



Recopilación de la Jurisprudencia

SENTENCIA DEL TRIBUNAL DE JUSTICIA (Sala Tercera)

de 12 de septiembre de 2019*

«Procedimiento prejudicial — Protección de la salud — Normas higiénicas — Reglamento (CE) n.º 853/2004 — Reglamento (CE) n.º 854/2004 — Higiene de los alimentos de origen animal — Carne de aves de corral — Inspección *post mortem* de las canales — Contaminación visible de una canal — Criterio de tolerancia cero»

En el asunto C-347/17,

que tiene por objeto una petición de decisión prejudicial planteada, con arreglo al artículo 267 TFUE, por el Rechtbank Rotterdam (Tribunal de Primera Instancia de Rotterdam, Países Bajos), mediante resolución de 8 de junio de 2017, recibida en el Tribunal de Justicia el 12 de junio de 2017, en el procedimiento entre

A y otros,

y

Staatssecretaris van Economische Zaken,

EL TRIBUNAL DE JUSTICIA (Sala Tercera),

integrado por el Sr. M. Vilaras, Presidente de la Sala Cuarta, en funciones de Presidente de la Sala Tercera, y los Sres. J. Malenovský, L. Bay Larsen, M. Safjan y D. Šváby (Ponente), Jueces;

Abogado General: Sr. M. Bobek;

Secretario: Sra. C. Strömholm, administradora;

habiendo considerado los escritos obrantes en autos y celebrada la vista el 4 de octubre de 2018;

consideradas las observaciones presentadas:

- en nombre de A y otros, por el Sr. E. Dans, advocaat;
- en nombre del Gobierno neerlandés, por las Sras. M.K. Bulterman, M.L. Noort y C.S. Schillemans y el Sr. J.M. Hoogveld, en calidad de agentes;
- en nombre del Gobierno danés, por el Sr. J. Nymann-Lindegren y las Sras. M. Wolff y P. Ngo, en calidad de agentes;
- en nombre del Gobierno alemán, inicialmente por el Sr. T. Henze y la Sra. S. Eisenberg, y posteriormente por esta última, en calidad de agentes;

* Lengua de procedimiento: neerlandés.

- en nombre del Gobierno finlandés, por la Sra. H. Leppo, en calidad de agente;
- en nombre de la Comisión Europea, por el Sr. A. Bouquet y la Sra. F. Moro, en calidad de agentes;

oídas las conclusiones del Abogado General, presentadas en audiencia pública el 29 de noviembre de 2018;

dicta la siguiente

Sentencia

- 1 La petición de decisión prejudicial tiene por objeto la interpretación del anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO 2004, L 139, p. 55, y correcciones de errores en DO 2004, L 226, p. 22; DO 2007, L 204, p. 26; DO 2008, L 46, p. 50; DO 2010, L 119, p. 26; DO 2013, L 160, p. 15, y DO 2017, L 243, p. 23), y del anexo I, sección I, capítulo II, parte D, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DO 2004, L 139, p. 206, y correcciones de errores en DO 2004, L 226, p. 83; DO 2007, L 204, p. 26, y DO 2017, L 243, p. 23), en su versión modificada por el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 739/2011 de la Comisión, de 27 de julio de 2011 (DO 2011, L 196, p. 3) (en lo sucesivo, «Reglamento n.º 854/2004»).
- 2 Esta petición se ha presentado en el contexto de un litigio entre A y otros, siete mataderos de aves establecidos en los Países Bajos, y el Staatssecretaris van Economische Zaken (Secretario de Estado de Economía, Países Bajos; en lo sucesivo, «Secretario de Estado») en relación con unas multas administrativas impuestas por este último por incumplimiento de la Ley neerlandesa sobre animales.

Marco jurídico

Derecho de la Unión

Reglamento (CE) n.º 178/2002

- 3 El Reglamento (CE) n.º 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 2002, L 31, p. 1), dispone, en su artículo 3, puntos 9 y 14, lo siguiente:

«A efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

[...]

- 9) “Riesgo”, la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.

[...]

- 14) “Factor de peligro”, todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento o en un pienso, o toda condición biológica, química o física de un alimento o un pienso que pueda causar un efecto perjudicial para la salud.»
- 4 El artículo 14 de este Reglamento, que lleva por título «Requisitos de seguridad alimentaria», establece cuanto sigue:
- «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.
3. A la hora de determinar si un alimento no es seguro, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:
- a) las condiciones normales de uso del alimento por los consumidores y en cada fase de la producción, la transformación y la distribución, y
- b) la información ofrecida al consumidor, incluida la que figura en la etiqueta, u otros datos a los que el consumidor tiene por lo general acceso, sobre la prevención de determinados efectos perjudiciales para la salud que se derivan de un determinado alimento o categoría de alimentos.
- [...]
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.
- [...]»
- 5 A tenor del artículo 17 de dicho Reglamento, que lleva por título «Responsabilidades»:
- «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 velarán por el cumplimiento de la legislación alimentaria, y controlarán y verificarán que los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos cumplen los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución.
- Para tal fin, mantendrán un sistema de controles oficiales y llevarán a cabo otras actividades oportunas, incluida la información al público sobre la inocuidad y los riesgos de los alimentos y los piensos, la vigilancia de la inocuidad de alimentos y piensos y otras actividades de control que cubran todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución.
- 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 (CE) n.º 852/2004

- 6 El Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO 2004, L 139, p. 1), establece, en su artículo 2, apartado 1, letra f), lo siguiente:

«A efectos del presente Reglamento se entenderá por:

[...]

f) “contaminación”: la introducción o presencia de un peligro».

- 7 Según el artículo 3 de este Reglamento, que lleva por título «Obligaciones generales»:

«Los operadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene pertinentes contemplados en el presente Reglamento.»

- 8 El artículo 4 de dicho Reglamento, que lleva por título «Requisitos generales y específicos en materia de higiene», dispone cuanto sigue:

«1. Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en la producción primaria y en las operaciones conexas enumeradas en el anexo I cumplirán las normas generales en materia de higiene que figuran en la parte A del anexo I y los requisitos específicos fijados en el Reglamento [n.º 853/2004].

2. Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a aquellas a las que es de aplicación el apartado 1 cumplirán las normas generales de higiene que figuran en el anexo II y los requisitos específicos fijados en el Reglamento [n.º 853/2004].

3. Los operadores de empresa alimentaria adoptarán, en la medida en que proceda, las siguientes medidas de higiene específicas:

- a) cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios;
- b) procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del presente Reglamento;
- c) cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios;
- d) mantenimiento de la cadena del frío;
- e) muestreo y análisis.

[...]»

- 9 El artículo 5 del Reglamento n.º 852/2004, que lleva por título «Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico», dispone, en su apartado 1, lo siguiente:

«Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC [análisis de peligros y puntos de control crítico].»

Reglamento n.º 853/2004

10 Los considerandos 1, 2, 4, 9 y 10 del Reglamento n.º 853/2004 están redactados en los siguientes términos:

«(1) El Reglamento [n.º 852/2004] del Parlamento Europeo y del Consejo [...] establece normas generales para los operadores de empresa alimentaria sobre higiene de los productos alimenticios.

(2) Determinados productos alimenticios pueden presentar peligros para la salud humana, y ello hace necesario el establecer normas higiénicas específicas. Así ocurre en particular con los alimentos de origen animal, con respecto a los cuales se han observado con frecuencia riesgos microbiológicos y químicos.

[...]

(4) Por lo que respecta a la salud pública, dichas normas contienen una serie de principios comunes, referentes sobre todo a las responsabilidades de fabricantes y autoridades competentes, a los requisitos estructurales, operativos e higiénicos para los establecimientos, a los procedimientos de autorización de estos y a los requisitos para el almacenamiento y el transporte y el marcado sanitario.

[...]

(9) Los objetivos principales de la refundición son: garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores, asegurando la inocuidad alimentaria, en concreto logrando que los operadores de empresas alimentarias estén sometidos a las mismas disposiciones jurídicas en toda la Comunidad, y velar por el buen funcionamiento del mercado interior de productos de origen animal, contribuyendo así a los objetivos de la política agrícola común.

(10) Es necesario mantener y, cuando proceda para garantizar la protección del consumidor, reforzar normas higiénicas pormenorizadas para los productos de origen animal.»

11 El artículo 2 del Reglamento n.º 853/2004, que lleva por título «Definiciones», estipula cuanto sigue:

«A efectos del presente Reglamento se aplicarán las siguientes definiciones:

1) las definiciones que se establecen en el Reglamento [n.º 178/2002];

2) las definiciones que se establecen en el Reglamento [n.º 852/2004];

3) las definiciones que se establecen en el anexo I,

y

4) en su caso, las definiciones técnicas establecidas en los anexos II y III.»

12 El artículo 3 del Reglamento n.º 853/2004, que lleva por título «Obligaciones generales», establece, en su apartado 1, lo siguiente:

«Los operadores de empresa alimentaria cumplirán las disposiciones pertinentes de los anexos II y III.»

- 13 El anexo III, sección I, titulada «Carne de ungulados domésticos», capítulo IV, punto 10, de dicho Reglamento establece lo siguiente:

«Las canales no podrán presentar ninguna contaminación fecal visible. Las partes visiblemente contaminadas se eliminarán de inmediato mediante su recorte o por otros medios que tengan un efecto equivalente.»

- 14 El anexo III, sección II, titulada «Carne de aves de corral y lagomorfos», capítulo II, titulado «Requisitos para los mataderos», de dicho Reglamento dispone cuanto sigue:

«Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que la construcción, la distribución y el equipamiento de los mataderos donde se sacrifican aves de corral o lagomorfos cumplan los siguientes requisitos:

1. Deberán disponer de una sala u otro espacio cubierto para la recepción de los animales y su inspección *ante mortem*.
2. A fin de evitar los riesgos de contaminación de la carne, los mataderos deberán:
 - a) disponer de un número suficiente de salas que sean apropiadas para las tareas que deban efectuarse;
 - b) disponer de salas independientes para la evisceración y posterior faenado, incluida la adición de condimentos a las canales enteras de ave, a menos que la autoridad competente autorice, para cada caso en particular, que dentro de un matadero concreto dichas operaciones se lleven a cabo en distintos momentos;
 - c) garantizar la separación, en el espacio o en el tiempo, de las siguientes operaciones:
 - i) el aturdimiento y sangrado,
 - ii) el desplume o desuello y el escaldado,
 - y
 - iii) la expedición de la carne;
 - d) disponer de instalaciones que impidan todo contacto entre la carne y el suelo, paredes y elementos de la instalación,
 - y
 - e) disponer de cadenas de sacrificio concebidas de modo que (cuando estén en funcionamiento) permitan un avance constante del proceso e impidan la contaminación entre sus diferentes partes; cuando en unas mismas instalaciones funcione más de una cadena de sacrificio, deberá establecerse entre ellas la separación adecuada para evitar que se contaminen entre sí.

[...]

6. Los mataderos tendrán un espacio independiente, con instalaciones apropiadas, para la limpieza, lavado y desinfección de:
 - a) las jaulas y demás equipos empleados para el transporte,
 - y
 - b) los medios de transporte.

Esta disposición no será obligatoria en lo que respecta a la letra b) cuando para esas operaciones existan en las proximidades un lugar y unas instalaciones oficialmente autorizados.

[...]»

- 15 El anexo III, sección II, capítulo IV, del Reglamento n.º 853/2004, que lleva por título «Higiene para el sacrificio», establece lo siguiente:

«Los operadores de empresa alimentaria que exploten mataderos donde se sacrifiquen aves de corral o lagomorfos deberán garantizar que se cumplen los siguientes requisitos:

[...]

