



## Zbiór Orzeczeń

WYROK TRYBUNAŁU (trzecia izba)

z dnia 12 września 2019 r.\*

Odesłanie prejudycjalne – Ochrona zdrowia – Pakiet higieniczny – Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 – Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 – Higiena żywności pochodzenia zwierzęcego – Mięso drobiowe – Badanie poubojowe tusz – Widoczne zanieczyszczenie tuszy – Podejście oparte na zerowej tolerancji

W sprawie C-347/17

mającej za przedmiot wnioszek o wydanie, na podstawie art. 267 TFUE, orzeczenia w trybie prejudycjalnym, złożony przez Rechtbank Rotterdam (sąd w Rotterdamie, Niderlandy) postanowieniem z dnia 8 czerwca 2017 r., które wpłynęło do Trybunału w dniu 12 czerwca 2017 r., w postępowaniu:

**A i in.,**

przeciwko

**Staatssecretaris van Economische Zaken**

TRYBUNAŁ (trzecia izba),

w składzie: M. Vilaras, prezes czwartej izby, pełniący obowiązki prezesa trzeciej izby, J. Malenovský, L. Bay Larsen, M. Safjan i D. Šváby (sprawozdawca), sędziowie,

rzecznik generalny: M. Bobek,

sekretarz: sekretarz: C. Strömholm, administrator,

uwzględniając pisemny etap postępowania i po przeprowadzeniu rozprawy w dniu 4 października 2018 r.,

rozważywszy uwagi przedstawione:

- w imieniu A i in. przez E. Dansa, advocaat,
- w imieniu rządu niderlandzkiego przez M.K. Bulterman, L. Noort, C.S. Schillemans oraz J.M. Hoogvelda, działających w charakterze pełnomocników,
- w imieniu rządu duńskiego przez J. Nymanna-Lindegrena, M. Wolff oraz P. Ngo, działających w charakterze pełnomocników,
- w imieniu rządu niemieckiego początkowo przez T. Henzego oraz S. Eisenberg, a następnie przez S. Eisenberg, działających w charakterze pełnomocników,

\* Język postępowania: niderlandzki.

- w imieniu rządu fińskiego przez H. Leppo, działającą w charakterze pełnomocnika,
- w imieniu Komisji Europejskiej przez A. Bouqueta oraz F. Moro, działających w charakterze pełnomocników,

po zapoznaniu się z opinią rzecznika generalnego na posiedzeniu w dniu 29 listopada 2018 r.,  
wydaje następujący

### Wyrok

- 1 Wniosek o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym dotyczy wykładni pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2004, L 139, s. 55; sprostowania Dz.U. 2004, L 226, s. 22; Dz.U. 2013, L 160, s. 15; Dz.U. 2017, L 144, s. 37; Dz.U. 2018, L 239, s. 41), pkt 1 w części D rozdziału II sekcji I załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2004, L 139, s. 206; sprostowania Dz.U. 2004, L 226, s. 83; Dz.U. 2013, L 160, s. 17), zmienionego rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 739/2011 z dnia 27 lipca 2011 r. (Dz.U. 2011, L 196, s. 3) (zwanego dalej „rozporządzeniem nr 854/2004”).
- 2 Wniosek ten został złożony w kontekście sporu między A i in., siedmioma ubojniami drobiu mającymi siedzibę w Niderlandach, a Staatssecretaris van Economische Zaken (sekretarzem stanu do spraw gospodarczych, Niderlandy, zwanym dalej „Sekretarzem Stanu”) w przedmiocie kar administracyjnych nałożonych przez tego ostatniego na ubojnię za naruszenie niderlandzkiego prawa dotyczącego zwierząt.

### Ramy prawne

#### *Prawo Unii*

##### *Rozporządzenie (WE) nr 178/2002*

- 3 Artykuł 3 pkt 9 i 14 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 ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. 2002, L 31, s. 1), przewidują:

„Na użytek niniejszego rozporządzenia:

[...]

- 9) »ryzyko« oznacza niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia;

[...]

- 14) »zagrożenie« oznacza czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy bądź stan żywności lub paszy mogąc[e] powodować negatywne skutki dla zdrowia”.

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

„1. Żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek.

2. 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 z żywności przez konsumenta oraz wykorzystywania jej 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 daną żywnością lub rodzajem żywności.

[...]

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.

[...]”.

5 Zgodnie z art. 17 wspomnianego rozporządzenia, zatytułowanym „Obowiązki”:

„1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i podmioty działające na rynku pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

2. Państwa członkowskie wprowadzają w życie prawo żywnościowe oraz monitorują i kontrolują przestrzeganie przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i podmioty działające na rynku pasz odpowiednich wymogów prawa żywnościowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

W tym celu państwa członkowskie zachowują system oficjalnych kontroli i innych działań stosownych do okoliczności, z uwzględnieniem informowania opinii publicznej o bezpieczeństwie i ryzyku związanym z żywnością i paszami, nadzorem nad bezpieczeństwem żywności i pasz oraz innych działaniach monitorujących, obejmujących wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

Państwa członkowskie ustanawiają również zasady dotyczące środków i kar mających zastosowanie w przypadku naruszenia prawa żywnościowego i paszowego. Ustanowione środki i kary powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstrasające”.

*Rozporządzenie (WE) nr 852/2004*

- 6 Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. 2004, L 139, s. 1) przewiduje w art. 2 ust. 1 lit. f):

„Do celów niniejszego rozporządzenia:

[...]

f) »zanieczyszczenie« oznacza istnienie lub powstanie zagrożenia”.

- 7 Artykuł 3 tego rozporządzenia, zatytułowany „Obowiązki ogólne”, stanowi:

„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że [by] na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą spełniane są [były] właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu”.

- 8 Artykuł 4 wspomnianego rozporządzenia, zatytułowany „Ogólne i szczególne wymogi higieny”, przewiduje:

„1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze prowadzące produkcję podstawową oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, postępują zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w części A załącznika I oraz z wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.

2. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których stosuje się ustęp 1, przestrzegają ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załączniku II oraz wszelkich szczególnych wymogów przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.

3. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, gdzie [to] właściwe, przyjmują następujące szczególne środki higieny:

- a) zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych;
- b) procedury niezbędne do osiągnięcia poziomów określonych do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia;
- c) zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;
- d) utrzymywanie łańcucha chłodniczego;
- e) pobieranie próbek i analiza.

[...]”.

- 9 Artykuł 5 ust. 1 rozporządzenia 852/2004, zatytułowany „Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli”, stanowi:

„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP [Hazard Analysis Critical Control Point – systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli]”.

