



## Recopilación de la Jurisprudencia

SENTENCIA DEL TRIBUNAL DE JUSTICIA (Sala Cuarta)

de 13 de noviembre de 2014\*

«Procedimiento prejudicial — Aproximación de las legislaciones en materia de policía sanitaria — Reglamento (CE) n° 2073/2005 — Anexo I — Criterios microbiológicos aplicables a los alimentos — Salmonela en la carne fresca de aves de corral — Incumplimiento de los criterios microbiológicos comprobado en la fase de distribución — Normativa nacional que sanciona a un operador de empresa alimentaria que interviene únicamente en la fase de comercialización al por menor — Conformidad con el Derecho de la Unión — Carácter efectivo, disuasorio y proporcionado de la sanción»

En el asunto C-443/13,

que tiene por objeto una petición de decisión prejudicial planteada, con arreglo al artículo 267 TFUE, por el Unabhängiger Verwaltungssenat in Tirol (Austria), mediante resolución de 1 de agosto de 2013, recibida en el Tribunal de Justicia el 7 de agosto de 2013, en el procedimiento entre

**Ute Reindl**, representante penalmente responsable de MPREIS Warenvertriebs GmbH,

y

**Bezirkshauptmannschaft Innsbruck**,

EL TRIBUNAL DE JUSTICIA (Sala Cuarta),

integrado por el Sr. L. Bay Larsen (Ponente), Presidente de Sala, y los Sres. J. Malenovský y M. Safjan y las Sras. A. Prechal y K. Jürimäe, Jueces;

Abogado General: Sr. M. Szpunar;

Secretario: Sr. M. Aleksejev, administrador;

habiendo considerado los escritos obrantes en autos y celebrada la vista el 19 de junio de 2014;

consideradas las observaciones presentadas:

- en nombre de la Sra. Reindl, por los Sres. M. Waldmüller y M. Baldauf, Rechtsanwälte;
- en nombre del Gobierno checo, por el Sr. M. Smolek y la Sra. J. Vitáková, en calidad de agentes;
- en nombre del Gobierno francés, por el Sr. D. Colas y la Sra. C. Candat, en calidad de agentes;
- en nombre del Gobierno polaco, por el Sr. B. Majczyna, en calidad de agente;

\* Lengua de procedimiento: alemán.

— en nombre de la Comisión Europea, por los Sres. D. Bianchi y G. von Rintelen, en calidad de agentes;

vista la decisión adoptada por el Tribunal de Justicia, oído el Abogado General, de que el asunto sea juzgado sin conclusiones;

dicta la siguiente

### Sentencia

- 1 La petición de decisión prejudicial tiene por objeto la interpretación del Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338, p. 1), en su versión modificada por el Reglamento (UE) n° 1086/2011 de la Comisión, de 27 de octubre de 2011 (DO L 281, p. 7) (en lo sucesivo, «Reglamento n° 2073/2005»), en relación con el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del referido Reglamento.
- 2 Dicha petición ha sido presentada en el marco de un litigio entre la Sra. Reindl y la Bezirkshauptmannschaft Innsbruck (autoridad administrativa de primera instancia de Innsbruck) (Austria) relativo a una multa impuesta a la Sra. Reindl por incumplimiento del límite de *Salmonella Thyphimurium* mencionado en el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005.

### Marco jurídico

#### *Derecho de la Unión*

Reglamento (CE) n° 178/2002

- 3 El artículo 1 del Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31, p. 1), titulado «Objetivo y ámbito de aplicación», establece en su apartado 1:

«El presente Reglamento proporciona la base para asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores en relación con los alimentos, teniendo en cuenta, en particular, la diversidad del suministro de alimentos, incluidos los productos tradicionales, al tiempo que se garantiza el funcionamiento eficaz del mercado interior. Establece principios y responsabilidades comunes, los medios para proporcionar una base científica sólida y disposiciones y procedimientos organizativos eficientes en los que basar la toma de decisiones en cuestiones referentes a la seguridad de los alimentos y los piensos.

