



# Oikeustapauskokoelma

JULKISASIAMIEHEN RATKAISUEHDOTUS  
MICHAL BOBEK  
29 päivänä marraskuuta 2018<sup>1</sup>

**Asia C-347/17**

A  
B  
C  
D  
E  
F  
G

**vastaan**

**Staatssecretaris van Economische Zaken**

(Ennakkoratkaisupyyntö – Rechtbank Rotterdam (alioikeus, Rotterdam, Alankomaat))

Ennakkoratkaisupyyntö – Asetus (EY) N:o 853/2004 – Asetus (EY) N:o 854/2004 –  
Eläinperäisten elintarvikkeiden hygienia – Siipikarjanliha – Teurastamoille sisäelinten poistamisen  
jälkeen kuuluvat velvoitteet – Luonne ja sisältö – Ruhojen puhdistus – Saastumisen käsite –  
Ruhon näkyvä tai näkymätön saastuminen – Ulostesta, sapesta ja kuvun sisällöstä aiheutuva  
saastuminen – Tarkastukset – Viranomaisten valtuudet

## I Johdanto

1. Alankomaiden viranomaiset määräisivät useiden tarkastusten perusteella seitsemälle teurastamonpitäjälle sakot, koska ne olivat jättäneet noudattamatta eläinperäisiä elintarvikkeita koskevaa kansallista ja unionin lainsäädäntöä. Tarkastukset tehtiin siinä teurastuskäsittelyn vaiheessa, joka ajoittuu siipikarjan sisäelinten poistamisen ja puhdistuksen jälkeen ja ennen jäädytystä. Useissa siipikarjan ruhoissa todettiin näkyvää saastumista ulosteesta, sapesta tai kuvun sisällöstä.

2. Siipikarjateurastamot ovat riitauttaneet tavan, jolla tarkastukset tehtiin, ja tarkastustulokset kansallisissa viranomaisissa. Unionin tuomioistuinta pyydetään tässä yhteydessä tulkitsemaan teurastamoille siipikarja-alaa koskevassa unionin lainsäädännössä asetettujen velvoitteiden luonnetta ja sisältöä, erityisesti sitä, minkälaista saastumista teurastuskäsittelyn aikana on vältettävä ja mitkä valtuudet unionin oikeudessa annetaan teurastuskäsittelyssä tarkastuksia tekeville virkaeläinlääkäreille.

<sup>1</sup> Alkuperäinen kieli: englanti.

## II Asiaa koskevat oikeussäännöt

### A Unionin oikeus

#### 1. Asetus N:o 853/2004

3. Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 (jäljempänä asetus N:o 853/2004)<sup>2</sup> 3 artiklan 1 kohdassa säädetään, että ”elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteiden II ja III asiaa koskevia säännöksiä”.

4. Liitteessä III olevassa II jaksossa vahvistetaan siipikarjanlihaa ja jäniseläinten lihaa koskevat erityiset vaatimukset. Saman jakson II luvussa määritetään vaatimukset, joita näiden alojen teurastamojen on noudatettava:

”Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että siipikarjan tai jäniseläinten teurastukseen käytettävät teurastamot vastaavat rakennustavaltaan, tilojensa sijoittelulta ja laitteistoltaan seuraavia vaatimuksia.

--

2. Lihan saastumisen välttämiseksi teurastamoissa:

- a) on oltava riittävä määrä toimintoihin soveltuvia huoneita;
- b) on oltava erillinen huone sisäelinten poistamista ja eläinten jatkokäsittelyä varten,--
- c) on varmistettava, että seuraavat toiminnot suoritetaan eri tiloissa ja eri aikoina:
  - i) tainnutus ja verenlasku;
  - ii) kyniminen tai nylkeminen ja mahdollinen kaltaus; ja
  - iii) lihan lähettäminen;

--

- e) on oltava teurastuslinjat (jos niitä käytetään), jotka on suunniteltu siten, että teurastuskäsittely etenee jatkuvasti ja vältetään ristikontaminaatio teurastuslinjan eri osien välillä. Jos samoissa tiloissa toimii useampi kuin yksi teurastuslinja, linjat on erotettava toisistaan riittävästi ristikontaminaation välttämiseksi.

--”

5. Liitteessä III olevan II jakson IV luvussa määritetään seuraavat teurastushygieniaa koskevat vaatimukset, joita siipikarjan tai jäniseläinten teurastustoimintaa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on noudatettava:

”--

<sup>2</sup> EUVL 2004, L 139, s. 5.

5. Tainnutus, verenlasku, nylkeminen tai kyniminen, sisäelinten poistaminen ja muu käsittely on tehtävä ilman tarpeetonta viivytystä siten, että vältetään lihan saastuminen. Erityisesti sisäelinten poistamisen aikana on estettävä ruoansulatuskanavan sisällön valuminen.

--

7. Post mortem -tarkastuksen jälkeen:

a) ihmisravinnoksi kelpaamattomat osat on poistettava mahdollisimman pian laitoksen puhtaalta alueelta;

--

c) ruuhon jääneet sisäelimet tai sisäelinten osat, munuaisia lukuun ottamatta, on poistettava, jos mahdollista, kokonaan ja mahdollisimman nopeasti, ellei toimivaltaiselta viranomaiselta saada lupaa toimia toisin.

8. Tarkastuksen ja sisäelinten poistamisen jälkeen teurastetut eläimet on puhdistettava ja jäädytettävä enintään 4 °C:n lämpötilaan niin pian kuin mahdollista, paitsi jos liha leikataan vielä lämpimänä.

9. Silloin kun ruhoille tehdään vesijäähdytys, on otettava huomioon seuraavaa:

a) ruhojen saastumisen välttämiseksi on toteutettava kaikki tarvittavat varotoimenpiteet ottaen huomioon sellaiset tekijät kuin ruhon paino, veden lämpötila, veden virtauksen määrä ja suunta sekä jäähdytysaika;--”

## 2. Asetus N:o 854/2004

6. Ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 854/2004 (jäljempänä asetus N:o 854/2004)<sup>3</sup> johdanto-osan kahdeksannessa perustelukappaleessa säädetään seuraavaa: ”Lihantuotannon virallinen valvonta on tarpeen sen todentamiseksi, että elintarvikealan toimijat noudattavat hygieniasääntöjä ja täyttävät yhteisön lainsäädännössä asetetut vaatimukset ja tavoitteet. Virallisen valvonnan tulisi käsittää elintarvikealan toimijoiden toiminnan tarkastaminen ja erilaisia tarkastuksia, esimerkiksi elintarvikealan yritysten oman valvonnan tarkistuksia.”

7. Asetuksen 4 artiklan 3 kohdan mukaan viralliseen valvontaan on sisällyttävä:

”a) hyvien hygieniakäytäntöjen toiminnan tarkastaminen ja HACCP-järjestelmään (vaarojen analysointi ja kriittiset valvontapisteet) perustuvien menettelyjen valvonta;

b) 5, 6, 7 ja 8 artiklassa tarkemmin säännelty virallinen valvonta; ja

c) liitteissä tarkemmin säännellyt erityiset toiminnan tarkastamistehtävät.”

8. Asetuksen 5 artiklan mukaan ”jäsenvaltioiden on varmistettava, että tuoreen lihan virallinen valvonta toteutetaan liitteen I mukaisesti.

<sup>3</sup> EUVL 2004, L 139, s. 206.

- 1) Virkaeläinlääkärin on suoritettava liitteessä I olevan I jakson II luvun yleisten vaatimusten ja IV jakson erityisten vaatimusten mukaisesti tuoretta lihaa markkinoille saattavissa teurastamoissa, riistankäsittelylaitoksissa ja leikkaamoissa tarkastustehtäviä, jotka koskevat erityisesti:
  - a) elintarvikeketjua koskevia tietoja;
  - b) ante mortem -tarkastusta;
  - c) eläinten hyvinvointia;
  - d) post mortem -tarkastusta;
  - e) erikseen määritettyä riskiainesta ja muita eläimistä saatavia sivutuotteita; ja
  - f) laboratoriokokeita.”

9. Liitteessä I olevassa I jaksossa määritetään tuoreeseen lihaan liittyvät virkaeläinlääkärin tehtävät. Sen I luvussa määritetään erityisesti toiminnan tarkastamistehtävät ja II luvussa tarkastustehtävät.

10. Edellä mainitun I luvun 2 kohdan b alakohdassa säädetään, että ”4 artiklan 5 kohdan HACCP-järjestelmään perustuvien menettelyjen toiminnan tarkastamista koskevien yleisten vaatimusten lisäksi virkaeläinlääkärin on tarkistettava, että toimijoiden menettelyillä siltä osin kuin mahdollista taataan, että lihassa: – ei ole ulosteperäistä tai muuta kontaminaatiota”.