*Rozporządzenie nr 853/2004*

10 Motywy 1, 2, 4, 9 i 10 rozporządzenia nr 853/2004 mają następujące brzmienie:

„(1) Na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 [...] Parlament Europejski i Rada ustanawiają przepisy ogólne dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w sprawie higieny środków spożywczych.

(2) Niektóre środki spożywcze mogą stanowić szczególne zagrożenie dla zdrowia ludzi, w związku z czym konieczne jest ustanowienie szczególnych przepisów dotyczących higieny. Dotyczy to zwłaszcza żywności pochodzenia zwierzęcego, w przypadku której zgłaszano często przypadki zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych.

[...]

(4) W zakresie dotyczącym zdrowia publicznego przedmiotowe przepisy i procedury zawierają wspólne zasady, w szczególności w odniesieniu do obowiązków producentów oraz właściwych władz, wymogów strukturalnych, operacyjnych i tych dotyczących higieny w zakładach, procedur zatwierdzania zakładów, wymogów dotyczących składowania i transportu oraz znaków jakości zdrowotnej.

[...]

(9) Podstawowymi celami przedmiotowego przetworzenia jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumenta w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności, zwłaszcza przez objęcie wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze we Wspólnocie tymi samymi przepisami, oraz zapewnienie właściwego funkcjonowania rynku wewnętrznego produktów pochodzenia zwierzęcego, przyczyniając się tym samym do osiągnięcia celów wspólnej polityki rolnej.

(10) Konieczne jest utrzymanie oraz, w przypadkach wymaganych w celu ochrony konsumenta, zaostrzenie szczegółowych przepisów dotyczących higieny dla produktów pochodzenia zwierzęcego”.

11 Artykuł 2 rozporządzenia nr 853/2004, zatytułowany „Definicje”, stanowi:

„Dla celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

1) definicje podane w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002;

2) definicje podane w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004;

3) definicje podane w załączniku I; oraz

4) definicje techniczne zawarte w załącznik[ach] II i III”.

12 Artykuł 3 rozporządzenia nr 853/2004, zatytułowany „Obowiązki ogólne”, w ust. 1 przewidywał:

„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są stosować odpowiednie przepisy załącznik[ów] II i III”.

- 13 Załącznik III do tego rozporządzenia w sekcji I, zatytułowanej „Mięso zwierząt gospodarskich kopytnych”, przewiduje w zamieszczonym w rozdziale IV pkt 10:

„Tusze muszą być pozbawione widocznych zanieczyszczeń odchodami. Wszelkie widoczne zanieczyszczenia trzeba niezwłocznie usunąć przez wytrybowanie lub za pomocą alternatywnych środków o równoważnym skutku”.

- 14 Załącznik III w sekcji II, zatytułowanej „Mięso drobiu i zajęczaków”, przewiduje w rozdziale II, zatytułowanym „Wymogi dotyczące rzeźni”, że:

„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby konstrukcja, rozplanowanie i wyposażenie zakładów, w których dokonuje się uboju drobiu lub zajęczaków, spełniały poniższe wymogi.

1. Muszą posiadać pomieszczenie lub zadaszoną powierzchnię do odbioru zwierząt oraz do badania przedubojowego.
2. Aby zapobiec zanieczyszczeniu mięsa, muszą one:
  - a) posiadać wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności;
  - b) posiadać oddzielne pomieszczenie do patroszenia i dalszej obróbki, łącznie z dodawaniem przypraw korzennych do całych tusz drobiu, chyba że właściwy organ wyda dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków;
  - c) zapewnić odrębne miejsca albo oddzielenie w czasie następujących czynności:
    - i) ogłuszanie i wykrwawianie;
    - ii) oskubywanie lub oskórowanie oraz każde [ewentualne] sparzanie; oraz
    - iii) wysyłka mięsa;
  - d) posiadać instalacje zapobiegające styczności mięsa z podłogami, ścianami i osprzętem;

oraz

- e) posiadać linie uboju (w przypadku gdy są uruchomione) zaprojektowane w sposób umożliwiający stały postęp procesu uboju i uniemożliwiający zanieczyszczenie krzyżowe różnych części linii uboju. W przypadku gdy w tych samych pomieszczeniach uruchomionych jest więcej linii uboju, muszą one być od siebie odpowiednio oddzielone, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.

[...]

6. Zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami, do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji:
  - a) urządzeń służących do transportu, takich jak klatki;

oraz

- b) środków transportu.

Miejsca i urządzenia w odniesieniu do lit. b) nie są obowiązkowe, jeżeli w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia;

[...]”.

15 Rozdział IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia 853/2004, zatytułowany „Higiena uboju”, stanowi:

„Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze prowadzące rzeźnię, w których dokonuje się uboju drobiu lub zajęczaków, zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

[...]

2. Podmioty prowadzące rzeźnię zobowiązane są przestrzegać wskazówek właściwych organów celem zapewnienia odpowiednich warunków do przeprowadzenia badań przedubojowych
3. W przypadku zatwierdzenia zakładu w odniesieniu do uboju różnych gatunków zwierząt lub obróbki ptaków bezgrzebieniowych utrzymywanych w warunkach fermowych i drobnej zwierzyny łownej, konieczne jest podjęcie środków zapobiegających zanieczyszczeniu krzyżowemu, przez zapewnienie odrębnych miejsc albo oddzielenia w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach. Dostępne muszą być odrębne urządzenia do odbioru i przechowywania tusz ptaków bezgrzebieniowych utrzymywanych w warunkach fermowych poddanych ubojowi w gospodarstwie oraz drobnej zwierzyny łownej.
4. Zwierzęta wprowadzane do pomieszczenia, w którym dokonuje się uboju, muszą zostać poddane ubojowi bez zbędnej zwłoki.
5. Czynności ogłuszenia, wykrwawienia, oskórowania lub oskubania, patroszenia i dalszej obróbki trzeba wykonać bez zbędnej zwłoki i w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa. W szczególności należy podjąć środki zapobiegające rozlaniu się treści przewodu pokarmowego w trakcie patroszenia.
6. Podmioty prowadzące rzeźnię zobowiązane są przestrzegać wskazówek właściwych organów celem zapewnienia odpowiednich warunków do przeprowadzenia badań poubojowych, a zwłaszcza prawidłowego zbadania zwierząt po uboju.
7. Po badaniu poubojowym:
  - a) części niezdatne do spożycia przez ludzi trzeba jak najszybciej usunąć z czystego sektora zakładu;
  - b) mięso zatrzymane lub zgłoszone jako niezdatne do spożycia przez ludzi oraz niejadalne produkty uboczne nie mogą mieć styczności z mięsem zgłoszonym jako nadające się do spożycia przez ludzi;
  - c) narządy wewnętrzne lub części narządów wewnętrznych pozostałe w tuszy, z wykluczeniem nerek, trzeba usunąć w całości, jeżeli jest to możliwe, oraz jak najszybciej, chyba że właściwe organy wydadzą zezwolenie na inne postępowanie.
8. Po badaniu i wypatroszeniu zwierzęta poddane ubojowi trzeba umyć i jak najszybciej schłodzić do temperatury nie wyższej niż 4 °C, o ile mięso nie jest poddane rozbiorowi w stanie ciepłym.
9. Jeżeli tusze są poddawane procesowi schładzania immersyjnego, trzeba zwrócić uwagę na zachowanie poniższych środków ostrożności.
  - a) Należy podjąć wszelkie środki ostrożności, aby zapobiec zanieczyszczeniu tusz, uwzględniając parametry takie jak masa tusz, temperatura wody, objętość i kierunek przepływu wody oraz czas chłodzenia.
  - b) Urządzenia muszą zostać całkowicie opróżnione, umyte i zdezynfekowane za każdym razem, kiedy zachodzi taka konieczność, a przynajmniej raz dziennie.
10. W zakładzie nie wolno dokonywać uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę oraz zwierząt poddawanych ubojowi w ramach programu zwalczania choroby czy programu zapobiegania chorobom, z wyjątkiem przypadków uzyskania zgody właściwych organów. W takiej

