



Teismo praktikos rinkinys

TEISINGUMO TEISMO (devintoji kolegija) SPRENDIMAS

2019 m. gegužės 2 d.*

„Prašymas priimti prejudicinį sprendimą – Sveikatos apsauga – Higienos teisės aktų paketas – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 – Gyvūninių maisto produktų higiena – Maisto tvarkymo subjektų pareigos – Konkretūs reikalavimai – Naminių kanopinių mėsa – Sandėliavimas ir vežimas – Mėsos temperatūros sąlygos“

Byloje C-98/18

dėl 2018 m. vasario 6 d. *College van Beroep voor het bedrijfsleven* (Apeliacinis administracinis ekonominių bylų teismas, Nyderlandai) nutartimi, kurią Teisingumo Teismas gavo 2018 m. vasario 12 d., pagal SESV 267 straipsnį pateikto prašymo priimti prejudicinį sprendimą byloje

T. Boer & Zonen BV

prieš

Staatssecretaris van Economische Zaken

TEISINGUMO TEISMAS (devintoji kolegija),

kuriį sudaro devintosios kolegijos pirmininkė K. Jürimäe, teisėjai D. Šváby (pranešėjas) ir S. Rodin,

generalinis advokatas M. Bobek,

kancleris A. Calot Escobar,

atsižvelgęs į rašytinę proceso dalį,

išnagrinėjęs pastabas, pateiktas:

- *T. Boer & Zonen BV*, atstovaujamos *advocaat* K. J. Defares,
- Nyderlandų vyriausybės, atstovaujamos M. K. Bulterman ir M. L. Noort,
- Prancūzijos vyriausybės, atstovaujamos D. Colas, S. Horrenberger ir A.-L. Desjonquères,
- Vengrijos vyriausybės, atstovaujamos Z. Fehér, G. Koós ir M. Tátraí,
- Rumunijos vyriausybės, atstovaujamos C.-R. Canțăr, C.-M. Florescu ir A. Wellman,
- Europos Komisijos, atstovaujamos A. Bouquet, W. Farrell ir B. Eggers,

* Proceso kalba: nyderlandų.

atsižvelgęs į sprendimą, priimtą susipažinus su generalinio advokato nuomone, nagrinėti bylą be išvados,

priima šį

Sprendimą

- 1 Prašymas priimti prejudicinį sprendimą pateiktas dėl 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL L 139, 2004, p. 55; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 3 sk., 45 t., p. 14), III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 ir 3 punktų išaiškinimo.
- 2 Šis prašymas pateiktas nagrinėjant *T. Boer & Zonen BV*, Nyderlanduose įsisteigusios maisto tvarkymo įmonės, ir *Staatssecretaris van Economische Zaken* (valstybės sekretorius, atsakingas už ekonomikos reikalus, Nyderlandai, toliau – valstybės sekretorius) ginčą dėl valstybės sekretoriaus pareiškėjai pagrindinėje byloje skirtų administracinių baudų už tai, kad ši į izoterminį automobilį pakrovė mėsą, kurios temperatūra buvo aukštesnė nei 7 °C, ir tam tikrus mėsos produktus, kurių temperatūra buvo aukštesnė nei 11 °C.

Teisinis pagrindas

Sąjungos teisė

Reglamentas Nr. 853/2004

- 3 Reglamento Nr. 853/2004 1, 2, 4 ir 9 konstatuojamosios dalys suformuluotos taip:
 - „(1) Pagal 2004 m. balandžio 29 d. Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 [dėl maisto produktų higienos (OL L 139, 2004, p. 1; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 13 sk., 34 t., p. 319)] Europos Parlamentas ir Taryba maisto tvarkymo subjektams nustatė bendras maisto produktų higienos taisykles.
 - (2) Tam tikri maisto produktai gali kelti konkretų pavojų žmonių sveikatai, dėl to privaloma nustatyti specialius higienos reikalavimus. Tą pavojų pirmiausia kelia gyvūninės kilmės maistas, apie kurio keliamą mikrobiologinį ir cheminį pavojų pranešama dažnai.