11. Samassa liitteessä olevan II luvun D osassa määritetään, miten post mortem -tarkastukset on tehtävä. Siinä säädetään seuraavaa:

”1. Ruhoille ja niiden mukana oleville muille eläimen osille on tehtävä teurastuksen jälkeen viipymättä post mortem -tarkastus. Kaikki ulkopinnat on tarkastettava. Ruhon ja muiden eläimen osien vähäinen käsittely tai tekniset erityisjärjestelyt voivat olla tarpeen tätä tarkoitusta varten. Erityistä huomiota on kiinnitettävä zoonoosien ja sellaisten eläintautien havaitsemiseen, joiden osalta unionin lainsäädännössä esitetään eläinten terveyttä koskevia vaatimuksia. Teurastuslinjan vauhdin ja läsnä olevan tarkastushenkilöstön määrän on oltava sellaiset, että tarkastus voidaan suorittaa kunnolla.

2. Lisätutkimuksia, joihin voivat kuulua ruhon osien ja muiden eläimen osien tunnustelu ja viiltäminen sekä laboratoriotutkimukset, on tehtävä, jos niitä pidetään tarpeellisina – –

– –

4. Tarkastuksen aikana on toteutettava varotoimia sen varmistamiseksi, että esimerkiksi tunnustelusta, leikkaamisesta tai viiltämisestä aiheutuva lihan saastuminen on mahdollisimman vähäistä.

– –”

12. Liitteessä I olevan II jakson V luvussa vahvistetaan säännöt lihan tarkastuksen jälkeen tehtävistä päätöksistä. Sen 1 kohdan s alakohdassa säädetään erityisesti, että ”liha on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos – – siinä näkyy likaa taikka ulosteperäistä tai muuta saastumista”.

13. Liitteessä I olevan IV jakson V luvun B osa koskee nimenomaan siipikarjan post mortem -tarkastuksia, ja siinä säädetään seuraavaa:

”1. Kaikille linnuille on tehtävä post mortem -tarkastus I ja III jakson mukaisesti. Post mortem -tarkastuksessa virkaeläinlääkäriin on lisäksi henkilökohtaisesti tehtävä seuraavat tarkastukset:

- a) lintujen edustavan näytteen sisäelimiin ja ruumiin onteloiden päivittäinen tarkastus;
- b) satunnaisesti kustakin samaa alkuperää olevien lintujen erästä valittujen, post mortem -tarkastuksessa ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todettujen linnun osien tai kokonaisten lintujen perusteellinen tarkastus; ja
- c) muut tutkimukset, jos on syytä epäillä, että kyseisistä linnuista saatu liha saattaa olla ihmisravinnoksi kelpaamatonta.”

### 3. Asetus N:o 882/2004

14. Rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritettua virallisesta valvonnasta 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 882/2004 (jäljempänä asetus N:o 882/2004)<sup>4</sup> 3 artiklan 3 kohdassa säädetään seuraavaa: ”Virallista valvontaa on harjoitettava rehujen ja elintarvikkeiden sekä eläinten ja eläintuotteiden kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa.”

15. Asetuksen 10 artiklan 1 kohdan mukaan ”viralliseen valvontaan liittyvissä tehtävissä käytetään yleensä asianmukaisia valvontamenetelmiä ja -tekniikoita, kuten seurantaa, tarkkailua, toteamista, toiminnan tarkastamista, tarkastuksia, näytteenottoa ja analysointia”.

### 4. Asetus N:o 852/2004

16. Elintarvikehygieniasta 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 (jäljempänä asetus N:o 852/2004)<sup>5</sup> 2 artiklan 1 kohdan f alakohdan mukaan ”saastumisella” tarkoitetaan ”vaaran olemassaoloa tai syntymistä”.

17. Asetuksen 5 artiklassa, joka koskee vaarojen analysointia ja kriittisiä valvontapisteitä, säädetään seuraavaa:

”1. Elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt sekä pidettävä yllä sitä tai niitä.

2. 1 kohdassa tarkoitettujen HACCP-periaatteiden ovat seuraavat:

- a) tunnistetaan vaarat, jotka on torjuttava, poistettava tai saatettava hyväksyttävälle tasolle;
- b) määritetään kriittiset valvontapisteet vaiheessa tai vaiheissa, jossa tai joissa valvonta on tärkeää vaaran torjumiseksi, poistamiseksi tai saattamiseksi hyväksyttävälle tasolle;
- c) määritellään tunnistettujen vaarojen torjumista, poistamista tai vähentämistä varten kriittisten valvontapisteiden kriittiset rajat hyväksyttävän tason erottamiseksi tasosta, jota ei voida hyväksyä;

<sup>4</sup> EUVL 2004, L 165, s. 1.

<sup>5</sup> EUVL 2004, L 139, s. 1.

--”

#### 5. Asetus N:o 178/2002

18. Elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 28.1.2002 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 (jäljempänä asetus N:o 178/2002 tai yleinen elintarvikelainsäädäntöasetus)<sup>6</sup> 3 artiklan 14 alakohdan mukaan ”vaaralla” tarkoitetaan ”elintarvikkeessa tai rehussa olevaa biologista, kemiallista tai fyysistä tekijää tai tilaa, joka saattaa vaarantaa elintarvikkeen tai rehun turvallisuuden”.

19. Sen 14 artiklassa vahvistetaan seuraavat elintarvikkeiden turvallisuutta koskevat vaatimukset:

”1. Markkinoille ei saa saattaa elintarvikkeita, jotka eivät ole turvallisia.

2. Elintarviketta ei pidetä turvallisena, jos se on

a) terveydelle haitallinen;

b) ihmisravinnoksi soveltumaton.

3. Määritettäessä, onko elintarvike turvallinen vai ei, on otettava huomioon seuraavat seikat:

a) elintarvikkeen tavanomaiset käyttöolosuhteet kuluttajan kannalta sekä jokaisessa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheessa, ja

b) kuluttajalle annetut tiedot, myös pakkausmerkinnässä olevat tiedot, tai yleisesti kuluttajan saatavilla olevat tiedot tietyn elintarvikkeen tai elintarvikeryhmän aiheuttamien terveyshaittojen välttämisestä.

4. Määritettäessä, onko elintarvike terveydelle haitallinen, on otettava huomioon seuraavat seikat:

a) ei ainoastaan mahdolliset välittömät ja/tai lyhyen, ja/tai pitkän aikavälin vaikutukset, jotka elintarvikkeella on sitä nauttivan henkilön terveydelle, vaan myös vaikutukset seuraaville sukupolville;

b) mahdolliset kasautuvat toksiset vaikutukset;

c) tietyn kuluttajaryhmän terveydelliset erityisherkkyydet, jos elintarvike on tarkoitettu kyseiselle kuluttajaryhmälle.

5. Elintarvikkeen ihmisravinnoksi soveltuvuutta määritettäessä on otettava huomioon, onko elintarvike ihmisravinnoksi kelpaamaton sille aiottuun käyttötarkoitukseen, koska se on saastunut joko vieraiden aineiden takia tai muutoin, taikka pilaantumisen, mätänemisen tai laadun heikentymisen seurauksena.”

<sup>6</sup> EYVL 2002, L 31, s. 1.

## ***B Kansallinen lainsäädäntö***

### *1. Eläinlaki (Wet dieren)*

20. Yhtenäisestä kehyksestä tuotantoeläimiä ja niihin liittyviä asioita koskeville säännöille 19.5.2011 annetun lain (wet van 19 mei 2011, houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen, jäljempänä eläinlaki)<sup>7</sup> 6.2 §:n 1 momentissa säädetään seuraavaa: ”Yleisellä hallinnollisella määräyksellä tai sellaisen nojalla taikka ministerin asetuksella nimettyjen unionin asetusten säännösten, jotka koskevat tämän lain soveltamisalaan kuuluvia asioita, rikkominen on kielletty.”

21. Eläinlain 8.7 §:n nojalla Minister van Economische Zaken (talousministeri) voi määrätä hallinnollisen sakon sille, joka syyllistyy kyseisen lain 8.6 §:n 1 momentissa tarkoitettuun rikkomukseen.

### *2. Eläimistä saatavia tuotteita koskeva asetus (Regeling dierlijke producten)*

22. Eläimistä saatavia tuotteita koskevista säännöistä 7.12.2012 annetun talousministerin asetuksen nro WJZ/12346914 (Regeling van de Minister van Economische Zaken van 7 december 2012, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten)<sup>8</sup> 2.4 §:n 1 momentissa säädetään seuraavaa:

”Lain 6.2 §:n 1 momentissa tarkoitettuja unionin asetusten säännöksiä ovat:

--

d) asetuksen (EY) N:o 853/2004 3 artikla, 4 artiklan 1–4 kohta, 5 artikla ja 7 artiklan 1 kohta.

