



## Coletânea da Jurisprudência

CONCLUSÕES DO ADVOGADO-GERAL  
MICHAL BOBEK  
apresentadas em 29 de novembro de 2018<sup>1</sup>

**Processo C-347/17**

**A  
B  
C  
D  
E  
F  
G**

**contra**

**Staatssecretaris van Economische Zaken**

[pedido de decisão prejudicial apresentado pelo Rechtbank Rotterdam (Tribunal de Primeira Instância de Roterdão, Países Baixos)]

«Pedido de decisão prejudicial — Regulamento (CE) n.º 853/2004 — Regulamento (CE) n.º 854/2004 — Higiene dos géneros alimentícios de origem animal — Aves de capoeira — Obrigações dos matadouros após a evisceração — Natureza e conteúdo — Limpeza das carcaças — Conceito de “contaminação” — Contaminação visível ou invisível numa carcaça — Contaminação por fezes, por fel ou pelo conteúdo do papo — Fiscalizações — Poderes dos agentes»

### **I. Introdução**

1. Com base em várias inspeções, as autoridades neerlandesas aplicaram uma coima a sete operadores de matadouros que não cumpriram a legislação nacional e da União em matéria de géneros alimentícios de origem animal. As inspeções tiveram lugar na fase do processo de abate que se segue à evisceração e limpeza de aves de capoeira e antes da refrigeração. Foi encontrada contaminação visível na forma de fezes, fel ou conteúdo do papo de uma série de carcaças.

2. Os matadouros de aves de capoeira contestam o modo como as fiscalizações foram efetuadas e as conclusões apresentadas às autoridades nacionais. É neste contexto que o Tribunal de Justiça é chamado a interpretar a natureza e o conteúdo das obrigações decorrentes do direito da União que impendem sobre os matadouros no setor das aves de capoeira, em especial sobre o tipo de contaminação a evitar durante o processo de abate e sobre os poderes concedidos pelo direito da União aos veterinários oficiais para realizarem fiscalizações durante o processo de abate.

<sup>1</sup> Língua original: inglês.

## II. Quadro jurídico

### A. Direito da União

#### 1. Regulamento (CE) n.º 853/2004

3. O artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (a seguir «Regulamento n.º 853/2004»)<sup>2</sup>, prevê que «[o]s operadores das empresas do setor alimentar devem dar cumprimento às disposições pertinentes dos anexos II e III».

4. O anexo III, secção II, estabelece requisitos específicos aplicáveis a carne de aves de capoeira e de lagomorfos. O capítulo II especifica os requisitos que os matadouros devem cumprir nesse setor:

«Os operadores das empresas do setor alimentar devem garantir que a construção, a conceção e o equipamento dos matadouros em que sejam abatidas aves de capoeira ou lagomorfos satisfaçam os seguintes requisitos:

[...]

2. Para evitar contaminar a carne, devem:

- a) Possuir um número suficiente de salas adequadas para as operações a efetuar;
- b) Dispor de uma sala separada para a evisceração e posterior preparação [...];
- c) Garantir a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações:
  - i) atordoamento e sangria;
  - ii) depena ou esfolagem, eventualmente associada a escaldagem; e
  - iii) expedição da carne;

[...]

- e) Dispor de cadeias de abate (quando existam) concebidas de modo a permitir um andamento constante do processo de abate e a evitar a contaminação cruzada entre as diferentes partes da cadeia. Quando funcionar nas mesmas instalações mais de uma cadeia de abate, deverá existir uma separação adequada entre essas cadeias, a fim de evitar a contaminação cruzada.

[...]»

5. O anexo III, secção II, capítulo IV, especifica uma série de requisitos aplicáveis à higiene do abate cujo cumprimento os operadores das empresas do setor alimentar responsáveis por matadouros em que sejam abatidas aves de capoeira ou lagomorfos devem garantir:

«[...]

<sup>2</sup> JO 2004, L 139, p. 55.

5. O atordoamento, a sangria, a esfolação ou a depena, a evisceração e outras preparações devem ser efetuadas sem demoras desnecessárias, de forma a evitar a contaminação da carne. Serão, nomeadamente, tomadas medidas para evitar o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante a evisceração.

[...]

7. Após a inspeção *post mortem*:

a) As partes impróprias para consumo humano devem ser removidas logo que possível do setor limpo do estabelecimento;

[...]

c) As vísceras ou partes de vísceras que permaneçam na carcaça, com exceção dos rins, devem ser retiradas, de preferência inteiramente e logo que possível, salvo indicação em contrário da autoridade competente.

8. Após a inspeção e a evisceração, os animais abatidos devem ser limpos e refrigerados até atingirem uma temperatura não superior a 4 °C assim que possível, a não ser que a carne seja desmanchada a quente.

9. Quando as carcaças forem submetidas a um processo de refrigeração por imersão, devem ser respeitadas as seguintes disposições:

a) Devem ser tomadas todas as precauções para evitar a contaminação das carcaças, tendo em conta parâmetros como o peso da carcaça, a temperatura da água, o volume e a direção do fluxo de água e o tempo de refrigeração [...];

[...]»

## 2. Regulamento (CE) n.º 854/2004

6. O considerando 8 do Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano (a seguir «Regulamento n.º 854/2004»)<sup>3</sup>, tem a seguinte redação:

«São necessários controlos oficiais da produção de carne para assegurar que os operadores das empresas do setor alimentar cumpram as regras de higiene e respeitem os critérios e objetivos previstos na legislação comunitária. Estes controlos deverão incluir auditorias das atividades das empresas do setor alimentar e inspeções, nomeadamente a fiscalização dos próprios controlos realizados pelos operadores das empresas do setor alimentar.»

7. Por força do artigo 4.º, n.º 3, do Regulamento n.º 854/2004, os controlos oficiais compreendem:

«a) Auditorias das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados no sistema de análise de perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP);

b) Os controlos oficiais especificados nos artigos 5.º, 6.º, 7.º e 8.º; e

<sup>3</sup> JO 2004, L 139, p. 206.

c) Quaisquer funções específicas de verificação constantes dos anexos.»

8. Nos termos do artigo 5.º do Regulamento n.º 854/2004:

«Os Estados-Membros devem assegurar que os controlos oficiais de carne fresca sejam efetuados nos termos do anexo I.

1) O veterinário oficial deve efetuar inspeções em matadouros, instalações de tratamento e de desmancha de caça que comercializem carne fresca, de acordo com os requisitos gerais do capítulo II da secção I do anexo I e com os requisitos específicos da secção IV, especialmente no que diz respeito a:

- a) Informações sobre a cadeia alimentar;
- b) Inspeção *ante mortem*;
- c) Bem-estar dos animais;
- d) Inspeção *post mortem*;
- e) Matérias de risco especificadas e outros subprodutos animais; e
- f) Testes laboratoriais.

[...]»

9. O anexo I, secção I especifica as tarefas do veterinário oficial no setor da carne fresca. Em especial, prevê tarefas de auditoria no capítulo I e tarefas de inspeção no capítulo II.

