παρακολουθούν και επαληθεύουν εάν τηρούνται οι σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας αυτής από τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων και ζωοτροφών σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής.

Για το σκοπό αυτό διατηρούν σύστημα επίσημων ελέγχων και άλλων δραστηριοτήτων όπως αρμόζει στις περιστάσεις, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται η δημόσια επικοινωνία σε θέματα που αφορούν την ασφάλεια και τον κίνδυνο των τροφίμων και των ζωοτροφών, η εποπτεία της ασφάλειας των τροφίμων και των ζωοτροφών και άλλες δραστηριότητες παρακολούθησης που καλύπτουν όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής.

Τα κράτη μέλη καθορίζουν επίσης το σύστημα των κυρώσεων που επιβάλλονται στις παραβιάσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές. Οι εν λόγω κυρώσεις πρέπει να είναι αποτελεσματικές, ανάλογες και αποτρεπτικές.»

Ο κανονισμός (ΕΚ) 852/2004

- 6 Ο κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων (ΕΕ 2004, L 139, σ. 1), στο άρθρο 2, παράγραφος 1, στοιχείο στ', προβλέπει τα εξής:

«Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, νοούνται ως:

[...]

στ) “μόλυνση”: η παρουσία ή η εισαγωγή πηγών κινδύνου».

- 7 Το άρθρο 3 του κανονισμού αυτού φέρει τον τίτλο «Γενική υποχρέωση» και ορίζει τα εξής:

«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής που βρίσκονται υπό τον έλεγχό τους πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται στον παρόντα κανονισμό.»

- 8 Το άρθρο 4 του εν λόγω κανονισμού, το οποίο επιγράφεται «Γενικές και ειδικές απαιτήσεις υγιεινής», προβλέπει τα εξής:

«1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτελούν πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες που αναφέρονται στο παράρτημα Ι συμμορφώνονται προς τις γενικές διατάξεις υγιεινής που καθορίζονται στο μέρος Α του παραρτήματος Ι και προς τις τυχόν ειδικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκτελούν οποιοδήποτε στάδιο παραγωγής[,] μεταποίησης και διανομής μετά από εκείνα τα στάδια στα οποία εφαρμόζεται η παράγραφος 1, συμμορφώνονται προς τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής του παραρτήματος ΙΙ και προς τις τυχόν ειδικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν, ενδεχομένως, τα ακόλουθα ειδικά υγειονομικά μέτρα:

- α) πλήρωση μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα·
- β) αναγκαίες διαδικασίες προκειμένου να επιτευχθούν οι σκοποί που καθορίζονται για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού·
- γ) πλήρωση απαιτήσεων ελέγχου της θερμοκρασίας για τα τρόφιμα·
- δ) διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας·
- ε) δειγματοληψία και ανάλυση.

[...]»

- 9 Το άρθρο 5 του κανονισμού 852/2004, το οποίο επιγράφεται «Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου», στην παράγραφο 1 ορίζει τα εξής:

«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP [Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου)].»

Ο κανονισμός 853/2004

- 10 Οι αιτιολογικές σκέψεις 1, 2, 4, 9 και 10 του κανονισμού 853/2004 αναφέρουν τα εξής:

«(1) Με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 [...] το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο θέσπισαν γενικούς κανόνες που πρέπει να τηρούν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων για την υγιεινή των τροφίμων.

(2) Ορισμένα τρόφιμα ενδέχεται να παρουσιάζουν ειδικούς κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία, οι οποίοι απαιτούν τη θέσπιση ειδικών κανόνων υγιεινής. Αυτό συμβαίνει ιδίως για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, στα οποία έχουν διαπιστωθεί συχνά μικροβιολογικοί και χημικοί κίνδυνοι.

[...]

(4) Όσον αφορά τη δημόσια υγεία, οι κανόνες αυτοί περιλαμβάνουν κοινές αρχές, οι οποίες ειδικότερα αφορούν τις ευθύνες των παρασκευαστών και των αρμόδιων αρχών, τις απαιτήσεις για τη διάρθρωση, τη λειτουργία και την υγιεινή των εγκαταστάσεων, τις διαδικασίες έγκρισης των εγκαταστάσεων, τις απαιτήσεις αποθήκευσης και μεταφοράς και τα σήματα καταλληλότητας.

[...]

(9) Οι κύριοι στόχοι της αναδιτύπωσης είναι η εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, ιδίως μέσω της επιβολής των ίδιων κανόνων στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων σε ολόκληρη την Κοινότητα, και η εξασφάλιση της ορθής λειτουργίας της εσωτερικής αγοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης, συμβάλλοντας κατ' αυτόν τον τρόπο στην επίτευξη των στόχων της κοινής γεωργικής πολιτικής.

(10) Είναι αναγκαίο να διατηρηθούν και, όταν απαιτείται για τη διασφάλιση της προστασίας των καταναλωτών, να καταστούν αυστηρότεροι οι λεπτομερείς κανόνες υγιεινής για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης.»

- 11 Το άρθρο 2 του κανονισμού 853/2004, το οποίο φέρει τον τίτλο «Ορισμοί», προβλέπει τα εξής:

«Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

- 1) οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002·
- 2) οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004·
- 3) οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I· και
- 4) οι τυχόν τεχνικοί ορισμοί που περιλαμβάνονται στα παραρτήματα II και III.»

- 12 Το άρθρο 3 του κανονισμού 853/2004, το οποίο επιγράφεται «Γενικές διατάξεις», προβλέπει στην παράγραφο 1 τα εξής:

«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να τηρούν τις σχετικές διατάξεις των παραρτημάτων II και III.»

- 13 Το παράρτημα III, τμήμα I, «Κρέας κατοικίδιων σπληφόρων», κεφάλαιο, IV, σημείο 10, του κανονισμού αυτού προβλέπει τα εξής:

«Τα σφάγια δεν επιτρέπεται να έχουν ορατή μόλυνση από κόπρανα. Κάθε σημείο που παρουσιάζει ορατή μόλυνση πρέπει να αφαιρείται αμέσως με ξ[ά]κρισμα ή κατ' άλλο τρόπο που να έχει ισοδύναμο αποτέλεσμα.»

- 14 Το παράρτημα III, τμήμα II («Κρέας πουλερικών και λαγόμορφων»), κεφάλαιο II («Απαιτήσεις για τα σφαγεία»), του εν λόγω κανονισμού προβλέπει τα εξής:

«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι η κατασκευή, η διαρρύθμιση και ο εξοπλισμός των σφαγείων, στα οποία σφάζονται πουλερικά ή λαγόμορφα πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- 1) Τα σφαγεία πρέπει να διαθέτουν αίθουσα ή καλυμμένο χώρο για την παραλαβή των ζώων και την προ της σφαγής επιθεώρηση.
 - 2) Για να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος, τα σφαγεία πρέπει:
 - α) να διαθέτουν επαρκή αριθμό αιθουσών, κατάλληλων για τις διενεργούμενες εργασίες·
 - β) να διαθέτουν χωριστή αίθουσα για τον εκσπλαχνισμό και την περαιτέρω προετοιμασία, συμπεριλαμβανομένης της προσθήκης καρυκευμάτων σε ολόκληρα σφάγια πουλερικών, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει, κατά περίπτωση, το χρονικό διαχωρισμό των εργασιών αυτών εντός συγκεκριμένου σφαγείου·
 - γ) να διασφαλίζουν τον χρονικό ή τοπικό διαχωρισμό των ακόλουθων εργασιών:
 - i) αναισθητοποίηση και αφαίμαξη·
 - ii) αποπτέρωση ή εκδορά και ζεμάτισμα
 - iii) αποστολή κρέατος,
 - δ) να διαθέτουν εγκαταστάσεις που εμποδίζουν την επαφή του κρέατος με το δάπεδο, τους τοίχους ή τον σταθερό εξοπλισμό
- και
- ε) να διαθέτουν αλυσίδες σφαγής (όπου λειτουργούν) σχεδιασμένες έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη πορεία της διαδικασίας σφαγής και να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση μεταξύ των διαφόρων μερών της αλυσίδας σφαγής. Όταν στις ίδιες κτιριακές εγκαταστάσεις λειτουργούν περισσότερες από μία αλυσίδες σφαγής, εξασφαλίζεται κατάλληλος διαχωρισμός μεταξύ των αλυσίδων αυτών, ώστε να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση.