<...>

 - (4) Atsižvelgiant į visuomenės sveikatą, šiose taisyklės[e] yra nustatomi bendri principai, pirmiausia susiję su gamintojų ir kompetentingų institucijų atsakomybe, įmonių struktūriniais, veiklos ir higienos reikalavimais, įmonių patvirtinimo procedūromis, laikymo ir vežimo bei sveikumo ženklų reikalavimais.

<...>

 - (9) Pagrindinis persvarstymo tikslas – užtikrinti aukštą vartotojų apsaugos lygį, susijusį su maisto sauga, pirmiausia maisto tvarkymo subjektams visoje Bendrijoje taikant tas pačias taisykles ir užtikrinant tinkamą gyvūninės kilmės produktų vidaus rinkos veikimą ir taip prisidedant prie bendros žemės ūkio politikos tikslų siekimo.“

4 Šio reglamento 2 straipsnyje „Apibrėžtys“ nurodyta:

„Šiame reglamente taikomos šios apibrėžtys:

- 1) Reglamente (EB) Nr. 178/2002 nustatytos apibrėžtys;
- 2) Reglamente (EB) Nr. 852/2004 nustatytos apibrėžtys;
- 3) I priede nustatytos apibrėžtys;
- 4) visos II ir III prieduose pateiktos techninės apibrėžtys.“

5 Minėto reglamento 3 straipsnio „Bendri įsipareigojimai“ 1 dalyje numatyta:

„Maisto tvarkymo subjektai turi laikytis atitinkamų II ir III priedų nuostatų.“

6 To paties reglamento 4 straipsnyje „Įmonių registracija ir patvirtinimas“ nustatyta:

„1. Maisto tvarkymo subjektai Bendrijoje pagamintus gyvūninės kilmės produktus pateikia į rinką tik tada, jeigu tie produktai buvo paruošti ir sutvarkyti tik įmonėse:

- a) atitinkančiose reikalavimus, nustatytus Reglamento (EB) Nr. 852/2004, šio reglamento II ir III priedų ir kitus atitinkamus maisto įstatymo reikalavimus, ir
- b) kompetentingos institucijos užregistruotose arba, jeigu numatyta 2 dalyje, patvirtintose.

2. Nepažeidžiant Reglamento (EB) Nr. 852/2004 6 straipsnio 3 dalies, įmonės, tvarkančios tuos gyvūninės kilmės produktus, kuriems šio reglamento III priede yra nustatyti reikalavimai, negali vykdyti veiklos, jeigu kompetentinga institucija jų nėra patvirtinusi pagal 3 dalį, išskyrus įmones:

<...>

- b) vykdančias vežimo operacijas;

<...>

3. Įmonė, patvirtintina pagal 2 dalį, negali vykdyti veiklos, jeigu pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 854/2004, nustatantį specialiąsias gyvūninės kilmės produktų, skirtų vartoti žmonėms, oficialios kontrolės taisykles, kompetentinga institucija:

- a) apsilankiusi vietoje, nėra suteikusi įmonei patvirtinimo vykdyti veiklą;

<...>

4. Maisto tvarkymo subjektai su kompetentingomis institucijomis turi bendradarbiauti pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004. Maisto tvarkymo subjektai pirmiausia turi užtikrinti, kad įmonės veikla būtų nutraukta, jeigu kompetentinga institucija atšaukia įmonei suteiktą patvirtinimą arba, jeigu įmonei buvo suteiktas sąlyginis patvirtinimas, kompetentinga institucija nepratęsia jo galiojimo arba nesuteikia visaverčio patvirtinimo.

<...>“

7 Reglamento Nr. 853/2004 I priedo „Apibrėžtys“ 1.16 punkte numatyta, kad „skerdykla“ turi būti suprantama kaip „įmonė, kurioje skerdziami ir išdorojami maistui skirti gyvūnai“.