[...]»

- 4 El artículo 3 de este Reglamento, con el título «Otras definiciones», prevé:

«A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

[...]

«3) “Explotador de empresa alimentaria”, las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.

[...]

8) “Comercialización”, la tenencia de alimentos o piensos con el propósito de venderlos; se incluye la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia.

[...]»

5 El artículo 14 del Reglamento n° 178/2002, titulado «Requisitos de seguridad alimentaria», dispone:

«1. No se comercializarán los alimentos que no sean seguros.

2. Se considerará que un alimento no es seguro cuando:

- a) sea nocivo para la salud;
- b) no sea apto para el consumo humano.

[...]

5. A la hora de determinar si un alimento no es apto para el consumo humano, se tendrá en cuenta si el alimento resulta inaceptable para el consumo humano de acuerdo con el uso para el que está destinado, por estar contaminado por una materia extraña o de otra forma, o estar putrefacto, deteriorado o descompuesto.

[...]»

6 El artículo 17 de este Reglamento, con el título «Responsabilidades», prevé:

«1. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos o los piensos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos.

2. [...]

Los Estados miembros regularán asimismo las medidas y las sanciones aplicables a las infracciones de la legislación alimentaria y de la legislación relativa a los piensos. Esas medidas y sanciones deberán ser efectivas, proporcionadas y disuasorias.»

### Reglamento n° 2160/2003

- 7 El artículo 1 del Reglamento (CE) n° 2160/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre el control de la salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos (DO L 325, p. 1), en su versión modificada por el Reglamento n° 1086/2011 (en lo sucesivo, «Reglamento n° 2160/2003»), con el título «Objeto y ámbito de aplicación», establece:

«1. La finalidad del presente Reglamento es garantizar que se adopten medidas apropiadas y eficaces para detectar y controlar la salmonela y otros agentes zoonóticos en todas las fases pertinentes de producción, transformación y distribución, en particular a nivel de producción primaria, incluidos los piensos, con objeto de disminuir su prevalencia y el riesgo que suponen para la salud pública.

2. El presente Reglamento regula:

- a) la adopción de objetivos de reducción de la prevalencia de zoonosis específicas en las poblaciones animales:
- i) a nivel de producción primaria, y
  - ii) en su caso, para la zoonosis o el agente zoonótico de que se trate, en otras fases de la cadena alimentaria, incluidos los alimentos y los piensos;

[...]»

- 8 De conformidad con el artículo 5 del Reglamento n° 2160/2003, programas nacionales de control establecerán los requisitos y las normas mínimas de muestreo que se indican en el anexo II de dicho Reglamento. El referido anexo, con el título «Control de las zoonosis y de los agentes zoonóticos enumerados en el anexo I», contiene una parte E relativa a los requisitos específicos en el caso de la carne fresca, que dispone en su punto 1:

«A partir del 1 de diciembre de 2011, la carne fresca de aves de corral de las poblaciones de animales indicadas en el anexo I cumplirán los criterios microbiológicos establecidos en la entrada 1.28 del capítulo 1 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión.»

- 9 En el anexo I del Reglamento n° 2160/2003, se mencionan varias especies de aves de corral, entre ellas los pavos.

### Reglamento n° 2073/2005

- 10 Los considerandos primero a tercero del Reglamento tienen la siguiente redacción:

- «(1) Uno de los objetivos fundamentales de la legislación alimentaria consiste en asegurar un nivel elevado de protección de la salud pública, según se establece en el Reglamento [n° 178/2002]. Los riesgos microbiológicos de los productos alimenticios constituyen una de las principales fuentes de enfermedades de origen alimentario para las personas.
- (2) Los productos alimenticios no deben contener microorganismos ni sus toxinas o metabolitos en cantidades que supongan un riesgo inaceptable para la salud humana.
- (3) El Reglamento (CE) n° 178/2002 establece requisitos generales de seguridad alimentaria, en virtud de los cuales no se comercializarán alimentos que no sean seguros. Los explotadores de las empresas alimentarias tienen la obligación de retirar del mercado alimentario los alimentos que

no sean seguros. Para contribuir a la protección de la salud pública y evitar las diferencias de interpretación, es necesario establecer criterios de seguridad armonizados sobre la aceptabilidad de los alimentos, en particular en lo que se refiere a la presencia de ciertos microorganismos patógenos.»