2. Los responsables del matadero deberán seguir las instrucciones de la autoridad competente para garantizar que la inspección *ante mortem* se efectúe en condiciones adecuadas.
3. Cuando un establecimiento esté autorizado para el sacrificio de distintas especies o la manipulación de ratites de cría o de caza menor silvestre, deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separándose en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie. Asimismo, se dispondrá de instalaciones independientes para la recepción y almacenamiento de las canales de ratites de cría sacrificadas en la explotación y de la caza menor silvestre.
4. Una vez introducidos los animales en el local destinado al sacrificio, deberá procederse a este sin demoras innecesarias.
5. Las operaciones de aturdimiento, sangrado, desuello o desplume, evisceración y otros trabajos se llevarán a cabo sin demoras innecesarias, evitándose la contaminación de la carne. En especial, deberán tomarse las medidas oportunas para impedir que durante la evisceración se derrame el contenido del tubo digestivo.
6. Los responsables del matadero deberán seguir las instrucciones de la autoridad competente a fin de garantizar que la inspección *post mortem* pueda efectuarse en condiciones adecuadas y, en particular, que pueda llevarse a cabo adecuadamente la inspección de las aves de corral sacrificadas.
7. Tras la inspección *post mortem*:
 - a) las partes no aptas para el consumo humano deberán retirarse cuanto antes de la zona limpia del establecimiento;
 - b) la carne retenida o declarada no apta para el consumo humano y los despojos incomedibles no deberán entrar en contacto con la carne que se haya declarado apta para ese consumo,

y

 - c) con excepción de los riñones, las vísceras o partes de vísceras que queden en la canal deberán retirarse sin demora y, si fuera posible, en su totalidad, a menos que la autoridad competente autorice otra cosa.
8. Tras su inspección y evisceración, los animales sacrificados deberán limpiarse y refrigerarse lo antes posible a no más de 4 °C, salvo en los casos en que la carne se corte en caliente.
9. Cuando las canales se sometan a un proceso de refrigeración por inmersión, deberán respetarse las reglas siguientes:
 - a) Se tomarán cuantas precauciones sean necesarias para evitar que las canales puedan contaminarse, debiendo tenerse en cuenta a este efecto factores tales como el peso de las canales, la temperatura del agua, el volumen y dirección del flujo de esta y el tiempo de refrigeración.
 - b) el equipo deberá vaciarse completamente y limpiarse y desinfectarse cada vez que ello sea preciso, y como mínimo una vez al día.

10. Los animales enfermos o que se sospeche lo estén y los sacrificados en aplicación de programas de erradicación o control de enfermedades no deberán sacrificarse en el establecimiento, a menos que así lo permita la autoridad competente. En ese caso, el sacrificio se efectuará bajo supervisión oficial y se tomarán las medidas oportunas para impedir toda contaminación. Las instalaciones se limpiarán y desinfectarán antes de volverlas a utilizar.»

Reglamento n.º 854/2004

16 Según los considerandos 4 y 8 del Reglamento n.º 854/2004:

«(4) Los controles oficiales de los productos de origen animal deben tratar todos los aspectos que son importantes para proteger la salud pública y, en su caso, la sanidad y el bienestar de los animales. Dichos controles deben basarse en la información más reciente y pertinente disponible y debe, por lo tanto, ser posible adaptarlos a medida que se vayan conociendo nuevos datos.

[...]

(8) Los controles oficiales de la producción cárnica son necesarios para comprobar que los operadores de empresa alimentaria observan las normas de higiene y cumplen los criterios y objetivos establecidos en la legislación comunitaria. Estos controles oficiales deben incluir auditorías de las actividades llevadas a cabo por dichos operadores e inspecciones, incluida la comprobación de los propios controles de los operadores de empresa alimentaria.»

17 El artículo 4 de este Reglamento, que lleva por título «Principios generales de los controles oficiales de todos los productos de origen animal incluidos en el ámbito de aplicación del presente Reglamento», dispone cuanto sigue:

«1. Los Estados miembros velarán por que los operadores de empresas alimentarias proporcionen toda la ayuda necesaria para garantizar que los controles oficiales efectuados por la autoridad competente puedan realizarse de manera eficaz.

Se encargarán, en particular, de lo siguiente:

– facilitar el acceso a todos los edificios, locales, instalaciones u otras infraestructuras,

[...]

2. La autoridad competente efectuará controles oficiales para comprobar el cumplimiento, por parte de los operadores de empresa alimentaria, de:

a) el Reglamento [n.º 852/2004];

b) el Reglamento [n.º 853/2004],

[...]

3. Los controles oficiales a que hace referencia el apartado 1 incluirán:

a) auditorías de buenas prácticas de higiene y de procedimientos basados en el sistema del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC);

[...]

c) en su caso, las funciones específicas de auditoría que se precisan en los anexos.

[...]

5. Las auditorías de procedimientos basados en el sistema APPCC comprobarán que los operadores de empresa alimentaria aplican dichos procedimientos de forma permanente y adecuada y prestarán especial atención a velar por que los procedimientos ofrezcan las garantías especificadas en la sección II del anexo II del Reglamento [n.º 853/2004]. En especial, comprobarán si los procedimientos garantizan, en la medida de lo posible, que los productos de origen animal:

a) son conformes a los criterios microbiológicos establecidos en virtud de la legislación comunitaria;

[...]».

18 El artículo 5 del Reglamento n.º 854/2004 establece lo siguiente:

«Los Estados miembros velarán por que los controles oficiales relativos a la carne fresca se efectúen de conformidad con lo dispuesto en el anexo I.

1) El veterinario oficial efectuará las tareas de inspección de los mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece que comercialicen carne fresca de conformidad con los requisitos generales del capítulo II de la sección I del anexo I y con los requisitos específicos de la sección IV, especialmente en lo relativo a:

- a) información sobre la cadena alimentaria;
- b) inspección *ante mortem*;
- c) bienestar animal;
- d) inspección *post mortem*;
- e) material especificado de riesgo y otros subproductos animales,

y
f) pruebas de laboratorio.

[...]»

19 El anexo I, sección I, capítulo I, de dicho Reglamento, titulado «Funciones de auditoría», dispone cuanto sigue:

«1. Además de los requisitos generales del apartado 4 del artículo 4 acerca de las auditorías de las buenas prácticas de higiene, el veterinario oficial debe verificar el cumplimiento permanente de cualquier procedimiento propio del operador de empresa alimentaria en relación con la recogida, el transporte, el almacenamiento, la manipulación, la transformación y la utilización o eliminación de subproductos animales, incluidos los materiales especificados de riesgo de los que el operador de empresa alimentaria sea responsable.