8 Šio reglamento III priedo I skirsnio II skyriuje „Skerdyklų reikalavimai“ numatyti įvairūs reikalavimai dėl skerdyklų konstrukcijos, išdėstymo ir įrangos, kurių turi laikytis maisto tvarkymo subjektai.

9 Šio reglamento III priedo I skirsnio VII skyriuje „Laikymas ir vežimas“ nurodyta:

„Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad naminių kanopinių mėsa būtų laikoma ir vežama vykdant toliau nurodytus reikalavimus.

1. a) Jeigu kitomis konkrečiomis nuostato[mi]s nenumatyta kitaip, patikrinimas po skerdimo turi būti atliekamas nedelsiant atšaldžius mėsą skerdykloje, kad visos mėsos temperatūra būtų ne aukštesnė nei 3 °C (subproduktai) ir 7 °C (kita mėsa) pagal atšaldymo temperatūros kreivę ir kad būtų užtikrintas nepertraukiamas temperatūros mažėjimas. Tačiau atšaldant mėsą, ją galima išpjaustyti ir iškaulinti pagal V skyriaus 4 dalį.

b) Atšaldant turi būti numatytas tinkamas vėdinimas, kad mėsos paviršiuje nesikaupytų drėgmė.

2. Mėsa turi būti atšaldoma iki 1 dalyje nurodytos temperatūros ir ta temperatūra laikant mėsą neturi keistis.

3. Prieš vežant mėsa turi būti atšaldoma iki 1 dalyje nurodytos temperatūros ir vežant ta temperatūra turi būti išlaikoma. Tačiau vežti taip pat galima, jei kompetentinga institucija, siekdama, kad būtų gaminami tam tikri produktai, leidžia, jeigu:

a) vežama pagal tos kompetentingos institucijos nustatytus pervežimo iš vienos tam tikros įmonės į kitą įmonę reikalavimus,

ir

b) mėsa nedelsiant išvežama iš skerdyklos arba išpjaustymo patalpos toje pačioje vietoje kaip skerdimo patalpa ir vežama ne ilgiau nei dvi valandas.

4. Sušaldytina mėsa turi būti sušaldoma be reikalo nedelsiant, tam tikrais atvejais atsižvelgiant į brandinimo laikotarpį prieš sušaldant.

5. Nesupakuota mėsa turi būti laikoma ir vežama atskirai nuo supakuotos mėsos, nebent ji laikoma ir vežama skirtingu laiku arba taip, kad dėl pakuotės medžiagos ir laikymo ar vežimo būdo mėsa nebūtų užteršta.“

Reglamentas Nr. 852/2004

10 Reglamento Nr. 852/2004 2 straipsnio „Sąvokų apibrėžimai“ 1 dalies c punkte numatyta, kad „įmonė“ turi būti suprantama kaip „bet kuris maisto verslo padalinys“.

11 Minėto reglamento 5 straipsnio „Rizikos veiksnių analizė ir svarbiausieji valdymo taškai“ 1 dalyje nurodyta:

„Maisto tvarkymo subjektai diegia, įgyvendina ir vykdo nuolatinę procedūrą ar procedūras, paremtas [Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema, RVASVT)] principais.“

Reglamentas (EB) Nr. 178/2002

12 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL L 31, 2002, p. 1; 2004 m.

specialusis leidimas lietuvių k., 15 sk., 6 t., p. 463), 3 straipsnio 2 punkte „maisto verslas“ apibrėžtas kaip „pelno siekianti arba nesiekianti viešoji ar privati įmonė, vykdanči bet kokią su visais maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapais susijusią veiklą“.