--”

## **III Tosiseikat, kansallinen menettely ja ennakkoratkaisukysymykset**

23. Vuonna 2015 Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (Alankomaiden elintarvikkeista ja kulutustavaroista vastaava turvallisuusviranomaisena, jäljempänä NVWA) otti suurissa siipikarjateurastamoissa käyttöön riskiperusteisen tarkastustavan. Se merkitsee, että näissä teurastamoissa otetaan päivittäin useita näytteitä. Kutakin teurastamon työvuoroa kohden tarkastetaan kolme kertaa 50 ruhoa teurastuslinjalta.

24. Pääasian kantajina on seitsemän yritystä, joilla on siipikarjateurastamoja Alankomaissa. NVWA suoritti niiden tiloissa tarkastuksia, joissa ilmeni, että jotkin siipikarjan ruhot olivat saastuneet. Tarkastukset suoritettiin niin sanotun suolistuslinjan (vaihe, jossa ruhoista poistetaan gastrointestinaalinen järjestelmä sekä kupu) lopussa ennen jäädytystä. Ruhoista tarkastettiin sekä ulko- että sisäpuoli, ja toisinaan myös rasvakudos käännettiin auki. Tarkastuksissa havaittiin kolmentyyppistä saastumista: ulosteesta (määritelty myös lannaksi tai suolen sisällöksi), kuvun sisällöstä (jyvistä tai niiden kuorista) ja sapesta.

<sup>7</sup> Stb. 2011, 345.

<sup>8</sup> Stcrt. 2012, 25949.



25. Kahden ensimmäisen todetun rikkomisen jälkeen kantajille annettiin kirjallinen varoitus. Kolmannen todetun rikkomisen jälkeen määrättiin useimmissa tapauksissa myös korjaustoimenpide, jolla kantajat veloitettiin mukauttamaan HACCP-menettelyjään. Kullekin kantajalle määrättiin myös 2 500 euron sakko 27.11.2015, 11.12.2015 ja 18.12.2015 tehdyillä päätöksillä.

26. Kantajat valittivat näistä päätöksistä Staatssekretaris van Economische Zakenille (talousasioiden valtiosihteri) (jäljempänä vastaaja). Vastaaja hylkäsi kantajien valitukset perusteettomina 29.4.2016, 2.5.2016 ja 3.5.2016 tekemillään päätöksillä (jäljempänä riidanalaiset päätökset).

27. Kantajat nostivat riidanalaisista päätöksistä kanteen Rechtbank Rotterdamissa (alioikeus, Alankomaat). Ne riitauttavat erityisesti sen, että niille määrätty sakot koskevat paistovalmiiksi käsittelyn linjalla ruhoissa todettua saastumista. Kantajien mukaan tässä tuotantovaiheessa on liian ”varhaista” tarkastaa, onko ruhoissa saastumisen merkkejä, ja jos on, määrätä niistä sakko. Lisäksi kantajat kiistävät, että saastuminen voisi aiheutua ulosteesta, kuvun sisällöstä ja sapesta. Ne myös kyseenalaistavat tavan, jolla tarkastukset tehtiin.

28. Näiden tosiseikkojen ja oikeudellisten seikkojen perusteella Rechtbank Rotterdam on päättänyt lykätä asian käsittelyä ja esittää unionin tuomioistuimelle seuraavat ennakkoratkaisukysymykset:

- ”1) Onko eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson IV luvun 5 ja 8 kohdan säännökset ymmärrettävä siten, että siipikarjan ruhoissa ei enää sisäelinten poistamisen ja puhdistuksen jälkeen saa olla lainkaan näkyvää saastumista?
- 2) Koskevatko [asetuksen N:o 853/2004] liitteessä III olevan II jakson IV luvun 5 ja 8 kohdan säännökset sekä ulosteen, sapon että kuvun sisällön aiheuttamaa saastumista?
- 3) Mikäli ensimmäiseen kysymykseen vastataan myöntävästi, onko [asetuksen N:o 853/2004] liitteessä III olevan II jakson IV luvun 8 kohdan säännöstä tulkittava siten, että puhdistuksen on tapahduttava välittömästi sisäelinten poistamisen jälkeen, vai saako näkyvän saastumisen poistaminen tapahtua kyseisen säännöksen perusteella myös vasta jäähdytyksen tai leikkaamisen aikana tai pakkaamisen yhteydessä?
- 4) Sallitaanko [asetuksen N:o 854/2004] liitteessä I olevan I jakson II luvun D osan 1 kohdassa se, että toimivaltainen viranomais poimii tarkastuksen yhteydessä ruhoja teurastuslinjalta ja tarkastaa sekä ulkopuolelta että sisäpuolelta ja rasvakudoksen alta, onko niissä näkyvää saastumista?
- 5) Mikäli ensimmäiseen kysymykseen vastataan kieltävästi ja siipikarjan ruhoihin saa siis jäädä näkyvää saastumista, miten [asetuksen N:o 853/2004] liitteessä III olevan II jakson IV luvun 5 ja 8 kohdan säännöksiä on siinä tapauksessa tulkittava? Millä tavoin tällöin saavutetaan kyseisen asetuksen tavoite eli kansanterveyden suojelun korkean tason varmistaminen?”

29. Kirjallisia huomautuksia ovat esittäneet kantajat, Tanskan, Saksan, Alankomaiden ja Suomen hallitukset sekä Euroopan komissio. Kantajat, Tanskan ja Alankomaiden hallitukset sekä komissio esittivät suulliset lausumansa istunnossa, joka pidettiin 4.10.2018.

#### IV Arviointi

30. Ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen esittämät viisi kysymystä liittyvät olennaisin osin kolmeen aihealueeseen. Ensimmäinen aihealue on asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson IV luvun 5 kohdassa (jäljempänä 5 kohta) tarkoitetun saastumisen käsitteen tulkinta (toinen ja viides kysymys ja osa ensimmäistä kysymystä). Toinen aihealue liittyy 5 kohdassa ja samassa liitteessä olevassa 8 kohdassa (jäljempänä 8 kohta) siipikarjateurastamoille asetettujen velvoitteiden



luonteeseen ja sisältöön ja siihen, missä teurastuskäsittelyn vaiheessa ne on täytettävä (kolmas kysymys ja osa ensimmäistä kysymystä). Kolmantena aihealueena ovat viralliset tarkastukset, joiden avulla näiden eri velvoitteiden noudattamista voidaan arvioida (neljäs kysymys ja osa ensimmäisestä kysymyksestä).

31. Tässä ratkaisuehdotuksessa tarkastelen kansallisen tuomioistuimen esittämiä ennakkoratkaisukysymyksiä seuraavien niistä esiin nousevien yksittäisten kysymysten kautta: (A) mitä viranomaisten on tarkkaan ottaen tarkastettava teurastuskäsittelyn aikana; (B) missä teurastuskäsittelyn vaiheessa nämä tarkastukset on tehtävä, ja (C) kenen tehtäväksi tarkastukset kuuluvat ja millä oikeudellisella perusteella. Käsiteltyäni nämä esiin nousevat keskeiset kysymykset näin käy mielestäni varsin selväksi, miten kansallisen tuomioistuimen esittämiin nimenomaisesti ennakkoratkaisukysymyksiin on vastattava (D).

### *A Mitä on ”saastuminen”?*

32. Kyseessä olevan 5 kohdan mukaan ”tainnutus, verenlasku, nylkeminen tai kyneminen, sisäelinten poistaminen ja muu käsittely on tehtävä ilman tarpeetonta viivytystä siten, että vältetään lihan *saastuminen*. Erityisesti sisäelinten poistamisen aikana on estettävä ruoansulatuskanavan sisällön valuminen.”<sup>9</sup>

33. Kyseessä olevan 8 kohdan mukaan ”tarkastuksen ja sisäelinten poistamisen jälkeen teurastetut eläimet on puhdistettava ja jäädytettävä enintään 4 °C:n lämpötilaan niin pian kuin mahdollista, paitsi jos liha leikataan vielä lämpimänä”.

34. Ratkaisuehdotukseni tässä osassa tarkastelen aluksi, sovelletaanko 5 ja 8 kohtaa ainoastaan *näkyvään* saastumiseen, sillä ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen muotoilemat kysymykset koskevat vain tämäntyyppistä saastumista (1). Sen jälkeen tutkin 5 kohdassa mainitun saastumisen aiheuttajat ja erityisesti sen, voiko saastuminen aiheutua ulosteesta, sapesta ja kuvun sisällöstä (2).