sytuacji, ubój musi zostać przeprowadzony pod nadzorem urzędowym oraz należy podjąć wszelkie środki zapobiegające zanieczyszczeniu; przed ponownym użyciem pomieszczenia trzeba umyć i zdezynfekować”.

*Rozporządzenie nr 854/2004*

16 Rozporządzenie nr 854/2004 stanowi w motywach 4 i 8:

„(4) Urzędowe kontrole w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego powinny obejmować wszystkie aspekty istotne z punktu widzenia ochrony zdrowia publicznego oraz, tam gdzie jest to stosowne, zdrowia i dobrostanu zwierząt. Kontrole te powinny być oparte na najbardziej aktualnych dostępnych informacjach i dlatego powinna istnieć możliwość ich dostosowywania, w miarę jak nowe istotne informacje stają się dostępne.

[...]

(8) Urzędowe kontrole w odniesieniu do produkcji mięsa są konieczne w celu sprawdzenia, że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze stosują się do przepisów w zakresie higieny oraz przestrzegają kryteriów i celów ustanowionych w prawodawstwie wspólnotowym. Urzędowe kontrole powinny obejmować audyty dotyczące działalności podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze oraz inspekcje, w tym sprawdzenie kontroli wewnętrznej podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze”.

17 Artykuł 4 tego rozporządzenia, zatytułowany „Ogólne zasady kontroli urzędowych wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego wchodzących w zakres niniejszego rozporządzenia”, stanowi:

„1. Państwa członkowskie zapewniają, że [by] podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze udzielają [udzielały] wszelkiej pomocy niezbędnej w celu zagwarantowania skutecznego przeprowadzania urzędowych kontroli przez właściwy organ.

W szczególności podmioty te:

– zapewniają dostęp do wszystkich budynków, nieruchomości, instalacji lub innych obiektów infrastruktury;

[...]

2. Właściwy organ przeprowadza urzędowe kontrole w celu weryfikacji przestrzegania przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze wymogów określonych w:

a) rozporządzeniu (WE) nr 852/2004;

b) rozporządzeniu (WE) nr 853/2004;

[...]

3. Urzędowe kontrole określone w ust. 1 obejmują:

a) audyty w zakresie dobrej praktyki higienicznej i procedur opartych na analizie zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP);

[...]



oraz

c) wszelki[e] zada[nia] w zakresie audytu określ[on]e w załącznikach.

[...]

5. Audyty procedur opartych na zasadach HACCP sprawdzają nieprzerwane i właściwe stosowanie przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze tego rodzaju procedur, przy szczególnym upewnieniu się co do tego, że przedmiotowe procedury dają gwarancje określone w załączniku II sekcja II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W szczególności audyty określają, czy omawiane procedury gwarantują, w możliwym zakresie, że produkty pochodzenia zwierzęcego:

a) są zgodne z kryteriami mikrobiologicznymi ustanowionymi w prawodawstwie wspólnotowym;

[...]”.

18 Artykuł 5 rozporządzenia nr 854/2004 przewiduje:

„Państwa członkowskie zapewniają, aby urzędowe kontrole w odniesieniu do mięsa świeżego odbywały się zgodnie z załącznikiem I.

1) Urzędowy lekarz weterynarii wykonuje zadania w zakresie inspekcji w rzeźniach, w zakładach obróbki dziczyzny oraz w zakładach rozbioru mięsa wprowadzających mięso świeże do obrotu, zgodnie z wymogami ogólnymi w załączniku I sekcja I rozdział II oraz z wymogami szczególnymi w sekcji IV, w szczególności w odniesieniu do:

- a) informacji dotyczących łańcucha żywnościowego;
- b) badania przedubojowego;
- c) dobrostanu zwierząt;
- d) badania poubojowego;
- e) materiału szczególnego ryzyka i innych produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego;

oraz

f) badań laboratoryjnych.

[...]”.

19 Rozdział I sekcji I załącznika I do tego rozporządzenia, zatytułowany „Zadania w zakresie audytu”, stanowi:

„1. W uzupełnieniu ogólnych wymogów określonych w art. 4 ust. 4 dotyczących audytu dobrej praktyki higienicznej urzędowy lekarz weterynarii ma weryfikować stałe przestrzeganie przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze ich własnych procedur dotyczących odbioru, transportu, składowania, obróbki, przetwarzania i wykorzystania lub usuwania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, w tym materiału szczególnego ryzyka, za które podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze ponosi odpowiedzialność.

2. W uzupełnieniu ogólnych wymogów określonych w art. 4 ust. 5 dotyczących audytu zasad opartych na HACCP urzędowy lekarz weterynarii upewnia się, że procedury stosowane przez dane podmioty gwarantują, w możliwym zakresie, iż mięso:

[...]

b) nie zawiera zanieczyszczenia odchodami lub innego zanieczyszczenia;

[...]”.

20 Część D rozdziału II sekcji I załącznika I do tego rozporządzenia, zatytułowana „Badanie weterynaryjne poubojowe”, przewiduje:

„1. Tusze wraz z ich narządami wewnętrznymi należy poddać badaniu poubojowemu niezwłocznie po uboju. Wszystkie powierzchnie zewnętrzne należy obejrzeć. W tym celu konieczna może być minimalna obróbka tuszy lub narządów wewnętrznych bądź specjalne urządzenia techniczne. Szczególną uwagę należy zwrócić na wykrywanie chorób odzwierzęcych oraz chorób zwierząt, w odniesieniu do których w prawodawstwie unijnym ustanowiono przepisy dotyczące zdrowia zwierząt. Szybkość przesuwu linii ubojowej i liczba obecnego personelu przeprowadzającego badanie powinna być taka, aby pozwolić na poprawne badanie.

