



Rättsfallssamlingen

FÖRSLAG TILL AVGÖRANDE AV GENERALADVOKAT
MICHAL BOBEK
föredraget den 29 november 2018¹

Mål C-347/17

**A
B
C
D
E
F
G**

mot

Staatssecretaris van Economische Zaken

(begäran om förhandsavgörande från Rechtbank Rotterdam (Förstainstansdomstolen i Rotterdam, Nederländerna))

”Begäran om förhandsavgörande – Förordning (EG) nr 853/2004 – Förordning (EG) nr 854/2004 – Hygien för livsmedel av animaliskt ursprung – Fjäderfä – Slakteriers skyldigheter efter urtagning – Art och innehåll – Rengöring av slaktkroppar – Begreppet ’kontaminering’ – Synlig eller ej synlig kontaminering av slaktkroppar – Kontaminering med fekalier, galla och krävinnehåll – Kontroller – Tjänstemäns behörighet”

I. Inledning

1. På grundval av ett antal kontroller ålade de nederländska myndigheterna sju slakterier att betala sanktionsavgifter då de underlåtit att uppfylla nationell och unionsrättslig lagstiftning om livsmedel med animaliskt ursprung. Kontrollerna ägde rum vid det steg i slaktprocessen som kommer efter urtagning och rengöring av fjäderfä och före kylning. Det upptäcktes synlig kontaminering på flera slaktkroppar i form av fekalier, galla och krävinnehåll.

2. Fjäderfäslakterierna har hos de nationella myndigheterna ifrågasatt sättet som kontrollerna genomfördes på och resultaten från dem. Det är i detta sammanhang som domstolen har ombetts tolka arten av och innehållet i slakteriernas skyldigheter enligt unionslagstiftningen om fjäderfä, särskilt vilken form av kontaminering som ska undvikas under slaktprocessen och vilken behörighet som veterinärer har enligt unionsrätten att genomföra kontroller under slaktprocessen.

¹ Originalspråk: Engelska.

II. Tillämpliga bestämmelser

A. Unionsrätt

1. Förordning (EG) nr 853/2004

3. I artikel 3.1 i Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (nedan kallad förordning nr 853/2004)² anges att "[l]ivsmedelsföretagare skall följa tillämpliga bestämmelser i bilagorna II och III".

4. Bilaga III avsnitt II innehåller särskilda krav för kött från fjäderfä och hardjur. Kapitel II i detta avsnitt innehåller de krav som slakterierna i denna sektor måste uppfylla:

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

...

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, ...
- c) se till att följande arbetsmoment skiljs åt i rum eller tid:
 - i) Bedövning och avblodning.
 - ii) Plockning eller avhudning och eventuell skällning.
 - iii) Avsändning av kött,

...

- 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.

..."

5. I bilaga III avsnitt II kapitel IV föreskrivs ett antal krav för slakthygien som livsmedelsföretagare som driver fjäderfäslakterier ska uppfylla:

"...

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.

² EUT L 139, 2004, s. 55.

...

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.

...

- 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.

...”

2. Förordning (EG) nr 854/2004

6. Skäl 8 i 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 (nedan kallad förordning nr 854/2004)³ har följande lydelse: ”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.”

7. Enligt artikel 4.3 ska offentliga kontroller omfatta

- a) revision av god hygienpraxis och förfarande baserade på principer för faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP),
- b) den offentliga kontroll som anges i artiklarna 5–8,
- c) alla särskilda revisionsuppgifter som anges i bilagorna till denna förordning.”

8. Enligt artikel 5 ska ”[m]edlemsstaterna ... 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

³ EUT L 139, 2004, s. 206.

- a) information från livsmedelskedjan,
- b) besiktning före slakt,
- c) djurskydd,
- d) besiktning efter slakt,
- e) specificerat riskmaterial och andra animaliska biprodukter, och
- f) laboratorieundersökning.”

9. I bilaga I avsnitt I anges den officiella veterinärens uppgifter i sektorn för färskt kött. Framför allt föreskrivs revisionsuppgifter i kapitel I och inspektionsuppgifter i kapitel II.

10. I kapitel I punkt 2 b anges att ”[u]töver 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 ... inte har någon fekal eller annan förorening”.

11. I kapitel II avsnitt D föreskrivs hur besiktningar efter slakt ska genomföras på följande sätt:

”1. Slaktkroppar och åtföljande slaktbiprodukter skall besiktigas efter slakten utan dröjsmål. Alla yttre ytor skall granskas. Minimal hantering av slaktkroppen och slaktbiprodukter eller särskilda tekniska hjälpmedel krävs eventuellt för detta. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt att upptäcka förekomst av zoonotiska sjukdomar och sjukdomar som är upptagna på OIE:s A-lista och i förekommande fall på OIE:s B-lista. Slaktlinjens hastighet och antalet närvarande inspektörer skall 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...

...

4. Under besiktningen skall försiktighetsåtgärder vidtas för att se till att risken för att köttet förorenas, t.ex. vid palpation, avskärning och anskärning, minimeras.

...”

12. I bilaga I avsnitt II kapitel V finns bestämmelser om de beslut som ska fattas om kött efter kontroll. I punkt 1 s anges särskilt att ”[k]ött ska förklaras otjänligt som livsmedel om det är nedsmutsat eller förorenat med fekalier eller annat”.

13. I bilaga I avsnitt IV kapitel V del B anges följande särskilt om besiktning av fjäderfä efter slakt:

”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.”

3. Förordning (EG) nr 882/2004

14. I artikel 3.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd (nedan kallad förordning nr 882/2004)⁴ anges att "[o]ffentlig kontroll ska genomföras i alla led i produktionen, bearbetningen och distributionen av foder eller livsmedel samt av djur och animaliska produkter”.

15. Enligt artikel 10.1 ska "[u]ppgifter i samband med offentlig kontroll ... i allmänhet utföras med användning av lämpliga kontrollmetoder och kontrolltekniker såsom kartläggning, övervakning, verifiering, revision, inspektion, provtagning och analys”.