2. Además de los requisitos generales del apartado 5 del artículo 4 acerca de las auditorías de procedimientos basados en el sistema APPCC, el veterinario oficial debe comprobar que los procedimientos de los operadores garanticen, en la medida de lo posible, que la carne:

[...]

b) no presenta contaminación fecal o de otro tipo,

[...]»

20 El anexo I, sección I, capítulo II, parte D, del citado Reglamento, titulada «Inspección *post mortem*», establece lo siguiente:

«1. Inmediatamente después del sacrificio, tanto las canales como los despojos que las acompañan deberán ser objeto de una inspección *post mortem*. Se inspeccionarán visualmente todas las superficies externas. Para ello quizá sea necesaria una mínima manipulación de la canal o los despojos, o algún equipo técnico especial. Se debe prestar una atención especial a la detección de zoonosis y de enfermedades animales en relación con las cuales la legislación de la Unión establece normas zoonositarias. La velocidad de la cadena de sacrificio y el número de miembros del equipo de inspección presentes deberán permitir realizar esta de forma adecuada.

2 Se llevarán a cabo exámenes suplementarios que consistirán, por ejemplo, en la palpación y la incisión de partes de la canal y de los despojos y en pruebas de laboratorio, toda vez que se juzgue necesario para:

[...]

b) detectar la presencia de:

[...]

- ii) residuos o contaminantes que superen los niveles establecidos en virtud de la legislación comunitaria,
- iii) un incumplimiento de criterios microbiológicos,

o bien

- iv) otros factores que pudieran obligar a que se declare la carne como no apta para el consumo humano o a que se establezcan restricciones a su utilización,

especialmente en caso de animales que hayan sido sometidos a un sacrificio de urgencia.

[...]»

21 El anexo I, sección II, capítulo V, del mismo Reglamento, titulado «Decisiones relativas a la carne», dispone cuanto sigue:

«1. La carne será declarada no apta para el consumo humano si:

[...]

- g) no es conforme con los criterios microbiológicos establecidos en virtud de la legislación comunitaria para determinar si el alimento puede ser puesto en el mercado;

[...]

- i) contiene residuos o contaminantes que superen los niveles establecidos en virtud de la legislación comunitaria. Todo rebasamiento del nivel comunitario correspondiente deberá dar lugar a la realización, cuando proceda, de análisis adicionales;

[...]

- s) presenta suciedad, contaminación fecal o de otro tipo;

[...]

- u) en opinión del veterinario oficial, tras haber examinado toda la información pertinente, puede entrañar un riesgo para la salud pública o la sanidad animal o por cualquier otra razón no es apta para el consumo humano.

[...]»

22 El anexo I, sección IV, capítulo V, parte B, del Reglamento n.º 854/2004 establece lo siguiente:

«1. Todas las aves deberán someterse a una inspección *post mortem* de conformidad con las secciones I y III del presente anexo. Además, el veterinario oficial se ocupará personalmente de efectuar los siguientes controles:

- a) inspeccionar diariamente las vísceras y cavidades del cuerpo de una muestra representativa de aves;
- b) inspeccionar detalladamente una muestra aleatoria, en cada lote de aves del mismo origen, de partes de aves o de aves enteras declaradas no aptas para el consumo humano tras la inspección *post mortem*,

y

- c) realizar todos los exámenes necesarios cuando haya motivos para sospechar que la carne de las aves en cuestión podría no ser apta para el consumo humano.

[...]»

Derecho neerlandés

23 El artículo 6.2, apartado 1, de la Wet houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (Ley por la que se establece un sistema completo de normas sobre los animales en cautividad y las cuestiones conexas con dicho sistema), de 19 de mayo de 2011 (Stb. 2011, n.º 345; en lo sucesivo, «Ley sobre animales»), establece:

«Queda prohibido llevar a cabo acciones que infrinjan las disposiciones, indicadas en un reglamento administrativo o en una orden ministerial o en una norma adoptada con arreglo a un reglamento administrativo o a una orden ministerial, de los Reglamentos de la Unión Europea relativos a materias reguladas por la presente Ley.»

24 Según el artículo 8.7 de la Ley sobre animales:

«El Ministro competente podrá imponer una multa administrativa al infractor.»

25 El artículo 2.4 de la Regeling van de Minister van Economische Zaken, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (Orden del Ministro de Economía n.º WJZ/12346914, por la que se aprueban normas sobre los productos de origen animal), de 7 de diciembre de 2012 (Stcrt. 2012, n.º 25949), dispone lo siguiente en su apartado 1, letra d):

«Los preceptos de los Reglamentos de la Unión Europea a que se refiere el artículo 6.2, apartado 1, de la Ley sobre animales son los siguientes:

[...]

d) los artículos 3, 4, apartados 1 a 4, 5 y 7, apartado 1, del Reglamento n.º 853/2004.»

Litigio principal y cuestiones prejudiciales

26 En el marco de los controles efectuados por la Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (Autoridad Neerlandesa de Seguridad de los Alimentos y Productos de Consumo, Países Bajos) en varios mataderos de aves de corral, se constató la existencia de contaminación por materias fecales, por contenido del buche y por bilis de las canales de aves de corral al final de la cadena de preparación para el cocinado, justo antes de la refrigeración. Dicha Autoridad elaboró informes de los que se

desprende que la contaminación resultaba de medidas insuficientes para evitar la contaminación y que dichos mataderos habían infringido el artículo 6.2, apartado 1, de la Ley sobre animales y el artículo 2.4, apartado 1, de la Orden del Ministro de Economía n.º WJZ/12346914, y, por lo tanto, el artículo 3, apartado 1, del Reglamento n.º 853/2004 y el anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, de ese Reglamento.