2. Należy przeprowadzić dodatkowe badania, takie jak badanie dotykowe i nacięcia części tusz i narządów wewnętrznych oraz badania laboratoryjne, ilekroć zostaną uznane za konieczne:

[...]

b) w celu wykrycia występowania:

[...]

- ii) pozostałości lub zanieczyszczeń przekraczających dopuszczalne poziomy ustanowione w prawodawstwie wspólnotowym,
- iii) niezgodności z kryteriami mikrobiologicznymi,

lub

- iv) innych czynników, które mogą wymagać uznania mięsa za zdatne do spożycia przez ludzi lub nałożenia ograniczeń dotyczących jego wykorzystania,

zwłaszcza w przypadku zwierząt poddanych ubojowi z konieczności.

[...]”.

21 Rozdział V sekcji II załącznika I do tego samego rozporządzenia, zatytułowany „Decyzje w sprawie mięsa”, stanowi:

„1. Mięso uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi, jeżeli:

[...]

- g) nie spełnia kryteriów mikrobiologicznych ustanowionych w prawodawstwie wspólnotowym w celu ustalenia, czy żywność może być wprowadzona do obrotu;

[...]

- i) zawiera pozostałości lub zanieczyszczenia przekraczające poziomy ustanowione zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym. Każde przekroczenie odpowiedniego poziomu powinno powodować przeprowadzenie dodatkowych analiz, ilekroć jest to stosowne;

[...]

- s) wykazuje zanieczyszczenie ziemią, odchodami lub inne zanieczyszczenia;

[...]

- u) zdaniem urzędowego lekarza weterynarii – po zbadaniu wszelkich istotnych informacji – może stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego lub dla zdrowia zwierząt lub z innych względów nie nadaje się do spożycia przez ludzi.

[...]”.

22 Część B rozdziału V sekcji IV załącznika I do rozporządzenia 854/2004 stanowi:

„1. Wszystkie ptaki poddane są badaniu poubojowemu zgodnie z sekcjami I i III. Ponadto urzędowy lekarz weterynarii osobiście przeprowadza poniższe kontrole:

- a) codzienne badanie wnętrzości oraz jam ciała reprezentatywnej próbki ptaków;
- b) szczegółowe badanie próbki losowej, z każdej partii ptaków tego samego pochodzenia, części ptaków lub całych ptaków uznanych w wyniku badania poubojowego za niezdatne do spożycia przez ludzi;

oraz

- c) wszelkie dalsze niezbędne badania, w przypadku gdy istnieją powody do podejrzeń, że mięso z danych ptaków mogłoby być niezdatne do spożycia przez ludzi.

[...]”.

### ***Prawo niderlandzkie***

23 Artykuł 6.2 ust. 1 Wet houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (ustawy z dnia 19 maja 2011 r. ustanawiającej integralne ramy dla przepisów dotyczących hodowli zwierząt i związanych z tym kwestii) (Stb. 2011, n° 345, zwanej dalej „ustawą o zwierzętach”) stanowi:

„Zakazuje się naruszania przepisów rozporządzeń Unii Europejskiej dotyczących kwestii, do których niniejsza ustawa ma zastosowanie, wskazanych w rozporządzeniu wykonawczym lub ministerialnym lub na podstawie rozporządzenia wykonawczego lub ministerialnego”.

24 Artykuł 8.7 ustawy o zwierzętach przewiduje:

„Nasz minister może nałożyć karę administracyjną na sprawcę naruszenia”.

25 Artykuł 2.4 Regeling van de Minister van Economische Zaken, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (rozporządzenia ministra gospodarki nr WJZ/12346914 z dnia 7 grudnia 2012 r. w sprawie przepisów dotyczących produktów pochodzenia zwierzęcego) (Stcrt. 2012, n° 25949), stanowi w ust. 1 lit. d):

„Przepisami rozporządzeń Unii Europejskiej, o których mowa w art. 6.2 ust. 1 ustawy o zwierzętach, są:

[...]

d) art. 3, art. 4 ust. 1–4, art. 5 i art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 853/2004”.

### **Postępowanie główne i pytania prejudycjalne**

26 W ramach kontroli przeprowadzonych przez Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (niderlandzkiego urzędu kontroli żywności i towarów konsumpcyjnych, Niderlandy) w licznych ubojniach drobiu wykryto na końcu łańcucha produktów gotowych do obróbki termicznej, tuż przed schłodzeniem, zanieczyszczenie tusz drobiowych odchodami, zawartością wola i żółcią. Urząd ten sporządził sprawozdania, zgodnie z którymi zanieczyszczenie było wynikiem niewystarczających środków zapobiegających zanieczyszczeniu i że rzeźnie te naruszyły przepisy art. 6.2 ust. 1 ustawy o zwierzętach i art. 2.4 ust. 1 rozrządzenia ministra gospodarki nr WJZ/12346914, a tym samym art. 3 ust. 1 rozporządzenia nr 853/2004 oraz pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do tego rozporządzenia.