13 Šio reglamento 6 straipsnio „Rizikos analizė“ 1 dalyje nustatyta:

„Norint pasiekti pagrindinį tikslą, t. y. aukštą žmonių sveikatos ir gyvenimo apsaugos lygį, maisto produktus reglamentuojantys įstatymai turi remtis rizikos analize, išskyrus tuos atvejus, kai tai neatitinka aplinkybių arba priemonės pobūdžio.“

14 Minėto reglamento 7 straipsnyje „Atsargumo principas“ nurodyta:

„1. Ypatingomis aplinkybėmis, kai, įvertinus turimą informaciją, yra nustatoma kenksmingo poveikio sveikatai galimybė, tačiau mokslas abejoja, laukiant tolesnės išsamesniam rizikos įvertinimui reikalingos mokslinės informacijos, gali būti priimtos laikinosios rizikos valdymo priemonės, užtikrinančios Bendrijos pasirinktą aukštą sveikatos apsaugos lygį.

2. Priemonės, priimtos remiantis šio straipsnio 1 dalimi, turi būti proporcingos ir neapribojančios prekybos labiau, negu reikia, kad būtų pasiektas Bendrijos pasirinktas aukštas sveikatos apsaugos lygis, atsižvelgiant į techninį bei ekonominį įvykdumą ir kitus faktorius, kurie šioje srityje yra laikomi teisėtais. Per pagrįstą laiką, atsižvelgiant į nustatytą gyvybės arba sveikatos rizikos pobūdį ir mokslinės informacijos, būtinos išsklaidyti mokslo abejones ir atlikti išsamesnį rizikos vertinimą, rūšį, šios priemonės yra nagrinėjamos iš naujo.“

15 To paties reglamento 8 straipsnio „Vartotojų interesų apsauga“ 1 dalyje numatyta:

„Maisto produktus reglamentuojančiais įstatymais siekiama apsaugoti vartotojų interesus, ir jais remiantis informuotas vartotojas gali pasirinkti maistą. <...>“

16 Reglamento Nr. 178/2002 14 straipsnyje „Maisto produktus reglamentuojančių įstatymų bendrieji reikalavimai“ nustatyta:

„1. Nesaugus maistas į rinką nepateikiamas.

<...>

5. Nustatant, ar maistas netinkamas žmonėms vartoti, atsižvelgiama į tai, ar jis nepriimtinas dėl jo numatytos paskirties, užterštumo ar dėl pašalinių medžiagų, puvimo, gedimo ar irimo.“

17 Šio reglamento 17 straipsnyje „Įsipareigojimai“ numatyta:

„1. Maisto ir pašarų verslo operatoriai visuose su jų kontroliuojamu verslu susijusiuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose užtikrina, kad maistas arba pašarai atitiktų su jų veikla susijusius maisto produktus reglamentuojančių įstatymų reikalavimus, ir tikrina, kad šių reikalavimų būtų laikomasi.

2. Valstybės narės užtikrina, kad maisto produktus reglamentuojantys įstatymai būtų vykdomi[,] ir kontroliuoja bei tikrina, kad maisto ir pašarų verslo operatoriai visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose vykdytų atitinkamus maisto produktus reglamentuojančių įstatymų reikalavimus.

Tam tikslui, atsižvelgdamos į aplinkybes, jos remia valstybinės kontrolės sistemą ir kitas veiklos rūšis, įskaitant viešus pranešimus apie maisto ir pašarų saugą bei riziką, maisto ir pašarų saugumo priežiūrą bei kitokią veiklą, apimančią visus gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapus.

Be to, valstybės narės nustato taisykles, reglamentuojančias priemones ir baudas, taikytinas pažeidus maisto produktus reglamentuojančių įstatymų nuostatas. Numatytos priemonės turi būti veiksmingos, atitinkančios pažeidimo pavojingumą ir turinčios realaus poveikio pažeidėjui.“

Nyderlandų teisė

- 18 2011 m. gegužės 19 d. *Wet houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen* (Įstatymas, kuriuo nustatomas visapusiškas taisyklių dėl laikomų gyvūnų ir susijusių klausimų pagrindas; *Stb.* Nr. 345, 2011; toliau – Įstatymas dėl gyvūnų) 6.2 straipsnio 1 dalyje numatyta:

„Draudžiama veikti pažeidžiant Europos Sąjungos reglamentų nuostatas, įtvirtintas poįstatyminiuose aktuose ar ministro įsakymuose arba jų pagrindu, susijusias su klausimais, kuriems taikomas šis įstatymas.“

- 19 Įstatymo dėl gyvūnų 8.7 straipsnyje nurodyta:

„Nyderlandų ministras pažeidėjui gali skirti administracinę baudą.“

- 20 2012 m. gruodžio 7 d. *Regeling van de Minister van Economische Zaken, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten* (Ekonomikos ministro įsakymas Nr. WJZ/12346914, kuriame išdėstytos taisyklės dėl gyvūninių produktų; *Stcrt.* Nr. 25949, 2012) 2.4 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyta:

„Įstatymo dėl gyvūnų 6.2 straipsnio 1 dalyje nurodytų Europos Sąjungos reglamentų nuostatos yra šios:

<...>

- d) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 3 straipsnis, 4 straipsnio 1–4 dalys, 5 straipsnis ir 7 straipsnio 1 dalis.“

Ginčas pagrindinėje byloje ir prejudicinis klausimas

- 21 *T. Boer & Zonen* turi skerdyklą, kurioje daugiausia perdirbama veršiena, mėsos produktai ir šalutiniai produktai ir jais prekiaujama. Ji taiko skerdimo procesą, per kurį po skerdimo ir išdorojimo skerdenos ir jų dalys palaipsniui atšaldomos greta skerdimo ir apdorojimo patalpos esančioje šaldymo patalpoje. Paskui atšaldymas tęsiamas izoterminiame automobilyje, esančiame skerdyklos krovimo aikštelėje; iš šaldymo patalpos mėsa kraunama į šį automobilį siekiant ją vežti.
- 22 Nustatydamas, ar pasiekta reikiama 7 °C visos mėsos atšaldymo temperatūra, nustatyta Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriuje, *T. Boer & Zonen* taiko pagrindinę taisyklę, kad mėsos temperatūra kas valandą sumažėja 1 °C. Per laipsniško atšaldymo procesą izoterminis automobilis stovi *T. Boer & Zonen* ūkio teritorijoje, o vežimo dokumentai parengiami ir išduodami pasibaigus šiam procesui. Tuomet mėsa išvežama šiuo automobiliu.
- 23 2014 m. gruodžio 16 ir 30 d. *Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit* (Nyderlandų maisto ir vartojimo produktų saugos tarnyba), atlikusi patikrinimus *T. Boer & Zonen* patalpose, nustatė, kad į izoterminius automobilius buvo pakrauta aukštesnės nei 7 °C, o tam tikrais atvejais 11 °C temperatūros mėsa. Be to, nustatyta, kad ši praktika yra struktūrinio pobūdžio.