- 27 Basándose en dichos informes, el Secretario de Estado, mediante resoluciones de 27 de noviembre, 11 de diciembre y 18 de diciembre de 2015, impuso diversas multas a los mataderos de que se trata en el litigio principal, por un importe de 2 500 euros cada una, por infringir la Ley sobre animales. Dichos mataderos presentaron reclamaciones contra esas resoluciones ante el Secretario de Estado, que las desestimó el 29 de abril, el 2 de mayo y el 3 de mayo de 2016, respectivamente.
- 28 Los mataderos de que se trata en el litigio principal recurrieron estas últimas resoluciones ante el Rechtbank Rotterdam (Tribunal de Primera Instancia de Rotterdam, Países Bajos).
- 29 Dichos mataderos alegan que no cabe deducir ni del tenor ni del contexto de las disposiciones del anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004 que estas disposiciones impongan una regla de «tolerancia cero» a fin de evitar toda contaminación. Sostienen que los canales deben poder limpiarse aún en la fase de refrigeración o en una fase posterior, en el momento del despiece y del envasado. Asimismo, niegan que las materias fecales, el contenido del buche y la bilis puedan causar una contaminación. Además, cuestionan la forma en que se efectuaron los controles subrayando que, en esos controles, los canales no pueden ser retirados de la cadena y que únicamente pueden inspeccionarse visualmente las superficies externas.
- 30 En cambio, el Secretario de Estado sostiene que dichas disposiciones contienen la regla de «tolerancia cero», según la cual los canales de aves de corral no pueden presentar ninguna contaminación visible después de la fase de evisceración y limpieza, y antes de la fase de refrigeración. A este respecto, señala que la fase que precede a la refrigeración es una fase en la que debería producirse el control. Alega que el concepto de «contaminación» comprende asimismo la contaminación por materias fecales, contenido del buche y bilis. Por lo que respecta a los controles, el Secretario de Estado estima que los canales pueden ser retirados de la cadena y que se pueden inspeccionar también las superficies internas y por debajo de los tejidos adiposos.
- 31 En estas circunstancias, el Rechtbank Rotterdam (Tribunal de Primera Instancia de Rotterdam), por albergar dudas en cuanto a la interpretación que es preciso dar a las disposiciones del Derecho de la Unión aplicables, decidió suspender el procedimiento y plantear al Tribunal de Justicia las siguientes cuestiones prejudiciales:
- «1) ¿Deben interpretarse las disposiciones del anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento [n.º 853/2004] en el sentido que un canal de ave de corral, tras la evisceración y limpieza, no debe contener ya ninguna contaminación visible?
 - 2) ¿Comprenden las disposiciones del anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento [n.º 853/2004], la contaminación a través de las heces, la bilis y el contenido del buche?
 - 3) En caso de respuesta afirmativa a la primera cuestión, ¿debe interpretarse lo dispuesto en el anexo III, sección II, capítulo IV, punto 8, del Reglamento [n.º 853/2004], en el sentido de que la limpieza debe efectuarse inmediatamente después de la evisceración o bien, sobre la base de esta disposición, la eliminación de la contaminación visible puede efectuarse también durante la refrigeración o el despiece o bien en el momento del envasado?

- 4) ¿Permite el anexo I, sección I, capítulo II, parte D, punto 1, del Reglamento [n.º 854/2004], que la autoridad competente, en el marco del control, retire canales de la cadena de sacrificio y controle la existencia de una contaminación visible tanto en la parte exterior como en la parte interior y bajo el tejido adiposo?
- 5) En caso de respuesta negativa a la primera cuestión y, por tanto, pueda quedar contaminación visible en una canal de ave de corral, ¿cómo deben interpretarse las disposiciones contenidas en los puntos 5 y 8 del anexo III, sección II, capítulo IV, del Reglamento [n.º 853/2004]? ¿De qué modo se alcanza entonces el objetivo de dicho Reglamento, a saber, garantizar un elevado nivel de protección de la salud pública?»

Sobre las cuestiones prejudiciales

- 32 Con carácter preliminar, procede recordar que, según reiterada jurisprudencia del Tribunal de Justicia, en el marco del procedimiento de cooperación entre los órganos jurisdiccionales nacionales y el Tribunal de Justicia establecido en el artículo 267 TFUE, corresponde a este último proporcionar al órgano jurisdiccional nacional una respuesta útil que le permita dirimir el litigio del que conoce. Desde este punto de vista, corresponde al Tribunal de Justicia reformular en su caso las cuestiones prejudiciales que se le planteen. Asimismo, el Tribunal de Justicia podrá tomar en consideración normas del Derecho de la Unión a las que el juez nacional no se haya referido en el enunciado de sus cuestiones (sentencia de 1 de febrero de 2017, Municipio de Palmela, C-144/16, EU:C:2017:76, apartado 20 y jurisprudencia citada).
- 33 En el caso de autos, a fin de proporcionar una respuesta útil al tribunal remitente, es preciso invertir el orden de las cuestiones prejudiciales y examinar en primer lugar la segunda cuestión, posteriormente y de forma conjunta las cuestiones primera, tercera y, en su caso, quinta y, por último, la cuarta cuestión, reformuladas.

Sobre la segunda cuestión prejudicial

- 34 Mediante su segunda cuestión prejudicial, el tribunal remitente desea saber, en esencia, si el anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004 debe interpretarse en el sentido de que el concepto de «contaminación» comprende no solamente la contaminación por materia fecal, sino también la contaminación por contenido del buche y por bilis.
- 35 Es preciso señalar que ni el punto 5 ni el punto 8 del anexo III, sección II, capítulo IV, del Reglamento n.º 853/2004 precisan cuáles podrían ser las fuentes de contaminación de las canales durante el sacrificio. En efecto, dicho punto 5 se limita a señalar que «las operaciones de aturdimiento, sangrado, desuello o desplume, evisceración y otros trabajos se llevarán a cabo sin demoras innecesarias, evitándose la contaminación de la carne. En especial, deberán tomarse las medidas oportunas para impedir que durante la evisceración se derrame el contenido del tubo digestivo». En cuanto al citado punto 8, no menciona el término «contaminación».
- 36 El tribunal remitente alberga dudas en cuanto a si la materia fecal, el contenido del buche y la bilis forman parte del «tracto digestivo», a efectos del anexo III, sección II, capítulo IV, punto 5, del Reglamento n.º 853/2004 y, por ello, si pueden ser considerados fuentes de contaminación a efectos de este Reglamento.
- 37 Sobre este particular, procede señalar que las versiones lingüísticas de dicho Reglamento difieren en cuanto a los términos empleados en el anexo III, sección II, capítulo IV, punto 5, segunda frase, del Reglamento n.º 853/2004. Así, mientras que las versiones de esta disposición en neerlandés, alemán y sueco, que utilizan las expresiones «*inhoud van maag en darmen*», «*Magen- und Darminhalt*» y «

mag- och tarminnehåll», respectivamente, aluden al contenido del estómago y de los intestinos, las versiones de dicha disposición en danés, inglés y francés, que utilizan las expresiones «*fordøjelseskanalets indhold*», «*digestive tract contents*» y «*contenu du tractus digestif*», respectivamente, tienen visiblemente un sentido más amplio.

