



Rättsfallssamlingen

DOMSTOLENS DOM (tredje avdelningen)

den 12 september 2019*

”Begäran om förhandsavgörande – Hälsoskydd – Hygienregler – Förordning (EG) nr 853/2004 – Förordning (EG) nr 854/2004 – Hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung – Kött från fjäderfä – Besiktning efter slakt av slaktkroppar – Synlig kontaminering på slaktkroppar – Nolltolerans”

I mål C-347/17,

angående en begäran om förhandsavgörande enligt artikel 267 FEUF, framställd av Rechtbank Rotterdam (Domstolen i första instans i Rotterdam, Nederländerna) genom beslut av den 8 juni 2017, som inkom till domstolen den 12 juni 2017, i målet

A m.fl.

mot

Staatssecretaris van Economische Zaken,

meddelar

DOMSTOLEN (tredje avdelningen)

sammansatt av ordföranden på fjärde avdelningen M. Vilaras, tillika tillförordnad ordförande på tredje avdelningen, samt domarna J. Malenovský, L. Bay Larsen, M. Safjan och D. Šváby (referent),

generaladvokat: M. Bobek,

justitiesekreterare: handläggaren C. Strömholm,

efter det skriftliga förfarandet och förhandlingen den 4 oktober 2018,

med beaktande av de yttranden som avgetts av:

- A m.fl., genom E. Dans, advocaat,
- Nederländernas regering, genom M.K. Bulterman, M.L. Noort, C.S. Schillemans och J.M. Hoogveld, samtliga i egenskap av ombud,
- Danmarks regering, genom J. Nymann-Lindegren, M. Wolff och P. Ngo, samtliga i egenskap av ombud,

* Rättegångsspråk: nederländska.

- Tysklands regering, inledningsvis genom T. Henze och S. Eisenberg, därefter av den sistnämnde, båda i egenskap av ombud,
 - Finlands regering, genom H. Leppo, i egenskap av ombud,
 - Europeiska kommissionen, genom A. Bouquet och F. Moro, båda i egenskap av ombud,
- och efter att den 29 november 2018 ha hört generaladvokatens förslag till avgörande,
följande

Dom

- 1 Begäran om förhandsavgörande avser tolkningen av bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 139, 2004, s. 55 och rättelser i EUT L 226, 2004, s. 22, och EUT L 160, 2013, s. 15) och bilaga I, avsnitt I, kapitel II, D, punkt 1, till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (EUT L 139, 2004, s. 206, och rättelser i EUT L 226, 2004, s. 83 och EUT L 160, 2013, s. 22), i dess lydelse enligt kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 739/2011 av den 27 juli 2011 (EUT L 196, 2011, s. 3) (nedan kallad förordning nr 854/2004).
- 2 Begäran har framställts i ett mål mellan A m.fl., sju fjäderfäslakterier i Nederländerna, och Staatssecretaris van Economische Zaken (statssekreterare för ekonomiska frågor, Nederländerna) (nedan kallad statssekreteraren). Målet rör de administrativa sanktionsavgifter som den sistnämnde har beslutat om på grund av överträdelser av den nederländska djurlagen.

Tillämpliga bestämmelser

Unionsrätt

Förordning (EG) nr 178/2002

- 3 Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EGT L 31, 2002, s. 1) föreskriver i artikel 3 leden 9 och 14:

”I denna förordning avses med

...

9. *risk*: funktion av sannolikheten för en negativ hälsoeffekt och denna effekts allvarlighetsgrad till följd av en fara.

...

14. *fara*: biologisk, kemisk eller fysikalisk agens i eller i form av livsmedel eller foder som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt.”

4 I artikel 14, med rubriken ”Krav på livsmedelssäkerhet”, anges följande:

”1. Livsmedel skall inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra.

2. Livsmedel skall anses som icke säkra om de anses vara

a) skadliga för hälsan,

b) otjänliga som människoföda.

3. När man fastställer om ett livsmedel inte är säkert skall man ta hänsyn till

a) konsumenternas normala användningsförhållanden, och i alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan, och

b) den information som ges konsumenterna, däribland information på etiketten eller annan information som konsumenterna har allmän tillgång till om hur man kan undvika särskilda skadliga effekter på hälsan av vissa livsmedel eller livsmedelskategorier.

...

5. När man fastställer om ett livsmedel är otjänligt som människoföda skall det tas hänsyn till om livsmedlet är olämpligt som människoföda i enlighet med dess avsedda användningsområde, eftersom det kan vara förorenat antingen genom främmande ämnen eller på annat sätt, eller genom förruttelse, försämring eller nedbrytning.

...”

5 I artikel 17 i nämnda förordning, som har rubriken ”Skyldigheter”, föreskrivs följande:

”1. Livsmedels- och foderföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel och foder uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls.

2. Medlemsstaterna skall införa livsmedelslagstiftning samt övervaka och kontrollera att livsmedels- och foderföretagarna uppfyller de relevanta kraven i livsmedelslagstiftningen på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.

De skall i detta syfte upprätthålla ett system för officiella kontroller och andra åtgärder med hänsyn till omständigheterna, däribland information till allmänheten om livsmedels- och fodersäkerhet och riskerna med livsmedel och foder, övervakning av livsmedels- och fodersäkerheten och annan övervakning på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.

Medlemsstaterna skall också fastställa bestämmelser om vilka åtgärder och påföljder som gäller för överträdelse av livsmedels- och foderlagstiftningen. De åtgärder och påföljder som föreskrivs skall vara effektiva, proportionella och avskräckande.”

Förordning (EG) nr 852/2004.

- 6 I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (EUT L 139, 2004, s. 1) föreskrivs följande i artikel 2.1 f):

”I denna förordning avses med

...

f) *kontaminering*: förekomst eller införande av en fara.”

- 7 I artikel 3, som har rubriken ”Allmän skyldighet”, föreskrivs följande:

”Livsmedelsföretagare skall se till att alla de led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som de ansvarar för uppfyller de relevanta hygienkraven i denna förordning.”