4. Förordning (EG) nr 852/2004

16. I artikel 2.1 f i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (nedan kallad förordning nr 852/2004)⁵ definieras "kontaminering" som "förekomst eller införande av en fara”.

17. Artikel 5 handlar om faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP):

"1. Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.

2. HACCP-principerna enligt punkt 1 utgörs av följande:

- a) Att identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.
- b) Att identifiera kritiska styrpunkter i det steg eller de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå.
- c) Att fastställa kritiska gränser vilka skiljer acceptabelt från icke acceptabelt i de kritiska styrpunkterna i syfte att förebygga, eliminera eller reducera identifierade faror.

...”

5. Förordning (EG) nr 178/2002

18. Artikel 3 led 14 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (nedan kallad förordning nr 178/2002 eller den allmänna livsmedelsförordningen)⁶ definierar en "fara" som en "biologisk, kemisk eller fysikalisk agens i eller i form av livsmedel eller foder som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt”.

19. I artikel 14 föreskrivs särskilda krav på livsmedelssäkerhet.

⁴ EUT L 165, 2004, s. 1.

⁵ EUT L 139, 2004, s. 1.

⁶ EGT L 31, 2002, s. 1.

- ”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.
4. När man fastställer om ett livsmedel är skadligt för hälsan skall man ta hänsyn till
 - a) de tänkbara omedelbara och/eller kortsiktiga och/eller långsiktiga effekterna av livsmedlet, inte bara på den persons hälsa som konsumerar det, utan även på de kommande generationernas hälsa,
 - b) tänkbara kumulativa toxiska effekter,
 - c) vissa konsumentgruppers särskilda känslighet för ett livsmedel när livsmedlet är avsett för denna konsumentgrupp.
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.”

B. Tillämplig nationell lagstiftning

1. Wet dieren (Djurlagen)

20. Artikel 6.2.1 i Wet van 19 mei 2011, houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (lagen av den 19 maj 2011 med ett ingående ramverk för regler om hållna djur och liknande ämnen) (nedan kallad djurlagen)⁷ har följande lydelse: ”Det är förbjudet att handla i strid med bestämmelser i EU-förordningar på det område som denna lag reglerar och som en regerings- eller ministerförordning hänvisar till.”

21. Enligt artikel 8.7 i djurlagen kan Minister van Economische Zaken (ekonomiministern) ålägga en administrativ sanktionsavgift för den som begår en sådan överträdelse som avses i artikel 8.6.1 i denna lag.

⁷ Stb 2011, nr 345.

2. *Regeling dierlijke producten (förordningen om animaliska produkter)*

22. Artikel 2.4.1 i Regeling van de Minister van Economische Zaken van 7 december 2012, nr WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (Economiministerns förordning av den 7 december 2012 nr WJZ/12346914 med bestämmelser om animaliska produkter) (nedan kallad förordningen om animaliska produkter)⁸ har följande lydelse:

”Hänvisningen i artikel 6.2.1 i förordningen till bestämmelser i EU-förordningar avser följande:

...

d) artiklarna 3, 4.1–4.4, 5 och 7.1 i förordning (EG) nr 853/2004.

...”

III. Bakgrund, målet vid den nationella domstolen och tolkningsfrågorna

23. År 2015 inledde Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (Nederländska myndigheten för livsmedelskontroll och hälsoskydd samt djur- och växtskydd) (nedan kallad NVWA) en riskbaserad kontroll av de stora fjäderfäslakterierna. Denna inkluderade att dagligen ta ett flertal stickprov vid dessa slakterier. Tre gånger under varje slaktskift gjordes kontroller på 50 slaktkroppar som flyttades från slaktbandet.

24. Klagandena i det nationella målet utgörs av sju bolag som driver fjäderfäslakterier i Nederländerna. De kontroller som NVWA genomförde i deras anläggningar visade att det förekom kontaminerade slaktkroppar av fjäderfä. Kontrollerna utfördes i slutet av det så kallade urtagningsbandet (det steg där mag-/tarmsystemet och krävan tas ur) innan kylning sedan sker. Vid kontrollerna inspekterades såväl utsidan som insidan av slaktkropparna och ibland lyftes också fettvävnad. Tre slags föroreningar upptäcktes: fekalier (som även beskrivits som gödsel eller tarminnehåll), krävinnehåll (partiklar från grödor eller skal) och galla.

25. De första två överträdelserna löstes efter att skriftliga varningar hade skickats till klagandena. Efter att den tredje överträdelserna hade upptäckts ålades klagandena att vidta korrigerande åtgärder som krävde att de anpassade sina HACCP-baserade förfaranden. Klagandebolagen ålades även genom beslut av den 27 november, den 11 december och den 18 december 2015 att vart och ett betala 2 500 euro i sanktionsavgifter.

26. Klagandena överklagade dessa beslut till Staatssecretaris van Economische Zaken (statssekreteraren för ekonomi) (nedan kallad motparten). Genom beslut av den 29 april, den 2 maj respektive den 3 maj 2016 (nedan kallade de omtvistade besluten) avslogs överklagandena.

27. Klagandena överklagade de omtvistade besluten till Rechtbank Rotterdam (Förstainstansdomstolen i Rotterdam, Nederländerna). Klagandena har framför allt invänt mot att de sanktionsavgifter som utdömdes avsåg kontaminering som upptäcktes under steget ”tillagningsklart”. Det var emellertid, enligt klagandena, för ”tidigt” att undersöka huruvida slaktkropparna innehöll spår av kontaminering i detta steg och, i sådana fall, ålägga sanktioner. Klagandena har också gjort gällande att det inte är möjligt att kontamineringen kan ha orsakats av fekalier, krävinnehåll och galla. De har också invänt mot sättet som kontrollerna genomfördes på.

⁸ Stcrt. 2012, nr 25949.

