



Határozatok Tára

MICHAL BOBEK
FŐTANÁCSNOK INDÍTVÁNYA
Az ismertetés napja: 2018. november 29.¹

C-347/17. sz. ügy

A
B
C
D
E
F
G

kontra
Staatssecretaris van Economische Zaken

(a Rechtbank Rotterdam [rotterdami bíróság, Hollandia] által benyújtott előzetes döntéshozatal iránti kérelem)

„Előzetes döntéshozatal iránti kérelem – 853/2004/EK rendelet – 854/2004/EK rendelet – Az állati eredetű ételek higiénája – Baromfi – A zsigerelest követően a vágóhidakra vonatkozó kötelezettségek – Jelleg és tartalom – Az állati testek tisztítása – A »szennyeződés« fogalma – Az állati testen látható vagy nem látható szennyeződés – Bélsárral, epével vagy begytartalommal való szennyeződés – Ellenőrzések – A tisztviselők hatásköre”

I. Bevezetés

1. Néhány ellenőrzés alapján a holland hatóságok hét vágóhíd-üzemeltetőt megbírságoltak amiatt, hogy nem felelt meg az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó nemzeti és uniós jogszabályoknak. Az ellenőrzésre a vágási eljárásnak a baromfi zsigerelest és tisztítását követő és a hűtést megelőző szakaszában került sor. Számos állati testen bélsárral, epével és begytartalommal való látható szennyeződést találtak.

2. A baromfivágóhidak vitatják a nemzeti hatóságok ellenőrzésének módját és az általuk tett megállapításokat. Ezzel összefüggésben kell a Bíróságnak értelmeznie a vágóhidakra vonatkozó azon kötelezettségek természetét és tartalmát, amelyek a baromfiágazatra vonatkozó uniós jogból erednek, különösen azt, hogy a vágási eljárás során milyen szennyeződéstípusokat kell kerülni és az uniós jog milyen hatáskörrel ruházza fel a hatósági állatorvosokat a vágási eljárás ellenőrzéséhez.

¹ Eredeti nyelv: angol.

II. Jogi háttér

A. Az uniós jog

1. A 853/2004/EK rendelet

3. Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 853/2004 rendelet)² 3. cikkének (1) bekezdése előírja, hogy „[a]z élelmiszeripari vállalkozók betartják a II. és III. melléklet vonatkozó rendelkezéseit”.

4. A III. melléklet II. szakasza konkrét követelményeket ír elő a baromfihúsról és a nyúlfélék húsról. A II. fejezet meghatározza azokat a követelményeket, amelyeknek az említett ágazatban a vágóhidaknak meg kell felelniük:

„Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a baromfi- és nyúlfélék vágását végző vágóhidak kivitelezése, elrendezése és felszerelése megfelel az alábbi követelményeknek.

[...]

2. A hús szennyeződésének elkerülésére a vágóhidaknak:

- a) megfelelő számú helyiséggel kell rendelkezniük, amelyek alkalmasak a műveletek elvégzésére;
- b) külön helyiséggel kell rendelkezniük a zsigereléshez és a további előkészítéshez [...];
- c) biztosítaniuk kell az alábbi műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítését:
 - i. kábítás és véreztetés;
 - ii kopasztás vagy nyúzás, és forrázás; és
 - iii. a hús feladása;

[...]

- e) vágóvonalakkal kell rendelkezniük, amelyeket úgy alakítottak ki, hogy (működtetésük esetén) biztosítsák a vágási eljárás folyamatosságát, és elkerüljék a vágási vonal különböző részei közötti szennyeződést. Amennyiben egy helyiségben egynél több vágóvonal működik, azokat a kereszt-szennyeződés megelőzése érdekében megfelelően el kell különíteni.

[...]”

5. A III. melléklet II. szakaszának IV. fejezete a vágási higiénia számára számos olyan követelményt ír elő, amelynek a baromfiágazatban tevékenykedő vágóhidakat üzemeltető gazdasági vállalkozóknak meg kell felelniük:

„[...]”

² HL 2004. L 139., 55. o.; magyar nyelvű különkiadás 3. fejezet, 45. kötet, 14. o.

5. A kábítást, véreztetést, nyúzást vagy kopasztást, zsigereletést és egyéb előkészítést indokolatlan késedelem nélkül, oly módon kell elvégezni, hogy a hús szennyeződése elkerülhető legyen. Intézkedéseket kell tenni különösen annak elkerülésére, hogy az emésztőtraktus tartalma a kizsigereletés alatt és azt követően kifolyjon.

[...]

7. A vágást követő húsvizsgálat után:

a) az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket a lehető leghamarabb el kell távolítani a létesítmény tiszta övezetéből;

[...]

c) a vese kivételével a hasított testben maradó zsigereket, vagy azok részeit lehetőség szerint teljesen és a lehető leghamarabb el kell távolítani, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más utasítást ad.

8. A vizsgálatot és a zsigereletést követően a levágott állatokat meg kell tisztítani és 4 °C vagy az alatti hőmérsékletre le kell hűteni, kivéve ha a húst még melegen darabolják.

9. Ha a hasított testet merítéses hűtési folyamatnak vetik alá, figyelembe kell venni a következőket:

a) Minden elővigyázatossági intézkedést meg kell hozni az állati testek szennyeződésének elkerülésére, figyelembe véve olyan paramétereket, mint az állati test tömege, a víz hőmérséklete, térfogata, a vízáramlás iránya és a hűtési idő.

[...]”

2. A 854/2004/EK rendelet

6. Az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 854/2004 rendelet)³ (8) preambulumbekzdése a következőképpen szól: „Sziükség van a hús előállításának hatósági ellenőrzésére annak igazolása érdekében, hogy az élelmiszeripari vállalkozók betartják a higiéniai szabályokat, és tiszteletben tartják a közösségi jogszabályokban megállapított kritériumokat és célokat. E hatósági ellenőrzéseknek ki kell terjedniük az élelmiszeripari vállalkozók tevékenységeinek és ellenőrzéseinek felülvizsgálataira, beleértve az élelmiszeripari vállalkozók saját ellenőrzéseinek ellenőrzését”.

7. A 4. cikk (3) bekezdése értelmében a hatósági ellenőrzések tartalmazzák a következőket:

„a) a helyes higiéniai gyakorlatok felülvizsgálata és a veszélyelemzésre, kritikus szabályozási pontokra (HACCP) alapuló eljárások;

b) az 5–8. cikkben meghatározott hatósági ellenőrzések; és

c) a mellékletekben meghatározott bármely különös felülvizsgálati feladat.”

8. Az 5. cikk értelmében „[a] tagállamok biztosítják a friss húsnak az I. melléklettel összhangban történő hatósági ellenőrzéseinek elvégzését.

³ HL 2004. L 139., 206. o.; magyar nyelvű különkiadás 3. fejezet, 45. kötet, 75. o.

- (1) A friss húst forgalomba hozó vágóhidakon, vadfeldolgozó-létesítményekben és darabolóüzemekben a hatósági állatorvos vizsgálatot végez az I. melléklet II. fejezetének I. szakaszában [helyesen: I. melléklet I. szakaszának II. fejezetében] foglalt általános követelményekkel és a IV. szakasz különleges követelményeivel összhangban, különös tekintettel az alábbiakra:
- a) az élelmiszerláncra vonatkozó információ;
 - b) levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat;
 - c) állatjólét;
 - d) levágást követő húsvizsgálat;
 - e) különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagok és egyéb állati melléktermékek; és
 - f) laboratóriumi vizsgálat.”

9. Az I. melléklet I. szakasza meghatározza a hatósági állatorvos feladatait a friss hús ágazatában. Különösen, az I. fejezetben felülvizsgálati feladatokat, a II. fejezetben pedig vizsgálati feladatokat ír elő.

