



## Határozatok Tára

A BÍRÓSÁG ÍTÉLETE (harmadik tanács)

2019. szeptember 12.\*

„Előzetes döntéshozatal – Egészségvédelem – Higiéniai csomag – 853/2004/EK rendelet – 854/2004/EK rendelet – Állati eredetű élelmiszerek higiénája – Baromfihús – Az állati testek vágást követő húsvizsgálata – Az állati test látható szennyeződése – Zéró tolerancián alapuló megközelítés”

A C-347/17. sz. ügyben,

az EUMSZ 267. cikk alapján benyújtott előzetes döntéshozatal iránti kérelem tárgyában, amelyet a Rechtbank Rotterdam (rotterdami elsőfokú bíróság, Hollandia) a Bírósághoz 2017. június 12-én érkezett, 2017. június 8-i határozatával terjesztett elő az

**A és társai**

és

a **Staatssecretaris van Economische Zaken**

között folyamatban lévő eljárásban,

A BÍRÓSÁG (harmadik tanács),

tagjai: M. Vilaras, a negyedik tanács elnöke, a harmadik tanács elnökeként eljárva, J. Malenovský, L. Bay Larsen, M. Safjan és D. Šváby (előadó) bírák,

főtanácsnok: M. Bobek,

hivatalvezető: C. Strömholm tanácsos,

tekintettel az írásbeli szakaszra és a 2018. október 4-i tárgyalásra,

figyelembe véve a következők által előterjesztett észrevételeket:

- A és társai képviselőiben E. Dans advocaat,
- a holland kormány képviselőiben K. Bulterman, L. Noort, C. S. Schillemans és J. M. Hoogveld, meghatalmazotti minőségben,
- a dán kormány képviselőiben J. Nymann-Lindgren, M. Wolff és P. Ngo, meghatalmazotti minőségben,
- a német kormány képviselőiben kezdetben T. Henze és S. Eisenberg, később: S. Eisenberg, meghatalmazotti minőségben,

\* Az eljárás nyelve: holland.

- a finn kormány képviselőjében H. Leppo, meghatalmazotti minőségben,
  - az Európai Bizottság képviselőjében A. Bouquet és F. Moro, meghatalmazotti minőségben,
- a főtanácsnok indítványának a 2018. november 29-i tárgyaláson történt meghallgatását követően,  
meghozta a következő

### Ítéletet

- 1 Az előzetes döntéshozatal iránti kérelem 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. szakasza IV. fejezete 5. és 8. pontjának és a 2011. július 27-i 739/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelettel (HL 2011. L 196., 3. o.) módosított, 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 (HL 2004. L 139, 206. o.; magyar nyelvű különkiadás 3. fejezet, 45. kötet, 75. o.; a továbbiakban: 854/2004 rendelet) I. melléklete I. szakasza II. fejezete D. része 1. pontjának az értelmezésére vonatkozik.)
- 2 E kérelmet A és társai, hét, hollandiai székhelyű baromfivágóhíd és a Staatssecretaris van Economische Zaken (gazdasági ügyekért felelős államtitkár, Hollandia; a továbbiakban: államtitkár) között, az állatokról szóló holland törvény megsértése miatt az utóbbi által kiszabott közigazgatási bírság tárgyában folyamatban lévő jogvitában terjesztették elő.

### Jogi háttér

#### *Az uniós jog*

##### *A 178/2002/EK rendelet*

- 3 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 (HL 2002. L 31., 1. o.; magyar nyelvű különkiadás 15. fejezet, 6. kötet, 463. o.) 3. cikkének 9. és 14. pontjában így rendelkezik:

„E rendelet alkalmazásában:

[...]

9. kockázat: egy veszély következményeként jelentkező, egészségkárosító hatás és a hatás súlyosságának valószínűsége;

[...]

14. veszély: élelmiszerben vagy takarmányban található biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyag, amely az egészségre károsan hathat”.

- 4 E rendelet „Élelmiszerbiztonsági követelmények” című 14. cikke az alábbiak szerint rendelkezik:

„(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.

[...]

(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.

[...]”

5 Az említett rendelet „Kötelezettségek” címet viselő 17. cikke értelmében:

„(1) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozók vállalkozásaik termelő, feldolgozó és forgalmazó tevékenységének minden szakaszában gondoskodnak arról, hogy az élelmiszerek vagy takarmányok megfeleljenek a tevékenységükre vonatkozó élelmiszerjog követelményeinek, és ellenőrzik e követelmények teljesülését.

(2) A tagállamok betartatják az élelmiszerjogot, illetve felügyelik és ellenőrzik, hogy az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozók a termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában eleget tesznek-e az élelmiszerjog követelményeinek.

Ennek érdekében a vállalkozók [helyesen: a tagállamok] létrehozzák a hivatalos ellenőrzések rendszerét, és más, a körülményeknek megfelelő intézkedéseket hoznak, beleértve az élelmiszerek és takarmányok biztonságára és kockázataira vonatkozó információ nyilvánosságra hozatalát, az élelmiszer- és takarmánybiztonsági felügyeletet és más felügyeleti intézkedést a termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában.

A tagállamok meghatározzák az élelmiszer- és takarmánytörvény megszegésére vonatkozó intézkedések és büntető rendelkezések szabályait. Az intézkedések és büntető rendelkezések hatékonyak, arányosak, és van visszatartó erejük”.

A 852/2004/EK rendelet

- 6 Az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL 2004. L 139., 1. o.; magyar nyelvű különkiadás 13. fejezet, 34. kötet, 319. o.) 2. cikke (1) bekezdésének f) pontjában az alábbiakat írja elő:

„E rendelet alkalmazásában:

[...]

f) »szennyeződés«: valamely veszély megléte vagy bevitelét.”

- 7 E rendelet „Általános kötelezettségek” című 3. cikke így rendelkezik:

„Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen az e rendeletben megállapított vonatkozó higiéniai követelményeknek”.