28. Mot bakgrund av dessa faktiska och rättsliga omständigheter beslutade Rechtbank Rotterdam (Förstainstansdomstolen i Rotterdam) att vilandeförklara målet och hänskjuta följande tolkningsfrågor till domstolen:

- ”1. Ska avsnitt II kapitel IV punkterna 5 och 8 i bilaga III 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) tolkas så, att en slaktkropp av fjäderfä, efter avlägsnande av inälvor och rengöring, inte får innehålla någon synlig kontaminering?
2. Är avsnitt II kapitel IV punkterna 5 och 8 i bilaga III till [förordning nr 853/2004] tillämpliga på kontaminering med fekalier, galla och krävinnehåll?
3. Om den första frågan besvaras jakande, ska då avsnitt II kapitel IV punkt 8 i bilaga III till [förordning nr 853/2004] tolkas så, att rengöring måste ske direkt efter avlägsnande av inälvorna, eller medger den bestämmelsen att synlig kontaminering får avlägsnas även under processen för kylning, styckning eller förpackning?
4. Medger avsnitt I kapitel II punkt D.1 i bilaga I till [förordning nr 854/2004] att den behöriga myndigheten vid sin kontroll flyttar slaktkroppar från slaktbandet och söker efter synlig kontaminering både utvändigt och invändigt och under fettvävnaden?
5. Om den första frågan besvaras nekande och det således får finnas kvar synlig kontaminering på slaktkroppar av fjäderfä, hur ska då föreskrifterna i avsnitt II kapitel IV punkterna 5 och 8 i bilaga III till [förordning nr 853/2004] tolkas? På vilket sätt uppnås då målet med förordningen, det vill säga att säkerställa en hög skydds nivå för folkhälsan?”

29. Skriftliga yttranden har inkommit från klagandena, den danska, den tyska, den nederländska och den finländska regeringen samt från kommissionen. Förhandling hölls den 4 oktober 2018, vid vilken klagandena, den danska och den nederländska regeringen samt kommissionen yttrade sig.

IV. Bedömning

30. De fem tolkningsfrågorna från den hänskjutande domstolen rör i huvudsak tre ämnen. Det första rör tolkningen av räckvidden av begreppet kontaminering som täcks av bilaga III avsnitt II kapitel IV punkt 5 i förordning nr 853/2004 (nedan kallad punkt 5) (den andra och den femte frågan och en del av den första frågan). Det andra ämnet rör arten av och innehållet i de skyldigheter som föreskrivs för fjäderfäslakterier i punkt 5 och i punkt 8 i samma bilaga (nedan kallad punkt 8) och vid vilket särskilt steg i slaktprocessen dessa skyldigheter måste vara uppfyllda (den tredje frågan och en del av den första frågan). Det tredje ämnet rör de officiella kontroller som utförs i syfte att fastställa huruvida skyldigheterna har uppfyllts (den fjärde frågan och en del av den första frågan).

31. I detta förslag till avgörande föredrar jag att behandla tolkningsfrågorna i förhållande till de individuella frågeställningar de ger upphov till, nämligen exakt vad det är i slaktprocessen som myndigheterna ska kontrollera (A), under vilket steg i processen dessa kontroller ska utföras (B) samt vem som ska utföra kontrollerna och på vilken rättslig grund (C). När jag har bedömt de centrala frågorna i förevarande mål på detta sätt anser jag att svaren på frågorna såsom den hänskjutande domstolen har uttryckt dem blir relativt uppenbara (D).

A. Vad menas med ”kontaminering”?

32. Enligt punkt 5 ska ”[b]edövning, avblodning, avhudning eller plockning, urtagning och annan uppslaktning ... 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”.⁹

33. I punkt 8 anges att ”[e]fter 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”.

34. I detta underavsnitt behandlar jag först frågan huruvida punkterna 5 och 8 endast omfattar *synlig* kontaminering, eftersom den hänskjutande domstolens frågor enligt sin ordalydelse endast avser sådan kontaminering (1). Jag undersöker sedan källan till den kontaminering som anges i punkt 5, särskilt huruvida kontaminering kan bero på fekalier, galla och krävinnehåll (2).

1. Synlig och ej synlig kontaminering

35. Den hänskjutande domstolen har formulerat tolkningsfrågorna, särskilt den första frågan, så att de endast avser ”synlig kontaminering”. Såvitt jag förstår härrör detta särskilda och relativt snäva fokus från de faktiska omständigheterna i målet vid den nationella domstolen. Det är riktigt att förevarande mål endast rör påstådd *synlig* kontaminering av slaktkroppar från fjäderfä.

36. Då det som eftersträvas emellertid är en allmän tolkning av ett unionsrättsligt begrepp, nämligen ”kontaminering”, krävs först ett klargörande.

37. Enligt min uppfattning finns det ingen anledning att skilja ut synlig kontaminering vid en tolkning av förordning nr 853/2004 med avseende på fjäderfä. Såsom samtliga deltagare vid förhandlingen har bekräftat, omfattas både synlig och ej synlig kontaminering av punkt 5 och därför också, som en logisk förlängning av detta, av punkt 8. Detta framgår av bestämmelsernas ordalydelse, innehåll och syfte.

38. För det första ska det, med avseende på ordalydelsen i punkterna 5 och 8, anmärkas att ingen av dessa båda bestämmelser som den hänskjutande domstolen har hänvisat till begränsar tillämpningsområdet till synlig kontaminering. I punkt 8 används detta begrepp inte explicit. Punkt 5 hänvisar till kontaminering i allmänhet, utan att skilja mellan synlig och ej synlig kontaminering.

39. För det andra framgår det, vid ett systematiskt synsätt, att uttrycket ”synlig kontaminering” endast uttryckligen nämns i förordning nr 853/2004 en gång, i samband med det särskilda förhållandet med hov- och klövdjur.¹⁰ Det framgår alltså att om unionslagstiftaren hade velat använda begreppet restriktivt kunde den ha gjort det explicit när det var nödvändigt att skilja begreppen åt. Någon sådan åtskillnad har dock inte gjorts i fråga om fjäderfä.