- 8 I artikel 4 i förordningen, med rubriken ”Allmänna och särskilda hygienkrav”, föreskrivs följande:

”1. Livsmedelsföretagare som bedriver primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet enligt bilaga I skall följa de allmänna hygienbestämmelserna i bilaga I del A och alla särskilda krav i förordning (EG) nr 853/2004.

2. Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i ett led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som ligger efter de led för vilka punkt 1 är tillämplig skall uppfylla de allmänna hygienkraven i bilaga II och alla särskilda krav i förordning (EG) nr 853/2004.

3. Livsmedelsföretagare skall i förekommande fall vidta följande särskilda hygienåtgärder:

- a) Uppfyllande av mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
- b) Nödvändiga förfaranden för att uppfylla de mål som fastställts för att uppnå denna förordnings syften.
- c) Uppfyllande av temperaturkriterier för livsmedel.
- d) Upprätthållande av kylkedjan.
- e) Provtagning och analys.

...”

- 9 I artikel 5 i förordning nr 852/2004, som har rubriken ”Faroanalys och kritiska styrpunkter”, föreskrivs följande i punkt 1:

”Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna [Hazard Analysis Critical Control Point (faroanalys av kritiska styrpunkter)].”

Förordning nr 853/2004

10 Skälen 1, 2, 4, 9 och 10 i förordning nr 853/2004 har följande lydelse:

”(1) Genom förordning (EG) nr 852/2004 ... fastställde Europaparlamentet och rådet grundläggande regler för livsmedelshygien för livsmedelsföretagare.

(2) För vissa livsmedel, som kan utgöra en särskild fara för människors hälsa, krävs det särskilda hygienregler. Detta gäller särskilt livsmedel av animaliskt ursprung, i fråga om vilka förekomsten av mikrobiologiska och kemiska faror ofta har rapporterats.

...

(4) Dessa regler innehåller gemensamma principer för folkhälsan, i synnerhet när det gäller tillverkarens och behöriga myndigheters ansvar, krav på anläggningarnas struktur, drift och hygien, förfaranden för godkännande av anläggningarna, krav på lagring och transport samt märkning med kontrollmärke.

...

(9) Huvudsyftena med omarbetningen är att säkerställa en hög konsumentskyddsnivå med avseende på livsmedelssäkerhet, särskilt genom att samma regler skall gälla för livsmedelsföretagare i hela gemenskapen, samt att se till att den inre marknaden för produkter av animaliskt ursprung fungerar väl och på så sätt bidrar till att den gemensamma jordbrukspolitikens mål uppnås.

(10) De närmare hygienreglerna för produkter av animaliskt ursprung måste behållas och, där konsumentskyddet så kräver, förstärkas.”

11 I artikel 2 i förordning nr 853/2004, med rubriken ”Definitioner”, föreskrivs följande:

”I denna förordning skall följande definitioner gälla:

1. De definitioner som fastställs i förordning (EG) nr 178/2002.
2. De definitioner som fastställs i förordning (EG) 852/2004.
3. De definitioner som fastställs i bilaga I.
4. Tekniska definitioner i bilagorna II och III.”

12 Artikel 3 i förordning nr 853/2004 har rubriken ”Allmänna skyldigheter”. I punkt 1 i denna artikel föreskrivs följande:

”Livsmedelsföretagare skall följa tillämpliga bestämmelser i bilagorna II och III.”

13 I bilaga III till denna förordning, i avsnitt I, benämnt ”Kött från tama hov- och klövdjur”, föreskrivs följande i kapitel IV, punkt 10:

”Ingen synlig fekal kontaminering får finnas på slaktkropparna. All synlig kontaminering skall utan dröjsmål avlägsnas genom putsning eller på alternativt sätt med motsvarande verkan.”

- 14 I bilaga III, avsnitt II, med rubriken ”Kött från fjäderfä och hardjur”, föreskrivs följande i kapitel II, benämnt ”Krav för slakterier”:

”Livsmedelsföretagare skall se till att slakterier där fjäderfän och hardjur slaktas är byggda, utformade och utrustade i enlighet med följande krav:

1. De skall ha en lokal eller ett täckt utrymme för mottagning och besiktning av djuren före slakt.
2. För att undvika kontaminering av kött skall slakterier
 - a) ha tillräckligt många lämpliga lokaler för att arbetsmomenten skall kunna utföras,
 - b) ha ett separat utrymme avdelat för urtagning och vidareberedning, bland annat tillsats av smakämnen i hela slaktkroppar av fjäderfän, såvida inte den behöriga myndigheten i varje enskilt fall tillåter att dessa arbetsmoment skiljs åt i tid inom ett visst slakteri,
 - c) se till att följande arbetsmoment skiljs åt i rum eller tid:
 - i) Bedövning och avblodning.
 - ii) Plockning eller avhudning och eventuell skållning.
 - iii) Avsändning av kött,
 - d) ha installationer som förhindrar att köttet kommer i kontakt med golv, väggar eller inredning,

och
 - e) ha slaktband (där sådana används) som är utformade på ett sådant sätt att slaktförfarandet kan pågå fortlöpande och korskontaminering undviks mellan de olika delarna av slaktbandet. Om mer än ett slaktband används i samma lokaler, skall de vara åtskilda så att ingen korskontaminering sker.

...

6. Det skall finnas en separat plats med lämpliga anordningar för rengöring, avspolning och desinficering av
 - a) transportutrustning, till exempel lådor,

och
 - b) transportmedel.

Dessa platser och anordningar är inte obligatoriska för b, om officiellt godkända platser och anordningar finns i närheten.

...”

- 15 Bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, till förordning nr 853/2004, med rubriken ”Slakthygien”, har följande lydelse:

”Livsmedelsföretagare som driver slakterier där fjäderfä eller hardjur slaktas skall se till att följande krav uppfylls:

...

2. Den som ansvarar för driften på ett slakteri skall följa den behöriga myndighetens instruktioner så att besiktningen före slakt genomförs under lämpliga betingelser.