- 8 Az említett rendelet „Általános és különleges higiéniai követelmények” címet viselő 4. cikke az alábbiakat írja elő:

„(1) Az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket végző élelmiszeripari vállalkozók betartják az I. melléklet A. részében megállapított általános higiéniai rendelkezéseket és a 853/2004/EK rendeletben előírt bármely különleges követelményt.

(2) Az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának bármely szakaszát az (1) bekezdés alkalmazási körébe tartozó szakaszokat követően végző élelmiszeripari vállalkozók betartják a II. mellékletben megállapított általános higiéniai követelményeket és a 853/2004/EK rendeletben előírt bármely különleges követelményt.

(3) Az élelmiszeripari vállalkozók adott esetben elfogadják a következő különleges higiéniai intézkedéseket:

- a) az élelmiszerekre vonatkozó mikrobiológiai kritériumok betartása;
- b) e rendelet célkitűzéseinek elérése érdekében meghatározott célok teljesítéséhez szükséges eljárások;
- c) az élelmiszerekre vonatkozó hőmérséklet-szabályozási követelmények betartása;
- d) a hűtési lánc fenntartása;
- e) mintavétel és laboratóriumi vizsgálat.

[...]”.

- 9 A 852/2004 rendelet „Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok” címet viselő 5. cikke (1) bekezdésében a következőképpen rendelkezik:

„Az élelmiszer-ipari vállalkozók a HACCP [*Hazard Analysis Critical Control Point* (veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok)] alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.”

*A 853/2004 rendelet*

10 A 853/2004 rendelet (1), (2), (4), (9) és (10) preambulumbekzdése a következésképpen rendelkezik:

„(1) A 852/2004/EK rendelet értelmében az Európai Parlament és a Tanács általános élelmiszer-higiéniai szabályokat állapított meg az élelmiszeripari vállalkozókra vonatkozóan.

(2) Bizonyos élelmiszerek különleges veszélyeket jelentenek az emberi egészségre, amelyek különleges higiéniai szabályok meghatározását teszik szükségessé. Ez vonatkozik különösen az állati eredetű élelmiszerekre, amelyekkel kapcsolatban gyakran jelentenek mikrobiológiai és kémiai veszélyeket.

[...]

(4) Ezen előírások és eljárások közös elveket tartalmaznak a közegészségügy tekintetében, különösen a gyártók és a hatáskörrel rendelkező hatóságok felelősségével, a létesítmények szerkezeti, működési és higiéniai követelményeivel, a létesítmények engedélyezésére vonatkozó eljárásokkal, a tárolásra, a szállításra és az állategészségügyi jelölésekre vonatkozó követelményekkel kapcsolatban.

[...]

(9) Az átdolgozás elsődleges célkitűzései a fogyasztóvédelem magas szintjének biztosítása az élelmiszer-biztonságra való tekintettel, különösen azért, hogy ugyanazon szabályokat alkalmazzák a Közösség minden élelmiszeripari vállalkozójára, valamint az állati eredetű termékek belső piaca megfelelő működésének biztosítása, így járulva hozzá a közös agrárpolitika célkitűzéseinek megvalósításához.

(10) Fenn kell tartani, és – amennyiben a fogyasztóvédelem biztosításához szükséges – szigorítani kell az állati eredetű termékekre vonatkozó részletes higiéniai szabályokat”.

11 A 853/2004 rendelet „Fogalommeghatározások” című 2. cikke a következésképpen rendelkezik:

„E rendelet alkalmazásában a következő fogalommeghatározásokat kell alkalmazni:

1. a 178/2002/EK rendeletben megállapított fogalommeghatározások;

2. a 852/2004/EK rendeletben megállapított fogalommeghatározások;

3. az I. mellékletben megállapított fogalommeghatározások; és

4. a II. és III. mellékletben szereplő bármely műszaki fogalommeghatározás”.

12 A 853/2004 rendelet „Általános kötelezettségek” című 3. cikkének (1) bekezdése a következésképpen rendelkezik:

„Az élelmiszeripari vállalkozók betartják a II. és III. melléklet vonatkozó rendelkezéseit”.

13 A III. melléklet „Háziasított patás állatok húsa” című I. szakasza IV. fejezetének 10. pontja így rendelkezik:

„Az állati test nem tartalmazhat látható bélsárral való szennyeződést. Minden látható szennyeződést lefargarással vagy más, egyenértékű hatású módszerrel azonnal el kell távolítani”.

- 14 A III. melléklet „Baromfihús és nyúlfélék húsa” című II. szakszának „A vágóhidakra vonatkozó követelmények” című II. fejezete így rendelkezik:

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

1. A vágóhidaknak rendelkezniük kell az állatok fogadására és vágást megelőző vizsgálatára szolgáló helyiséggel vagy fedett területtel.
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, beleértve a bontott baromfi fűszerezését, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság eseti alapon engedélyezi, hogy ezeket a műveleteket adott vágóhídon belül időben elkülönítsék;
  - 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;
  - d) olyan felszereléssel kell rendelkezniük, amely megakadályozza, hogy a hús a padlóval, a falakkal vagy a berendezési tárgyakkal érintkezzen;

és

- 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 keresztiszennyeződés megelőzése érdekében megfelelően el kell különíteni.

[...]

6. A vágóhidakon megfelelő felszereltségű, külön helynek kell lennie az alábbiak tisztítására, mosására és fertőtlenítésére:
  - a) szállítóberendezések, úgymint ládák;

és

szállítóeszközök.

Ezek a helyiségek és létesítmények nem kötelezőek a b) pontra nézve, ha a közelben hatóságilag engedélyezett ilyen helyiségek és berendezések találhatók.

[...]”

- 15 A 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza „Vágási higiénia” című IV. fejezete így rendelkezik:

„A baromfi vagy nyúlfélék vágását végző vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a vágóhíd megfelel az alábbi követelményeknek.