40. För det tredje stöds denna tolkning ytterligare av en systematisk tolkning av punkterna 5 och 8 inte bara inom ramen för förordning nr 853/2004, utan också utanför denna förordning, i annan lagstiftning. Ett antal andra bestämmelser i denna sistnämnda förordning hänvisar mycket riktigt till skyldigheten för slakterier att undvika kontaminering, utan några vidare förklaringar av vilken typ av kontaminering som avses. Till exempel ska slakterier för att undvika *kontaminering* eller korskontaminering se till att de olika momenten i slaktprocessen skiljs åt i tid och rum.¹¹ Alla försiktighetsåtgärder ska vidtas för att undvika *kontaminering* av slaktkroppar när dessa är föremål för

⁹ Min kursivering.

¹⁰ I bilaga III avsnitt I kapitel IV punkt 10 i förordning nr 853/2004 anges att ”[i]ngen synlig fekal kontaminering får finnas på slaktkropparna. All synlig kontaminering skall utan dröjsmål avlägnas genom putsning eller på alternativt sätt med motsvarande verkan”.

¹¹ Se bilaga III avsnitt II kapitel II punkt 2 och bilaga III avsnitt II kapitel IV punkt 3 i förordning nr 853/2004.

vattenkylning.¹² Dessutom, utanför ramen för förordning nr 853/2004, som särskilt rör livsmedel av animaliskt ursprung, definieras i artikel 2.1 f i förordning nr 852/2004, som gäller livsmedelshygien i allmänhet, begreppet ”kontaminering” extensivt som ”förekomst eller införande av en fara”.¹³ I artikel 3 led 14 i förordning nr 178/2002, som fastställer allmänna principer för livsmedelslagstiftning, har ordet ”fara” i sin tur definierats extensivt som ”biologisk, kemisk eller fysikalisk agens i eller i form av livsmedel eller foder som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt”.

41. För det fjärde och slutligen antyder det övergripande syftet med förordning nr 853/2004 också att alla typer av kontaminering, oavsett om denna är synlig eller ej synlig, omfattas av begreppet. Enligt skäl 9 är syftet med förordningen att säkerställa en hög konsumentskyddsnivå med avseende på livsmedelssäkerhet. Det skulle dock vara svårt att påstå att en sådan hög nivå kunde uppnås om förordningen endast avsåg synlig kontaminering. Detta gäller kanske i än högre grad i fråga om fjäderfä där kontaminering, såsom klagandena har angett, ofta kommer från skinn, lår och fjädrar och ofta inte är synlig.

42. Således omfattar skyldigheten att undvika kontaminering av köttet, i den mening som avses i punkt 5, såväl synlig som ej synlig kontaminering.

2. Fekalier, galla och krävinnehåll

43. Den andra frågan från den hänskjutande domstolen avser tre eventuella källor till (synlig) kontaminering som fjäderfäslakterier ska undvika. Omfattas då fekalier, galla och krävinnehåll av punkt 5, jämförd med punkt 8?

44. Enligt klagandena är svaret nej. Med avseende särskilt på *galla* beror detta på att galla inte kan betraktas som kontaminering, eftersom den är mikrobiologiskt steril. Med avseende på *krävinnehåll* kan det inte heller klassas som kontaminering, eftersom det inte utgör en del av mag- och tarminnehållet och därför inte omfattas av punkt 5.

45. Den nederländska, den danska, den tyska och den finländska regeringen samt kommissionen har anfört att fekalier, galla och krävinnehåll kan utgöra kontaminering, eftersom de utgör en del av ”matsmältningskanalen” som är det begrepp som används i de flesta språkversionerna av punkt 5, om än inte i den nederländska språkversionen.

46. Jag instämmer i denna åsikt. Fekalier, galla och krävinnehåll på en slaktkropp kan anses utgöra kontaminering i den mening som avses i förordning nr 853/2004, i synnerhet punkt 5.

47. För det första definieras det inte uttryckligen i punkt 5 vad källan till kontamineringen kan vara. Bestämmelsens utformning antyder dock att det finns ett samband mellan att innehåll från matsmältningskanalen kommer ut under urtagning och kontaminering av köttet. Faktum är att medan den första meningen i punkt 5 rent allmänt kräver att de olika stegen i den ”tillagningsklara” delen av slaktprocessen ska genomföras på ett sätt som undviker kontaminering av köttet, föreskriver den andra meningen särskilt att åtgärder ska vidtas för att ”förhindra att mag- och tarminnehåll kommer ut under urtagningen”. Det är därför relativt uppenbart att innehåll från matsmältningskanalen anses vara en källa till kontaminering (av köttet), vilket förklarar varför det finns ett krav på att förhindra att detta kommer ut.

¹² Se bilaga III, avsnitt II, kapitel IV, punkt 9 i förordning nr 853/2004.

¹³ I artikel 1.1 i förordning nr 853/2004 anges att de särskilda reglerna i denna förordning kompletterar reglerna i förordning nr 852/2004.

48. För det andra, med avseende på det särskilda begreppet ”innehåll från matsmältningskanalen” har den hänskjutande domstolen, i likhet med andra deltagare i förfarandet vid domstolen, anfört att det förekommer olikheter i de olika språkversionerna av andra meningarna i punkt 5. Medan de nederländska och tyska språkversionerna förefaller snävare, då de endast hänvisar till innehållet i magen och tarmen,¹⁴ hänvisar de flesta andra språkversioner till innehåll från matsmältningskanalen i vidare termer.¹⁵

49. Av fast rättspraxis framgår att man, i händelse av bristande överensstämmelse mellan olika språkversioner, inte kan betrakta en viss språkversion av en text isolerat, eftersom alla språk i unionen har samma giltighet. Bestämmelserna ska i stället tolkas med hänsyn till deras systematik och ändamål, särskilt mot bakgrund av samtliga officiella språkversioner.¹⁶

50. Rent logiskt skulle jag, mot bakgrund av hur slaktförfarandet går till, tycka att det vore relativt konstigt om unionslagstiftaren, när den införde förbudet mot vad som inte får komma ut på slaktkropparna, ville skilja mellan olika delar av det innehåll som utan åtskillnad just hade tagits ut från slaktkroppen på ett fjäderfä. Enligt min uppfattning ska punkt 5 alltså tolkas så, att den kräver att slakterier, vid urtagning, vidtar åtgärder för att undvika att ”innehåll från matsmältningskanalen” kommer ut på slaktkroppen. Den naturliga innebörden att detta extensiva begrepp omfattar inte bara samtliga organ utan också innehållet i de organ som ingår i matsmältningssystemet, från mun till anus. Punkt 5 omfattar således med nödvändighet levern (och gallan), tarmarna (och fekalier) samt krävan (och dess innehåll).

