



Zbierka súdnych rozhodnutí

NÁVRHY GENERÁLNEHO ADVOKÁTA
MICHAL BOBEK
prednesené 29. novembra 2018¹

Vec C-347/17

**A,
B,
C,
D,
E,
F,
G**

proti

Staatssecretaris van Economische Zaken

[návrh na začatie prejudiciálneho konania, ktorý podal Rechtbank Rotterdam (súd v Rotterdame, Holandsko)]

„Návrh na začatie prejudiciálneho konania – Nariadenie (ES) č. 853/2004 – Nariadenie (ES) č. 854/2004 – Hygiena potravín živočíšneho pôvodu – Hydina – Povinnosti bitúnkov po pitvaní – Povaha a obsah – Čistenie jatočných tiel – Pojem ‚kontaminácia‘ – Viditeľná alebo neviditeľná kontaminácia na jatočnom tele – Kontaminácia fekáliami, žľčou a obsahom hrvoľa – Kontroly – Právomoci úradníkov“

I. Úvod

1. Na základe viacerých kontrol uložili holandské orgány pokutu siedmim prevádzkovateľom bitúnkov z dôvodu porušenia vnútroštátnych právnych predpisov a právnych predpisov Únie týkajúcich sa potravín živočíšneho pôvodu. Kontroly sa uskutočnili v štádiu jatočného procesu, ktorý nasleduje po pitvaní a čistení hydiny a predchádza chladeniu. Bola zistená viditeľná kontaminácia fekáliami, žľčou alebo obsahom hrvoľa na množstve jatočných tiel.

2. Bitúnky hydiny spochybňujú spôsob, akým boli vykonané kontroly a zistenia pred vnútroštátnymi orgánmi. Od Súdneho dvora sa žiada, aby podal výklad povahy a obsahu povinností bitúnkov vyplývajúcich z právnych predpisov Únie v odvetví hydiny; konkrétne, akému typu kontaminácie sa má zabrániť v priebehu jatočného procesu a aké právomoci majú veterinárni úradníci podľa práva Únie na vykonávanie kontrol jatočného procesu.

¹ Jazyk konania: angličtina.

II. Právny rámec

A. Právo Únie

1. Nariadenie (ES) č. 853/2004

3. Článok 3 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (ďalej len „nariadenie č. 853/2004“)² stanovuje, že „prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia dodržiavať príslušné ustanovenia príloh II a III“.

4. Oddiel II prílohy III stanovuje osobitné požiadavky týkajúce sa mäsa z hydiny a zajacovitých. Kapitola II stanovuje požiadavky, ktoré musia dodržiavať bitúnky v tomto sektore:

„Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby konštrukcia, usporiadanie a vybavenie bitúnkov, v ktorých sa zabíja hydina a zajacovité splňali nasledujúce požiadavky:

...

2. Aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, musia bitúnky:

- a) mať dostatočný počet miestností, vhodných na vykonávané operácie;
- b) mať samostatnú miestnosť na pitvanie a ďalšie opracovanie...
- c) zabezpečiť priestorové alebo časové oddelenie nasledujúcich operácií:
 - i) omračovanie a vykrvovanie;
 - ii) šklbanie alebo sťahovanie kože a každé obáranie; a
 - iii) expedovanie mäsa;

...

- e) mať linky na zabíjanie (ak sa prevádzkujú), ktoré sú skonštruované tak, aby umožňovali trvalé napredovanie procesu zabíjania a zabraňovali krížovej kontaminácii medzi rôznymi časťami linky na zabíjanie. Pokiaľ je v rovnakých priestoroch v prevádzke viac ako jedna linka na zabíjanie, musí byť primerané oddelenie týchto liniek, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii.

...“

5. V kapitole IV oddiele II prílohy III je stanovený celý rad požiadaviek týkajúcich sa hygieny zabíjania, ktoré musia dodržiavať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú bitúnky v sektore hydiny:

....

2 Ú. v. EÚ L 139, 2004, s. 55; Mim. vyd. 03/045, s. 14.

5. Omráčenie, vykrvenie, sťahovanie kože alebo šklbanie, pitvanie a iné jatočné opracovanie sa musí vykonať bez zbytočného odkladu takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa. Najmä sa musia prijať opatrenia na to, aby sa zabránilo vytekaniu obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania.

...

7. Po prehliadke *post mortem*:

a) sa musia čo najskôr odstrániť z čistej časti prevádzkarne časti nepožítateľné pre ľudskú spotrebu;

...

c) sa musia úplne a čo najskôr vybrať vnútornosti alebo časti vnútorností zostávajúce v tele, okrem obličiek, ak príslušný orgán nepovolí inak.

8. Po prehliadke a vypitvaní musia byť zabité zvieratá očistené a čo najskôr schladené na teplotu neprevyšujúcu 4°C, ak sa mäso nerozrába, kým je teplé.

9. Ak sa telá schladzujú ponorným chladiacim procesom, je potrebné brať ohľad na nasledujúce.

a) Musí sa prijať každé preventívne opatrenie, aby sa zabránilo kontaminácii tiel vzhľadom na ukazovatele, ako je hmotnosť, teplota vody, objem, smer toku vody a čas chladenia...“

2. Nariadenie (ES) č. 854/2004

6. Odôvodnenie 8 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu (ďalej len „nariadenie č. 854/2004“)³, stanovuje: „úradné kontroly produkcie mäsa sú nevyhnutné na overenie toho, či prevádzkovatelia potravinárskych podnikov dodržiavajú hygienické predpisy a rešpektujú kritériá a ciele ustanovené v právnych predpisoch Spoločenstva. Tieto úradné kontroly by mali zahŕňať audity činností prevádzkovateľov potravinárskych podnikov a inšpekcie vrátane kontrol vlastných kontrol prevádzkovateľov potravinárskych podnikov“.

7. Podľa článku 4 ods. 3 úradné kontroly zahŕňajú:

„a) audity správnej hygienickej praxe a postupov založených na analýze nebezpečenstiev a kritických kontrolných bodov (HACCP);

b) úradné kontroly uvedené v článkoch 5 až 8; a

c) všetky osobitné úlohy auditu uvedené v prílohách.“

8. Podľa článku 5 „členské štáty musia zabezpečiť, aby sa úradné kontroly čerstvého mäsa vykonávali v súlade s prílohou I.

3 Ú. v. EÚ L 139, 2004, s. 206; Mim. vyd. 03/045, s. 75.

1. Úradný veterinárny lekár musí v súlade so všeobecnými požiadavkami oddielu I kapitoly II prílohy I a s osobitnými požiadavkami oddielu IV vykonávať úlohy prehliadok a inšpekcií na bitúinkoch, v prevádzkarniach na manipuláciu so zverou a v rozrábkarniach, ktoré uvádzajú na trh čerstvé mäso, najmä pokiaľ ide o:

- a) informácie o potravinovom reťazci;
- b) prehliadku *ante mortem*;
- c) pohodu zvierat;
- d) prehliadku *post mortem*;
- e) špecifikovaný rizikový materiál a ostatné vedľajšie živočíšne produkty; a
- f) laboratórne testovanie“.

9. Oddiel I prílohy I stanovuje úlohy úradného veterinárneho lekára v sektore čerstvého mäsa. Konkrétne, kapitola I stanovuje úlohy pri audite a kapitola II stanovuje úlohy pri prehliadke.

10. Bod 2 písm. b) kapitoly I stanovuje: „okrem všeobecných požiadaviek článku 4 ods. 5, ktoré sa týkajú auditov zásad založených na HACCP, úradný veterinárny lekár kontroluje, či postupy prevádzkovateľa v možnom rozsahu zaručujú, aby mäso... nebolo fekálne alebo inak kontaminované“.