10. Az I. fejezet 2. pontjának b) alpontja előírja, hogy „[a] 4. cikk (5) bekezdésének a HACCP-alapú elvek felülvizsgálataira vonatkozó általános követelményei mellett a hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell, hogy a vállalkozók eljárásai a lehető legteljesebb mértékig biztosítják-e, hogy a hús [...] nem tartalmaz bélsár eredetű vagy más szennyeződést”.

11. A II. fejezet D. része a következőképpen határozza meg a levágást követő húsvizsgálat módját:

„1. Az állati testeken és a hozzájuk tartozó belső szerveken a levágást követően haladéktalanul húsvizsgálatot kell végezni. Minden külső felületet meg kell szemlélni. E célból szükség lehet az állati testek, valamint a belső szervek minimális kezelésére, vagy speciális műszaki felszerelésre. Különös figyelmet kell fordítani a zoonózisok, illetve az OIS A. és – adott esetben – B. listáján szereplő betegségek azonosítására. A vágóvonal sebességének és a jelen lévő ellenőrző személyzet számának lehetővé kell tennie a megfelelő vizsgálatot.

2. Ha szükséges, az állati testeket, belső szerveket át kell tapintani, vagy be kell metszeni, laboratóriumi vizsgálatot kell végezni [...]

[...]

4. A vizsgálat során óvintézkedéseket kell tenni annak biztosítására, hogy a tapintásos, vágásos vagy bemetszéses vizsgálat során a hús a lehető legkisebb mértékben szennyeződjön.

[...]”

12. Az I. melléklet II. szakaszának V. fejezete a hústra vonatkozóan az ellenőrzéseket követően meghozandó döntéseket illetően ír elő szabályokat. Az 1. pont s) alpontja nevezetesen előírja, hogy „A húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha [...] talaj-, bélsár- vagy egyéb szennyeződést tartalmaz”.

13. Az I. melléklet IV. szakaszának V. fejezetének B. része kifejezetten a levágást követő baromfihús-vizsgálattal foglalkozik, a következőképpen:

- „1. Valamennyi madáron levágást követő húsvizsgálatot kell végezni az I. és III. szakasszal összhangban. A hatósági állatorvosnak emellett személyesen kell elvégeznie az alábbi ellenőrzéseket:
- a) a zsigerek és a testüregek napi ellenőrzése a madarak egy reprezentatív mintáján;
 - b) a levágást követő húsvizsgálat után az azonos származású madarak valamennyi tételéből származó véletlenszerű minta részletes vizsgálata az emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított madárrészek és egész madarak esetében; és
 - c) minden további szükséges vizsgálat, ha okkal gyanítható, hogy az érintett madarak húsa emberi fogyasztásra alkalmatlan lehet.”

3. A 882/2004/EK rendelet

14. A takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 882/2004 rendelet)⁴ 3. cikkének (3) bekezdése a következőket írja elő: „Hatósági ellenőrzéseket kell végezni a takarmányok vagy élelmiszerek, illetve az állatok és állati eredetű termékek előállításának, feldolgozásának és forgalmazásának bármely szakaszában”.

15. A 10. cikk (1) bekezdése értelmében a „hatósági ellenőrzésekhez kapcsolódó feladatokat általában megfelelő ellenőrzési módszerek és technikák, így például nyomon követés, felügyelet, felülvizsgálat, audit, vizsgálat, mintavétel és elemzés alkalmazásával kell elvégezni”.

4. A 852/2004/EK rendelet

16. Az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 852/2004 rendelet)⁵ 2. cikke (1) bekezdésének f) pontja úgy határozza meg a „szennyeződés” fogalmát, mint „valamely veszély megléte vagy bevitele”.

17. Az 5. cikk a veszélyelemzéssel és a kritikus szabályozási pontokkal (HACCP) foglalkozik:

„(1) Az élelmiszeripari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.

(2) A HACCP (1) bekezdésben említett alapelvei a következőkből állnak:

- a) azon veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;
- b) a kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;

4 HL 2004. L 165., 1. o.; magyar nyelvű különkiadás 3. fejezet, 45. kötet, 200. o.

5 HL 2004. L 139., 1. o.; magyar nyelvű különkiadás 13. fejezet, 34. kötet, 319. o.

- c) a kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;

[...]”

5. A 178/2002/EK rendelet

18. Az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 178/2002 rendelet vagy általános élelmiszerjogi rendelet)⁶ 3. cikkének 14. pontjának meghatározásában „veszély” az „élelmiszerben vagy takarmányban található biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyag, amely az egészségre károsan hathat”.

19. A 14. cikk meghatározza az élelmiszer-biztonsági követelményeket:

„(1) Nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba.

(2) Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha:

a) az egészségre ártalmas;

b) emberi fogyasztásra alkalmatlan.

(3) Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer biztonságos-e, figyelembe kell venni a következőket:

a) az élelmiszer fogyasztásának, illetve a termelés, feldolgozás és forgalmazás egyes szakaszaiban az élelmiszer felhasználásának szokásos feltételeit; valamint

b) a fogyasztóval közölt információkat, többek között a termék címkéjén feltüntetett információkat, illetve a fogyasztó rendelkezésére álló egyéb információkat egy adott élelmiszer vagy élelmiszercsoport egészségkárosító hatásainak megelőzéséről.

(4) Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer ártalmas-e az egészségre, figyelembe kell venni a következőket:

a) az élelmiszert elfogyasztó személy egészségét károsító, azonnal és/vagy rövidtávon és/vagy hosszútávon jelentkező hatások mellett a következő generációknál jelentkező egészségkárosító hatásokat;

b) az esetleg jelentkező, halmozottan toxikus hatásokat;

c) a fogyasztók egy bizonyos kategóriájának élelmiszer-érzékenységet abban az esetben, ha az élelmiszert ennek a fogyasztói csoportnak szánják.

(5) Egy élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmatlanságának megállapítása során figyelembe kell venni, hogy az élelmiszer az eredeti rendeltetése szerint alkalmatlan-e emberi fogyasztásra – vagy azért, mert idegen anyagok által vagy egyéb módon szennyezett, vagy azért, mert rothadásnak vagy bomlásnak indult, illetve romlott.”

⁶ HL 2002. L 31., 1. o.; magyar nyelvű különkiadás 15. fejezet, 6. kötet, 463. o.; helyesbítések: HL 2014. L 327., 9. o.; HL 2016. L 11., 19. o.

B. A nemzeti jog

1. Wet dieren (az állatokról szóló törvény)

20. A Wet van 19 mei 2011, houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (a tartott állatokat érintő szabályokra és az azokkal kapcsolatos kérdésekre vonatkozó átfogó keret megállapításáról szóló, 2011. május 19-i törvény; a továbbiakban: az állatokról szóló törvény⁷) 6.2 cikkének (1) bekezdése a következőképpen rendelkezik: „Tilos a jelen törvény által szabályozott kérdésekre vonatkozó, azon európai uniós rendeleti előírások megsértésével eljárni, amelyeket valamely hatóság rendelete vagy miniszteri rendelet határoz meg, vagy amelyeket ezek alapján határoznak meg.”

21. Az állatokról szóló törvény 8.7. cikke szerint a Minister van Economische Zaken (gazdasági miniszter, Hollandia) közigazgatási bírságot szabhat ki az e törvény 8.6. cikkének (1) bekezdését megsértőkkel szemben.

2. Regeling dierlijke producten (az állati termékekről szóló rendelet)

22. A Regeling van de Minister van Economische Zaken van 7 december 2012, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (a gazdasági miniszternek az állati eredetű termékekre vonatkozó előírásokról szóló, 2012. december 7-i WJZ/12346914. sz. rendelete; a továbbiakban: az állati termékekről szóló rendelet)⁸ 2.4. cikkének (1) bekezdése a következőképp rendelkezik:

„A törvény 6.2. cikkének (1) bekezdése alkalmazásában az uniós rendeletek rendelkezései a következők:

[...]

d) a 853/2004/EK rendelet 3. cikke és 4. cikkének (1)–(4) bekezdése, valamint 5. cikke és 7. cikkének (1) bekezdése.