3. Om anläggningar är godkända för slakt av olika djurarter eller för att hantera slaktkroppar av hägnade strutsfåglar och frilevande småvilt, skall försiktighetsåtgärder vidtas för att genom åtskillnad antingen i tid eller i rum av de arbetsmoment som utförs på de olika arterna förhindra korskontaminering mellan dessa. Det skall finnas särskilda utrymmen för att ta emot respektive lagra slaktkroppar av hägnade strutsfåglar som slaktats på jordbruksanläggningen och av småvilt.
4. Fjäderfän som förs in i slaktlokalen skall slaktas utan onödigt dröjsmål.
5. Bedövning, avblodning, avhudning eller plockning, urtagning och annan uppslaktning skall utföras utan onödigt dröjsmål och på ett sådant sätt att kontaminering av köttet undviks. I synnerhet skall åtgärder vidtas för att förhindra att mag- och tarminnehåll kommer ut under urtagningen.
6. Den som ansvarar för driften på ett slakteri skall följa den behöriga myndighetens instruktioner för att se till att besiktningen efter slakt genomförs under lämpliga betingelser, och särskilt att slaktade djur kan besiktigas på korrekt sätt.
7. Efter besiktning efter slakt gäller följande:
 - a) Delar som är otjänliga som livsmedel skall så snart som möjligt avlägsnas från den rena delen av anläggningen.
 - b) Kött som tagits i beslag eller förklarats otjänligt som livsmedel och oätliga biprodukter får inte komma i kontakt med kött som förklarats tjänligt som livsmedel.
 - c) Inälvor eller delar av dessa som inte har avlägsnats från slaktkroppen skall, med undantag av njurar, om möjligt avlägsnas fullständigt och så snart som möjligt, såvida inte den behöriga myndigheten medgivit något annat.
8. Efter besiktning och urtagning skall slaktade djur så snart som möjligt rengöras och kylas ned till en temperatur på högst 4 °C, utom om köttet styckas när det är varmt.
9. När slaktkroppar vattenkyls skall följande beaktas:
 - a) Alla försiktighetsåtgärder skall vidtas för att undvika kontaminering av slaktkroppar, varvid hänsyn skall tas till sådana parametrar som slaktkroppens vikt, vattnets temperatur, vattenflödets volym och riktning samt kyltiden.
 - b) Utrustningen skall tömmas helt, rengöras och desinficeras när det behövs och minst en gång om dagen.
10. Sjuka eller misstänkt sjuka djur och djur som slaktas enligt program för utrotning eller bekämpning av djursjukdomar får slaktas på anläggningen endast med tillstånd av den behöriga myndigheten. Slakten skall då ske under offentlig tillsyn, och det skall vidtas åtgärder för att undvika kontaminering; lokalerna skall rengöras och desinficeras innan de får användas på nytt.”

Förordning nr 854/2004

- 16 Skälen 4 och 8 i förordning nr 854/2004 har följande lydelse:

”(4) Offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung bör omfatta alla aspekter av betydelse för skydd av folkhälsan och, i förekommande fall, djurs hälsa och djurskydd. Den bör bygga på senaste tillgänglig relevant information, och det bör därför vara möjligt att anpassa den allteftersom relevant ny information blir tillgänglig.

...

(8) Offentlig kontroll av köttproduktionen är nödvändig för att kontrollera att livsmedelsföretagare efterlever hygienreglerna och uppfyller de kriterier och mål som fastställs i gemenskapslagstiftningen. Den offentliga kontrollen bör omfatta revisioner av livsmedelsföretagarnas verksamhet samt inspektioner, inklusive kontroller av livsmedelsföretagarnas egenkontroll.”

17 Artikel 4 i denna förordning, benämnd ”Allmänna principer för offentlig kontroll av alla produkter av animaliskt ursprung som omfattas av denna förordning” föreskriver:

”1. Medlemsstaterna skall se till att livsmedelsföretagarna ger de behöriga myndigheterna allt stöd som behövs för att den offentliga kontrollen skall kunna genomföras effektivt.

De skall särskilt

– ge tillträde till sina byggnader, lokaler, anläggningar och annan infrastruktur,

...

2. Genom offentlig kontroll skall den behöriga myndigheten kontrollera att livsmedelsföretagare uppfyller kraven i

a) förordningen (EG) nr 852/2004,

b) förordning (EG) nr 853/2004,

...

3. Den offentliga kontroll som avses i punkt 1 skall omfatta

a) revision av god hygienpraxis och förfarande baserade på principer för faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP),

...

och

c) alla särskilda revisionsuppgifter som anges i bilagorna till denna förordning.

...

5. Vid revision av HACCP-baserade förfaranden skall det kontrolleras att livsmedelsföretagarna fortlöpande tillämpar dessa förfaranden på rätt sätt, och särskild vikt skall fästas vid att säkerställa att förfarandena ger de garantier som anges i avsnitt II i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004. Det skall särskilt kontrolleras om förfarandena, så långt det är möjligt, garanterar att produkterna av animaliskt ursprung

a) uppfyller de mikrobiologiska kriterierna i gemenskapslagstiftningen,

...”

18 I artikel 5 i förordning nr 854/2004 föreskrivs följande:

”Medlemsstaterna skall se till att offentlig kontroll i fråga om färskt kött äger rum i enlighet med bilaga I.

1. Den officiella veterinären skall genomföra inspektionsuppgifter i slakterier, vilthanteringsanläggningar och styckningsanläggningar som släpper ut färskt kött på marknaden i enlighet med de allmänna kraven i avsnitt I kapitel II i bilaga I och de särskilda kraven i avsnitt IV, särskilt när det gäller
 - a) information från livsmedelskedjan,
 - b) besiktning före slakt,
 - c) djurskydd,
 - d) besiktning efter slakt,
 - e) specificerat riskmaterial och andra animaliska biprodukter,och
 - f) laboratorieundersökning.

...”