11 El artículo 1 de dicho Reglamento, con el título «Objeto y ámbito de aplicación», dispone:

«El presente Reglamento establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los explotadores de empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 852/2004. [...]»

12 El artículo 2 de este Reglamento, con el título «Definiciones», establece:

«Se entenderá por:

- a) “microorganismos”: las bacterias, los virus, los hongos, los mohos, las algas, los protozoos parásitos, los helmintos parásitos microscópicos y sus toxinas y metabolitos;
- b) “criterio microbiológico”: criterio que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote;
- c) “criterio de seguridad alimentaria”: criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados;
- d) “criterio de higiene del proceso”: criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción; este criterio, que no es aplicable a los productos comercializados, establece un valor de contaminación indicativo por encima del cual se requieren medidas correctoras para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria;

[...]

- f) “vida útil”: el período anterior a la fecha de duración mínima o a la “fecha de caducidad”, tal como se definen, respectivamente, en los artículos 9 y 10 de la Directiva 2000/13/CE [del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (DO L 109, p. 29)];

[...]»

13 El artículo 3 del Reglamento n° 2073/2005, con el título «Condiciones generales», establece:

«1. Los explotadores de las empresas alimentarias velarán por que los productos alimenticios cumplan los criterios microbiológicos pertinentes establecidos en el anexo I. A tal fin, en cada fase de producción, transformación y distribución de los alimentos, incluida la venta al por menor, los explotadores de las empresas alimentarias adoptarán medidas, como parte de sus procedimientos basados en los principios HACCP [“hazard analysis and critical control point”] y la aplicación de buenas prácticas de higiene, para garantizar que:

- a) el suministro, la manipulación y la transformación de las materias primas y los productos alimenticios bajo su control se realicen de forma que se cumplan los criterios de higiene del proceso, y que

b) los criterios de seguridad alimentaria aplicables durante toda la vida útil de los productos puedan respetarse en condiciones razonablemente previsibles de distribución, almacenamiento y utilización.

2. Cuando sea necesario, los explotadores de las empresas alimentarias responsables de la fabricación del producto realizarán estudios conforme a lo dispuesto en el anexo II para investigar el cumplimiento de los criterios a lo largo de toda la vida útil. [...]

[...]»

14 El anexo I del Reglamento n° 2073/2005 contiene un capítulo 1, titulado «Criterios de seguridad alimentaria», que establece en la entrada 1.28:

|  |  |   |   |                  |   |  |
|--|--|---|---|------------------|---|--|
| «1.28 Carne fresca de aves de corral <sup>(20)</sup> | <i>Salmonella Typhimurium</i> <sup>(21)</sup><br><i>Salmonella enteritidis</i> | 5 | 0 | Ausencia en 25 g | EN/ISO 6579 (para la detección) y esquema White-Kaufman-Le Minor (para el serotipado) | Productos comercializados durante su período de conservación |
|--|--|---|---|------------------|---|--|

<sup>(20)</sup> Este criterio se aplicará a la carne fresca de manadas de aves reproductoras de *Gallus gallus*, gallinas ponedoras, pollos de engorde y manadas de pavos de reproducción y de engorde.