- 38 En este contexto, es preciso recordar que, según reiterada jurisprudencia del Tribunal de Justicia, la formulación utilizada en una de las versiones lingüísticas de una disposición de Derecho de la Unión no puede constituir la única base para la interpretación de dicha disposición, ni se le puede reconocer carácter prioritario frente a otras versiones lingüísticas. Las disposiciones de Derecho de la Unión deben ser interpretadas y aplicadas de modo uniforme a la luz de las versiones en todas las lenguas de la Unión. En caso de divergencia entre las distintas versiones lingüísticas de una disposición de Derecho de la Unión, esta debe interpretarse en función de la estructura general y de la finalidad de la normativa en la que se integra (véase, en particular, la sentencia de 25 de octubre de 2018, *Tänzer & Trasper*, C-462/17, EU:C:2018:866, apartado 20 y jurisprudencia citada).
- 39 Por lo que se refiere, en primer lugar, al contexto de la disposición en cuestión, es preciso destacar que, conforme al artículo 2 del Reglamento n.º 853/2004, las definiciones establecidas en los Reglamentos n.ºs 178/2002 y 852/2004 se aplican a efectos del Reglamento n.º 853/2004. A este respecto, el artículo 2, apartado 1, letra f), del Reglamento n.º 852/2004 define el término «contaminación» como «la introducción o presencia de un peligro». En cuanto al concepto de «factor de peligro», se define en el artículo 3, punto 14, del Reglamento n.º 178/2002 como «todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento o en un pienso, o toda condición biológica, química o física de un alimento o un pienso que pueda causar un efecto perjudicial para la salud».
- 40 Como señaló el Abogado General en el punto 51 de sus conclusiones, el legislador de la Unión deseaba manifiestamente incentivar una elevada protección de la seguridad alimentaria al utilizar una definición amplia del concepto de contaminación.
- 41 Este análisis viene confirmado por el propio tenor literal del anexo III, sección II, capítulo IV, punto 5, del Reglamento n.º 853/2004. En efecto, el empleo de las expresiones «toda contaminación» en francés o alemán y «la contaminación» en neerlandés o español, así como el empleo, en ese mismo punto, de la expresión «en particular», muestran que dicho legislador tuvo cuidado de no limitar la obligación de evitar la contaminación a una forma específica de contaminación. Igualmente, el anexo III, sección II, capítulo IV, punto 8, de dicho Reglamento establece el procedimiento que se ha de seguir tras la inspección y la evisceración, a saber, en concreto, la limpieza de las canales, sin por ello restringir esta obligación a la eliminación de determinadas formas de contaminación.
- 42 Por otra parte, del anexo I, sección I, capítulo I, punto 2, del Reglamento n.º 854/2004 se desprende que el veterinario oficial, cuando lleva a cabo un control relativo a los procedimientos de los operadores de empresa alimentaria, como los mataderos, debe comprobar que estos últimos garanticen, en la medida de lo posible, que la carne «no presenta contaminación fecal o de otro tipo». Cabe señalar que los términos empleados en relación con la naturaleza de la contaminación son también muy amplios y el empleo de la expresión «de otro tipo» confirma que las fuentes de contaminación no están sujetas a ninguna limitación específica.
- 43 En segundo lugar, por lo que respecta a la finalidad del Reglamento n.º 853/2004, es preciso recordar que en el considerando 9 de este Reglamento se indica que los objetivos principales de la refundición de este son garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores, asegurando la inocuidad de los alimentos. Además, el considerando 10 de dicho Reglamento demuestra con rotundidad que el legislador de la Unión estima la salud de los consumidores su principal preocupación, en la medida en que se menciona que «es necesario mantener y, cuando proceda para garantizar la protección del consumidor, reforzar normas higiénicas pormenorizadas para los productos de origen animal».

- 44 Por consiguiente, tanto la estructura general del Reglamento n.º 853/2004 como el objetivo de un elevado nivel de protección de los consumidores que pretende alcanzar exigen que se consideren todas las fuentes de contaminación. Así pues, el concepto de «tracto digestivo» no puede restringirse a los intestinos y a su contenido. En efecto, como señaló el Abogado General en el punto 50 de sus conclusiones, el tracto digestivo comprende todos los órganos que constituyen el aparato digestivo, así como el contenido de dichos órganos, desde la boca hasta el ano. Por lo tanto, las materias fecales, el contenido del buche y la bilis forman parte del tracto digestivo y deben considerarse comprendidas en el ámbito de aplicación de las obligaciones establecidas en el anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004.
- 45 Habida cuenta de lo anterior, procede responder a la segunda cuestión prejudicial que el anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004 debe interpretarse en el sentido de que el concepto de «contaminación» comprende no solamente la contaminación por materia fecal, sino también la contaminación por contenido del buche y por bilis.