- 19 Bilaga I, avsnitt I, kapitel I, till denna förordning, med rubriken ”Revisionsuppgifter”, har följande lydelse:

- ”1. Utöver de allmänna kraven i artikel 4.4 när det gäller revision av god hygienpraxis skall den officiella veterinären kontrollera att livsmedelsföretagarnas egna förfaranden alltid följer bestämmelserna för all insamling, transport, lagring, hantering, bearbetning och användning eller bortskaffande av animaliska biprodukter, inbegripet specificerat riskmaterial, som livsmedelsföretagaren har ansvaret för.
2. Utöver de allmänna kraven i artikel 4.5 när det gäller revision av HACCP-baserade förfaranden skall den officiella veterinären kontrollera att företagarnas förfaranden så långt det är möjligt garanterar att köttet

...

- b) inte har någon fekal eller annan förorening,

...”

- 20 I bilaga I, avsnitt I, kapitel II, del D, i nämnda förordning, som har rubriken ”Besiktning efter slakt”, föreskrivs följande:

- ”1. Slaktkroppar och åtföljande slaktbiprodukter ska besiktigas efter slakten utan dröjsmål. Alla yttre ytor ska granskas. Minimal hantering av slaktkroppar och slaktbiprodukter eller särskilda tekniska hjälpmedel kan krävas för detta. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt att upptäcka förekomst av zoonotiska sjukdomar och djursjukdomar för vilka det fastställs djurhälsobestämmelser i unionslagstiftningen. Slaktlinjens hastighet och antalet närvarande inspektörer ska vara sådana att en ändamålsenlig besiktning kan utföras.
2. Ytterligare undersökningar, såsom palpation och anskärning av delar av slaktkroppen och slaktbiprodukter, samt laboratorieundersökningar, skall göras närhelst det anses nödvändigt

...

- b) för att fastställa om

...

- ii) restsubstanser eller främmande ämnen finns utöver de nivåer som fastställs i gemenskapslagstiftningen,
- iii) mikrobiologiska krav inte uppfylls,

eller

- iv) andra faktorer föreligger som kan leda till att köttet förklaras otjänligt som livsmedel eller att begränsningar införs för dess användning,

särskilt i fråga om djur som har nödslaktats.

...”

- 21 Bilaga I, avsnitt II, kapitel V, till samma förordning, med rubriken ”Beslut om kött”, har följande lydelse:

”1. Kött skall förklaras otjänligt som livsmedel om det

- g) inte uppfyller de mikrobiologiska kriterier enligt gemenskapslagstiftningen som avgör om livsmedel får släppas ut på marknaden,

- i) innehåller rests substanser eller främmande ämnen utöver de nivåer som anges i gemenskapslagstiftningen. Om relevant nivå överskrids, skall ytterligare analyser göras vid behov,

- s) är nedsmutsat eller förorenat med fekalier eller annat,

- u) enligt den officiella veterinärens bedömning, efter att denne gått igenom den relevanta informationen, kan utgöra en risk för människors eller djurs hälsa eller av annan orsak inte är lämpligt som livsmedel.

...”

- 22 Bilaga I, avsnitt IV, kapitel V, del B, till förordning nr 854/2004 har följande lydelse:

”1. Alla fjäderfän skall besiktigas efter slakt i enlighet med avsnitten I och III. Dessutom skall den officiella veterinären personligen göra följande kontroller:

- a) Daglig inspektion av inälvor och kroppskaviteter av ett representativt urval av fjäderfän.
- b) En detaljerad inspektion av ett slumpmässigt urval, från varje flock fjäderfä med samma ursprung, av delar av fjäderfän eller hela kroppar vars kött vid besiktning efter slakt har bedömts vara otjänligt som livsmedel.
- c) Ytterligare nödvändiga undersökningar om det finns skäl att misstänka att köttet från fjäderfäna i fråga skulle kunna vara otjänligt som livsmedel.

...”

Nederländsk rätt

23 I artikel 6.2.1 i Wet houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (lag om ett ramverk för bestämmelserna om hållna djur och därmed sammanhängande frågor), av den 19 maj 2011 (Stb. 2011 nr 345, nedan kallad djurlagen) föreskrivs följande:

”Det är förbjudet att handla i strid med bestämmelser i EU-förordningar beträffande frågor som regleras i denna lag, och som en regerings- eller ministerförordning hänvisar till.”

24 Artikel 8.7 i djurlagen har följande lydelse:

”Ministern kan besluta att den som gör sig skyldig till en överträdelse ska betala en administrativ sanktionsavgift.”

25 I artikel 2.4 i Regeling van de Minister van de Economische Zaken, nr WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (Ekonomiministerns förordning nr WJZ/12346914 om bestämmelser om animaliska produkter) av den 7 december 2012 (Stcrt. 2012, nr 25949) föreskrivs följande i punkt 1 d:

”De bestämmelser i EU-förordningar som avses i artikel 6.2.1 d i djurlagen är följande:

...

d) artiklarna 3 och 4.1–4.4 och artiklarna 5 och 7.1 förordning ... nr 853/2004.”

Målet vid den nationella domstolen och tolkningsfrågorna

26 I samband med att Nederländse Voedsel- en Warenautoriteit (den nederländska myndigheten för kontroll av livsmedel och konsumtionsvaror, Nederländerna) genomförde en kontroll hos flera fjäderfäslakterier, konstaterades kontaminering med avföring, krävinnehåll och galla på fjäderfäns slaktkroppar under slutet av fasen tillagningsklart, precis innan nedkylning. Myndigheten upprättade rapporter i vilka det konstaterades att kontamineringen var en följd av otillräckliga åtgärder för att förhindra kontaminering. Slakterierna ansågs därigenom ha gjort sig skyldiga till en överträdelse av artikel 6.2.1 i djurlagen och artikel 2.4.1 i Ekonomiministerns förordning nr WJZ/12346914, och därigenom artikel 3.1 i förordning nr 853/2004 och bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till denna förordning.

27 Med dessa rapporter som grund beslutade statssekreteraren, genom beslut av den 27 november, den 11 december och den 18 december 2015 att de slakterier som det är fråga om i det nationella målet skulle åläggas en sanktionsavgift på 2 500 euro vardera, för överträdelse av djurlagen. Slakterierna begärde omprövning av dessa beslut hos statssekreteraren. Denne avlog respektive begäran om omprövning den 29 april, den 2 maj och den 3 maj 2016.

