



Zbierka súdnych rozhodnutí

ROZSUĐOK SÚDNEHO DVORA (tretia komora)

z 12. septembra 2019*

„Návrh na začatie prejudiciálneho konania – Ochrana zdravia – Balík predpisov v oblasti hygieny – Nariadenie (ES) č. 853/2004 – Nariadenie (ES) č. 854/2004 – Hygiena potravín živočíšneho pôvodu – Hydinové mäso – Prehliadka jatočných tel *post mortem* – Viditeľná kontaminácia na jatočnom tele – Nulová tolerancia“

Vo veci C-347/17,

ktorej predmetom je návrh na začatie prejudiciálneho konania podľa článku 267 ZFEÚ, podaný rozhodnutím Rechtbank Rotterdam (súd v Rotterdame, Holandsko) z 8. júna 2017 a doručený Súdnemu dvoru 12. júna 2017, ktorý súvisí s konaním:

A a i.

proti

Staatssecretaris van Economische Zaken,

SÚDNY DVOR (tretia komora),

v zložení: predseda štvrtej komory M. Vilaras, vykonávajúci funkciu predsedu tretej komory, sudcovia J. Malenovský, L. Bay Larsen, M. Safjan a D. Šváby (spravodajca),

generálny advokát: M. Bobek,

tajomník: C. Strömholm, referentka,

so zreteľom na písomnú časť konania a po pojednávaní zo 4. októbra 2018,

so zreteľom na pripomienky, ktoré predložili:

- A a i., v zastúpení: E. Dans, advocaat,
- holandská vláda, v zastúpení: M. K. Bulterman, M. L. Noort, C. S. Schillemans a J. M. Hoogveld, splnomocnení zástupcovia,
- dánska vláda, v zastúpení: J. Nymann-Lindegren, M. Wolff a P. Ngo, splnomocnení zástupcovia,
- nemecká vláda, v zastúpení: pôvodne T. Henze a S. Eisenberg, neskôr S. Eisenberg, splnomocnení zástupcovia,
- fínska vláda, v zastúpení: H. Leppo, splnomocnený zástupca,

* Jazyk konania: holandčina.

– Európska komisia, v zastúpení: A. Bouquet a F. Moro, splnomocnení zástupcovia,
po vypočutí návrhov generálneho advokáta na pojednávaní 29. novembra 2018,
vyhlásil tento

Rozsudok

- 1 Návrh na začatie prejudiciálneho konania sa týka výkladu bodov 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), a bodu 1 časti D kapitoly II oddielu I prílohy I 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 (Ú. v. EÚ L 139, 2004, s. 206; Mim. vyd. 03/045, s. 75), zmeneného vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) č. 739/2011 z 27. júla 2011 (Ú. v. EÚ L 196, 2011, s. 3) (ďalej len „nariadenie č. 854/2004“).
- 2 Tento návrh bol podaný v rámci sporu medzi A a i., siedmimi bitúnkami hydiny so sídlom v Holandsku a Staatssecretaris van Economische Zaken (štátny tajomník pre hospodárstvo, Holandsko, ďalej len „štátny tajomník“) vo veci správnych pokút, ktoré tento štátny tajomník uložil za porušenia holandského zákona o zvieratách.

Právny rámec

Právo Únie

Nariadenie (ES) č. 178/2002

- 3 Nariadenie (ES) č. 178/2002 Európskeho parlamentu a Rady 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 (Ú. v. ES L 31, 2002, s. 1; Mim. vyd. 15/006, s. 463), vo svojom článku 3 bodoch 9 a 14 stanovuje:

„Na účely tohto nariadenia:

...

9. „riziko“ znamená funkciu pravdepodobnosti nepriaznivého účinku na zdravotný stav a závažnosť tohto účinku vyplývajúceho z ohrozenia;

...

14. „ohrozenie“ znamená biologický, chemický alebo fyzikálny faktor v potravinách alebo krmivách alebo podmienky, za ktorých potraviny alebo krmivá môžu vyvolať nepriaznivý účinok na zdravotný stav“.

- 4 Článok 14 tohto nariadenia, nazvaný „Požiadavky na bezpečnosť potravín“, stanovuje:

„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, spracúvania 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.

...

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.

...“

5 Podľa článku 17 uvedeného nariadenia, nazvaného „Zodpovednosť“:

„1. Prevádzkovatelia potravinárskych a krmivárskych podnikov vo všetkých stupňoch výroby, spracúvania a distribúcie v podnikoch, ktoré riadia, zabezpečia, aby potraviny alebo krmivá spĺňali požiadavky potravinového práva, ktoré sa týkajú ich činností a budú overovať, či sa také požiadavky plnia.

2. Členské štáty uvedú do účinnosti potravinové právo a budú monitorovať a overovať, či prevádzkovatelia potravinárskych a krmivárskych podnikov plnia príslušné požiadavky potravinového práva vo všetkých stupňoch výroby, spracúvania a distribúcie.

S týmto cieľom budú viesť systém úradných kontrol a iných činností tak, ako to vyžadujú okolnosti, vrátane informovania verejnosti o bezpečnosti potravín a krmív a riziku potravín a krmív, dohľadu nad bezpečnosťou potravín a krmív a iných monitorovacích aktivít týkajúcich sa všetkých stupňov výroby, spracúvania a distribúcie.

Členské štáty tiež ustanovia pravidlá o opatreniach a pokutách uplatniteľných na porušenia potravinového práva a práva týkajúceho sa krmív. Opatrenia a pokuty musia byť účinné, primerané a odrádzajúce.“

Nariadenie (ES) č. 852/2004

6 Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 2004, s. 1; Mim. vyd. 13/034, s. 319) vo svojom článku 2 ods. 1 písm. f) stanovuje:

„Na účely tohto nariadenia:

...

f) ‚kontaminácia‘ znamená prítomnosť alebo zavedenie nebezpečenstva“.