<sup>(21)</sup> Por lo que respecta a la *Salmonella typhimurium*, solo se incluye la 1,4,[5],12:i:-»

#### *Normativa austriaca*

15 El artículo 5, apartados 1 y 5, de la Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (BGBl. I, 13/2006; Ley federal austriaca sobre requisitos de seguridad y de otra índole para alimentos, bienes de consumo y sustancias cosméticas para la protección de los consumidores, en su versión resultante del BGBl. I, 80/2013; en lo sucesivo, «LMSVG»), dispone:

«1. Se prohíbe la comercialización de alimentos

1) que no sean seguros conforme al artículo 14 del Reglamento (CE) n° 178/2002, es decir, que sean nocivos para la salud o que no sean aptos para el consumo humano,

[...]

5. Los alimentos son

1) nocivos para la salud cuando puedan poner en peligro o dañar la salud;

2) no aptos para el consumo humano cuando no esté garantizada la posibilidad de usarlos conforme a su destino;

[...]»

16 El artículo 90, apartado 1, de la LMSVG prevé:

«Quien comercialice

1. alimentos no aptos para el consumo humano [...]

[...]

comete [...] una infracción administrativa y deberá ser sancionado por la Bezirksverwaltungsbehörde (autoridad administrativa de distrito) con pena de multa de hasta 20 000 euros; en caso de reincidencia, de hasta 40 000 euros, y en caso de imposibilidad de cobro, con pena sustitutiva privativa de libertad de hasta seis semanas.

[...]»

### Litigio principal y cuestiones prejudiciales

17 La Sra. Reindl es gerente de una sucursal de MPREIS Warenvertriebs GmbH (en lo sucesivo, «MPREIS»), sociedad dedicada al comercio minorista de alimentos. Por esta razón, es responsable del cumplimiento, por parte de la referida sucursal, de todas las normas que le resulten aplicables en materia alimentaria.

18 El 29 de marzo de 2012, un órgano de la inspección alimentaria, en el marco de un control de empresa efectuado en la referida sucursal, tomó una muestra de pechuga de pavo fresca al vacío, producida y envasada por una tercera empresa. En lo que a dicha muestra respecta, MPREIS tan sólo intervino en la fase de distribución.

19 La referida muestra fue objeto de un análisis microbiológico realizado por el instituto austriaco de seguridad alimentaria de Innsbruck. En su informe, dicho instituto concluyó que podía apreciarse en ella una contaminación por *Salmonella Typhimurium*, de modo que la muestra en cuestión era «no apta para el consumo humano» en el sentido del artículo 5, apartado 5, punto 2, de la LMSVG y no segura en el sentido del artículo 14, apartado 2, letra b), del Reglamento n° 178/2002. El criterio de seguridad alimentaria aplicado por el referido instituto en su informe era el establecido en el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005.

20 Sobre la base de dicho informe, la Bezirkshauptmannschaft Innsbruck inició un procedimiento sancionador contra la Sra. Reindl por incumplimiento del artículo 5, apartado 5, punto 2), de la LMSVG. La Bezirkshauptmannschaft Innsbruck declaró la existencia de un comportamiento contrario a la ley por parte de la Sra. Reindl por incumplimiento de los límites relativos a la *Salmonella Typhimurium* derivados del anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005 y le impuso una multa con arreglo a lo dispuesto en el artículo 90, apartado 1, punto 1), de la LMSVG.

21 El Unabhängiger Verwaltungssenat in Tirol, que conoce de un recurso contra la resolución de la Bezirkshauptmannschaft Innsbruck interpuesto por la Sra. Reindl, se pregunta sobre el alcance, a la vista del régimen del Reglamento n° 2073/2005, de la responsabilidad de los explotadores de empresas alimentarias que únicamente ejercen actividades en la fase de distribución.

22 En estas circunstancias, el Unabhängiger Verwaltungssenat in Tirol decidió suspender el procedimiento y plantear al Tribunal de Justicia las cuestiones prejudiciales siguientes:

«1) ¿Debe interpretarse el artículo 1 del Reglamento [...] n° 2073/2005 en el sentido de que la carne fresca de aves de corral debe cumplir en todas las fases de la distribución el criterio microbiológico indicado en el [anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005]?

