



Zbiór Orzeczeń

WYROK TRYBUNAŁU (ósma izba)

z dnia 28 kwietnia 2022 r. *

Odesłanie prejudycjalne – Prawo żywnościowe – Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych – Artykuł 1 – Załącznik I – Świeże mięso drobiowe – Kontrola przeprowadzana przez właściwe organy krajowe na obecności salmonelli wymienionych w wierszu 1.28 rozdziału I tego załącznika – Kontrola na obecność innych mikroorganizmów patogennych – Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 – Artykuł 14 ust. 8 – Uprawnienia dyskrecjonalne władz krajowych – Zakres

W sprawie C-89/21

mającej za przedmiot wniosek o wydanie, na podstawie art. 267 TFUE, orzeczenia w trybie prejudycjalnym, złożony przez Lietuvos vyriausiasis administracinis teismas (najwyższy sąd administracyjny Litwy) postanowieniem z dnia 10 lutego 2021 r., które wpłynęło do Trybunału w dniu 12 lutego 2021 r., w postępowaniu:

„Romega” UAB

przeciwko

Valstybinė Maisto ir veterinarijos tarnyba,

TRYBUNAŁ (ósma izba),

w składzie: N. Jääskinen, prezes izby, M. Safjan i N. Piçarra (sprawozdawca), sędziowie,

rzecznik generalny: G. Pitruzzella,

sekretarz: A. Calot Escobar,

uwzględniając pisemny etap postępowania,

rozważywszy uwagi, które przedstawili:

- w imieniu „Romega” UAB – M. Endzinas, advokatas, oraz R. Čiupkevičius,
- w imieniu rządu litewskiego – K. Dieninis oraz R. Dzikovič, w charakterze pełnomocników,
- w imieniu rządu czeskiego – M. Smolek, J. Pavliš oraz J. Vlácil, w charakterze pełnomocników,

* Język postępowania: litewski.

- w imieniu rządu duńskiego – początkowo M. Wolff, L. Teilgård oraz J. Nymann-Lindgren, a następnie M. Wolff, w charakterze pełnomocników,
- w imieniu rządu włoskiego – G. Palmieri, w charakterze pełnomocnika, którą wspiera L. Vignato, avvocato dello Stato,
- w imieniu rządu węgierskiego – M.Z. Fehéret oraz K. Szijjártó, w charakterze pełnomocników,
- w imieniu Komisji Europejskiej – W. Farrell i I. Galindo Martín oraz A. Steiblyté, w charakterze pełnomocników,

podjąwszy, po wysłuchaniu rzecznika generalnego, decyzję o rozstrzygnięciu sprawy bez opinii, wydaje następujący

Wyrok

- 1 Wniosek o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym dotyczy wykładni art. 1 oraz wiersza 1.28 rozdziału 1 załącznika I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. 2005, L 338, s. 1), zmienionego rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1086/2011 z dnia 27 października 2011 r. (Dz.U. 2011, L 281, s. 7) (zwanego dalej „rozporządzeniem nr 2073/2005”) oraz art. 14 ust. 1, 2 i 8 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. 2002, L 31, s. 1).
- 2 Wniosek ten został złożony w ramach sporu pomiędzy „Romega” UAB, hurtownikiem mięsa drobiowego, a Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (państwową służbą ds. żywności i weterynarii) (zwanym dalej „litewskim organem”) w przedmiocie decyzji tego organu o nałożeniu grzywny i nakazaniu spółce Romega wycofania z rynku mięsa drobiowego, w którym wykryto pewne serotypy salmonelli.

Ramy prawne

Rozporządzenie nr 178/2002

- 3 Artykuł 1 ust. 1 tego rozporządzenia, zatytułowany „Cel i zakres [zastosowania]”, stanowi, co następuje:

„Niniejsze rozporządzenie tworzy podstawy do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów związanych z żywnością [środkami spożywczymi], ze szczególnym uwzględnieniem zróżnicowania podaży żywności [środków spożywczych], w tym produktów tradycyjnych, z jednoczesnym zapewnieniem sprawnego funkcjonowania rynku wewnętrznego. [...]”

4 Artykuł 14 tego rozporządzenia, zatytułowany „Wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności [środków spożywczych]”, stanowi:

„1. Żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być dopuszczany do obrotu.

2. Środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny [środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny], jeżeli uważa się, że:

a) jest szkodliwy dla zdrowia;

b) nie nadaje się do spożycia przez ludzi.