[...]

- 6) Πρέπει να υπάρχει χωριστός χώρος με τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό, το πλύσιμο και την απολύμανση:
 - α) του εξοπλισμού μεταφοράς, π.χ. των κλωβών
- και
- β) των μέσων μεταφοράς.

Οι εν λόγω χώροι και εγκαταστάσεις δεν είναι υποχρεωτικοί για το στοιχείο β), εάν υπάρχουν σε μικρή απόσταση επίσημα εγκεκριμένοι χώροι και εγκαταστάσεις.

[...]»

- 15 Το παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, του κανονισμού 853/2004, το οποίο επιγράφεται «Υγιεινή της σφαγής», ορίζει τα εξής:

«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που εκμεταλλεύονται σφαγεία στα οποία σφάζονται πουλερικά ή λαγόμορφα εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

[...]

- 2) Οι υπεύθυνοι των σφαγείων υποχρεούνται [να] ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, ώστε να εξασφαλίζεται, ότι η προ της σφαγής επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες.
- 3) Όταν οι εγκαταστάσεις έχουν εγκριθεί για τη σφαγή διαφορετικών ειδών ζώων ή για τον χειρισμό εκτρεφόμενων ατροπιδώτων και μικρών αγρίων θηραμάτων, πρέπει να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται η αλληλομόλυνση, μέσω του χρονικού ή τοπικού διαχωρισμού των εργασιών που πραγματοποιούνται για τα διάφορα είδη ζώων. Πρέπει να υπάρχουν ιδιαίτεροι χώροι για την παραλαβή και αποθήκευση σφαγίων εκτρεφόμενων ατροπιδώτων που έχουν σφαγεί στην εκμετάλλευσή καθώς και μικρών αγρίων θηραμάτων.
- 4) Τα ζώα που εισάγονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση.
- 5) Η αναισθητοποίηση, η αφαίμαξη, η εκδορά ή η αποπτέρωση, ο εκσπλαγχνισμός και κάθε άλλο καθάρισμα πρέπει να πραγματοποιούνται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του κρέατος. Πρέπει, ιδίως, να λαμβάνονται μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται κατά τον εκσπλαγχνισμό η διασπορά περιεχομένου του πεπτικού συστήματος.
- 6) Οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής, για να εξασφαλίζεται ότι η μετά τη σφαγή επιθεώρηση πραγματοποιείται υπό τις κατάλληλες συνθήκες, και ιδίως ότι τα σφαγμένα ζώα μπορούν να επιθεωρηθούν καταλλήλως.
- 7) Μετά την [επιθεώρηση που ακολουθεί τη σφαγή]:
 - α) τα μέρη τα οποία έχουν κριθεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απομακρύνονται το συντομότερο δυνατό από τους καθαρούς χώρους της εγκατάστασης·
 - β) το κρέας που δεσμεύεται ή κρίνεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και τα μη βρώσιμα υποπροϊόντα δεν επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με κρέας που έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση
 - γ) τα σπλάχνα ή τα μέρη σπλάχνων τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί από το σφάγιο, εξαιρουμένων των νεφρών, πρέπει να αφαιρούνται εξ ολοκλήρου, εάν αυτό είναι δυνατό, και το ταχύτερο δυνατό, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει άλλως.
- 8) Μετά από την επιθεώρηση και τον εκσπλαγχνισμό, τα σφαγέντα ζώα πρέπει να καθαρίζονται και να ψύχονται το συντομότερο σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των 4°C, εκτός εάν το κρέας τεμαχίζεται εν θερμώ.
- 9) Όταν τα σφάγια υπόκεινται σε διαδικασία ψύξης με εμβάπτιση, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα:
 - α) λαμβάνονται όλες οι προφυλάξεις, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των σφαγίων, λαμβανομένων υπόψη παραμέτρων, όπως το βάρος των σφαγίων, η θερμοκρασία του νερού, ο όγκος και η κατεύθυνση της ροής του ύδατος και ο χρόνος ψύξης·
 - β) ο εξοπλισμός πρέπει να κενώνεται πλήρως, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται κάθε φορά που είναι απαραίτητο και τουλάχιστον μία φορά την ημέρα.

10) Τα ασθενή ή ύποπτα ζώα ή τα ζώα που σφάζονται κατ' εφαρμογή προγραμμάτων εξάλειψης ή ελέγχου ασθενειών δεν επιτρέπεται να σφάζονται στην εγκατάσταση, εκτός εάν το επιτρέψει η αρμόδια αρχή. Στην περίπτωση αυτή, η σφαγή πρέπει να πραγματοποιείται υπό επίσημη επίβλεψη και να λαμβάνονται μέτρα για την αποτροπή μολύνσεων· πρέπει να πραγματοποιείται καθαρισμός και απολύμανση, πριν ξαναχρησιμοποιηθούν οι εγκαταστάσεις.»

Ο κανονισμός 854/2004

16 Οι αιτιολογικές σκέψεις 4 και 8 του κανονισμού 854/2004 έχουν ως εξής:

«(4) Οι επίσημοι έλεγχοι στα προϊόντα ζωικής προέλευσης θα πρέπει να καλύπτουν όλες τις πλευρές που είναι σημαντικές για την προστασία της δημόσιας υγείας και, όπου κρίνεται απαραίτητο, της υγείας και της ορθής μεταχείρισης των ζώων. Θα πρέπει να βασίζονται στις πιο πρόσφατες διαθέσιμες σχετικές πληροφορίες, ούτως ώστε να είναι δυνατή η ανάλογη προσαρμογή τους όταν προκύπτουν νέα στοιχεία.»

[...]

(8) Οι επίσημοι έλεγχοι στην παραγωγή κρέατος είναι απαραίτητοι, προκειμένου να εξακριβωθεί αν οι επιχειρήσεις τροφίμων πληρούν τους κανόνες υγιεινής και τηρούν τα κριτήρια και τους στόχους της κοινοτικής νομοθεσίας. Οι επίσημοι έλεγχοι θα πρέπει να περιλαμβάνουν έλεγχο των δραστηριοτήτων των επιχειρήσεων τροφίμων και επιθεωρήσεις, καθώς και ελέγχους επί των ελέγχων που διενεργούν οι επιχειρήσεις τροφίμων.»

17 Το άρθρο 4 του κανονισμού αυτού επιγράφεται «Γενικές αρχές για επίσημους ελέγχους όσον αφορά όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος κανονισμού» και ορίζει τα εξής:

«1. Τα κράτη μέλη διασφαλίζουν ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων παρέχουν κάθε αναγκαία υποστήριξη για την αποτελεσματική διενέργεια των επίσημων ελέγχων από την αρμόδια αρχή.»

Διασφαλίζουν κυρίως:

– την πρόσβαση στα κτίρια, στους χώρους εργασίας της επιχείρησης, στις εγκαταστάσεις και τις λοιπές υποδομές,

[...]

2. Η αρμόδια αρχή διενεργεί επίσημους ελέγχους για να εξακριβώσει αν οι επιχειρήσεις τροφίμων συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις:

α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004·

β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004

[...]

3. Οι επίσημοι έλεγχοι που αναφέρονται στην παράγραφο 1 περιλαμβάνουν:

α) ελέγχους ορθής υγιεινής πρακτικής και διαδικασιών ανάλυσης κινδύνου και κρισίμων σημείων ελέγχου HACCP·

[...]

και

γ) τυχόν ειδικά καθήκοντα ελέγχου τα οποία ορίζονται στα παραρτήματα.

[...]