- 2) ¿Están también sometidos íntegramente al régimen del Reglamento n° 2073/2005 los explotadores de empresas alimentarias que desempeñen su actividad en la fase de distribución de alimentos?
- 3) ¿El criterio microbiológico indicado en [el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005] debe ser respetado también en todas las fases de la distribución por las empresas alimentarias que no participen en la producción (sino exclusivamente en la fase de distribución)?»

### **Sobre las cuestiones prejudiciales**

#### *Sobre la primera cuestión*

- 23 Mediante su primera cuestión, el órgano jurisdiccional remitente pregunta, esencialmente, si el anexo II, parte E, apartado 1, del Reglamento n° 2160/2003 debe interpretarse en el sentido de que la carne fresca de aves de corral procedente de las poblaciones animales enumeradas en el anexo I de dicho Reglamento debe cumplir el criterio microbiológico indicado en el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005 en todas las fases de la distribución, incluida la fase de venta al por menor.
- 24 Ha de recordarse que, en virtud del anexo II, parte E, apartado 1, del Reglamento n° 2160/2003, a partir del 1 de diciembre de 2011, la carne fresca de aves de corral procedente de las poblaciones animales indicadas en el anexo I de dicho Reglamento debe cumplir el criterio microbiológico aplicable definido en el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005.
- 25 A este respecto, ha de señalarse que el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005 prevé expresamente que dicho criterio se aplica a los «productos comercializados durante su período de conservación».
- 26 Los conceptos de «comercialización» y de «período de conservación» se definen, respectivamente, en los Reglamentos n°s 178/2002 y 2073/2005. De este modo, el artículo 3, punto 8, del Reglamento n° 178/2002 define el concepto de «comercialización» como la tenencia de alimentos o piensos con el propósito de venderlos, incluida la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia propiamente dichas. El artículo 2, letra f), del Reglamento n° 2073/2005, por su parte, define el concepto de «vida útil» como el período anterior a la fecha de duración mínima o a la fecha de caducidad, tal como se definen, respectivamente, en los artículos 9 y 10 de la Directiva 2000/13.
- 27 De la lectura de estas definiciones se desprende que el concepto de «productos comercializados durante su período de conservación» tiene por objeto alimentos como el producto de carne fresca de aves de corral de que se trata en el litigio principal, de los que se dispone para su venta, su distribución u otra forma de transferencia propiamente dichas durante un período anterior a su fecha de duración mínima o a su fecha de caducidad.
- 28 Además, de no exigir que la carne fresca de aves de corral, como la que es objeto del litigio principal, cumpla el criterio microbiológico definido en el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005 en todas las fases de la distribución, incluida la fase de venta al por menor, peligraría uno de los objetivos fundamentales de la normativa alimentaria, a saber, el de asegurar un nivel elevado de protección de la salud pública, al que se remite el primer considerando del Reglamento n° 2073/2005, puesto que se comercializarían alimentos que contuviesen microorganismos en cantidades que presentarían un riesgo inaceptable para la salud humana.

- 29 Por lo tanto, se desprende tanto del tenor del anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005 como del objetivo que se persigue con la normativa alimentaria que el criterio microbiológico ha de aplicarse a un producto de carne fresca de ave de corral, como el producto de que se trata en el litigio principal, en la fase de su distribución.
- 30 En consecuencia, procede responder a la primera cuestión que el anexo II, parte E, apartado 1, del Reglamento n° 2160/2003 debe interpretarse en el sentido de que la carne fresca de aves de corral procedente de las poblaciones animales enumeradas en el anexo I de dicho Reglamento debe cumplir el criterio microbiológico indicado en el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005 en todas las fases de la distribución, incluida la fase de venta al por menor.