[...]

2. A vágóhíd-üzemeltetőknek követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy a vágást megelőző vizsgálatot a megfelelő körülmények között végezzék el.

3. Amennyiben egy létesítményt különböző állatfajok vágására, vagy tenyésztett futómadarak és apróvadak feldolgozására engedélyeztek, elővigyázatossági intézkedéseket kell tenni a keresztszennyeződés elkerülésére a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével. Külön helyiségeknek kell rendelkezésre állniuk a gazdaságban levágott tenyésztett futómadarak testének és az apróvadak fogadására és tárolására.
4. A vágóhelyiségbe vitt állatokat indokolatlan késedelem nélkül le kell vágni.
5. A kábítást, véreztetést, nyúzást vagy kopasztást, zsigerelést 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 kizsigerelés alatt és azt követően kifolyjon.
6. A vágóhíd-üzemeltetőknek követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy a vágást követő húsvizsgálatot a megfelelő körülmények között végezzék el, és hogy a levágott állatokat megfelelően vizsgálják meg.
7. A vágást követő húsvizsgálat után:
  - a) az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket a lehető leghamarabb el kell távolítani a létesítmény tiszta övezetéből;
  - b) a visszatartott vagy emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított hús, és a nem ehető melléktermékek nem érintkezhetnek az emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánított hússal;
  - 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 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.
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.
  - b) A berendezést teljesen ki kell üríteni, meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell, amikor csak szükséges, de legalább naponta egyszer.
10. A beteg vagy gyanús állatokat, és a betegségek felszámolását vagy az azok elleni védekezést szolgáló programok alkalmazása során levágott állatokat nem lehet a vágóhídon levágni, kivéve ha erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad. Ebben az esetben a vágást hatósági felügyelet mellett kell végrehajtani, és lépéseket kell tenni a szennyeződés elkerülésére; a következő használat előtt a vágási helyiségeket meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell”.

*A 854/2004 rendelet*

- 16 Az 854/2004 rendelet (4) és (8) preambulumbekzdésében az alábbiakat mondja ki:

„(4) Az állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének minden, a közegészség, és – adott esetben – az állatok egészségének és jólétének védelme szempontjából fontos szempontra ki kell terjednie. Ezeknek a rendelkezésre álló legfrissebb információkra kell alapulniuk, és ezért kiigazíthatóknak kell lenniük, mihamarabb új információk állnak rendelkezésre.

[...]

(8) Szükség 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”.

17 E rendelet „A hatósági ellenőrzések általános elvei az e rendelet hatálya alá tartozó minden állati eredetű termék tekintetében” címet viselő 4. cikke így rendelkezik:

„(1) A tagállamok biztosítják, hogy az élelmiszeripari vállalkozók a hatáskörrel rendelkező hatóságok által elvégzett hatósági ellenőrzések eredményes végrehajtásának biztosításához szükséges minden segítséget megadják.

Különösen

– hozzáférést biztosítanak minden épülethez, helyiséghez, berendezéshez és egyéb infrastruktúrához;

[...]

(2) A hatáskörrel rendelkező hatóság hatósági ellenőrzéseket végez annak igazolása érdekében, hogy az élelmiszeripari vállalkozók megfelelnek az alábbiak követelményeinek:

a) a 852/2004/EK rendelet

b) a 853/2004/EK rendelet

[...]

(3) Az (1) bekezdésben említett értesítés tartalmazza:

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

[...]

és

c) a mellékletekben meghatározott bármely különös felülvizsgálati feladat.”

[...]

(5) A HACCP-alapú eljárások felülvizsgálata igazolja, hogy az élelmiszeripari vállalkozók folyamatosan és megfelelően alkalmazzák az ilyen eljárásokat, különös tekintettel annak biztosítására, hogy az eljárások a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének II. szakaszában meghatározott garanciákkal szolgálnak. Különösen azt határozzák meg, hogy az eljárások a lehető legnagyobb mértékig biztosítják-e, hogy az állati eredetű termékek:

a) megfelelnek a közösségi jogszabályokban megállapított mikrobiológiai kritériumoknak;

[...]”



18 A 854/2004 rendelet 5. cikke a következőképpen rendelkezik:

„A tagállamok biztosítják a friss húsnak az I. melléklettel összhangban történő hatósági ellenőrzéseinek elvégzését.

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.

[...]”.

19 E rendelet I. melléklete I. szakaszának „Felülvizsgálati feladatok” címet viselő I. fejezete így rendelkezik:

„1. A 4. cikk (4) bekezdésének a helyes higiéniai gyakorlatokról szóló általános követelményei mellett a hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell, hogy az élelmiszeripari vállalkozók folyamatosan betartják-e az állati melléktermékek – beleértve az élelmiszeripari vállalkozó felelőssége alá tartozó, különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagokat – gyűjtésével, szállításával, tárolásával, kezelésével, feldolgozásával és felhasználásával vagy ártalmatlanításával kapcsolatos saját eljárásaikat.

2. 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:

[...]

- b) nem tartalmaz bélsár eredetű vagy más szennyeződést;

[...]”

20 Az említett rendelet I. melléklete I. szakasza II. fejezetének „Levágást követő húsvizsgálat” címet viselő D. része így rendelkezik:

„(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 OIE 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 az alábbiakhoz:

[...]

- b) az alábbiak jelenlétének megállapítása:

[...]

- ii. közösségi jogszabályokban megállapított szintet meghaladó szermaradványok vagy szennyező anyagok;
  - iii. a mikrobiológiai kritériumok betartásának hiánya,
- vagy
- iv. más olyan tényezők, amelyek miatt a húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, vagy annak felhasználását korlátozni kell,
- különösen a kényszervágáson átesett állatok esetében.

[...]