5. Με τους ελέγχους βάσει διαδικασιών HACCP εξακριβώνεται αν οι επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν συνεχώς και καταλλήλως αυτές τις διαδικασίες, ιδίως δε διαπιστώνουν, αν οι διαδικασίες παρέχουν τα εχέγγυα που ορίζονται στο τμήμα II του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Ειδικότερα, καθορίζουν, κατά πόσον οι διαδικασίες εγγυώνται, κατά το δυνατόν, ότι τα προϊόντα ζωικής προέλευσης:

α) ανταποκρίνονται στα μικροβιολογικά κριτήρια που θεσπίζονται δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας·

[...]».

18 Το άρθρο 5 του κανονισμού 854/2004 προβλέπει τα εξής:

«Τα κράτη μέλη διασφαλίζουν ότι διενεργούνται επίσημοι έλεγχοι του νωπού κρέατος σύμφωνα με το παράρτημα I.

1) Ο επίσημος κτηνίατρος διενεργεί ελέγχους σε σφαγεία, εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων και εργαστήρια τεμαχισμού που διαθέτουν νωπό κρέας στην αγορά σύμφωνα με τις γενικές απαιτήσεις του τμήματος I κεφάλαιο II παράρτημα I και με τις ειδικές απαιτήσεις του τμήματος IV, ιδίως όσον αφορά:

- α) τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα·
- β) την επιθεώρηση προ της σφαγής·
- γ) την ορθή μεταχείριση των ζώων·
- δ) την επιθεώρηση μετά τη σφαγή·
- ε) τα ειδικά υλικά κινδύνου και άλλα ζωικά υποπροϊόντα

και

στ) τους εργαστηριακούς ελέγχους.

[...]»

19 Το παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο I, του κανονισμού αυτού, το οποίο φέρει τον τίτλο «Ελεγκτικά καθήκοντα», ορίζει τα εξής:

«1. Πέραν των γενικών απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 4 σχετικά με τους ελέγχους της ορθής πρακτικής υγιεινής, ο επίσημος κτηνίατρος εξακριβώνει τη διαρκή τήρηση από τις επιχειρήσεις τροφίμων των δικών τους διαδικασιών όσον αφορά οποιαδήποτε συλλογή, μεταφορά, αποθήκευση, χειρισμό, μεταποίηση και χρήση ή διάθεση των ζωικών υποπροϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των ειδικών υλικών κινδύνου για τα οποία η επιχείρηση τροφίμων ευθύνεται.

2. Πέραν των γενικών απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 5 σχετικά με τους ελέγχους των αρχών που βασίζονται στο σύστημα HACCP, ο επίσημος κτηνίατρος ελέγχει αν οι διαδικασίες της επιχείρησης τροφίμων εξασφαλίζουν, στο μέτρο του δυνατού, ότι το κρέας:

[...]

β) δεν φέρει περιττωματική ή άλλη μόλυνση,

[...]».

20 Το παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο II, μέρος Δ, του κανονισμού αυτού, το οποίο επιγράφεται «Επιθεώρηση μετά τη σφαγή», προβλέπει τα εξής:

«1. Τα σφάγια και τα συναφή εντόσθια πρέπει να υποβάλλονται χωρίς καθυστέρηση σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή. Πρέπει να εξετάζονται όλες οι εξωτερικές επιφάνειες. Για τον σκοπό αυτόν, ενδέχεται να απαιτούνται στοιχειώδεις χειρισμοί του σφαγίου και των εντοσθίων ή ειδικός τεχνικός εξοπλισμός. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στον εντοπισμό ζωοανθρωπονόσων και ζωνόσων για τις οποίες προβλέπονται υγειονομικοί κανόνες στη νομοθεσία της Ένωσης. Η ταχύτητα της γραμμής σφαγής και ο αριθμός του παριστάμενου προσωπικού επιθεώρησης πρέπει να επιτρέπουν την ορθή επιθεώρηση.

2 Πρέπει να πραγματοποιούνται πρόσθετες εξετάσεις, όπως ψηλάφηση και τομή τμημάτων του σφαγίου και των εντοσθίων, καθώς και εργαστηριακοί έλεγχοι όταν κρίνεται αναγκαίο:

[...]

β) για να ανιχνευθεί:

[...]

ii) η παρουσία καταλοίπων ή προσμείξεων που υπερβαίνουν τα επίπεδα που ορίζει η κοινοτική νομοθεσία·

iii) η μη συμμόρφωση με μικροβιολογικά κριτήρια,

ή

iv) άλλοι παράγοντες που ενδέχεται να επιβάλλουν το χαρακτηρισμό του κρέατος ως ακατάλληλου για κατανάλωση από τον άνθρωπο ή περιορισμούς της χρήσης του,

ιδίως στην περίπτωση ζώων που έχουν υποβληθεί σε επείγουσα σφαγή.

[...]

21 Το παράρτημα I, τμήμα II, κεφάλαιο V, του ίδιου κανονισμού, το οποίο επιγράφεται «Αποφάσεις σχετικά με το κρέας», ορίζει τα εξής:

«1. Το κρέας χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο εάν:

[...]

ζ) δεν τηρεί τα μικροβιολογικά κριτήρια που θεσπίζονται δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας, για τον καθορισμό του εάν το τρόφιμο μπορεί να κυκλοφορήσει στην αγορά·

[...]

θ) περιέχει κατάλοιπα ή προσμίξεις σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα επίπεδα που ορίζει η κοινοτική νομοθεσία. Τυχόν υπέρβαση του σχετικού κοινοτικού επιπέδου πρέπει να οδηγεί σε πρόσθετες αναλύσεις όποτε χρειάζεται·

[...]

ιθ) παρουσιάζει μόλυνση από ακαθαρσίες, περιπτώματα, ή άλλη αιτία·

[...]

κα) κατά τη γνώμη του επίσημου κτηνιάτρου, ύστερα από την εξέταση όλων των σχετικών πληροφοριών, ενδέχεται να συνιστά κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων ή κρίνεται για άλλους λόγους ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

[...]

22 Το παράρτημα I, τμήμα IV, κεφάλαιο V, μέρος Β, του κανονισμού 854/2004 ορίζει τα εξής:

- «1. Όλα τα πτηνά πρέπει να υποβάλλονται σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή σύμφωνα με τα τμήματα I και III. Επιπλέον, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διενεργεί ο ίδιος τους ακόλουθους ελέγχους:
- α) καθημερινή επιθεώρηση των σπλάχνων και των σωματικών κοιλιοτήτων αντιπροσωπευτικού δείγματος πτηνών·
 - β) λεπτομερή επιθεώρηση τυχαίου δείγματος, από κάθε παρτίδα πτηνών της ίδιας προέλευσης, τμημάτων πτηνών ή ολόκληρων πτηνών που έχουν χαρακτηριστεί ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο κατόπιν της μετά τη σφαγή υγειονομικής επιθεώρησης
- και
- γ) περαιτέρω αναγκαίες εξετάσεις, όταν υπάρχουν βάσιμες υπόνοιες ότι το κρέας των εν λόγω πτηνών θα μπορούσε να είναι ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

[...]»

Το ολλανδικό δίκαιο

23 Το άρθρο 6.2, παράγραφος 1, του Wet houdende een integral kader voor regels over gehouden dieren daaraan gerebererde onderwerpen (νόμου περί ολοκληρωμένου πλαισίου σχετικά με την εκτροφή ζώων και συναφή ζητήματα), της 19ης Μαΐου 2011 (Stb. 2011, αριθ. 345, στο εξής: νόμος περί ζώων), προβλέπει τα εξής:

«Απαγορεύεται οποιαδήποτε πράξη που παραβιάζει διατάξεις κανονισμών της Ένωσης σχετικά με ζητήματα στα οποία έχει εφαρμογή ο παρών νόμος, οι οποίες ορίζονται με διάταγμα ή με άλλη πράξη εκδιδόμενη βάσει διατάγματος ή με υπουργική απόφαση.»

24 Το άρθρο 8.7 του νόμου περί ζώων ορίζει τα ακόλουθα:

«Ο Υπουργός μπορεί να επιβάλει διοικητικό πρόστιμο στον παραβάτη.»