7 Článok 3 tohto nariadenia, nazvaný „Všeobecné povinnosti“, stanovuje:

„Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečujú, aby všetky stupne výroby, spracovania a distribúcie potravín pod ich kontrolou spĺňali príslušné hygienické požiadavky ustanovené v tomto nariadení.“

8 Článok 4 uvedeného nariadenia, nazvaný „Všeobecné a osobitné hygienické požiadavky“, stanovuje:

„1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú prvovýrobu a tie súvisiace činnosti, ktoré sú uvedené v prílohe I, dodržiavajú všeobecné hygienické ustanovenia ustanovené v prílohcasti A prílohy I a všetky osobitné požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004.

2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú akýkoľvek stupeň výroby, spracovania alebo distribúcie potravín nasledujúci po tých stupňoch, na ktoré sa vzťahuje odsek 1, dodržiavajú všeobecné hygienické požiadavky ustanovené v prílohe II a všetky osobitné požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prijímú, ako je to vhodné, tieto osobitné hygienické opatrenia:

- a) dodržiavanie mikrobiologických kritérií pre potraviny;
- b) postupy potrebné na splnenie cieľov stanovených na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia;
- c) dodržiavanie požiadaviek na kontrolu teplôt pre potraviny;
- d) zachovanie chladiarenského reťazca;
- e) odber vzoriek a analýza.

...“

9 Článok 5 nariadenia č. 852/2004, nazvaný „Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné body“, vo svojom odseku 1 stanovuje:

„Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia určiť, zaviesť a zachovávať trvalý postup alebo postupy založené na zásadách [*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) (analýza nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov)].“

Nariadenie č. 853/2004

10 Odôvodnenia 1, 2, 4, 9 a 10 nariadenia č. 853/2004 znejú takto:

„(1) Európsky parlament a Rada ustanovili nariadením (ES) č. 852/2004... všeobecné hygienické predpisy pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov.

(2) Určité potraviny môžu predstavovať špecifické nebezpečenstvá pre zdravie ľudí, ktoré si vyžadujú ustanovenie špecifických hygienických predpisov. Je to najmä v prípade potravín živočíšneho pôvodu, v ktorých sa často zistili mikrobiologické a chemické nebezpečenstvá.

...

(4) So zreteľom na ochranu zdravia ľudí, tieto predpisy obsahujú spoločné zásady, najmä vo vzťahu k zodpovednostiam výrobcov a príslušných orgánov, stavebnotechnickým, prevádzkovým a hygienickým požiadavkám na prevádzkarne, postupom schvaľovania prevádzkarní, požiadavkám na skladovanie a dopravu a zdravotné značky.

...

(9) Hlavnými cieľmi tejto novelizácie je zabezpečiť vysokú úroveň ochrany spotrebiteľa s ohľadom na bezpečnosť potravín, najmä tým, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v celom Spoločenstve budú podliehať rovnakým predpisom a zabezpečí sa správne fungovanie vnútorného trhu s produktmi živočíšneho pôvodu, čo prispeje k dosiahnutiu cieľov spoločnej poľnohospodárskej politiky.

(10) Je nevyhnutné zachovať, podrobnými hygienickými predpismi pre produkty živočíšneho pôvodu, ochranu spotrebiteľa, a ak sa to vyžaduje, zabezpečiť ju ich sprísnením.“

11 Článok 2 nariadenia č. 853/2004, nazvaný „Pojmy“, stanovuje:

„Na účely tohto nariadenia sa použijú nasledujúce pojmy:

1. pojmy ustanovené v nariadení (ES) č. 178/2002;
2. pojmy ustanovené v nariadení (ES) č. 852/2004;
3. pojmy ustanovené v prílohe I; a
4. všetky technické pojmy uvedené v prílohách II a III.“

12 Článok 3 nariadenia č. 853/2004, nazvaný „Všeobecné povinnosti“, vo svojom odseku 1 stanovuje:

„Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia dodržiavať príslušné ustanovenia príloh II a III.“

13 Bod 10 kapitoly IV oddielu I, nazvaného „Mäso domácich kopytníkov“, prílohy III tohto nariadenia stanovuje:

„Telá nesmú vykazovať viditeľnú fekálnu kontamináciu. Akákoľvek viditeľná kontaminácia sa musí bezodkladne odstrániť orezaním alebo použitím alternatívnych prostriedkov s rovnocenným účinkom“.

14 Kapitola II, nazvaná „Požiadavky na bitúnky“, oddielu II, nazvaného „Mäso hydiny a zajacovitých“, prílohy III stanovuje:

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

1. Musia mať miestnosť alebo krytý priestor na príjem zvierat a na ich prehliadku pred zabitím.
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, vrátane pridávania korenín k celým telám hydiny, ak príslušný orgán nepovolí jednotlivo od prípadu k prípadu časové oddelenie týchto operácií na určitom bitúnku;
 - c) zabezpečiť priestorové alebo časové oddelenie nasledujúcich operácií:
 - i) omračovanie a vykrvovanie;

- ii) šklbanie alebo sťahovanie kože a každé obáranie; a
- iii) expedovanie mäsa;
- d) byť zariadené tak, že sa zabráňuje dotyku mäsa s podlahami, stenami a konštrukciami;

a

- e) mať linky na zabíjanie (ak sa prevádzkujú), ktoré sú skonštruované tak, aby umožňovali trvalé napredovanie procesu zabíjania a zabráňovali 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.

...

- 6. Bitúnky musia mať samostatné miesto s vhodným vybavením na čistenie, umývanie a dezinfekciu:
 - a) dopravných zariadení, ako sú kletky;

a

- b) dopravných prostriedkov.

Tieto miesta a zariadenia podľa písmena b) nie sú povinné, ak sú v blízkosti úradne povolené miesta a zariadenia.

...“

- 15 Kapitola IV, nazvaná „Hygiena zabíjania“, oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 stanovuje:

„Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú bitúnky, na ktorých sa zabíja hydina alebo zajacovité, musia zabezpečiť dodržiavanie nasledujúcich požiadaviek.