- 27 Na podstawie rzeczonych sprawozdań sekretarz stanu decyzjami z dnia 27 listopada, 11 grudnia i 18 grudnia 2015 r. nałożył na rzeźnie będące stroną w postępowaniu głównym kary za naruszenie przepisów ustawy o zwierzętach, każda w wysokości 2500 EUR. Wspomniane rzeźnie wniosły odwołania od tych decyzji do sekretarza stanu, który oddalił je odpowiednio w dniach 29 kwietnia, 2 maja i 3 maja 2016 r.
- 28 Rzeźnie będące stroną postępowania głównego wniosły skargę na powyższe decyzje sekretarza stanu do Rechtbank Rotterdam (sądu rejonowego w Rotterdamie, Niderlandy).
- 29 Rzeźnie te twierdzą, że ani z brzmienia, ani z kontekstu przepisów pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 nie sposób wywieść, że ustanawiają one normę „zerowej tolerancji” w celu uniknięcia jakiegokolwiek zanieczyszczenia. Twierdzą one, że tusze powinny móc być ponownie oczyszczone na etapie chłodzenia lub na późniejszym etapie rozbioru i pakowania. Kwestionują one również fakt, że źródłem zanieczyszczenia mogą być odchody, zawartość wola i żółci. Ponadto podważają one sposób przeprowadzenia kontroli, wskazując, że w jej trakcie nie można usuwać tusz z linii produkcyjnej i że tylko powierzchnie zewnętrzne tusz mogą być poddane oględzinom.
- 30 Sekretarz stanu twierdzi natomiast, że przepisy te zawierają normę „zerowej tolerancji”, zgodnie z którą tusze drobiowe po etapie patroszenia i czyszczenia, jak również przed etapem chłodzenia nie mogą nosić oznak żadnych widocznych zanieczyszczeń. W tym względzie zwraca on uwagę, że etap przed chłodzeniem jest etapem, podczas którego należy przeprowadzić kontrolę. Twierdzi on, że zakres pojęcia „zanieczyszczenia” obejmuje również zanieczyszczenie odchodami, zawartością wola i żółci. W odniesieniu do kontroli jest on zdania, że tusze mogą być usuwane z linii uboju oraz że oględzinom mogą być poddawane również ich powierzchnie wewnętrzne oraz powierzchnia pod tkanką tłuszczową.
- 31 W tych okolicznościach Rechtbank Rotterdam (sąd rejonowy w Rotterdamie), mając wątpliwości co do właściwej wykładni znajdujących zastosowanie przepisów prawa Unii, postanowił zawiesić postępowanie i zwrócić się do Trybunału z następującymi pytaniami prejudycjalnymi:
- 1) Czy pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia [nr 853/2004] należy interpretować w ten sposób, że tusza drobiowa po wypatroszeniu i oczyszczaniu nie może zawierać żadnego rodzaju widocznych zanieczyszczeń?
  - 2) Czy pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia [nr 853/2004] obejmuje zanieczyszczenia odchodami, żółcią i zawartością wola?
  - 3) W razie udzielenia odpowiedzi twierdzącej na pytanie pierwsze: czy pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia [nr 853/2004] należy w tym wypadku interpretować w ten sposób, że oczyszczanie ma mieć miejsce bezpośrednio po wypatroszeniu, czy też usuwanie widocznych zanieczyszczeń może odbywać się zgodnie z tym przepisem również jeszcze podczas schładzania lub rozbioru lub przy pakowaniu?
  - 4) Czy zgodnie z pkt 1 części D rozdziału II sekcji I załącznika I do rozporządzenia [nr 853/2004] właściwemu organowi wolno przy kontroli pobierać tusze z linii uboju i kontrolować je po stronie zewnętrznej i wewnętrznej oraz pod tkanką tłuszczową pod kątem widocznych zanieczyszczeń?
  - 5) Jeżeli na pytanie pierwsze zostanie udzielona odpowiedź przecząca i tym samym widoczne zanieczyszczenia mogą pozostać na tuszy drobiowej: Jak należy w tym wypadku interpretować pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia [nr 853/2004]? W jaki sposób jest osiągany wtedy cel tego rozporządzenia, a mianowicie zagwarantowanie wysokiego poziomu ochrony zdrowia publicznego?.

## **W przedmiocie pytań prejudycjalnych**

- 32 Tytułem wstępu należy przypomnieć, że zgodnie z utrwalonym orzecznictwem Trybunału w ramach ustanowionej w art. 267 TFUE procedury współpracy między sądami krajowymi a Trybunałem do tego ostatniego należy udzielenie sądowi krajowemu użytecznej odpowiedzi, która umożliwi mu rozstrzygnięcie zawisłego przed nim sporu. Mając to na uwadze, Trybunał powinien w razie potrzeby przeformułować przedłożone mu pytania. Ponadto Trybunał może wziąć pod rozagę normy prawa Unii, na które sąd krajowy nie powołał się w swoich pytaniach prejudycjalnych (wyrok z dnia 1 lutego 2017 r., *Município de Palmela*, C-144/16, EU:C:2017:76, pkt 20 i przytoczone tam orzecznictwo).
- 33 W niniejszej sprawie aby udzielić sądowi odsyłającemu użytecznej odpowiedzi, należy zmienić kolejność pytań i zbadać najpierw pytanie drugie, następnie łącznie pytania pierwsze, trzecie i, w razie potrzeby, piąte, by wreszcie pochylić się nad pytaniem czwartym, w zmienionym brzmieniu.

## **W przedmiocie pytania drugiego**

- 34 Poprzez pytanie drugie sąd odsyłający zmierza co do istoty do ustalenia, czy wykładni pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 należy dokonywać w ten sposób, że pojęcie „zanieczyszczenia” obejmuje swym zakresem nie tylko zanieczyszczenie odchodami, lecz również zanieczyszczenie zawartością wola i żółcią.
- 35 Należy zauważyć, że ani pkt 5, ani pkt 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 nie precyzują, jakie mogą być źródła zanieczyszczenia tusz podczas uboju. W istocie punkt 5 ogranicza się do stwierdzenia, że „[c]zynności ogłuszenia, wykrwawienia, oskórowania lub oskubania, patroszenia i dalszej obróbki trzeba wykonać bez zbędnej zwłoki i w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa. W szczególności należy podjąć środki zapobiegające rozlaniu się treści przewodu pokarmowego w trakcie patroszenia”. We wspomnianym pkt 8 nie ma w nim mowy o „zanieczyszczeniu”.
- 36 Sąd krajowy ma wątpliwości, czy odchody, zawartość wola i żółć stanowią część treści „przewodu pokarmowego” w rozumieniu pkt 5 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 i czy jako takie można je uznać za źródło zanieczyszczenia w rozumieniu tego rozporządzenia.
- 37 W tym względzie należy zauważyć, że wersje językowe tego rozporządzenia różnią się pod względem terminów użytych w drugim zdaniu pkt 5 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004. I tak o ile wersje językowe niderlandzka, niemiecka i szwedzka, które używają odpowiednio wyrażeń „inhoud van Maag en darmenmen”, „Magen- und Darminhalt” i „mag- och tarminnehåll”, odnoszą się odpowiednio do zawartości żołądka i jelit, o tyle duńska, angielska i francuska wersja językowa tego przepisu, w których używa się wyrażeń „fordøjelseskanalens indhold”, „digestive tract contents” i „contenu du tractus digestif”, mają wyraźnie szerszy zakres.
- 38 W tym kontekście należy przypomnieć, że zgodnie z utrwalonym orzecznictwem Trybunału sformułowania użytego w jednej z wersji językowych przepisu prawa Unii nie można traktować jako jedynej podstawy jego wykładni lub przyznawać mu w tym zakresie pierwszeństwa względem innych wersji językowych. Przepisy prawa Unii należy bowiem interpretować i stosować w sposób jednolity w świetle wersji sporządzonych we wszystkich językach Unii. W przypadku wystąpienia rozbieżności między różnymi wersjami językowymi tekstu prawa Unii dany przepis należy interpretować z uwzględnieniem ogólnej systematyki i celu uregulowania, którego jest częścią (zob. w szczególności wyrok z dnia 25 października 2018 r., *Tänzer & Trasper*, C-462/17, EU:C:2018:866, pkt 20 i przytoczone tam orzecznictwo).