Sobre las cuestiones prejudiciales primera, tercera y quinta

- 46 Mediante sus cuestiones prejudiciales primera y tercera, que procede examinar conjuntamente, el tribunal remitente pregunta, en esencia, si el anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004 debe interpretarse en el sentido de que las canales de aves de corral no deben presentar ya contaminación visible después de la fase de limpieza y si esa fase debe producirse antes de la fase de refrigeración. En el supuesto de que esta disposición se interprete en el sentido de que no exige ausencia de contaminación visible, el tribunal remitente, mediante su quinta cuestión prejudicial, pregunta al Tribunal de Justicia, en esencia, si dicha disposición, en relación con lo dispuesto en el Reglamento n.º 852/2004, debe interpretarse en el sentido de que, para garantizar el objetivo de un elevado nivel de protección de la salud pública, el control de las autoridades competentes debe limitarse a comprobar el cumplimiento de las normas APPCC por los mataderos.
- 47 En primer lugar, el tribunal remitente desea saber, en realidad, si el anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004 establece una regla de tolerancia cero, es decir, que las canales de aves de corral no deben presentar ninguna contaminación, ya sea visible o invisible, inmediatamente después de finalizada la fase de evisceración. En segundo lugar, se pregunta si, en el supuesto de que se aplique dicha regla, su aplicación debe tener lugar al final de la cadena de sacrificio, es decir, antes de la fase de refrigeración.
- 48 Es preciso señalar que ni la definición del concepto de «contaminación» en el artículo 2, apartado 1, letra f), del Reglamento n.º 852/2004 ni el anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004 distinguen entre contaminación visible y contaminación invisible.
- 49 Sin embargo, de los apartados 39 a 41 de la presente sentencia se desprende que el concepto de «contaminación» se define de un modo amplio a efectos del anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004. Por consiguiente, no puede limitarse únicamente al concepto de contaminación visible.
- 50 A este respecto, es preciso señalar que el legislador de la Unión distinguió entre las distintas especies de animales, en concreto, diferenciando la carne de ungulados domésticos de la carne de aves de corral y de lagomorfos. Pues bien, en el anexo III, sección I, capítulo IV, de dicho Reglamento, dedicado a la higiene para el sacrificio en relación con la carne de ungulados domésticos, señaló expresamente, en el punto 10, que las canales correspondientes a esta categoría «no podrán presentar ninguna contaminación fecal visible» y que «las partes visiblemente contaminadas se eliminarán de inmediato mediante su recorte o por otros medios que tengan un efecto equivalente».

- 51 Hay que señalar que una precisión de este tipo no aparece en el capítulo dedicado a la higiene para el sacrificio en relación con la carne de aves de corral y de lagomorfos. Así pues, el legislador de la Unión deseó conservar una definición amplia del concepto de contaminación en el anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004, que comprende tanto la contaminación visible como la invisible.
- 52 En consecuencia, conforme al anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004, el concepto de «contaminación» se refiere tanto a la contaminación visible como a la invisible.
- 53 Por lo que se refiere al aspecto de en qué fase se requiere la ausencia de contaminación, ya sea visible o no, es preciso destacar que los demandantes en el litigio principal alegan, en particular, que es imposible cumplir una regla de tolerancia cero y que las eventuales contaminaciones presentes en la canal en la fase de preparación para el cocinado se eliminan durante el proceso de refrigeración o en el momento del despiece y del envasado. Consideran, por ello, que los mataderos tienen una mera obligación de medios en lo referente a la ausencia de contaminación a lo largo de todo el proceso de sacrificio.
- 54 Esta alegación no puede prosperar.
- 55 De la redacción del anexo III, sección II, capítulo IV, punto 5, del Reglamento n.º 853/2004 resulta que, en la fase de sacrificio, debe adoptarse cualquier medida para evitar una contaminación, en especial, por derramarse el contenido del tracto digestivo durante la evisceración. El empleo el verbo «evitar» demuestra que el legislador de la Unión no deseaba imponer una obligación de resultado en esta fase del proceso, sino que, en cambio, incentivaba a los mataderos a ejecutar todas las medidas posibles de modo que no se contaminasen las canales. En efecto, la ausencia de toda contaminación visible en esta fase impondría una obligación irrazonable a los mataderos.
- 56 Este análisis viene confirmado, como señaló el Abogado General en los puntos 62 y 63 de sus conclusiones, por el hecho de que la inspección *post mortem*, que tiene por objeto retirar las canales contaminadas y no aptas para el consumo humano, tiene lugar tras la fase de evisceración, conforme a lo que se desprende de la interpretación conjunta del anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 6 y 7, del Reglamento n.º 853/2004 y del anexo I, sección IV, capítulo V, parte B, punto 1, del Reglamento n.º 854/2004. En particular, este último punto establece que todas las aves de corral deben someterse a una inspección *post mortem* de conformidad con el anexo I, secciones I y III, del Reglamento n.º 854/2004 y que, además, el veterinario oficial se ocupa personalmente de inspeccionar diariamente las vísceras y cavidades del cuerpo de una muestra representativa de aves. A este respecto, el veterinario oficial debe comprobar, conforme al anexo I, sección I, capítulo I, punto 2, de dicho Reglamento, que los procedimientos de los operadores garanticen, en la medida de lo posible, que la carne no presenta contaminación fecal o de otro tipo.
- 57 La inspección *post mortem* tiene por objeto precisamente separar las partes no aptas para el consumo humano de las otras partes que pueden pasar a la fase de limpieza, para eliminar toda suciedad residual, como la sangre o el contenido de las tripas. Esta fase resultaría entonces superflua si se aplicara un umbral de tolerancia cero inmediatamente después de la fase de evisceración, que no tolerase contaminación visible alguna.
- 58 En cambio, del orden de las fases de transformación adoptado por el legislador de la Unión en el anexo III, sección II, capítulo IV, punto 8, del Reglamento n.º 853/2004 resulta que la limpieza debe efectuarse antes de la refrigeración y, por lo tanto, antes del despiece, el envasado y la puesta a disposición del consumidor. Por consiguiente, tras la fase de limpieza no puede quedar contaminación visible alguna.