10. O capítulo I, n.º 2, alínea b), dispõe que: «Para além dos requisitos gerais do n.º 5 do artigo 4.º em matéria de procedimentos baseados no sistema HACCP, o veterinário oficial deve verificar se os procedimentos dos operadores garantem, na medida do possível, que a carne: [...] Não apresenta contaminação fecal ou outra».

11. O capítulo II, parte D, especifica a forma como as inspeções *post-mortem* devem ser realizadas nos seguintes termos:

«1. As carcaças e as miudezas que as acompanham devem ser submetidas a uma inspeção *post mortem* imediatamente após o abate. Todas as superfícies externas devem ser analisadas. Para esse fim, podem ser necessárias instalações técnicas especiais ou uma manipulação mínima da carcaça e das miudezas. Deve ser prestada especial atenção à deteção de doenças zoonóticas e de doenças dos animais para as quais foram estabelecidas normas de saúde animal na legislação da União. A velocidade da cadeia de abate e a quantidade de pessoal de inspeção presente devem ser de molde a permitir uma inspeção correta.

2. Devem ser efetuados exames suplementares, tais como a palpação e a incisão de partes da carcaça e das miudezas e testes laboratoriais, sempre que tal seja considerado necessário [...]

[...]

4. Durante a inspeção devem ser tomadas precauções para assegurar que a contaminação da carne por ações como a palpação, o corte ou a incisão seja reduzida ao mínimo.

[...]»

12. O anexo I, secção II, capítulo V, estabelece regras no que diz respeito às decisões relativas à carne que devem ser tomadas na sequência dos controlos. O n.º 1, alínea s), prevê, nomeadamente, que «[a] carne deve ser declarada imprópria para consumo se [...] [a]presentar conspurcação ou contaminação de natureza fecal ou outra».

13. O anexo I, secção IV, capítulo V, parte B, trata especificamente da inspeção *post-mortem* das aves de capoeira, nos seguintes termos:

«1. Todas as aves devem ser sujeitas a inspeção *post mortem* nos termos das secções I e III. Além disso, o veterinário oficial deve efetuar pessoalmente as seguintes verificações:

- a) Inspeção diária das vísceras e das cavidades corporais de uma amostra representativa de aves;
- b) Inspeção pormenorizada de uma amostra aleatória, efetuada em cada lote de aves da mesma origem, de partes de aves ou de aves inteiras declaradas impróprias para consumo humano na sequência da inspeção *post mortem*; e
- c) Outros exames necessários quando houver razões para suspeitar que a carne dessas aves pode ser imprópria para consumo humano.

[...]»

### 3. Regulamento (CE) n.º 882/2004

14. O artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais (a seguir «Regulamento n.º 882/2004») <sup>4</sup>, prevê que: «[o]s controlos oficiais devem ser efetuados em qualquer fase da produção, da transformação e da distribuição dos alimentos para animais ou dos géneros alimentícios e dos animais e produtos animais».

15. Nos termos do artigo 10.º, n.º 1, «[a]s tarefas relacionadas com os controlos oficiais devem, de um modo geral, ser efetuadas através da utilização de métodos e técnicas de controlo adequados, tais como o acompanhamento, a vigilância, a verificação, a auditoria, a inspeção, a amostragem e a análise».

### 4. Regulamento (CE) n.º 852/2004

16. O artigo 2.º, n.º 1, alínea f), do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (a seguir «Regulamento n.º 852/2004») <sup>5</sup>, define «contaminação» como «a presença ou introdução de um risco».

17. O artigo 5.º trata da análise dos perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP):

«1. Os operadores das empresas do setor alimentar criam, aplicam e mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP.

<sup>4</sup> JO 2004, L 165, p. 1.

<sup>5</sup> JO 2004, L 139, p. 1.

2. Os princípios HACCP referidos no n.º 1 são os seguintes:

- a) Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
- b) Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;
- c) Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;

[...]»

#### 5. Regulamento (CE) n.º 178/2002

18. O artigo 3.º, n.º 14, do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (a seguir «Regulamento n.º 178/2002» ou «Regulamento relativo à Legislação Alimentar Geral»)⁶, define «perigo» como «um agente biológico, químico ou físico presente nos géneros alimentícios ou nos alimentos para animais, ou uma condição dos mesmos, com potencialidades para provocar um efeito nocivo para a saúde».

19. O artigo 14.º especifica os requisitos de segurança dos géneros alimentícios.

«1. Não serão colocados no mercado quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros.

2. Os géneros alimentícios não serão considerados seguros se se entender que são:

- a) prejudiciais para a saúde;
- b) impróprios para consumo humano.

3. Ao determinar se um género alimentício não é seguro, deve-se ter em conta:

- a) as condições normais de utilização do género alimentício pelo consumidor e em todas as fases da produção, transformação e distribuição; e
- b) as informações fornecidas ao consumidor, incluindo as constantes do rótulo, ou outras informações geralmente à disposição do consumidor destinadas a evitar efeitos prejudiciais para a saúde decorrentes de um género alimentício específico ou de uma categoria específica de géneros alimentícios.

4. Ao determinar se um género alimentício é prejudicial para a saúde, deve-se ter em conta:

- a) não só o provável efeito imediato e/ou a curto e/ou a longo prazo desse género alimentício sobre a saúde da pessoa que o consome, mas também sobre as gerações seguintes;
- b) os potenciais efeitos tóxicos cumulativos;

6 JO 2002, L 31, p. 1.

c) as sensibilidades sanitárias específicas de uma determinada categoria de consumidores, quando o género alimentício lhe for destinado.

5. Ao determinar se um género alimentício é impróprio para consumo humano, deve-se ter em conta se é inaceitável para consumo humano de acordo com o uso a que se destina, quer por motivos de contaminação, de origem externa ou outra, quer por putrefação, deterioração ou decomposição.

[...]»

## **B. Direito nacional**

### *1. Wet dieren (Lei relativa aos animais)*

20. O artigo 6.2, n.º 1, da Wet van 19 mei 2011, houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (Lei de 19 de maio de 2011, que aprova um regime jurídico integral para os animais em cativeiro e assuntos conexos [a seguir «lei relativa aos animais»<sup>7</sup>], prevê o seguinte:

«É proibido praticar atos que infrinjam normas de regulamentos da União Europeia que versem sobre matérias a que a presente lei se aplica e para os quais remetam normas de um regulamento administrativo, ou normas aprovadas ao abrigo de um regulamento administrativo, ou normas de uma portaria do ministro.»

21. Por força do artigo 8.7 da lei relativa aos animais, o ministro da Economia pode aplicar uma coima a quem cometa a infração definida no artigo 8.6, n.º 1, dessa lei.

### *2. Regeling dierlijke producten (Regulamento relativo aos produtos de origem animal)*

22. O artigo 2.4, n.º 1, da Regeling van de Minister van Economische Zaken van 7 december 2012, nr WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten [Portaria do ministro da Economia, de 7 de dezembro de 2012, n.º WJZ/12346914, que estabelece regras para os produtos de origem animal (a seguir «Portaria dos produtos de origem animal»<sup>8</sup>), tem a seguinte redação:

«As normas de regulamentos da União Europeia a que se refere o artigo 6.2, n.º 1, da portaria são:

[...]

d) Os artigos 3.º e 4.º, n.ºs 1 a 4, 5.º e 7.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

[...]»

