



Raccolta della giurisprudenza

SENTENZA DELLA CORTE (Terza Sezione)

12 settembre 2019*

«Rinvio pregiudiziale – Tutela della salute – Pacchetto igiene – Regolamento (CE) n. 853/2004 – Regolamento (CE) n. 854/2004 – Igiene per gli alimenti di origine animale – Carni di pollame – Ispezione post mortem delle carcasse – Contaminazione visibile di una carcassa – Politica di tolleranza zero»

Nella causa C-347/17,

avente ad oggetto la domanda di pronuncia pregiudiziale proposta alla Corte, ai sensi dell'articolo 267 TFUE, dal Rechtbank Rotterdam (Tribunale di Rotterdam, Paesi Bassi) con decisione dell'8 giugno 2017, pervenuta in cancelleria il 12 giugno 2017, nel procedimento

A e altri,

contro

Staatssecretaris van Economische Zaken

LA CORTE (Terza Sezione),

composta da M. Vilaras, presidente della Quarta Sezione, facente funzione di presidente della Terza Sezione, J. Malenovský, L. Bay Larsen, M. Safjan e D. Šváby (relatore), giudici,

avvocato generale: M. Bobek

cancelliere: C. Strömholm, amministratrice

vista la fase scritta del procedimento e in seguito all'udienza del 4 ottobre 2018,

considerate le osservazioni presentate:

- per A e altri, da E. Dans, advocaat;
- per il governo dei Paesi Bassi, da M.K. Bulterman, M.L. Noort, C.S. Schillemans e J.M. Hoogveld, in qualità di agenti;
- per il governo danese, da J. Nymann-Lindegren, M. Wolff e P. Ngo, in qualità di agenti;
- per il governo tedesco, inizialmente da T. Henze e S. Eisenberg, successivamente da quest'ultima, in qualità di agenti;
- per il governo finlandese, da H. Leppo, in qualità di agente;

* Lingua processuale: il neerlandese.

– per la Commissione europea, da A. Bouquet e F. Moro, in qualità di agenti,
sentite le conclusioni dell’avvocato generale, presentate all’udienza del 29 novembre 2018,
ha pronunciato la seguente

Sentenza

- 1 La domanda di pronuncia pregiudiziale verte sull’interpretazione dell’allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU 2004, L 139, pag. 55, nonché rettifiche in GU 2004, L 226, pag. 22, e GU 2013, L 160, pag. 15), e dell’allegato I, sezione I, capo II, parte D, punto 1, al regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GU 2004, L 139, pag. 206, nonché rettifiche in GU 2004, L 226, pag. 83, e GU 2013, L 160, pag. 17), come modificato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 739/2011 della Commissione, del 27 luglio 2011 (GU 2011, L 196, pag. 3) (in prosieguo: il «regolamento n. 854/2004»).
- 2 Tale domanda è stata presentata nell’ambito di una controversia che vede contrapposti A e a. – sette stabilimenti per la macellazione del pollame stabiliti nei Paesi Bassi – allo Staatssecretarías van Economische Zaken (Segretario di Stato all’Economia, Paesi Bassi; in prosieguo il «Segretario di Stato»), relativamente a sanzioni amministrative inflitte da quest’ultimo per violazioni della legge dei Paesi Bassi sugli animali.

Contesto normativo

Diritto dell’Unione

Regolamento (CE) n. 178/2002

- 3 Il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU 2002, L 31, pag. 1), al suo articolo 3, punti 9 e 14, dispone quanto segue:

«Ai fini del presente regolamento si intende per:

(...)

- 9) “rischio”, funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

(...)

- 14) “pericolo” o “elemento di pericolo”, agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute».

4 L'articolo 14 di tale regolamento, intitolato «Requisiti di sicurezza degli alimenti», enuncia quanto segue:

«1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:

a) se sono dannosi per la salute;

b) se sono inadatti al consumo umano.

3. Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:

a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.

(...)

5. Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.

(...)).

5 Ai sensi dell'articolo 17 del suddetto regolamento, intitolato «Obblighi»:

«1. Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

2. Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

A tal fine essi organizzano un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive».

Regolamento (CE) n. 852/2004

- 6 Il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU 2004, L 139, pag. 1), al suo articolo 2, paragrafo 1, lettera f), così dispone:

«Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

(...)

f) “contaminazione”: la presenza o l'introduzione di un pericolo».

- 7 L'articolo 3 di tale regolamento, intitolato «Obblighi generali», dispone quanto segue:

«Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento».

- 8 L'articolo 4 del suddetto regolamento, intitolato «Requisiti generali e specifici in materia d'igiene», prevede quanto segue:

«1. Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse elencate nell'allegato I rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla parte A dell'allegato I e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.

2. Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle di cui al paragrafo 1, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.

3. Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:

- a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
- b) le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;
- c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
- d) mantenimento della catena del freddo;
- e) campionature e analisi.

(...))».

- 9 L'articolo 5 del regolamento n. 852/2004, intitolato «Analisi dei pericoli e punti critici di controllo», al suo paragrafo 1, dispone quanto segue:

«Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema [*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) (sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo)]».