#### *1. Näkyvä ja näkymätön saastuminen*

35. Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin on rajannut kysymyksensä ja erityisesti ensimmäisen ennakkoratkaisukysymyksen koskemaan pelkästään ”näkyvää saastumista”. Ymmärtääkseni tämä erityinen ja melko suppea rajaus johtuu pääasian tosiseikoista. Käsiteltävä asia todellakin koskee ainoastaan siipikarjan ruhojen väitetyksi *näkyvää* saastumista.

36. Koska tässä pyydetään yleistä (tai yleistettyä) tulkintaa unionin oikeuden käsitteestä eli ”saastumisesta”, on ensin syytä esittää joitakin alustavia täsmennyksiä.

37. Mielestäni ei ole mitään perusteita tarkastella näkyvää saastumista erillään tulkittaessa asetusta N:o 853/2004, sellaisena kuin sitä sovelletaan siipikarjaan. Kuten kaikki istuntoon osallistuneet asianosaiset ja osapuolet myönsivät, 5 kohta ja sen loogisena jatkeena myös 8 kohta koskevat *sekä* näkyvää *että* näkymätöntä saastumista. Tämä käy ilmi näiden säännösten sanamuodosta, asiayhteydestä ja tarkoituksesta.

38. Ensinnäkin 5 ja 8 kohdan sanamuodosta on heti huomautettava, ettei kummassakaan ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen mainitsemassa säännöksessä rajata niiden soveltamisalaa pelkästään näkyvään saastumiseen. Saastumisen käsitettä ei edes nimenomaisesti mainita 8 kohdassa. Saastumiseen viitataan 5 kohdassa ainoastaan yleisesti tekemättä mitään eroa näkyvän ja näkymättömän saastumisen välillä.

<sup>9</sup> Kursivointi tässä.

39. Systematiikan kannalta tarkasteltuna asetuksessa N:o 853/2004 mainitaan ”näkyvä saastuminen” nimenomaisesti vain kerran, nimittäin kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläinten erityistapauksessa.<sup>10</sup> Vaikuttaa siis siltä, että jos unionin lainsäätäjä olisi tarkoittanut käyttää tätä käsitettä sen suppeassa merkityksessä, se olisi voinut tehdä niin nimenomaisesti silloin, kun tällainen erottelu olisi ollut ilmeisen paikallaan. Siipikarjan tapauksessa ei kuitenkaan ole asetettu tällaista rajoitusta.

40. Kolmanneksi tätä tulkintaa tukee 5 ja 8 kohdan systemaattinen tulkinta paitsi asetuksen N:o 853/2004 sisällä myös muualla lainsäädännössä. Useissa muissa viimeksi mainitun asetuksen säännöksissä todellakin viitataan siipikarjateurastamojen velvollisuuteen estää saastuminen täsmentämättä tarkemmin, minkätyyppistä saastumista niissä tarkoitetaan. Teurastamojen on esimerkiksi toteutettava teurastuskäsittelyn eri vaiheet fyysisesti eri tiloissa ja eri aikoina *saastumisen* tai ristikontaminaation estämiseksi.<sup>11</sup> Niiden on myös toteutettava kaikki tarvittavat varotoimet ruhojen *saastumisen* estämiseksi silloin, kun ruhoille tehdään vesijäähdytys.<sup>12</sup> ”Saastuminen” määritellään hyvinkin laajasti paitsi asetuksessa N:o 853/2004, joka koskee nimenomaan eläinperäisiä elintarvikkeita, myös yleistä elintarvikehygieniaa koskevan asetuksen N:o 852/2004 2 artiklan 1 kohdan f alakohdassa, jonka mukaan sillä tarkoitetaan ”vaaran olemassaoloa tai syntymistä”.<sup>13</sup> Myös itse vaaran käsite on määritelty laajasti elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista annetun asetuksen N:o 178/2002 3 artiklan 14 kohdassa, jonka mukaan sillä tarkoitetaan ”elintarvikkeessa tai rehussa olevaa biologista, kemiallista tai fyysistä tekijää tai tilaa, joka saattaa vaarantaa elintarvikkeen tai rehun turvallisuuden”.

41. Neljänneksi ja viimeiseksi asetuksen N:o 853/2004 yleinen tarkoituskin viittaa siihen, että kyseisen käsitteen soveltamisalaan kuuluu kaikentyyppinen saastuminen, olipa se näkyvää tai näkymätöntä. Asetuksen N:o 853/2004 johdanto-osan yhdeksännen perustelukappaleen mukaan asetuksen tärkein tavoite on varmistaa kuluttajansuojan korkea taso elintarvikkeiden turvallisuuden osalta. Olisi kuitenkin vaikea väittää, että kuluttajansuojan korkea taso saavutettaisiin kiinnittämällä huomiota pelkästään näkyvään saastumiseen. Tämä pätee sitäkin enemmän siipikarjanlihaan, jonka saastuminen aiheutuu, kuten kantajat väittävät, lähinnä siipikarjan nahasta, koivista ja höyhenistä ja on tosiasiaa todennäköisesti näkymätöntä.

42. Nähdäkseni 5 kohdassa mainittu velvollisuus välttää lihan saastumista koskee siis sekä näkyvää että näkymätöntä saastumista.

## 2. Uloste, sappi ja kuvun sisältö

43. Ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen toinen kysymys koskee kolmea mahdollista (näkyvän) saastumisen aiheuttajaa, joita siipikarjateurastamojen on vältettävä. Kuuluvatko uloste, sappi ja kuvun sisältö 5 kohdan, luettuna yhdessä 8 kohdan kanssa, soveltamisalaan?

44. Kantajien mukaan tähän kysymykseen on vastattava kieltävästi. Etenkään *sappea* ei niiden mielestä voida pitää saastumisena, koska sappi on mikrobiologisesti steriiliä. Myöskään *kuvun sisältöä* ei voida luokitella saastumiseksi, sillä se ei kuulu mahan ja suolten sisältöön eikä 5 kohta näin ollen koske sitä.

<sup>10</sup> Asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson IV luvun 10 kohdan mukaan ”ruhoissa ei saa olla näkyvää ulostekontaminaatiota. Kaikki näkyvä saastuminen on poistettava viipymättä viimeistelemällä tai vaikutukseltaan vastaavalla vaihtoehtoisella tavalla.”

<sup>11</sup> Ks. asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson II luvun 2 kohta ja liitteessä III olevan II jakson IV luvun 3 kohta.

<sup>12</sup> Ks. asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson IV luvun 9 kohta.

<sup>13</sup> Asetuksen N:o 853/2004 1 artiklan 1 kohdassa säädetään, että kyseisessä asetuksessa säädetyt erityiset hygieniasäännöt täydentävät asetuksen N:o 852/2004 sääntöjä.

45. Alankomaiden hallitus väittää yhdessä Tanskan, Saksan ja Suomen hallitusten sekä komission kanssa, että uloste, sappi ja kuvun sisältö voivat kaikki olla saastumista, koska ne kaikki ovat osa ”ruoansulatuskanavaa”, jota käytetään käsitteenä useimmissa 5 kohdan kieliversioissa hollanninkielistä versiota lukuun ottamatta.

46. Olen samaa mieltä. Ruhon pinnalla olevaa ulostetta, sappea ja kuvun sisältöä voidaan mielestäni pitää asetuksessa N:o 853/2004 ja erityisesti sen 5 kohdassa tarkoitettuna saastumisena.

47. Ensinnäkään 5 kohdassa ei nimenomaisesti määritellä, mitkä voivat olla saastumisen aiheuttajia. Tähän kohtaan sisältyvän säännöksen rakenteesta voidaan kuitenkin päätellä, että ruoansulatuskanavan sisällön valuminen sisäelinten poistamisen aikana on yhteydessä lihan saastumiseen. Kun nimittäin 5 kohdan ensimmäisessä virkkeessä yleisesti edellytetään, että teurastusprosessiin sisältyvän ”paistovalmiiksi käsittelyn” eri vaiheet toteutetaan siten, että vältetään lihan saastuminen, sen toisessa virkkeessä veloitetaan nimenomaisesti toteuttamaan toimenpiteitä, joilla ” sisäelinten poistamisen aikana estetään ruoansulatuskanavan sisällön valuminen”. Näin ollen on melko ilmeistä, että ruoansulatuskanavan sisältö on ymmärretty (lihan) saastumisen aiheuttajaksi, mikä selittää vaatimuksen estää sen valuminen.