- 39 Co się tyczy w pierwszej kolejności kontekstu rozpatrywanego przepisu, należy zauważyć, że zgodnie z art. 2 rozporządzenia nr 853/2004 definicje zawarte w rozporządzeniach nr 178/2002 i nr 852/2004 mają zastosowanie do rozporządzenia nr 853/2004. W tym względzie art. 2 ust. 1 lit. f) rozporządzenia 852/2004 definiuje termin „zanieczyszczenie” jako „istnienie lub powstanie zagrożenia”. Jeśli chodzi o pojęcie „zagrożenia” – to jest ono zdefiniowane w art. 3 ust. 14 rozporządzenia 178/2002 jako „czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy bądź stan żywności lub paszy mogąc[e] powodować negatywne skutki dla zdrowia”.
- 40 Jak podkreślił rzecznik generalny w pkt 51 swojej opinii, prawodawca Unii zamierzał promować wysoki poziom bezpieczeństwa żywności poprzez przyjęcie szerokiej definicji pojęcia zanieczyszczenia.
- 41 Analiza ta znajduje potwierdzenie w samym brzmieniu pkt 5 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004. Zastosowanie bowiem wyrażenia „jakiegokolwiek zanieczyszczenia” w języku francuskim lub niemieckim oraz wyrażenia „zanieczyszczenia” w języku niderlandzkim lub hiszpańskim, jak również zastosowanie w tym samym miejscu przysłowka „szczególnie” dowodzi, że prawodawca dołożył wszelkich starań, aby nie ograniczać obowiązku unikania zanieczyszczenia do jakiejś określonej jego formy. Podobnie pkt 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do tego rozporządzenia przewiduje procedurę, jaką należy przeprowadzić po badaniu i wypatroszeniu tusz, mianowicie ich oczyszczenie, nie ograniczając jednak tego obowiązku do wyeliminowania określonych form zanieczyszczenia.
- 42 Ponadto z pkt 2 rozdziału I sekcji I załącznika I do rozporządzenia nr 854/2004 wynika, że urzędowy lekarz weterynarii, gdy przeprowadza kontrolę własnych procedur stosowanych przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, takie jak rzeźnie, upewnia się, że dane podmioty gwarantują, w możliwym zakresie, że mięso „nie zawiera zanieczyszczenia odchodami lub innego zanieczyszczenia”. Należy zauważyć, że pojęcia stosowane w odniesieniu do charakteru zanieczyszczenia są również bardzo szerokie, a zastosowanie określenia „inne [zanieczyszczenia]” potwierdza w ten sposób, że źródła zanieczyszczenia nie są przedmiotem żadnego szczególnego ograniczenia.
- 43 Po drugie, w odniesieniu do celu rozporządzenia nr 853/2004 należy przypomnieć, że motyw 9 tego rozporządzenia przewiduje, że jego podstawowym celem jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumenta w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności. Ponadto motyw 10 tego rozporządzenia wyraźnie wskazuje, że prawodawca Unii uznaje zdrowie konsumentów za główny przedmiot swej troski, skoro motyw ten przewiduje że „[k]onieczne jest utrzymanie oraz, w przypadkach wymaganych w celu ochrony konsumenta, zaostrożenie szczegółowych przepisów dotyczących higieny dla produktów pochodzenia zwierzęcego”.
- 44 W związku z tym zarówno ogólna systematyka rozporządzeniu 853/2004, jak i cel w postaci wysokiego poziomu ochrony konsumentów, do jakiego dąży, wymagają uwzględnienia wszystkich źródeł zanieczyszczeń. Tym samym zakres pojęcia „przewodu pokarmowego” nie może być ograniczony do jelit i ich zawartości. Jak bowiem wskazał rzecznik generalny w pkt 50 opinii, przewód pokarmowy obejmuje wszystkie narządy wchodzące w skład układu pokarmowego, ale także zawartość tych narządów, od jamy ustnej do odbytu. Odchody, zawartość wola i żółć stanowią zatem część treści przewodu pokarmowego i w związku z tym należy uznać, iż odnoszą się do nich obowiązki sformułowane w pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004.
- 45 W świetle powyższych rozważań na pytanie drugie należy udzielić odpowiedzi, zgodnie z którą wykładni pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 należy dokonywać w ten sposób, że pojęcie „zanieczyszczenia” obejmuje swym zakresem nie tylko zanieczyszczenie odchodami, ale również zanieczyszczenie zawartością wola i żółcią.