Regolamento n. 853/2004

10 I considerando 1, 2, 4, 9 e 10 del regolamento n. 853/2004 così recitano:

- «(1) Con il regolamento (CE) n. 852/2004 (...) il Parlamento europeo e il Consiglio stabiliscono norme generali per gli operatori del settore alimentare in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- (2) Alcuni prodotti alimentari possono presentare rischi specifici per la salute umana, che richiedono l'applicazione di specifiche norme in materia di igiene. Ciò vale in particolar modo per gli alimenti di origine animale, nei quali sono spesso stati segnalati rischi microbiologici e chimici.
- (...)
- (4) In materia di salute pubblica, le norme summenzionate contengono principi comuni, in particolare in relazione alle responsabilità dei fabbricanti e delle autorità competenti, requisiti strutturali, operativi e igienici degli stabilimenti, procedure di riconoscimento degli stabilimenti, requisiti per magazzinaggio e trasporto e bolli sanitari.
- (...)
- (9) Gli obiettivi principali della riformulazione sono di assicurare un livello elevato di tutela dei consumatori per quanto attiene alla sicurezza [dei] prodotti, in particolare assoggettando gli operatori del settore alimentare in tutta la Comunità alle medesime norme, e di garantire il corretto funzionamento del mercato interno dei prodotti di origine animale, in tal modo contribuendo al conseguimento degli obiettivi della politica agricola comune.
- (10) Occorre mantenere e, ove necessario per assicurare la tutela del consumatore, rafforzare norme particolareggiate in materia di igiene per i prodotti di origine animale».

11 L'articolo 2 del regolamento n. 853/2004, intitolato «Definizioni», stabilisce quanto segue:

«Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

- 1) le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 178/2002;
- 2) le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 852/2004;
- 3) le definizioni previste nell'allegato I; e
- 4) le eventuali definizioni tecniche contenute negli allegati II e III».

12 L'articolo 3 del regolamento n. 853/2004, intitolato «Obblighi generali», al suo paragrafo 1, prevede quanto segue:

«Gli operatori del settore alimentare rispettano le pertinenti disposizioni degli allegati II e III».

13 L'allegato III, sezione I, intitolata «Carni di ungulati domestici», capitolo IV, punto 10, a tale regolamento prevede quanto segue:

«Le carcasse devono essere esenti da contaminazioni fecali visibili. Ogni contaminazione visibile deve essere eliminata senza indugio mediante rifilatura o operazione alternativa di effetto equivalente».

- 14 L'allegato III, sezione II, intitolata «Carni di pollame e di lagomorfi», capitolo II, intitolato «Requisiti relativi ai macelli», al regolamento in parola prevede quanto segue:

«Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui vengono macellati il pollame o i lagomorfi soddisfino i seguenti requisiti.

- 1) Devono disporre di un locale o un luogo coperto per il ricevimento degli animali e la loro ispezione prima della macellazione.
- 2) Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:
 - a) disporre di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;
 - b) disporre di un locale separato per le operazioni di eviscerazione e successiva tolettatura, compresa l'aggiunta di condimenti a carcasse intere di pollame, a meno che l'autorità competente consenta caso per caso, in un determinato macello, la separazione nel tempo di queste operazioni;
 - c) assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:
 - i) stordimento e dissanguamento,
 - ii) spiumatura o scuoiatura, eventualmente abbinata alla scottatura, e
 - iii) spedizioni delle carni; e
 - d) disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature; e
 - e) disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Qualora negli stessi locali funzioni più di una linea di macellazione, deve esserci un'adeguata separazione delle linee per evitare contaminazioni reciproche.

(...)

- 6) Deve esserci un reparto separato dotato di adeguati impianti per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione:
 - a) delle attrezzature di trasporto quali le gabbie;
 - b) dei mezzi di trasporto.

Tali reparti e impianti non sono obbligatori per b) qualora esistano nelle vicinanze opportune strutture ufficialmente autorizzate.

(...).

- 15 L'allegato III, sezione II, capitolo IV, al regolamento n. 853/2004, intitolato «Igiene della macellazione», dispone quanto segue:

«Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui vengono macellati il pollame o i lagomorfi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

(...)

- 2) I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione ante mortem venga svolta in condizioni adeguate.

- 3) Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di ratiti d'allevamento e di selvaggina selvatica piccola, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola.
- 4) Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere macellati senza inutili indugi.
- 5) Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura o spennatura, l'eviscerazione e la tolettatura devono essere effettuati senza inutili indugi, in modo da evitare contaminazioni delle carni. Occorre in particolare adottare misure volte ad evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante l'eviscerazione.
- 6) I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione post mortem venga svolta in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate.
- 7) Dopo l'ispezione post mortem:
 - a) le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;
 - b) le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano; e
 - c) ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa devono essere asportati, se possibile integralmente e con la massima sollecitudine, salvo diversa disposizione dell'autorità competente.
- 8) Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, gli animali macellati devono essere puliti e refrigerati appena possibile a una temperatura non superiore a 4 °C, salvo nel caso di sezionamento a caldo.
- 9) Se le carcasse sono sottoposte a un procedimento di refrigerazione per immersione, occorre attenersi alle seguenti prescrizioni:
 - a) si devono prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni delle carcasse, tenendo conto di parametri quali il peso della carcassa, la temperatura dell'acqua, il volume e la direzione del flusso d'acqua e il tempo di refrigerazione;
 - b) l'impianto dev'essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ogniqualvolta ciò sia necessario e come minimo una volta al giorno.
- 10) Gli animali malati o sospetti e quelli macellati in applicazione di programmi di eradicazione o controllo delle malattie non devono essere macellati negli stabilimenti di cui trattasi, salvo qualora autorizzato dall'autorità competente. In tal caso, la macellazione deve aver luogo sotto sorveglianza ufficiale e adeguate misure devono essere adottate per evitare contaminazioni; prima di venir riutilizzati, i locali devono essere puliti e disinfettati».

Regolamento n. 854/2004

16 Il regolamento n. 854/2004, ai suoi considerando 4 e 8, enuncia quanto segue:

«(4) I controlli ufficiali sui prodotti di origine animale dovrebbero riguardare tutti gli aspetti importanti per la tutela della salute pubblica e, se del caso, della salute e del benessere degli animali. Detti controlli dovrebbero basarsi sulle più recenti informazioni pertinenti disponibili e pertanto dovrebbe essere possibile adattarli via via che si rendono disponibili nuove informazioni pertinenti.