51. För det tredje ville unionslagstiftaren, vilket redan har nämnts ovan,¹⁷ främja en hög nivå på livsmedelssäkerheten genom ett vidsträckt kontamineringsbegrepp som omfattar biologisk, kemisk eller fysikalisk agens i eller i form av livsmedel eller foder som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt. I detta avseende kan de tidigare nämnda möjliga kontamineringskällorna, inbegripet gallan, innehålla bakterier, såsom den nederländska regeringen har gjort gällande.

52. För det fjärde och slutligen är jag, kanske till följd av sunt förnuft, förutsatt att detta ännu inte undantagits från detta rättsområde, böjd att hålla med den danska regeringen om att begreppet kontaminering knappast kan vara begränsat till att livsmedlet är hälsofarligt. Kontaminering av livsmedel måste också omfatta situationen att kött helt enkelt är otjänligt som människoföda,¹⁸ även om det inte omedelbart skulle leda till matförgiftning eller någon annan direkt skada för hälsan om man åt det. Även om det skulle visa sig att en slaktkropp som innehåller rester av fekalier, galla eller krävinnehåll inte är direkt skadlig för hälsan på en mikrobiologisk nivå, såsom klagandena har gjort gällande, är det ganska troligt att den skulle vara otjänlig som (vanlig) människoföda (bortsett måhända från mycket bisarra gourméers smak).

53. Sammanfattningsvis ska punkt 5 i bilaga III avsnitt II kapitel IV i förordning nr 853/2004 tolkas så, att den är tillämplig på kontaminering med fekalier, galla och krävinnehåll.

14 ”[I]nhoud van maag and darmen” och ”Magen- und Darminhalt”.

15 Förutom den engelska språkversionen se, exempelvis, den tjeckiska (”obsahu trávicího ústrojí”), den franska (”contenu du tractus digestif”), den italienska (”contenuto del tubo digerente”) eller den spanska (”contenido del tubo digestivo”) språkversionen.

16 Se, exempelvis, dom av den 7 september 2006, *Nowaco Germany* (C-353/04, EU:C:2006:522, punkt 41), dom av den 3 oktober 2013, *Confédération paysanne* (C-298/12, EU:C:2013:630, punkt 22), och dom av den 23 december 2015, *Firma Theodor Pfister* (C-58/15, ej publicerad, EU:C:2015:849, punkt 25).

17 Se ovan punkt 41.

18 Detta argument skulle finna visst systematiskt stöd i artikel 14.2 i förordning nr 178/2002, som föreskriver att livsmedel ska anses som icke säkra om de anses vara skadliga för hälsan *eller* otjänliga som människoföda. Vad avser det senare ska anmärkas att kött ska förklaras otjänligt som livsmedel om det är nedsmutsat eller förorenat med *fekalier eller annat* (bilaga I avsnitt II kapitel V punkt 1 s i förordning nr 854/2004. Min kursivering).

B. Vilka slags skyldigheter och under vilket steg i slaktprocessen?

54. Den hänskjutande domstolen har ställt den första frågan för att få klarhet i arten av och innehållet i de skyldigheter som uppställs för slakterier enligt förordning nr 853/2004 med avseende på (synlig) kontaminering. Innebär punkterna 5 och 8 att slaktkroppar från fjäderfä, efter urtagning och rengöring, inte längre får uppvisa någon (synlig) kontaminering av något slag? Om den första frågan ska besvaras jakande söker den hänskjutande domstolen, genom den tredje frågan, i huvudsak klarhet i *när* under slaktprocessen rengöringen ska äga rum. I synnerhet undrar den huruvida rengöringen ska äga rum omedelbart efter urtagning eller om rengöringen kan ske senare, kanske till och med under kylning, styckning eller förpackning?

55. Dessa frågor innebär att domstolen måste undersöka två närliggande frågor. För det första vilken slags skyldighet som åläggs fjäderfäslakterier med avseende på kontaminering och om arten av denna skyldighet ändrar sig under slaktprocessen. För det andra när den särskilda rengöringsåtgärden ska äga rum som föreskrivs i punkt 8.

56. I förevarande avsnitt (1) kommer jag att förklara varför omfattningen och arten av skyldigheterna skiljer sig åt beroende på vilket steg i slaktprocessen det gäller och (2) varför rengöring, såsom anges i punkt 8, ska äga rum *efter* besiktning efter slakt och urtagning, men *före* kylning.

1. Vilka slags skyldigheter?

57. Enligt klagandena är fjäderfäslakterier skyldiga att följa ett arbetssätt (göra sitt yttersta) under alla steg i slaktprocessen. Eftersom det är omöjligt att helt undvika spill från matsmältningskanalen under urtagning är slakterier skyldiga att göra sitt yttersta för att undvika kontaminering av köttet. Denna skyldighet är även tillämplig vid steget för urtagning eller vid steget för rengöring. Det kan således inte förväntas, på grundval av punkt 5 eller 8, att spill inte kommer att förekomma och att slaktkroppar kommer att vara helt rena efter "tillagningsklar"-kedjan, före kylning, vilket också är den hänskjutande domstolens uppfattning. I punkt 8 föreskrivs inte något särskilt resultat (såsom "ingen synlig kontaminering") efter rengöring. Klagandena har gjort gällande att synliga spår av kontaminering fortfarande kan avlägsnas på ett senare stadium, vid styckning eller förpackning och att de inte kan åläggas någon strikt skyldighet att uppnå ett visst resultat (en "nolltoleransregel") i detta avseende efter urtagning och rengöring men före kylning. Klagandena menar att det tekniskt sett inte skulle vara realistiskt att uppställa ett sådant strängt krav med tanke på slaktbandets hastighet i en mekanisk process. För övrigt är kravet att synlig kontaminering ska avlägsnas efter urtagning och före kylning inte vetenskapligt styrkt, eftersom kontaminering normalt uppkommer vid en tidigare tidpunkt, nämligen vid plockningen.