## **III. Matéria de facto, tramitação do processo nacional e questões prejudiciais**

23. Em 2015, a Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit [Entidade fiscalizadora dos géneros alimentícios e dos bens de consumo (a seguir «NVWA»)] iniciou uma fiscalização, orientada em função do risco, dos grandes matadouros de aves de capoeira. Isso significa que, nesses matadouros, são recolhidas diariamente várias amostras. Em cada turno de abate são fiscalizadas três vezes cinquenta carcaças da linha de abate.

<sup>7</sup> Stb. 2011, 345.

<sup>8</sup> Stcrt. 2012, n.º 25949.



24. As recorrentes no processo principal são sete sociedades responsáveis por matadouros de aves de capoeira nos Países Baixos. Nas fiscalizações (inspeções) que a NVWA efetuou nas instalações das recorrentes, verificou-se que havia carcaças de aves de capoeira contaminadas. As fiscalizações foram efetuadas no fim da chamada linha dos produtos prontos a cozinhar (o setor em que são extraídas as vísceras gastrointestinais e o papo), antes da refrigeração. Estas fiscalizações envolveram a verificação quer do exterior, quer do interior das carcaças, tendo sido ocasionalmente revirado o tecido adiposo. Foram encontrados três tipos de contaminação: fezes (também descrito como conteúdo do intestino), conteúdo do papo (grãos de cereais ou películas de grãos de cereais) e fel.

25. As duas primeiras infrações detetadas foram regularizadas após advertências escritas enviadas às recorrentes. No tocante à terceira infração, foram aplicadas medidas de correção às recorrentes nas quais lhes era exigido que adaptassem os seus procedimentos baseados nos HACCP («Hazard Analysis and Critical Control Points»). Foi também aplicada a cada uma das recorrentes uma coima no montante de 2 500 euros, por Despachos de 27 de novembro de 2015, de 11 de dezembro de 2015 e de 18 de dezembro de 2015.

26. As recorrentes apresentaram reclamações destes despachos junto da Staatssecretaris van Economische Zaken [secretário de Estado dos Assuntos Económicos (a seguir «recorrido»)]. Por Despachos de 29 de abril, 2 de maio e 3 de maio de 2016 (a seguir «despachos impugnados»), o recorrido indeferiu as reclamações das recorrentes.

27. As recorrentes interpuseram recurso dos despachos impugnados no Rechtbank Rotterdam (Tribunal de Primeira Instância de Roterdão, Países Baixos). As recorrentes contestam, nomeadamente, o facto de as coimas impostas respeitarem à contaminação que surgiu na linha «pronto a cozinhar». Todavia, seria demasiado «cedo» para verificar a existência de vestígios de contaminação nessa fase e, em caso afirmativo, aplicar uma sanção. Além disso, as recorrentes contestam o facto de a contaminação possivelmente ter sido causada por fezes, pelo conteúdo do papo e por fel. Também questionam a forma como foram efetuadas as fiscalizações.

28. Neste contexto factual e jurídico, o Rechtbank Rotterdam (Tribunal de Primeira Instância de Roterdão) decidiu suspender a instância e submeter as seguintes questões prejudiciais ao Tribunal de Justiça:

- «1. Devem as disposições do anexo III, secção II, capítulo IV, pontos 5 e 8, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (JO 2004, L 139, p. 55), ser interpretadas no sentido de que uma carcaça de uma ave de capoeira, após evisceração e limpeza, já não pode apresentar qualquer contaminação visível?
2. As disposições do anexo III, secção II, capítulo IV, pontos 5 e 8, do [Regulamento n.º 853/2004], incluem a contaminação por fezes, por fel ou pelo conteúdo do papo?
3. Em caso de resposta afirmativa à primeira questão, a disposição do anexo III, secção II, capítulo IV, ponto 8, do [Regulamento n.º 853/2004], deve ser interpretada no sentido de que a limpeza tem de ser feita imediatamente após a evisceração ou, com fundamento nesta disposição, a eliminação de contaminação visível também pode ser feita durante a refrigeração ou a desmancha, ou durante a embalagem?
4. O anexo I, secção I, capítulo II, parágrafo D, ponto 1, do [Regulamento n.º 854/2004] permite que a autoridade competente, quando da fiscalização, retire carcaças da linha de abate e inspecione o respetivo interior e exterior, e a parte inferior do tecido adiposo das mesmas, para verificar se há contaminação visível?



5. Em caso de resposta negativa à primeira questão e, portanto, caso a contaminação visível de uma carcaça de uma ave de capoeira possa permanecer, como devem ser interpretadas as disposições do anexo III, secção II, capítulo IV, pontos 5 e 8, do [Regulamento n.º 853/2004]? De que forma é então possível alcançar a finalidade deste regulamento, isto é, garantir um elevado nível de proteção da saúde pública?»

29. As recorrentes, os Governos dinamarquês, alemão, neerlandês e finlandês e a Comissão Europeia apresentaram observações escritas. Realizou-se uma audiência em 4 de outubro de 2018, na qual as recorrentes, os Governos dinamarquês e neerlandês e a Comissão apresentaram alegações orais.

#### IV. Apreciação

30. As cinco questões colocadas pelo órgão jurisdicional de reenvio giram fundamentalmente em torno de três temas. O primeiro diz respeito à interpretação do âmbito do conceito de contaminação abrangido pelo anexo III, secção II, capítulo IV, n.º 5, do Regulamento n.º 853/2004 (a seguir «n.º 5») (segunda e quinta questões e parte da primeira questão). O segundo tema está relacionado com a natureza e conteúdo das obrigações impostas pelo n.º 5 e também pelo n.º 8 do mesmo anexo (a seguir «n.º 8») sobre as aves de capoeira e com a fase específica do processo de abate no qual essas obrigações devem ser cumpridas (terceira questão e parte da primeira questão). O terceiro tema tem que ver com as fiscalizações oficiais através das quais o cumprimento dessas diferentes obrigações pode ser avaliado (quarta questão e parte da primeira questão).

31. Nas presentes conclusões, prefiro abordar as questões colocadas pelo órgão jurisdicional de reenvio no contexto dos problemas concretos que suscitam: (A) o que é que, exatamente, deve ser objeto de fiscalizações pelas autoridades durante o processo; (B) quando é que essas fiscalizações devem ser realizadas durante o processo; e (C) quem é que deve realizar essas fiscalizações e com que fundamento jurídico. Após ter apreciado os principais problemas suscitados pelo presente processo desta forma, considero que a resposta às questões exatas colocadas pelo órgão jurisdicional de reenvio se torna bastante clara (D).

##### A. Que é «contaminação»?

32. Segundo o n.º 5, «[o] atordoamento, a sangria, a esfolagem ou a depena, a evisceração e outras preparações devem ser efetuadas sem demoras desnecessárias, de forma a evitar a *contaminação* da carne. Serão, nomeadamente, tomadas medidas para evitar o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante a evisceração»<sup>9</sup>.