(...)

(8) I controlli ufficiali sulla produzione delle carni sono necessari per verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria. Detti controlli ufficiali dovrebbero consistere in audit delle attività degli operatori del settore alimentare e in attività di ispezione e in verifiche sui controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare».

17 L'articolo 4 di tale regolamento, intitolato «Principi generali dei controlli ufficiali in relazione a tutti i prodotti di origine animale che rientrano nel campo di applicazione del regolamento», dispone quanto segue:

«1. Gli Stati membri si adoperano affinché gli operatori del settore alimentare forniscano tutta l'assistenza necessaria per consentire che i controlli ufficiali effettuati dall'autorità competente possano svolgersi in modo efficace.

Garantiranno in particolare:

– l'accesso a edifici, stabilimenti, impianti e altre infrastrutture;

(...)

2. L'autorità competente effettua controlli ufficiali per verificare il rispetto da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti previsti:

a) dal regolamento (CE) n. 852/2004;

b) dal regolamento (CE) n. 853/2004; e

(...)

3. I controlli ufficiali di cui al paragrafo 1 comprendono:

a) audit di buone prassi igieniche e procedure basate su HACCP;

(...) e

c) qualsiasi compito di audit specificato negli allegati del presente regolamento.

(...)

5. Audit con procedure basate su HACCP verificano che gli operatori del settore alimentare applichino dette procedure in permanenza e correttamente, provvedendo in particolare ad assicurare che le procedure forniscano le garanzie specificate nella sezione II dell'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004. In particolare essi determineranno se le procedure garantiscono, nella misura del possibile, che i prodotti di origine animale:

a) sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti a titolo della normativa comunitaria;

(...)).

18 L'articolo 5 del regolamento n. 854/2004 così dispone:

«Gli Stati membri assicurano che i controlli ufficiali sulle carni fresche vengano effettuati in conformità dell'allegato I.

1) Il veterinario ufficiale svolge compiti ispettivi nei macelli che commercializzano carni fresche, nei centri di lavorazione della selvaggina e nei laboratori di sezionamento in conformità dei requisiti generali della sezione I, capo II, dell'allegato I e dei requisiti specifici della sezione IV, in particolare per quanto riguarda:

- a) le informazioni sulla catena alimentare;
- b) l'ispezione ante mortem;
- c) il benessere degli animali;
- d) l'ispezione post mortem;
- e) il materiale specifico a rischio;
- f) le prove di laboratorio.

(...)).

19 L'allegato I, sezione I, capo I, a tale regolamento, intitolato «Compiti di audit», così dispone:

«1. Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 4 concernenti gli audit relativi alle buone prassi igieniche, il veterinario ufficiale verifica la costante osservanza delle procedure dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda qualsiasi raccolta, trasporto, magazzinaggio, manipolazione, lavorazione e utilizzo o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, compresi i materiali specifici a rischio, di cui l'operatore del settore alimentare è responsabile.

2. Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 5, relativi agli audit dei principi basati sull'HACCP, il veterinario ufficiale si accerta che le procedure dell'operatore garantiscano, nella misura del possibile, che le carni:

(...)

b) non presentino contaminazione fecale o di altro tipo;

(...)).

20 L'allegato I, sezione I, capo II, parte D, al suddetto regolamento, intitolato «Ispezione post mortem», prevede quanto segue:

«1. Immediatamente dopo la macellazione la carcassa e le frattaglie che l'accompagnano sono sottoposte a un'ispezione post mortem. Tutte le superfici esterne devono essere esaminate; a tale scopo potrebbero essere necessarie una manipolazione minima delle carcasse e delle frattaglie o speciali attrezzature tecniche. Occorre prestare una particolare attenzione all'individuazione delle

zoonosi e delle malattie degli animali per le quali la legislazione dell'Unione stabilisce norme di polizia sanitaria. La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente devono essere tali da consentire un'ispezione adeguata.

2 Sono effettuati ulteriori esami, come la palpazione e l'incisione di parti della carcassa e delle frattaglie, e prove di laboratorio ove ciò sia ritenuto necessario:

(...)

b) per individuare la presenza di:

(...)

- ii) agenti contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti in virtù della normativa comunitaria;
- iii) una non conformità rispetto ai criteri microbiologici;

oppure

- iv) altri fattori che potrebbero richiedere che le carni siano dichiarate non idonee al consumo umano o che siano imposte restrizioni all'utilizzazione delle stesse;

in particolare nel caso di animali sottoposti a macellazione d'emergenza.

(...)).

21 L'allegato I, sezione II, capo V, al medesimo regolamento, intitolato «Decisioni riguardanti le carni», dispone quanto segue:

«1. Le carni sono dichiarate non idonee al consumo umano se:

(...)

- g) non sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti in virtù della normativa comunitaria intesa a determinare se un alimento possa essere immesso sul mercato;

(...)

- i) contengono residui o contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria; se del caso, uno scostamento dal relativo livello deve far scattare ulteriori analisi;

(...)

- s) sono sporche o presentano una contaminazione fecale o di altro tipo;

(...)

- u) secondo il parere del veterinario ufficiale, emesso dopo esame di tutte le informazioni pertinenti, possono costituire un rischio per la salute pubblica o degli animali o per qualsiasi altro motivo non sono idonee al consumo umano.

(...)).

22 L'allegato I, sezione IV, capo V, parte B, al regolamento n. 854/2004 dispone quanto segue:

«1. Tutti i volatili sono sottoposti a ispezione post mortem conformemente alle sezioni I e III. Inoltre il veterinario ufficiale effettua personalmente i seguenti controlli:

- a) ispezione quotidiana dei visceri e delle cavità di un campione rappresentativo di volatili;
- b) un'ispezione approfondita, per ciascuna partita di volatili della stessa origine, di un campione casuale di parti di volatili o di volatili interi dichiarati non idonei al consumo umano in seguito all'ispezione postmortem,

e

- c) le ulteriori indagini necessarie se esiste motivo di sospettare che le carni dei volatili in causa potrebbero non essere idonee al consumo umano.