***W przedmiocie pytań pierwszego, trzeciego i piątego***

- 46 Poprzez pytania pierwsze i trzecie, które należy rozpatrzyć łącznie, sąd odsyłający co do zasady dąży do ustalenia, czy wykładni pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 należy dokonywać w ten sposób, że tusza drobiowa po etapie czyszczenia nie może nosić oznak żadnych widocznych zanieczyszczeń i czy etap ten powinien mieć miejsce przed etapem chłodzenia. Na wypadek jeśli przepis ten będzie interpretowany w ten sposób, że nie wymaga on, by tusze drobiowe nie nosiły oznak żadnego widocznego zanieczyszczenia, w piątym pytaniu sąd odsyłający zwraca się do Trybunału z pytaniem, czy co do zasady wykładni tego przepisu w związku z przepisami rozporządzenia nr 852/2004 należy dokonywać w ten sposób, że w celu zapewnienia wysokiego poziom ochrony zdrowia publicznego kontrola właściwych organów powinna ograniczać się do sprawdzenia przestrzegania przez rzeźnie norm HACCP.
- 47 W pierwszej kolejności sąd odsyłający zmierza do ustalenia czy pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 przewiduje normę zerowej tolerancji, zgodnie z którą tusze drobiowe nie mogą po zakończeniu etapu patroszenia nosić oznak żadnych widocznych lub niewidocznych zanieczyszczeń. W drugiej kolejności, jeśli norma ta miałaby znajdować zastosowanie, sąd odsyłający rozważa, czy jej zastosowanie powinno mieć miejsce na końcu łańcucha ubojowego, tj. przed etapem chłodzenia.
- 48 Należy zauważyć, że ani definicja pojęcia „zanieczyszczenia” zawarta w art. 2 ust. 1 lit. f) rozporządzenia 852/2004, ani przepisy pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 nie rozróżniają zanieczyszczenia widocznego i niewidocznego.
- 49 Z pkt 39–41 niniejszego wyroku wynika jednak, że pojęcie „zanieczyszczenia” w rozumieniu pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 zostało zdefiniowane w sposób szeroki. Zakres tego pojęcia nie można zatem ograniczać się wyłącznie do widocznych zanieczyszczeń.
- 50 W tym względzie należy zauważyć, że prawodawca Unii zadbał o przeprowadzenie rozróżnienia między różnymi gatunkami zwierząt, w szczególności poprzez odróżnienie mięsa gospodarskich zwierząt kopytnych od mięsa drobiu i zajęczaków. Jednakże w rozdziale IV sekcji I załącznika III do tego rozporządzenia, poświęconym higienie uboju mięsa gospodarskich zwierząt kopytnych, w pkt 10 wyraźnie stwierdzono, że tusze tej kategorii „muszą być pozbawione widocznych zanieczyszczeń odchodami” oraz że „[w]szelkie widoczne zanieczyszczenia trzeba niezwłocznie usunąć przez wytrybowanie lub za pomocą alternatywnych środków o równoważnym skutku”.
- 51 Należy zauważyć, że takie uszczegółowienie nie pojawia się w rozdziale dotyczącym higieny uboju drobiu i zajęczaków. Tym samym zamiarem prawodawcy Unii było zatem utrzymanie szerokiej definicji pojęcia zanieczyszczenia w pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004, obejmującej zanieczyszczenia zarówno widoczne, jak i niewidoczne.
- 52 W związku z tym, zgodnie z pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004, pojęcie „zanieczyszczenia” obejmuje zanieczyszczenie zarówno widoczne, jak i niewidoczne.
- 53 Jeśli chodzi o to, na jakim etapie tusze nie powinny już nosić oznak jakichkolwiek – widocznych lub niewidocznych – zanieczyszczeń, należy zauważyć, że skarżące w postępowaniu głównym twierdzą w szczególności, że niemożliwe jest spełnienie kryterium zerowej tolerancji oraz że wszelkie zanieczyszczenia, którego oznaki noszą tusze na etapie łańcucha produktów gotowych do obróbki termicznej, są eliminowane podczas procesu chłodzenia lub podczas rozbioru i pakowania. Na rzeźniach ciążyłby wówczas prosty obowiązek dołożenia wszelkich starań, by tusze były wolne od oznak zanieczyszczenia w trakcie całego procesu uboju.
- 54 Nie można się zgodzić z tym argumentem.

- 55 Z brzmienia pkt 5 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 wynika, że na etapie uboju należy podjąć wszelkie środki zapobiegające zanieczyszczeniu, w szczególności wskutek rozlania się treści przewodu pokarmowego podczas patroszenia. Użycie czasownika „zapobiegać” wskazuje, że zamiarem prawodawcy Unii nie było wprowadzenie obowiązku osiągnięcia rezultatu na tym etapie procesu, lecz zachęcanie rzeźni do wdrożenia wszelkich możliwych środków zapobiegających zanieczyszczeniu tuszy. W rzeczywistości wymaganie, by na tym etapie tusze nie nosiły jakichkolwiek oznak widocznego zanieczyszczenia, spowodowałby nałożenie na rzeźnię nieuzasadnionego obowiązku.
- 56 Analiza ta znajduje potwierdzenie, jak podkreślił rzecznik generalny w pkt 62 i 63 opinii, w fakcie, że weterynaryjne badanie poubojowe mające na celu usunięcie zanieczyszczonych tusz niezdatnych do spożycia przez ludzi, ma miejsce po zakończeniu etapu patroszenia, jak wynika z przepisów pkt 6 i 7 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 w związku z przepisami pkt 1 części B rozdziału V sekcji IV załącznika I do rozporządzenia nr 854/2004. W szczególności ten ostatni punkt stanowi, że wszystkie ptaki poddawane są badaniu poubojowemu zgodnie z sekcjami I i III rozporządzenia 854/2004 oraz że urzędowy lekarz weterynarii osobiście przeprowadza codzienne badanie wnętrza oraz jam ciała ich reprezentatywnej próbki. W tym względzie urzędowy lekarz weterynarii zgodnie z pkt 2 rozdziału I sekcji I załącznika I do tego rozporządzenia upewnia się, że procedury stosowane przez dane podmioty gwarantują, w możliwym zakresie, że mięso nie nosi oznak zanieczyszczenia odchodami lub innego zanieczyszczenia.
- 57 Celem badania poubojowego jest właśnie oddzielenie części nienadających się do spożycia przez ludzi od innych części, które mogą być oczyszczone w celu usunięcia wszelkich resztek nieczystości, takich jak krew lub zawartość trzewi. Etap ten byłby całkowicie zbędny, gdyby próg zerowej tolerancji był stosowany bezpośrednio po etapie patroszenia, nie pozwalając na żadne widoczne zanieczyszczenia.
- 58 Natomiast z kolejności etapów przetwarzania przyjętej przez prawodawcę Unii w pkt 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 wynika, że czyszczenie powinno poprzedzać schłodzenie, a tym samym rozbiór, pakowanie i udostępnienie konsumentowi. Po zakończeniu etapu czyszczenia nie mogą pozostać żadne widoczne zanieczyszczenia.
- 59 Tak więc na etapie czyszczenia nadzór sprawowany przez urzędowego lekarza weterynarii umożliwia już wdrożenie niezbędnych środków w celu obniżenia zagrożenia do dopuszczalnego poziomu poprzez oczyszczanie części, które nadal mogą być oczyszczone, oraz, jeżeli zagrożenie nie może być obniżone do dopuszczalnego poziomu, przyjęcie odpowiednich środków naprawczych w celu wyeliminowania zagrożenia, a mianowicie uznanie danych części tusz za niezdatne do spożycia przez ludzi, zgodnie z „zasadami HACCP” w rozumieniu art. 5 rozporządzenia nr 852/2004.
- 60 Ponadto pełna kontrola nad etapem oczyszczania, zmierzająca do uzyskania tusz nienoszących oznak widocznych zanieczyszczeń na etapie chłodzenia, rozbioru i pakowania, jest tym bardziej istotna, że same te etapy stanowią punkty krytyczne ze względu na liczne kontakty mięsa z zabrudzonymi powierzchniami lub materiałami. Jeśli zagrożenie związane z etapem wcześniejszym nie jest w pełni kontrolowane, może odbić się na etapie kolejnym lub nawet na etapie tym wzrosnąć. Cel, jakim jest osiągnięcie wysokiego poziomu ochrony konsumentów, zostałby w ten sposób poważnie zagrożony.
- 61 Tym samym, wbrew temu, co podnoszą skarżące w postępowaniu głównym, celem etapu chłodzenia nie jest oczyszczenie tusz w celu wyeliminowania wszelkich widocznych zanieczyszczeń, lecz w szczególności zapobieżenie rozmnażaniu się zarazków i przechowywanie mięsa w celu kontynuowania etapu rozbioru i pakowania w najlepszych możliwych warunkach.
- 62 W konsekwencji na pytania pierwsze i trzecie należy udzielić odpowiedzi, zgodnie z którą wykładni pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 należy dokonywać w ten sposób, że po etapie czyszczenia i przed etapem chłodzenia tusza drobiowa nie może już nosić oznak żadnych widocznych zanieczyszczeń.