3. Podczas podejmowania decyzji, że dany środek spożywczy jest niebezpieczny, należy mieć na względzie:

a) zwykłe warunki korzystania ze żywności [środków spożywczych] przez konsumenta oraz wykorzystywania jej [ich] na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji, oraz

b) informacje przeznaczone dla konsumenta, z uwzględnieniem informacji na etykiecie oraz inne informacje zwykle dostępne dla konsumenta dotyczące unikania konkretnych negatywnych skutków dla zdrowia związanych z dan[y]mi żywnością [środkami spożywczymi] lub rodzajem żywności [środków spożywczych].

4. Podczas podejmowania decyzji, że środek spożywczy jest szkodliwy dla zdrowia, należy mieć na względzie:

a) nie tylko prawdopodobne natychmiastowe i/lub krótkotrwałe i/lub długofalowe skutki tej żywności [tego środka spożywczego] dla zdrowia spożywającej jej [je] osoby, ale także dla następnych pokoleń;

b) ewentualne skutki skumulowania toksyczności;

c) szczególną wrażliwość zdrowotną określonej kategorii konsumentów, jeżeli środek spożywczy jest przeznaczony dla tej kategorii konsumentów.

5. Podczas podejmowania decyzji, że środek spożywczy nie nadaje się do spożycia przez ludzi, należy mieć na względzie, czy środek spożywczy nie może być spożywany przez ludzi stosownie z jego przeznaczeniem z powodu zanieczyszczenia, zarówno przez czynniki obce, jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu.

[...]

7. Żywność [Środki spożywcze] zgodn[e] ze szczegółowymi przepisami wspólnotowymi regulującymi bezpieczeństwo żywności jest uważana za bezpieczna pod względem czynników objętych szczegółowymi przepisami Wspólnoty.

8. Zgodność żywności [środków spożywczych] ze szczegółowymi przepisami mającymi do niego zastosowanie nie powinna powstrzymać właściwych władz przed podjęciem stosownych środków w celu nałożenia ograniczeń dotyczących wprowadzenia jej na rynek lub zażądania wycofania go

z rynku, jeżeli istnieją podstawy, aby podejrzewać, iż pomimo takiej zgodności, ten środek spożywczy jest niebezpieczny.

[...]

Rozporządzenie nr 2073/2005

5 Motywy 1 i 3 rozporządzenia nr 2073/2005 stanowią:

„(1) Wysoki poziom ochrony zdrowia publicznego jest jednym z podstawowych celów prawa żywnościowego ustanowionego w rozporządzeniu [nr 178/2002]. Czynniki zagrożenia mikrobiologicznego w środkach spożywczych stanowią istotne źródło zachorowań i zatruc pokarmowych u ludzi.

[...]

(3) [...] W celu zwiększenia stopnia ochrony zdrowia publicznego oraz w celu uniknięcia rozbieżnych interpretacji należy ustalić zharmonizowane kryteria bezpieczeństwa dotyczące oceny produktów żywnościowych [środków spożywczych], szczególnie pod względem obecności określonych mikroorganizmów chorobotwórczych”.

6 Artykuł 1 tego rozporządzenia, zatytułowany „Przedmiot i zakres [zastosowania]”, stanowi, co następuje:

„Niniejsze rozporządzenie ustanawia kryteria mikrobiologiczne dotyczące niektórych mikroorganizmów oraz przepisy wykonawcze obowiązujące przedsiębiorstwa sektora spożywczego przy wdrażaniu ogólnych i szczegółowych zasad higieny dla środków spożywczych [...]. Właściwy organ kontroluje zgodność z zasadami i kryteriami ustanowionymi w niniejszym rozporządzeniu zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004, co nie ogranicza prawa tego organu do dalszego pobierania próbek i przeprowadzania badań w celu wykrywania i obliczania innych mikroorganizmów, ich toksyn lub metabolitów, bądź w celu weryfikacji procesów, bądź ze względu na podejrzenie, że dana żywność [środek spożywczy] nie jest bezpieczn[y], bądź też w kontekście analizy ryzyka. [...]”.