(...)).

Diritto dei Paesi Bassi

- 23 L'articolo 6.2, paragrafo 1, del Wet houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (legge che istituisce un quadro completo delle norme sugli animali da allevamento e sulle materie correlate), del 19 maggio 2011 (Stb. 2011, n. 345; in prosieguo: la «legge sugli animali»), così dispone:

«È vietato agire in violazione delle disposizioni di regolamenti del diritto dell'Unione europea relativi a materie alle quali si applica la presente legge, individuate con o in forza di una circolare governativa o un decreto ministeriale».

- 24 L'articolo 8.7 della legge sugli animali dispone quanto segue:

«Il Ministro può infliggere una sanzione amministrativa all'autore di una violazione».

- 25 L'articolo 2.4 del Regeling van de Minister van Economische Zaken, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (decreto del Ministro dell'Economia, n. WJZ/12346914, recante disposizioni in materia di prodotti animali), del 7 dicembre 2012 (Stcrt. 2012, n. 25949), al suo paragrafo 1, lettera d), dispone quanto segue:

«Le disposizioni dei regolamenti dell'Unione europea di cui all'articolo 6.2, paragrafo 1, lettera d), della legge sugli animali sono:

(...)

- d) gli articoli 3 e 4, paragrafi da 1 a 4, nonché gli articoli 5 e 7, paragrafo 1, del regolamento (...) n. 853/2004».

Procedimento principale e questioni pregiudiziali

- 26 Nell'ambito dei controlli effettuati dalla Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (Autorità dei Paesi Bassi per la sicurezza dei prodotti alimentari e di consumo) presso vari stabilimenti per la macellazione di pollame, sarebbe stata riscontrata una contaminazione causata da feci, contenuto del gozzo e bile su carcasse di pollame al termine della linea di apprestamento al consumo, appena prima della refrigerazione. Detta Autorità ha redatto rapporti da cui emerge che la contaminazione era dovuta a misure insufficienti per prevenire la contaminazione e che i suddetti stabilimenti per la macellazione avevano violato l'articolo 6.2, paragrafo 1, della legge sugli animali e l'articolo 2.4, paragrafo 1, del decreto del Ministro dell'Economia, n. WJZ/12346914 e, di conseguenza, l'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento n. 853/2004 e l'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, a tale regolamento.
- 27 Sulla base dei suddetti rapporti, il Segretario di Stato ha inflitto agli stabilimenti di macellazione in questione nel procedimento principale – con decisioni del 27 novembre, 11 dicembre e 18 dicembre 2015 – diverse ammende, di importo pari a 2 500 EUR ciascuna, per violazione della legge sugli animali. Detti stabilimenti hanno presentato opposizione avverso tali decisioni presso il Segretario di Stato, il quale le ha respinte, rispettivamente, il 29 aprile, il 2 maggio e il 3 maggio 2016.

- 28 Gli stabilimenti di macellazione di cui trattasi nel procedimento principale hanno presentato ricorso avverso queste ultime decisioni dinanzi al Rechtbank Rotterdam (Tribunale di Rotterdam, Paesi Bassi).
- 29 Gli stabilimenti di macellazione di cui al procedimento principale fanno valere che né dalla lettera né dal contesto delle disposizioni dell'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004 può dedursi che esse impongano una norma di «tolleranza zero» al fine di evitare contaminazioni. Essi sostengono che dev'essere possibile pulire le carcasse ancora nella fase della refrigerazione o in una fase successiva, durante il sezionamento o il confezionamento. Essi contestano anche il fatto che la contaminazione possa essere causata da feci, contenuto del gozzo e bile. Inoltre, essi contestano il modo in cui sono stati effettuati i controlli sottolineando che, in sede di controllo, le carcasse non possono essere prelevate dalla linea di macellazione e che solo le superfici esterne possono essere esaminate visivamente.
- 30 Il Segretario di Stato sostiene, invece, che le suddette disposizioni contengono la norma di «tolleranza zero» secondo cui le carcasse di pollame devono essere esenti da qualsiasi contaminazione visibile dopo la fase dell'eviscerazione e della pulitura, e prima della fase della refrigerazione. Esso sottolinea, al riguardo, che la fase che precede la refrigerazione è una fase durante la quale dovrebbe essere effettuato il controllo. Esso fa valere che la nozione di «contaminazione» comprende anche la contaminazione causata da feci, contenuto del gozzo e bile. Per quanto riguarda i controlli, il Segretario di Stato ritiene che le carcasse possano essere prelevate dalla linea di macellazione e che possano essere parimenti esaminate le superfici interne e la parte sottostante lo strato di grasso.
- 31 In tale contesto, il Rechtbank Rotterdam (Tribunale di Rotterdam), nutrendo dubbi circa l'interpretazione dei testi di diritto dell'Unione applicabili, ha deciso di sospendere il procedimento e di sottoporre alla Corte le seguenti questioni pregiudiziali:
- «1) Se le disposizioni dell'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento (CE) n. [853/2004], debbano essere interpretate nel senso che, dopo l'eviscerazione e la pulitura, una carcassa di pollame deve essere esente da contaminazioni visibili.
 - 2) Se le disposizioni di cui all'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento (...) n. 853/2004 (...), si riferiscano alla contaminazione causata sia da feci e bile che da contenuto del gozzo.
 - 3) In caso di risposta affermativa alla prima questione, se la disposizione di cui all'allegato III, sezione II, capitolo IV, punto 8, al regolamento (...) n. 853/2004 (...), debba essere interpretata nel senso che la pulitura deve avere luogo subito dopo l'eviscerazione o se sulla base di questa disposizione l'eliminazione di contaminazioni visibili possa avvenire anche durante la refrigerazione o il sezionamento o il confezionamento.
 - 4) Se l'allegato I, sezione I, capo II, paragrafo D, punto 1, al regolamento (...) n. 854/2004 (...), consenta alle autorità competenti nel corso del controllo di estrarre carcasse dalla linea di macellazione e accertare la presenza di contaminazioni visibili sia all'esterno che all'interno e sotto lo strato di grasso.
 - 5) In caso di risposta negativa alla prima questione, e qualora dunque su una carcassa possano restare contaminazioni visibili, come debbano essere interpretate le disposizioni di cui ai punti 5 e 8 dell'allegato III, sezione II, capitolo IV, al regolamento (...) n. 853/2004 (...). In che modo venga in tal caso conseguito l'obiettivo di questo regolamento, ossia garantire un elevato livello di tutela della sanità pubblica».