25 Το άρθρο 2.4 της Regeling van de Minister van Economische Zaken, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (απόφασης του Υπουργού Οικονομικών αριθ. WJZ/12346914, περί κανόνων σχετικά με προϊόντα ζωικής προελεύσεως), της 7ης Δεκεμβρίου 2012 (Stcrt. 2012, αριθ. 25949), ορίζει στην παράγραφο 1, στοιχείο d, τα εξής:

«Οι διατάξεις των κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης στις οποίες αναφέρεται το άρθρο 6.2, παράγραφος 1, του νόμου περί ζώων είναι οι ακόλουθες:

[...]

d) τα άρθρα 3 και 4, παράγραφοι 1 έως 4, καθώς και τα άρθρα 5 και 7, του κανονισμού [...] 853/2004».

Η διαφορά της κύριας δίκης και τα προδικαστικά ερωτήματα

26 Στο πλαίσιο των ελέγχων που διενήργησε η Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (Ολλανδική αρχή ασφάλειας τροφίμων και καταναλωτικών προϊόντων, Κάτω Χώρες) σε διάφορα σφαγεία πουλερικών διαπιστώθηκε μόλυνση από περιπτώματα, από το περιεχόμενο του προλόβου και από τη χολή σφαγίων πουλερικών, στο τελικό στάδιο της αλυσίδας παρασκευής προϊόντων έτοιμων για να μαγειρευτούν, πριν από την ψύξη. Η εν λόγω αρχή συνέταξε εκθέσεις πορισμάτων από τις οποίες προκύπτει ότι η μόλυνση οφειλόταν σε ανεπαρκή μέτρα πρόληψης και ότι τα σφαγεία αυτά είχαν

διαπράξει παράβαση που ενέπιπτε στο άρθρο 6.2, παράγραφος 1, του νόμου περί ζώων και στο άρθρο 2.4, παράγραφος 1, της απόφασης του Υπουργού Οικονομικών αριθ. WJZ/12346914 και, ως εκ τούτου, στο άρθρο 3, παράγραφος 1, του κανονισμού 853/2004 και στο παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού αυτού.

- 27 Βάσει αυτών των εκθέσεων πορισμάτων, ο Υφυπουργός, με αποφάσεις της 27ης Νοεμβρίου, της 11ης Δεκεμβρίου και της 18ης Δεκεμβρίου 2015, επέβαλε πρόστιμα στα επίμαχα στην κύρια δίκη σφαγεία, ύψους 2 500 ευρώ έκαστο, για παράβαση του νόμου περί ζώων. Κατά των αποφάσεων αυτών τα σφαγεία υπέβαλαν ενστάσεις ενώπιον του Υφυπουργού, ο οποίος τις απέρριψε στις 29 Απριλίου, στις 2 Μαΐου και στις 3 Μαΐου 2016, αντιστοίχως.
- 28 Τα επίμαχα στην κύρια δίκη σφαγεία άσκησαν προσφυγή κατά των τελευταίων αυτών αποφάσεων ενώπιον του Rechtbank Rotterdam (πρωτοδικείου Ρότερνταμ, Κάτω Χώρες).
- 29 Τα σφαγεία υποστηρίζουν ότι δεν μπορεί να συναχθεί ούτε από το κείμενο των διατάξεων του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004 ούτε από το πλαίσιο στο οποίο αυτές εντάσσονται ότι οι εν λόγω διατάξεις επιβάλλουν κανόνα «μηδενικής ανοχής» προκειμένου να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση. Υποστηρίζουν ότι τα σφάγια θα πρέπει να μπορούν να καθαρίζονται ακόμη κατά το στάδιο της ψύξης ή σε μεταγενέστερο στάδιο κατά τον χρόνο του τεμαχισμού και της συσκευασίας. Επίσης, αμφισβητούν ότι είναι δυνατόν να προκληθεί μόλυνση από περιττώματα, από το περιεχόμενο του προλόβου και από τη χολή. Περαιτέρω, αμφισβητούν τον τρόπο με τον οποίο διενεργήθηκε ο έλεγχος, υπογραμμίζοντας ότι κατά τη διάρκεια του ελέγχου δεν είναι δυνατόν τα σφάγια να αφαιρούνται από την αλυσίδα και ότι μπορεί να γίνει μακροσκοπικός έλεγχος μόνον των εξωτερικών επιφανειών.
- 30 Αντιθέτως, ο Υφυπουργός υποστηρίζει ότι οι εν λόγω διατάξεις θεσπίζουν κανόνα «μηδενικής ανοχής», κατά τον οποίο τα σφάγια πουλερικών δεν επιτρέπεται να εμφανίζουν καμία ορατή μόλυνση μετά το στάδιο του εκσπλαγχνισμού και του καθαρισμού καθώς και πριν από το στάδιο της ψύξης. Υπογραμμίζει επ' αυτού ότι το στάδιο πριν από την ψύξη αποτελεί στάδιο κατά τη διάρκεια του οποίου πρέπει να διενεργείται έλεγχος. Υποστηρίζει ότι στην έννοια της «μόλυνσης» εμπίπτει και η μόλυνση από τα περιττώματα, από το περιεχόμενο του προλόβου και από τη χολή. Όσον αφορά τους ελέγχους, ο Υφυπουργός είναι της άποψης ότι τα σφάγια μπορούν να απομακρύνονται από την αλυσίδα και ότι οι εσωτερικές επιφάνειες και τα σημεία κάτω από τον λιπώδη ιστό μπορούν επίσης να εξετάζονται.
- 31 Υπό τις συνθήκες αυτές, το Rechtbank Rotterdam (πρωτοδικείο Ρότερνταμ), διατηρώντας αμφιβολίες ως προς την ερμηνεία που πρέπει να δοθεί στις εφαρμοστέες διατάξεις του δικαίου της Ένωσης, αποφάσισε να αναστείλει τη διαδικασία και να υποβάλει στο Δικαστήριο τα ακόλουθα προδικαστικά ερωτήματα:
- «1) Πρέπει οι διατάξεις του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού [853/2004] να ερμηνευθούν υπό την έννοια ότι σφάγιο πουλερικού μετά τον εκσπλαγχνισμό και τον καθαρισμό δεν πρέπει πλέον να έχει καμία ορατή μόλυνση;
- 2) Αφορούν οι διατάξεις του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του [κανονισμού 853/2004] τη μόλυνση τόσο από περιττώματα και από χολή όσο και από το περιεχόμενο του προλόβου;
- 3) Σε περίπτωση που στο πρώτο ερώτημα δοθεί καταφατική απάντηση, πρέπει η διάταξη του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημείο 8, του [κανονισμού 853/2004] να ερμηνευθεί υπό την έννοια ότι ο καθαρισμός πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά τον εκσπλαγχνισμό, ή η διάταξη αυτή επιτρέπει την εξάλειψη της ορατής μόλυνσης ακόμη και κατά την ψύξη, τον τεμαχισμό ή τη συσκευασία;

- 4) Επιτρέπει το παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο II, μέρος Δ, σημείο 1, του κανονισμού [854/2004] στην αρμόδια αρχή να αφαιρεί, κατά τον έλεγχο, σφάγια από την αλυσίδα σφαγής και να ελέγχει την ύπαρξη ορατών μολύνσεων τόσο στην εξωτερική όσο και στην εσωτερική επιφάνειά τους, καθώς και κάτω από τους λιπώδεις ιστούς;
- 5) Σε περίπτωση που στο πρώτο ερώτημα δοθεί αρνητική απάντηση, και επομένως μια ορατή μόλυνση μπορεί να παραμείνει στο σφάγιο πουλερικού, πώς πρέπει τότε να ερμηνευθούν οι διατάξεις των σημείων 5 και 8 του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, του κανονισμού [853/2004]; Με ποιον τρόπο επιτυγχάνεται τότε ο σκοπός του κανονισμού, δηλαδή η εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας της δημόσιας υγείας;»