*Sobre las cuestiones segunda y tercera*

- 31 Mediante sus cuestiones segunda y tercera, que procede examinar conjuntamente, el órgano jurisdiccional remitente pregunta, esencialmente, si el Derecho de la Unión, en particular los Reglamentos n°s 178/2002 y 2073/2005, debe interpretarse en el sentido de que se opone a una normativa nacional, como la controvertida en el litigio principal, que sanciona a los explotadores de empresas alimentarias cuyas actividades tienen lugar únicamente en la fase de la distribución a fin de comercializar un alimento por el incumplimiento del criterio microbiológico indicado en el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005.
- 32 Ha de señalarse que el artículo 3, apartado 1, del Reglamento n° 2073/2005 precisa que los explotadores de las empresas alimentarias velarán por que los productos alimenticios cumplan los criterios microbiológicos establecidos en el anexo I de dicho Reglamento en cada fase de la distribución, incluida la fase de venta al por menor.
- 33 Sin embargo, si bien el Reglamento n° 2073/2005 establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos en cada fase de la cadena alimenticia, dicho Reglamento no contiene disposiciones relativas al régimen de responsabilidad de los explotadores de empresas alimentarias.
- 34 A este respecto, procede remitirse al Reglamento n° 178/2002. El artículo 17, apartado 1, de dicho Reglamento establece que los explotadores de empresas alimentarias se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades.
- 35 El artículo 17, apartado 2, del Reglamento n° 178/2002 prevé que los Estados miembros regularán las medidas y las sanciones aplicables a las infracciones de la legislación alimentaria y que dichas sanciones deberán ser efectivas, proporcionadas y disuasorias.
- 36 Por consiguiente, el Derecho de la Unión, y en particular los Reglamentos n°s 178/2002 y 2073/2005, debe interpretarse en el sentido de que no se opone, en principio, a una normativa nacional, como la controvertida en el litigio principal, que sanciona a los explotadores de empresas alimentarias cuyas actividades tienen lugar únicamente en la fase de distribución por el incumplimiento del criterio microbiológico indicado en el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005.
- 37 Sin embargo, al establecer las normas relativas a las sanciones aplicables en caso de incumplimiento del referido criterio microbiológico, los Estados miembros están obligados a respetar las condiciones y los límites impuestos por el Derecho de la Unión, entre ellos, en el presente asunto, la condición prevista en el artículo 17, apartado 2, del Reglamento n° 178/2002, que exige que las sanciones sean efectivas, proporcionadas y disuasorias.