48. Toiseksi ruoansulatuskanavan sisällön erityisestä käsitteestä kansallinen tuomioistuin on tämän ennakkoratkaisumenettelyn muiden osapuolten tavoin tuonut esiin, että 5 kohdan toisen virkkeen kieliversioissa on eroja. Vaikka hollannin- ja saksankieliset versiot ovat näennäisesti suppeampia, koska niissä viitataan ainoastaan mahan ja suolten sisältöön,<sup>14</sup> useimmissa muissa kieliversioissa viitataan yleisemmin ruoansulatuskanavan sisältöön.<sup>15</sup>

49. Unionin tuomioistuimen tätä koskevasta vakiintuneesta oikeuskäytännöstä ilmenee, että erikielisten versioiden poiketessa toisistaan periaate, jonka mukaan kaikki unionin kielet ovat yhtä todistusvoimaisia, estää tarkastelemasta yhtä kieliversiota irrallaan muista kieliversioista. Sitä on tulkittava kyseisten säännösten systematiikan ja tavoitteiden mukaisesti ottaen huomioon muun muassa kaikilla muilla virallisilla kielillä laaditut versiot.<sup>16</sup>

50. Silkan logiikan kannalta ja teurastuskäsittelyn kulun huomioon ottaen olisi mielestäni varsin erikoista, jos unionin lainsäätäjä olisi määrittäessään, mitä kaikkea ruhoille ei saa valua, halunnut tehdä eron sellaisten sisältöjen välillä, jotka siipikarjan ruhosta on juuri poistettu millään tavalla erottelematta. Näin ollen 5 kohtaa on nähdäkseni tulkittava siten, että siinä veloitetaan teurastamot toteuttamaan sisäelinten poiston aikana toimenpiteitä, joilla estetään ”ruoansulatuskanavan sisällön” valuminen ruhoille. Tämän laajan käsitteen luonnolliseen tulkintaan sisältyvät paitsi kaikki ruoansulatuselimistöön kuuluvat sisäelimet myös niiden sisältö suusta peräaukkoon asti. Näin ollen 5 kohdan soveltamisalaan kuuluvat väistämättä maksa (ja sappi), suolet (ja uloste) sekä kupu (ja sen sisältö).

51. Kolmanneksi, ja kuten jo edellä todettiin,<sup>17</sup> unionin lainsäätäjä halusi varmistaa elintarviketurvallisuuden korkean tason antamalla saastumiselle laajan määritelmän, johon sisältyi mikä tahansa elintarvikkeen tai rehun biologinen, kemiallinen tai fyysinen tekijä tai tila, jolla voi olla terveydelle haitallinen vaikutus. Tältä osin kaikki kolme edellä mainittua saastumisen mahdollista aiheuttajaa, myös sappi, voivat sisältää bakteereja, kuten Alankomaiden hallitus väittää.

14 Hollanniksi ”inhoud van maag and darmen” ja saksaksi ”Magen- und Darminhalt”.

15 Ks. englanninkielisen version lisäksi esimerkiksi tšekin- (”obsah trávicího ústrojí”), ranskan- (”contenu du tractus digestif”), italian- (”contenuto del tubo digerente”) tai espanjankielinen versio (”contenido del tubo digestivo”).

16 Ks. esim. tuomio 7.9.2006, Nowaco Germany (C-353/04, EU:C:2006:522, 41 kohta); tuomio 3.10.2013, Confédération paysanne (C-298/12, EU:C:2013:630, 22 kohta) ja tuomio 23.12.2015, Firma Theodor Pfister (C-58/15, ei julkaistu, EU:C:2015:849, 25 kohta).

17 Ks. edellä 41 kohta.

52. Neljänneksi ja viimeiseksi jo maalaisjärjen – ellei sen käytöstä ole vielä täysin luovuttu tällä oikeudenalalla – perusteella minun on yhdyttävä Tanskan hallituksen näkemykseen siitä, että saastumisen käsitteellä tuskin voidaan ajatella tarkoitettavan pelkästään sitä, että elintarvike on terveydelle haitallinen. Elintarvikkeen saastumisen on väistämättä tarkoitettava myös tilannetta, jossa liha on yksinkertaisesti ihmisravinnoksi soveltumatonta,<sup>18</sup> vaikka sen ravinnoksi nauttiminen ei johtaisikaan välittömästi ruokamyrkytykseen tai aiheuttaisi suoraan muita terveyshaittoja. Vaikka siis ulosteen, sapon tai kuvun sisällön jäänteitä sisältävä ruho ei mikrobiologisesti olisikaan suoraan terveydelle haitallista, kuten kantajat väittävät, voidaan kohtuudella olettaa, että tällainen liha on todennäköisesti (tavanomaiseksi) ihmisravinnoksi soveltumatonta, jollei sitten ole kyse hyvin erikoisista makumieltymyksistä.

53. Asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson IV luvun 5 kohtaa on siis tulkittava siten, että sitä sovelletaan ulosteesta, sapesta ja kuvun sisällöstä aiheutuvaan saastumiseen.

### ***B Minkälaisia velvoitteita ja missä vaiheessa teurastuskäsittelyä?***

54. Ensimmäisessä ennakkoratkaisukysymyksessään kansallinen tuomioistuin tiedustelee asetuksessa N:o 853/2004 siipikarjateurastamoille asetettujen velvoitteiden luonnetta ja sisältöä siltä osin kuin on kyse (näkyvästä) saastumisesta. Edellytetäänkö 5 ja 8 kohdassa, ettei siipikarjan ruhoissa saa enää sisäelinten poistamisen ja puhdistuksen jälkeen olla lainkaan (näkyvää) saastumista? Jos ensimmäiseen kysymykseen vastataan myöntävästi, ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin haluaa kolmannella ennakkoratkaisukysymyksellään selvittää, *milloin* puhdistuksen on tapahduttava teurastuskäsittelyssä. Onko sen tapahduttava välittömästi sisäelinten poistamisen jälkeen vai voiko se tapahtua myöhemmässä vaiheessa, ehkä jopa jäädytyksen, leikkaamisen tai pakkaamisen aikana?

55. Vastatakseen näihin kysymyksiin unionin tuomioistuimen on tutkittava kaksi näkökohtaa, jotka liittyvät läheisesti toisiinsa. Ensimmäinen niistä on, minkälaisia velvoitteita siipikarjateurastamojen on noudatettava saastumisen osalta ja muuttuuko näiden velvoitteiden luonne teurastuskäsittelyn kuluessa. Toinen näkökohta on, milloin 8 kohdassa tarkoitettujen erityisten puhdistustoimenpiteiden on tapahduttava.

56. Ratkaisuehdotukseni tässä osassa selitän aluksi (1), miksi velvoitteiden laajuus ja luonne vaihtelevat sen mukaan, mihin vaiheeseen teurastuskäsittely on edennyt, ja tämän jälkeen (2), miksi puhdistuksen, sellaisena kuin siitä säädetään 8 kohdassa, on välttämättä tapahduttava post mortem -tarkastuksen ja sisäelinten poiston *jälkeen* mutta *ennen* jäädytystä.

#### *1. Minkälaisista velvoitteista on kyse?*

57. Kantajien mukaan siipikarjateurastamoille on asetettu keinoja koskeva velvoite (velvoite tehdä parhaansa), jota niiden on noudatettava teurastuskäsittelyn kaikissa vaiheissa. Koska ruoansuolatuskanavan sisällön valumista sisäelinten poistamisen aikana on mahdoton estää kokonaan, teurastamojen velvoitteena on pyrkiä kaikkiin mahdollisiin keinoin välttämään lihan saastuminen. Tämä velvoite pätee myös sisäelinten poistamisen ja puhdistuksen aikana. Näin ollen 5 tai 8 kohdan perusteella ei voida odottaa, ettei minkäänlaista valumista tapahdu ja että ruhot ovat täysin puhtaita paistovalmiiksi käsittelyä koskevan linjan lopussa ja ennen jäädytystä, mikä on myös ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen näkemys. Puhdistuksen ei 8 kohdan mukaan tarvitse johtaa mihinkään tiettyyn lopputulokseen (kuten siihen, ettei näkyvää saastumista ole). Kantajat väittävät, että näkyvät saastumisen merkit voidaan poistaa myöhemmässäkin vaiheessa, leikkaamisen

<sup>18</sup> Tämä näkemys saa systematiikkaan perustuvaa tukea asetuksen N:o 178/2002 14 artiklan 2 kohdasta, jonka mukaan elintarviketta ei pidetä turvallisena, jos se on terveydelle haitallinen *tai* ihmisravinnoksi soveltumaton. Jälkimmäisestä näkökohdasta on huomautettava, että liha on todettava ihmisravinnoksi soveltumattomaksi, jos siinä näkyy likaa taikka *ulosteperäistä tai muuta* saastumista (asetuksen N:o 854/2004 liitteessä I olevan II jakson V luvun 1 kohdan s alakohta. Kursivointi tässä.).

tai pakkaamisen aikana, joten niitä ei voida tiukasti velvoittaa saavuttamaan tässä tiettyä tulosta (nollatoleranssinormi) sisäelinten poistamisen ja puhdistuksen jälkeen ja ennen jäähdystä. Kantajien mukaan näin tiukan vaatimuksen asettaminen olisi teknisesti epärealistista, koska mekaaninen käsittely teurastuslinjalla etenee niin nopeasti. Vaatimukselle, jonka mukaan näkyvä saastuminen on poistettava sisäelinten poistamisen jälkeen ja ennen jäähdystä, ei sitä paitsi ole mitään tieteellisiä perusteita, koska saastumista tapahtuu tavallisesti jo tätä aikaisemmassa vaiheessa eli silloin, kun siipikarjaa kynitään.