- 24 Remdamasis šiomis išvadomis valstybės sekretorius dviem atskirais 2015 m. kovo 27 d. sprendimais skyrė *T. Boer & Zonen* administracines baudas, kurių bendras dydis yra 20 000 EUR, už, pirma, Reglamento Nr. 853/2004 3 straipsnio 1 dalies ir III priedo I skirsnio VII skyriaus 3 punkto pažeidimą (aukščiausios pakrovimo temperatūros pažeidimas) ir, antra, už Reglamento Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos 5 straipsnio 1 dalies pažeidimą (RVASVT principais pagrįstų procedūrų pažeidimas).
- 25 *T. Boer & Zonen* apskundė minėtus sprendimus. 2015 m. spalio 1 d. sprendimu valstybės sekretorius iš dalies patenkino *T. Boer & Zonen* prieštaravimus ir sumažino tas baudas.
- 26 Vėliau *T. Boer & Zonen* dėl 2015 m. spalio 1 d. sprendimo padavė skundą *Rechtbank Rotterdam* (Roterdamo apylinkės teismas, Nyderlandai); šis skundas buvo atmestas 2016 m. liepos 14 d.
- 27 *T. Boer & Zonen* dėl pirmosios instancijos teismo sprendimo padavė apeliacinį skundą *College van Beroep voor het bedrijfsleven* (Apeliacinis administracinis ekonominių bylų teismas, Nyderlandai).
- 28 Grįsdama apeliacinį skundą *T. Boer & Zonen* teigė, kad mėsa gali būti atšaldoma ir pakrauta į izoterminį automobilį, kol pasiekia reikiamą 7 °C temperatūrą, ir kad šis automobilis išvažiuoja iš skerdyklos teritorijos tik tuomet, kai, remiantis pagrindine taisykle, pagal kurią mėsos temperatūra kas valandą sumažėja 1 °C, nustatoma, kad pasiekta ši temperatūra. Valstybės sekretorius, priešingai, tvirtina, kad *T. Boer & Zonen* taikomas atšaldymo procesas akivaizdžiai neatitinka Reglamento Nr. 853/2004 nuostatų ir tikslo, nes juo neužtikrinama maisto sauga. Jo teigimu, atšaldymas turi būti vykdomas skerdykloje laikantis šio reglamento III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 punkte išdėstytų reikalavimų ir izoterminis automobilis negali būti prilygintas skerdyklai, kaip ji suprantama pagal šią nuostatą. Be to, reikalaujamas atšaldymas turi būti pasiektas prieš pakraunant mėsą į šį automobilį.
- 29 Prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas pažymi, jog neginčijama, viena vertus, kad Nyderlandų maisto ir vartojimo produktų saugos tarnybos tikrintos mėsos, kraunamos į izoterminį automobilį, temperatūra buvo aukštesnė nei 7 °C ir, kita vertus, kad jo nagrinėjamos bylos aplinkybės neatitinka situacijos, numatytos Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 3 punkto antro sakinio a ir b punktuose.
- 30 Prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas laikosi nuomonės, kad, pirma, izoterminis automobilis negali būti prilygintas „skerdyklai“, kaip šis subjektas apibrėžtas Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.16 punkte. Antra, jis mano, kad toks automobilis nėra maisto tvarkymo įmonės padalinys, todėl negali būti laikomas įmone, kaip ji suprantama pagal Reglamento Nr. 852/2004 2 straipsnio 1 dalies c punktą. Šiuo klausimu prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas mano, kad mėsos vežimas prasideda nuo jos pakrovimo į izoterminį automobilį ir kad mėsa turi būti visiškai atšaldyta prieš pakraunant į tą automobilį.
- 31 Vis dėlto, atsižvelgdamas į tai, jog Nyderlandų teismai yra priėmę skirtingų sprendimų dėl Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 ir 3 punktuose numatytos pareigos atšaldyti aiškinimo, prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas pripažįsta, kad nagrinėjamų Sąjungos teisės normų aiškinimas nėra toks aiškus, kad nekiltų jokių pagrįstų abejonių.
- 32 Tokiomis aplinkybėmis *College van Beroep voor het bedrijfsleven* (Apeliacinis administracinis ekonominių bylų teismas, Nyderlandai) nutarė sustabdyti bylos nagrinėjimą ir pateikti Teisingumo Teismui šį prejudicinį klausimą:

„Ar Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 ir 3 punktai aiškintini taip, kad mėsa turi būti atšaldoma jau skerdykloje, taigi pradėti mėsą krauti į izoterminį automobilį galima tik tuomet, kai pasiekama ne aukštesnė kaip 7 °C mėsos temperatūra, ar mėsa gali būti atšaldoma ir izoterminiame automobilyje, kol jis yra skerdyklos teritorijoje?“