Επί των προδικαστικών ερωτημάτων

- 32 Υπενθυμίζεται προκαταρκτικώς ότι, κατά πάγια νομολογία του Δικαστηρίου, στο πλαίσιο της προβλεπόμενης από το άρθρο 267 ΣΛΕΕ διαδικασίας συνεργασίας μεταξύ των εθνικών δικαστηρίων και του Δικαστηρίου, το Δικαστήριο οφείλει να δώσει στο εθνικό δικαστήριο χρήσιμη απάντηση που να του παρέχει τη δυνατότητα επίλυσης της διαφοράς που έχει υποβληθεί στην κρίση του. Υπό το πρίσμα αυτό, εφόσον είναι αναγκαίο, το Δικαστήριο μπορεί να αναδιατυπώσει τα ερωτήματα που του έχουν υποβληθεί. Εξάλλου, το Δικαστήριο ενδέχεται να χρειαστεί να λάβει υπόψη κανόνες του δικαίου της Ένωσης στους οποίους δεν αναφέρθηκε το εθνικό δικαστήριο με το ερώτημά του (απόφαση της 1ης Φεβρουαρίου 2017, *Município de Palmela*, C-144/16, EU:C:2017:76, σκέψη 20 και εκεί μνημονευόμενη νομολογία).
- 33 Εν προκειμένω, για να δοθεί χρήσιμη απάντηση στο αιτούν δικαστήριο, πρέπει να αντιστραφεί η σειρά των προδικαστικών ερωτημάτων και να εξεταστεί πρώτο το δεύτερο ερώτημα, στη συνέχεια από κοινού το πρώτο, το τρίτο και, ενδεχομένως, το πέμπτο ερώτημα και, τέλος, το τέταρτο ερώτημα, αφού προηγουμένως τα προδικαστικά αυτά ερωτήματα αναδιατυπωθούν.

Επί του δεύτερου ερωτήματος

- 34 Με το δεύτερο προδικαστικό ερώτημα το αιτούν δικαστήριο ερωτά, κατ' ουσίαν, αν στο παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004 πρέπει να δοθεί η ερμηνεία ότι η έννοια της «μόλυνσης» καταλαμβάνει όχι μόνον τη μόλυνση από τα περιττώματα αλλά και τη μόλυνση από το περιεχόμενο του προλόβου και από τη χολή.
- 35 Επισημαίνεται ότι ούτε το σημείο 5 ούτε το σημείο 8 του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, του κανονισμού 853/2004 διευκρινίζουν ποιες θα μπορούσαν να είναι οι πηγές μόλυνσης των σφαγίων κατά τη σφαγή. Συγκεκριμένα, το σημείο 5 αναφέρει απλώς ότι «[η] αναισθητοποίηση, η αφαίμαξη, η εκδορά ή η αποπτέρωση, ο εκσπλαγχνισμός και κάθε άλλο καθάρισμα πρέπει να πραγματοποιούνται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του κρέατος. Πρέπει, ιδίως, να λαμβάνονται μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται κατά τον εκσπλαγχνισμό η διασπορά περιεχομένου του πεπτικού συστήματος». Στο δε σημείο 8 δεν χρησιμοποιείται η λέξη «μόλυνση».
- 36 Το αιτούν δικαστήριο διατηρεί αμφιβολίες ως προς το ζήτημα αν τα περιττώματα, το περιεχόμενο του προλόβου και η χολή αποτελούν τμήμα του «πεπτικού συστήματος», κατά την έννοια του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημείο 5, του κανονισμού 853/2004, και αν, στο πλαίσιο αυτό, μπορούν να θεωρηθούν πηγές μόλυνσης κατά την έννοια του εν λόγω κανονισμού.
- 37 Επισημαίνεται επ' αυτού ότι οι διάφορες γλωσσικές αποδόσεις του κανονισμού 853/2004 χρησιμοποιούν διαφορετική διατύπωση στο παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημείο 5, του εν λόγω κανονισμού. Συγκεκριμένα, ενώ στην ολλανδική, τη γερμανική και τη σουηδική γλώσσα, οι

οποίες χρησιμοποιούν, αντιστοίχως, τις εκφράσεις «*inhoud van maag en darmen*», «*Magen- und Darminhalt*» και «*mag- och tarminnehåll*», η διατύπωση της διάταξης αναφέρεται στο περιεχόμενο του στομάχου και των εντέρων, στη δανική, την αγγλική και τη γαλλική γλώσσα, στις οποίες χρησιμοποιούνται, αντιστοίχως, οι εκφράσεις «*fordøjelseskanaledens indhold*», «*digestive tract contents*» και «*contenu du tractus digestif*», η σχετική διατύπωση έχει σαφώς ευρύτερο περιεχόμενο.

- 38 Στο πλαίσιο αυτό, υπενθυμίζεται ότι, κατά πάγια νομολογία του Δικαστηρίου, η διατύπωση που χρησιμοποιήθηκε στην απόδοση διατάξεως του δικαίου της Ένωσης σε μία γλώσσα δεν μπορεί να αποτελέσει τη μοναδική βάση για την ερμηνεία της διατάξεως αυτής ούτε μπορεί να της δίδεται προτεραιότητα σε σχέση με την απόδοση στις άλλες γλώσσες. Οι διατάξεις του δικαίου της Ένωσης πρέπει να ερμηνεύονται και να εφαρμόζονται κατά τρόπο ομοιόμορφο, υπό το πρίσμα των αποδόσεων τους σε όλες τις γλώσσες της Ένωσης. Σε περίπτωση διάστασης μεταξύ των αποδόσεων ενός νομοθετήματος του δικαίου της Ένωσης στις διάφορες γλώσσες, η επίμαχη διάταξη πρέπει να ερμηνεύεται βάσει του γενικότερου πλαισίου στο οποίο εντάσσεται η ρύθμιση της οποίας αποτελεί μέρος καθώς και του σκοπού τον οποίο η τελευταία επιδιώκει (πρβλ. απόφαση της 25ης Οκτωβρίου 2018, *Tänzer & Trasper*, C-462/17, EU:C:2018:866, σκέψη 20 καθώς και εκεί μνημονευόμενη νομολογία).
- 39 Όσον αφορά, κατά πρώτον, το πλαίσιο στο οποίο εντάσσεται η επίμαχη διάταξη, επισημαίνεται ότι, σύμφωνα με το άρθρο 2 του κανονισμού 853/2004, για τους σκοπούς του κανονισμού αυτού ισχύουν οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στους κανονισμούς 178/2002 και 852/2004. Συναφώς, κατά τον ορισμό του άρθρου 2, παράγραφος 1, στοιχείο στ', του κανονισμού 852/2004, ως «μόλυνση» νοείται «η παρουσία ή η εισαγωγή πηγών κινδύνου». Η δε έννοια της «πηγής κινδύνου» ορίζεται στο άρθρο 3, σημείο 14, του κανονισμού 178/2002, ως «ένας βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στα τρόφιμα ή τις ζωοτροφές ή μια κατάσταση των τροφίμων [ή των ζωοτροφών], που έχει τη δυνατότητα να προκαλέσει αρνητικές συνέπειες στην υγεία».
- 40 Όπως επισήμανε ο γενικός εισαγγελέας στο σημείο 51 των προτάσεών του, ο νομοθέτης της Ένωσης θέλησε προδήλως να προαγάγει ένα υψηλό επίπεδο ασφάλειας των τροφίμων, ορίζοντας με ευρύ τρόπο την έννοια της μόλυνσης.
- 41 Η ανάλυση αυτή επιβεβαιώνεται από το ίδιο το γράμμα του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημείο 5, του κανονισμού 853/2004. Συγκεκριμένα, η χρήση της έκφρασης «οποιαδήποτε μόλυνση», στη γαλλική και τη γερμανική γλώσσα, και «η μόλυνση» στην ολλανδική και την ισπανική γλώσσα, καθώς και η χρήση, στο ίδιο σημείο, του επιρρήματος «ιδίως» αποδεικνύουν ότι ο νομοθέτης της Ένωσης φρόντισε να μην περιορίσει σε ένα συγκεκριμένο είδος μόλυνσης την υποχρέωση να αποτρέπεται οποιαδήποτε μόλυνση. Ομοίως, το παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημείο 8, του κανονισμού αυτού προβλέπει τη διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται μετά την επιθεώρηση και τον εκπλαγχνισμό, ήτοι, μεταξύ άλλων, τον καθαρισμό των σφαγίων, χωρίς ωστόσο να περιορίζει την υποχρέωση αυτή στην εξάλειψη συγκεκριμένων μορφών μόλυνσης.
- 42 Περαιτέρω, από το παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο I, σημείο 2, του κανονισμού 854/2004 προκύπτει ότι ο επίσημος κτηνίατρος, όταν προβαίνει σε έλεγχο των διαδικασιών των επιχειρήσεων τροφίμων, στις οποίες περιλαμβάνονται και τα σφαγεία, ελέγχει αν οι επιχειρήσεις αυτές εξασφαλίζουν, στο μέτρο του δυνατού, ότι το κρέας «δεν φέρει περιττωματική ή άλλη μόλυνση». Επιβάλλεται η διαπίστωση ότι η διατύπωση που χρησιμοποιείται σε σχέση με τη φύση της μόλυνσης είναι επίσης πολύ ευρεία, η δε χρήση της λέξης «άλλη» επιβεβαιώνει στο πλαίσιο αυτό ότι δεν εισάγεται κανένας ιδιαίτερος περιορισμός ως προς τις πηγές της μόλυνσης.
- 43 Κατά δεύτερον, όσον αφορά τον σκοπό τον οποίο επιδιώκει ο κανονισμός 853/2004, υπενθυμίζεται ότι στην αιτιολογική σκέψη 9 του κανονισμού αυτού αναφέρεται ότι κύριος στόχος της αναδιατύπωσης του κανονισμού είναι η εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων. Επιπλέον, η αιτιολογική σκέψη 10 του ίδιου κανονισμού καταδεικνύει σαφώς ότι η υγεία των καταναλωτών αποτελεί πρωταρχικό μέλημα του νομοθέτη της Ένωσης, καθώς στη