11. Časť D kapitoly II stanovuje spôsob vykonávania prehliadok *post mortem*, pri dodržaní nasledujúcich podmienok:

„1. Telá a k nim patriace vedľajšie jatočné produkty sa musia po zabití bez omeškania podrobiť prehliadke *post mortem*. Všetky vonkajšie povrchy sa musia prehliadnúť. Z tohto dôvodu sa môže vyžadovať minimálna manipulácia s telami a vedľajšími jatočnými produktmi alebo špeciálne technické zariadenia. Osobitnú pozornosť treba venovať zisťovaniu zoontických chorôb a chorôb uvedených na zozname A OIE a, pokiaľ je to vhodné, na zozname B OIE. Rýchlosť linky na zabíjanie a počet prítomných inšpekčných zamestnancov musia byť také, aby umožňovali riadnu prehliadku.

2. Ďalšie vyšetrenia, ako je prehmatanie (palpácia) a narezanie (incízia) častí tiel a vedľajších jatočných produktov a laboratórne testy sa vykonávajú vždy, keď sa to považuje za potrebné, na...

...

4. Pri prehliadke sa musia prijať opatrenia na to, aby sa zaistilo, že sa kontaminácia mäsa činnosťami, ako je prehmatanie, rezanie alebo narezávanie, obmedzí na minimum.

...“

12. Kapitola V oddiel II prílohy I stanovuje pravidlá, pokiaľ ide o rozhodnutia týkajúce sa mäsa, ktoré sa musia prijať po kontrole. Bod 1 písm. s) konkrétne stanovuje, že „mäso sa posúdi ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu, ak vykazuje znečistenie, fekálnu alebo inú kontamináciu“.

13. Časť B kapitoly V oddiel IV prílohy I sa osobitne zaoberá prehliadkou hydiny *post mortem* takto:

„1. Všetky vtáky sa podrobia prehliadke *post mortem* podľa oddielov I a III. Okrem toho musí úradný veterinárny lekár osobne vykonať nasledovné kontroly:

- a) dennú prehliadku vnútorností a telových dutín reprezentatívnej vzorky vtákov;
- b) podrobnú prehliadku náhodnej vzorky z každej dávky vtákov s rovnakým pôvodom, častí vtákov alebo jednotlivých vtákov posúdených ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu po prehliadke *post mortem*; a
- c) akékoľvek iné vyšetovania potrebné, ak je príčina na podozrenie, že mäso z príslušných vtákov môže byť nepoživatelné pre ľudskú spotrebu“.

3. Nariadenie (ES) č. 882/2004

14. Článok 3 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá (ďalej len „nariadenie č. 882/2004“)⁴ stanovuje, že: „úradné kontroly sa budú uskutočňovať v každej fáze výroby, spracovania a distribúcie krmív alebo potravín, zvierat, a živočíšnych výrobkov“.

15. Podľa článku 10 ods. 1 „úlohy súvisiace s úradnými kontrolami sa budú vo všeobecnosti vykonávať s využitím vhodných kontrolných metód a techník, ako je monitoring, dozor, overovanie, audit, prehliadka, odoberanie vzoriek a analýza“.

4. Nariadenie č. 852/2004

16. Článok 2 ods. 1 písm. f) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (ďalej len „nariadenie č. 852/2004“)⁵ definuje kontamináciu ako „prítomnosť alebo zavedenie nebezpečenstva“.

17. Článok 5 sa zaoberá analýzou nebezpečenstva a kritickými kontrolnými bodmi (HACCP):

„1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia určiť, zaviesť a zachovávať trvalý postup alebo postupy založené na zásadách HACCP.

2. Zásady HACCP uvedené v odseku 1 pozostávajú z:

- a) identifikovania všetkých nebezpečenstiev, ktorým sa musí zabrániť, vylúčiť ich alebo znížiť na prijateľnú úroveň;
- b) identifikovania kritických kontrolných bodov v kroku alebo v krokoch, v ktorých je nutná kontrola na zabránenie alebo vylúčenie nebezpečenstva alebo na jeho zníženie na prijateľnú úroveň;
- c) určenia kritických limitov v kritických kontrolných bodoch, ktoré pre zabránenie, vylúčenie alebo zníženie identifikovaných nebezpečenstiev oddeľujú prijateľnosť od neprijateľnosti;

...“

4 Ú. v. EÚ L 165, 2004, s. 1; Mim. vyd. 03/045, s. 200.

5 Ú. v. EÚ L 139, 2004, s. 1; Mim. vyd. 13/134, s. 319.

5. Nariadenie (ES) č. 178/2002

18. Článok 3 bod 14 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (ďalej len „nariadenie č. 178/2002“ alebo „všeobecné nariadenie o potravinovom práve“)⁶, definuje „ohrozenie“ ako „biologický, chemický alebo fyzikálny faktor v potravinách alebo krmivách alebo podmienky, za ktorých potraviny alebo krmivá môžu vyvolať nepriaznivý účinok na zdravotný stav“.

19. Článok 14 stanovuje požiadavky na bezpečnosť potravín.

„1. Potraviny sa nesmú umiestňovať na trhu, ak nie sú bezpečné.

2. Za nebezpečné sa budú považovať potraviny, ak sú:

a) zdraviu škodlivé;

b) nevhodné na ľudskú spotrebu.

3. Pri stanovovaní toho, či je niektorá potravinová nebezpečná, sa bude brať ohľad na:

a) obvyklé podmienky, v akých spotrebiteľ potravinu konzumuje a obvyklé podmienky v každom stupni výroby, spracovania a distribúcie a

b) informácie poskytované spotrebiteľovi, vrátane informácií na etikete alebo iné informácie všeobecne dostupné spotrebiteľovi, týkajúce sa vyhýbania sa konkrétnym nepriaznivým zdravotným účinkom určitej potraviny alebo kategórie potravín.

4. Pri určovaní, či niektorá potravinová je škodlivá pre zdravie, bude sa brať ohľad:

a) nielen na pravdepodobné bezprostredné a/alebo krátkodobé a/alebo dlhodobé účinky tejto potraviny na zdravie osôb, ktoré ju konzumujú, ale aj na nasledujúce generácie;

b) na pravdepodobné kumulatívne toxické účinky;

c) na mimoriadnu citlivosť v súvislosti so zdravím konkrétnej kategórie spotrebiteľov, ak je potravinová určená pre túto kategóriu spotrebiteľov.

5. Pri určovaní toho, či je nejaká potravinová nevhodná pre ľudskú spotrebu, sa musí brať ohľad na to, či je potravinová neprijateľná pre ľudskú spotrebu podľa jej určeného použitia, a to z dôvodov kontaminácie vonkajším vplyvom alebo iným hnilobným procesom, pokazením alebo rozkladom.“

6 Ú. v. ES L 31, 2002, s. 1; Mim. vyd. 15/006, s. 463.

B. Vnútroštátne právo

1. Wet dieren (zákon o zvieratách)

20. Článok 6.2 ods. 1 Wet van 19 mei 2011, houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (zákon z 19. mája 2011, ktorý stanovuje ucelený rámec pre predpisy o chovaní zvierat a s tým súvisiace otázky (ďalej len „zákon o zvieratách“)⁷, stanovuje: „Porušovanie ustanovení nariadení Únie, ktoré sú zavedené na základe všeobecne záväzného nariadenia alebo ministerskej vyhlášky, týkajúcich sa otázok, na ktoré sa vzťahuje tento zákon, je zakázané“.

21. Podľa článku 8.7 zákona o zvieratách Minister van Economische Zaken (minister hospodárstva) môže uložiť správnu pokutu tomu, kto sa dopustí porušenia v zmysle článku 8.6 ods. 1 tohto zákona.