21 Ugyanezen rendelet I. melléklete II. szakaszának „A húsról vonatkozó döntések” címet viselő V. fejezete így rendelkezik:

„1. A húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha:

[...]  
g) nincsenek [helyesen: nincs] összhangban az élelmiszer forgalomba hozhatóságának meghatározására vonatkozó közösségi jogszabályokban megállapított mikrobiológiai kritériumokkal;

[...]  
i) közösségi jogszabályokban megállapított szinteket meghaladóan tartalmaz szermaradványokat vagy szennyező anyagokat. A vonatkozó szint bármely túllépése – adott esetben – további kiegészítő vizsgálathoz vezet;

[...]  
s) talaj-, bélsár- vagy egyéb szennyeződést tartalmaz;

[...]  
u) a hatósági állatorvos véleménye szerint – minden vonatkozó információ vizsgálata után – kockázatot jelenthet az emberi vagy az állati egészségre, vagy bármely más ok miatt nem alkalmas emberi fogyasztásra;

[...]

22 A 854/2004 rendelet I. melléklete IV. szakasza V. fejezetének B. része a következőképpen rendelkezik:

„(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.

[...]

## **A holland jog**

- 23 A 2011. május 9-i Wet 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 törvény; Stb. 2011., 345. szám; a továbbiakban: az állatokról szóló törvény) 6.2. cikkének (1) bekezdése a következőket írja elő:

„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.”

- 24 Az állatokról szóló törvény 8.7. cikke a következőképpen rendelkezik:

„A miniszter a szabálysértő személlyel szemben közigazgatási bírságot szabhat ki.”

- 25 A 2012. december 7-i Regeling van de Minister van Economische Zaken, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (a gazdasági miniszter WJZ/12346914. sz., az állati termékekre vonatkozó szabályokat tartalmazó rendelete; Stcrt. 2012, 25949. szám) a 2.4. cikke (1) bekezdésének d) pontjában a következőket írja elő:

„Az állatokról szóló törvény 6.2. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett európai uniós rendeleti előírások a következők:

[...]

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

## **Az alapeljárás és az előzetes döntéshozatalra előterjesztett kérdések**

- 26 A Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (holland élelmiszer- és fogyasztásicikk-ellenőrzési hatóság, Hollandia) által több baromfivágóhidon végzett ellenőrzés az állati testek bélsárral, begytartalommal és epével való szennyeződését mutatta ki a „konyhakész” vágóvonal végén, közvetlenül a hűtést megelőzően. Az e hatóság által összeállított ténymegállapító jelentésekből kitűnik, hogy a szennyeződés az annak megelőzését célzó elégtelen intézkedések eredménye, és e vágóhidak megsértették az állatokról szóló törvény 6.2. cikkének (1) bekezdését és a gazdasági ügyekért felelős miniszter WJZ/12346914. sz. rendeletének 2.4. cikkét, ekként a 853/2004 rendelet 3. cikkének (1) bekezdését és III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. és 8. pontját.
- 27 E ténymegállapító jelentések alapján az államtitkár 2015. november 27-i, december 11-i és december 18-i határozatával az alapügyben szereplő vágóhidakra egyenként 2500 euró összegű pénzbírságokat rótt ki az állatokról szóló törvény megsértése miatt. Az említett vágóhidak panasszal éltek e határozatokkal szemben az államtitkárnál, aki azokat 2016. április 29-i, május 2-i, illetve május 3-i határozatával elutasította.
- 28 Az alapügyben szereplő vágóhidak ezen utóbbi határozatokkal szemben keresetet nyújtottak be a Rechtbank Rotterdam (rotterdami elsőfokú bíróság, Hollandia) előtt.
- 29 Az alapügyben szereplő vágóhidak arra hivatkoznak, hogy a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezete 5. és 8. pontjának sem a szövegéből, sem kontextusából nem lehet arra következtetni, hogy azok „zéró toleranciás” normát írnak elő valamennyi szennyeződés elkerülése érdekében. E vágóhidak azt állítják, hogy lehetőséget kell biztosítani arra, hogy az állati testet megtisztíthassák még a hűtési szakaszban vagy azt követő szakaszban, a darabolás és a csomagolás

alkalmával. Ezenfelül vitatják, hogy a bélsár, a begyartalom vagy az epeszennyezést okozhat. Továbbá megkérdőjelezzik az ellenőrzés módjait, kiemelve, hogy az ellenőrzések során az állati test nem vehető le a vágóvonalról, és csak a külső felület vizsgálható vizuálisan.

30 Ezzel szemben az államtitkár azt állítja, hogy az említett rendelkezések „zéró toleranciás” normát tartalmaznak, amely szerint az állati testek nem tartalmazhatnak semmilyen látható szennyeződést a zsigerelési és tisztítási szakasz után, valamint a hűtési szakasz előtt. Az államtitkár hangsúlyozza e tekintetben, hogy az ellenőrzésnek a hűtési szakaszt megelőző szakasz folyamán kell történnie. Arra hivatkozik, hogy a „szennyeződés” fogalma a bélsárral, begyartalommal és epével való szennyeződést is magában foglalja. Az ellenőrzésekkel kapcsolatban az államtitkár úgy véli, hogy az állati testek levehetőek a vágóvonalról, és a belső felület, valamint a zsírszövet alatti rész ugyancsak vizsgálható.

31 E körülmények között a Rechtbank Rotterdam (rotterdami elsőfokú bíróság), mivel kételyeket táplált az alkalmazandó uniós jogszabályi szövegek értelmezésével kapcsolatban, úgy határozott, hogy az eljárást felfüggeszti, és előzetes döntéshozatal céljából a következő kérdéseket terjeszti a Bíróság elé:

„1) Úgy kell-e értelmezni a [853/2004] rendelet 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 begyartalommal 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?”