[...]”

III. Tényállás, a nemzeti eljárások és a feltett kérdések

23. 2015-ben a Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (holland élelmiszer- és fogyasztásicikk-ellenőrzési hatóság, a továbbiakban: NVWA) kockázatalapú módszerrel kezdett ellenőrzéseket végezni a nagy baromfivágóhidakon. Az ellenőrzés e módja a nevezett vágóhidakon naponta több alkalommal elvégzett mintavételt jelent. Vágási műszakonként háromszor végeztek ellenőrzést ötven, a vágóvonalról eltávolított levágott állaton.

24. Az alapeljárás felperesei hét, Hollandiában baromfivágóhidat üzemeltető társaság. Az NVWA által a felpereseknél lefolytatott ellenőrzések (vizsgálatok) eredményeképpen a levágott baromfik szennyeződésére derült fény. Az ellenőrzésekre az úgynevezett zsigerelési vonal (azon részleg, amelyben sor kerül az emésztőtraktus és a begy eltávolítására) végénél – a hűtés megkezdése előtt – került sor. Az ellenőrzés során a levágott állatok külső és belső felületét is megvizsgálták, amelynek során olykor a zsírszövetet is felhajtották. A szennyeződés három típusát állapították meg: bélsár (trágya vagy emésztőtraktus-tartalom), begytartalom (gabonamagvak vagy azok héja) és epe.

⁷ Stb, 2011, 345. sz.

⁸ Stcrt. 2012, 25949. sz.

25. Az első két jogsértésre vonatkozó megállapítást rendezték, miután írásbeli figyelmeztetést küldtek a felpereseknek. A harmadik jogsértésre vonatkozó megállapítás kapcsán pénzbírságot szabtak ki a felperesekre, és kötelezték őket a HACCP eljárásuk kiigazítására. Ezenfelül a 2015. november 27-i, 2015. december 11-i és 2015. december 18-i határozatokkal 2500 euró összegű pénzbírságot szabtak ki valamennyiükkel szemben.

26. A felperesek a Staatssekretaris van Economische Zaken (gazdasági ügyek államtitkársága, a továbbiakban: alperes) előtt kifogást emeltek az említett határozatokkal szemben. Az alperes a 2016. április 29-i, a 2016. május 2-i és a 2016. május 3-i határozataival (a továbbiakban: megtámadott határozatok) a felperesek kifogásait mint megalapozatlanokat elutasította.

27. A felperesek a megtámadott határozatok ellen keresetet indítottak a Rechtbank Rotterdam (rotterdami bíróság, Hollandia) előtt. A felperesek többek között azt kifogásolják, hogy a kiszabott bírságok a „konyhakész” vonalban fennálló szennyeződésekre vonatkoznak. Ugyanakkor túl „korai” vizsgálni, hogy a levágott baromfin ebben a szakaszban a szennyeződés nyomai kimutathatók-e, és ha igen, bírságot kivetni. Ezenfelül a felperesek kifogásolják, hogy a bélsár, a begytartalom vagy az epe okozhatja a szennyezést. Valamint az ellenőrzések elvégzésének a módját is kétségbe vonják.

28. E ténybeli és jogszabályi háttér mellett határozott úgy a Rechtbank Rotterdam (rotterdami bíróság, Hollandia), hogy az eljárást felfüggeszti, és előzetes döntéshozatal céljából a következő kérdéseket terjeszti a Bíróság elé:

- „(1) Úgy kell-e értelmezni az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL 2004. L 139., 55. o.; magyar nyelvű különkiadás 3. fejezet, 45. kötet, 14. o.) III. melléklete II. szakaszának IV. fejezete 5. és 8. pontjának rendelkezéseit, hogy a levágott baromfi a zsigerelést és a tisztítást követően semmilyen látható szennyeződést nem tartalmazhat?
- (2) Vonatkoznak-e a [853/2004 rendelet] III. melléklete II. szakaszának IV. fejezete 5. és 8. pontjának rendelkezései a bélsárral, epével és begytartalommal való szennyeződésre?
- (3) Az első kérdésre adandó igenlő válasz esetén: úgy kell-e értelmezni a [853/2004 rendelet] III. melléklete II. szakaszának IV. fejezete 8. pontjának rendelkezéseit, hogy a tisztításnak közvetlenül a zsigerelést követően kell sorra kerülnie, vagy a látható szennyeződés ezen előírás szerinti eltávolítására a hűtés, a feldarabolás vagy a becsomagolás során is sor kerülhet?
- (4) Megengedett-e a hatáskörrel rendelkező hatóság számára a [854/2004 rendelet] I. melléklete I. szakaszának II. fejezete D. részének 1. pontja szerint, hogy az ellenőrzés során a levágott állatot a vágóvonalról eltávolítsa, illetve a belső és külső felületen, valamint a zsírszövet alatt látható szennyeződést vizsgáljon?
- (5) Az első kérdésre adandó nemleges válasz esetén, ha tehát a levágott baromfin látható szennyeződés maradhat: hogyan kell ebben az esetben a [853/2004 rendelet] III. melléklete II. szakaszának IV. fejezete 5. és 8. pontjának rendelkezéseit értelmezni? Miként valósítható meg e rendelet célja, azaz hogyan érhető el a közegészségügy magasabb szintű védelme?”

29. A felperesek, a dán, a német, a holland és a finn kormány, valamint az Európai Bizottság írásbeli észrevételt nyújtott be. A tárgyalásra 2018. október 4-én került sor, amelyen a felperesek, a dán és a holland kormány, valamint a Bizottság terjesztett elő szóbeli észrevételeket.

IV. Értékelés

30. A kérdést előterjesztő bíróság által előterjesztett öt kérdés alapvetően három témakör körül forog. Az első a 853/2004 rendelet III. mellékletének II. szakasza IV. fejezetének 5. pontja (a továbbiakban: 5. pont) (2. és 5. kérdés, valamint az 1. kérdés egy része) alá tartozó szennyeződés fogalma hatályának értelmezésére vonatkozik. A második témakör az ugyanazon melléklet 5. és 8. pontja (a továbbiakban: 8. pont) által a baromfivágóhidakra előírt kötelezettségek jellegével és tartalmával, valamint a vágási eljárás azon konkrét szakaszával kapcsolatos, amely során az említett kötelezettségeknek teljesülniük kell (3. kérdés és az 1. kérdés egy része). A harmadik témakör azokra a hivatalos ellenőrzésekre vonatkozik, amelyek révén értékelésre kerül, hogy a különböző kötelezettségeknek mennyire felelnek meg (4. kérdés és az 1. kérdés egy része).

31. Jelen indítványban a kérdést előterjesztő bíróság által feltett kérdésekkel szeretnék azon problémák kontextusában válaszolni, amelyekben felmerültek: (A) pontosan mire kell vonatkoznia a hatósági ellenőrzésnek a vágási eljárásban; (B) mikor kell az említett ellenőrzéseket elvégezni a vágási eljárásban; és (C) kinek kell az ilyen ellenőrzéseket elvégeznie és milyen jogalapon. Miután ily módon értékeltem a jelen ügyben felmerült fő kérdéseket, úgy vélem, hogy a kérdést előterjesztő bíróság által feltett konkrét kérdésekre adandó válasz teljesen egyértelmű lesz (D).

A. Mi az a „szennyeződés”?

32. Az 5. pont alapján a „kábitást, véreztetést, nyúzást vagy kopasztást, zsigereletést és egyéb előkészítést indokolatlan késedelem nélkül, oly módon kell elvégezni, hogy a hús *szennyeződése* elkerülhető legyen. Intézkedéseket kell tenni különösen annak elkerülésére, hogy az emésztőtraktus tartalma a zsigereletés alatt és azt követően kifolyjon”.⁹

33. A 8. pont szerint a „vizsgálatot és a zsigereletést követően a levágott állatokat meg kell tisztítani és 4 °C vagy az alatti hőmérsékletre le kell hűteni, kivéve ha a húst még melegen darabolják”.