σκέψη αυτή αναφέρεται ότι «[ε]ναι αναγκαίο να διατηρηθούν και, όταν απαιτείται για τη διασφάλιση της προστασίας των καταναλωτών, να καταστούν αυστηρότεροι οι λεπτομερείς κανόνες υγιεινής για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης».

- 44 Συνεπώς, τόσο η γενική οικονομία του κανονισμού 853/2004 όσο και ο σκοπός διασφάλισης ενός υψηλού επιπέδου προστασίας των καταναλωτών, τον οποίο επιδιώκει ο κανονισμός αυτός, υπαγορεύουν να λαμβάνονται υπόψη όλες οι πηγές μόλυνσης. Ως εκ τούτου, η έννοια του «πεπτικού συστήματος» δεν μπορεί να περιοριστεί μόνο στα έντερα και το περιεχόμενο αυτών. Πράγματι, όπως επισήμανε ο γενικός εισαγγελέας στο σημείο 50 των προτάσεών του, το πεπτικό σύστημα περιλαμβάνει το σύνολο των οργάνων που αποτελούν το πεπτικό σύστημα, αλλά και το περιεχόμενο των οργάνων αυτών, από το στόμα μέχρι τον πρωκτό. Συνεπώς, τα περιττώματα, το περιεχόμενο του προλόβου και η χολή αποτελούν μέρος του πεπτικού συστήματος και πρέπει να θεωρηθεί ότι καλύπτονται από τις υποχρεώσεις που προβλέπονται στο παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004.
- 45 Λαμβανομένων υπόψη των προεκτεθέντων, στο δεύτερο προδικαστικό ερώτημα πρέπει να δοθεί η απάντηση ότι στο παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004 πρέπει να δοθεί η ερμηνεία ότι η έννοια της «μόλυνσης» καταλαμβάνει όχι μόνον τη μόλυνση από τα περιττώματα αλλά και τη μόλυνση από το περιεχόμενο του προλόβου και από τη χολή.

Επί του πρώτου, του τρίτου και του πέμπτου ερωτήματος

- 46 Με το πρώτο και το τρίτο προδικαστικό ερώτημα, τα οποία πρέπει να εξετασθούν από κοινού, το αιτούν δικαστήριο ερωτά, κατ' ουσίαν, αν τα σημεία 5 και 8 του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, του κανονισμού 853/2004 έχουν την έννοια ότι σφάγιο πουλερικού μετά το στάδιο του καθαρισμού δεν πρέπει πλέον να εμφανίζει καμία ορατή μόλυνση και αν το στάδιο αυτό πρέπει να προηγείται του σταδίου της ψύξης. Σε περίπτωση που η διάταξη αυτή ερμηνευθεί υπό την έννοια ότι δεν απαιτεί την απουσία ορατής μόλυνσης, το αιτούν δικαστήριο, με το πέμπτο προδικαστικό ερώτημα, ερωτά, κατ' ουσίαν, το Δικαστήριο αν η εν λόγω διάταξη, σε συνδυασμό με τις διατάξεις του κανονισμού 852/2004, έχει την έννοια ότι, προκειμένου να διασφαλιστεί ο σκοπός υψηλού επιπέδου προστασίας της δημόσιας υγείας, πρέπει ο έλεγχος των αρμόδιων αρχών να περιορίζεται στην εξακρίβωση της τήρησης των προδιαγραφών HACCP εκ μέρους των σφαγείων.
- 47 Κατά πρώτον το αιτούν δικαστήριο διερωτάται, στην πραγματικότητα, αν το παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004 θεσπίζει κανόνα μηδενικής ανοχής, αν δηλαδή απαιτεί τα σφάγια πουλερικών να μην εμφανίζουν καμία μόλυνση, είτε ορατή είτε μη ορατή, ήδη μετά το στάδιο του εκσπλαγχνισμού. Κατά δεύτερον, το εν λόγω δικαστήριο διερωτάται αν, σε περίπτωση που ισχύει τέτοιος κανόνας μηδενικής ανοχής, αυτός πρέπει να εφαρμόζεται κατά το πέρασ της αλυσίδας σφαγής, δηλαδή πριν από το στάδιο της ψύξης.
- 48 Επισημαίνεται ότι ούτε ο ορισμός της έννοιας της «μόλυνσης» στο άρθρο 2, παράγραφος 1, στοιχείο στ', του κανονισμού 852/2004 ούτε το παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004 διακρίνουν μεταξύ ορατής και μη ορατής μόλυνσης.
- 49 Ωστόσο, από τις σκέψεις 39 έως 41 της παρούσας απόφασης προκύπτει ότι η έννοια της «μόλυνσης» κατά το παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004 ορίζεται με ευρύ τρόπο. Συνεπώς, δεν μπορεί να περιοριστεί μόνο στην έννοια της ορατής μόλυνσης.
- 50 Σημειώνεται επ' αυτού ότι ο νομοθέτης της Ένωσης φρόντισε να προβεί σε διάκριση μεταξύ των διαφόρων ειδών ζώων, διακρίνοντας ειδικότερα μεταξύ του κρέατος των κατοικίδιων οπληφόρων και του κρέατος των πουλερικών και λαγομόρφων. Στο παράρτημα III, τμήμα I, κεφάλαιο IV, του κανονισμού αυτού, το οποίο αφορά την υγιεινή της σφαγής για το κρέας κατοικίδιων οπληφόρων,

αναφέρεται ρητώς, στη σημείο 10, ότι τα σφάγια της κατηγορίας αυτής «δεν επιτρέπεται να έχουν ορατή μόλυνση από κόπρανα» και ότι «[κ]άθε σημείο που παρουσιάζει ορατή μόλυνση πρέπει να αφαιρείται αμέσως με ξ[ά]κρισμα ή κατ' άλλο τρόπο που να έχει ισοδύναμο αποτέλεσμα».