58. Med några få variationer skiljer de övriga deltagarna i förfarandet i huvudsak mellan slakteriernas skyldigheter vid steget för urtagning och skyldigheterna vid steget för rengöring. Å ena sidan ska urtagningen ske noggrant så att kontaminering kan undvikas. Å andra sidan måste slaktkropparna, efter urtagning och före kylning, när rengöringen väl har ägt rum, vara rena och fria från kontaminering, eftersom syftet med rengöringen är att avlägsna all synlig kvarvarande kontaminering.

59. Jag delar i stora drag denna sistnämnda uppfattning.

60. I punkt 5 och punkt 8 föreskrivs två olika, men ändå kompletterande, skyldigheter som gäller vid olika steg i slaktprocessen. Fram till det stadium när urtagningen har avslutats finns det ett krav på vederbörlig omsorg. Slaktband ska upprättas och drivas på ett sätt som gör att kontaminering av köttet undviks i så stor utsträckning som det är tekniskt möjligt (punkt 5). Efter urtagning, besiktning efter slakt, och rengöring måste slakterier säkerställa att slaktkropparna är fria från kontaminering (punkt 8).

61. För det första framgår det av ordalydelsen i punkt 5 att fjäderfäslakterier måste vidta alla lämpliga och snabba åtgärder för att undvika kontaminering av köttet vid varje steg i slaktprocessen, det vill säga vid bedövning, avblodning, avhudning, plockning, urtagning och annan uppslaktning. I synnerhet ska slakterierna göra sitt yttersta för att se till att urtagningen inte genomförs på ett sätt som gör att innehållet i matsmältningskanalen kan komma ut på slaktkroppen vilket, såsom angavs ovan,¹⁹ skulle utgöra en källa till kontaminering.

62. För det andra visar en systematisk tolkning av punkt 5 att det inte kan ha varit unionslagstiftarens avsikt att urtagningen, som ett av stegen i slaktprocessen, alltid ska vara helt ren och aldrig ge upphov till kontaminering. Det skulle inte bara vara orimligt, utan också göra inspektionen efter slakt överflödigt. Såsom följer av punkterna 6 och 7, som en logisk uppföljning till punkt 5, måste delar som anses vara otjänliga som livsmedel efter besiktning efter slakt avlägsnas så snart som möjligt från den rena delen av anläggningen och inälvor eller delar av dessa som inte har avlägsnats från slaktkroppen avlägsnas fullständigt och så snart som möjligt. Dessa bestämmelser antyder uppenbart att slakterier, vid det steg som kommer direkt efter, kan behandla och rätta till eventuella problem som kan ha uppkommit vid urtagningen. Antingen rättas problemet till eller så ska hela slaktkroppen avlägsnas.

63. Avseende det sista ska nämnas att kött som är nedsmutsat eller förorenat med fekalier eller annat ska förklaras otjänligt som livsmedel.²⁰ Såsom den danska regeringen, enligt min uppfattning rimligen, gjorde gällande vid förhandlingen ska denna skyldighet emellertid tolkas strikt i händelse av betydande kontaminering av sådant slag. Om kontamineringen är av mindre omfattning ska slaktkroppen rengöras ordentligt före kylning. Om detta inte skett eller inte kunde ske, så ska köttet i slutänden förklaras otjänligt som livsmedel.

64. För det tredje fastställs genom flera andra bestämmelser i olika relevanta unionsrättsakter att skyldigheten att undvika kontaminering på urtagningsstadiet är en skyldighet att ”göra sitt yttersta” eller att ”iaktta vederbörlig omsorg”. Slaktprocessen måste genomföras på ett sätt som gör att kontaminering av köttet förhindras i så stor utsträckning som det är tekniskt möjligt. Exempelvis ska slakterier, för att undvika korskontaminering, hålla djuren separerade och skilja olika arbetsmoment i slaktkedjan åt i rum och tid.²¹ Slakteriernas HACCP-baserade förfaranden måste förhindra eller undanröja risken för människors hälsa eller minska den till en godtagbar nivå.²² På motsvarande sätt, i nära anknytning till frågan om *synlig* kontaminering, krävs enligt bilaga I avsnitt I kapitel I punkt 2 b i förordning nr 854/2004 att den officiella veterinären ska kontrollera att företagarnas *förfaranden så långt som möjligt* garanterar att köttet inte har någon fekal eller annan förorening.

65. Sammantaget framgår det alltså, vilket även enhälligt har medgetts av alla deltagare i förevarande mål, att punkt 5 ska tolkas så, att den kräver att slakterier ska driva slaktbandet, i synnerhet med avseende på urtagning, på ett sätt som förhindrar kontaminering i så stor utsträckning som det är *tekniskt möjligt*.

66. För tydlighetens skull, och då klagandena har framställt ett antal argument om hur slaktprocessen går till, vill jag ta upp en fråga till. Enligt min uppfattning är ”tekniskt omöjligt” inte samma sak som ”tekniskt möjligt, men dyrt”. Det faktum att det kanske skulle vara nödvändigt att omstrukturera produktionsprocessen och/eller åsamka slakteriföretaget extra kostnader och därmed att vinsten skulle bli lägre (till exempel om det skulle kräva att färre än nuvarande cirka 10 000 kycklingar per timme går igenom slaktbandet för att det ska finnas mer tid till rengöring), är uppenbart ett exempel på det sistnämnda.