7 Artykuł 3 ust. 1 wspomnianego rozporządzenia, zatytułowany „Wymagania ogólne”, nakłada na podmioty działające na rynku spożywczym obowiązek zapewnienia, aby żywność spełniała odpowiednie kryteria mikrobiologiczne określone w załączniku I. Załącznik ten zawiera rozdział 1, zatytułowany „Kryteria bezpieczeństwa żywności”, który w brzmieniu zmienionym rozporządzeniem Komisji (UE) 2019/229 z dnia 7 lutego 2019 r. (Dz.U. 2019, L 37, s. 106) przewiduje w wierszu 1.28:

„Rodzaj żywności	Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek [1]		Limity [2]		Referencyjna metoda badania [3]	Etap stosowania kryterium
		n	c	m	M		
1.28 Świeże mięso drobiowe [20]	Salmonella Typhimurium [21] Salmonella enteritidis	5	0	Nieobecne w 25 g		EN/ISO 6579 (wykrywanie) – Schemat White’a – Kaufmana-Le Minora (określanie serotypów)	Produkty wprowadzane do obrotu w okresie przydatności do spożycia

[...]

(20) Kryterium to ma zastosowanie do świeżego mięsa zwierząt ze stad hodowlanych *Gallus gallus*, kur niosek, brojlerów oraz zwierząt ze stad indyków hodowlanych i rzeźnych. [...].

Rozporządzenie nr 1086/2011

8 Motywy 9 i 10 rozporządzenia nr 1086/2011 mają następujące brzmienie:

- „(9) Zgodnie ze wspólnotowym sprawozdaniem zbiorczym w sprawie tendencji w chorobach odzwierzęcych i ich źródeł, zwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz ognisk chorób przenoszonych przez żywność w Unii Europejskiej w 2008 r. [Dziennik EFSA (2010); 8(1): 1496] przygotowanym przez Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności około 80% przypadków salmonellozy u ludzi wywoływanych jest przez *Salmonella Enteritidis* i *Salmonella Typhimurium*, podobnie jak w latach poprzednich. Mięso drobiowe pozostaje najważniejszym źródłem salmonellozy u ludzi.
- (10) Ustalenie kryterium dla *Salmonella Enteritidis* i *Salmonella Typhimurium* zapewniłoby najlepszą równowagę między ograniczeniem przypadków salmonellozy u ludzi wywoływanych spożyciem mięsa drobiowego a konsekwencjami gospodarczymi stosowania tego kryterium. Jednocześnie zachęciłoby przedsiębiorstwa sektora spożywczego do przedsięwzięcia, na wcześniejszych etapach produkcji drobiu, środków przyczyniających się do ograniczenia wszystkich serotypów salmonelli o znaczeniu dla zdrowia publicznego. Skoncentrowanie się na tych dwóch serotypach byłoby także spójne z unijnymi poziomami docelowymi ustanowionymi dla produkcji podstawowej drobiu”.

Postępowanie główne i pytanie prejudycjalne

9 W dniu 19 października 2018 r. w następstwie zawiadomienia o wczesnym ostrzeżeniu wskazującym, że w świeżym mięsie drobiowym pochodzącym z Polski wykryto mikroorganizmy chorobotwórcze gatunku *Salmonella Kentucky*, władze litewskie przeprowadziły kontrolę