Dėl prejudicinio klausimo

- 33 Savo klausimu prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas iš esmės siekia išsiaiškinti, ar Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 ir 3 punktai aiškintini taip, kad po skerdimą mėsa turi būti atšaldoma tik skerdyklos patalpose, kol visos mėsos temperatūra pasiekia ne aukštesnę nei 7 °C temperatūrą, ar mėsa taip pat gali būti atšaldoma izoterminiame automobilyje, stoviniame šios skerdyklos teritorijoje.
- 34 Pirmiausia reikia pažymėti, kad Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 3 punkto antrame sakinyje yra numatyta nuo pareigos atšaldyti mėsą iki 7 °C prieš ją vežant nukrypti leidžianti nuostata, taikoma tam tikriems produktams konkrečiomis sąlygomis. Tokios nukrypti leidžiančios nuostatos nenumatyta dėl nagrinėjamo atvejo ir prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas neprašo Teisingumo Teismo išsiaiškinti tos nuostatos, kiek joje numatyta tokia nukrypti leidžianti nuostata.
- 35 Pagal Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 ir 3 punktus patikrinimas po skerdimą turi būti atliekamas nedelsiant atšaldžius mėsą skerdykloje siekiant užtikrinti, kad visos mėsos temperatūra nebūtų aukštesnė nei 7 °C. Be to, mėsa turi būti atšaldoma iki šios temperatūros ir ši temperatūra turi būti išlaikoma tiek prieš vežant mėsą, tiek ją vežant.
- 36 Iš šių nuostatų formuluotės matyti, kad atšaldymas turi būti vykdomas pačioje skerdykloje. Todėl reikia įvertinti, ar izoterminis automobilis, kaip antai aptariamas pagrindinėje byloje, gali būti laikomas „skerdyklos“, kaip ji suprantama pagal Reglamentą Nr. 853/2004, dalimi, skirta mėsai atšaldyti.
- 37 Šio reglamento I priedo 1.16 punkte „skerdykla“ apibrėžta kaip „įmonė, kurioje skerdziami ir išdorojami maistui skirti gyvūnai“. Pagal Reglamento Nr. 852/2004 2 straipsnio 1 dalies c punktą „įmonė“ suprantama kaip „bet kuris maisto verslo padalinys“.
- 38 Be to, kaip konstatuota šio sprendimo 34 punkte, tokia įmonė turi užtikrinti, kad visa mėsa būtų nedelsiant atšaldoma prieš vežant.
- 39 Kaip šiuo aspektu teisingai pažymėjo Europos Komisija, izoterminis automobilis, kaip antai aptariamas pagrindinėje byloje, pagal savo pobūdį yra skirtas mėsai vežti ir nėra naudojamas skerdimui, išdorojimui ir mėsos atšaldymo procese prieš sandėliuojant ar vežant. Tokių automobilių pagrindinė funkcija yra vežti mėsą, o ne ją atšaldyti, nes jų šaldymo įrenginiai skirti žemai temperatūrai palaikyti vežant.
- 40 Be to, kaip rašytinėse pastabose pažymėjo Prancūzijos vyriausybė, skerdyklų šaldymo patalpoje sudaromos sąlygos nedelsiant šaldyti mėsą optimaliomis sąlygomis siekiant užkirsti kelią bakterijų plitimui, todėl ir užtikrinti aukšto lygio maisto saugą, priešingai maisto saugos lygiui, kuris gali būti pasiektas izoterminiame automobilyje, kuriame temperatūra kontroliuojama tik empiriniu būdu.
- 41 Šių svarstymų negali paneigti aplinkybė, kad vykstant atšaldymo procesui izoterminis automobilis stovi skerdyklos teritorijoje.
- 42 Be to, pagal Reglamento Nr. 853/2004 4 straipsnio 1 dalies b punktą maisto tvarkymo subjektai Sąjungoje pagamintus gyvūninius produktus pateikia rinkai tik tada, kai tie produktai paruošiami ir sutvarkomi įmonėse, kompetentingos institucijos užregistruotose arba, jeigu numatyta 2 dalyje, patvirtintose. Minėto straipsnio 2 dalyje numatyta, kad įmonės, tvarkančios gyvūninius produktus, kuriems šio reglamento III priede yra nustatyti reikalavimai, gali vykdyti veiklą, tik jeigu kompetentinga institucija, apsilankiusi vietoje, išdavė šioms įmonėms leidimą vykdyti veiklą. Tam, kad maisto tvarkymo subjektai gautų šį leidimą, taikomi tam tikri reikalavimai, susiję su įmonės patalpomis, kuriose vykdoma skerdimas ir išdorojimas; šie reikalavimai išdėstyti minėto reglamento III priedo I skirsnio II skyriuje.