58. Unionin tuomioistuimessa käsiteltävän asian muut osapuolet tekevät – pienin vaihteluin – eron teurastamolle sisäelinten poistovaiheessa kuuluvien velvoitteiden ja niille puhdistusvaiheessa kuuluvien velvoitteiden välillä. Sisäelinten poisto on yhtäältä tehtävä huolellisesti, jotta vältetään lihan saastuminen. Kun puhdistus on – sisäelinten poiston jälkeen ja ennen jäähdystä – saatettu loppuun, ruhojen on toisaalta oltava puhtaita ja saasteettomia, koska puhdistuksen tarkoituksena on nimenomaan poistaa kaikki jäljelle jäänyt näkyvä saastuminen.

59. Olen tästä pitkälti samaa mieltä.

60. Kyseessä oleviin 5 ja 8 kohtaan sisältyy kaksi erillistä mutta toisiaan täydentävää velvoitetta, joita sovelletaan teurastuskäsittelyn eri vaiheisiin. Sisäelinten poistovaiheen loppuun saattamiseen saakka on noudatettava huolellisuusvelvoitetta: teurastuslinjat on järjestettävä ja niitä on hoidettava siten, että estetään saastuminen niin pitkälle kuin se on teknisesti mahdollista (5 kohta). Sisäelinten poiston, post mortem -tarkastuksen ja puhdistuksen jälkeen teurastamon on varmistettava, ettei ruhoissa ole saastumista (8 kohta).

61. Ensinnäkin 5 kohdan sanamuodosta ilmenee, että siipikarjateurastamojen on toteutettava hyvissä ajoin kaikki asianmukaiset toimenpiteet, joilla estetään lihan saastuminen jokaisessa teurastuskäsittelyn vaiheessa eli tainnutuksen, verenlaskun, nylkemisen, kynimisen, sisäelinten poiston ja muun käsittelyn aikana. Niiden on erityisesti pyrittävä kaikin tavoin varmistamaan, ettei sisäelinten poistoa tehdä niin, että ruoansulatuskanavan sisältö pääsee valumaan ruholle, koska se, kuten edellä todettiin,<sup>19</sup> aiheuttaisi ruhon saastumisen.

62. Toiseksi 5 kohdan systemaattinen tulkinta osoittaa, ettei unionin lainsäätäjän tarkoituksena ole voinut olla säätää, että sisäelinten poiston on yhtenä teurastuskäsittelyn vaiheena tapahduttava täysin moitteettomasti ja ettei siitä koskaan saa aiheutua minkäänlaista saastumista. Paitsi että tämä olisi kohtuutonta, se tekisi post mortem -tarkastuksen jokseenkin tarpeettomaksi. Kuten 5 kohtaa sen loogisena jatkona välittömästi seuraavista 6 ja 7 kohdasta nimittäin ilmenee, post mortem -tarkastuksen jälkeen ihmisravinnoksi kelpaamattomat osat on poistettava mahdollisimman pian laitoksen puhtaalta alueelta, ja ruhossa jäljellä olevat sisäelimet on poistettava kokonaan ja mahdollisimman nopeasti. Näistä säännöksistä käy selvästi ilmi, että teurastamot voivat puuttua sisäelinten poistamisen aikana mahdollisesti ilmeneviin ongelmiin ja korjata ne sitä välittömästi seuraavassa käsittelyvaiheessa. Niiden on siis joko saatettava sisäelinten poistaminen jotenkin päätökseen tai poistettava ruho kokonaan.

63. Jälkimmäisestä tapauksesta on huomautettava, että liha on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos siinä näkyy likaa taikka ulosteperäistä tai muuta saastumista.<sup>20</sup> Kuten Tanskan hallitus mielestäni järkevästi väitti istunnossa, tätä velvoitetta on tulkittava suppeasti, kun kyseessä on tämänkaltaisen laajempi saastuminen. Jos saastuminen on vähäistä, ruho on puhdistettava huolellisesti ennen jäähdystä. Jos näin ei tehdä tai ei voida tehdä, liha on lopulta todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.

<sup>19</sup> Edellä tämän ratkaisuehdotuksen 47–54 kohta.

<sup>20</sup> Ks. asetuksen N:o 854/2004 liitteessä I olevan II jakson V luvun 1 kohdan s alakohta.



64. Kolmanneksi useat muut unionin lainsäädännön relevanttien säädösten säännökset vahvistavat, että velvollisuutta estää saastuminen sisäelinten poistovaiheessa on pidettävä velvoitteena tehdä parhaansa tai huolellisuusvelvoitteena. Teurastuskäsittelyt on suunniteltava siten, että lihan saastuminen voidaan estää niin pitkälle kuin se on teknisesti mahdollista. Esimerkiksi eläimet on erotettava toisistaan fyysisesti ja teurastusketjun eri osat on erotettava toisistaan fyysisesti ja ajallisesti ristikontaminaation välttämiseksi.<sup>21</sup> Teurastamoiden HACCP-periaatteisiin perustuvilla menettelyillä vaarat on tunnistettava, poistettava tai ainakin saatettava hyväksyttävälle tasolle.<sup>22</sup> Kysymykseen *näkyvästä* saastumisesta liittyy läheisesti myös se, että asetuksen N:o 854/2004 liitteessä I olevan I jakson I luvun 2 kohdan b alakohdassa edellytetään, että virkaeläinlääkäri tarkastaa, että toimijan *menettelyillä* taataan *siltä osin kuin on mahdollista*, ettei lihassa ole uloste- tai muuta kontaminaatiota.

65. Kuten kaikki unionin tuomioistuimessa käsiteltävän asian osapuolet yksimielisesti toteavat, vaikuttaa kaiken kaikkiaan siltä, että 5 kohdassa on tulkittava edellytettävän, että teurastamot erityisesti sisäelinten poistovaiheessa hoitavat teurastuslinjaa siten, että vältetään saastuminen niin pitkälle kuin se on *teknisesti mahdollista*.

66. Koska kantajat ovat esittäneet useita teurastuskäsittelyn mekanismiin liittyviä perusteluja, haluan selvyuden vuoksi lisätä vielä yhden täsmennyksen. Mielestäni ”teknisesti mahdoton” on eri asia kuin ”teknisesti mahdollinen, mutta vain kovin kallis”. Jälkimmäiseen ryhmään kuuluvat selvästikin toimenpiteet, jotka vaativat tuotantoprosessin mahdollista uudelleenjärjestelyä ja/tai aiheuttavat teurastamonpitäjille lisäkustannuksia, jolloin käsittely tuottaa vähemmän voittoa (jos toimenpiteistä esimerkiksi seuraa, että teurastuslinjan läpi kulkee vähemmän kuin nykyiset 10 000 kananpoikaa tunnissa niin, että puhdistukseen voidaan käyttää enemmän aikaa).

67. Velvoite, josta 8 kohdassa säädetään, puolestaan koskee teurastuskäsittelyn toista (seuraavaa) vaihetta, nimittäin paistovalmiiksi käsittelyä koskevan ketjun loppua. Tämä velvoite on myös eriluonteinen. Teurastamoille asetetaan siis 8 kohdassa toinen, tiukempi velvoite, jota niiden on noudatettava käsittelyn seuraavassa vaiheessa, jossa lihan on jo tarkoitus olla syötäväksi valmista. Tässä viimeisessä vaiheessa teurastamojen on varmistettava, ettei lihassa ole saastumista.