- w spółce Romega. W trakcie tej kontroli wykryto obecność tego serotypu salmonelli w świeżym mięsie drobiowym wprowadzonym do obrotu przez spółkę Romega. Postanowieniem z dnia 4 kwietnia 2019 r. organ ten nałożył na spółkę grzywnę w wysokości 540 EUR za naruszenie w szczególności art. 14 ust. 1 i art. 14 ust. 2 lit. a) i b) rozporządzenia nr 178/2002.
- 10 Decyzją z dnia 12 kwietnia 2019 r. władze litewskie, po stwierdzeniu obecności Salmonelli infantis w świeżym mięsie drobiowym wprowadzonym do obrotu przez spółkę Romega, wydały względem spółki Romega zakaz dalszego wprowadzania do obrotu tego mięsa i nakazały jej wycofanie i zniszczenie mięsa już wprowadzonego do obrotu.
 - 11 Spółka Romega wniosła do Vilniaus apygardos administracinis teismas (okręgowego sądu administracyjnego w Wilnie) skargę o stwierdzenie nieważności zarządzenia z dnia 4 kwietnia 2019 r. oraz decyzji z dnia 12 kwietnia 2019 r. Skarga ta została oddalona orzeczeniem z dnia 2 lipca 2019 r., od którego spółka Romega wniosła apelację do sądu odsyłającego. Podnosi ona zasadniczo, że wiersz 1.28 rozdziału I załącznika I do rozporządzenia nr 2073/2005 zakazuje obecności w świeżym mięsie drobiowym jedynie Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium. Zdaniem spółki Romega obecność innych salmonelli, takich jak Salmonella Kentucky lub Salmonella Infantis, nie pozwala na uznanie jej za niebezpieczny środek spożywczy w rozumieniu art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia nr 178/2002.
 - 12 Organ litewski ze swej strony uważa, że skoro jego kompetencja do czuwania nad przestrzeganiem zasad i kryteriów określonych w rozporządzeniu nr 2073/2005 jest zgodnie z art. 1 tego rozporządzenia bez uszczerbku dla jego prawa do pobierania innych próbek i analiz, jest on uprawniony do sprawdzenia w świeżym mięsie drobiowym obecności nie tylko serotypów salmonelli wymienionych w wierszu 1.28 rozdziału I załącznika I do tego rozporządzenia, lecz również serotypów salmonelli, które nie figurują w nim. Brak w tej partii mięsa serotypów salmonelli wymienionych w tym wierszu 1.28 nie pozwala na automatyczne uznanie jej za bezpieczną dla celów spożycia przez ludzi.
 - 13 Sąd krajowy wskazuje, że aby świeże mięso drobiowe było zgodne z wierszem 1.28 rozdziału I załącznika I do rozporządzenia nr 2073/2005, świeże mięso drobiowe nie może zawierać żadnego z dwóch serotypów salmonelli, o których mowa w tym przepisie, a mianowicie Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis. Jednakże, ponieważ kryterium to zostało wprowadzone rozporządzeniem nr 1086/2011, sąd ten zastanawia się, w szczególności w świetle wyrażonego w motywie 10 tego ostatniego rozporządzenia celu, jakim jest ograniczenie przypadków salmonellozy ludzi spowodowanych spożyciem świeżego mięsa drobiowego, nad zakresem swobodnego uznania przysługującego właściwym organom w zakresie kontroli występowania w tym mięsie serotypów salmonelli innych niż te wymienione w wierszu 1.28 rozporządzenia nr 2073/2005 lub innych mikroorganizmów chorobotwórczych.
 - 14 W tym względzie sąd odsyłający zauważa, że po pierwsze, że o ile kryteria ustanowione w tym załączniku mają zastosowanie tylko do dwóch serotypów salmonelli, o tyle art. 1 rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 jasno wskazuje, iż właściwy organ może pobierać dalsze próbki i przeprowadzać badania w celu wykrywania i obliczania innych mikroorganizmów, ich toksyn lub metabolitów, bądź w celu weryfikacji procesów, bądź ze względu na podejrzenie, że dany środek spożywczy nie jest bezpieczny, bądź też w kontekście analizy ryzyka. Po drugie, sąd ten zauważa, że art. 14 ust. 1 rozporządzenia nr 178/2002 zakazuje wprowadzania do obrotu niebezpiecznych środków spożywczych, ponieważ ust. 8 tego artykułu przyznaje właściwym organom istotne uprawnienia dyskrecjonalne w tym zakresie.

- 15 W tych okolicznościach Lietuvos vyriausiasis administracinis teismas (najwyższy sąd administracyjny Litwy) postanowił zawiesić postępowanie i zwrócić się do Trybunału z następującymi pytaniami prejudycjalnymi:

„Czy art. 1 rozporządzenia [nr 2073/2005] oraz art. 14 ust. 8 rozporządzenia [nr 178/2002] należy interpretować w ten sposób, że przyznają one właściwym organom nadzoru państwa członkowskiego margines uznania w zakresie stwierdzenia, że świeże mięso drobiowe spełniające wymogi określone w wierszu 1.28 rozdziału 1 załącznika I do rozporządzenia nr 2073/2005 nie spełnia wymogów art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia nr 178/2002 w sytuacji, gdy produkt spożywczy należący do tej kategorii żywności jest zanieczyszczony serotypami Salmonella innymi niż serotypy określone w wierszu 1.28 rozdziału 1 załącznika I do rozporządzenia nr 2073/2005, jak to stwierdzono w niniejszej sprawie?”.