28 De slakterier som det är fråga om i det nationella målet väckte talan mot de sistnämnda besluten vid Rechtbank Rotterdam (Domstolen i första instans i Rotterdam, Nederländerna).

29 Slakterierna i det nationella målet hävdade att det varken av ordalydelsen av bestämmelserna i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004 eller av det sammanhang de ingår i kan utläsas att det åläggs ett krav på ”nolltolerans” för att undvika all kontaminering. Till stöd för sin talan anförde de att slaktkropparna måste kunna rengöras även i samband med nedkylningen eller i ett senare skede i samband med styckningen och förpackningen. De bestred även att förekomsten av fekalier, krävinnehåll och galla kan orsaka en kontaminering.

Dessutom ifrågasatte de det sätt på vilket kontrollerna hade genomförts. De underströk att slaktkropparna inte kan tas från bandet när kontrollerna utförs och att det endast är ytskiktet som kan okulärbesiktigas.

- 30 Statssekreteraren hävdade däremot att dessa bestämmelser innehåller en regel om "nolltolerans", enligt vilken slaktkroppar av fjäderfån inte får ha någon synlig kontaminering efter urtagning och rengöring, innan nedkylningen. Denne underströk att skedet före nedkylning är det skede då kontrollen borde göras. Begreppet "kontaminering" omfattar också kontaminering med fekalier, krävinnehåll och galla. När det gäller kontrollerna ansåg statssekreteraren att slaktkropparna kan tas från bandet och att de inre delarna och det som är under fettvävnaden också kan undersökas.
- 31 Mot denna bakgrund beslutade Rechtbank Rotterdam (Domstolen i första instans i Rotterdam), som var tveksam till hur den tillämpliga unionsrätten skulle tolkas, att vilandeförklara målet och ställa följande tolkningsfrågor till domstolen:
- "1) Ska bestämmelserna i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning [nr 853/2004] tolkas så, att det efter urtagning och rengöring inte längre får förekomma någon synlig kontaminering på en slaktkropp av fjäderfä?
 - 2) Avser bestämmelserna i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till [förordning nr 853/2004] såväl kontaminering med fekalier, kontaminering med krävinnehåll som kontaminering med galla?
 - 3) Om den första frågan besvaras jakande, ska då bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkt 8 förordning [nr 853/2004] tolkas så, att rengöring måste ske direkt efter urtagning, eller medger den bestämmelsen att synlig kontaminering får avlägsnas även under nedkylningen, styckningen eller förpackningen?
 - 4) Är det, enligt bilaga I, avsnitt I, kapitel II, D, punkt 1, till förordning [nr 854/2004], tillåtet för den behöriga myndigheten att vid kontroll flytta slaktkroppar från slaktbandet för att söka efter synlig kontaminering både utvändigt och invändigt samt under fettvävnaden?
 - 5) Om den första frågan besvaras nekande, och det således får finnas kvar synlig kontaminering på en slaktkropp av fjäderfä, hur ska då bestämmelserna i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning [nr 853/2004] tolkas? På vilket sätt uppnås då målet med förordningen, det vill säga att säkerställa en hög skyddsnivå för folkhälsan?"

Prövning av tolkningsfrågorna

- 32 Domstolen erinrar inledningsvis om att det enligt det förfarande för samarbete mellan nationella domstolar och EU-domstolen som införts genom artikel 267 FEUF, enligt fast rättspraxis ankommer på EU-domstolen att ge den nationella domstolen ett användbart svar som gör det möjligt för den domstolen att avgöra det mål som den ska pröva. I detta syfte kan EU-domstolen behöva omformulera de frågor som hänskjutits. EU-domstolen kan dessutom behöva ta hänsyn till unionsrättsliga bestämmelser som den nationella domstolen inte har hänvisat till i sina frågor (dom av den 1 februari 2017, Município de Palmela, C-144/16, EU:C:2017:76, punkt 20 och där angiven rättspraxis).
- 33 För att kunna ge den hänskjutande domstolen ett användbart svar är det i detta fall nödvändigt att kasta om ordningen på frågorna och först pröva den andra frågan, därefter gemensamt pröva den första, den tredje och, i förekommande fall, den femte frågan och slutligen den fjärde frågan, såsom de formulerats om.