### **Az előzetes döntéshozatalra előterjesztett kérdésekről**

32 Előjáróban emlékeztetni kell arra, hogy a Bíróság állandó ítélkezési gyakorlata szerint a nemzeti bíróságok és a Bíróság között az EUMSZ 267. cikkel bevezetett együttműködési eljárás keretében a Bíróság feladata, hogy a nemzeti bíróságnak az előtte folyamatban lévő ügy eldöntéséhez hasznos választ adjon. Ebből a szempontból adott esetben a Bíróságnak át kell fogalmaznia az elé terjesztett kérdéseket. A Bíróság ezenkívül figyelembe vehet olyan uniós jogi normákat, amelyekre a nemzeti bíróság kérdésében nem hivatkozott (2017. február 1-jei Municipio de Palmela ítélet, C-144/16, EU:C:2017:76, 20. pont, valamint az ott hivatkozott ítélkezési gyakorlat).

33 A jelen ügyben a kérdést előterjesztő bíróságnak adandó hasznos válasz céljából meg kell fordítani a kérdések sorrendjét, és – átfogalmazva azokat – először a második kérdést, azt követően együttesen az első, harmadik és adott esetben az ötödik kérdést, majd végül a negyedik kérdést kell megvizsgálni.

### A második kérdéstről

- 34 Második kérdésével a kérdést előterjesztő bíróság lényegében arra keres választ, hogy a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. és 8. pontját akként kell-e értelmezni, hogy a „szennyeződés” fogalma nemcsak a bélsárral, hanem a begytartalommal és az epével való szennyeződést is magában foglalja.
- 35 Hangsúlyozni kell, hogy a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének sem az 5. pontja, sem a 8. pontja nem határozza meg pontosan, hogy melyek lehetnek az állati test vágás során való szennyeződésének forrásai. Az említett 5. pont ugyanis annak megjelölésére szorítkozik, hogy „a kábítást, véreztetést, nyúzást vagy kopasztást, zsigerelést 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 kizsigerelés alatt és azt követően kifolyjon”. A hivatkozott 8. pont nem említi a „szennyeződés” kifejezést.
- 36 A kérdést előterjesztő bíróság kételyeket táplál a tekintetben, hogy a bélsár, az epe és a begytartalom a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezete 5. pontja szerinti „emésztőtraktus” részét képezi-e, és ekként azok az e rendelet értelmében vett szennyeződés forrásainak tekinthetők-e.
- 37 E tekintetben meg kell jegyezni, hogy e rendelet egyes nyelvi változatai eltérnek a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezete 5. pontjának második mondatában alkalmazott kifejezések tekintetében. Így, míg a holland, német és svéd nyelvi változat, amely az „*inhoud van maag en darmen*”, „*Magen- und Darminhalt*” és „*mag- och tarminnehåll*” kifejezéseket használja, a gyomor és a belek tartalmára utal, az említett rendelkezés dán, angol és francia változata a „*fordøjelseskanalens indhold*”, „*digestive tract contents*” és „*contenu du tractus digestif*” kifejezéseket alkalmazza, amelyek jelentése nyilvánvalóan tágabb.
- 38 Ezzel kapcsolatban emlékeztetni kell arra, hogy a Bíróság állandó ítélkezési gyakorlata szerint egy uniós jogi rendelkezés valamely nyelvi változatának megfogalmazása nem szolgálhat e rendelkezés értelmezésének kizárólagos alapjául, illetve e tekintetben nem élvezhet elsőbbséget más nyelvi változatokkal szemben. Az uniós jog rendelkezéseit ugyanis egységesen kell értelmezni és alkalmazni az Unió valamennyi nyelvén készült változatok figyelembevételével. Az uniós jogi szövegek nyelvi változatai közötti eltérés esetén a szóban forgó rendelkezést azon szabályozás általános rendszerére és céljára tekintettel kell értelmezni, amelynek az a részét képezi (lásd különösen: 2018. október 25-i Tänzer & Trasper ítélet, C-462/17, EU:C:2018:866, 20. pont, valamint az ott hivatkozott ítélkezési gyakorlat).
- 39 Először is, ami a szóban forgó rendelkezés általános rendszerét illeti, meg kell állapítani, hogy – a 853/2004 rendelet 2. cikkével összhangban – a 178/2002 és 852/2004 rendeletben említett fogalom meghatározások alkalmazandók a 853/2004 alkalmazásában is. E tekintetben a 852/2004 rendelet 2. cikke (1) bekezdésének f) pontja a „szennyeződés” kifejezést úgy határozza meg, mint „valamely veszély megléte vagy bevitele”. A „veszély” fogalmát pedig a 178/2002 rendelet 3. cikkének 14. pontja akként határozza meg, hogy az „az élelmiszerben vagy takarmányban található biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyag, amely az egészségre károsan hathat”.
- 40 Amint azt a főtanácsnok kiemelte indítványának 51. pontjában, az uniós jogalkotó nyilvánvalóan az élelmiszerbiztonság magas színvonalának elérését kívánta ösztönözni, amikor a szennyeződés tág fogalmát fogadta el.
- 41 Ezt az elemzést megerősíti a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezete 5. pontjának maga a szövege. A „minden”szennyeződés kifejezés alkalmazása a francia vagy német nyelvben és a „szennyeződés” kifejezés alkalmazása a holland vagy a spanyol nyelvben, továbbá a „különösen” határozószó alkalmazása ugyanezen pontban azt mutatja, hogy e jogalkotó gondot fordított arra, hogy a minden szennyeződés elkerülésére vonatkozó kötelezettséget ne korlátozza a szennyeződés egyetlen

sajátos formájára. Ehhez hasonlóan e rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 8. pontja a vizsgálatot és a zsigerelést követő eljárásokat, jelesül az állati testek tisztítását írja elő, anélkül azonban, hogy e kötelezettséget a szennyeződés bizonyos formáinak eltávolítására korlátozná.