34. Ebben az alpontban először is azzal a kérdéssel foglalkozom, hogy az 5. és a 8. pont csak a *látható* szennyeződésre vonatkozik-e, mivel a kérdést előterjesztő bíróság a kérdését csupán az ilyen szennyeződésfajtára vonatkozóan fogalmazta meg (1). Ezt követően megvizsgálom az 5. pontban említett szennyeződés forrásait, különösen azt a kérdést, hogy a szennyeződés betudható-e bélsárnak, epének és begytartalomnak (2).

1. Látható és láthatatlan szennyeződés

35. A kérdést előterjesztő bíróság a kérdéseit és különösen az 1. kérdést úgy fogalmazta meg, hogy azt a „látható szennyeződésre” korlátozta. Úgy látom, hogy ez a konkrét és meglehetősen szűk megközelítés az alapeljárásban szereplő ügy ténybeli kontextusából ered. A jelen ügy valóban csak a vágott baromfi állítólagos *látható* szennyeződésére vonatkozik.

36. Ugyanakkor, mivel egy uniós jogi fogalom, nevezetesen a „szennyeződés” általános(itott) értelmezését kéri, szükséges az elején pontosítani a fogalmat.

37. Véleményem szerint nem indokolt, hogy a baromfira alkalmazott 853/2004 rendelet értelmezése szempontjából kiemeljük a látható szennyeződést. Amint azt a tárgyaláson megjelent valamennyi résztvevő elismerte, az 5. pont, és azt logikusan kiterjesztve a 8. pont is, a látható és a láthatatlan szennyeződésre is vonatkozik. Ez következik azok szövegéből, kontextusából és céljából.

⁹ Kiemelés tőlem.

38. Először is az 5. és a 8. pont megfogalmazását illetően már az elején meg kell jegyezni, hogy a kérdést előterjesztő bíróság által hivatkozott két rendelkezés egyike sem korlátozza a hatályát a látható szennyeződésre. A 8. pont nem használja kifejezett módon ezt a fogalmat. Az 5. pont a szennyeződésre általánosan utal anélkül, hogy különbséget tenne látható és láthatatlan szennyeződés között.

39. Másodszor, ha rendszerszinten nézzük, kiderül, hogy a 853/2004 rendelet a „látható szennyeződés” kifejezést kifejezett módon csak egyszer említi, a háziasított patás állatok konkrét esetében.¹⁰ Ez alapján úgy tűnik, hogy ha az uniós jogalkotó ezt a fogalmat szűken kívánta volna használni, ezt kifejezett módon megtehetette abban az esetben, ha nyilvánvalóan szükség volt ilyen különbségtételre. Azonban a baromfira vonatkozóan nincs ilyen korlátozás.

40. Harmadszor, ezt az értelmezést az 5. és a 8. pontnak a nemcsak a 853/2004 rendeleten belüli, hanem azon túl, más jogszabályokban való rendszerszintű értelmezése szintén alátámasztja. Az említett rendelet számos más rendelkezése tulajdonképpen úgy utal a baromfivágóhidaknak a szennyeződés megelőzésére vonatkozó kötelezettségre, hogy részletesebben kifejtené a szennyeződés típusát. Például a *szennyeződés* vagy a keresztszennyeződés elkerülése érdekében a vágóhidaknak biztosítaniuk kell a vágási folyamatban az egyes szakaszok fizikai elkülönülését, és azt, hogy az említett szakaszokra más-más időben kerüljön sor.¹¹ Emellett minden elővigyázatossági intézkedést meg kell hozni az állati testek szennyeződésének elkerülésére, ha azokat merítéses hűtési folyamatnak vetik alá.¹² Emellett a 853/2004 rendeleten túl, amely kifejezetten az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozik, az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004 rendelet 2. cikke (1) bekezdésének f) pontja tágan határozza meg a „szennyeződés” fogalmát mint „valamely veszély megléte vagy bevitelét”.¹³ Magát a „veszélyt” az élelmiszerjog általános elveit meghatározó 178/2002 rendelet 3. cikkének 14. pontja tágan határozza meg, mint az „élelmiszerben vagy takarmányban található biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyag, amely az egészségre károsan hathat”.

41. Végül negyedszer, a 853/2004 rendelet általános célja is arra utal, hogy mindenfajta szennyeződés, a látható és a láthatatlan is, az említett fogalom hatálya alá tartozik. A (9) preambulumbekkezdés szerint az említett rendelet célja a fogyasztóvédelem magas szintjének biztosítása az élelmiszer-biztonságra való tekintettel. Ugyanakkor nehéz lenne azt állítani, hogy ilyen magas szint elérhető lenne, ha a szabályozás kizárólag a látható szennyeződésre összpontosítana. Ez talán még inkább így van a baromfi esetében, ahol, amint azt a felperesek előadták, a szennyeződés elsősorban a bőrből, a lábakból és a tollazatból ered, és valójában valószínűleg láthatatlan.

42. Ennek megfelelően véleményem szerint az 5. pontban szereplő, a hús szennyeződésének elkerülésére vonatkozó követelmény a látható és a láthatatlan szennyeződést is magában foglalja.

2. Bélsár, epe és begytartalom

43. A kérdést előterjesztő bíróság második kérdése a (látható) szennyeződés azon három potenciális forrására vonatkozik, amelyet a baromfivágóhidaknak el kell kerülniük. A bélsár, az epe és a begytartalom a 8. ponttal összefüggésben értelmezett 5. pont hatálya alá tartozik-e?

44. A felperesek szerint nem. Különösen ami az *epét* illeti, az nem tekinthető szennyeződésnek, mivel mikrobiológiai szempontból steril. A *begytartalom* szintén nem minősíthető szennyeződésnek, mivel nem része a gyomor és a belek tartalmának, és így nem tartozik az 5. pont hatálya alá.

¹⁰ A 853/2004 rendelet III. melléklete I. szakasza IV. fejezetének 10. pontja szerint „[a]z állati test nem tartalmazhat látható bélsárral való szennyeződést. Minden látható szennyeződést lefaragással vagy más, egyenértékű hatású módszerrel azonnal el kell távolítani”.

¹¹ Lásd a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza II. fejezetének 2. pontját és a III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 3. pontját.

¹² Lásd a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 9. pontját.

¹³ A 853/2004 rendelet 1. cikkének (1) bekezdése előírja, hogy a rendelet által előírt különös szabályok kiegészítik a 852/2004/EK rendeletben megállapított szabályokat.

45. A holland kormány a dán, a német és a finn kormányval, valamint a Bizottsággal együtt úgy véli, hogy a bélsár, az epe és a begyartalom egyaránt szennyeződésnek minősülhet, mivel az „emésztőtraktus” részei, amely az 5. pont legtöbb nyelvi változatában szereplő kifejezés, bár a holland változat nem ezt használja.

46. Egyetértek. A 853/2004 rendelet és különösen annak 5. pontja értelmében a bélsár, az epe és a begyartalom az állati testen szennyeződésnek tekinthető.

47. Először is az 5. pont nem határozza meg kifejezetten, mi lehet a szennyeződés forrása. Azonban az ott szereplő szabály szerkezete arra utal, hogy összefüggés van a zsigerelés alatt az emésztőtraktus tartalmának kifolyása és a hús szennyeződése között. Tulajdonképpen, míg az 5. pont első mondata azt írja elő, hogy a vágási folyamat „konyhakész” részének különböző lépéseit a hús szennyeződésének elkerülésével végezzék, a második mondat kifejezetten előírja intézkedések elfogadását „annak elkerülésére, hogy az emésztőtraktus tartalma a kizsigerelés alatt és azt követően kifolyjon”. Ezért nyilvánvaló, hogy az emésztőtraktus tartalmát a hús szennyeződési forrásának tekintették, amely megmagyarázza, hogy miért kell elkerülni a kifolyást.