...

- 2. Prevádzkovatelia bitúnkov musia dodržiavať pokyny príslušného orgánu, aby zabezpečili, aby sa prehliadka *ante mortem* vykonávala za vhodných podmienok.
- 3. Pokiaľ sú prevádzkarne schválené na zabíjanie rôznych živočíšnych druhov zvierat alebo na nakladanie s vtákmi bežcami (*Ratitae*) a malou voľne žijúcou zverou, musia sa prijať také preventívne opatrenia, aby sa časovým alebo priestorovým oddelením operácií vykonávaných s rôznymi živočíšnymi druhmi zabránilo krížovej kontaminácii. Na príjem a skladovanie tiel vtákov bežcov z farmových chovov, zabitých na farme a malej voľne žijúcej zveri, musia byť k dispozícii oddelené zariadenia.
- 4. Zvieratá privedené do miestnosti na zabíjanie, musia byť zabité bez zbytočného odkladu.
- 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.
- 6. Prevádzkovatelia bitúnkov musia dodržiavať pokyny príslušného orgánu, aby sa zabezpečilo, aby sa prehliadky *post mortem* vykonávali za vhodných podmienok, a najmä, aby sa zabité zvieratá dali riadne prehliadnúť.
- 7. Po prehliadke *post mortem*
 - a) sa musia čo najskôr odstrániť z čistej časti prevádzkarne časti nepoživatelné pre ľudskú spotrebu;

- b) nesmie prísť pozastavené mäso alebo posúdené ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu a nejedlé vedľajšie produkty do styku s mäsom posúdeným ako poživatelné pre ľudskú spotrebu; a
 - 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 zabitú 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.
 - b) Zariadenie sa musí úplne vyprázdniť, vyčistiť a vydezinfikovať vždy, keď je to potrebné, najmenej však raz denne.
10. Choré alebo podozrivé zvieratá a zvieratá zabitú pri eradikácii chorôb alebo programoch kontroly chorôb sa nesmú v prevádzkarni zabíjať, okrem prípadov, keď to povolí príslušný orgán. V tomto prípade sa zabíjanie musí vykonať pod úradným dozorom a musia sa prijať kroky na zabránenie kontaminácii; pred tým ako sa priestory znovu použijú, musia sa vyčistiť a vydezinfikovať.“

Nariadenie č. 854/2004

- 16 Nariadenie č. 854/2004 vo svojich odôvodneniach 4 a 8 uvádza:

„(4) Úradné kontroly produktov živočíšneho pôvodu by mali zohľadniť všetky aspekty, ktoré sú dôležité na ochranu zdravia ľudí, a pokiaľ je to vhodné, aj zdravia zvierat a pohody zvierat. Mali by byť založené na najaktuálnejších dostupných príslušných informáciách a mala by byť preto možnosť prispôbiť ich v prípade, ak sa získajú nové informácie.

...

(8) 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.“

- 17 Článok 4 tohto nariadenia, nazvaný „Všeobecné zásady úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie“, stanovuje:

„1. Členské štáty zabezpečia, aby prevádzkovatelia potravinárskych podnikov poskytovali všetku súčinnosť potrebnú na zabezpečenie toho, aby príslušný orgán mohol účinne vykonávať úradné kontroly.

Musia najmä

- umožniť vstup do všetkých budov, priestorov, k zariadeniam alebo inej infraštruktúre;

...

2. Príslušný orgán vykonáva úradné kontroly na overenie, či prevádzkovatelia potravinárskych podnikov dodržiavajú najmä požiadavky

a) nariadenia (ES) č. 852/2004;

b) nariadenia (ES) č. 853/2004;

...

3. Úradné kontroly uvedené v odseku 1 zahŕňajú

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

...

a

c) všetky osobitné úlohy auditu uvedené v prílohách.

...

5. Auditmi postupov založených na HACCP sa musí overovať, či prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uplatňujú tieto postupy nepretržite a riadne s osobitným zreteľom na tie postupy, ktoré majú poskytovať záruky uvedené v oddieli II prílohy II nariadenia (ES) č. 853/2004. Musí sa nimi najmä určiť, či v rozsahu, ktorý je možný, tieto postupy zaručujú, že produkty živočíšneho pôvodu

a) vyhovujú mikrobiologickým kritériám ustanoveným podľa právnych predpisov Spoločenstva;

...“

18 Článok 5 nariadenia č. 854/2004 uvádza:

„Členské štáty musia zabezpečiť, aby sa úradné kontroly čerstvého mäsa vykonávali v súlade s prílohou I.

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 bitúnkoch, 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.

...“

19 V kapitole I, nazvanej „Úlohy pri audite“, oddielu I prílohy I tohto nariadenia sa uvádza:

„1. Okrem všeobecných požiadaviek článku 4 ods. 4, ktoré sa týkajú auditov správnej hygienickej praxe, musí úradný veterinárny lekár overovať nepretržité dodržiavanie vlastných postupov prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktoré sa týkajú zberu, dopravy, skladovania,

manipulovania, spracovania a používania alebo likvidácie všetkých vedľajších živočíšnych produktov vrátane špecifikovaného rizikového materiálu, za ktoré je prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zodpovedný.

2. 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

...

- b) nebolo fekálne alebo inak kontaminované;

...“

- 20 V časti D, nazvanej „Prehliadka *post mortem*“, kapitoly II oddielu I prílohy I uvedeného nariadenia sa uvádza:

„1. Telá a k nim patriace vedľajšie jatočné produkty sa musia po zabití bez omeškania podrobiť inšpekcii *post mortem*. Musí sa prehliadnuť celý vonkajší povrch. Z toho dôvodu sa môže vyžadovať minimálna manipulácia s telami a vedľajšími jatočnými produktmi alebo špeciálne technické zariadenia. Osobitná pozornosť sa musí venovať zisteniu zoonotických chorôb a chorôb zvierat, pre ktoré sú stanovené veterinárne predpisy v právnych predpisoch Únie. Rýchlosť porážacej linky a počet prítomných pracovníkov vykonávajúcich prehliadku musí byť dostatočný na to, aby bolo možné vykonať náležitú inšpekciu.