- 51 Επιβάλλεται η διαπίστωση ότι στο κεφάλαιο που αφορά την υγιεινή της σφαγής των κρεάτων πουλερικών και λαγομόρφων δεν περιλαμβάνεται μια τέτοια επισήμανση. Συνεπώς, ο νομοθέτης της Ένωσης θέλησε να διατηρήσει έναν ευρύ ορισμό της έννοιας της μόλυνσης στο παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004, ο οποίος να περιλαμβάνει τόσο την ορατή όσο και τη μη ορατή μόλυνση.
- 52 Κατά συνέπεια, σύμφωνα με το παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004, η έννοια της «μόλυνσης» καταλαμβάνει τόσο την ορατή όσο και τη μη ορατή μόλυνση.
- 53 Όσον αφορά το ζήτημα σε ποιο στάδιο απαιτείται να απουσιάζει οποιαδήποτε μόλυνση, είτε ορατή είτε μη ορατή, επισημαίνεται ότι οι προσφεύγοντες της κύριας δίκης υποστηρίζουν, μεταξύ άλλων, ότι είναι αδύνατον να τηρηθεί ένας κανόνας μηδενικής ανοχής και ότι τυχόν μολύνσεις που υπάρχουν στο σφάγιο κατά το στάδιο αλυσίδας παρασκευής προϊόντων έτοιμων για να μαγειρευτούν αφαιρούνται κατά τη διαδικασία ψύξης ή κατά τον τεμαχισμό και τη συσκευασία. Συνεπώς, κατά τους προσφεύγοντες της κύριας δίκης, τα σφαγεία υπέχουν απλώς υποχρέωση λήψεως κατάλληλων μέτρων όσον αφορά την απουσία μόλυνσης καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας της σφαγής.
- 54 Το επιχείρημα αυτό δεν μπορεί να γίνει δεκτό.
- 55 Από το γράμμα του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημείο 5, του κανονισμού 853/2004 προκύπτει ότι κατά το στάδιο της σφαγής πρέπει να λαμβάνεται κάθε μέτρο προκειμένου να αποφευχθεί η μόλυνση που προκαλείται, μεταξύ άλλων, με τη διασπορά περιεχομένου του πεπτικού συστήματος κατά τον εκσπλαγχνισμό. Η χρήση του ρήματος «αποφεύγεται» καταδεικνύει ότι ο νομοθέτης της Ένωσης δεν θέλησε να επιβάλει σε αυτό το στάδιο της διαδικασίας υποχρέωση επιτεύξεως αποτελέσματος, αλλά προέτρεψε τα σφαγεία να εφαρμόσουν όλα τα δυνατά μέτρα ώστε να μη μολυνθούν τα σφάγια. Η απουσία οποιασδήποτε ορατής μόλυνσης κατά το στάδιο αυτό θα αποτελούσε παράλογη υποχρέωση για τα σφαγεία.
- 56 Όπως επισήμανε ο γενικός εισαγγελέας στα σημεία 62 και 63 των προτάσεών του, η ανάλυση αυτή επιβεβαιώνεται από το γεγονός ότι η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, η οποία έχει ως σκοπό να αποκλειστούν τα σφάγια που έχουν μολυνθεί και είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, γίνεται μετά το στάδιο του εκσπλαγχνισμού, όπως προκύπτει από τον συνδυασμό του παραρτήματος III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 6 και 7, του κανονισμού 853/2004 με το παράρτημα I, τμήμα IV, κεφάλαιο V, τμήμα Β, σημείο 1, του κανονισμού 854/2004. Ειδικότερα, στο τελευταίο αυτό σημείο προβλέπεται ότι όλα τα πτηνά πρέπει να υποβάλλονται σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή σύμφωνα με το παράρτημα I, τμήματα I και III, του κανονισμού 854/2004 και ότι, επιπλέον, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διενεργεί ο ίδιος καθημερινή επιθεώρηση των σπλάχνων και των σωματικών κοιλιοτήτων αντιπροσωπευτικού δείγματος πτηνών. Στο πλαίσιο αυτό, ο επίσημος κτηνίατρος ελέγχει, σύμφωνα με το παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο I, σημείο 2, του κανονισμού αυτού, αν οι διαδικασίες της επιχείρησης εξασφαλίζουν, στο μέτρο του δυνατού, ότι το κρέας δεν φέρει περιττωματική ή άλλη μόλυνση.
- 57 Σκοπός της επιθεώρησης μετά τη σφαγή είναι ακριβώς το να γίνεται διαλογή μεταξύ των τμημάτων που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και των λοιπών τμημάτων τα οποία μπορούν να προχωρήσουν στο στάδιο του καθαρισμού, ώστε να αφαιρεθούν όλες οι υπολειπόμενες ακαθαρσίες, όπως το αίμα και το περιεχόμενο των εντέρων. Συνεπώς, το στάδιο αυτό θα ήταν εντελώς περιττό αν το όριο της μηδενικής ανοχής ίσχυε ήδη από το στάδιο του εκσπλαγχνισμού και δεν γινόταν ανεκτή καμία ορατή μόλυνση.

- 58 Αντιθέτως, από τη διαδοχή των σταδίων της επεξεργασίας στα οποία αναφέρεται ο νομοθέτης της Ένωσης στο παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημείο 8, του κανονισμού 853/2004 προκύπτει ότι το πλύσιμο πρέπει να γίνεται πριν από την ψύξη και, συνεπώς, πριν από τον τεμαχισμό, τη συσκευασία και τη διάθεση στην αγορά. Ως εκ τούτου, μετά το στάδιο του καθαρισμού δεν επιτρέπεται να υφίσταται καμία ορατή μόλυνση.
- 59 Επομένως, κατά το στάδιο του καθαρισμού, με την εποπτεία του επίσημου κτηνιάτρου έχει ήδη καταστεί δυνατή η εφαρμογή των αναγκαίων μέτρων προκειμένου οι πηγές κινδύνου να περιοριστούν σε ένα αποδεκτό επίπεδο, με τον καθαρισμό των τμημάτων που θα μπορούσαν να αποτελούν ακόμη πηγή κινδύνου και, εφόσον δεν είναι δυνατόν ο κίνδυνος να περιοριστεί σε ένα αποδεκτό επίπεδο, με τη λήψη των απαιτούμενων διορθωτικών μέτρων προκειμένου να εξαλειφθεί η εν λόγω πηγή κινδύνου, ήτοι με το να κριθούν τα συγκεκριμένα τμήματα ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, τούτο δε σύμφωνα με τις «αρχές HACCP», κατά την έννοια του άρθρου 5 του κανονισμού 852/2004.
- 60 Περαιτέρω, το να ελέγχεται το στάδιο του καθαρισμού κατά τρόπον ώστε να παραδίδει ένα σφάγιο το οποίο δεν έχει καμία ορατή μόλυνση κατά το στάδιο της ψύξης, του τεμαχισμού και της συσκευασίας είναι κατά μείζονα λόγο σημαντικό, δεδομένου ότι τα εν λόγω στάδια αποτελούν αφεαυτών κρίσιμο σημείο, λόγω του ότι το κρέας έρχεται κατ' επανάληψη σε επαφή με ακάθαρτες επιφάνειες ή υλικά. Αν δεν ελεγχθούν οι πηγές κινδύνου του προηγούμενου σταδίου, ενδέχεται αυτές να μεταφερθούν και στο επόμενο στάδιο ή ακόμη και να ενταθούν κατά τη διάρκεια του σταδίου αυτού. Κάτι τέτοιο θα υπονόμει σε μεγάλο βαθμό τον σκοπό της επίτευξης ενός υψηλού επιπέδου προστασίας των καταναλωτών.
- 61 Συνεπώς, σε αντίθεση προς όσα υποστηρίζουν οι προσφεύγοντες της κύριας δίκης, το στάδιο της ψύξης δεν προορίζεται για τον καθαρισμό των σφαγίων ώστε να εκλείψει κάθε ορατή μόλυνση, αλλά αποσκοπεί, μεταξύ άλλων, στην παρεμπόδιση του πολλαπλασιασμού των μικροβίων και στη διατήρηση του κρέατος, προκειμένου να ακολουθήσει το στάδιο του τεμαχισμού και της συσκευασίας υπό τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.
- 62 Κατά συνέπεια, στο πρώτο και το τρίτο προδικαστικό ερώτημα πρέπει να δοθεί η απάντηση ότι το παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004 έχει την έννοια ότι μετά το στάδιο του καθαρισμού και πριν από το στάδιο της ψύξης το σφάγιο πουλερικού δεν πρέπει πλέον να εμφανίζει καμία ορατή μόλυνση.
- 63 Δεδομένης της απάντησης που δόθηκε στο πρώτο και το τρίτο προδικαστικό ερώτημα, παρέλκει η απάντηση στο πέμπτο προδικαστικό ερώτημα.