2. Regeling dierlijke producten (vyhláška o živočíšnych produktoch)

22. Článok 2.4 ods. 1 Regeling van de Minister van Economische Zaken van 7 december 2012, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (vyhláška č. WJZ/12346914 ministra hospodárstva zo 7. decembra 2012, ktorá obsahuje ustanovenia pre živočíšne výrobky) (ďalej len „vyhláška o živočíšnych produktoch“)⁸ stanovuje:

„Ustanoveniami nariadení Únie v zmysle článku 6.2 ods. 1 vyhlášky sú:

...

d) článok 3, článok 4 ods. 1 až 4, článok 5 a článok 7 ods. 1 nariadenia (ES) č. 853/2004.

...“

III. Skutkový stav, konanie vo veci samej a prejudiciálne otázky

23. V roku 2015 začal Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (holandský úrad pre potraviny a spotrebný tovar) (ďalej len „NVWA“) kontrolovať veľké bitúnky hydiny pomocou metódy zameranou na riziká. Tento typ kontroly zahŕňa odobratie niekoľkých vzoriek denne na týchto bitúnkoch. V priebehu jednej zmeny sa trikrát skontroluje 50 jatočných tiel z linky na zabíjanie.

24. Žalobkyňami v konaní vo veci samej je sedem spoločností, ktoré prevádzkujú bitúnky hydiny v Holandsku. Kontroly, ktoré vykonal NVWA v ich priestoroch, ukázali, že jatočné telá hydiny boli kontaminované. Kontroly sa uskutočnili na konci takzvanej linky na pitvanie (štádium, v ktorom sa odstráni zažívacie ústrojenstvo a hrvoľ) pred chladením. Tieto kontroly zahŕňali prehliadku vonkajšej aj vnútornej strany jatočných tiel, pričom niekedy prevracali aj tukové tkanivo. Boli zistené tri druhy kontaminácie: fekáliami (označovaná aj ako hnoj alebo obsah čriev), obsahom hrvoľa (zrná obilnín alebo ich vnútorné vrstvy) a žľčou.

25. Prvé dve zistenia porušenia boli vyriešené zaslaním písomných napomenutí žalobkyňami. Pri treťom zistení porušenia boli žalobkyňami uložené nápravné opatrenia, ktoré požadovali, aby žalobkyne upravili svoje postupy HACCP. Na základe rozhodnutí z 27. novembra, 11. decembra a 18. decembra 2015 bola každej z nich uložená aj pokuta vo výške 2 500 eur.

⁷ Stb. 2011, č. 345.

⁸ Stcrt. 2012, č. 25949.

26. Žalobkyne podali námietky proti týmto rozhodnutiam Staatssecretaris van Economische Zaken (štátny tajomník pre hospodárstvo) (ďalej len „žalovaný“). Rozhodnutiami z 29. apríla, 2. mája a 3. mája 2016 (ďalej len „napadnuté rozhodnutia“) žalovaný zamietol tieto námietky žalobkýň ako nedôvodné.

27. Žalobkyne podali proti napadnutým rozhodnutiam žalobu na Rechtbank Rotterdam (súd v Rotterdame, Holandsko). Žalobkyne predovšetkým namietajú skutočnosť, že uložené pokuty sa týkajú kontaminácie, ktorá sa objavila na linke „prípravy na tepelné spracovanie“. Bolo by príliš „skoro“ skúmať, či jatočné telá v tomto štádiu vykazujú stopy kontaminácie, a ak áno, uložiť pokutu. Okrem toho žalobkyne spochybňujú skutočnosť, že kontaminácia môže byť spôsobená fekáliami, obsahom hrvoľa a žlčou. Taktiež spochybňujú spôsob, akým boli kontroly vykonané.

28. V tomto vecnom a právnom kontexte sa Rechtbank Rotterdam (súd v Rotterdame) rozhodol prerušiť konanie a položiť Súdnemu dvoru tieto prejudiciálne otázky:

- „1. Majú sa body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 139, 2004, s. 55; Mim. vyd. 03/045, s. 14), vykladať v tom zmysle, že po pitvaní a čistení už jatočné telo hydiny nesmie obsahovať nijakú viditeľnú kontamináciu?
2. Zahŕňajú body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III [nariadenia č. 853/2004] kontamináciu fekáliami, žlčou a obsahom hrvoľa?
3. V prípade kladnej odpovede na prvú otázku: Má sa bod 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III [nariadenia č. 853/2004] v tomto prípade vykladať v tom zmysle, že čistenie sa musí uskutočniť priamo po pitvaní, alebo sa viditeľná kontaminácia môže podľa tohto ustanovenia odstrániť ešte aj počas chladenia alebo rozrábania, či pri balení?
4. Je príslušnému orgánu podľa bodu 1 časti D kapitoly II oddielu I prílohy I [nariadenia č. 854/2004] dovolené odstraňovať pri kontrole jatočné telá z linky na zabíjanie a kontrolovať viditeľnú kontamináciu na vonkajšej a na vnútornej strane, ako aj pod tukovým tkanivom?
5. V prípade zápornej odpovede na prvú otázku, a keď teda na jatočnom tele hydiny môže zostať viditeľná kontaminácia: Ako sa majú v tomto prípade vykladať body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III [nariadenia č. 853/2004]? Akým spôsobom sa potom dosiahne cieľ tohto nariadenia, ktorým je zabezpečenie vysokej úrovne ochrany zdravia ľudí?“

29. Písomné návrhy predložili žalobkyne, dánska, nemecká, holandská a fínska vláda a Európska komisia. Pojednávanie, na ktorom žalobkyne, dánska a holandská vláda a Európska komisia predniesli ústne vyjadrenia, sa konalo 4. októbra 2018.

IV. Posúdenie

30. Päť otázok položených vnútroštátnym súdom sa týka v podstate troch tém. Prvá téma sa týka výkladu rozsahu pojmu kontaminácie, na ktorý sa vzťahuje bod 5 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 (ďalej len „bod 5“) (druhá, piata otázka a časť prvej otázky). Druhá téma sa týka povahy a obsahu povinností stanovených v bode 5 a bode 8 tej istej prílohy („bod 8“) v súvislosti s bitúnkami hydiny a konkrétnou fázou jatočného procesu, kedy musia byť tieto povinnosti splnené (tretia otázka a časť prvej otázky). Tretia téma sa týka úradných kontrol, pri ktorých sa posudzuje dodržiavanie jednotlivých povinností (štvrtá otázka a časť prvej otázky).

31. V týchto návrhoch sa budem venovať otázkam vnútroštátneho súdu v kontexte jednotlivých tém, ktoré nastolujú: (A) čo presne v tomto procese podlieha kontrolám zo strany orgánov; (B) kedy sa majú tieto kontroly vykonať v rámci tohto procesu; a (C) kto vykoná tieto kontroly a na akom právnom základe. Domnievam sa, že po posúdení kľúčových otázok, ktoré boli položené v tejto veci, bude odpoveď na presné otázky položené vnútroštátnym súdom celkom jasná (D).

A. Čo je „kontaminácia“?

32. Podľa bodu 5 „omráčenie, vykrvenie, sťahovanie kože alebo šklbanie, pitvanie a iné jatočné opracovanie sa musí vykonať bez zbytočného odkladu takým spôsobom, aby sa zabránilo *kontaminácii* mäsa. Najmä sa musia prijať opatrenia na to, aby sa zabránilo vytekaniu obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania“.⁹

33. Podľa bodu 8 „po prehliadke a vypitvaní musia byť zabitú zvieratá očistené a čo najskôr schladené na teplotu neprevyšujúcu 4°C, ak sa mäso nerozrába, kým je teplé“.