33. Segundo o n.º 8, «[a]pós a inspeção e a evisceração, os animais abatidos devem ser limpos e refrigerados até atingirem uma temperatura não superior a 4 °C assim que possível, a não ser que a carne seja desmanchada a quente».

34. Na presente subsecção, abordarei em primeiro lugar a questão de saber se os n.ºs 5 e 8 abrangem a contaminação *visível*, apenas porque o órgão jurisdicional de reenvio só formulou as suas questões relativamente a esse tipo específico de contaminação (1). Subsequentemente, examinarei as fontes de contaminação mencionadas no n.º 5, nomeadamente a questão de saber se a contaminação pode ser devida a fezes, a fel e ao conteúdo do papo (2).

<sup>9</sup> O sublinhado é meu.

### 1. Contaminação visível e invisível

35. O órgão jurisdicional de reenvio formulou as suas questões, e em especial a primeira questão, limitando-as à «contaminação visível». Entendo que este enfoque bastante restrito deriva do contexto factual do processo principal. O presente processo, de facto, apenas respeita a uma alegada contaminação *visível* de carcaças de aves de capoeira.

36. Contudo, uma vez que o que se pretende é uma interpretação geral (generalizada) de um conceito do direito da União, a saber, o conceito de «contaminação», é necessária uma clarificação prévia.

37. Na minha opinião, não existe qualquer motivo para individualizar a contaminação visível para efeitos da interpretação do Regulamento n.º 853/2004 aplicado às aves de capoeira. Como foi reconhecido por todos os participantes na audiência, tanto a contaminação visível *como* a invisível são abrangidas pelo n.º 5, e, por extensão lógica, também o são pelo n.º 8. Tal decorre do texto, do contexto e do objetivo do mesmo.

38. Em primeiro lugar, no que respeita à redação dos n.ºs 5 e 8, há que salientar, antes de mais, que nenhuma destas duas disposições referidas pelo órgão jurisdicional de reenvio limita o seu âmbito de aplicação à contaminação visível. O n.º 8 não usa explicitamente esse conceito. O n.º 5 refere-se à contaminação em geral, sem fazer qualquer distinção entre contaminação visível e invisível.

39. Em segundo lugar, quando analisado sistematicamente, parece que o Regulamento n.º 853/2004 menciona explicitamente a «contaminação visível» apenas uma vez, no caso específico dos ungulados domésticos<sup>10</sup>. Parece, portanto, que se o legislador da União quisesse usar esse conceito de forma restritiva, poderia fazê-lo explicitamente, caso, obviamente, tal diferenciação fosse considerada. Pelo contrário, tal limitação não existe relativamente a aves de capoeira.

40. Em terceiro lugar, esta interpretação é reforçada por uma leitura sistemática dos n.ºs 5 e 8, não só dentro do Regulamento n.º 853/2004 mas também fora dele, com a demais legislação. Diversas outras disposições deste último regulamento referem, de facto, a obrigação de os matadouros de aves de capoeira evitarem a contaminação, sem mais explicações sobre o tipo de contaminação. Por exemplo, para evitar *contaminação* ou contaminação cruzada, os matadouros devem garantir a separação física das fases do procedimento de abate e que essas fases ocorrem em diferentes momentos<sup>11</sup>. Devem ser tomadas todas as precauções para evitar a *contaminação* das carcaças quando estas últimas forem sujeitas a um processo de refrigeração por imersão<sup>12</sup>. Adicionalmente, para além do Regulamento n.º 853/2004, que é específico para géneros alimentícios de origem animal, o artigo 2.º, n.º 1, alínea f), do Regulamento n.º 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios em geral, dá uma definição ampla do conceito de «contaminação» como «a presença ou introdução de um risco»<sup>13</sup>. O próprio «risco» é também definido de modo amplo pelo artigo 3.º, n.º 14, do Regulamento n.º 178/2002, que estabelece os princípios gerais da legislação alimentar, como «um agente biológico, químico ou físico presente nos géneros alimentícios ou nos alimentos para animais, ou uma condição dos mesmos, com potencialidades para provocar um efeito nocivo para a saúde».

10 Nos termos do anexo III, secção I, capítulo IV, n.º 10, do Regulamento n.º 853/2004, «[a]s carcaças não podem apresentar qualquer contaminação fecal visível. Qualquer contaminação visível deve ser retirada quanto antes através da aparagem ou de meios que tenham um efeito equivalente».

11 V. anexo III, secção II, capítulo II, n.º 2, e anexo III, secção II, capítulo IV, n.º 3, do Regulamento n.º 853/2004.

12 V. anexo III, secção II, capítulo IV, n.º 9, do Regulamento n.º 853/2004.

13 O artigo 1.º, n.º 1, do Regulamento n.º 853/2004 dispõe que as regras específicas previstas nesse regulamento complementam as previstas no Regulamento n.º 852/2004.

41. Em quarto e último lugar, o objetivo geral do Regulamento n.º 853/2004 indica ainda que todos os tipos de contaminação, visíveis ou invisíveis, estão abrangidos pelo âmbito de aplicação deste conceito. Segundo o considerando 9, este regulamento visa garantir um elevado nível de proteção do consumidor em matéria de segurança dos géneros alimentícios. No entanto, seria difícil sustentar que um padrão tão alto seria atingido visando-se apenas a contaminação visível. Isto talvez seja ainda mais verdadeiro no caso das aves de capoeira, em que, conforme referido pelas recorrentes, a contaminação resulta principalmente da sua pele, pernas e plumagem, e é, de facto, suscetível de ser invisível.

42. Por conseguinte, na minha opinião, a obrigação de evitar a contaminação da carne, contida no n.º 5, inclui tanto a contaminação visível como a invisível.

## 2. Fezes, fel e conteúdo do papo

43. A segunda questão do órgão jurisdicional de reenvio diz respeito a três fontes potenciais de contaminação (visível) que os matadouros de aves de capoeira devem evitar. As fezes, o fel e o conteúdo do papo estão abrangidos pelo âmbito de aplicação do n.º 5, lido em conjugação com o n.º 8?

44. Segundo as recorrentes, a resposta é não. Em relação ao *fel* em especial, o mesmo não pode ser considerado como contaminação porque é estéril do ponto de vista microbiológico. No que diz respeito ao *conteúdo do papo*, este não pode ser classificado como contaminação, uma vez que não faz parte do conteúdo do estômago e do intestino e, por conseguinte, não está abrangido pelo n.º 5.

45. O Governo neerlandês, juntamente com os Governos dinamarquês, alemão e finlandês e a Comissão consideram que as fezes, o fel e o conteúdo do papo podem constituir contaminação, uma vez que fazem parte do «aparelho digestivo», que é o termo utilizado na maioria das versões linguísticas do n.º 5, embora não na versão neerlandesa.

46. Concordo. As fezes, o fel e o conteúdo do papo numa carcaça podem ser considerados como contaminação na aceção do Regulamento n.º 853/2004, em especial do seu n.º 5.