63 W świetle odpowiedzi udzielonej na pytania pierwsze i trzecie nie ma potrzeby odpowiadania na pytanie piąte.

***W przedmiocie pytania czwartego***

64 Poprzez pytanie czwarte sąd odsyłający zmierza zasadniczo do ustalenia, czy wykładni pkt 1 części D rozdziału II sekcji I załącznika I do rozporządzenia nr 854/2004 należy dokonywać w ten sposób, że stoi on na przeszkodzie temu, aby właściwy organ w celu przeprowadzenia kontroli tusz drobiowych usuwał je z linii uboju i dokonywał zarówno ich zewnętrznego, jak i wewnętrznego badania, w razie potrzeby także pod tkanką tłuszczową.

65 Z motywu 4 tego rozporządzenia wynika, że urzędowe kontrole w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego powinny obejmować wszystkie aspekty istotne z punktu widzenia ochrony zdrowia publicznego.

66 Ponadto art. 4 ust. 1 tego rozporządzenia stanowi, że „państwa członkowskie zapewniają, że [by] podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze udzielają [udzielały] wszelkiej pomocy niezbędnej w celu zagwarantowania skutecznego przeprowadzania urzędowych kontroli przez właściwy organ”.

67 Należy również przypomnieć, że pkt 1 części D rozdziału II sekcji I załącznika I do tego rozporządzenia stanowi, że do celów weterynaryjnego badania poubojowego „[w]szystkie powierzchnie zewnętrzne należy obejrzeć” oraz że „[w] tym celu konieczna może być minimalna obróbka tuszy lub narządów wewnętrznych bądź specjalne urządzenia techniczne” i że „[s]zybkość przesuwu linii ubojowej i liczba obecnego personelu przeprowadzającego badanie powinna być taka, aby pozwolić na poprawne badanie”. Dodatkowo zgodnie z pkt 1 lit. a) części B rozdziału V sekcji IV załącznika I do tego rozporządzenia oprócz badania poubojowego przewidzianego dla całego świeżego mięsa „urzędowy lekarz weterynarii osobiście przeprowadza [...] codzienne badanie wnętrzości oraz jam ciała reprezentatywnej próbki ptaków”.

68 Ponadto pkt 2 części D rozdziału II sekcji I załącznika I do rozporządzenia nr 854/2004 przewiduje, że właściwy organ może przeprowadzić dodatkowe badania, takie jak badanie dotykowe i nacięcia części tusz i narządów wewnętrznych oraz badania laboratoryjne, ilekroć zostaną uznane za konieczne.

69 Z powyższego wynika, że w celu osiągnięcia wysokiego poziomu ochrony zdrowia publicznego prawodawca Unii ustanowił minimalne normy kontroli w odniesieniu do mięsa drobiowego, polegające na badaniu zewnętrznym tusz oraz badaniu wewnętrznym przeprowadzanym na próbce tusz, pozostawiając jednocześnie właściwemu organowi szeroki margines swobody co do oceny potrzeby przeprowadzania bardziej szczegółowych kontroli, takich jak analizy, jeżeli uzna on to za konieczne.

70 W tym względzie usunięcie tuszy drobiowej z linii ubojowej w celu zbadania tkanki tłuszczowej może okazać się konieczne – w celu wykrycia chorób stwarzających zagrożenie dla zdrowia ludzi, takich jak ptasia grypa – i proporcjonalne w świetle znaczenia celu, jakim jest ochrona zdrowia publicznego.

71 W każdym wypadku do sądu krajowego należy ustalenie, w świetle przedstawionych mu dowodów, czy środki podjęte w celu przeprowadzenia kontroli tusz drobiowych były właściwe dla osiągnięcia zgodnego z prawem celu realizowanego przez rozpatrywane przepisy i nie wykraczały poza to, co konieczne do jego osiągnięcia.

72 W związku z powyższym na pytanie czwarte należy udzielić odpowiedzi, zgodnie z którą wykładni pkt 1 części D rozdziału II sekcji I załącznika I do rozporządzenia nr 854/2004 należy dokonywać w ten sposób, że nie stoi on na przeszkodzie temu, aby właściwy organ w celu przeprowadzenia kontroli tusz drobiowych usuwał je z linii ubojowej i dokonywał zarówno ich zewnętrznego, jak

i wewnętrznego badania, w razie potrzeby przeprowadzając badanie pod tkanką tłuszczową, pod warunkiem że badanie to nie wykracza poza to, co konieczne do zapewnienia skuteczności tej kontroli, czego ustalenie należy do sądu krajowego.

### **W przedmiocie kosztów**

<sup>73</sup> Dla stron w postępowaniu głównym niniejsze postępowanie ma charakter incydentalny, dotyczy bowiem kwestii podniesionej przed tym sądem, do niego zatem należy rozstrzygnięcie o kosztach. Koszty poniesione w związku z przedstawieniem uwag Trybunałowi, inne niż koszty strony w postępowaniu głównym, nie podlegają zwrotowi.

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

- 1) Wykładni pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególnie przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego należy dokonywać w ten sposób, że pojęcie „zanieczyszczenia” obejmuje swym zakresem nie tylko zanieczyszczenie odchodami, ale również zanieczyszczenie zawartością wola i żółcią.
- 2) Wykładni pkt 5 i 8 rozdziału IV sekcji II załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 należy dokonywać w ten sposób, że po etapie czyszczenia i przed etapem chłodzenia tusza drobiowa nie może już nosić oznak żadnych widocznych zanieczyszczeń.
- 3) Wykładni pkt 1 części D rozdziału II sekcji I załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w brzmieniu zmienionym rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 739/2011 z dnia 27 lipca 2011 r., należy dokonywać w ten sposób, że nie stoi on na przeszkodzie temu, aby właściwy organ w celu przeprowadzenia kontroli tusz drobiowych usuwał je z linii ubojowej i dokonywał zarówno ich zewnętrznego, jak i wewnętrznego badania, w razie potrzeby przeprowadzając badanie pod tkanką tłuszczową, pod warunkiem że badanie to nie wykracza poza to, co konieczne do zapewnienia skuteczności tej kontroli, czego ustalenie należy do sądu krajowego.

Podpisy