68. Myönnän, ettei 8 kohdassa nimenomaisesti viitata saastumiseen. Siinä mainitaan ainoastaan vaatimukset lihan puhdistamisesta ja sen jäädyttämisestä sisäelinten poiston ja tarkastuksen jälkeen. Olen kuitenkin Alankomaiden hallituksen kanssa samaa mieltä siitä, että kyseisessä vaiheessa puhdistuksen tarkoituksena on poistaa ainakin kaikki jäljellä oleva näkyvä saastuminen. Kuten Tanskan hallitus mielestäni aivan oikein ja perustellusti toteaa,<sup>23</sup> jos laajamittaisen saastumisen seurauksena on oltava lihan hävittäminen ihmisravinnoksi kelpaamattomana post mortem -tarkastuksen vaiheessa, vähäinen saastuminen voidaan kyllä sallia, mutta silloin liha on puhdistettava perusteellisesti, jotta se kelpaisi ihmisravinnoksi.

69. Näin ollen 5 ja 8 kohdasta seuraa yhdessä luettuina, että teurastuskäsittelyissä on ensinnäkin post mortem -tarkastukseen saakka toimittava siten, että vältetään mahdollisimman pitkälle kaikenlaista saastumista. Toiseksi teurastetussa siipikarjassa ei ainakaan enää puhdistuksen jälkeen saa olla lainkaan saastumista.

## *2. Milloin puhdistuksen on tapahduttava?*

70. Asianosaiset ja muut osapuolet ovat esittäneet kaksi eri lähestymistapaa siihen, missä vaiheessa teurastuskäsittelyä 8 kohdassa tarkoitetun puhdistuksen on tapahduttava.

21 Ks. asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson III luvun 2 kohta ja liitteessä III olevan II jakson IV luvun 3 kohta.

22 Ks. asetuksen N:o 852/2004 5 artikla.

23 Edellä 63 kohta.

71. Kantajien mukaan se, että 8 kohdassa mainitaan ensin puhdistus ja vasta sen jälkeen jäähditys, ei suinkaan tarkoita, että puhdistus on tehtävä loppuun ennen jäähditystä. Kyseisestä säännöksestä ainoastaan seuraa, että puhdistuksen on ainoastaan oltava *alkanut* ennen jäähditystä. Alankomaiden hallitus ja menettelyn muut osapuolet sitä vastoin väittävät, että puhdistuksen on tapahduttava (ja se on saatettava loppuun) *ennen* jäähditystä, koska tämä on viimeinen kerta teurastuskäsittelyn aikana, kun liha voidaan enää puhdistaa. Puhdistus olisi liian myöhäistä, jos se tapahtuisi vasta leikkaamisen tai luiden poistamisen vaiheissa, joista muuten säädetään liitteessä III olevan II jakson V eikä IV luvussa.

72. Nähdäkseni on melko selvää, että 8 kohdassa edellytetyn puhdistuksen on tapahduttava ja se on saatettava loppuun ennen jäähditystä.

73. Myönnettäköön, että 8 kohdan sanamuoto on jossain määrin epäselvä. Siinä todetaan, että ”tarkastuksen ja sisäelinten poistamisen jälkeen teurastetut eläimet on puhdistettava ja jäähdytettävä enintään 4 °C:n lämpötilaan niin pian kuin mahdollista, paitsi jos liha leikataan vielä lämpimänä”. Tässä kuvattu toimintajärjestys viittaisi siihen, että tarkastus tapahtuu ennen sisäelinten poistamista (eikä sen jälkeen) ja että teurastetut eläimet on todellakin puhdistettava *ja* jäähdytettävä. Jos tässä tukeuduttaisiin pelkästään ja-konjunktioon, voitaisiin kieliopillisin perustein väittää, että nämä kaksi toimintoa tapahtuvat samanaikaisesti.

74. Sekä kyseisen säännöksen rakenne että sen logiikka kuitenkin selvästi estävät tällaisen tulkinnan.

75. Asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson IV luvun yksittäisten kohtien järjestys ja rakenne ensinnäkin osoittavat selvästi, että ruhot käyvät aluksi läpi ante mortem -tarkastuksen, että ne sen jälkeen teurastetaan (kaikki 5 kohdassa säädetty vaiheet) ja että lopuksi niille tehdään post mortem -tarkastus (6 kohta). Näiden ruhoille tehtävien *kahdenlaisten tarkastusten* valossa tämä selkeä kronologinen järjestys ei vaikuta täysin väärältä. Puhdistuksen on tapahduttava (post mortem-) tarkastuksen jälkeen ja ennen jäähditystä.

76. Toiseksi tätä 8 kohdan tulkintaa tukee vesipuhdistuksen tarkoitus eli kaiken (näkyvän) kontaminaation poistaminen. Huolimatta väitteistä, joita kantajat ovat esittäneet teurastuskäsittelyn aikana tapahtuvien eri puhdistusvaiheiden samantarvoisuudesta, 8 kohdassa mainittua puhdistusvaihetta on pidettävä ratkaisevana, koska – kuten tämän ratkaisuehdotuksen edellisessä osassa todettiin – tällä nimenomaisella puhdistuksella on tärkeä merkitys jäljelle jääneen kontaminaation poistamisessa. Jos sen tarkoitus on tällainen, olisi – käytännöllisesti katsottuna – jokseenkin epäloogista, jos puhdistuksen pitäisi tapahtua *ennen* post mortem -tarkastusta tai jäähdityksen *jälkeen*. Ensiksi mainitussa tapauksessa tarkastaja ei voisi suorittaa tarkastustehtäviään kunnolla, koska hän ei havaitsisi laajaa saastumista (koska se olisi huuhdottu pois). Jälkimmäisessä tapauksessa aiheutuisi asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson IV luvun 9 kohdan a alakohdassa<sup>24</sup> tarkoitettu ruhojen ristikontaminaation riski, jos vesijäähdytykseen kulkeutuisi likainen ruho.

77. Kolmanneksi viimeksi mainitusta alakohdasta myös ilmenee selvästi, että ruhojen ja veden välisen kontaktin tarkoitus ja luonne on puhdistusvaiheessa hyvin erilainen kuin jäähditysvaiheessa. Kuten kantajat toteavat, ruhojen jäähdyttäminen upottamalla ne vesisäiliöön, jossa on tietty lämpötila, voi myös jossain määrin puhdistaa niitä. Vaikka jätettäisiin huomiotta edellisessä kohdassa tarkasteltu kysymys jäähditysvaiheesta tapahtuvasta saastumisesta, on silti todettava, että jäähdyttäminen kuuluu (samoin kuin leikkaaminen ja pakkaaminen) yksinkertaisesti eri prosessiin, joka sijoittuu paistovalmiiksi käsittelyn ketjun loppuun saattamisen jälkeen ja jonka tarkoituksena ei enää ole käsitellä lihaa paistovalmiiksi vaan valmistella se rahtaukseen.

<sup>24</sup>

”Silloin kun ruhoille tehdään vesijäähditys, – ruhojen saastumisen välttämiseksi on toteutettava kaikki tarvittavat varotoimenpiteet –”.



78. Lyhyesti sanottuna 8 kohdassa asetettu velvoite, jonka mukaan ”eläimet on puhdistettava”, tarkoittaa, että kaikki jäljellä oleva saastuminen on poistettava sisäelinten poistamisen ja puhdistuksen jälkeen mutta selvästikin *ennen* jäähtymisen alkamista.

### C Tarkastukset

79. Neljännessä ennakkoratkaisukysymyksessään kansallinen tuomioistuin pyytää määrittämään, millä tavalla viralliset tarkastukset on tehtävä, ja erityisesti, voiko toimivaltainen viranomainen poimia ruhoja teurastuslinjalta ja tarkastaa sekä ulko- että sisäpuolelta ja rasvakudoksen alta, onko niissä näkyvää saastumista.

80. Kaikki asian osapuolet ovat vastanneet tähän kysymykseen myöntävästi, vaikkakin kantajat riitauttavat tarkastajien soveltamaksi väitetyn nollatoleranssinormin.

81. Aluksi on todettava, että pääasiassa kyseessä olevien tarkastusten luonteesta ja oikeusperustasta näyttää olevan tiettyä epäselvyyttä. Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin viittaa asetuksen N:o 854/2004 post mortem -tarkastuksia koskevaan säännökseen eli liitteessä I olevan I jakson II luvun D osan 1 kohtaan. Kantajien mukaan post mortem -tarkastuksessa ei tarkasteta, esiintyykö ruhoissa saastumista. Tällainen tarkastus olisi epälooginen, koska post mortem -tarkastusta ei tehdä paistovalmiiksi käsittelyn lopussa vaan sen puolivälissä, minkä jälkeen ruhot käyvät läpi vielä useita puhdistusvaiheita. Alankomaiden hallitus väittää, että koska näihin tarkastuksiin sisältyy näytteenotto, joka tapahtuu post mortem -tarkastuksen ja puhdistuksen jälkeen, niillä ei pyritä mahdollisten eläintautien tunnistamiseen. Niiden oikeusperusta voisi siten olla pikemminkin asetuksen N:o 854/2004 4 artikla ja asetuksen N:o 882/2004 3 ja 10 artikla. Tanskan hallitus katsoo, että asian kannalta merkityksellinen säännös voisi olla myös asetuksen N:o 854/2004 liitteessä I olevan IV jakson V luvun B osan 1 kohta, joka koskee sisäelinten päivittäistä näytteenottoa ja tarkastusta.