- 38 Según jurisprudencia reiterada, los Estados miembros, aunque pueden elegir las sanciones, deben velar por que las infracciones del Derecho de la Unión sean sancionadas en condiciones de fondo y de procedimiento análogas a las aplicables a las infracciones del Derecho nacional de naturaleza e importancia similares y que, en todo caso, confieran a la sanción un carácter efectivo, proporcionado y disuasorio (véanse, en este sentido, las sentencias *Lidl Italia*, C-315/05, EU:C:2006:736, apartado 58, y *Berlusconi y otros*, C-387/02, C-391/02 y C-403/02, EU:C:2005:270, apartado 65 y la jurisprudencia citada).
- 39 En el caso de autos, las medidas represivas que permite la normativa nacional controvertida en el litigio principal no deben exceder de lo que resulta apropiado y necesario para lograr los objetivos legítimamente perseguidos por dicha normativa, entendiéndose que, cuando se ofrezca una elección entre varias medidas adecuadas, debe recurrirse a la menos onerosa, y que las desventajas ocasionadas no deben ser desproporcionadas con respecto a los objetivos perseguidos (véase la sentencia *Urbán*, C-210/10, EU:C:2012:64, apartado 24 y la jurisprudencia citada).
- 40 Al objeto de apreciar si una sanción es conforme con el principio de proporcionalidad, el órgano jurisdiccional remitente debe tener en cuenta, en particular, la naturaleza y la gravedad de la infracción que se penaliza con esa sanción, así como el método para la determinación de su cuantía (véase la sentencia *Equoland*, C-272/13, EU:C:2014:2091, apartado 35).
- 41 Pues bien, una normativa como la controvertida en el litigio principal, que prevé una multa en caso de comercialización de alimentos no aptos para el consumo humano, puede contribuir a alcanzar el objetivo fundamental de la normativa alimentaria, a saber, asegurar un nivel elevado de protección de la salud pública, tal como se ha recordado en el apartado 28 de la presente sentencia.
- 42 Aun suponiendo que el sistema de sanciones en el litigio principal sea un sistema de responsabilidad objetiva, ha de recordarse que, según la jurisprudencia del Tribunal de Justicia, un sistema como éste no es, en cuanto tal, desproporcionado en relación con el fin perseguido, si dicho sistema incita a las personas de que se trate a cumplir lo dispuesto en un reglamento y los objetivos revisten un interés general que puede justificar la implantación de tal sistema (véase la sentencia *Urbán*, EU:C:2012:64, apartado 48 y la jurisprudencia citada).
- 43 Incumbe al órgano jurisdiccional nacional apreciar, a la vista de estos criterios, si la sanción controvertida en el litigio principal es conforme con el principio de proporcionalidad del artículo 17, apartado 2, del Reglamento n° 178/2002.
- 44 Habida cuenta de todo lo anterior, procede responder a las cuestiones segunda y tercera que el Derecho de la Unión, en particular los Reglamentos n°s 178/2002 y 2073/2005, debe interpretarse en el sentido de que no se opone, en principio, a una normativa nacional como la controvertida en el litigio principal, que sanciona a los explotadores de empresas alimentarias cuyas actividades tienen lugar únicamente en la fase de distribución para la comercialización de un alimento por el incumplimiento del criterio microbiológico indicado en el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005. Incumbe al órgano jurisdiccional nacional apreciar si la sanción controvertida en el litigio principal es conforme con el principio de proporcionalidad del artículo 17, apartado 2, del Reglamento n° 178/2002.

### **Costas**

- 45 Dado que el procedimiento tiene, para las partes del litigio principal, el carácter de un incidente promovido ante el órgano jurisdiccional nacional, corresponde a éste resolver sobre las costas. Los gastos efectuados al presentar observaciones ante el Tribunal de Justicia, distintos de aquellos en que hayan incurrido dichas partes, no pueden ser objeto de reembolso.

En virtud de todo lo expuesto, el Tribunal de Justicia (Sala Cuarta) declara:

- 1) **El anexo II, parte E, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre el control de la salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos, en su versión modificada por el Reglamento (UE) n° 1086/2011 de la Comisión, de 27 de octubre de 2011, debe interpretarse en el sentido de que la carne fresca de aves de corral procedente de las poblaciones de animales indicadas en el anexo I de dicho Reglamento debe cumplir el criterio microbiológico del anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en su versión modificada por el Reglamento n° 1086/2011, en todas las fases de distribución, incluida la fase de venta al por menor.**
- 2) **El Derecho de la Unión, en particular, el Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y el Reglamento n° 2073/2005, en su versión modificada por el Reglamento n° 1086/2011, debe interpretarse en el sentido de que no se opone, en principio, a una normativa nacional como la controvertida en el litigio principal, que sanciona a los explotadores de empresas alimentarias cuyas actividades tienen lugar únicamente en la fase de distribución para la comercialización de un alimento por el incumplimiento del criterio microbiológico indicado en el anexo I, capítulo 1, entrada 1.28, del Reglamento n° 2073/2005. Incumbe al órgano jurisdiccional nacional apreciar si la sanción controvertida en el litigio principal es conforme con el principio de proporcionalidad del artículo 17, apartado 2, del Reglamento n° 178/2002.**

Firmas