- 42 Egyébiránt a 854/2004 rendelet I. melléklete I. szakasza I. fejezetének 2. pontjából következik, hogy a hatósági állatorvosnak az élelmiszeripari vállalkozók, így a vágóhidak eljárásaira vonatkozóan végzett ellenőrzései során meg kell bizonyosodnia afelől, hogy azok a lehető legteljesebb mértékig biztosítják-e, hogy a hús nem tartalmaz „bélsár eredetű vagy más szennyeződést”. Meg kell állapítani, hogy a szennyeződés jellegére vonatkozóan alkalmazott kifejezések ugyancsak tágak, és „más” szó használata is megerősíti, hogy a szennyeződés forrásai nem képezik különös korlátozás tárgyát.
- 43 Másodszor, a 853/2004 rendelet céljával kapcsolatban emlékeztetni kell arra, hogy (9) preambulumbekzdése rámutat, hogy e rendelet átdolgozásának elsődleges célkitűzése a fogyasztóvédelem magas szintjének biztosítása az élelmiszer-biztonságra való tekintettel. Ezenkívül az említett rendelet (10) preambulumbekzdése erőteljesen bizonyítékát adja annak, hogy a fogyasztók egészsége az uniós jogalkotó elsődleges törekvése, amennyiben megemlíti, hogy „[f]enn kell tartani, és – amennyiben a fogyasztóvédelem biztosításához szükséges – szigorítani kell az állati eredetű termékekre vonatkozó részletes higiéniai szabályokat”.
- 44 Következésképpen mind a 853/2004 rendelet általános rendszere, mind a magas szintű fogyasztóvédelemre irányuló cél azt követeli meg, hogy a szennyeződés minden forrását tekintetbe vegyék. Így az „emésztőtraktus” nem korlátozódhat a belekre és azok tartalmára. Ugyanis, amint azt a főtanácsnok kiemelte indítványának 50. pontjában, az emésztőtraktus magában foglalja azon összes szervet és azon szervek tartalmát is, amelyek az emésztőrendszerhez tartoznak, a szájtól a végbélnyílásig. Vagyis a bélsár, a begytartalom és az epe az emésztőtraktus részét képezi, azokat tehát úgy kell tekinteni, mint amelyek a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. és 8. pontjában előírt kötelezettségek hatálya alá tartoznak.
- 45 A fentiek fényében a második kérdésre azt a választ kell adni, hogy a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. és 8. pontját akként kell értelmezni, hogy a „szennyeződés” fogalma nem csak a bélsárral, hanem a begytartalommal és az epével való szennyeződést is magában foglalja.

### *Az első, a harmadik és az ötödik kérdésről*

- 46 Első és harmadik kérdésével, amelyeket együtt célszerű vizsgálni, a kérdést előterjesztő bíróság lényegében arra keres választ, hogy a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. és 8. pontját akként kell-e értelmezni, hogy a levágott baromfi a tisztítást követően már semmilyen látható szennyeződést nem tartalmazhat, és e szakaszra a hűtési szakaszt megelőzően kell sort keríteni. Amennyiben e rendelkezést akként kell értelmezni, hogy nem követeli meg látható szennyeződés hiányát, a kérdést előterjesztő bíróság ötödik kérdésével lényegében arra vár választ a Bíróságtól, hogy az említett rendelkezést a 852/2004 rendelet rendelkezéseivel összefüggésben akként kell-e értelmezni, hogy a közegészségügy magasabb szintű védelmére irányuló cél biztosítása érdekében a hatáskörrel rendelkező hatóságok ellenőrzésének annak vizsgálatára kell korlátozódnia, hogy a vágóhidak betartják-e a HACCP normákat.
- 47 A kérdést előterjesztő bíróság elsőként valójában arra keres választ, hogy a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének, 5. és 8. pontja zéró toleranciás normát mond-e ki, azaz azt, hogy a levágott baromfi nem tartalmazhat semmilyen, sem látható, sem láthatatlan szennyeződést a zsigerelési szakaszt követően. Másodszor a kérdést előterjesztő bíróság arra keres választ, hogy abban az esetben, ha e norma alkalmazandó, annak alkalmazására a vágóvonal végén, azaz a hűtési szakaszt megelőzően kell hogy sor kerüljön.