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

...

- b) zisťovanie prítomnosti:

...

- ii) rezíduí alebo kontaminantov prekračujúcich limity ustanovené podľa legislatívy Spoločenstva;

- iii) nedodržania mikrobiologických kritérií,

alebo

- iv) iných faktorov, ktoré by si mohli vyžadovať, aby bolo mäso posúdené ako nepožítateľné pre ľudskú spotrebu alebo určenie obmedzení na jeho použitie,

najmä v prípade zvierat, ktoré boli naliehavo zabité.

...“

- 21 Kapitola V, nazvaná „Rozhodnutia, ktoré sa týkajú mäsa“, oddielu II prílohy I toho istého nariadenia stanovuje:

„1. Mäso sa posúdi ako nepožítateľné pre ľudskú spotrebu, ak

...

- g) nespĺňajú mikrobiologické kritériá ustanovené právnymi predpismi Spoločenstva, ktoré určujú, kedy môže byť potravina uvedená na trh;

...

i) obsahuje rezíduá alebo kontaminanty prevyšujúce limity ustanovené právnymi predpismi Spoločenstva. Akékoľvek prekročenie príslušného limitu musí, kde je to vhodné, viesť k ďalším dopĺňajúcim analýzam;

...

s) vykazuje znečistenie, fekálnu alebo inú kontamináciu;

...

u) podľa názoru úradného veterinárneho lekára po vyšetrení všetkých závažných informácií, môže predstavovať riziko pre ľudí alebo zvierat alebo, ak z akéhokoľvek iného dôvodu nie je vhodné na ľudskú spotrebu.

...“

22 Časť B kapitoly V oddielu IV prílohy I nariadenia č. 854/2004 stanovuje:

„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 vyšetrenia potrebné, ak je príčina na podozrenie, že mäso z príslušných vtákov môže byť nepoživatelné pre ľudskú spotrebu.

...“

Holandské právo

23 Článok 6.2 ods. 1 Wet houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (zákon, ktorý stanovuje ucelený rámec pre predpisy o chovaní zvierat a s tým súvisiace otázky) z 19. mája 2011 (Stb. 2011, č. 345, ďalej len „zákon o zvieratách“) stanovuje:

„Porušovanie ustanovení nariadení Európskej únie, ktoré sú zavedené na základe všeobecne záväzného nariadenia alebo ministerskej vyhlášky, týkajúcich sa otázok, na ktoré sa vzťahuje tento zákon, je zakázané.“

24 Článok 8.7 zákona o zvieratách stanovuje:

„Minister môže porušovateľovi uložiť správnu pokutu.“

25 Článok 2.4 Regeling van de Minister van Economische Zaken, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (vyhláška ministra hospodárstva č. WJZ/12346914, ktorá obsahuje ustanovenia pre živočíšne výrobky) zo 7. decembra 2012 (Stcrt. 2012, č. 25949) vo svojom odseku 1 písm. d) stanovuje:

„Ustanoveniami nariadení Európskej únie v zmysle článku 6.2 ods. 1 písm. d) zákona o zvieratách sú:

...

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

Konanie vo veci samej a prejudiciálne otázky

- 26 V rámci kontrol vykonaných Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (Holandský úrad pre potraviny a spotrebný tovar, Holandsko) na viacerých bitúnkoch hydiny bola na konci reťazca prípravy na tepelné spracovanie tesne pred chladením zistená kontaminácia fekáliami, obsahom hrvoľa a žlčou na jatočných telách hydiny. Tento úrad vypracoval protokoly, z ktorých vyplýva, že kontaminácia pochádzala z nedostatočných opatrení na zabránenie kontaminácii a že tieto bitúanky sa dopustili porušenia podľa článku 6.2 ods. 1 zákona o zvieratách a článku 2.4 ods. 1 vyhlášky ministra hospodárstva č. WJZ/12346914, a preto článku 3 ods. 1 nariadenia č. 853/2004 a bodov 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III tohto nariadenia.
- 27 Na základe týchto protokolov uložil štátny tajomník rozhodnutiami z 27. novembra, 11. decembra a 18. decembra 2015 každému z bitúnkov, o ktoré ide vo veci samej, rôzne pokuty vo výške 2 500 eur za porušenie zákona o zvieratách. Uvedené bitúanky podali proti týmto rozhodnutiam námietky štátnemu tajomníkovi, ktorý ich zamietol 29. apríla, 2. mája a 3. mája 2016.
- 28 Bitúanky, o ktoré ide vo veci samej, podali žalobu proti týmto posledným uvedeným rozhodnutiam na Rechtbank Rotterdam (súd v Rotterdame, Holandsko).
- 29 Bitúanky, o ktoré ide vo veci samej, tvrdia, že ani zo znenia, ani z kontextu ustanovení bodov 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 nemožno vyvodit', že stanovujú normu „nulovej tolerancie“ s cieľom vyhnúť sa akejkoľvek kontaminácii. Tvrdia, že jatočné telá musí byť možné vyčistiť ešte v štádiu chladenia alebo v neskoršom štádiu počas rozrábania a balenia. Spochybňujú tiež skutočnosť, že kontaminácia môže byť spôsobená fekáliami, obsahom hrvoľa a žlčou. Okrem toho spochybňujú spôsoby kontroly, pričom zdôrazňujú, že počas kontrol nemôžu byť jatočné telá odstránené z linky a že vizuálne možno prehliadnúť len vonkajšie povrchy.
- 30 Štátny tajomník naopak tvrdí, že uvedené ustanovenia obsahujú normu „nulovej tolerancie“, podľa ktorej nesmú jatočné telá hydiny obsahovať po štádiu pitvania a čistenia, ako aj pred štádiom chladenia nijakú viditeľnú kontamináciu. V tejto súvislosti zdôrazňuje, že štádium, v priebehu ktorého sa musí vykonať kontrola, je štádium pred chladením. Tvrdí, že pojem „kontaminácia“ sa vzťahuje aj na kontamináciu fekáliami, obsahom hrvoľa a žlčou. Pokiaľ ide o kontroly, štátny tajomník sa domnieva, že jatočné telá môžu byť odstránené z linky a že je tiež možné prehliadnúť vnútorné strany, ako aj časť pod tukovým tkanivom.
- 31 Za týchto podmienok Rechtbank Rotterdam (súd v Rotterdame), ktorý má pochybnosti o výklade uplatniteľných právnych predpisov Únie, rozhodol prerušiť konanie a položiť Súdnemu dvoru tieto prejudiciálne otázky:

- „1. Majú sa body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III k nariadeniu [č. 853/2004] 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, obsahom hrvoľa a žlčou?
3. V prípade kladnej odpovede na prvú otázku, má sa bod 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia [č. 853/2004] 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?“

O prejudiciálnych otázkach

- 32 Na úvod treba pripomenúť, že podľa ustálenej judikatúry Súdneho dvora v rámci postupu spolupráce medzi vnútroštátnymi súdmi a Súdny dvorom zakotveného v článku 267 ZFEÚ prislúcha Súdny dvor poskytnúť vnútroštátnemu súdu odpoveď potrebnú na rozhodnutie vo veci, o ktorej vnútroštátny súd rozhoduje. Vzhľadom na to Súdny dvor prináleží v prípade potreby preformulovať otázky, ktoré sú mu položené. Navyše Súdny dvor môže vziať do úvahy aj ustanovenia práva Únie, na ktoré sa vnútroštátny súd v znení svojich otázok neodvolával (rozsudok z 1. februára 2017, *Município de Palmela*, C-144/16, EU:C:2017:76, bod 20 a citovaná judikatúra).
- 33 V prejednávanej veci s cieľom poskytnúť vnútroštátnemu súdu užitočnú odpoveď treba prehodiť poradie otázok a preskúmať najprv druhú otázku, následne spoločne prvú, tretiu a prípadne piatu otázku, a napokon štvrtú otázku tak, ako boli preformulované.

O druhej prejudiciálnej otázke

- 34 Svojou druhou otázkou sa vnútroštátny súd v podstate pýta, či sa majú body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 vykladať v tom zmysle, že pojem „kontaminácia“ zahŕňa nielen kontamináciu fekáliami, ale aj kontamináciu obsahom hrvoľa a žlčou.
- 35 Treba uviesť, že ani bod 5, ani bod 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 nespresňujú, aké by mohli byť zdroje kontaminácie jatočných tiel pri porážke. Uvedený bod 5 totiž len uvádza, že „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“. Uvedený bod 8 výraz „kontaminácia“ nespomína.
- 36 Vnútroštátny súd má pochybnosti, pokiaľ ide o otázku, či fekálie, obsah hrvoľa a žlč sú súčasťou „zažívacieho ústrojenstva“ v zmysle bodu 5 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 a z tohto dôvodu ich možno považovať za zdroje kontaminácie v zmysle tohto nariadenia.
- 37 V tejto súvislosti treba uviesť, že jazykové verzie tohto nariadenia sa líšia, pokiaľ ide o pojmy použité v druhej vete bodu 5 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004. Zatiaľ čo holandská, nemecká a švédská jazyková verzia tohto ustanovenia, ktoré používajú výrazy „*inhoud van maag en darmen*“, „*Magen- und Darminhalt*“ a „*mag- och tarminnehåll*“, odkazujú na obsah žalúdka a čriev, dánska, anglická a francúzska jazyková verzia uvedeného ustanovenia, ktoré používajú výrazy „*fordøjelseskanalens indhold*“, „*digestive tract contents*“ a „*contenu du tractus digestif*“, majú zjavne širší význam.
- 38 V tomto kontexte treba pripomenúť, že podľa ustálenej judikatúry Súdneho dvora sa nemôže formulácia použitá v jednej z jazykových verzií ustanovenia práva Únie chápať ako jediný základ na výklad tohto ustanovenia, prípadne sa nemôže považovať za ustanovenie, ktoré má prednosť pred inými jazykovými verziami. Ustanovenia práva Únie sa musia vykladať a uplatňovať jednotným spôsobom pri zohľadnení existujúcich verzií vo všetkých jazykoch Únie. V prípade rozporu medzi rôznymi jazykovými verziami textu práva Únie sa má predmetné ustanovenie vykladať v závislosti od kontextu a účelu právneho predpisu, ktorého je súčasťou (pozri najmä rozsudok z 25. októbra 2018, *Tänzer & Trasper*, C-462/17, EU:C:2018:866, bod 20, ako aj citovanú judikatúru).