34. V tejto časti sa budem najskôr zaoberať otázkou, či sa body 5 a 8 vzťahujú iba na *viditeľnú* kontamináciu, keďže vnútroštátny súd formuloval svoje otázky len s ohľadom na tento osobitný typ kontaminácie (1). Následne preskúmam zdroje kontaminácie uvedené v bode 5, najmä to, či môže byť kontaminácia spôsobená fekáliami, žlčou a obsahom hrvoľa (2).

1. Viditeľná a neviditeľná kontaminácia

35. Vnútroštátny súd formuloval svoje otázky, a konkrétne prvú z nich, tak, že ju obmedzil na „viditeľnú kontamináciu“. Chápem, že toto osobitné a pomerne úzke zameranie vychádza zo skutkových okolností konania vo veci samej. V konaní vo veci samej ide výlučne o údajnú *viditeľnú* kontamináciu jatočných tiel hydiny.

36. Keďže je potrebný všeobecný výklad pojmu práva Únie, a to najmä pojmu „kontaminácia“, na úvod sa žiada jeho objasnenie.

37. Podľa môjho názoru neexistuje dôvod na vylúčenie viditeľnej kontaminácie na účely výkladu nariadenia č. 853/2004, ktoré sa uplatňuje na hydinu. Ako uznávajú všetci účastníci konania, tak viditeľná, ako aj neviditeľná kontaminácia sú zahrnuté v bode 5 a logickým rozšírením aj v bode 8. Vyplýva to z uvedeného textu, kontextu a účelu.

38. Po prvé, pokiaľ ide o znenie bodov 5 a 8, treba na úvod poznamenať, že žiadne z týchto dvoch ustanovení citovaných vnútroštátnym súdom neobmedzuje rozsah svojej pôsobnosti na viditeľnú kontamináciu. V bode 8 sa tento pojem explicitne nenachádza. Bod 5 sa všeobecne týka kontaminácie bez toho, aby rozlišoval medzi viditeľnou a neviditeľnou kontamináciou.

39. Po druhé pri systematickom skúmaní je zrejmé, že nariadenie č. 853/2004 explicitne uvádza „viditeľnú kontamináciu“ iba raz, konkrétne v prípade domácich kopytníkov.¹⁰ Zdá sa teda, že ak by normotvorca Únie chcel tento pojem používať v užšom zmysle, mohol to urobiť výslovne v prípade, keď sa takéto rozlíšenie evidentne vyžadovalo. Pre hydinu však také obmedzenie neexistuje.

⁹ Kurzívou zvýraznil generálny advokát.

¹⁰ Podľa bodu 10 kapitoly IV oddielu I prílohy III nariadenia č. 853/2004 „telá nesmú vykazovať viditeľnú fekálnu kontamináciu. Akákoľvek viditeľná kontaminácia sa musí bezodkladne odstrániť orezaním alebo použitím alternatívnych prostriedkov s rovnocenným účinkom“.

40. Po tretie tento výklad taktiež podporuje systematický výklad bodov 5 a 8 nielen v rámci nariadenia č. 853/2004, ale aj mimo neho, v iných právnych predpisoch. Niekoľko ďalších ustanovení posledného uvedeného nariadenia skutočne odkazuje na povinnosť bitúnkov hydiny zabrániť kontaminácii bez akéhokoľvek ďalšieho vysvetlenia, pokiaľ ide o druh kontaminácie. Napríklad, aby zabránili *kontaminácii* alebo krížovej kontaminácii, bitúnky musia zabezpečiť priestorové oddelenie jednotlivých etáp v procese zabíjania a taktiež ich časové oddelenie.¹¹ Musia sa vykonať všetky preventívne opatrenia, aby sa zabránilo *kontaminácii* jatočných tiel, ak sa tieto telá schladzujú ponorným chladiacim procesom.¹² Okrem nariadenia č. 853/2004, ktoré je špecifické pre potraviny živočíšneho pôvodu, aj článok 2 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 852/2004 o hygiene potravín vo všeobecnosti stanovuje širokú definíciu pojmu „kontaminácia“ ako „prítomnosť alebo zavedenie nebezpečenstva“.¹³ Pojem „ohrozenie“ je zoširoka vymedzený v článku 3 bod 14 nariadenia č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady potravinového práva, ako „biologický, chemický alebo fyzikálny faktor v potravinách alebo krmivách alebo podmienky, za ktorých potraviny alebo krmivá môžu vyvolať nepriaznivý účinok na zdravotný stav“.

41. Po štvrté a nakoniec, celkový účel nariadenia č. 853/2004 taktiež naznačuje, že všetky druhy kontaminácie, viditeľnej alebo neviditeľnej, patria do rozsahu pôsobnosti tohto pojmu. Podľa odôvodnenia 9 sa toto nariadenie zameriava na zabezpečenie vysokej úrovne ochrany spotrebiteľa s ohľadom na bezpečnosť potravín. Bolo by teda ťažké tvrdiť, že tento vysoký štandard by sa dosiahol tým, že sa zameriame len na viditeľnú kontamináciu. Uvedené platí asi ešte viac v prípade hydiny, keď, ako tvrdia žalobkyne, kontaminácia pochádza hlavne z ich kože, stehien a peria a v skutočnosti je pravdepodobne neviditeľná.

42. Podľa môjho názoru povinnosť zabrániť kontaminácii mäsa, ako je uvedená v bode 5, zahŕňa viditeľnú aj neviditeľnú kontamináciu.

2. Fekálie, žlč a obsah hrvoľa

43. Druhá prejudiciálna otázka vnútroštátneho súdu sa týka troch potenciálnych zdrojov (viditeľnej) kontaminácie, ktorým by mali bitúnky hydiny zabrániť. Spadajú fekálie, žlč a obsah hrvoľa do pôsobnosti bodu 5, v spojení s bodom 8?

44. Podľa žalobkyní do tejto pôsobnosti nespádajú. Konkrétne, pokiaľ ide o žlč, nemožno ju považovať za kontamináciu, pretože je z mikrobiologického hľadiska sterilná. Pokiaľ ide o *obsah hrvoľa*, tiež nemôže byť klasifikovaný ako kontaminácia, pretože nie je súčasťou obsahu žalúdka a zažívacieho ústrojenstva, a preto sa naň nevzťahuje bod 5.

45. Holandská vláda spolu s dánskou, nemeckou a fínskou vládou a Európskou komisiou tvrdia, že fekálie, žlč a obsah hrvoľa môžu byť považované za kontamináciu, pretože všetky sú súčasťou „zažívacieho ústrojenstva“, čo je pojem použitý vo väčšine jazykových verzií bodu 5, hoci nie v holandskej verzii.

46. Súhlasím. Výskyt fekálií, žlče a obsahu hrvoľa na jatočnom tele môže byť považovaný za kontamináciu v zmysle nariadenia č. 853/2004, konkrétne bodu 5 toho nariadenia.

¹¹ Pozri bod 2 kapitoly II oddielu II prílohy III a bod 3 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004.

¹² Pozri bod 9 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004.

¹³ Článok 1 ods. 1 nariadenia č. 853/2004 stanovuje, že osobitné pravidlá stanovené týmto nariadením dopĺňajú pravidlá stanovené nariadením č. 852/2004.