Den andra frågan

- 34 Den hänskjutande domstolen har ställt den andra frågan för att få klarhet i om bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004 ska tolkas så, att begreppet "kontaminering" inte bara omfattar kontaminering med fekalier, utan även kontaminering med krävinnehåll och med galla.
- 35 Det ska påpekas att varken punkt 5 eller punkt 8 i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, till förordning nr 853/2004 preciserar vad som skulle kunna vara källor till kontaminering av slaktkroppar under slakt. Nämda punkt 5 begränsar sig till att ange att "[b]edövning, avblodning, avhudning eller plockning, urtagning och annan uppslaktning skall utföras utan onödigt dröjsmål och på ett sådant sätt att kontaminering av köttet undviks. I synnerhet skall åtgärder vidtas för att förhindra att mag- och tarminnehåll kommer ut under urtagningen". När det gäller punkt 8 så anges inte ordet "kontaminering" i den punkten.
- 36 Enligt den hänskjutande domstolen framstår det som oklart om fekalier, krävinnehåll och galla är delar av "mag- och tarminnehåll", i den mening som avses i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkt 5, till förordning nr 853/2004 och om de därmed kan anses vara källor till kontaminering i den mening som avses i denna förordning.
- 37 Det ska i detta hänseende påpekas att de olika språkversionerna av denna förordning skiljer sig åt vad gäller de uttryck som används i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkt 5, andra meningen, till förordning nr 853/2004. De nederländska, tyska och svenska versionerna av denna bestämmelse, vilka använder uttrycken "inhoud van Maag en darmen", "Magen- und Darminhalt" och "mag- och tarminnehåll" hänvisar till innehållet i mage och tarmar. De danska, engelska och franska språkversionerna av denna bestämmelse använder däremot uttrycken "fordøjelseskanalets indhold", "digestive tract contents" och "contenu du tractus digestif", vilka uppenbarligen har en vidare betydelse.
- 38 Enligt fast praxis från domstolen kan den formulering som använts i en av språkversionerna av en unionsbestämmelse inte ensam ligga till grund för tolkningen av denna bestämmelse eller ges företräde framför övriga språkversioner. Unionsbestämmelserna ska nämligen tolkas och tillämpas på ett enhetligt sätt mot bakgrund av de olika versionerna på samtliga unionsspråk. I händelse av bristande överensstämmelse mellan språkversionerna av en unionsrättslig text, ska den aktuella bestämmelsen tolkas med hänsyn till sammanhanget och ändamålet med de föreskrifter i vilka den ingår (se bland annat dom av den 25 oktober 2018, Tänzer & Trasper, C-462/17, EU:C:2018:866, punkt 20 och där angiven rättspraxis).
- 39 Vad för det första gäller det sammanhang som den aktuella bestämmelsen ingår i, ska det påpekas att de definitioner som anges i förordningarna nr 178/2002 och 852/2004 enligt artikel 2 förordning nr 853/2004 är de som ska användas vid tillämpning av förordning nr 853/2004. I artikel 2.1 f i förordning nr 852/2004 definieras begreppet "kontaminering" som "förekomst eller införande av en fara". Begreppet "fara" definieras i artikel 3 led 14 i förordning nr 178/2002 som en "biologisk, kemisk eller fysikalisk agens i eller i form av livsmedel eller foder som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt".
- 40 Såsom generaladvokaten har påpekat i punkt 51 i sitt förslag till avgörande har unionslagstiftaren uppenbarligen velat främja en hög nivå på livsmedelssäkerheten genom en vidsträckt definition av begreppet kontaminering.
- 41 Denna bedömning bekräftas av själva lydelsen av bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkt 5, till förordning nr 853/2004. Användningen av uttrycket "all kontaminering" på franska eller tyska eller uttrycket "kontaminering" på nederländska eller spanska, samt användningen i samma punkt av adverbet "i synnerhet", visar nämligen att unionslagstiftaren har valt att inte begränsa skyldigheten att undvika kontamination till att gälla en viss form av kontaminering. På samma sätt föreskrivs, i

bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkt 8, till nämnda förordning, det förfarande som ska följas efter besiktning och urtagning, det vill säga bland annat rengöring av slaktkroppar, utan att för den skull inskränka skyldigheten till att avse avlägsnande av vissa typer av kontaminering.

- 42 Det framgår vidare av bilaga I, avsnitt I, kapitel I, punkt 2, till förordning nr 854/2004 att den officiella veterinären, när denne kontrollerar förfaranden för livsmedelsföretagare, såsom slakterier, ska försäkra sig om att dessa så långt det är möjligt garanterar att köttet ”inte har någon fekal eller annan förorening”. Det måste konstateras att även de uttryck som används i fråga om arten av kontamineringen är mycket vidsträckta. Användningen av ordet ”annan” bekräftar på så sätt att orsakerna till kontamineringen inte är begränsade på något sätt.
- 43 Vad för det andra gäller ändamålet med förordning nr 853/2004, ska det erinras om att det i skäl 9 i denna förordning anges att huvudsyftet med omarbetningen av förordningen är att säkerställa en hög konsumentskyddsnivå i fråga om livsmedelssäkerhet. Dessutom visar skäl 10 i nämnda förordning med emfas att konsumenternas hälsa är den viktigaste frågan för unionslagstiftaren. Detta framgår av att det anges att ”[d]e närmare hygienreglerna för produkter av animaliskt ursprung måste behållas och, där konsumentskydd så kräver, förstärkas”.
- 44 Såväl den allmänna systematiken i förordning nr 853/2004, som det mål som den syftar till att uppnå, nämligen en hög nivå på konsumentskyddet, innebär därför att alla orsaker till kontaminering avses. Begreppet ”matsmältningsskanalen” kan således inte begränsas till att endast avse tarmarna och deras innehåll. Såsom generaladvokaten har påpekat i punkt 50 i sitt förslag till avgörande omfattar matsmältningsskanalen nämligen alla de organ som bildar matsmältningssystemet, men även innehållet i dessa organ från mun till anus. Fekalier, krävinnehåll och galla utgör alltså delar av matsmältningsskanalen och ska därför anses omfattas av de skyldigheter som föreskrivs i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004.
- 45 Med hänsyn till vad som anförts ska den andra frågan besvaras enligt följande. Bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004 ska tolkas så, att begreppet ”kontaminering” inte endast omfattar kontaminering med fekalier, utan även kontaminering med krävinnehåll och med galla.

Den första, den tredje och den femte frågan

- 46 Den hänskjutande domstolen har ställt den första och den tredje frågan, som lämpligen ska prövas tillsammans, för att få klarhet i om punkterna 5 och 8 i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, till förordning nr 853/2004 ska tolkas så, att en slaktkropp av fjäderfä inte får ha synlig kontaminering efter rengöring och om rengöringen måste ske före nedkylningen. För det fall denna bestämmelse ska tolkas så, att det inte krävs avsaknad av synlig kontaminering, har den hänskjutande domstolen ställt den femte frågan. Med den frågan önskar den hänskjutande domstolen få klarhet i om denna bestämmelse, jämförd med bestämmelserna i förordning nr 852/2004, ska tolkas så, att de behöriga myndigheterna, för att garantera ändamålet i form av en hög nivå på skyddet för folkhälsan, kan begränsa sig till en kontroll av att slakterierna iakttar HACCP-principerna.
- 47 Till att börja med önskar den hänskjutande domstolen i själva verket få klarhet i om bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004 innehåller en nolltoleransnorm, nämligen att slaktkroppar av fjäderfä måste vara helt fria från kontaminering, oavsett om den är synlig eller ej, omedelbart efter urtagningen. För det fall denna hypotes eller denna norm är tillämplig, frågar sig den hänskjutande domstolen därefter om dess tillämpning ska äga rum vid slutet av slaktbandet, det vill säga före nedkylningen.