- 39 Pokiaľ ide po prvé o kontext dotknutého ustanovenia, treba uviesť, že v súlade s článkom 2 nariadenia č. 853/2004 sa na účely nariadenia č. 853/2004 použijú pojmy uvedené v nariadeniach č. 178/2002 a 852/2004. V tejto súvislosti článok 2 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 852/2004 definuje pojem „kontaminácia“ ako „prítomnosť alebo zavedenia nebezpečenstva“. Pojem „ohrozenie“ je vymedzený v článku 3 bode 14 nariadenia č. 178/2002 ako „biologický, chemický alebo fyzikálny faktor v potravinách alebo krmivách alebo podmienky, za ktorých potraviny alebo krmivá môžu vyvolať nepriaznivý účinok na zdravotný stav“.
- 40 Ako uviedol generálny advokát v bode 51 svojich návrhov, cieľom normotvorcu Únie bolo zjavne podporiť vysokú úroveň bezpečnosti potravín zachovaním širokej definície pojmu kontaminácia.
- 41 Túto analýzu potvrdzuje samotné znenie bodu 5 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004. Použitím výrazu „akejkoľvek kontaminácii“ vo francúzskom a nemeckom znení, a výrazu „kontaminácii“ v holandskom a tiež španielskom znení, ako aj použitím príslovky „najmä“ v tom istom bode, preukazuje, že normotvorca Únie sa snažil neobmedziť povinnosť zabrániť akejkoľvek kontaminácii na jej niektorú konkrétnu formu. Takisto bod 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III tohto nariadenia stanovuje postup, ktorý sa má uskutočniť po prehliadke a vypitvaní, a to najmä čistenie jatočných tiel, pričom sa táto povinnosť neobmedzí na odstránenie niektorých foriem kontaminácie.
- 42 Okrem toho z bodu 2 kapitoly I oddielu I prílohy I nariadenia č. 854/2004 vyplýva, že úradný veterinárny lekár kontroluje, či postupy prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ako sú bitúnky, v možnom rozsahu zaručujú, aby mäso „nebolo fekálne alebo inak kontaminované“. Treba konštatovať, že výrazy použité v súvislosti s povahou kontaminácie sú tiež veľmi široké, keďže použitie pojmu „inak“ potvrdzuje, že zdroje kontaminácie nie sú predmetom žiadneho osobitného obmedzenia.
- 43 Pokiaľ ide po druhé o cieľ nariadenia č. 853/2004, treba pripomenúť, že v odôvodnení 9 tohto nariadenia sa uvádza, že hlavnými cieľmi jeho novelizácie je zabezpečiť vysokú úroveň ochrany spotrebiteľa s ohľadom na bezpečnosť potravín. Odôvodnenie 10 uvedeného nariadenia navyše preukazuje, že zdravie spotrebiteľov má pre normotvorcu Únie prvoradý význam, keďže v ňom uvádza, že „je nevyhnutné zachovať, podrobnými hygienickými predpismi pre produkty živočíšneho pôvodu, ochranu spotrebiteľa, a ak sa to vyžaduje, zabezpečiť ju ich sprísnením“.
- 44 Všeobecná štruktúra nariadenia č. 853/2004, ako aj cieľ vysokej úrovne ochrany spotrebiteľov, ktorá sa má dosiahnuť, vyžadujú zahrnutie všetkých zdrojov kontaminácie. Pojem „zažívacie ústrojenstvo“ teda nemôže byť obmedzený na črevá a ich obsah. Ako totiž uviedol generálny advokát v bode 50 svojich návrhov, zažívacie ústrojenstvo zahŕňa nielen všetky orgány, ale aj obsah týchto orgánov, od úst až po konečník. Fekálie, obsah hrvoľa a žlč sú tak súčasťou zažívacieho ústrojenstva, a treba preto vychádzať z toho, že sa na ne vzťahujú povinnosti stanovené v bodoch 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004.
- 45 Vzhľadom na vyššie uvedené treba na druhú otázku odpovedať tak, že body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 sa majú vykladať v tom zmysle, že pojem „kontaminácia“ zahŕňa nielen kontamináciu fekáliami, ale aj kontamináciu obsahom hrvoľa a žlčou.

O prvej, tretej a piatej prejudiciálnej otázke

- 46 Svojou prvou a treťou otázkou, ktoré treba preskúmať spoločne, sa vnútroštátny súd v podstate pýta, či sa majú body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 vykladať v tom zmysle, že jatočné telá hydiny nesmú obsahovať nijakú viditeľnú kontamináciu už po štádiu čistenia a či k tomuto štádiu musí dôjsť pred štádiom chladenia. Za predpokladu, že sa toto ustanovenie bude vykladať v tom zmysle, že nevyžaduje absenciu viditeľnej kontaminácie, svojou piatou otázkou sa vnútroštátny súd Súdneho dvora v podstate pýta, či sa má uvedené ustanovenie v spojení s ustanoveniami nariadenia

č. 852/2004 vykladať v tom zmysle, že na účely zabezpečenia cieľa vysokej úrovne ochrany verejného zdravia sa kontrola príslušných orgánov musí obmedziť na overenie dodržiavania noriem HACCP bitúnkami.