- 48 Meg kell jegyezni, hogy sem a „szennyeződés” 852/2004 rendelet 2. cikke (1) bekezdésének f) pontjában foglalt meghatározása, sem a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. és 8. pontja nem különbözteti meg egymástól a látható és nem látható szennyeződést.
- 49 Mindazonáltal a jelen ítélet 39–41. pontjából az következik, hogy a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. és 8. pontja értelmében vett „szennyeződés” fogalmát tágan kell értelmezni. Az tehát nem korlátozódhat csupán a látható szennyeződés fogalmára.
- 50 E tekintetben meg kell jegyezni, hogy az uniós jogalkotónak gondja volt arra, hogy különbséget tegyen az egyes állatfajok között, megkülönböztetve többek között a háziasított patás állatok húsát a baromfi és a nyúlfélék húsától. Márpedig e rendelet III. melléklete I. szakaszának IV. fejezete, amelynek tárgya a háziasított patás állatok vágására vonatkozó higiénia, kifejezetten rámutatott 10. pontjában, hogy az e kategóriába tartozó állati test „nem tartalmazhat látható bélsárral való szennyeződést”, és „minden látható szennyeződést lefaragással vagy más, egyenértékű hatású módszerrel azonnal el kell távolítani”.
- 51 Meg kell állapítani, hogy ilyen pontosítás nem jelenik meg a baromfi és a nyúlfélék vágásának higiénijáról szóló fejezetben. Az uniós jogalkotó tehát meg kívánta őrizni a szennyeződés 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezete 5. és 8. pontja szerinti tág fogalmát, ideértve mind a látható, mind a láthatatlan szennyeződést.
- 52 Következésképpen, a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezete 5. és 8. pontjával összhangban, a „szennyeződés” fogalma vonatkozik mind a látható, mind a láthatatlan szennyeződésre.
- 53 Ami azt a kérdést illeti, hogy melyik szakaszban követelmény, hogy az állati test ne tartalmazzon semmilyen, sem látható, sem láthatatlan szennyeződést, meg kell jegyezni, hogy az alapeljárás felperesei arra hivatkoznak többek között, hogy lehetetlen eleget tenni egy zéró toleranciás normának, és hogy az állati testen a vágóvonal „konyhakész” szakaszában jelen lévő esetleges szennyeződéseket a hűtési folyamat vagy a darabolás, illetve csomagolás során eltávolítják. A vágóhidakat így az egész vágási folyamat során csak gondossági kötelelem terheli a szennyeződés hiánya tekintetében.
- 54 Ezen érvelésnek nem adható hely.
- 55 A 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezete 5. pontjából az következik, hogy a vágás szakaszában intézkedéseket kell tenni a hús szennyeződésének elkerülésére, különösen annak elkerülésére, hogy az emésztőtraktus tartalma a kizsigerelés alatt és azt követően kifolyjon. Az „elkerül” ige használata mutatja, hogy az uniós jogalkotó nem kívánt eredménykötelmet előírni a folyamat e szakaszában, ugyanakkor arra ösztönözte a vágóhidakat, hogy tegyenek meg minden lehetséges intézkedést annak érdekében, hogy az állati test ne szennyeződjön. E szakaszban ugyanis észszerűtlen kötelezettséget róna a vágóhidakra, ha az állati test semmilyen látható szennyeződést nem tartalmazhatna.
- 56 Amint azt a főtanácsnok kiemelte indítványának 62. és 63. pontjában, ezen elemzést megerősíti az, hogy a levágást követő húsvizsgálatra, amelynek célja a szennyezett és az emberi fogyasztásra alkalmatlannak ítélt állati test lehető leghamarabbi eltávolítása, a kizsigerelési szakaszt követően kerül sor a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezete 6. és 7. pontja, valamint a 854/2004 rendelet I. melléklete IV. szakasza V. fejezete B. részének 1. pontja egymással összefüggő olvasata értelmében. Közelebbről ezen utóbbi pont azt írja elő, hogy minden baromfit alá kell vetni a levágást követő húsvizsgálatnak a 854/2004 rendelet I. melléklete I. és III. szakaszával összhangban, és ezenfelül a hatósági állatorvosnak el kell végeznie a zsigerek és a testüregek napi ellenőrzését a madarak egy reprezentatív mintáján. E tekintetben a hatósági állatorvosnak e rendelet I. melléklete I. szakasza I. fejezetének 2. pontjával összhangban meg kell győződnie arról, hogy a vállalkozók eljárásai a lehető legteljesebb mértékig biztosítják-e, hogy a hús nem tartalmaz bélsár eredetű vagy más szennyeződést.

- 57 A levágást követő húsvizsgálat célja pontosan az, hogy az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket kiválogassák az egyéb, olyan részek közül, amelyek továbbhaladhatnak a tisztítás szakaszába, hogy ott megszabadítsák őket minden további piszoktól, mint amilyen a vér vagy a belek tartalma. Ez a szakasz teljesen feleslegesnek bizonyulna, ha – semmilyen látható szennyeződést meg nem engedő zéró toleranciaküszöböt alkalmaznának.
- 58 Ezzel szemben a feldolgozás szakaszainak az uniós jogalkotó által a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 8. pontjában megállapított sorrendjéből az következik, hogy a tisztításnak a hűtést, tehát a darabolást, a csomagolást és a fogyasztó rendelkezésére bocsátást megelőzően kell történnie. A tisztítási szakaszt követően ekként semmilyen látható szennyeződés nem maradhat a húson.
- 59 Tehát a tisztítási szakaszban a hatósági állatorvos által gyakorolt felügyelet már lehetővé tette egyrészt az ahhoz szükséges intézkedések végrehajtását, hogy a veszélyt elfogadható szintre hozzák azon részek megtisztításával, amelyek még ilyen veszélyt jelenthetnek, másrészt, a veszély elfogadható szintre igazításának hiányában, az e veszély elkerülését célzó korrekciós intézkedések meghozatalát, jelesül az érintett részek emberi fogyasztásra alkalmatlannak való nyilvánítását a 852/2004 5. cikkében foglalt HACCP elvekkel összhangban.
- 60 Egyébiránt az, hogy a tisztítási szakaszt úgy hajtják végre, hogy eredményeképpen az állati test nem tartalmaz semmilyen látható szennyeződést a hűtési, a darabolási és a csomagolási szakasz folyamán, annál is inkább alapvető fontosságú, mert e szakaszok már önmagukban kritikus pontnak minősülnek a húsnak a piszkos felületekkel vagy anyagokkal való érintkezése folytán. Ha a korábbi szakasz veszélyét nem uralják, fennáll a kockázata annak, hogy az visszahat vagy akár ki is terjed a következő szakaszban. Ezzel a magas szintű fogyasztóvédelem elérésére irányuló cél súlyosan sérülne.
- 61 Tehát, ellentétben az alapeljárás felpereseinek állításával, a hűtési szakaszban nem az a rendeltetése, hogy az állati testet megtisztítsák minden látható szennyeződés eltávolítása céljából, hanem különösen az, hogy megfékezze a csírák szaporodását, és a lehető legjobb körülmények között őrizze meg a húst az ezt követő, darabolási és csomagolási szakasz folytatása céljából.
- 62 Következésképpen az első és a harmadik kérdésre azt a választ kell adni, hogy a 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. és 8. pontját akként kell értelmezni, hogy a levágott baromfi a tisztítást követően és a hűtési szakaszt megelőzően már semmilyen látható szennyeződést nem tartalmazhat.
- 63 Az első és harmadik kérdésre adott válaszra tekintettel a harmadik kérdésre nem szükséges válaszolni.