- 48 Det ska påpekas att varken definitionen av begreppet ”kontaminering” i artikel 2.1 f i förordning nr 852/2004 eller bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004 skiljer en synlig kontaminering från en ej synlig kontaminering.
- 49 Det framgår emellertid av punkterna 39–41 i denna dom att begreppet ”kontaminering”, i den mening som avses i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004 ges en vidsträckt definition. Det kan därför inte endast avse begreppet synlig kontaminering.
- 50 Det ska i detta hänseende påpekas att unionslagstiftaren har varit noga med att göra åtskillnad mellan olika djurarter, bland annat genom att skilja kött från tama hov- och klövdjur från kött från fjäderfä och hardjur. I bilaga III, avsnitt I, kapitel IV, till denna förordning, som rör hygien vid slakt avseende kött från tama hov- och klövdjur, anges det uttryckligen i punkt 10 att ”[i]ngen synlig fekal kontaminering får finnas” på slaktkroppar som omfattas av denna kategori och att ”[a]ll synlig kontaminering ... utan dröjsmål [ska] avlägsnas genom putsning eller på alternativt sätt med motsvarande verkan”.
- 51 Det är tydligt att en sådan precisering inte återfinns i det kapitel som avser hygien vid slakt avseende kött från fjäderfä och hardjur. Unionslagstiftaren har således velat behålla en vidsträckt definition av begreppet kontaminering i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004, som omfattar såväl synlig kontaminering som ej synlig kontaminering.
- 52 Som en följd avses, i enlighet med bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004, med begreppet ”kontaminering” såväl synlig som ej synlig kontaminering.
- 53 När det gäller frågan i vilket skede det krävs att det inte förekommer någon kontaminering alls, synlig eller ej, ska det framhållas att klagandena i det nationella målet bland annat har gjort gällande att det är omöjligt att uppfylla en nolltolerans och att den eventuella kontaminering som finns på slaktkroppen under skedet tillagningsklart avlägsnas under nedkyllningen eller i samband med styckningen eller förpackningen. Enligt klagandena är slakterierna alltså endast skyldiga att göra sitt bästa under hela slaktproceduren såvitt gäller åtgärder för att se till att någon kontaminering inte finns.
- 54 Ett sådant argument kan inte godtas.
- 55 Det framgår av ordalydelsen i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkt 5, till förordning nr 853/2004 att det under slaktskedet ska vidtas alla åtgärder för att undvika kontaminering, bland annat för att förhindra att mag- och tarminnehåll kommer ut under urtagningen. Användningen av verbet ”undvika” visar att unionslagstiftaren inte har önskat införa någon skyldighet att nå resultat i detta skede av processen, men däremot har uppmuntrat slakterierna att vidta alla åtgärder som är möjliga för att se till att slaktkroppar inte kontamineras. Att det inte förekommer någon synlig kontaminering i detta skede skulle nämligen medföra en orimlig skyldighet för slakterierna.
- 56 Denna bedömning stöds, såsom generaladvokaten har påpekat i punkterna 62 och 63 i sitt förslag till avgörande, av den omständigheten att besiktningen efter slakt, som syftar till att avlägsna slaktkroppar som är kontaminerade och otjänliga som människoföda, sker efter urtagningsstadiet, i enlighet med vad som framgår av bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 6 och 7, till förordning nr 853/2004 och bilaga I, avsnitt IV, kapitel V, B, punkt 1, till förordning nr 854/2004. Särskilt den sistnämnda punkten föreskriver att allt fjäderfä ska genomgå en besiktning efter slakt i enlighet med bilaga I, avsnitt I och III, till förordning nr 854/2004 och dessutom att den officiella veterinären är skyldig att själv utföra en daglig inspektion av inälvor och kroppskaviteter av ett representativt urval av fjäderfä. I detta avseende ska den officiella veterinären, i enlighet med bilaga I, avsnitt I, kapitel I, punkt 2, till denna förordning, försäkra sig om att företagarnas förfaranden så långt det är möjligt garanterar att köttet inte har någon fekal eller annan kontaminering.

- 57 Besiktningen efter slakt syftar just till att göra det möjligt att sortera ut de delar som är otjänliga som människoföda från andra delar som kan fortsätta till rengöringsskedet, då all kvarvarande smuts, såsom blod eller innehållet i tarmar, tas bort. Detta skede skulle framstå som helt överflödigt om nolltolerans tillämpades från och med skedet efter urtagning och någon synlig kontaminering därefter inte skulle tolereras.
- 58 Det framgår däremot av de bearbetningssteg som unionslagstiftaren valt i bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkt 8, till förordning nr 853/2004 att rengöring ska ske före nedkylningen, det vill säga före styckningen och förpackningen och innan produkten tillhandahålls konsumenten. Efter rengöringsstadiet ska det således inte finnas kvar någon synlig kontaminering
- 59 Vid rengöringen ska den kontroll som ska utföras av den officiella veterinären således redan ha medfört att det vidtagits nödvändiga åtgärder för att reducera faran till en godtagbar nivå genom rengöring av delarna. Om det är inte är möjligt att reducera faran till en godtagbar nivå ska det vidtas lämpliga åtgärder för att undanröja denna fara, nämligen genom att de berörda delarna förklaras otjänliga som människoföda, i enlighet med "HACCP-principerna", i den mening som avses i artikel 5 förordning nr 852/2004.
- 60 För övrigt är det viktigt att en slaktkropp är helt fri från synlig kontaminering efter rengöringsstadiet, när den går vidare till nedkylningen, styckningen och förpackningen, eftersom dessa skeden i sig utgör en kritisk punkt på grund av att köttet har så mycket kontakt med ytor eller nedsmutsat material. Om faran vid det föregående skedet inte är åtgärdad, riskerar den att passera vidare eller till och med öka under det efterföljande skedet. Målet att uppnå en hög nivå på konsumentskyddet skulle följaktligen allvarligt äventyras.
- 61 I motsats till vad klagandena i det nationella målet har gjort gällande, är avsikten med nedkylningen inte att rengöra slaktkroppar för att undanröja all synlig kontaminering, utan syftet är bland annat att bromsa ökningen av bakterier och att bevara köttet för att kunna genomföra styckning och förpackning under bästa möjliga förhållanden.
- 62 Den första och den tredje frågan ska därför besvaras enligt följande. Bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004 ska tolkas så, att en slaktkropp av fjäderfä inte får ha någon synlig kontaminering efter rengöringen och innan nedkylningen.
- 63 Med hänsyn till det svar som lämnats på den första och den tredje tolkningsfrågan, saknas det anledning att besvara den femte frågan.