47. Po prvé v bode 5 neexistuje výslovné vymedzenie toho, aké môžu byť zdroje kontaminácie. Štruktúra pravidla, ktoré je v ňom obsiahnuté, však naznačuje, že existuje vzájomná súvislosť medzi vytekaním obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania a kontamináciou mäsa. Zatiaľ čo prvá veta bodu 5 vo všeobecnosti vyžaduje, aby sa jednotlivé kroky v časti „prípravy na tepelné spracovanie“ v rámci jatočného procesu vykonali takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, druhá veta konkrétne stanovuje prijatie opatrení „na to, aby sa zabránilo vytekaniu obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania“. Preto je celkom zrejmé, že obsah zažívacieho ústrojenstva bol chápaný ako zdroj kontaminácie mäsa, čo vysvetľuje požiadavku zabrániť jeho vytekaniu.

48. Po druhé, pokiaľ ide o konkrétny pojem „obsah zažívacieho ústrojenstva“, vnútroštátny súd spolu s ďalšími účastníkmi konania pred Súdny dvorom poukázal na nejednotnosť pojmov druhej vety bodu 5 v rôznych jazykových verziách. Kým holandská a nemecká verzia sú zdanlivo významovo zúžené, pretože odkazujú len na obsah žalúdka a čriev,¹⁴ väčšina ostatných jazykových verzií odkazuje na obsah zažívacieho ústrojenstva ako na širší pojem.¹⁵

49. Podľa ustálenej judikatúry Súdneho dvora v prípade rozdielov medzi rôznymi jazykovými verziami autenticita všetkých jazykov Únie zamedzuje používať izolovane jednu verziu textu. Vyžaduje, aby sa dotknuté ustanovenia vykladali so zreteľom na celkový systém a ciele, najmä so zreteľom na znenia vo všetkých ostatných úradných jazykoch.¹⁶

50. Vzhľadom na spôsob, akým sa jatočný proces uskutočňuje, by som jednoduchou logiku považoval za celkom zvláštne, pokiaľ by pri stanovení zákazu toho, čo nemôže pretekať na jatočné telá, chcel normotvorca Únie rozlišovať medzi obsahom toho, čo bolo predtým bez rozlíšenia vypitvané z jatočného tela hydiny. Podľa môjho názoru je tak potrebné vykladať bod 5 v tom zmysle, že vyžaduje, aby boli bitúcky počas pitvania povinné prijať opatrenia s cieľom zabrániť vytekaniu „obsahu zažívacieho ústrojenstva“ do jatočných tiel. Prírodný výklad tohto širokého pojmu zahŕňa nielen všetky orgány, ale aj obsah orgánov, ktoré sa týkajú zažívacieho systému, od úst až po konečník. Bod 5 tak nevyhnutne zahŕňa pečeň (a žľč), črevo (a fekálie), hrvoľ (a jeho obsah).

51. Po tretie, ako už bolo uvedené vyššie,¹⁷ cieľom normotvorcu Únie bolo podporiť vysokú úroveň bezpečnosti potravín zachovaním širokého pojmu kontaminácie, vrátane akéhokoľvek biologického, chemického alebo fyzikálneho faktora v potravinách alebo krmivách alebo podmienky potravín alebo krmív, ktoré by mohli mať nepriaznivý účinok na zdravie. V tejto súvislosti tri vyššie uvedené možné zdroje kontaminácie, vrátane žlče, môžu obsahovať baktérie, ako tvrdí holandská vláda.

52. Po štvrté a nakoniec, so štipkou zdravého rozumu, za predpokladu, že ešte nebol vypitvaný z tejto právnej oblasti, musím súhlasiť s dánskou vládou, že pojem kontaminácia sa sotva môže obmedziť na skutočnosť, že potravina je škodlivá pre zdravie. Kontaminácia potravín musí nevyhnutne zahŕňať aj situáciu, v ktorej je mäso nevhodné na ľudskú spotrebu,¹⁸ aj keď jeho konzumácia nemusí okamžite viesť k otrave potravinami alebo k akémukoľvek inému priamemu poškodeniu zdravia. Aj keď teda jatočné telo, ktoré obsahuje reziduálne fekálie, žľč alebo obsah hrvoľa, nie je priamo škodlivé pre zdravie na mikrobiologickej úrovni, ako tvrdia žalobkyne, je stále možné domnievať sa, bez ohľadu na bizarné chute niektorých netradičných gurmánov, že také mäso bude pravdepodobne nevhodné na (bežnú) ľudskú spotrebu.

14 Respektíve „inhoud van maag and darmen“ a „Magen- und Darminhalt“.

15 Okrem angličtiny pozri napríklad český („obsahu trávicího ústrojí“), francúzsky („contenu du tractus digestif“), taliansky („contenuto del tubo digerente“) alebo španielsky („contenido del tubo digestivo“) preklad.

16 Pozri napríklad rozsudky zo 7. septembra 2006, *Nowaco Germany* (C-353/04, EU:C:2006:522, bod 41); z 3. októbra 2013, *Confédération paysanne* (C-298/12, EU:C:2013:630, bod 22), a z 23. decembra 2015, *Firma Theodor Pfister* (C-58/15, neuvverejnený, EU:C:2015:849, bod 25).

17 Pozri bod 41 vyššie.

18 Tento návrh by našiel určitú systémovú podporu v článku 14 ods. 2 nariadenia č. 178/2002, ktorý stanovuje, že potraviny sa považujú za nebezpečné, ak sú zdraviu škodlivé *alebo* nevhodné na ľudskú spotrebu. V tejto súvislosti je potrebné poznamenať, že mäso sa posúdi ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu, ak vykazuje znečistenie, *fekálnu alebo inú* kontamináciu [bod 1 písm. s) kapitola V oddiel II príloha I nariadenia č. 854/2004. Kurzívou zvýraznil generálny advokát].

53. Celkovo je možné zhrnúť, že bod 5 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 sa má vykladať v tom zmysle, že sa vzťahuje na kontamináciu fekáliami, žľčou a obsahom hrvoľa.

B. Aký druh povinností a v akej fáze jatočného procesu?

54. Svojou prvou otázkou sa vnútroštátny súd pýta na povahu a obsah povinností týkajúcich sa (viditeľnej) kontaminácie uložených nariadením č. 853/2004 bitúnkou hydiny. Vyžadujú body 5 a 8, aby jatočné telo hydiny po pitvaní a čistení už neobsahovalo nijakú (viditeľnú) kontamináciu? V prípade kladnej odpovede na prvú otázku sa vnútroštátny súd svojou treťou otázkou pýta, *kedy* sa uskutoční čistenie v rámci jatočného procesu. Konkrétne, či sa uskutoční priamo po pitvaní alebo či sa môže uskutočniť aj neskôr; počas chladenia, rozrábania alebo balenia?

55. Týmto otázkami sa od Súdneho dvora žiada, aby preskúmal dva úzko súvisiace body. Po prvé, aký druh povinností sa kladie na bitúanky hydiny v súvislosti s kontamináciou, a či sa mení povaha tejto povinnosti v priebehu jatočného procesu? Po druhé, kedy sa má uskutočniť osobitný proces čistenia, ktorý je uvedený v bode 8?

56. V tejto časti (1) vysvetlím, prečo sa rozsah a povaha povinnosti líšia v závislosti od jednotlivých štádií jatočného procesu a (2) prečo sa musí vykonať čistenie, ako je stanovené v bode 8, *po* prehliadke *post mortem* a pitvaní, avšak *pred* chladením.