82. Jos lähtökohdaksi otetaan Alankomaiden hallituksen esittämät lausumat – ja sulkematta tietenkään pois muita mahdollisia oikeusperustoja,<sup>25</sup> joiden määrittäminen on viime kädessä kansallisen tuomioistuimen tehtävä –, vaikuttaa todellakin siltä, että asetuksen N:o 882/2004 3 ja 10 artikla, jotka koskevat yleensäkin virallista valvontaa rehu- ja elintarvikelainsäädännön noudattamisen varmistamiseksi, voisivat toimia pääasiassa kyseessä olevien tarkastusten oikeusperustana. Tämän asetuksen 3 artiklan 3 kohdassa säädetään erityisesti, että ”virallista valvontaa on harjoitettava rehujen ja elintarvikkeiden sekä eläinten ja eläintuotteiden kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa”. Sen 10 artiklan 2 kohdan b alakohdan i alakohdassa säädetään tarkemmin rehun ja elintarvikkeiden tarkastuksesta muun muassa näytteenotolla.

83. Virkaeläinlääkärien valtuuksien laajuudesta, josta ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin on kiinnostunut, on todettava, ettei viimeksi mainitun asetuksen säännöksissä viitata nimenomaisesti mihinkään tiettyihin toimenpiteisiin. Se on muotoiltu väljästi. Tästä seuraa, että tarkastajien valtuuksiin voi hyvin kuulua teurastuslinjalta poimittujen ruhojen tarkastaminen ulko- ja sisäpuolelta ja rasvakudoksen alta puhdistuksen jälkeen ja ennen jäähtymistä, jotta helpotettaisiin valvontaa. Näin ollen vaikuttaa selvältä, että toimivaltaisilla kansallisilla viranomaisilla on oikeus tehdä tarkastuksia missä tahansa teurastuskäsittelyn vaiheessa.

<sup>25</sup> Huomattakoon, että asetuksen N:o 854/2004 5 artiklan 1 kohdassa virkaeläinlääkäreille annettu valtuutus tarkastustehtävien suorittamiseen teurastamoissa on melko väljä, kuten ilmaus ”jotka koskevat erityisesti” osoittaa.

84. Kysymys siitä, *milloin* tarkastus voidaan tehdä, on tietenkin eri kuin kysymys siitä, *mitä* voidaan tarkastaa ja millä perusteilla. Jälkimmäiseen on vastattava viittaamalla edellä määriteltyjen velvoitteiden soveltamisalaan ja luonteeseen:<sup>26</sup> vastaus riippuu siitä, ovatko tarkastajat valvomassa 5 vai 8 kohdassa säädettyjen velvoitteiden noudattamista. Kun tämä on selvitetty, selviävät ne täsmälliset vaatimukset, joita tarkastajat voivat järkevästi soveltaa.

85. Koska kyseisten tarkastusten tosiasiallisesta ja oikeudellisesta luonteesta on vain vähän tietoja, tähän on tuskin mahdollista antaa tarkempia ohjeita muuten kuin toteamalla yleisesti, että nämä, kuten kaikki muutkin tarkastukset, on suoritettava järkevästi ja oikeasuhteisesti. Kuhunkin tarkastukseen valittavat keinot (näytteiden lukumäärä; onko linja pysäytettävä vai poimitaanko näytteiksi otettavat siipikarjanruhot käynnissä olevalta linjalta jne.) vaihtelevat sen mukaan, mitä täsmälleen on tarkastettava ja missä teurastuskäsittelyn vaiheessa, ja näiden keinojen on oltava tarkastuksen kohteeseen nähden asianmukaisia (jotta tarkastukset tosiaan olisivat edustavia), mutta niillä ei saada ylittää sitä, mikä on tarpeen tarkastusten suorittamiseksi asianmukaisella tavalla.

#### **D Yhteenveto**

86. Käytyäni näin läpi ne kolme aihealuetta, joihin kansallisen tuomioistuimen esittämät viisi ennakkoratkaisukysymystä liittyvät, teen vielä selvyuden vuoksi yhteenvedon kuhunkin ennakkoratkaisukysymyksen annettavasta vastauksesta.

87. Ensimmäiseen ennakkoratkaisukysymykseen on vastattava myöntävästi. Jos kyseiset tarkastukset tehdään sisäelinten poistamisen ja puhdistuksen jälkeen 8 kohdan noudattamisen valvomiseksi, ruhoissa ei enää saa olla etenkin näkyvää saastumista.

88. Joistakin muista ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen esiin tuomista näkökohdista ja kantajien istunnossa esittämistä melko yksityiskohtaisista perusteluista huolimatta en katso, että unionin tuomioistuimen tehtävänä on lausua tästä tämän enempää. Vaikka on tietenkin kiehtovaa pohtia, voidaanko ruhon sisäpuolella peräaukon läheisyydessä olevaa paria pientä uloste- tai sappipisaraa vielä pitää ”hyväksyttävällä tasolla” olevana saastumisena (ja mikä niiden läpimitta voisi mahdollisesti olla) (kantajien istunnossa mainitsema esimerkki), unionin tuomioistuimen asiana ei ole arvioida tosiseikkoja eikä tutkia niitä ennakkoratkaisua pyytäneessä tuomioistuimessa vireillä olevan asian ratkaisemiseksi.

89. Myös toiseen ennakkoratkaisukysymykseen on vastattava myöntävästi: saastumisen käsitteeseen sisältyy ulosteen, sapen ja kuvun sisällön aiheuttama saastuminen.

90. Kolmanteen ennakkoratkaisukysymykseen on vastattava siten, että puhdistuksen on tapahduttava mahdollisimman pian sisäelinten poistamisen jälkeen, kuten 8 kohdassa selvästi mainitaan, ja ennen jäädytys-, leikkaamis- ja pakkaamiskäsittelyjen alkamista.

91. Neljänneestä ennakkoratkaisukysymyksestä on todettava, että vaikka käsiteltävässä asiassa jää tiettyssä määrin epäselväksi, mitä minkäkin unionin oikeussäännön perusteella on täsmälleen tarkastettu, on jokseenkin selvää, että viranomaiset voivat poimia ruhoja teurastuslinjalta ja tarkastaa, onko kussakin vaiheessa, etenkin puhdistuksen jälkeen, noudatettu vaatimuksia, koska puhdistuksella on ratkaiseva merkitys silloin, kun siipikarjanliha on käsitelty paistovalmiiksi. Mitä täsmälleen voidaan tarkastaa ja millä perusteilla, riippuu siitä, missä vaiheessa tarkastus tehdään ja valvotaanko sillä 5 vai 8 kohdassa vai muissa sovellettavissa säännöksissä mainittujen velvoitteiden noudattamista.

92. Edellä esitetyt vastaukset ja erityisesti ensimmäiseen ennakkoratkaisukysymykseen annettu vastaus huomioon ottaen viidenteen ennakkoratkaisukysymykseen ei ole tarpeen vastata.

<sup>26</sup> Edellä 55–78 kohta.

## V Ratkaisuehdotus

93. Edellä esitetyn perusteella ehdotan, että unionin tuomioistuin vastaa Rechtbank Rotterdamin esittämiin ennakkoratkaisukysymyksiin seuraavasti:

- eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson IV luvun 5 ja 8 kohtaa on tulkittava siten, että siipikarjan ruhossa ei enää sisäelinten poistamisen ja puhdistuksen jälkeen saa olla lainkaan saastumista;
- asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson IV luvun 5 ja 8 kohtaa sovelletaan ulosteen, sapen ja kuvun sisällön aiheuttamaan saastumiseen;
- asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan II jakson IV luvun 8 kohtaa on tulkittava siten, että puhdistuksen on tapahduttava sisäelinten poistamisen jälkeen mutta ennen jäähdytystä;
- toimivaltaiset viranomaiset voivat tehdä rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 882/2004 3 ja 10 artiklan perusteella tarkastuksia missä tahansa teurastuskäsittelyn vaiheessa, myös puhdistuksen jälkeen.