19 Ovan i detta förslag punkterna 46–53.

20 Se bilaga I avsnitt II kapitel V punkt 1 s i förordning nr 854/2004.

21 Se bilaga III avsnitt II kapitel II punkt 2 och bilaga III avsnitt II kapitel IV punkt 3 i förordning nr 853/2004.

22 Se artikel 5 i förordning nr 852/2004.

67. Den skyldighet som föreskrivs i punkt 8 gäller däremot ett annat (efterföljande) steg i slaktprocessen, nämligen slutet av ”tillagningsklar”-kedjan. Det är också en annan typ av skyldighet. Punkt 8 föreskriver en ytterligare och strängare skyldighet för slakterier som gäller ett senare steg i processen, när köttet är avsett att vara klart att ätas. Vid detta tillfälle måste slakteriet se till att köttet är fritt från kontaminering vid detta sista steg.

68. Det är visserligen riktigt att punkt 8 inte uttryckligen hänvisar till kontaminering. Där nämns endast kraven på rengöring och kylning av köttet efter urtagning och besiktning. Jag delar dock den nederländska regeringens uppfattning att syftet med rengöringen på det stadiet är att avlägsna all, i alla händelser synlig, kvarvarande kontaminering. Såsom den danska regeringen, enligt min uppfattning riktigt och rimligen har gjort gällande,²³ är det även i detta fall så att om en stor mängd kontaminering bör leda till att köttet förstörs för att det är otjänligt som livsmedel, så kanske mindre kontaminering kan tillåtas, men köttet bör då rengöras noggrant för att det ska vara tjänligt som livsmedel.

69. Det framgår alltså vid en tolkning av punkterna 5 och 8 tillsammans, för det första, att fram till besiktningen efter slakt ska slaktprocesser genomföras på ett sätt som i så stor utsträckning som möjligt undviker all kontaminering. För det andra, och i alla händelser, ska slaktade fjäderfån vara fria från kontaminering efter rengöring.

2. När ska rengöring ske?

70. De berörda parterna har två olika uppfattningar om exakt när i slaktprocessen den rengöring som avses i punkt 8 ska genomföras.

71. Enligt klagandena innebär det faktum att punkt 8 först nämner rengöring och sedan kylning inte att rengöringen måste ha slutförts före kylningen. Det betyder bara att rengöringen ska ha *inletts* före kylningen. Till skillnad från detta anser den nederländska regeringen och de övriga deltagarna i målet att rengöringen ska genomföras (och slutföras) *före* kylningen, eftersom det är sista möjligheten att rengöra köttet under slaktprocessen. Det skulle vara för sent om rengöringen ägde rum vid stycknings- eller urbaningsstadiet vilka, för övrigt, regleras enligt kapitel V och inte kapitel IV i bilaga III avsnitt II.

72. Enligt min uppfattning är det relativt uppenbart att den rengöring som krävs enligt punkt 8 ska äga rum och slutföras före kylning.

73. Jag håller med om att punkt 8, vid en bokstavstolkning, är något otydlig. I denna anges att ”[e]fter 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”. Ordningen för de åtgärder som har beskrivits antyder att besiktningen ska äga rum före (och inte efter) urtagning och att slaktade djur ska rengöras *och* kylas. Om man skulle fokusera på konjunktionen ”och” skulle ett bokstavligt argument kunna anföras som innebär att båda åtgärderna kan äga rum samtidigt.

74. Både utformningen och logiken talar dock mot en sådan tolkning av bestämmelsen.

75. För det första visar ordningen för och strukturen på de olika punkterna i bilaga III avsnitt II kapitel IV i förordning nr 853/2004 klart att slaktkroppar först går igenom en besiktning före slakt, därefter slaktas (alla steg som anges i punkt 5) och sedan genomgår en besiktning efter slakt (punkt 6). Mot bakgrund av de *två olika besiktningar* som ska äga rum verkar den uttryckliga kronologiska ordningen inte vara helt felaktig. Rengöring ska äga rum efter besiktningen (efter slakt) och före kylning.

²³ Se ovan punkt 63.

76. För det andra stöds en sådan tolkning av punkt 8 av syftet med att rengöra med vatten, nämligen att avlägsna eventuell (synlig) kontaminering. Trots klagandenas påstående att alla rengöringsåtgärder som äger rum under slaktprocessen är lika viktiga, är det rengöringssteg som anges i punkt 8 till sin natur avgörande, såsom angavs i föregående avsnitt i detta förslag till avgörande, eftersom just den rengöringen är central för att avlägsna eventuell kvarvarande kontaminering. Med ett sådant syfte skulle det av praktiska skäl inte vara särskilt logiskt om rengöringen skulle äga rum *före* besiktningen efter slakt eller *efter* kylning. I den förstnämnda situationen skulle den som utför besiktningen inte kunna utföra sina besiktningssuppgifter, i synnerhet eftersom han eller hon inte skulle kunna upptäcka betydande spår av kontaminering (eftersom den skulle ha sköljts bort). I den andra situationen finns det en risk, såsom antyds i bilaga III avsnitt II kapitel IV punkt 9 a i förordning nr 853/2004,²⁴ för korskontaminering av slaktkroppar om en smutsig slaktkropp skulle vattenkylas.

77. För det tredje betonas genom sistnämnda argument att slaktkropparnas kontakt med vatten vid rengöringsstadiet har ett helt annat syfte och är av en helt annan art än deras kontakt med vatten i samband med kylning. Faktum är att, såsom klagandena har gjort gällande, att om man sänker ned slaktkropparna i en vattentank med en viss temperatur för att kyla dem skulle detta också kunna innebära att de rengörs i viss mån. Emellertid, även om man bortser från frågan om kontaminering i detta steg (som beskrevs översiktligt i föregående punkt), kvarstår det faktum att kylning (liksom styckning och förpackning) helt enkelt är en del av en annan process, som kommer efter att "tillagningsklar"-kedjan har slutförts, och vars syfte inte är att göra köttet mer "tillagningsklart" utan att göra det klart för transport.