Sulle questioni pregiudiziali

- 32 In via preliminare, occorre ricordare che, secondo una giurisprudenza costante della Corte, nell'ambito della procedura di cooperazione tra i giudici nazionali e la Corte istituita dall'articolo 267 TFUE, spetta a quest'ultima fornire al giudice nazionale una risposta utile che gli consenta di dirimere la controversia di cui è investito. In tale prospettiva, spetta alla Corte, se necessario, riformulare le questioni che le sono sottoposte. Inoltre, la Corte può essere indotta a prendere in considerazione norme del diritto dell'Unione alle quali il giudice nazionale non ha fatto riferimento nelle questioni pregiudiziali (sentenza del 1° febbraio 2017, *Município de Palmela*, C-144/16, EU:C:2017:76, punto 20 e giurisprudenza ivi citata).
- 33 Nel caso di specie, al fine di fornire una risposta utile al giudice del rinvio, occorre invertire l'ordine delle questioni ed esaminare, in un primo momento, la seconda questione, poi, congiuntamente, la prima, la terza e, se del caso, la quinta questione e, infine, la quarta questione, come riformulate.

Sulla seconda questione

- 34 Con la sua seconda questione, il giudice del rinvio chiede, in sostanza, se l'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004 debba essere interpretato nel senso che la nozione di «contaminazione» comprende non soltanto la contaminazione causata da feci, ma anche la contaminazione causata dal contenuto del gozzo e dalla bile.
- 35 Occorre rilevare che né il punto 5 né il punto 8 dell'allegato III, sezione II, capitolo IV, al regolamento n. 853/2004 specifica quali possano essere le fonti di contaminazione delle carcasse durante la macellazione. Il suddetto punto 5, infatti, si limita a indicare che «lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura o spennatura, l'eviscerazione e la tolettatura devono essere effettuati senza inutili indugi, in modo da evitare contaminazioni delle carni. Occorre in particolare adottare misure volte ad evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante l'eviscerazione». Quanto al suddetto punto 8, esso non fa menzione del termine «contaminazione».
- 36 Il giudice del rinvio nutre dubbi quanto alla questione se feci, contenuto del gozzo e bile facciano parte del «tubo digerente», ai sensi dell'allegato III, sezione II, capitolo IV, punto 5, al regolamento n. 853/2004 e se, di conseguenza, essi possano essere considerati fonti di contaminazione ai sensi del regolamento in parola.
- 37 A tal riguardo, occorre rilevare che le versioni linguistiche di tale regolamento differiscono quanto ai termini utilizzati nell'allegato III, sezione II, capitolo IV, punto 5, seconda frase, al regolamento n. 853/2004. Infatti, mentre le versioni in lingua neerlandese, tedesca e svedese di tale disposizione – che utilizzano rispettivamente le espressioni «inhoud van maag en darmen», «Magen- und Darminhalt» e «mag- och tarminnehåll» – evocano il contenuto dello stomaco e dell'intestino, le versioni in lingua danese, inglese e francese della suddetta disposizione – che utilizzano rispettivamente le espressioni «fordøjelseskanalens indhold», «digestive tract contents» e «contenu du tractus digestif» – hanno chiaramente un significato più ampio.
- 38 In tale contesto, occorre rammentare che, secondo costante giurisprudenza della Corte, la formulazione di una disposizione del diritto dell'Unione usata in una delle versioni linguistiche non può fungere da unico fondamento per l'interpretazione di tale disposizione ovvero vedersi riconosciuta priorità rispetto alle altre versioni linguistiche. Le disposizioni del diritto dell'Unione devono infatti essere interpretate ed applicate in modo uniforme, alla luce delle versioni esistenti in tutte le lingue dell'Unione. In caso di difformità tra le diverse versioni linguistiche di un testo di diritto dell'Unione, la disposizione in questione dev'essere interpretata alla luce del contesto e della finalità della normativa di cui essa costituisce un elemento (v., segnatamente, sentenza del 25 ottobre 2018, *Tänzer & Trasper*, C-462/17, EU:C:2018:866, punto 20 nonché giurisprudenza ivi citata).