1. Aký druh povinnosti(-í)?

57. Podľa žalobkyní bitúanky hydiny podliehajú počas celého jatočného procesu „povinnosti poskytnúť prostriedky“ (vynaložiť maximálnu snahu). Vzhľadom na to, že nie je možné úplne zabrániť vytekaniu obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania, bitúanky majú povinnosť vyvinúť čo najväčšie úsilie, aby zabránili kontaminácii mäsa. Táto povinnosť sa vzťahuje aj na fázu pitvania alebo na fázu čistenia. Preto nie je možné na základe bodu 5 alebo bodu 8 očakávať, že nedôjde k vytekaniu a že jatočné telá budú dôkladne očistené na konci reťazca „prípravy na tepelné spracovanie“ ešte pred chladením, čo je taktiež názor vnútroštátneho súdu. V bode 8 sa nepredpokladá žiadny konkrétny výsledok (napríklad „žiadna viditeľná kontaminácia“) po čistení. Žalobkyně tvrdia, že viditeľné stopy kontaminácie môžu byť odstránené aj v neskoršom štádiu, počas rozrábania alebo balenia, teda nemôže im byť uložená žiadna prísna povinnosť vzťahujúca sa na výsledok („norma nulovej tolerancie“) po vypitvaní a čistení a pred chladením. Podľa nich by bolo technicky nemožné vyžadovať taký vysoký štandard vzhľadom na rýchlosť linky na zabíjanie v mechanickom procese. Okrem toho požiadavka na odstránenie viditeľnej kontaminácie po vypitvaní a pred chladením nie je nijako vedecky podložená, pretože čas, počas ktorého môže dôjsť ku kontaminácii, nastáva zvyčajne v skoršom štádiu, keď sa hydina šklbe.

58. Ostatní účastníci konania pred Súdnyim dvorom až na niekoľko menších rozdielov v podstate rozlišujú povinnosti bitúankov v štádiu pitvania od povinností v štádiu čistenia. Na jednej strane pitvanie musí byť vykonané starostlivo, aby sa zabránilo kontaminácii. Na druhej strane po vypitvaní a pred chladením, teda po tom, ako sa ukončilo čistenie, jatočné telá musia byť čisté a bez kontaminácie, keďže cieľom čistenia je odstrániť akúkoľvek viditeľnú zvyškovú kontamináciu.

59. S týmto názorom do veľkej miery súhlasím.

60. Bod 5 a bod 8 obsahujú dve odlišné, no dopĺňajúce sa povinnosti, ktoré platia pre rôzne štádiá jatočného procesu. Až po skončení štádia pitvania existuje povinnosť náležitej starostlivosti: linky na zabíjanie sa musia zriadiť a prevádzkovať takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii do najväčšej miery, ako je to technicky možné (bod 5). Po vypitvaní, prehliadke *post mortem* a čistení musia bitúanky zabezpečiť, aby boli jatočné telá bez kontaminácie (bod 8).

61. Po prvé zo znenia bodu 5 zjavne vyplýva, že bitúnky hydiny musia prijať všetky primerané a včasné opatrenia s cieľom zabrániť kontaminácii mäsa v každom štádiu jatočného procesu, konkrétne počas omráčenia, vykrvenia, sťahovania z kože, šklbania, pitvania alebo iného jatočného opracovania. Bitúnky musia najmä vyvinúť maximálne úsilie, aby zabezpečili, že pitvanie sa neuskutoční takým spôsobom, aby obsah zažívacieho traktu vytiekol na telo, čo by bolo zdrojom kontaminácie, ako je uvedené vyššie.¹⁹

62. Po druhé zo systematického výkladu bodu 5 vyplýva, že normotvorca Únie nemohol mať v úmysle, aby bolo pitvanie, ako jeden z krokov jatočného procesu, vždy bezchybné a aby nikdy nevedlo k žiadnej kontaminácii. Nielenže by to bolo neprimerané, ale prehliadka *post mortem* by bola nadbytočná. Ako v skutočnosti vyplýva z bodov 6 a 7, ktoré nasledujú v logickej súslednosti, bezprostredne po bode 5, časti, ktoré sú po prehliadke *post mortem* nepoživatelné pre ľudskú spotrebu, sa musia čo najskôr odstrániť z čistej časti prevádzky, a vnútornosti zostávajúce v tele sa musia úplne a čo najskôr vybrať. Tieto pravidlá jasne naznačujú, že bitúnky sa môžu v bezprostredne nasledujúcom štádiu skonštatovať a naprávať problémy, ktoré sa mohli vyskytnúť počas pitvania. Buď sa toto štádium dokončí, alebo sa celé telo odstráni.

63. V tejto súvislosti je potrebné poznamenať, že mäso vykazujúce znečistenie, fekálnu alebo inú kontamináciu sa posúdi ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu.²⁰ Ako však, podľa môjho názoru rozumne, na pojednávaní argumentovala dánska vláda, táto povinnosť sa musí vykladať striktné, v prípade väčšej kontaminácie tohto druhu. Ak je kontaminácia nepatrná, potom musí byť jatočné telo riadne očistené pred chladením. Ak sa tak nestalo alebo sa to nedá urobiť, mäso sa nakoniec posúdi ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu.

64. Po tretie niekoľko ďalších ustanovení v odlišných právnych predpisoch Únie potvrdzuje, že povinnosť zabrániť kontaminácii v štádiu pitvania znamená povinnosť „vynaložiť maximálnu snahu“ alebo „náležitú starostlivosť“. Procesy v bitúnku musia byť navrhnuté takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, pokiaľ je to technicky možné. Napríklad, musí dôjsť k fyzickej separácii zvierat a k vymedzeniu samostatného času a miesta počas jednotlivých časových úsekov zabíjania, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii.²¹ Postupy založené na zásadách HACCP pre bitúnky musia zabrániť, vylúčiť alebo prinajmenšom znížiť nebezpečenstvo na prijateľnú úroveň.²² Rovnako v súvislosti s otázkou *viditeľnej* kontaminácie bod 2 písm. b) kapitoly I oddielu I prílohy I nariadenia č. 854/2004 vyžaduje, aby úradný veterinárny lekár kontroloval, či *postupy* prevádzkovateľa, *pokiaľ je to možné*, zaručujú, aby mäso nebolo fekálne alebo inak kontaminované.

65. Ako sa jednomyselne zhodli všetci účastníci konania pred Súdny dvorom, bod 5 sa má vykladať tak, že vyžaduje, aby bitúnky prevádzkovali linku na zabíjanie, najmä na účely pitvania, takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii, ako je to v najväčšej miere *technicky možné*.

66. Pre lepšiu zrozumiteľnosť a vzhľadom na to, že žalobkyne predložili viaceré tvrdenia týkajúce sa mechaniky procesu zabíjania, by som rád doplnil jeden bod. Podľa môjho názoru je kategória „technická nemožnosť“ odlišná od kategórie „technicky možné, ale nákladné“. Potreba potenciálnej reštrukturalizácie výrobného procesu a/alebo vytvárania dodatočných nákladov prevádzkovateľom bitúnkov, teda zníženie zisku v tomto procese (napríklad, pokiaľ by to viedlo k nižšiemu ako súčasnému a približnému množstvu 10 000 kurčiat za hodinu, ktoré prechádzajú linkou na zabíjanie, aby bolo možné venovať viac času čisteniu), jednoznačne patria do druhej kategórie.

¹⁹ Body 46 až 53 týchto návrhov.

²⁰ Pozri bod 1 písm. s) kapitoly V oddielu II prílohy I nariadenia č. 854/2004.

²¹ Pozri bod 2 kapitoly II oddielu II prílohy III a bod 3 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004.

²² Pozri článok 5 nariadenia č. 852/2004.

67. Na druhej strane povinnosť stanovená v bode 8 sa týka ďalšej (nasledujúcej) fázy jatočného procesu, konkrétne konca reťazca „prípravy na tepelné spracovanie“. Má taktiež inú povahu. V bode 8 sa stanovuje dodatočná a prísnejšia povinnosť pre bitúnky, ktorá sa týka následnej fázy procesu, ak má byť mäso určené na konzumáciu. V tomto štádiu musí bitúnok zabezpečiť, aby bolo mäso v poslednej fáze bez kontaminácie.