- 43 Kalbant apie transporto priemones, skirtas mėšai vežti, pažymėtina, kad nors šioms transporto priemonėms nustatyti tam tikri reikalavimai, kaip antai numatyti Reglamento Nr. 852/2004 II priedo IV skyriuje „Transportas“, joms nėra taikoma tokia kompetentingos institucijos leidimo išdavimo procedūra ir negalioja skerdyklą eksploatuojančiam subjektui išduotas leidimas.
- 44 Galiausiai, Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 ir 3 punktų aiškinimas, kad maisto tvarkymo subjektai skerdyklos teritorijoje stoviniame izoterminiame automobilyje gali šaldyti žmonėms vartoti skirtą ką tik paskerstų gyvūnų mėšą, kol ji pasiekia 7 °C temperatūrą, negali atitikti pagrindinio higienos srities teisės aktų tikslo, kaip matyti iš šio reglamento 9 konstatuojamosios dalies, – užtikrinti vartotojams aukštą maisto saugos lygį.
- 45 Iš tiesų, iš Reglamento Nr. 853/2004 2 konstatuojamosios dalies matyti, kad gyvūniniai maisto produktai gali kelti konkretų pavojų žmonių sveikatai, dėl to būtina nustatyti specialius higienos reikalavimus.
- 46 Šiuo aspektu pažymėtina, kad, kaip nustatyta Reglamento Nr. 853/2004 4 konstatuojamojoje dalyje, siekis užtikrinti aukšto lygio visuomenės sveikatos apsaugą paskatino Sąjungos teisės aktų leidėją perkelti maisto sektoriaus ūkio subjektams atsakomybę užtikrinti maisto saugą, taip pat nustatyti pareigą gyvūnus skersti skerdyklose, atitinkančiose techninius statybos, išdėstymo ir įrangos reikalavimus, visų pirma įtvirtintus Reglamento Nr. 853/2004 III priede.
- 47 Atsižvelgiant į visa tai, kas išdėstyta, į pateiktą klausimą reikia atsakyti taip: Reglamento Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 ir 3 punktai aiškintini taip, kad mėsa po skerdimo turi būti atšaldoma pačiose skerdyklos patalpose, kol visos mėsos temperatūra pasiekia ne aukštesnę nei 7 °C temperatūrą, prieš bet kokią šios mėsos pakrovimą į izoterminį automobilį.

Dėl bylinėjimosi išlaidų

- 48 Kadangi šis procesas pagrindinės bylos šalims yra vienas iš etapų prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikuso teismo nagrinėjamoje byloje, bylinėjimosi išlaidų klausimą turi spręsti šis teismas. Išlaidos, susijusios su pastabų pateikimu Teisingumo Teismui, išskyrus tas, kurias patyrė minėtos šalys, nėra atlygintinos.

Remdamasis šiais motyvais, Teisingumo Teismas (devintoji kolegija) nusprendžia:

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, III priedo I skirsnio VII skyriaus 1 ir 3 punktai aiškintini taip, kad mėsa po skerdimo turi būti atšaldoma pačiose skerdyklos patalpose, kol visos mėsos temperatūra pasiekia ne aukštesnę nei 7 °C temperatūrą, prieš bet kokią šios mėsos pakrovimą į izoterminį automobilį.

Parašai.