- 47 V prvom rade sa vnútroštátny súd v skutočnosti snaží zistiť, či body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 stanovujú normu nulovej tolerancie, a to, že jatočné telá hydiny nesmú po štádiu pitvania vykazovať nijakú, či už viditeľnú, alebo neviditeľnú, kontamináciu. V druhom rade sa pýta, či za predpokladu, že sa táto norma uplatní, musí k jej uplatňovaniu dôjsť na konci linky na zabíjanie, teda pred štádiom chladenia.
- 48 Treba uviesť, že ani definícia pojmu „kontaminácia“ v článku 2 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 852/2004, ani body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 nerozlišujú medzi viditeľnou a neviditeľnou kontamináciou.
- 49 Z bodov 39 až 41 tohto rozsudku však vyplýva, že pojem „kontaminácia“ v zmysle bodov 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 je definovaný široko. Nemôže sa teda obmedzovať iba na pojem viditeľná kontaminácia.
- 50 V tejto súvislosti treba poznamenať, že normotvorca Únie dbal na rozlíšenie medzi rôznymi druhmi zvierat, a to najmä medzi mäsom domácich kopytníkov, hydiny a zajacovitých. V bode 10 kapitoly IV, týkajúcej sa hygieny zabíjania, oddielu I prílohy III tohto nariadenia pritom v prípade mäsa domácich kopytníkov výslovne uviedol, že jatočné telá patriace do tejto kategórie „nesmú vykazovať viditeľnú fekálnu kontamináciu“ a že „akákoľvek viditeľná kontaminácia sa musí bezodkladne odstrániť orezaním alebo použitím alternatívnych prostriedkov s rovnocenným účinkom“.
- 51 Treba konštatovať, že takéto spresnenie sa v kapitole venovanej hygiene zabíjania v prípade mäsa z hydiny a zajacovitých nenachádza. Normotvorca Únie chcel teda zachovať širokú definíciu pojmu kontaminácia v bodoch 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004, aby zahŕňala viditeľnú aj neviditeľnú kontamináciu.
- 52 V dôsledku toho v súlade s bodmi 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 sa pojem „kontaminácia“ vzťahuje ako na viditeľnú, tak aj na neviditeľnú kontamináciu.
- 53 Pokiaľ ide o otázku, v akom štádiu sa vyžaduje absencia akejkoľvek kontaminácie, či už je viditeľná, alebo nie, treba uviesť, že žalobcovia vo veci samej predovšetkým tvrdia, že normu nulovej tolerancie nie je možné splniť a že prípadné kontaminácie na jatočných telách v štádiu prípravy na tepelné spracovanie sa odstránia v priebehu chladenia alebo rozrábania, ako aj balenia. Bitúanky teda majú podľa žalobcov iba povinnosť vynaložiť maximálnu snahu počas celého jatočného procesu.
- 54 Toto tvrdenie nemôže uspieť.
- 55 Zo znenia bodu 5 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 vyplýva, že v štádiu porážky sa musia prijať všetky opatrenia na to, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, najmä vytekaniam obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania. Použitie slovesa „zabránilo“ svedčí o tom, že normotvorca Únie nechcel v tomto štádiu procesu uložiť povinnosť dosiahnutia výsledku, ale naopak nabádal bitúanky, aby prijali všetky možné opatrenia na zamedzenie kontaminácie jatočných tel. Absencia akejkoľvek viditeľnej kontaminácie v tomto štádiu by totiž bitúankom ukladala neprimeranú povinnosť.
- 56 Túto analýzu potvrdzuje skutočnosť, ako uviedol generálny advokát v bodoch 62 a 63 svojich návrhov, že prehliadka *post mortem*, ktorá má za cieľ odstrániť kontaminované jatočné telá, ktoré sú nepoživatelné pre ľudskú spotrebu, sa vykoná po štádiu pitvania v súlade s bodmi 6 a 7 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 a bodom 1 časti B kapitoly V oddielu IV prílohy I nariadenia č. 854/2004. Predovšetkým sa v tomto poslednom bode stanovuje, že všetky vtáky sa podrobia prehliadke *post mortem* podľa oddielov I a III prílohy I nariadenia č. 854/2004 a že okrem

toho musí úradný veterinárny lekár osobne vykonať dennú prehliadku vnútorností a telových dutín reprezentatívnej vzorky vtákov. V tejto súvislosti úradný veterinárny lekár v súlade s bodom 2 kapitoly I oddielu I prílohy I tohto nariadenia kontroluje, či postupy prevádzkovateľa v možnom rozsahu zaručujú, aby mäso nebolo fekálne alebo inak kontaminované.

- 57 Prehliadka *post mortem* má za cieľ práve roztriedenie častí nepoživatelných pre ľudskú spotrebu a ostatných častí, ktoré môžu prejsť do štádia čistenia, aby boli zbavené všetkých zostávajúcich nečistôt, ako je krv alebo obsah čriev. Toto štádium by bolo teda zjavne úplne zbytočné, ak by sa nulová tolerancia uplatnila od štádia pitvania, v ktorom nie je možná žiadna viditeľná kontaminácia.
- 58 Z poradia štádií spracovania, ktoré zvolil normotvorca Únie v bode 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004, naopak vyplýva, že čistenie sa musí uskutočniť pred chladením, a teda pred rozrábaním, balením a sprístupnením spotrebiteľovi. Po štádiu čistenia tak nesmie pretrvávať žiadna viditeľná kontaminácia.
- 59 V štádiu čistenia tak už kontrola, ktorú vykoná úradný veterinárny lekár, umožnila prijatie opatrení potrebných na zníženie nebezpečenstva na prijateľnú úroveň prostredníctvom očistenia častí, ktoré ešte možno očistiť, a v prípade, že nie je možné znížiť nebezpečenstvo na prijateľnú úroveň, prijať primerané nápravné opatrenia na zamedzenie tohto nebezpečenstva, a to vyhlásiť dotknuté časti za nepoživatelné pre ľudskú spotrebu v súlade so „zásadami HACCP“ v zmysle článku 5 nariadenia č. 852/2004.
- 60 Okrem toho riadne vykonanie štádia čistenia, ktorého výsledkom je jatočné telo zbavené akejkoľvek viditeľnej kontaminácie počas štádia chladenia, rozrábania a balenia, je o to dôležitejšie, že tieto štádiá už samy osebe predstavujú kritický bod vzhľadom na početné kontakty mäsa so znečistenými povrchmi alebo materiálmi. Ak v predchádzajúcom štádiu nie je nebezpečenstvo odstránené, hrozí jeho prenesenie alebo dokonca jeho rozšírenie v priebehu nasledujúceho štádia. Cieľ spočívajúci v dosiahnutí vysokej úrovne ochrany spotrebiteľov by bol preto vážne ohrozený.
- 61 Na rozdiel od toho, čo tvrdia žalobcovia vo veci samej, tak štádium chladenia nemá za cieľ očistiť jatočné telá na účely odstránenia akejkoľvek viditeľnej kontaminácie, ale má predovšetkým za cieľ zabrzdiť rozmnoženie mikroorganizmov a zakonzervovať mäso na účely pokračovania v štádiu rozrábania a balenia za najlepších podmienok.
- 62 Na prvú a tretiu otázku treba preto odpovedať tak, že body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 sa majú vykladať v tom zmysle, že jatočné telá hydiny už nesmú po štádiu čistenia a pred štádiom chladenia obsahovať nijakú viditeľnú kontamináciu.
- 63 Vzhľadom na odpoveď na prvú a tretiu otázku nie je potrebné odpovedať na piatu otázku.