68. Beriem na vedomie, že bod 8 výslovne neuvádza kontamináciu. Uvádza len požiadavky na čistenie a schladenie mäsa po vypitvaní a prehliadke. Súhlasím však s holandskou vládou, že účelom čistenia v tomto štádiu je odstrániť akúkoľvek, istotne viditeľnú, zvyškovú kontamináciu. Opäť, ako to podľa môjho názoru správne a rozumne navrhla dánska vláda,²³ ak by veľké množstvo kontaminácie viedlo k vyradeniu mäsa ako nespôsobilého pre ľudskú spotrebu v štádiu prehliadky *post mortem*, potom môže byť povolená drobná kontaminácia, ale následne by sa malo mäso dôkladne vyčistiť, aby bolo vhodné pre ľudskú spotrebu.

69. Z výkladu bodu 5 v spojení s bodom 8 tak vyplýva, že po prvé až do prehliadky *post mortem* by mali procesy bitúnkov fungovať spôsobom, ktorý by v čo najväčšej možnej miere zabránil akejkoľvek kontaminácii. Po druhé a v každom prípade zabitá hydina nesmie byť po očistení kontaminovaná.

2. Kedy sa má vykonať čistenie?

70. Zúčastnené strany prijali dva rozdielne prístupy k presnému okamihu, kedy by sa malo čistenie uvedené v bode 8 v priebehu jatočného procesu vykonať.

71. Podľa žalobkyní skutočnosť, že bod 8 najprv uvádza čistenie a potom chladenie, neznamena, že čistenie musí byť dokončené pred chladením. Z tohto ustanovenia len vyplýva, že čistenie sa musí začať pred chladením. Naopak, holandská vláda a ostatní účastníci konania trvajú na tom, že k čisteniu by malo dôjsť (a má byť dokončené) *pred* chladením, pretože ide o posledné čistenie mäsa v jatočnom procese. Bolo by príliš neskoro, keby sa čistenie vykonávalo vo fáze rozrábania alebo vykosťovania, ktoré sú mimochodom upravené v kapitole V, a nie v kapitole IV oddiele II prílohy III.

72. Podľa môjho názoru je celkom jasné, že čistenie požadované v zmysle bodu 8 by sa malo vykonať a dokončiť pred chladením.

73. Súhlasím s tým, že pri doslovnom výklade je bod 8 trochu nejasný. Stanovuje, že „po prehliadke a vypitvaní musia byť zabitú zvieratá očistené a čo najskôr schladené na teplotu neprevyšujúcu 4°C, ak sa mäso nerozrába, kým je teplé“. Zoradenie jednotlivých opísaných činností by znamenalo, že prehliadka sa robí pred vypitvaním (a nie po ňom) a že zabitú zvieratá musia byť vyčistené a schladené. Ak by sme sa sústredili na spojku „a“, mohlo by sa doslovne tvrdiť, že obe tieto činnosti sa môžu vykonať súčasne.

74. Štruktúra aj logika však jednoznačne spochybňujú také chápanie tohto ustanovenia.

75. Po prvé poradie a štruktúra jednotlivých bodov kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 jasne naznačujú, že jatočné telá najskôr podliehajú prehliadke *ante mortem*, po druhé, že sú zabíjané (všetky kroky stanovené v bode 5) a po tretie, že podliehajú prehliadke *post mortem* (bod 6). Teda vzhľadom na *dve série prehliadok*, ktoré sa majú uskutočniť, explicitná chronologická sekvencia sa nezdá byť úplne nesprávna. Čistenie sa vykoná po prehliadke (*post mortem*) a pred chladením.

²³ Pozri bod 63 vyššie.

76. Po druhé tento výklad bodu 8 je potvrdený účelom čistenia vodou, konkrétne odstránením akejkoľvek (viditeľnej) kontaminácie. Napriek tvrdeniam žalobkyní o rovnocennosti všetkých čistiacich procesov, ktoré prebiehajú počas jatočného procesu, fáza čistenia podľa bodu 8 je rozhodujúca, pretože, ako bolo uvedené v predchádzajúcej časti týchto návrhov, toto konkrétne čistenie je zásadné pre odstránenie akejkoľvek zvyškovej kontaminácie. Na základe toho by bolo z praktického hľadiska nelogické, ak by čistenie malo prebiehať *pred* prehliadkou *post mortem* alebo *po* ochladení. V prvom scenári by inšpektor nemohol riadne plniť svoje inšpekčné úlohy, pretože by predovšetkým nemohol odhaliť veľkú kontamináciu (pretože by bola odplavená). V druhom scenári existuje riziko krížovej kontaminácie jatočných tiel uvedené v bode 9 písm. a) kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004,²⁴ ak je znečistené telo schladzované ponorným chladiacim procesom.

77. Po tretie posledný uvedený bod tiež zdôrazňuje veľmi odlišný účel a povahu kontaktu jatočných tiel s vodou vo fáze čistenia na rozdiel od chladenia. Ako tvrdia žalobkyne, ponorenie jatočných tiel do nádrže na vodu s určitou teplotou na účely ich chladenia môže mať taktiež za následok do určitej miery ich čistenie. Avšak aj keby sa v tomto štádiu vynechala otázka kontaminácie, ktorá je uvedená v predchádzajúcom bode, faktom zostáva, že chladenie (rovnako ako rozrábanie alebo balenie) je jednoducho súčasťou iného procesu, ktorý nasleduje po tom, ako je ukončený reťazec „prípravy na tepelné spracovanie“, cieľom ktorého nie je mäso viac „pripraviť na tepelné spracovanie“, ale pripraviť ho na prepravu.

78. Súhrnne povedané, povinnosť, že „zvieratá musia byť očistené“, uvedená v bode 8, predstavuje povinnosť odstrániť akúkoľvek zvyšnú kontamináciu po vypitvaní a čistení, ale jasne *pred* začiatkom procesu chladenia.

C. Kontroly

79. Vnútroštátny súd sa svojou štvrtou otázkou snaží zistiť, ako sa majú vykonávať úradné kontroly; konkrétne, či príslušný orgán môže odstrániť jatočné telá z linky na zabíjanie a skontrolovať vonkajšiu aj vnútornú stranu a pod tukovým tkanivom, aby zistil, či sa na nich nachádza viditeľná kontaminácia.

80. Všetci účastníci konania odpovedali na túto otázku kladne, hoci žalobkyne namietajú normu nulovej tolerancie údajne uplatnenú inšpektormi.

81. Rád by som predbežne poznamenal, že existuje istá nejasnosť týkajúca sa povahy a právneho základu kontrol, o ktoré ide vo veci samej. Vnútroštátny súd sa odvoláva na ustanovenie nariadenia č. 854/2004, ktoré sa vzťahuje na prehliadky *post mortem*, konkrétne bod 1 časti D kapitoly II oddielu I prílohy I. Podľa žalobkyní však prehliadka *post mortem* nezahŕňa kontrolu prítomnosti kontaminácie na jatočných telách. Taká kontrola by bola nelogická vzhľadom na to, že prehliadka *post mortem* sa neuskutočňuje na konci, ale v polovici procesu „prípravy na tepelné spracovanie“, po ktorom jatočné telá prechádzajú ďalšími čistiacimi postupmi. Holandská vláda tvrdí, že vzhľadom na to, že predmetné kontroly zahŕňajú odber vzoriek po prehliadke *post mortem* a čistení, nie sú zamerané na identifikáciu možných chorôb. Ich právnym základom by mohol byť skôr článok 4 nariadenia č. 854/2004 a články 3 a 10 nariadenia č. 882/2004. Dánska vláda sa domnieva, že príslušným ustanovením by mohol byť aj bod 1 časti B kapitoly V oddielu IV prílohy I nariadenia č. 854/2004 o odbere vzoriek a dennej prehliadke vnútornosti.