W przedmiocie pytania prejudycjalnego

- 16 Poprzez swoje pytanie sąd odsyłający dąży w istocie do ustalenia, czy art. 1 rozporządzenia nr 2073/2005 w związku z art. 14 ust. 8 rozporządzenia nr 178/2002 należy interpretować w ten sposób, że właściwy organ państwa członkowskiego może traktować jako niebezpieczną w rozumieniu art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia nr 178/2002 kategorię środków spożywczych składających się ze świeżego mięsa drobiowego, w którym wykryto mikroorganizmy chorobotwórcze inne niż serotypy salmonelli wymienione w wierszu 1.28 rozdziału 1 załącznika I do rozporządzenia nr 2073/2005.
- 17 W tym względzie należy wpieryw przypomnieć, że rozporządzenie nr 2073/2005 ustanawia zgodnie z jego art. 1 „kryteria mikrobiologiczne dotyczące niektórych mikroorganizmów” w sektorze spożywczym i uprawnia właściwy organ nie tylko do kontroli przestrzegania tych kryteriów, lecz także „do dalszego pobierania próbek i przeprowadzania badań w celu wykrywania i obliczania innych mikroorganizmów, ich toksyn lub metabolitów, bądź w celu weryfikacji procesów, bądź ze względu na podejrzenie, że dany środek spożywczy nie jest bezpieczny, bądź też w kontekście analizy ryzyka”.
- 18 Z przepisu tego w związku z motywem 3 rozporządzenia nr 2073/2005 wynika zatem, że o ile ustanowione w tym rozporządzeniu kryteria mikrobiologiczne mają zastosowanie wyłącznie do mikroorganizmów patogennych wymienionych w załączniku I do tego rozporządzenia, o tyle właściwy organ nie jest zobowiązany do ograniczenia się przy przeprowadzaniu analiz środków spożywczych do kontroli obecności samych tylko tych mikroorganizmów.
- 19 Ponadto, o ile art. 3 ust. 1 rozporządzenia nr 2073/2005 nakłada na podmioty działające na rynku spożywczym obowiązek zapewnienia, by żywność spełniała kryteria mikrobiologiczne ustanowione w załączniku I do tego rozporządzenia, o tyle obowiązek ten nie może uniemożliwiać właściwym organom poszukiwania mikroorganizmów chorobotwórczych innych niż wymienione w tym załączniku, zgodnie z celem polegającym na zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi, o którym mowa w motywie 1 wspomnianego rozporządzenia. Jak podkreśliła Komisja Europejska w uwagach na piśmie, aby uwzględnić kryteria bezpieczeństwa żywności ustanowione w rozdziale 1 tego załącznika, podmioty działające na rynku spożywczym powinny włączyć w stosowane przez siebie procedury systematyczne kontrole zanieczyszczenia niektórymi mikroorganizmami, przy czym obowiązek taki nie oznacza, że jedynie mikroorganizmy chorobotwórcze, o których mowa w tych kryteriach, są niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego.

- 20 Analizę tę potwierdza rozporządzenie nr 178/2002, które zgodnie ze swoim art. 1 ust. 1 ustanawia podstawowe przepisy prawa żywnościowego Unii. Artykuł 14 ust. 8 tego rozporządzenia wyraźnie stanowi, że „[z]godność żywności [środka spożywczego] ze szczegółowymi przepisami mającymi do niego zastosowanie nie powinna powstrzymać właściwych władz przed podjęciem stosownych środków w celu nałożenia ograniczeń dotyczących wprowadzenia jej [jego] na rynek lub zażądania wycofania go z rynku, jeżeli istnieją podstawy, aby podejrzewać, iż pomimo takiej zgodności, ten środek spożywczy jest niebezpieczny”.
- 21 Co się tyczy art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia nr 178/2002, to wynika z niego, że na rynek nie może być wprowadzana żadna niebezpieczna żywność [żaden niebezpieczny środek spożywczy], czyli żywność, która jest szkodliwa dla zdrowia lub nie nadaje się do spożycia przez ludzi (wyrok z dnia 19 stycznia 2017 r., Queisser Pharma, C-282/15, EU:C:2017:26, pkt 44).
- 22 W tym kontekście art. 14 ust. 7 tego rozporządzenia uściśla, że uznanie środków spożywczych za bezpieczne na podstawie szczególnych przepisów prawa Unii regulujących bezpieczeństwo żywności, takich jak w niniejszym przypadku przepisy rozporządzenia nr 2073/2005, obowiązuje jedynie „pod względem czynników objętych szczegółowymi przepisami Wspólnoty [w odniesieniu do kwestii objętych tymi przepisami]”.
- 23 Artykuł 14 ust. 1, 2, 7 i 8 rozporządzenia nr 178/2002 pozwala tym samym właściwym władzom krajowym na podjęcie odpowiednich środków w celu nałożenia ograniczeń we wprowadzaniu do obrotu lub w celu zażądania wycofania z obrotu środkami spożywczymi, które pomimo ich zgodności ze szczególnymi przepisami prawa Unii, które mają do nich zastosowanie, dają tym organom obiektywne powody do podejrzewania, że taka żywność jest niebezpieczna. Przepis ten, biorąc pod uwagę jego znaczenie dla osiągnięcia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów, zgodnie z art. 1 ust. 1 tego rozporządzenia należy interpretować rozszerzająco.
- 24 Wynika z tego, że wykładni rozporządzenia nr 2073/2005 nie należy dokonywać w ten sposób, że utrudnia on właściwym organom, by w wypadku kategorii środków spożywczych, takiej jak świeże mięso drobiowe, która znajduje się w okolicznościach opisanych w poprzednim punkcie niniejszego wyroku, właściwy organ podjął odpowiednie środki, o których mowa w art. 14 ust. 8 rozporządzenia nr 178/2002.
- 25 W tym względzie należy dodać, że z motywu 9 rozporządzenia nr 1086/2011 wynika, iż około 80% przypadków salmonellozy zaobserwowanych u ludzi w 2008 r., podobnie jak w latach poprzednich, było spowodowane *Salmonellą* Enteritidis i *Salmonellą* Typhimurium, a mięso drobiowe pozostaje istotnym źródłem salmonellozy ludzkiej. Motyw 10 tego rozporządzenia uściśla jednak, że koncentracja wysiłków na tych dwóch serotypach powinna jednocześnie zachęcić przedsiębiorstwa sektora spożywczego do przedsięwzięcia, na wcześniejszych etapach produkcji drobiu, środków przyczyniających się do ograniczenia wszystkich serotypów salmonelli o znaczeniu dla zdrowia publicznego.
- 26 Tymczasem – jak podkreślają w istocie rządy litewski, czeski i włoski oraz Komisja – nawet jeśli serotypy wykryte w niniejszym przypadku przez litewski organ w świeżym mięsie drobiowym, czyli *Salmonella* Kentucky lub *Salmonella* Infantis, wydają się mniej rozpowszechnione niż *Salmonella* Typhimurium i *Salmonella* Enteritidis, to jednak nie można wykluczyć niekorzystnego wpływu na zdrowie dwóch pierwszych serotypów.