47. Em primeiro lugar, não existe no n.º 5 uma definição explícita sobre quais possam ser as fontes de contaminação. Mas a estrutura da regra ali contida sugere que há uma correlação entre o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante a evisceração e a contaminação da carne. Com efeito, embora o primeiro período do n.º 5 exija em termos gerais que as diferentes fases da parte «pronta a cozinhar» do processo de abate sejam levadas a cabo de forma a evitar a contaminação da carne, o segundo período impõe especificamente a adoção de medidas «para evitar o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante a evisceração». Portanto, é bastante claro que o conteúdo do aparelho digestivo foi entendido como fonte de contaminação (da carne), o que explica a necessidade de evitar o seu derrame.

48. Em segundo lugar, no que se refere ao conceito específico de «conteúdo do aparelho digestivo», o órgão jurisdicional de reenvio, como outros participantes no processo no Tribunal de Justiça, indicou a existência de variações nas diferentes versões linguísticas do segundo período do n.º 5. Enquanto as versões neerlandesa e alemã são aparentemente mais restritas, porque apenas referem o conteúdo do estômago e do intestino<sup>14</sup>, a maioria das outras versões linguísticas referem-se ao conteúdo do aparelho digestivo em termos mais amplos<sup>15</sup>.

<sup>14</sup> Respetivamente «inhoud van maag and darmen» e «Magen- und Darminhalt».

<sup>15</sup> Além do inglês, v., por exemplo, em checo («obsah trávicího ústrojí»), francês («contenu du tractus digestif»), italiano («contenuto del tubo digerente») ou espanhol («contenido del tubo digestivo»).

49. Segundo jurisprudência assente do Tribunal de Justiça a este respeito, em caso de variações nas diferentes versões linguísticas, a igualdade de autenticidade de todas as línguas da União torna impossível considerar isoladamente uma das versões do texto. É necessário recorrer à sistemática global e aos objetivos das disposições em questão, à luz, nomeadamente, das versões em todas as outras línguas oficiais<sup>16</sup>.

50. Por uma questão de simples lógica, tendo em conta o modo como é realizado o processo de abate, consideraria bastante estranho que, ao prever a proibição daquilo que não pode ser derramado sobre as carcaças, o legislador da União pretendesse diferenciar os conteúdos do que tinha acabado de ser eviscerado indiscriminadamente de uma carcaça de ave de capoeira. Assim, na minha opinião, o n.º 5 deve ser interpretado no sentido de que exige que, durante a evisceração, os matadouros sejam obrigados a adotar medidas a fim de evitar o derrame nas carcaças do «conteúdo do aparelho digestivo». A leitura natural desse conceito amplo engloba não apenas todos os órgãos, mas também o conteúdo dos órgãos que pertencem ao sistema digestivo, desde a boca ao ânus. O n.º 5 inclui necessariamente o fígado (e o fel), o intestino (e as fezes), o papo (e o seu próprio conteúdo).

51. Em terceiro lugar e como já foi acima referido<sup>17</sup>, o legislador da União pretendeu encorajar a prossecução de um elevado nível de segurança dos géneros alimentícios, mantendo um conceito amplo de contaminação, incluindo qualquer agente biológico, químico ou físico presente nos géneros alimentícios ou nos alimentos para animais, ou condição dos mesmos, com potencialidade para provocar um efeito nocivo para a saúde. A este respeito, as três possíveis fontes de contaminação acima mencionadas, incluindo o fel, podem conter bactérias, como alega o Governo neerlandês.

52. Em quarto e último lugar, talvez por uma questão de bom senso, desde que este último ainda não tenha sido eviscerado desta área do direito, sou obrigado a concordar com o Governo dinamarquês que o conceito de contaminação dificilmente pode ser reduzido ao facto de o alimento ser prejudicial à saúde. A contaminação de géneros alimentícios também deve incluir a situação em que a carne é simplesmente imprópria para consumo humano<sup>18</sup>, mesmo que tal consumo não resulte imediatamente em intoxicação alimentar ou qualquer outro dano direto para a saúde de uma pessoa. Assim, mesmo que não se prove que uma carcaça que contém fezes residuais, fel ou conteúdo do papo é diretamente prejudicial para a saúde a nível microbiológico, como sustentam as recorrentes, ainda é seguro assumir que, talvez deixando de lado o gosto bastante bizarro de *gourmets* peculiares, essa carne é suscetível de ser imprópria para consumo humano (normal).

53. Em suma, a disposição do anexo III, secção II, capítulo IV, n.º 5, do Regulamento n.º 853/2004 deve ser interpretada no sentido de que se aplica à contaminação por fezes, por fel e pelo conteúdo do papo.

### ***B. Que tipo de obrigações e que fase do processo de abate?***

54. Com a sua primeira questão, o órgão jurisdicional de reenvio interroga o Tribunal de Justiça sobre a natureza e o conteúdo das obrigações impostas aos matadouros de aves de capoeira pelo Regulamento n.º 853/2004 no que diz respeito à contaminação (visível). Os n.ºs 5 e 8 exigem que uma carcaça de ave de capoeira deixe de conter, após evisceração e limpeza, qualquer contaminação

<sup>16</sup> V., por exemplo, Acórdãos de 7 de setembro de 2006, *Nowaco Germany* (C-353/04, EU:C:2006:522, n.º 41); de 3 de outubro de 2013, *Confédération paysanne* (C-298/12, EU:C:2013:630, n.º 22); e de 23 de dezembro de 2015, *Firma Theodor Pfister* (C-58/15, não publicado, EU:C:2015:849, n.º 25).

<sup>17</sup> V. n.º 41, *supra*.

<sup>18</sup> Esta tese encontra algum apoio sistemático no artigo 14.º, n.º 2, do Regulamento n.º 178/2002, que prevê que o género alimentício não será considerado seguro se se entender que é prejudicial para a saúde ou impróprio para consumo humano. A este respeito, importa referir que a carne deve ser declarada imprópria para consumo se apresentar conspurcação de natureza *fecal ou outra* [anexo I, secção II, capítulo V, n.º 1, alínea s) do Regulamento n.º 854/2004. O sublinhado é meu].

(visível)? Em caso de resposta afirmativa à primeira questão, o órgão jurisdicional de reenvio pretende essencialmente determinar, através da terceira questão, *quando* é que a limpeza deve ter lugar no processo de abate. Em especial, deve ocorrer imediatamente após a evisceração ou pode ocorrer numa fase posterior, talvez até durante a refrigeração, a desmancha ou a embalagem?

55. Estas questões convidam o Tribunal de Justiça a examinar dois aspetos estreitamente relacionados. Em primeiro lugar, que tipo de obrigação é imposta aos matadouros de aves de capoeira no que diz respeito à contaminação e a natureza dessa obrigação muda durante o processo de abate? Em segundo lugar, quando deve ocorrer a operação específica de limpeza prevista no n.º 8?

56. Na presente secção, explicarei (1) por que razão o alcance e a natureza da obrigação diferem consoante a fase do processo de abate, e (2) por que é que a limpeza, tal como prevista no n.º 8, deve ocorrer após a inspeção *post mortem* e a evisceração, mas *antes* da refrigeração.