48. Másodszor, az „emésztőtraktus tartalmának” konkrét fogalmát illetően a kérdést előterjesztő bíróság a Bíróság előtti eljárás többi résztvevőjéhez hasonlóan rámutatott, hogy az 5. pont második mondatának különböző nyelvi változataiban eltérések találhatók. Míg a holland és a német változat látszólag szűkebb terjedelmű, mivel csak a gyomor és a belek tartalmára utal,¹⁴ a többi nyelv többsége tágabban utal az emésztőtraktus tartalmára.¹⁵

49. A Bíróság erre vonatkozó állandó ítélkezési gyakorlatának megfelelően a különböző nyelvi változatok eltérése esetén, mivel az összes uniós nyelv egyformán hiteles, nem lehet egyetlen nyelvi változatot elszigetelten vizsgálni. Figyelembe kell venni a szóban forgó rendelkezések egész rendszerét és célkitűzéseit, különösen az összes többi hivatalos nyelvi változat tükrében.¹⁶

50. Egyszerű logika alapján, tekintettel a vágási folyamat módjára, valójában meglehetősen különösnek találnám, ha az uniós jogalkotó, miközben rendelkezik arról, hogy mi nem folyhat ki az állati testre, különbséget akart volna tenni annak tartalma szerint, amit a levágott baromfiból megkülönböztetés nélkül éppen kizsigereltek. Véleményem szerint tehát az 5. pontot úgy kell értelmezni, hogy a zsigerelés során a vágóhidak kötelesek intézkedéseket hozni annak elkerülésére, hogy az „emésztőtraktus tartalma” az állati testre ráfolyjon. E tág fogalom természetes értelmezése nemcsak az összes szervre vonatkozik, hanem azon szervek tartalmára is, amelyek az emésztőrendszerhez tartoznak, a szájtól a végbélnyílásig. Az 5. pont tehát szükségképpen magában foglalja a májat (és az epét), a beleket (és a bélsarat), valamint a begyet (és a begyartalmat).

51. Harmadszor, amint azt már fent megemlítettük,¹⁷ az uniós jogalkotó az élelmiszerbiztonság magas színvonalának elérését kívánta ösztönözni, amikor a szennyeződés olyan tág fogalmát fogadta el, amely magában foglal az élelmiszerben vagy takarmányban található minden biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyagot, amely az egészségre károsan hathat. E tekintetben a három fent említett lehetséges szennyeződésforrás, így az epe is, baktériumot tartalmazhat, amint azt a holland kormány állította.

¹⁴ „Inhoud van maag and darmen”, illetve „Magen- und Darminhalt”.

¹⁵ Az angolon kívül lásd például a cseh („obsahu trávicího ústrojí”), a francia („contenu du tractus digestif”), az olasz („contenuto del tubo digerente”) vagy a spanyol („contenido del tubo digestivo”) változatot.

¹⁶ Lásd például: 2006. szeptember 7-i Nowaco Germany ítélet (C-353/04, EU:C:2006:522, 41. pont); 2013. október 3-i Confédération paysanne ítélet (C-298/12, EU:C:2013:630, 22. pont); 2015. december 23-i Firma Theodor Pfister ítélet (C-58/15, nem tették közzé, EU:C:2015:849, 25. pont).

¹⁷ Lásd a fenti 41. pontot.

52. Végül negyedszer, talán amint a józan ész diktálja, ha ez utóbbi még nem tűnt el e jogterületről, egyet kell értsek a dán kormányval abban, hogy a szennyeződés fogalma aligha korlátozható arra, hogy az élelmiszer káros az egészségre. Az élelmiszer szennyeződésének magában kell foglalnia azt a helyzetet is, amikor a hús egyszerűen emberi fogyasztásra alkalmatlan,¹⁸ még akkor is, ha az ilyen fogyasztás nem eredményez azonnal ételmérgezést vagy más közvetlen egészségkárosodást. Így még ha, ahogy a felperesek állítják, valamely visszamaradt bélsarat, epét vagy begytartalmat tartalmazó állati test mikrobiológiai szinten közvetlenül nem is bizonyul károsnak az egészségre nézve, bizony állíthatjuk, hogy talán a különös ínyencek igen bizarr ízlésétől eltekintve az ilyen hús alighanem (a rendes) emberi fogyasztásra alkalmatlan.

53. Összefoglalva, a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. pontját úgy kell értelmezni, hogy az alkalmazandó a bélsárral, epével és begytartalommal való szennyeződésre.

B. Milyenfajta kötelezettségeket kell betartani és a vágási folyamat mely szakaszában?

54. Első kérdésével a kérdést előterjesztő bíróság a 853/2004 rendelet által a baromfivágóhidakra a (látható) szennyeződések vonatkozásában előírt kötelezettségek jellege és tartalma felől érdeklődik. Előírja-e az 5. és a 8. pont, hogy valamely levágott baromfi a zsigerelés és tisztítás után már nem tartalmazhat semmiféle (látható) szennyeződést? Amennyiben az 1. kérdést igenlően kell megválaszolni, a kérdést előterjesztő bíróság a 3. kérdéssel lényegében annak eldöntését kéri, hogy a vágási folyamatban *mikor* kell sort keríteni a tisztításra. Különösen, hogy közvetlenül a zsigerelés után kell-e történnie vagy egy későbbi szakaszban, akár a hűtés, darabolás vagy csomagolás során is végezhető?

55. E kérdések arra készítetik a Bíróságot, hogy megvizsgáljon két szorosan összefüggő kérdést. Először is, milyen kötelezettségek vonatkoznak a baromfivágóhidakra a szennyeződést illetően, és e kötelezettség jellege változik-e a vágási folyamat során? Másodszer, mikor kell elvégezni a 8. pontban előírt konkrét tisztítási műveletet?

56. Jelen szakaszban kifejtem, (1) hogy a kötelezettség hatálya és jellege miért eltérő a vágási folyamat szakaszának függvényében, és (2) hogy a 8. pontban előírt tisztításnak miért kell a levágást követő húsvizsgálat és zsigerelés *után*, de a hűtés *előtt* történnie.

1. Milyenfajta kötelezettség(ek)?

57. A felperesek szerint a baromfivágóhidakra a vágási folyamat során végig „gondossági kötelezettség” (legnagyobb erőfeszítés) vonatkozik. Mivel az emésztőtraktus-tartalom kifolyásának teljes megelőzése a zsigerelés során lehetetlen, a vágóhidak kötelesek minden lehetséges erőfeszítést megtenni a hús szennyeződésének elkerülése érdekében. Ilyen kötelezettség vonatkozik a zsigerelés vagy a tisztítás szakaszára is. Így tehát az 5. és a 8. pont alapján nem várható el, hogy ne kerüljön sor kifolyásra, és hogy az állati testek teljesen tiszták legyenek a „konyhakész” láncolat végén, a hűtés előtt, ahogy a kérdést előterjesztő bíróság is gondolja. A 8. pont a tisztítás utánra nem ír elő konkrét eredményt (például „nincs látható szennyeződés”). A felperesek szerint a szennyeződés látható nyomai egy későbbi szakaszban, a darabolás vagy csomagolás során még mindig eltávolíthatók, így e tekintetben nem lehet számukra szigorú eredménykötelezettséget (a „zéró tolerancia szabálya”) előírni a zsigerelés és tisztítás utáni, és a hűtés előtti szakaszban. Véleményük szerint egy mechanikus folyamatban a vágóvonal

¹⁸ Ezt az állítást rendszerszinten némileg alátámasztja a 178/2002 rendelet 14. cikkének (2) bekezdése, amely előírja, hogy az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha az egészségre ártalmas *vagy* emberi fogyasztásra alkalmatlan. Ez utóbbi vonatkozásban meg kell jegyezni, hogy a húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha talaj-, *bélsár- vagy egyéb* szennyeződést tartalmaz (a 854/2004 rendelet I. melléklete II. szakaszának V. fejezete 1. pontjának s) alpontja. Kiemelés tőlem).

sebessége miatt technikai szempontból nem lenne reális előírni egy ilyen magas szintet. Emellett tudományosan nem indokolt az a követelmény, hogy a zsigereles után és a hűtés előtt legyen eltávolítva minden látható szennyeződés, mivel a szennyeződés általában korábban, a baromfi kopasztásakor történik.