- 39 Per quanto riguarda, in primo luogo, il contesto della disposizione in questione, occorre rilevare che, conformemente all'articolo 2 del regolamento n. 853/2004, ai fini del regolamento n. 853/2004 si applicano le definizioni di cui ai regolamenti n. 178/2002 e n. 852/2004. Al riguardo, l'articolo 2, paragrafo 1, lettera f), del regolamento n. 852/2004 definisce il termine «contaminazione» come «la presenza o l'introduzione di un pericolo». Quanto alla nozione di «pericolo», essa è definita all'articolo 3, punto 14, del regolamento n. 178/2002 come «agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute».
- 40 Come rilevato dall'avvocato generale al paragrafo 51 delle sue conclusioni, il legislatore dell'Unione ha manifestamente inteso incoraggiare il raggiungimento di un elevato standard di sicurezza alimentare, mantenendo una definizione ampia della nozione di contaminazione.
- 41 Tale analisi è confermata dal testo stesso dell'allegato III, sezione II, capitolo IV, punto 5, al regolamento n. 853/2004. L'impiego dell'espressione «qualsiasi contaminazione» in lingua francese o tedesca e dell'espressione «la contaminazione» in lingua neerlandese o ancora spagnola, nonché l'impiego, in questo medesimo punto, della locuzione avverbiale «in particolare», dimostrano infatti che il legislatore si è premurato di non limitare l'obbligo di evitare qualsiasi contaminazione a una forma specifica di contaminazione. Del pari, l'allegato III, sezione II, capitolo IV, punto 8, a tale regolamento stabilisce la procedura da seguire dopo l'ispezione e l'eviscerazione ossia, segnatamente, la pulitura delle carcasse, senza per questo delimitare tale obbligo all'eliminazione di determinate forme di contaminazione.
- 42 Inoltre, dall'allegato I, sezione I, capo I, punto 2, al regolamento n. 854/2004 emerge che il veterinario ufficiale, quando effettua un controllo relativo alle procedure dell'operatore del settore alimentare, come gli stabilimenti per la macellazione, si accerta che queste ultime garantiscano, nella misura del possibile, che le carni «non presentino contaminazione fecale o di altro tipo». È necessario constatare che i termini utilizzati in riferimento alla natura della contaminazione hanno parimenti un significato molto ampio, e che l'utilizzo dell'espressione «di altro tipo» conferma che le fonti di contaminazione non sono oggetto di alcuna specifica limitazione.
- 43 Per quanto riguarda, in secondo luogo, l'obiettivo del regolamento n. 853/2004, occorre ricordare che il considerando 9 di tale regolamento prevede che l'obiettivo principale della riformulazione è quello di assicurare un livello elevato di tutela dei consumatori per quanto attiene alla sicurezza degli alimenti. Inoltre, dal considerando 10 del suddetto regolamento emerge indiscutibilmente che il legislatore dell'Unione considera la salute dei consumatori la sua primaria preoccupazione, atteso che nello stesso si afferma che «[o]ccorre mantenere e, ove necessario per assicurare la tutela del consumatore, rafforzare norme particolareggiate in materia di igiene per i prodotti di origine animale».
- 44 Pertanto, sia l'economia generale del regolamento n. 853/2004 sia l'obiettivo di un livello elevato di tutela dei consumatori che esso mira a raggiungere esigono che si tenga conto di tutte le fonti di contaminazione. Pertanto, la nozione di «tubo digerente» non può limitarsi all'intestino e al suo contenuto. Come rilevato dall'avvocato generale al paragrafo 50 delle sue conclusioni, infatti, il tubo digerente comprende sì l'insieme degli organi che costituiscono l'apparato digerente, ma anche il contenuto di tali organi, dalla bocca all'ano. Le feci, il contenuto del gozzo e la bile fanno quindi parte del tubo digerente e devono, di conseguenza, essere considerati come rientranti nell'ambito di applicazione degli obblighi previsti all'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004.
- 45 Alla luce di quanto precede, occorre rispondere alla seconda questione dichiarando che l'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004 deve essere interpretato nel senso che la nozione di «contaminazione» comprende non soltanto la contaminazione causata da feci, ma anche la contaminazione causata dal contenuto del gozzo e dalla bile.

Sulle questioni prima, terza e quinta

- 46 Con le sue questioni prima e terza, che occorre esaminare congiuntamente, il giudice del rinvio chiede, in sostanza, se i punti 5 e 8 dell'allegato III, sezione II, capitolo IV, al regolamento n. 853/2004 debbano essere interpretati nel senso che una carcassa di pollame deve essere esente da contaminazioni visibili dopo la fase della pulitura e se tale fase debba intervenire prima della fase della refrigerazione. Nell'ipotesi in cui tale disposizione venga interpretata nel senso che essa non esige un'assenza di contaminazione visibile, il giudice del rinvio, con la sua quinta questione, chiede alla Corte, in sostanza, se detta disposizione, letta in combinato disposto con le norme di cui al regolamento n. 852/2004, debba essere interpretata nel senso che, al fine di garantire un elevato livello di tutela della sanità pubblica, il controllo delle autorità competenti deve limitarsi alla verifica del rispetto delle norme HACCP da parte degli stabilimenti di macellazione.
- 47 In un primo momento, il giudice del rinvio chiede, in realtà, se l'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004 preveda una norma di tolleranza zero, ossia che le carcasse di pollame non devono presentare alcuna contaminazione, visibile o invisibile che sia, dopo la fase dell'eviscerazione. In un secondo momento, esso si domanda se, nell'ipotesi in cui si applichi tale norma, la sua applicazione debba avvenire alla fine della linea di macellazione, vale a dire prima della fase della refrigerazione.
- 48 Occorre rilevare che né la definizione della nozione di «contaminazione» di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera f), del regolamento n. 852/2004 né l'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004 distinguono la contaminazione visibile dalla contaminazione invisibile.
- 49 Tuttavia, dai punti da 39 a 41 della presente sentenza risulta che la nozione di «contaminazione», ai sensi dell'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004 è definita in modo ampio. Essa non può, di conseguenza, limitarsi al solo concetto di contaminazione visibile.
- 50 A tal riguardo, occorre notare che il legislatore dell'Unione si è premurato di operare una distinzione tra le diverse specie di animali, in particolare distinguendo le carni di ungulati domestici dalle carni di pollame e di lagomorfi. Orbene, nell'allegato III, sezione I, capitolo IV, a tale regolamento – dedicato all'igiene della macellazione e relativo alle carni di ungulati domestici – esso ha espressamente stabilito, al punto 10, che le carcasse che rientrano in tale categoria «devono essere esenti da contaminazioni fecali visibili» e che «ogni contaminazione visibile deve essere eliminata senza indugio mediante rifilatura o operazione alternativa di effetto equivalente».
- 51 È necessario constatare che tale precisazione non figura nel capitolo sull'igiene della macellazione delle carni di pollame e di lagomorfi. Pertanto, il legislatore dell'Unione ha inteso mantenere una definizione ampia della nozione di contaminazione nell'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004, che comprenda sia la contaminazione visibile sia la contaminazione invisibile.
- 52 Di conseguenza, conformemente all'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004, la nozione di «contaminazione» si riferisce tanto alla contaminazione visibile quanto alla contaminazione invisibile.
- 53 Quanto alla questione circa l'individuazione della fase in cui si richiede l'assenza di contaminazioni, visibili o invisibili che siano, occorre rilevare che i ricorrenti nel procedimento principale sostengono, segnatamente, che è impossibile osservare una norma di tolleranza zero e che le eventuali contaminazioni presenti sulla carcassa nella fase della linea di apprestamento al consumo vengono eliminate durante il processo di refrigerazione, oppure in sede di sezionamento o confezionamento. Gli stabilimenti per la macellazione sarebbero quindi soggetti a un mero obbligo di mezzi quanto all'assenza di contaminazione lungo tutto il processo di macellazione.