### 1. Que tipo de obrigação(ões)?

57. Segundo as recorrentes, os matadouros de aves de capoeira estão sujeitos a uma obrigação de meios (os maiores esforços) ao longo de todo o processo de abate. Uma vez que a prevenção completa do derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante a evisceração é impossível, os matadouros têm a obrigação de envidar os maiores esforços para evitar a contaminação da carne. Tal obrigação também se aplica na fase da evisceração ou na da limpeza. Assim, não se pode esperar, com base no n.º 5 ou no n.º 8, que o derrame não ocorra e que as carcaças estejam completamente limpas no final da série «pronto a cozinhar», antes da refrigeração, o que é também o ponto de vista do órgão jurisdicional de reenvio. O n.º 8 não exige a existência de qualquer resultado específico (tal como «contaminação não visível») após a limpeza. As recorrentes alegam que vestígios visíveis de contaminação podem ainda ser removidos numa fase posterior, durante o corte ou a embalagem, de modo a que nenhuma obrigação estrita de resultado («regra de tolerância zero») lhes seja imposta a este respeito, após a evisceração e a limpeza e antes da refrigeração. Segundo elas, seria irrealista do ponto de vista técnico exigir um padrão tão alto por causa da velocidade da linha de abate num processo mecânico. Além disso, a exigência de remover a contaminação visível após a evisceração e antes da refrigeração não tem nenhuma base cientificamente comprovada, pois geralmente a contaminação pode ocorrer mais cedo, quando a ave está a ser depenada.

58. Com pequenas variações, os outros participantes no processo no Tribunal de Justiça distinguem essencialmente entre as obrigações dos matadouros durante a fase da evisceração e durante a fase da limpeza. Por um lado, a evisceração deve ser realizada com diligência para que a contaminação possa ser evitada. Por outro lado, após a evisceração e antes da refrigeração, uma vez concluída a limpeza, as carcaças devem estar limpas e livres de contaminação, pois o objetivo da limpeza é remover qualquer contaminação residual visível.

59. Concordo, em grande medida, com este último ponto de vista.

60. Os n.ºs 5 e 8 contêm duas obrigações distintas, mas complementares, aplicáveis às diferentes fases do processo de abate. Até à fase em que a evisceração tenha sido concluída, existe um dever de diligência: as linhas de abate devem ser instaladas e operadas de forma a evitar, tanto quanto possível, a contaminação (n.º 5). Após a evisceração, a inspeção *post-mortem* e a limpeza, os matadouros devem assegurar que as carcaças estão isentas de contaminação (n.º 8).

61. Em primeiro lugar, resulta da redação do n.º 5 que todas as medidas adequadas e oportunas devem ser tomadas pelos matadouros de aves de capoeira com vista a evitar a contaminação da carne em cada fase do processo de abate, nomeadamente no atordoamento, na sangria, na esfola, na depena, na evisceração e noutras preparações. Em especial, os matadouros devem envidar todos os esforços para assegurar que a evisceração não seja realizada de um modo que permita que o conteúdo do aparelho



digestivo seja derramado pela carcaça, o que, como acima referido<sup>19</sup>, seria uma fonte de contaminação.

62. Em segundo lugar, uma leitura sistemática do n.º 5 mostra que o legislador da União não pode ter pretendido que a evisceração, enquanto passo do processo de abate, devesse ser sempre imaculada e nunca gerar qualquer contaminação. Isso não só seria irracional, como também tornaria a inspeção *post mortem* algo redundante. Tal como resulta dos n.ºs 6 e 7, que vêm na sequência lógica do n.º 5, as partes declaradas impróprias para consumo humano após a inspeção *post mortem* devem ser removidas logo que possível do setor limpo do estabelecimento e as vísceras que permaneçam na carcaça devem ser retiradas inteiramente e logo que possível. Estas regras indicam claramente que os matadouros podem tratar e reparar, na fase imediatamente seguinte, os problemas que possam ter surgido durante a evisceração. Ou esta última está de alguma forma concluída, ou a carcaça inteira deve ser retirada.

63. A este respeito, deve salientar-se que a carne que apresenta conspurcação, fezes ou outro tipo de contaminação deve ser declarada imprópria para consumo humano<sup>20</sup>. No entanto, tal como na minha opinião foi sabiamente defendido pelo Governo dinamarquês na audiência, esta obrigação deve ser interpretada de forma estrita para o caso de uma maior contaminação desse tipo. Se a contaminação for menor, a carcaça deve ser adequadamente limpa antes de ser refrigerada. Se isso não aconteceu ou não puder acontecer, a carne deve, em última análise, ser declarada imprópria para consumo humano.

64. Em terceiro lugar, várias outras disposições em diferentes diplomas pertinentes da legislação da União confirmam que a obrigação de evitar a contaminação na fase de evisceração é uma obrigação de «melhores esforços» ou «diligência». Os processos dos matadouros devem ser concebidos de tal forma que a contaminação da carne seja evitada tanto quanto tecnicamente possível. Por exemplo, a separação física dos animais e tempos e lugares separados para os diferentes segmentos da cadeia de abate de modo a evitar a contaminação cruzada<sup>21</sup>. Os matadouros com procedimentos baseados no sistema HACCP devem evitar, eliminar ou pelo menos reduzir o perigo para um nível aceitável<sup>22</sup>. Do mesmo modo, em estreita ligação com a questão da contaminação *visível*, o anexo I, secção I, capítulo I, n.º 2, alínea b), do Regulamento n.º 854/2004 exige que o veterinário oficial verifique se os *procedimentos* do operador garantem, *na medida do possível*, que a carne não contenha contaminação de fezes ou outra.

65. Em suma, e tal como foi consensual entre todos os participantes no processo no Tribunal de Justiça, parece, assim, que o n.º 5 deve ser interpretado no sentido de que exige que os matadouros operem a linha de abate, em especial para efeitos de evisceração, de modo a evitarem a contaminação, em toda a medida do *tecnicamente possível*.

66. Por uma questão de clareza, e como as recorrentes suscitaram vários argumentos sobre a mecânica do processo de abate, gostaria de acrescentar um aspeto. Na minha opinião, «impossibilidade técnica» é uma categoria diferente de «tecnicamente possível, mas dispendioso». A necessidade de uma potencial reestruturação do processo de produção e/ou geração de custos adicionais para os operadores dos matadouros, tornando o processo menos lucrativo (por exemplo, se isso resultasse em menos do que os atuais aproximadamente 10 000 frangos por hora a passar pela linha de abate para que pudesse gastar-se mais em limpeza), enquadra-se claramente na última categoria.

19 V. n.ºs 46 a 53, *supra*, das presentes conclusões.

20 V. anexo I, secção II, capítulo V, n.º 1, alínea s), do Regulamento n.º 854/2004.

21 V. anexo III, secção II, capítulo II, n.º 2, e anexo III, secção II, capítulo IV, n.º 3, do Regulamento n.º 853/2004.

22 V. artigo 5.º do Regulamento n.º 852/2004.

67. Por outro lado, a obrigação prevista no n.º 8 diz respeito a uma outra fase (sucessiva) do processo de abate, a saber, o fim da cadeia «pronto a cozinhar». Também é de natureza diferente. O n.º 8 estabelece uma obrigação adicional e mais rigorosa para os matadouros relativa a uma fase subsequente do processo, quando a carne deve estar pronta para ser consumida. Nesse momento, o matadouro deve garantir que a carne está isenta de contaminação na última fase.