58. A Bíróság előtti eljárásban részt vevő többi fél néhány apró eltéréssel lényegében különbséget tesz a vágóhidaknak a zsigereles szakaszában és a tisztítás szakaszában fennálló kötelezettsége között. Egyfelől a zsigerelest gondosan kell végezni, hogy a szennyeződés elkerülhető legyen. Másfelől a zsigereles után és a hűtés előtt, miután a tisztítás befejeződött, az állati testnek tisztának és szennyeződéstől mentesnek kell lennie, mivel a tisztítás célja a fennmaradt látható szennyeződés eltávolítása.

59. Ez utóbbi nézettel nagymértékben egyetértek.

60. Az 5. és a 8. pont két eltérő, mégis kiegészítő kötelezettséget tartalmaz, amelyek a vágási folyamat különböző szakaszaira alkalmazandók. A zsigereles befejezésének szakaszát követő pontig gondossági kötelezettség áll fenn: a vágóvonalakat úgy kell kialakítani és működtetni, hogy az a műszakilag leginkább lehetséges mértékben a szennyeződés megelőzésére irányuljon (5. pont). A zsigereles, a levágást követő húsvizsgálat és a tisztítás után a vágóhidaknak biztosítaniuk kell, hogy az állati test mentes legyen a szennyeződéstől (8. pont).

61. Először is az 5. pont szövegéből kiderül, hogy a baromfivágóhidaknak minden megfelelő és időszerű intézkedést meg kell tenniük annak érdekében, hogy a vágási folyamat működtetésének minden egyes szakaszában, vagyis a kábítás, véreztetés, nyúzás, kopasztás, zsigereles vagy egyéb előkészítés során megakadályozzák a hús szennyeződését. Különösen, a vágóhidaknak a lehető legnagyobb mértékben törekedniük kell annak biztosítására, hogy a zsigereles ne úgy történjen, hogy az emésztőtraktus tartalma az állati testre folyhasson, ami, amint azt fent megjegyeztük,¹⁹ szennyeződésforrásnak minősülne.

62. Másodszor, az 5. pont rendszerszintű értelmezése alapján az uniós jogalkotó nem gondolhatta, hogy a zsigereles mint a vágási folyamat egyik lépése mindig tökéletes lesz, és soha nem okoz szennyeződést. Ez nemcsak hogy irreális, hanem a levágást követő húsvizsgálatot némileg feleslegessé tenné. Az 5. pontot annak logikus folytatásaként követő 6. és a 7. pont alapján a levágást követő húsvizsgálat után emberi fogyasztásra alkalmatlannak ítélt részeket a lehető leghamarabb el kell távolítani a létesítmény tiszta övezetéből, és az állati testben maradó zsigereket vagy azok részeit teljesen és a lehető leghamarabb el kell távolítani. Ezek a szabályok egyértelműen azt mutatják, hogy a vágóhidak a zsigereles során esetlegesen felmerült problémákat az azt közvetlenül követő szakaszban kezelhetik és orvosolhatják. Vagy a zsigerelest kell elvégezni, vagy a teljes állati testet el kell távolítani.

63. Ez utóbbi vonatkozásban meg kell jegyezni, hogy ha a hús talaj-, bélsár- vagy egyéb szennyeződést tartalmaz, azt emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.²⁰ Ugyanakkor, ahogy a dán kormány a tárgyaláson véleményem szerint észszerűen állította, a fenti kötelezettséget az ilyen jellegű nagyobb szennyeződés esetén szigorúan kell értelmezni. Ha a szennyeződés kisebb, az állati testet a hűtés előtt rendszeren meg kell tisztítani. Ha erre nem került vagy nem kerülhet sor, a húst végső soron emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.

64. Harmadszor, különböző releváns uniós jogszabályok több más rendelkezése is megerősíti, hogy a zsigereles szakaszában a szennyeződés megelőzésére vonatkozó kötelezettség a „legnagyobb erőfeszítésre vonatkozó” vagy „gondossági” kötelezettség. A vágófolyamatokat úgy kell kialakítani, hogy a hús szennyeződését a műszakilag lehető legteljesebb mértékben meg lehessen előzni. Például a vágási lánc különböző szegmense esetében az állatok fizikai különválasztásáról, valamint időbeli és térbeli

¹⁹ Jelen indítvány fenti 46–53. pontja.

²⁰ Lásd a 854/2004 rendelet I. melléklete II. szakaszának V. fejezete 1. pontjának s) alpontját.

elválasztásról kell gondoskodni a keresztszennyeződés elkerülése érdekében.²¹ A vágóhidak HACCP eljárásának meg kell előznie, ki kell küszöbölnie vagy legalább elfogadható szintre kell csökkentenie a veszélyt.²² Ugyanígy a *látható* szennyezés kérdésével szoros összefüggésben a 854/2004 rendelet I. melléklete I. szakaszának I. fejezete 2. pontjának b) alpontja előírja, hogy a hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell, hogy a vállalkozók *eljárásai a lehető legteljesebb mértékig biztosítják-e, hogy a hús nem tartalmaz bélsár eredetű vagy más szennyeződést.*

65. Összességében, és ahogy a Bíróság előtti eljárásban részt vevők egyhangúlag egyetértettek, úgy tűnik tehát, hogy az 5. pontot úgy kell értelmezni, hogy a vágóhidaknak a vágóvonalakat úgy kell működtetniük, különösen a zsigerelés szempontjából, hogy a *műszakilag lehetséges legnagyobb mértékben* elkerüljék a szennyeződést.

66. Az egyértelműség kedvéért, és mivel a felperesek a vágási folyamat mechanikájára vonatkozóan számos érvet felhoztak, szeretnék hozzátenni még egy pontot. Véleményem szerint a „műszakilag lehetetlen” más kategóriát jelöl, mint a „műszakilag lehetséges, ámde költséges”. A termelési folyamat esetleges átszervezésének szükségessége, és/vagy az, hogy a vágóhíd üzemeltetőinek további költséget jelent, és ezzel a folyamat kevésbé lesz nyereséges (például ha ennek eredményeképpen a jelenlegi körülbelül óránként 10 000 csirkénél kevesebb halad át a vágóvonalon, hogy a tisztításra több idő jusson), egyértelműen az utóbbi kategóriába tartozik.

67. Másrészt a 8. pontban szereplő kötelezettség a vágási folyamat másik (későbbi) szakaszára vonatkozik, nevezetesen a „konyhakész” lánc végére. Ez megint csak más jellegű. A 8. pont egy további és szigorúbb kötelezettséget ír elő a vágóhidaknak a folyamat következő szakaszára, amikor is a húst fogyasztásra kész állapotba kell hozni. Ebben a pillanatban a vágóhídnak biztosítania kell, hogy ebben az utolsó szakaszban a hús mentes legyen a szennyeződéstől.