Επί του τέταρτου ερωτήματος

- 64 Με το τέταρτο προδικαστικό ερώτημα το αιτούν δικαστήριο ερωτά, κατ' ουσίαν, αν το παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο II, Δ, σημείο 1, του κανονισμού 854/2004 έχει την έννοια ότι απαγορεύει στην αρμόδια αρχή, στο πλαίσιο της επιθεώρησης των σφαγίων πουλερικών, να αφαιρεί τα σφάγια από την αλυσίδα σφαγής και να προβαίνει σε εξωτερικό και εσωτερικό έλεγχο αυτών, σηκώνοντας, εφόσον χρειάζεται, τους λιπώδεις ιστούς των σφαγίων.
- 65 Από την αιτιολογική σκέψη 4 του εν λόγω κανονισμού προκύπτει ότι οι επίσημοι έλεγχοι στα προϊόντα ζωικής προέλευσης θα πρέπει να καλύπτουν όλες τις πτυχές που είναι σημαντικές για την προστασία της δημόσιας υγείας.
- 66 Περαιτέρω, το άρθρο 4, παράγραφος 1, του κανονισμού αυτού ορίζει ότι «[τ]α κράτη μέλη διασφαλίζουν ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων παρέχουν κάθε αναγκαία υποστήριξη για την αποτελεσματική διενέργεια των επίσημων ελέγχων από την αρμόδια αρχή».

- 67 Υπενθυμίζεται, επίσης, ότι το παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο II, Δ, σημείο 1, του εν λόγω κανονισμού προβλέπει ότι, για την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, «πρέπει να εξετάζονται όλες οι εξωτερικές επιφάνειες» και, «[γ]ια τον σκοπό αυτόν, ενδέχεται να απαιτούνται στοιχειώδεις χειρισμοί του σφαγίου και των εντοσθίων ή ειδικός τεχνικός εξοπλισμός», «η [δε] ταχύτητα της γραμμής σφαγής και ο αριθμός του παριστάμενου προσωπικού επιθεώρησης πρέπει να επιτρέπουν την ορθή επιθεώρηση». Επιπλέον, κατά το παράρτημα I, τμήμα IV, κεφάλαιο V, Β, σημείο 1, στοιχείο α', του ίδιου κανονισμού, πέρα από την προβλεπόμενη για όλα τα νωπά κρέατα επιθεώρηση μετά τη σφαγή, «ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διενεργεί ο ίδιος [...] [την] καθημερινή επιθεώρηση των σπλάχνων και των σωματικών κοιλοτήτων αντιπροσωπευτικού δείγματος πτηνών».
- 68 Περαιτέρω, στο παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο II, Δ, σημείο 2, του κανονισμού 854/2004 προβλέπεται ότι η αρμόδια αρχή μπορεί να πραγματοποιήσει πρόσθετες εξετάσεις, όπως ψηλάφηση και τομή τμημάτων του σφαγίου και των εντοσθίων, καθώς και εργαστηριακούς ελέγχους, όταν κρίνεται αναγκαίο.
- 69 Από τα ανωτέρω προκύπτει ότι ο νομοθέτης της Ένωσης, προκειμένου να επιτύχει ένα υψηλό επίπεδο προστασίας της δημόσιας υγείας, θέσπισε ελάχιστους κανόνες ελέγχου για το κρέας πουλερικών, ήτοι προέβλεψε την εξωτερική εξέταση των σφαγίων καθώς και την εσωτερική εξέταση δείγματος σφαγίων, καταλείποντας ταυτόχρονα στην αρμόδια αρχή ευρύ περιθώριο χειρισμών, προκειμένου αυτή να μπορεί να προβαίνει σε διεξοδικότερους ελέγχους, παραδείγματος χάριν σε αναλύσεις, αν κάτι τέτοιο παρίσταται αναγκαίο.
- 70 Στο πλαίσιο αυτό, η αφαίρεση σφαγίου πουλερικού από την αλυσίδα σφαγής προκειμένου να εξεταστούν οι λιπώδεις ιστοί ενδέχεται να είναι αναγκαία, μεταξύ άλλων, για την ανίχνευση νόσου βλαβερής για την υγεία του ανθρώπου, όπως η γρίπη των πτηνών, και σύμφωνη με την αρχή της αναλογικότητας, δεδομένης της σημασίας που έχει ο σκοπός της προστασίας της δημόσιας υγείας.
- 71 Εν πάση περιπτώσει, εναπόκειται στον εθνικό δικαστή να κρίνει, αφού λάβει υπόψη τα στοιχεία που του έχουν υποβληθεί, αν τα μέσα που χρησιμοποιήθηκαν για την επιθεώρηση των σφαγίων πουλερικών ήταν κατάλληλα για την επίτευξη του σκοπού που θεμιτώς επιδιώκει η επίμαχη κανονιστική ρύθμιση και δεν έβαιναν πέραν του μέτρου που ήταν αναγκαίο για την επίτευξη του σκοπού αυτού.
- 72 Συνεπώς, στο τέταρτο προδικαστικό ερώτημα πρέπει να δοθεί η απάντηση ότι το παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο II, Δ, σημείο 1, του κανονισμού 854/2004 έχει την έννοια ότι δεν απαγορεύει στην αρμόδια αρχή, στο πλαίσιο της επιθεώρησης των σφαγίων πουλερικών, να αφαιρεί τα σφάγια από την αλυσίδα σφαγής και να προβαίνει σε εξωτερικό και εσωτερικό έλεγχο αυτών, σηκώνοντας, εφόσον χρειάζεται, τους λιπώδεις ιστούς των σφαγίων, υπό την προϋπόθεση ότι η εξέταση αυτή δεν υπερβαίνει το αναγκαίο μέτρο για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητας του ελέγχου, κάτι που εναπόκειται στο εθνικό δικαστήριο να εξακριβώσει.

Επί των δικαστικών εξόδων

- 73 Δεδομένου ότι η παρούσα διαδικασία έχει ως προς τους διαδίκους της κύριας δίκης τον χαρακτήρα παρεμπίπτοντος που ανέκυψε ενώπιον του αιτούντος δικαστηρίου, σ' αυτό εναπόκειται να αποφανθεί επί των δικαστικών εξόδων. Τα έξοδα στα οποία υποβλήθηκαν όσοι υπέβαλαν παρατηρήσεις στο Δικαστήριο, πλην των ως άνω διαδίκων, δεν αποδίδονται.

Για τους λόγους αυτούς, το Δικαστήριο (τρίτο τμήμα) αποφαινεται:

- 1) Στο παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, πρέπει να δοθεί η ερμηνεία ότι η έννοια της «μόλυνσης» καταλαμβάνει όχι μόνον τη μόλυνση από τα περιττώματα αλλά και τη μόλυνση από το περιεχόμενο του προλόβου και από τη χολή.
- 2) Το παράρτημα III, τμήμα II, κεφάλαιο IV, σημεία 5 και 8, του κανονισμού 853/2004 έχει την έννοια ότι μετά το στάδιο του καθαρισμού και πριν από το στάδιο της ψύξης το σφάγιο πουλερικού δεν πρέπει πλέον να εμφανίζει καμία ορατή μόλυνση.
- 3) Το παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο II, Δ, σημείο 1, του κανονισμού (ΕΚ) 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, όπως τροποποιήθηκε με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 739/2011 της Επιτροπής, της 27ης Ιουλίου 2011, έχει την έννοια ότι δεν απαγορεύει στην αρμόδια αρχή, στο πλαίσιο της επιθεώρησης των σφαγίων πουλερικών, να αφαιρεί τα σφάγια από την αλυσίδα σφαγής και να προβαίνει σε εξωτερικό και εσωτερικό έλεγχο αυτών, σηκώνοντας, εφόσον χρειάζεται, τους λιπώδεις ιστούς των σφαγίων, υπό την προϋπόθεση ότι η εξέταση αυτή δεν υπερβαίνει το αναγκαίο μέτρο για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητας του ελέγχου, κάτι που εναπόκειται στο εθνικό δικαστήριο να εξακριβώσει.

(υπογραφές)