²⁴

„Ak sa telá schladzujú ponorným chladiacim procesom, ...musí sa prijať každé preventívne opatrenie, aby sa zabránilo kontaminácii tiel...“

82. Ak vychádzame z vyjadrenia holandskej vlády, avšak samozrejme bez vylúčenia akéhokoľvek iného potenciálne relevantného právneho základu,²⁵ ktorého určenie v konečnom dôsledku prináleží vnútroštátnemu súdu, naozaj sa zdá, že články 3 a 10 nariadenia č. 882/2004, ktoré sa vo všeobecnosti týkajú úradných kontrol uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového a krmivového práva, by mohli slúžiť ako právny základ pre kontroly, o ktoré ide vo veci samej. Najmä článok 3 ods. 3 stanovuje, že „úradné kontroly sa budú uskutočňovať v každej fáze výroby, spracovania a distribúcie krmív alebo potravín, zvierat a živočíšnych výrobkov“. Článok 10 ods. 2 písm. b) bod i) predpokladá presnejšie kontroly krmív a potravín, najmä prostredníctvom odberu vzoriek.

83. Pokiaľ ide o rozsah právomocí úradných veterinárnych lekárov, na ktorý sa sústreďuje vnútroštátny súd, ustanovenia posledného uvedeného nariadenia sa osobitne netýkajú špecifických konaní. Toto nariadenie je vypracované v širšom zmysle. Právomoci inšpektorov by teda mohli zahŕňať prehliadky vonkajších a vnútorných povrchov a tukového tkaniva vzorky jatočných tiel odobratých z linky na zabíjanie, ktoré sa uskutočnia po čistení a pred chladením, aby sa uľahčila kontrola. Zdá sa teda celkom jasné, že príslušné vnútroštátne orgány sú oprávnené vykonávať kontroly v akejkoľvek fáze jatočného procesu.

84. Odpoveď na to, *kedy* môže byť vykonaná prehliadka, sa samozrejme líši od toho, *čo* je možné kontrolovať a podľa akého meradla. Odpoveď na túto poslednú uvedenú otázku bude poskytnutá krížovým odkazom na rozsah a povahu povinností, ktoré už boli uvedené vyššie;²⁶ bude závisieť od toho, či inšpektori overovali súlad s povinnosťami uvedenými v bode 5, alebo s tými, ktoré sú uvedené v bode 8. Z tejto identifikácie následne vychádza konkrétny štandard, ktorý môžu inšpektori náležite uplatňovať.

85. Vzhľadom na obmedzené informácie o presnej skutkovej a právnej povahe sporných kontrol nie je možné v tomto ohľade poskytnúť žiadne ďalšie usmernenia s výnimkou všeobecnej poznámky, že rovnako ako všetky ostatné, aj tieto kontroly by sa mali vykonávať vhodným a primeraným spôsobom. V závislosti od toho, čo presne sa má overiť a v ktorej fáze jatočného procesu, prostriedky zvolené na vykonanie konkrétnych prehliadok (počet vzoriek, bez ohľadu na to, či je nevyhnutné zastaviť linku, alebo či sa vzorka hydiny vezme z linky počas jej prevádzky atď.) musia byť primerané vzhľadom na to, čo sa má skontrolovať (umožniť tak, aby tieto kontroly boli skutočne reprezentatívne), ale aby nešli nad rámec toho, čo je nevyhnutné na ich riadne vykonanie.

D. Zhrnutie

86. Po vymedzení troch tém, ktoré sa týkajú piatich otázok vnútroštátneho súdu, uvádzam v záujme zrozumiteľnosti stručné odpovede na konkrétne prejudiciálne otázky.

87. Na prvú otázku sa má odpovedať kladne. Ak sa príslušné kontroly vykonávajú po pitvaní a čistení, teda overujú súlad s bodom 8, nemala by sa už vyskytnúť žiadna kontaminácia, najmä žiadna viditeľná kontaminácia.

88. Napriek niektorým ďalším otázkam, ktoré uviedol vnútroštátny súd, a konkrétne napriek dost podrobným tvrdeniam žalobkýň na pojednávaní, si nemyslím, že je úlohou Súdneho dvora ísť nad rámec tohto vyjadrenia. Aj keď samozrejme uznávam skutočne zaujímavú povahu diskusie o tom, či jedna alebo dve malé škvrny (a potenciálne akého priemeru) fekálií alebo žlče v zóne konečníka na jatočnom tele ešte môžu predstavovať „prijateľný“ stupeň kontaminácie (ako uviedli žalobkyne na pojednávaní ako príklad), úlohou Súdneho dvora nie je posúdiť skutkové okolnosti, ani ich vyhodnotiť s cieľom vyriešiť prejednávajúcu vec pred vnútroštátnym súdom.

²⁵ Je potrebné poznamenať, že článok 5 ods. 1 nariadenia č. 854/2004 oprávňuje úradných veterinárnych lekárov, aby vykonávali inšpekčné úlohy na bitúnkoch skôr exemplifikačným výpočtom, čo je potvrdzuje pojem „najmä pokiaľ ide o“.

²⁶ Pozri body 54 až 78 vyššie.

89. Na druhú otázku treba tiež odpovedať kladne: pojem kontaminácia zahŕňa kontamináciu fekáliami, žľouchou alebo obsahom hrvoľa.

90. Pokiaľ ide o tretiu otázku, čistenie by sa malo uskutočniť čo najskôr po pitvaní, ako je jasne uvedené v bode 8, a pred začiatkom procesu chladenia, rezania alebo balenia.

91. Pokiaľ ide o štvrtú otázku, napriek určitým nejasnostiam, pokiaľ ide o to, čo presne bolo kontrolované, na základe akých ustanovení právnych predpisov Únie, je celkom jasné, že verejné orgány môžu odstrániť niektoré jatočné telá z linky na zabíjanie a kontrolovať dodržiavanie príslušných požiadaviek v ktoromkoľvek štádiu, najmä však po čistení, z dôvodu rozhodujúcej povahy tejto operácie, kedy je hydina pripravená na tepelné spracovanie. Čo konkrétne môže byť kontrolované a na základe akého štandardu závisí od fázy, v ktorej sa uskutočňuje prehliadka, a teda od toho, či sa kontroluje súlad s povinnosťami podľa bodu 5, podľa bodu 8 alebo podľa iného uplatniteľného ustanovenia.

92. Vzhľadom na vyššie uvedené odpovede, a predovšetkým vzhľadom na odpoveď na prvú otázku, nie je potrebné odpovedať na piatu otázku.

V. Návrh

93. Vzhľadom na vyššie uvedené úvahy navrhujem, aby Súdny dvor odpovedal na otázky položené Rechtbank Rotterdam (súd v Rotterdame, Holandsko) takto:

- Body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu, sa majú vykladať v tom zmysle, že po pitvaní a čistení už jatočné telo hydiny nesmie obsahovať nijakú kontamináciu,
- Body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 zahŕňajú kontamináciu fekáliami, žľouchou a obsahom hrvoľa,
- Bod 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 sa má vykladať v tom zmysle, že čistenie sa musí uskutočniť po pitvaní, ale ešte pred chladením,
- Články 3 a 10 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá umožňujú príslušnému orgánu vykonať kontroly v ktoromkoľvek vhodnom štádiu jatočného procesu, a teda aj po čistení.