68. Megjegyzem, hogy a 8. pont nem utal kifejezetten a szennyeződésre. Csupán megemlíti azt a követelményt, hogy a húst a zsigerelés és a vizsgálat után meg kell tisztítani és hűteni kell. Ugyanakkor egyetérttek a holland kormánnyal abban, hogy ebben a szakaszban a tisztítás célja, hogy minden visszamaradt, látható szennyeződést eltávolítsanak. Megint csak, amint a dán kormány véleményem szerint helyesen és észszerűen rámutatott,²³ ha a levágást követő húsvizsgálat szakaszában a nagy mennyiségű szennyeződés miatt a húst mint emberi fogyasztásra alkalmatlant megsemmisítik, akkor a kisebb szennyeződés megengedett lehet, azonban ez esetben alaposan meg kell tisztítani a húst, hogy emberi fogyasztásra alkalmas legyen.

69. Így tehát az 5. és a 8. pont együttes értelmezéséből az következik, hogy először is a levágást követő húsvizsgálatig a vágófolyamatoknak úgy kell működniük, hogy a szennyeződés, amennyire csak lehet, elkerülhető legyen. Másodsor, és minden esetben, a levágott baromfinak a tisztítást követően szennyeződéstől mentesnek kell lennie.

2. Mikor kell a tisztítást elvégezni?

70. Az érdekelt felek két különböző módon közelítették meg azt a kérdést, hogy pontosan mikor kell sort keríteni a 8. pontban szereplő tisztításra a vágási folyamat során.

²¹ Lásd a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza II. fejezetének 2. pontját és III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 3. pontját.

²² Lásd a 852/2004 rendelet 5. cikkét.

²³ Fenti 63. pont.

71. A felperesek szerint az, hogy a 8. pont először említi a tisztítást és utána a hűtést, nem jelenti azt, hogy a tisztításnak a hűtés előtt kell történnie. Ebből a rendelkezésből csupán az következik, hogy a tisztításnak a hűtés előtt meg kell *kezdődnie*. Ezzel szemben a holland kormány és a többi résztvevő ragaszkodik ahhoz, hogy a tisztítást a hűtés *előtt* el kell végezni (és be is kell fejezni), mivel az az utolsó alkalom, hogy a húst a vágási folyamat során tisztítani lehet. Túl késő lenne, ha a tisztítás a darabolás vagy csontozás szakaszában történne, amelyet történetesen az V. fejezet, és nem pedig a III. melléklet II. szakaszának IV. fejezete szabályoz.

72. Véleményem szerint teljesen egyértelmű, hogy a 8. pont által előírt tisztítást a hűtés előtt el kell végezni, és be is kell fejezni.

73. Egyetértek azzal, hogy a 8. pont szó szerint értelmezve némileg nem egyértelmű. Az áll benne, hogy a „vizsgálatot és a zsigerelést követően a levágott állatokat meg kell tisztítani és 4 °C vagy az alatti hőmérsékletre le kell hűteni, kivéve ha a húst még melegen darabolják”. A leírt tevékenységek sorrendje arra utal, hogy a vizsgálat a zsigerelés előtt (és nem után) történik, és hogy a levágott állatokat meg kell tisztítani és le kell hűteni. Ha az „és” kötőszóra helyezük a hangsúlyt, szó szerinti érveléssel azt állíthatjuk, hogy e tevékenységek történhetnek egyszerre.

74. Ugyanakkor a szerkezet és a logika egyértelműen az említett rendelkezés ilyen értelmezése ellen szól.

75. Először is a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakaszának IV. fejezetében szereplő egyes pontok sorrendje és szerkezete egyértelműen arra utal, hogy az állati testeken először egy levágást megelőző élőállat-vizsgálatot végeznek, másodszor levágják őket (az összes lépést az 5. pont tartalmazza), harmadszor pedig egy levágást követő húsvizsgálaton esnek át (6. pont). Így az elvégzendő *két vizsgálat* tükrében a kifejezett kronológiai sorrend nem tűnik teljesen helytelennek. A tisztításnak a (levágást követő) húsvizsgálat után és a hűtés előtt kell történnie.

76. Másodszor a 8. pont említett értelmezését megerősíti a vízzel való tisztítás célja, vagyis a (látható) szennyeződések eltávolítása. A felperesek állítása ellenére, amely szerint a vágási folyamat során történő tisztítási műveletek egyenértékűek, a 8. pontban említett tisztítási lépés természeténél fogva döntő jelentőségű, mivel, amint azt a jelen indítvány korábbi szakaszában felvázoltam, ez a konkrét tisztítás különösen fontos minden visszamaradt szennyeződés eltávolítása szempontjából. Tekintettel arra, hogy ez a cél, gyakorlati szempontból némileg logikátlan lenne, ha a tisztításra a levágást követő húsvizsgálat *előtt* vagy a lehűtés *után* kerülne sor. Az első esetben a vizsgáló személy nem tudná megfelelően ellátni a feladatát, mivel egyebek mellett nem tudná észrevenni a szennyeződés jelentős nyomait (mivel az le lenne mosva). A második esetben fennáll annak a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakaszának IV. fejezete 9. pontjának a) alpontjában említett veszélye,²⁴ hogy az állati testeket keresztszennyeződés éri, ha a szennyezett állati testeket merítéses hűtési folyamatnak vetik alá.

77. Harmadszor az utóbbi pont azt is hangsúlyozza, hogy mennyire eltérő célja és jellege van, amikor az állati testek a tisztítás, illetve a hűtés szakaszában a vízzel érintkeznek. Tulajdonképpen, amint azt a felperesek állítják, az állati testek hűtési céllal egy adott hőmérsékletű víztartályba való merítése bizonyos mértékig tisztító hatással is bírhat. Ugyanakkor, még ha figyelmen kívül hagyjuk is ebben a szakaszban a szennyeződés kérdését, amelyet az előző pontban felvázoltam, továbbra is fennáll, hogy a hűtés (továbbá a darabolás vagy a csomagolás) egyszerűen egy más folyamat része, amelyre a „konyhakész” lánc befejeztével kerül sor, amely célja már nem a hús „konyhakésszé” tétele, hanem annak szállításra való előkészítése.

24

„Ha a hasított testet merítéses hűtési folyamatnak vetik alá, [...] minden elővigyázatossági intézkedést meg kell hozni az állati testek szennyeződésének elkerülésére.”

78. Összefoglalva, a 8. pontban az a kötelezettség, hogy az „állatokat meg kell tisztítani”, azt a kötelezettséget írja elő, hogy el kell távolítani minden visszamaradt szennyeződést a zsigerezés és a tisztítás után, de egyértelműen még a hűtési folyamat megkezdése *előtt*.

C. Ellenőrzések

79. A 4. kérdéssel a kérdést előterjesztő bíróság azt próbálja eldönteni, hogy hogyan kell elvégezni a hatósági ellenőrzéseket, különösen, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság jogosult-e arra, hogy az állati testeket a vágóvonalról eltávolítsa, illetve hogy a belső és külső felületen, valamint a zsírszövet alatt látható szennyeződést vizsgáljon.

80. Erre a kérdésre az összes résztvevő igenlően válaszolt, habár a felperesek vitatják az ellenőrző tisztviselők által állítólag alkalmazott zéró tolerancia szabályát.

81. Előzetes észrevételként, úgy tűnik, továbbra is fennáll bizonyos fokú zavar az alapeljárásban szóban forgó ellenőrzések jellegét és jogalapját illetően. A kérdést előterjesztő bíróság a 854/2004 rendelet egy olyan rendelkezésére hivatkozik, amely a levágást követő húsvizsgálatra vonatkozik, nevezetesen az I. melléklet I. szakaszának II. fejezete D. részének 1. pontjára. Ugyanakkor a felperesek szerint a levágást követő húsvizsgálatban nem szerepel a szennyeződés állati testen való jelenlétének az ellenőrzése. Egy ilyen ellenőrzés nem lenne logikus, tekintettel arra, hogy a levágást követő húsvizsgálatra nem a „konyhakésszé” tétel folyamatának végén, hanem annak felénél kerül sor, amely után az állati testek még számos tisztítási folyamaton mennek keresztül. A holland kormány fenntartja, hogy mivel a szóban forgó ellenőrzések során a levágást követő húsvizsgálat és tisztítás utáni mintavételre is sor kerül, ezeknek nem céljuk az esetleges betegségek azonosítása. A jogalapjuk így lehetne inkább a 854/2004 rendelet 4. cikke és a 882/2004 rendelet 3. és 10. cikke. A dán kormány úgy véli, hogy a releváns rendelkezés talán lehetne a 854/2004 rendelkezés I. melléklete IV. szakaszának V. fejezete B. részének 1. pontja, amely a mintavételre és a zsigerek napi ellenőrzésére vonatkozik.