#### ***A negyedik kérdésről***

- 64 Negyedik kérdésével a kérdést előterjesztő bíróság lényegében arra keres választ, hogy a 854/2004 rendelet I. melléklete I. szakasza II. fejezete D. részének 1. pontját akként kell-e értelmezni, hogy azzal ellentétes, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság az ellenőrzés során a levágott baromfit a vágóvonalról eltávolítsa, és vizsgálja annak belső és külső felületét, szükség esetén zsírszövetét felemelve.
- 65 E rendelet (4) preambulumbekzdéséből következik, hogy az állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének minden, a közegészség, és – adott esetben – az állatok egészségének és jólétének védelme szempontjából fontos szempontra ki kell terjednie.
- 66 Egyébiránt e rendelet 4. cikkének (1) bekezdése kimondja, hogy „[a] tagállamok biztosítják, hogy az élelmiszeripari vállalkozók a hatáskörrel rendelkező hatóságok által elvégzett hatósági ellenőrzések eredményes végrehajtásának biztosításához szükséges minden segítséget megadják”.



- 67 Emlékeztetni kell továbbá arra, hogy az említett rendelet I. melléklete I. szakasza II fejezete D. részének 1. pontja azt írja elő, hogy a levágást követő húsvizsgálat céljából „minden külső felületet meg kell szemlélni”, és „e célból szükség lehet az állati testek, valamint a belső szervek minimális kezelésére, vagy speciális műszaki felszerelésre”, így [a] vágóvonal sebességének és a jelen lévő ellenőrző személyzet számának lehetővé kell tennie a megfelelő vizsgálatot. Ezenkívül, ugyanezen rendelet I. melléklete IV. szakasza V. fejezete B. része 1. pontjának a) alpontja értelmében a valamennyi friss hús tekintetében előírt, levágást követő húsvizsgálaton túl „a hatósági állatorvosnak személyesen kell elvégeznie a zsigerek és a testüregek napi ellenőrzését a madarak egy reprezentatív mintáján”.
- 68 Ezenkívül a 854/2004 rendelet I. melléklete I. szakasza II. fejezete D. részének 2. pontja azt írja elő, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság, ha szükséges, további vizsgálatokat végezhet, mint amilyen az állati testek, belső szervek áttapintása vagy bemetszése vagy a laboratóriumi vizsgálatok.
- 69 A fentiekből következően a közegészség magas szintű védelmének biztosítása céljából az uniós jogalkotó minimális ellenőrzési normákat írt elő a baromfihús tekintetében, mégpedig a levágott baromfi külső vizsgálatát és a levágott baromfiból vett minta belső vizsgálatát, széles mozgásteret hagyva a hatáskörrel rendelkező hatóság számára célzottabb ellenőrzések, például elemzések végzésére, amennyiben azokat szükségesnek vélik.
- 70 E tekintetben a levágott baromfi testének eltávolítása a vágóvonalról a zsírszövet vizsgálata céljából, különösen az emberi egészségre káros betegség, például a madárinfluenza kimutatása érdekében, szükségesnek, továbbá a közegészség védelmére irányuló cél jelentősége fényében arányosnak bizonyulhat.
- 71 Mindenesetre a nemzeti bíróság feladata lesz, hogy az elé terjesztett tényezőkre tekintettel meghatározza, hogy a levágott baromfi vizsgálata érdekében végrehajtott intézkedések alkalmasak voltak-e a szóban forgó szabályozás jogszerű céljának a végrehajtására, és nem haladták-e meg az annak eléréséhez szükséges mértéket.
- 72 Következésképpen a negyedik kérdésre azt a választ kell adni, hogy a 854/2004 rendelet I. melléklete I. szakasza II. fejezete D. részének 1. pontját akként kell értelmezni, hogy azzal nem ellentétes, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság az ellenőrzés során a levágott baromfit a vágóvonalról eltávolítsa, és vizsgálja annak belső és külső felületét, szükség esetén zsírszövetét felemelve, feltéve hogy e vizsgálatok nem haladják meg az ellenőrzések hatékonyságának biztosításához szükséges mértéket, aminek vizsgálata a nemzeti bíróság feladata.

## A költségekről

- 73 Mivel ez az eljárás az alapeljárásban részt vevő felek számára a kérdést előterjesztő bíróság előtt folyamatban lévő eljárás egy szakaszát képezi, ez a bíróság dönt a költségekről. Az észrevételeknek a Bíróság elé terjesztésével kapcsolatban felmerült költségek, az említett felek költségeinek kivételével, nem téríthetők meg.

A fenti indokok alapján a Bíróság (harmadik tanács) a következőképpen határozott:

- 1) **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 akként kell értelmezni, hogy a „szennyeződés” fogalma nemcsak a bélsárral, hanem a begyartalommal és az epével való szennyeződést is magában foglalja.**

- 2) A 853/2004 rendelet III. melléklete II. szakasza IV. fejezetének 5. és 8. pontját akként kell értelmezni, hogy a levágott baromfi a tisztítást követően és a hűtési szakaszt megelőzően már semmilyen látható szennyeződést nem tartalmazhat.
- 3) A 2011. július 27-i 739/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelettel módosított, 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 I. melléklete I. szakasza II. fejezete D. részének 1. pontját akként kell értelmezni, hogy azzal nem ellentétes, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság az ellenőrzés során a levágott baromfit a vágóvonalról eltávolítsa, és vizsgálja annak belső és külső felületét, szükség esetén zsírszövetét felemelve, feltéve hogy e vizsgálatok nem haladják meg az ellenőrzések hatékonyságának biztosításához szükséges mértéket, aminek vizsgálata a nemzeti bíróság feladata.

Aláírások