68. Reconheço que o n.º 8 não se refere explicitamente à contaminação. Apenas menciona os requisitos de limpeza e refrigeração da carne após evisceração e inspeção. No entanto, concordo com o Governo neerlandês em que o objetivo da limpeza nessa fase é remover qualquer contaminação residual, inquestionavelmente visível. Mais uma vez, tal como, na minha opinião, correta e razoavelmente sugerido pelo Governo dinamarquês<sup>23</sup>, se uma grande contaminação deverá conduzir à exclusão da carne por ser imprópria para consumo humano na fase da inspeção *post-mortem*, poderá permitir-se uma contaminação menor, mas, nesse caso, a carne deve ser cuidadosamente limpa com vista a tornar-se apta para consumo humano.

69. Assim, resulta da leitura conjugada do n.º 5 e do n.º 8 que, por um lado, até à inspeção *post mortem*, os processos dos matadouros devem funcionar de modo a evitar, tanto quanto possível, qualquer contaminação. Em segundo lugar, e em qualquer caso, as aves de capoeira abatidas devem estar isentas de contaminação após a limpeza.

## 2. Quando deve ter lugar a limpeza?

70. As partes interessadas adotaram duas abordagens diferentes relativamente ao momento preciso em que a limpeza referida no n.º 8 deverá ter lugar no decurso do processo de abate.

71. Segundo as recorrentes, o facto de o n.º 8 mencionar em primeiro lugar a limpeza e em seguida a refrigeração não significa que a limpeza deva ser concluída antes da refrigeração. Apenas resulta dessa disposição que a limpeza deve ter *começado* antes da refrigeração. Por seu turno, o Governo neerlandês e os outros participantes insistem que a limpeza deve ocorrer (e ser concluída) *antes* da refrigeração, pois é a última vez que a carne pode ser limpa durante o processo de abate. Seria demasiado tarde se a limpeza fosse realizada na fase da desmancha ou desossa, que, aliás, é regulada pelo capítulo V e não pelo capítulo IV do anexo III, secção II.

72. Na minha opinião, resulta bastante claro que a limpeza exigida no n.º 8 deve ocorrer e ser concluída antes da refrigeração.

73. Concordo que, numa leitura literal, o n.º 8 não é totalmente claro. Dispõe que, «[a]pós a inspeção e a evisceração, os animais abatidos devem ser limpos e refrigerados até atingirem uma temperatura não superior a 4°C assim que possível, a não ser que a carne seja desmanchada a quente». A ordem das atividades descritas implicaria que a inspeção é feita antes (e não após) da evisceração e que, de facto, os animais abatidos devem ser limpos e refrigerados. Se centrado na conjunção «e», poderia formular-se um argumento literal no sentido de que ambas as atividades podem ocorrer simultaneamente.

74. No entanto, tanto a estrutura como a lógica militam claramente contra tal entendimento dessa disposição.

23 V. n.º 63, *supra*.



75. Em primeiro lugar, a ordem e a estrutura de cada um dos números do anexo III, secção II, capítulo IV, do Regulamento n.º 853/2004 indicam claramente que as carcaças passam por uma inspeção *ante mortem*, após o que são abatidas (seguindo todas as fases previstas no n.º 5) e depois sujeitas a uma inspeção *post mortem* (n.º 6). Assim, à luz dos *dois conjuntos de inspeções* que devem ocorrer, a sequência cronológica explícita não parece ser totalmente incorreta. A limpeza deve ocorrer após a inspeção (*post mortem*) e antes da refrigeração.

76. Em segundo lugar, a leitura do n.º 8 é confirmada pela finalidade de limpar através da água, nomeadamente eliminar qualquer contaminação (visível). Apesar das alegações das recorrentes quanto à equivalência de todas as operações de limpeza realizadas ao longo do processo de abate, a fase de limpeza mencionada no n.º 8 é, por natureza, decisiva, uma vez que, como sublinhado na secção anterior das presentes conclusões, essa limpeza específica é determinante para a remoção de qualquer contaminação residual. Com tal propósito, seria pouco coerente, do ponto de vista prático, se a limpeza fosse realizada *antes* da inspeção *post-mortem* ou *após* a refrigeração. No primeiro cenário, o inspetor não poderia realizar as suas tarefas de inspeção, uma vez que, em especial, não conseguiria detetar contaminações significativas (uma vez que elas seriam lavadas). No segundo cenário, existe um risco, a que alude o anexo III, secção II, capítulo IV, n.º 9, alínea a), do Regulamento n.º 853/2004<sup>24</sup>, de contaminação cruzada das carcaças se uma carcaça suja for submetida a um processo de refrigeração por imersão.

77. Em terceiro lugar, este último número sublinha também o objetivo e a natureza muito diferentes do contacto que as carcaças têm com a água na fase de limpeza, por oposição à refrigeração. De facto, tal como sugerido pelas recorrentes, submergir as carcaças em tanques de água a uma determinada temperatura para efeitos de arrefecimento pode ter também, até certo ponto, o efeito de as limpar. No entanto, mesmo deixando de lado a questão da contaminação nessa fase, delineada no número anterior, permanece o facto de a refrigeração (assim como a desmancha ou a embalagem) ser simplesmente parte de um processo diferente, que vem após ter sido completada a cadeia «pronto a cozinhar» do processo, cujo objetivo não é tornar a carne ainda mais «pronta a cozinhar», mas prepará-la para expedição.

78. Resumidamente, a obrigação de que os «animais abatidos devem ser limpos», constante do n.º 8, impõe a obrigação de remover qualquer contaminação residual após evisceração e limpeza, mas claramente *antes* do início do processo de refrigeração.

### C. Fiscalizações

79. Através da quarta questão, o órgão jurisdicional de reenvio pretende saber de que forma as fiscalizações oficiais devem ser efetuadas, em especial se a autoridade competente pode retirar as carcaças da linha de abate e inspecionar o respetivo exterior e interior e a parte inferior do tecido adiposo para verificar se há contaminação visível.

80. Todos os participantes no processo responderam afirmativamente a esta questão, apesar de as recorrentes contestarem a regra de tolerância zero alegadamente aplicada pelos agentes da fiscalização.

81. Como observação preliminar, parece haver uma certa confusão quanto à natureza e base jurídica das fiscalizações em causa no processo principal. O órgão jurisdicional de reenvio refere uma disposição do Regulamento n.º 854/2004 dirigida a inspeções *post mortem*, a saber, o anexo I, secção I, capítulo II, parte D, n.º 1. Todavia, segundo as recorrentes, a inspeção *post mortem* não

<sup>24</sup> «Quando as carcaças forem submetidas a um processo de refrigeração por imersão, [...] [de]vem ser tomadas todas as precauções para evitar a contaminação das carcaças».

inclui qualquer controlo sobre a presença de contaminação nas carcaças. Tal controlo seria incoerente, uma vez que a inspeção *post-mortem* não ocorre no final, mas a meio do processo «pronto a cozinhar», após o qual as carcaças ainda passam por vários procedimentos de limpeza. O Governo neerlandês sustenta que, uma vez que os controlos em causa envolvem a amostragem após a inspeção e a limpeza *post mortem*, não visam identificar potenciais doenças. A sua base jurídica poderia, assim, ser o artigo 4.º do Regulamento n.º 854/2004 e os artigos 3.º e 10.º do Regulamento n.º 882/2004. O Governo dinamarquês considera que a disposição pertinente pode talvez também ser o anexo I, secção IV, capítulo V, parte B, n.º 1, do Regulamento n.º 854/2004, relativo à amostragem e ao controlo diário das vísceras.