- 54 Un simile argomento non può essere accolto.
- 55 Dalla formulazione dell'allegato III, sezione II, capitolo IV, punto 5, al regolamento n. 853/2004 emerge che, nella fase della macellazione, deve essere adottata qualsiasi misura per evitare contaminazioni, segnatamente a causa dell'uscita del contenuto del tubo digerente durante l'eviscerazione. L'uso del verbo «evitare» dimostra che il legislatore dell'Unione non ha inteso imporre un obbligo di risultato in questa fase del processo, ma ha invece sollecitato gli stabilimenti per la macellazione ad adottare tutte le misure possibili per far sì che le carcasse non vengano contaminate. L'assenza di contaminazioni visibili in tale fase imporrebbe infatti un obbligo irragionevole agli stabilimenti per la macellazione.
- 56 Tale analisi è confermata, come sottolineato dall'avvocato generale ai paragrafi 62 e 63 delle sue conclusioni, dal fatto che l'ispezione post mortem – volta a scartare le carcasse contaminate e inidonee al consumo umano – interviene dopo la fase dell'eviscerazione, conformemente a quanto emerge da una lettura combinata dell'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 6 e 7, al regolamento n. 853/2004 e dell'allegato I, sezione IV, capo V, parte B, punto 1, al regolamento n. 854/2004. In particolare, quest'ultimo punto prevede che tutto il pollame debba essere sottoposto a un'ispezione post mortem conformemente all'allegato I, sezioni I e III, al regolamento n. 854/2004 e che, inoltre, il veterinario ufficiale effettui personalmente l'ispezione quotidiana dei visceri e delle cavità di un campione rappresentativo di volatili. Al riguardo, il veterinario ufficiale si accerta, conformemente all'allegato I, sezione I, capo I, punto 2, a tale regolamento, che le procedure dell'operatore garantiscano, nella misura del possibile, che le carni non presentino contaminazione fecale o di altro tipo.
- 57 L'ispezione post mortem è volta precisamente a separare le parti inidonee al consumo umano dalle altre parti che possono passare alla fase della pulitura al fine di eliminare tutto il lerciume residuo delle stesse, come il sangue o il contenuto degli intestini. Tale fase risulterebbe allora completamente superflua se si dovesse applicare una soglia di tolleranza zero dopo la fase dell'eviscerazione, che non tolleri alcuna contaminazione visibile.
- 58 Per contro, dall'ordine delle fasi di trasformazione adottato dal legislatore dell'Unione nell'allegato III, sezione II, capitolo IV, punto 8, al regolamento n. 853/2004 emerge che la pulitura deve avvenire prima della refrigerazione e quindi prima del sezionamento, del confezionamento e della messa a disposizione del consumatore. Di conseguenza, dopo la fase della pulitura non può esservi alcuna contaminazione visibile.
- 59 Pertanto, nella fase della pulitura, la supervisione operata dal veterinario ufficiale ha già permesso di attuare le misure necessarie al fine di ridurre il pericolo a livelli accettabili – procedendo alla pulitura delle parti che possono essere ancora a rischio – e, nel caso in cui non sia possibile ridurre il pericolo a livelli accettabili, di adottare le opportune misure correttive al fine di eliminare detto pericolo, vale a dire dichiarare le parti interessate inidonee al consumo umano, e ciò conformemente ai «principi HACCP», ai sensi dell'articolo 5 del regolamento n. 852/2004.
- 60 Inoltre, il fatto di padroneggiare la fase della pulitura presentando una carcassa esente da contaminazioni visibili durante la fase della refrigerazione, la fase del sezionamento e quella del confezionamento è a maggior ragione fondamentale in fasi che costituiscono già di per sé un punto critico a causa dei numerosi contatti della carne con superfici o materiali sporchi. Se il pericolo della fase precedente non viene padroneggiato, esso rischia di ripercuotersi o di intensificarsi nella fase successiva. L'obiettivo volto a raggiungere un livello elevato di tutela dei consumatori sarebbe, in tal modo, gravemente compromesso.