O štvrtej prejudiciálnej otázke

- 64 Svojou štvrtou otázkou sa vnútroštátny súd v podstate pýta, či sa má bod 1 časti D kapitoly II oddielu I prílohy I nariadenia č. 854/2004 vykladať v tom zmysle, že bráni tomu, aby príslušný orgán na účely prehliadky jatočných tiel hydiny odobral tieto telá z linky na zabíjanie a vykonal ako vonkajšiu, tak aj vnútornú prehliadku týchto tiel a v prípade potreby nahliadol pod ich tukové tkanivo.
- 65 Z odôvodnenia 4 tohto nariadenia vyplýva, že úradné kontroly produktov živočíšneho pôvodu by mali zohľadniť všetky aspekty, ktoré sú dôležité na ochranu verejného zdravia.
- 66 Okrem toho článok 4 ods. 1 tohto nariadenia stanovuje, že „členské štáty zabezpečia, aby prevádzkovatelia potravinárskych podnikov poskytovali všetku súčinnosť potrebnú na zabezpečenie toho, aby príslušný orgán mohol účinne vykonávať úradné kontroly“.

- 67 Treba tiež pripomenúť, že bod 1 časti D kapitoly II oddielu I prílohy I uvedeného nariadenia stanovuje, že na účely prehliadky *post mortem* „sa musí prehliadnúť celý vonkajší povrch“ a „z toho dôvodu sa môže vyžadovať minimálna manipulácia s telami a vedľajšími jatočnými produktmi alebo špeciálne technické zariadenia“, „rýchlosť porážacej linky a počet prítomných pracovníkov vykonávajúcich prehliadku musí byť dostatočný na to, aby bolo možné vykonať náležitú inšpekciu“. Navyše v súlade s bodom 1 písm. a) časti B kapitoly V oddielu IV prílohy I toho istého nariadenia okrem prehliadky *post mortem* stanovenej pre všetko čerstvé mäso „musí úradný veterinárny lekár osobne vykonať dennú prehliadku vnútorností a telových dutín reprezentatívnej vzorky vtákov“.
- 68 Okrem toho bod 2 časti D kapitoly II oddielu I prílohy I nariadenia č. 854/2004 stanovuje, že príslušný orgán môže pristúpiť k ďalším vyšetreniam, ako sú napríklad prehmatanie (palpácia) a narezanie (incízia) častí tiel a vedľajších jatočných produktov a laboratórne testy, vždy, keď sa to považuje za potrebné.
- 69 Z vyššie uvedeného vyplýva, že normotvorca Únie s cieľom dosiahnuť vysokú úroveň ochrany verejného zdravia stanovil normy minimálnej kontroly, pokiaľ ide o mäso z hydiny, a to vonkajšiu prehliadku jatočných tiel, ako aj vnútorné preskúmanie vzorky jatočných tiel, pričom príslušnému orgánu ponecháva širokú mieru voľnej úvahy, aby mohol pristúpiť k dôkladnejším kontrolám, ako sú analýzy, ak sa domnieva, že je to potrebné.
- 70 V tejto súvislosti sa môže odobratie jatočného tela hydiny z linky na zabíjanie na účely preskúmania tukového tkaniva javiť ako nevyhnutné predovšetkým na odhalenie ochorenia nepriaznivého pre zdravie ľudí, akým je vtáčia chrípka, a primerané vzhľadom na význam, ktorý má cieľ ochrany verejného zdravia.
- 71 V každom prípade prináleží vnútroštátnemu súdu, aby vzhľadom na skutočnosti, ktoré mu boli predložené, určil, či prostriedky použité na účely vykonania prehliadky jatočných tiel hydiny boli vhodné na dosiahnutie cieľa, ktorý dotknutá právna úprava legitímne sleduje, a neprekračovali rámec toho, čo je nevyhnutné na jeho dosiahnutie.
- 72 Na štvrtú otázku treba preto odpovedať tak, že bod 1 časti D kapitoly II oddielu I prílohy I nariadenia č. 854/2004 sa má vykladať v tom zmysle, že nebráni tomu, aby príslušný orgán na účely prehliadky jatočných tiel hydiny odobral tieto telá z linky na zabíjanie a vykonal ako vonkajšiu, tak aj vnútornú prehliadku týchto tiel a v prípade potreby nahliadol pod ich tukové tkanivo, a to pod podmienkou, že táto prehliadka nepresahuje rámec toho, čo je nevyhnutné na zabezpečenie účinnosti tejto kontroly, čo prináleží overiť vnútroštátnemu súdu.

O trovách

- 73 Vzhľadom na to, že konanie pred Súdny dvorom má vo vzťahu k účastníkom konania vo veci samej incidenčný charakter a bolo začaté v súvislosti s prekážkou postupu v konaní pred vnútroštátnym súdom, o trovách konania rozhodne tento vnútroštátny súd. Iné trovy konania, ktoré vznikli v súvislosti s predložením pripomienok Súdnemu dvoru a nie sú trovami uvedených účastníkov konania, nemôžu byť nahradené.

Z týchto dôvodov Súdny dvor (tretia komora) rozhodol takto:

- 1. 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 pojem „kontaminácia“ zahŕňa nielen kontamináciu fekáliami, ale aj kontamináciu obsahom hrvoľa a žĺcou.**

2. **Body 5 a 8 kapitoly IV oddielu II prílohy III nariadenia č. 853/2004 sa majú vykladať v tom zmysle, že jatočné telá hydiny už nesmú po štádiu čistenia a pred štádiom chladenia obsahovať nijakú viditeľnú kontamináciu.**
3. **Bod 1 časti D kapitoly II oddielu I prílohy I 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, zmeneného vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) č. 739/2011 z 27. júla 2011, sa má vykladať v tom zmysle, že nebráni tomu, aby príslušný orgán na účely prehliadky jatočných tiel hydiny odobral tieto telá z linky na zabíjanie a vykonal ako vonkajšiu, tak aj vnútornú prehliadku týchto tiel a v prípade potreby nahliadol pod ich tukové tkanivo, a to pod podmienkou, že táto prehliadka nepresahuje rámec toho, čo je nevyhnutné na zabezpečenie účinnosti tejto kontroly, čo prináleží overiť vnútroštátnemu súdu.**

Podpisy