Den fjärde frågan

- 64 Den hänskjutande domstolen har ställt den fjärde frågan för att få klarhet i om bilaga I, avsnitt I, kapitel II, D, punkt 1, till förordning nr 854/2004 ska tolkas så, att den utgör hinder mot att den behöriga myndigheten, vid kontrollen av slaktkroppar av fjäderfä, tar bort slaktkroppar från slaktbandet och genomför en undersökning av såväl ytan som de inre delarna av dessa slaktkroppar, vid behov genom att lyfta på fettvävnaden.
- 65 Det framgår av skäl 4 i förordningen att den offentliga kontrollen av produkter av animaliskt ursprung bör omfatta alla aspekter som har betydelse för skydd av folkhälsan.
- 66 Vidare anges i artikel 4.1 i denna förordning att "[m]edlemsstaterna skall se till att livsmedelsföretagarna ger de behöriga myndigheterna allt stöd som behövs för att den offentliga kontrollen skall kunna genomföras effektivt".

- 67 Det ska även erinras om att det i bilaga I, avsnitt I, kapitel II, D, punkt 1, till nämnda förordning föreskrivs att "[a]lla yttre ytor ska granskas" vid besiktningen efter slakt, att "minimal hantering av slaktkroppar och slaktbiprodukter eller särskilda tekniska hjälpmedel kan krävas för detta" och att "[s]laktlinjens hastighet och antalet närvarande inspektörer ska vara sådana att en ändamålsenlig besiktning kan utföras". I enlighet med bilaga I, avsnitt IV, kapitel V, B, punkt 1 a, till samma förordning ska dessutom, förutom att alla fjäderfän ska besiktigas efter slakt, "den officielle veterinären personligen göra ... [d]aglig inspektion av inälvor och kroppskaviteter av ett representativt urval av fjäderfän".
- 68 Dessutom föreskrivs i bilaga I, avsnitt I, kapitel II, D, punkt 2, till förordning nr 854/2004 att den behöriga myndigheten får göra ytterligare undersökningar, såsom palpation och anskärning av delar av slaktkroppen och slaktbiprodukter, samt laboratorieundersökningar, närhelst det anses nödvändigt.
- 69 Av detta följer att unionslagstiftaren, för att uppnå en hög skyddsnivå för folkhälsan, har föreskrivit miniminormer för kontroll av kött från fjäderfän, det vill säga kontroll av både de yttre och de inre delarna av en slaktkropp på ett urval av slaktkroppar och har i samband med detta gett den behöriga myndigheten ett stort handlingsutrymme för att kunna utföra mer ingående kontroller, såsom analyser, om den anser att så är nödvändigt.
- 70 Att ta bort en slaktkropp av fjäderfä från slaktlinjen för att undersöka fettvävnaden kan i detta avseende särskilt visa sig vara nödvändigt för att upptäcka en sjukdom som är skadlig för människors hälsa, såsom fågelinfluensan, och stå i proportion till betydelsen av målet att skydda folkhälsan.
- 71 Under alla omständigheter ankommer det på den nationella domstolen att, mot bakgrund av de omständigheter som framförts, fastställa om de åtgärder som vidtagits för att genomföra inspektionen av slaktkroppar av fjäderfän var ägnade att uppnå det legitima syfte som eftersträvas med den aktuella lagstiftningen och inte går utöver vad som var nödvändigt för att uppnå detta mål.
- 72 Den fjärde frågan ska därför besvaras enligt följande. Bilaga I, avsnitt I, kapitel II, D, punkt 1, till förordning nr 854/2004 ska tolkas så, att den inte utgör hinder mot att den behöriga myndigheten, i samband med inspektionen av slaktkroppar av fjäderfä, tar bort dem från slaktlinjen och genomför en såväl utvändig som invändig undersökning av dessa slaktkroppar. Vid behov genom att lyfta på fettvävnaden i dessa slaktkroppar, förutsatt att denna undersökning inte går utöver vad som är nödvändigt för att säkerställa att denna kontroll blir effektiv, vilket det ankommer på den nationella domstolen att pröva.

Rättegångskostnader

- 73 Eftersom förfarandet i förhållande till parterna i det nationella målet utgör ett led i beredningen av samma mål, ankommer det på den hänskjutande domstolen att besluta om rättegångskostnaderna. De kostnader för att avge yttrande till domstolen som andra än nämnda parter har haft är inte ersättningsgilla.

Mot denna bakgrund beslutar domstolen (tredje avdelningen) följande:

- 1) **Bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung ska tolkas så, att begreppet "kontaminering" inte endast omfattar kontaminering med fekalier, utan även kontaminering med krävinnehåll och med galla.**

- 2) Bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkterna 5 och 8, till förordning nr 853/2004 ska tolkas så, att en slaktkropp av fjäderfä inte får ha någon synlig kontaminering efter rengöringen och innan nedkylningen.
- 3) Bilaga I, avsnitt I, kapitel II, D, punkt 1, till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livmedel, i dess lydelse enligt kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 739/2011 av den 27 juli 2011, ska tolkas så, att den inte utgör hinder mot att den behöriga myndigheten, i samband med inspektionen av slaktkroppar av fjäderfä, tar bort dem från slaktlinjen och genomför en såväl utvändig som invändig undersökning av dessa slaktkroppar, vid behov genom att lyfta på fettvävnaden i dessa slaktkroppar, förutsatt att denna undersökning inte går utöver vad som är nödvändigt för att säkerställa att denna kontroll blir effektiv, vilket det ankommer på den nationella domstolen att pröva.

Underskrifter