- 61 Pertanto, contrariamente a quanto sostenuto dai ricorrenti nel procedimento principale, la fase della refrigerazione non è volta a pulire le carcasse al fine di eliminare qualsiasi contaminazione visibile bensì, segnatamente, ad arrestare la moltiplicazione di batteri e a conservare la carne affinché prosegua la fase del sezionamento e del confezionamento nelle migliori condizioni.
- 62 Di conseguenza, occorre rispondere alla prima e alla terza questione dichiarando che l'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004 deve essere interpretato nel senso che una carcassa di pollame deve essere esente da contaminazioni visibili dopo la fase della pulitura e prima della fase della refrigerazione.
- 63 Alla luce della risposta fornita alla prima e alla terza questione, non è necessario rispondere alla quinta questione.

Sulla quarta questione

- 64 Con la sua quarta questione, il giudice nazionale chiede, in sostanza, se l'allegato I, sezione I, capo II, parte D, punto 1, al regolamento n. 854/2004 debba essere interpretato nel senso che esso osta a che l'autorità competente, ai fini dell'ispezione delle carcasse di pollame, prelevi queste ultime dalla linea di macellazione e proceda a un esame sia esterno che interno di tali carcasse, sollevando, se necessario, lo strato di grasso dalle stesse.
- 65 Dal considerando 4 di detto regolamento emerge che i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale dovrebbero riguardare tutti gli aspetti importanti per la tutela della salute pubblica.
- 66 Inoltre, l'articolo 4, paragrafo 1, del regolamento in parola dispone che «[g]li Stati membri si adoperano affinché gli operatori del settore alimentare forniscano tutta l'assistenza necessaria per consentire che i controlli ufficiali effettuati dall'autorità competente possano svolgersi in modo efficace».
- 67 Occorre altresì ricordare che l'allegato I, sezione I, capo II, lettera D, punto 1, a tale regolamento stabilisce che, ai fini dell'ispezione post mortem, «[t]utte le superfici esterne devono essere esaminate» e «a tale scopo possono essere richieste una manipolazione minima delle carcasse e delle frattaglie o speciali attrezzature tecniche», e che «[l]a velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente devono essere tali da consentire un'ispezione adeguata». Inoltre, conformemente all'allegato I, sezione IV, capo V, parte B, punto 1, lettera a), a tale medesimo regolamento, oltre all'ispezione post mortem prevista per tutte le carni fresche, «il veterinario ufficiale effettua personalmente (...) [l']ispezione quotidiana dei visceri e delle cavità di un campione rappresentativo di volatili».
- 68 Inoltre, l'allegato I, sezione I, capo II, parte D, punto 2, al regolamento n. 854/2004 prevede che l'autorità competente possa procedere ad ulteriori esami, come la palpazione e l'incisione di parti della carcassa e delle frattaglie, nonché effettuare prove di laboratorio ove ciò sia ritenuto necessario.
- 69 Da quanto precede risulta che, al fine di pervenire a un livello elevato di tutela della salute pubblica, il legislatore dell'Unione ha previsto norme minime di controllo quanto alle carni di pollame, ossia l'esame esterno delle carcasse nonché l'esame interno effettuato su un campione di carcasse, lasciando nel contempo all'autorità competente un ampio margine di manovra per poter effettuare controlli più approfonditi, come le analisi, qualora lo ritenga necessario.
- 70 A tale proposito, il prelievo di una carcassa di pollame dalla linea di macellazione al fine di esaminare gli strati di grasso può risultare, segnatamente, necessario al fine di individuare una patologia nociva per la salute umana, come l'influenza aviaria, e proporzionato alla luce dell'importanza dell'obiettivo della tutela della salute pubblica.

- 71 In ogni caso, spetterà al giudice nazionale, tenuto conto degli elementi dinanzi ad esso prodotti, determinare se i mezzi attuati ai fini dell'ispezione delle carcasse di pollame siano stati idonei a realizzare l'obiettivo legittimamente perseguito dal regolamento in questione e non abbiano ecceduto quanto necessario per raggiungerlo.
- 72 Di conseguenza, occorre rispondere alla quarta questione dichiarando che l'allegato I, sezione I, capo II, parte D, punto 1, al regolamento n. 854/2004 deve essere interpretato nel senso che esso non osta a che l'autorità competente, ai fini dell'ispezione delle carcasse di pollame, prelevi queste ultime dalla linea di macellazione e proceda a un esame sia esterno che interno di tali carcasse, sollevando, se necessario, lo strato di grasso delle stesse, a condizione che tale esame non ecceda quanto necessario per garantire l'efficacia di tale controllo, circostanza che spetta al giudice nazionale verificare.

Sulle spese

- 73 Nei confronti delle parti nel procedimento principale la presente causa costituisce un incidente sollevato dinanzi al giudice nazionale, cui spetta quindi statuire sulle spese. Le spese sostenute da altri soggetti per presentare osservazioni alla Corte non possono dar luogo a rifusione.

Per questi motivi, la Corte (Terza Sezione) dichiara:

- 1) **L'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, deve essere interpretato nel senso che la nozione di «contaminazione» comprende non soltanto la contaminazione causata da feci, ma anche la contaminazione causata dal contenuto del gozzo e dalla bile.**
- 2) **L'allegato III, sezione II, capitolo IV, punti 5 e 8, al regolamento n. 853/2004 deve essere interpretato nel senso che una carcassa di pollame deve essere esente da contaminazioni visibili dopo la fase della pulitura e prima della fase della refrigerazione.**
- 3) **L'allegato I, sezione I, capo II, parte D, punto 1, al regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, come modificato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 739/2011 della Commissione, del 27 luglio 2011, deve essere interpretato nel senso che esso non osta a che l'autorità competente, ai fini dell'ispezione delle carcasse di pollame, prelevi queste ultime dalla linea di macellazione e proceda a un esame sia esterno che interno di tali carcasse, sollevando, se necessario, lo strato di grasso delle stesse, a condizione che tale esame non ecceda quanto necessario per garantire l'efficacia di tale controllo, circostanza che spetta al giudice nazionale verificare.**

Firme