- 27 Do właściwego sądu krajowego należy zbadanie, zgodnie z art. 14 ust. 8 rozporządzenia nr 178/2002, zgodnie z jego wykładnią dokonaną w pkt 23 niniejszego wyroku, czy obecność tych serotypów, które nie są wymienione w wierszu 1.28 rozdziału 1 załącznika I do rozporządzenia nr 2073/2005, pozwala podejrzewać, że przedmiotowe świeże mięso drobiowe jest niebezpieczne w rozumieniu art. 14 ust. 2–5 rozporządzenia nr 178/2002 i uzasadnić środki przyjęte przez ten organ jako „właściwe”.
- 28 W świetle powyższych rozważań na zadane pytanie należy odpowiedzieć, iż wykładni art. 1 rozporządzenia nr 2073/2005 w związku z art. 14 ust. 8 rozporządzenia nr 178/2002 należy dokonywać w ten sposób, że właściwy organ państwa członkowskiego może traktować jako niebezpieczny w rozumieniu art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia nr 178/2002 kategorię środków spożywczych składających się ze świeżego mięsa drobiowego, w którym wykryto mikroorganizmy chorobotwórcze inne niż serotypy salmonelli, o których mowa w wierszu 1.28 rozdziału I załącznika I do rozporządzenia nr 2073/2005.

W przedmiocie kosztów

- 29 Dla stron w postępowaniu głównym niniejsze postępowanie ma charakter incydentalny, dotyczy bowiem kwestii podniesionej przed sądem odsyłającym, do niego zatem należy rozstrzygnięcie o kosztach. Koszty poniesione w związku z przedstawieniem uwag Trybunałowi, inne niż koszty stron w postępowaniu głównym, nie podlegają zwrotowi.

Z powyższych względów Trybunał (ósma izba) orzeka, co następuje:

Wykładni art. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, zmienionego rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1086/2011 z dnia 27 października 2011 r. w związku z art. 14 ust. 8 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności należy dokonywać w ten sposób, że właściwy organ państwa członkowskiego może traktować jako niebezpieczne w rozumieniu art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia nr 178/2002 kategorię środków spożywczych składających się ze świeżego mięsa drobiowego, w którym wykryto mikroorganizmy chorobotwórcze inne niż serotypy salmonelli, o których mowa w wierszu 1.28 rozdziału I załącznika I do rozporządzenia nr 2073/2005, zmienionego rozporządzeniem nr 1086/2011.

Podpisy