82. A holland kormány állításaiból kiindulva, azonban természetesen nem kizárva más potenciálisan releváns jogalapot,²⁵ amelynek meghatározása végső soron a nemzeti bíróság feladata, úgy tűnik, hogy valóban a 882/2004 rendeletnek a takarmány- és élelmiszerjognak való megfelelés ellenőrzésének általános biztosítására irányuló hatósági ellenőrzésekről szóló 3. és 10. cikke szolgálhat az alapeljárásban szóban forgó ellenőrzések jogalapjául. Különösen a 3. cikk (3) bekezdése előírja, hogy „hatósági ellenőrzéseket kell végezni a takarmányok vagy élelmiszerek, illetve az állatok és állati eredetű termékek előállításának, feldolgozásának és forgalmazásának bármely szakaszában”. A 10. cikk (2) bekezdése b) pontjának i. alpontja a takarmány és az élelmiszerek konkrétabb, nevezetesen mintavétellel történő vizsgálatát írja elő.

83. Rátérve a hatósági állatorvosok hatáskörének terjedelmére, amire a kérdést előterjesztő bíróság a hangsúlyt helyezi, ez utóbbi rendelet rendelkezései nem kifejezetten utalnak konkrét intézkedésekre. Tágan van megfogalmazva. Ebből tehát az következik, hogy a hatósági ellenőrök hatáskörébe beletartozhat a vágóvonalból az ellenőrzés lehetővé tétele érdekében kiemelt állati testből vett minta külső és belső felületének, valamint zsírszövetének tisztítás utáni és hűtés előtti vizsgálata. Így tehát meglehetősen egyértelműnek tűnik, hogy a hatáskörrel rendelkező nemzeti hatóságok jogosultak ellenőrzést végezni a vágási folyamat bármely szakaszában.

²⁵ Meg kell jegyezni, hogy a 854/2004 rendelet 5. cikkének (1) bekezdése felhatalmazza a hatósági állatorvosokat, hogy, amint arról a „különös tekintettel” fordulat tanúskodik, meglehetősen korlátlan vizsgálati feladatokat lássanak el a vágóhidakon.

84. Természetesen más lesz a válasz arra, hogy *mikor* lehet vizsgálatot végezni, mint hogy *mit* és milyen mércék mentén lehet vizsgálni. Ez utóbbi kérdésre a fent már felvázolt feladatok hatályára és jellegére való kereszthivatkozással kell válaszolni:²⁶ attól függ, hogy az ellenőr az 5. pontban, vagy pedig a 8. pontban meghatározott kötelezettségnek való megfelelést ellenőrzi-e. Amint ennek megállapítására sor került, egyértelművé válik az a pontos norma, amelyet az ellenőröknek észszerűen alkalmazniuk kell.

85. A szóban forgó ellenőrzések pontos ténybeli és jogi jellegére vonatkozó információ korlátozott voltára tekintettel aligha lehet további iránymutatást adni e tekintetben, leszámítva azt az általános észrevételt, hogy minden más ellenőrzéshez hasonlóan ezeket is észszerűen és arányosan kell elvégezni. Attól függően, hogy mit kell ellenőrizni és a vágási folyamat mely szakaszában, a konkrét vizsgálat (a minták száma; hogy a vonalat meg kellett-e állítani vagy a baromfimintát a működő vágóvonalból emelik-e ki stb.) elvégzéséhez választott eszközöknek arányosnak kell lenniük azzal, amit ellenőrizni kell (lehetővé téve, hogy az ellenőrzések valóban reprezentatívak legyenek), azonban nem haladhatják meg az említett ellenőrzések megfelelő elvégzéséhez szükséges mértéket.

D. Összegzés

86. Miután meghatároztam azt a három témakört, amely körül a kérdést előterjesztő bíróság által feltett öt kérdés forog, az egyértelműség kedvéért felvázolom a konkrétan előterjesztett kérdésekre adandó pontos választ.

87. Az 1. kérdésre igenlő választ kell adni. Amennyiben a szóban forgó ellenőrzéseket a zsigereles és tisztítás után végzik, vagyis a 8. pontnak való megfelelést igazolják, akkor nem állhat fenn szennyeződés, különösen nem látható szennyeződés.

88. A kérdést előterjesztő bíróság által felvetett más pontok némelyike ellenére és különösen a felperesek által a tárgyaláson előterjesztett érvek ellenére nem gondolom, hogy e Bíróság feladata lenne, hogy a fenti állításon túlmenjen. Bár természetesen elismerem, hogy igen érdekes kérdés (amint azt a felperesek a tárgyaláson példaként felhozták), hogy valamely állati testen belül a végbélnyílás mellett lévő egy vagy két kis folt bélsár vagy epe még „elfogadható” mértékű szennyeződésnek minősül-e (és ha igen, milyen átmérő esetén), e Bíróságnak nem feladata, hogy a kérdést előterjesztő bíróság előtt folyamatban lévő ügy megoldása érdekében a tényeket értékelje vagy elbírálja.

89. A második kérdésre is igenlő válasz adandó: a szennyeződés fogalmába beletartozik a bélsárral, epével vagy begyartalommal való szennyeződés.

90. A 3. kérdést illetően, amint az a 8. pontban egyértelműen szerepel, a tisztítást a zsigereles követően a lehető leghamarabb el kell végezni, és a hűtési, darabolási és csomagolási folyamatok megkezdése előtt.

91. A 4. kérdést illetően, annak ellenére, hogy nem teljesen egyértelmű, hogy pontosan mit ellenőriztek mely uniós jogi rendelkezés alapján, meglehetősen világos, hogy a hatóságok eltávolíthatnak néhány állati testet a vágóvonalról, és minden egyes szakaszban, különösen a tisztítás után ellenőrizhetik a vonatkozó követelményeknek való megfelelést, mivel e művelet döntő fontosságú, amikor a baromfit „konyhakésszé” teszik. Az, hogy pontosan mit és milyen normák szerint ellenőriznek, attól függ, hogy milyen szakaszban történik a vizsgálat, és ennek megfelelően attól, hogy az 5. pont vagy a 8. pont szerinti, vagy más alkalmazandó rendelkezés szerinti kötelezettségeknek való megfelelést ellenőrzik-e.

92. A fenti kérdésekre adott válaszokra és különösen az 1. kérdésre adott válaszra tekintettel az 5. kérdésre nem szükséges válaszolni.

²⁶ Fenti 54–78. pont.

V. Véggövetkeztetés

93. A fenti megfontolások tükrében azt javaslom a Bíróságnak, hogy a Rechtbank Rotterdam (rotterdami bíróság, Hollandia) által feltett kérdésekre a következőképpen válaszoljon:

- Úgy kell értelmezni az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. és 8. pontját, hogy a levágott baromfi a zsigerelést és a tisztítást követően semmilyen szennyeződést nem tartalmazhat;
- a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 8. pontja alkalmazandó a bélsárral, epével és begytartalommal való szennyeződésre;
- a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 8. pontját úgy kell értelmezni, hogy tisztításnak közvetlenül a zsigerelést követően, de a hűtés előtt kell sorra kerülnie;
- a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 3. és 10. cikke lehetővé teszi, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság a vágási folyamat bármely megfelelő lépése során, így a tisztítást követően is ellenőrzést végezzen.