82. Tomando as declarações do Governo neerlandês como ponto de partida, mas naturalmente sem excluir qualquer outra base jurídica potencialmente pertinente<sup>25</sup>, que cabe, em última análise, ao órgão jurisdicional nacional identificar, afigura-se que, de facto, os artigos 3.º e 10.º do Regulamento n.º 882/2004, que dizem respeito aos controlos oficiais, de um modo geral, para assegurar a verificação do cumprimento da legislação em matéria de géneros alimentícios para animais e para consumo humano, podem servir de base jurídica às fiscalizações em causa no processo principal. Em especial, o artigo 3.º, n.º 3, prevê que «[o]s controlos oficiais devem ser efetuados em qualquer fase da produção, da transformação e da distribuição dos alimentos para animais ou dos géneros alimentícios e dos animais e produtos animais». O artigo 10.º, n.º 2, alínea b), i), prevê, mais especificamente, a inspeção de alimentos para animais e géneros alimentícios, nomeadamente através de amostragem.

83. No que diz respeito aos poderes dos veterinários oficiais, nos quais se centra o órgão jurisdicional de reenvio, as disposições deste último regulamento não se referem expressamente a ações específicas. Está redigido de forma ampla. Daí resulta, assim, que os poderes dos agentes de fiscalização poderão incluir uma inspeção pós-limpeza e pré-refrigeração das superfícies externas e internas e dos tecidos adiposos de uma amostra de carcaças retiradas da linha de abate a fim de facilitar o controlo. Assim, afigura-se bastante evidente que as autoridades nacionais competentes têm o direito de efetuar verificações em qualquer fase do processo de abate.

84. A resposta à questão de saber *quando* pode uma inspeção ser realizada é obviamente diferente do problema de saber *o que* pode ser inspecionado e de acordo com que critério. A resposta a esta última questão deve ser fornecida através de uma referência cruzada ao alcance e à natureza dos deveres já acima descritos<sup>26</sup>: depende de os inspetores estarem a verificar o cumprimento das obrigações estabelecidas no n.º 5 ou das estabelecidas no n.º 8. Uma vez efetuada essa identificação, fica claro por sua vez, o padrão exato a aplicar corretamente pelos inspetores

85. Tendo em conta as informações limitadas sobre a natureza factual e jurídica precisa das fiscalizações em causa, é difícil fornecer orientações suplementares a este respeito, com exceção da observação geral de que, como quaisquer outros controlos, estes também deverão ser realizados de forma razoável e proporcionada. Dependendo do que deve exatamente ser verificado e em que fase do processo de abate, os meios escolhidos para realizar as inspeções específicas (o número de amostras, se a linha deve ou não ser parada ou se a amostra de aves de capoeira deve ser retirada do linha de circulação, etc.) devem ser adequados para o que deve ser verificado (permitindo que essas verificações sejam realmente representativas), mas não devem ir além do que é necessário para que tais verificações sejam corretamente realizadas.

<sup>25</sup> Importa referir que o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento n.º 854/2004 autoriza os veterinários oficiais a realizarem tarefas de inspeção nos matadouros de uma forma bastante aberta, como demonstra a menção «especialmente no que diz respeito a».

<sup>26</sup> V. n.ºs 54 a 78, *supra*.

#### **D. Síntese**

86. Tendo exposto os três temas em torno dos quais giram as cinco questões do órgão jurisdicional de reenvio, passo, por razões de clareza, a delinear respostas concisas às questões específicas submetidas.

87. A primeira questão deve ser respondida afirmativamente. Se as fiscalizações em causa forem executadas após evisceração e limpeza, verificando, portanto, o cumprimento do n.º 8, não deverá haver contaminação, sobretudo contaminação visível.

88. Apesar de algumas das outras questões invocadas pelo órgão jurisdicional de reenvio e, em especial, apesar dos argumentos bastante detalhados apresentados pelas recorrentes na audiência, não penso que caiba ao Tribunal de Justiça ir além dessa afirmação. Embora reconheça a natureza intrinsecamente intrigante da discussão sobre a questão de saber se uma ou duas pequenas partículas (e potencialmente de que diâmetro) de fezes ou fel ao lado do ânus dentro de uma carcaça ainda podem representar um grau de contaminação «aceitável» (como invocado pelas recorrentes na audiência, a título de exemplo), não cabe ao Tribunal de Justiça apreciar os factos nem proceder à sua avaliação para resolver um litígio pendente no órgão jurisdicional de reenvio.

89. A segunda questão também deve ser respondida afirmativamente: o conceito de contaminação inclui a contaminação por fezes, por fel ou pelo conteúdo do papo.

90. Em relação à terceira questão, a limpeza deve ocorrer logo que possível após a evisceração, como claramente indicado no n.º 8, e antes do início dos processos de refrigeração, desossa ou embalagem.

91. Relativamente à quarta questão, apesar de uma certa falta de clareza quanto ao que foi verificado exatamente com base na disposição legislativa da UE, é bastante claro que as autoridades públicas podem retirar uma série de carcaças da linha de abate e verificar o cumprimento dos respetivos requisitos em cada fase, especialmente após a limpeza, devido à natureza decisiva dessa operação quando a ave está pronta para cozinhar. O que pode exatamente ser verificado e qual o padrão depende da fase em que a inspeção ocorre e, por conseguinte, se o cumprimento das obrigações previstas no n.º 5, ou no n.º 8, ou em qualquer outra disposição aplicável, está a ser verificado.

92. Tendo em conta as respostas acima dadas e, em especial, a resposta à primeira questão, não é necessário responder à quinta questão.

#### **V. Conclusão**

93. À luz destas considerações, proponho que o Tribunal de Justiça responda às questões prejudiciais que lhe foram submetidas pelo Rechtbank Rotterdam (Tribunal de Primeira Instância de Roterdão, Países Baixos), nos seguintes termos:

- As disposições do anexo III, secção II, capítulo IV, n.ºs 5 e 8, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, devem ser interpretadas no sentido de que uma carcaça de uma ave de capoeira, após a evisceração e limpeza, já não pode apresentar qualquer contaminação;
- As disposições do anexo III, secção II, capítulo IV, n.ºs 5 e 8, do Regulamento n.º 853/2004 incluem a contaminação por fezes, por fel e pelo conteúdo do papo;
- A disposição do anexo III, secção II, capítulo IV, n.º 8, do Regulamento n.º 853/2004 deve ser interpretada no sentido de que a limpeza tem de ser feita após a evisceração mas antes da refrigeração;

- Os artigos 3.º e 10.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, permite que a autoridade competente efetue fiscalizações em qualquer fase do processo de abate, incluindo após a limpeza.