- 59 Así pues, en la fase de limpieza, la supervisión efectuada por el veterinario oficial ya ha permitido aplicar las medidas necesarias para, mediante la limpieza de las partes que podían suponer un peligro, reducirlo a un nivel aceptable y, en caso de no poder hacerlo, adoptar las medidas correctoras adecuadas para eliminar dicho peligro, a saber, declarar las partes de que se trate no aptas para el consumo humano, y ello de conformidad con los «principios APPCC», en el sentido del artículo 5 del Reglamento n.º 852/2004.
- 60 Por otra parte, el hecho de controlar la fase de limpieza presentando una canal exenta de toda contaminación visible en las fases de refrigeración, despiece y envasado es tanto más primordial cuanto que dichas fases ya constituyen *per se* un punto crítico debido a los numerosos contactos de la carne con superficies o materiales sucios. Si no se controla el peligro de la fase anterior, puede repercutirse a la fase siguiente o incluso ampliarse en ella, con lo que el objetivo consistente en alcanzar un elevado nivel de protección de los consumidores resultaría seriamente comprometido.
- 61 Por lo tanto, en contra de lo que sostienen las demandantes en el litigio principal, la finalidad de la fase de refrigeración no es limpiar las canales para eliminar toda contaminación visible, sino que consiste, en particular, en frenar la multiplicación de los gérmenes y conservar la carne para continuar la fase de despiece y de envasado en las mejores condiciones.
- 62 En consecuencia, procede responder a las cuestiones prejudiciales primera y tercera que el anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004 debe interpretarse en el sentido de que las canales de aves de corral no deben presentar ya contaminación visible después de la fase de limpieza y antes de la fase de refrigeración.
- 63 Habida cuenta de la respuesta dada a las cuestiones prejudiciales primera y tercera, no procede responder a la quinta cuestión prejudicial.

Sobre la cuarta cuestión prejudicial

- 64 Mediante su cuarta cuestión prejudicial, el tribunal remitente pregunta, en esencia, si el anexo I, sección I, capítulo II, parte D, punto 1, del Reglamento n.º 854/2004 debe interpretarse en el sentido de que se opone a que la autoridad competente, a efectos de la inspección de las canales de aves de corral, retire estas últimas de la cadena de sacrificio y proceda a un examen tanto externo como interno de dichas canales, levantando, en caso necesario, sus tejidos adiposos.
- 65 Del considerando 4 de dicho Reglamento resulta que los controles oficiales de los productos de origen animal deben tratar todos los aspectos que son importantes para proteger la salud pública.
- 66 Por otra parte, el artículo 4, apartado 1, de ese Reglamento indica que «los Estados miembros velarán por que los operadores de empresas alimentarias proporcionen toda la ayuda necesaria para garantizar que los controles oficiales efectuados por la autoridad competente puedan realizarse de manera eficaz».
- 67 Asimismo, es preciso recordar que el anexo I, sección I, capítulo II, parte D, punto 1, de dicho Reglamento establece que, a efectos de la inspección *post mortem*, «se inspeccionarán visualmente todas las superficies externas» y «para ello quizá sea necesaria una mínima manipulación de la canal o los despojos, o algún equipo técnico especial» y que «la velocidad de la cadena de sacrificio y el número de miembros del equipo de inspección presentes deberán permitir realizar esta de forma adecuada». Además, de conformidad con el anexo I, sección IV, capítulo V, parte B, punto 1, letra a), de ese mismo Reglamento, además de la inspección *post mortem* prevista para toda la carne fresca, «el veterinario oficial se ocupará personalmente de [...] inspeccionar diariamente las vísceras y cavidades del cuerpo de una muestra representativa de aves».

- 68 Además, el anexo I, sección I, capítulo II, parte D, punto 2, del Reglamento n.º 854/2004 establece que la autoridad competente puede llevar a cabo exámenes suplementarios, como la palpación o la incisión de partes de la canal y de los despojos, así como pruebas de laboratorio, si se juzga necesario.
- 69 De lo anterior se desprende que, a fin de alcanzar un elevado nivel de protección de la salud pública, el legislador de la Unión estableció normas de control mínimas por lo que se refiere a la carne de aves de corral, a saber, el examen externo de las canales y el examen interno de una muestra de canales, dejando a la autoridad competente un amplio margen de maniobra para poder llevar a cabo controles más exhaustivos, como análisis, si lo estima necesario.
- 70 A este respecto, la retirada de canales de aves de corral de la cadena de sacrificio a fin de examinar los tejidos adiposos puede resultar, en particular, necesaria para detectar una patología nefasta para la salud humana, como la gripe aviar, y proporcionada dada la importancia que reviste el objetivo de la protección de la salud pública.
- 71 En cualquier caso, corresponderá al juez nacional, habida cuenta de los elementos que se le sometan, determinar si los medios aplicados para la inspección de las canales de aves de corral eran adecuados para alcanzar el objetivo legítimamente perseguido por la normativa en cuestión y no iban más allá de lo necesario para alcanzarlo.
- 72 Por consiguiente, procede responder a la cuarta cuestión prejudicial que el anexo I, sección I, capítulo II, parte D, punto 1, del Reglamento n.º 854/2004 debe interpretarse en el sentido de que no se opone a que la autoridad competente, a efectos de la inspección de las canales de aves de corral, retire estas últimas de la cadena de sacrificio y lleve a cabo un examen tanto externo como interno de dichas canales, levantando sus tejidos adiposos en caso de necesidad, siempre que dicho examen no exceda de lo necesario para garantizar la eficacia de ese control, extremo que corresponderá comprobar al órgano jurisdiccional nacional.

Costas

- 73 Dado que el procedimiento tiene, para las partes del litigio principal, el carácter de un incidente promovido ante el órgano jurisdiccional remitente, corresponde a este resolver sobre las costas. Los gastos efectuados por quienes, no siendo partes del litigio principal, han presentado observaciones ante el Tribunal de Justicia no pueden ser objeto de reembolso.

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

- 1) **El anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, debe interpretarse en el sentido de que el concepto de «contaminación» comprende no solamente la contaminación por materia fecal, sino también la contaminación por contenido del buche y por bilis.**
- 2) **El anexo III, sección II, capítulo IV, puntos 5 y 8, del Reglamento n.º 853/2004 debe interpretarse en el sentido de que las canales de aves de corral no deben presentar ya contaminación visible después de la fase de limpieza y antes de la fase de refrigeración.**
- 3) **El anexo I, sección I, capítulo II, parte D, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, en su versión modificada por el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 739/2011 de la Comisión, de 27 de julio de 2011, debe interpretarse en el sentido de que no se opone a que la autoridad competente, a efectos de la inspección de las canales de**

aves de corral, retire estas últimas de la cadena de sacrificio y lleve a cabo un examen tanto externo como interno de dichas canales, levantando sus tejidos adiposos en caso de necesidad, siempre que dicho examen no exceda de lo necesario para garantizar la eficacia de ese control, extremo que corresponderá comprobar al órgano jurisdiccional nacional.

Firmas