78. Sammanfattningsvis innebär skyldigheten att "djur ska rengöras" i punkt 8 en skyldighet att avlägsna kvarvarande kontaminering efter urplockning och rengöring, men uppenbart *innan* kylningsprocessen inleds.

C. Kontroller

79. Den hänskjutande domstolen har ställt den fjärde frågan för att få klarhet i hur officiella kontroller ska genomföras, särskilt huruvida den behöriga myndigheten kan flytta slaktkroppar från slaktbandet och inspektera dem med avseende på synlig kontaminering både invändigt och utvändigt samt under fettvävnaden.

80. Alla deltagare i förfarandet har besvarat denna fråga jakande, även om klagandena har bestritt den nolltoleransstandard som inspektörerna enligt uppgift tillämpar.

81. Som en preliminär anmärkning verkar det föreligga en viss förvirring angående arten av och den rättsliga grunden för kontrollerna i fråga i det nationella målet. Den hänskjutande domstolen har hänvisat till en bestämmelse i förordning nr 854/2004 som avser besiktning efter slakt, nämligen bilaga I avsnitt I kapitel II del D punkt 1. Icke desto mindre omfattar besiktningen efter slakt, enligt klagandena inte någon kontroll av om slaktkropparna är kontaminerade. Det skulle inte vara logiskt med en sådan kontroll, med tanke på att besiktningen efter slakt inte äger rum i slutet, utan halvvägs genom "tillagningsklar"-processen, varefter slaktkropparna fortfarande genomgår flera olika rengöringsprocesser. Den nederländska regeringen har gjort gällande att kontrollerna inte är avsedda att identifiera eventuella sjukdomar, eftersom provtagningen görs efter besiktning efter slakt och rengöring. Den rättsliga grunden för dessa kontroller skulle snarare vara artikel 4 i förordning nr 854/2004 och artiklarna 3 och 10 i förordning nr 882/2004. Den danska regeringen har angett att den relevanta bestämmelsen kanske också kunde vara bilaga I avsnitt IV kapitel V del B punkt 1 i förordning nr 854/2004 angående provtagning och daglig inspektion av inälvor.

²⁴ "När slaktkroppar vattenkyls skall följande beaktas: ... [a]lla försiktighetsåtgärder skall vidtas för att undvika kontaminering av slaktkroppar".

82. Om man tar utgångspunkt i den nederländska regeringens yttranden, men naturligtvis utan att utesluta någon annan eventuell relevant rättslig grund,²⁵ vilken det i slutänden ankommer på den nationella domstolen att fastställa, framgår det att artiklarna 3 och 10 i förordning nr 882/2004, som avser offentlig kontroll, i allmänhet, för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen, mycket riktigt skulle kunna utgöra en rättslig grund för de omtvistade kontrollerna i det nationella målet. I synnerhet anges i artikel 3.3 att "[o]ffentlig kontroll ska genomföras i alla led i produktionen, bearbetningen och distributionen av foder eller livsmedel samt av djur och animaliska produkter". I artikel 10.2 b i föreskrivs mer specifikt att inspektion av foder och livsmedel ska genomföras, särskilt genom stickprover.

83. Om vi övergår till omfattningen av de officiella veterinärernas befogenheter, som den hänskjutande domstolen har fokuserat på, hänvisar nyss nämnda förordning inte till några särskilda åtgärder. Den har en vidsträckt formulering. Av detta följer alltså att inspektörernas befogenheter kan omfatta inspektion efter rengöring och före kylning av utvändiga och invändiga ytor och fettvävnader från stickprover med slaktkroppar som har flyttats från slaktbandet i syfte att underlätta inspektionen. Det verkar därmed vara relativt klart att de behöriga nationella myndigheterna har rätt att genomföra kontroller i alla led i slaktprocessen.

84. Svaret på *när* en inspektion får genomföras skiljer sig från frågan om *vad* som får inspekteras och enligt vilken måttstock. För att besvara denna senare fråga måste en hänvisning göras till omfattningen och arten av de skyldigheter som redan har beskrivits ovan.²⁶ Det beror nämligen på huruvida inspektörerna kontrollerar efterlevnaden av skyldigheterna i punkt 5 eller skyldigheterna i punkt 8. När detta har fastställts framgår det sedan exakt vilka normer som det är rimligt för inspektörerna att tillämpa.

85. Mot bakgrund av att det endast finns begränsad information att tillgå om den närmare faktiska och rättsliga arten av de aktuella kontrollerna, är det knappast möjligt att ge vidare vägledning i detta avseende, utom att rent allmänt säga att dessa, liksom alla former av kontroller, måste genomföras på ett skäligt och proportionerligt vis. Beroende på exakt vad det är som ska kontrolleras och i vilket led av slaktprocessen kontrollerna ska genomföras, måste de medel som tillämpas för att genomföra de särskilda inspektionerna (antal prov, huruvida slaktbandet måste stoppas eller om de fjäderfå som ska inspekteras kan avlägsnas från bandet och så vidare) vara lämpliga för vad som ska kontrolleras (och så att dessa kontroller kan vara representativa), men inte gå utöver vad som är nödvändigt för att kontrollerna ska kunna utföras på rätt sätt.

D. Sammanfattning

86. Då jag har beskrivit de tre ämnen som de fem tolkningsfrågorna avser ska jag, för tydlighetens skull, också ge precisa svar på de särskilda tolkningsfrågor som ställts.

87. Den första frågan ska besvaras jakande. Om kontrollerna i fråga genomförs efter urtagning och rengöring, och således för att kontrollera efterlevnaden av punkt 8, ska det inte förekomma någon kontaminering, i synnerhet inte någon synlig kontaminering.

88. Trots några av de andra frågor som den hänskjutande domstolen har tagit upp, och i synnerhet trots de relativt ingående argument som klagandena anförde vid förhandlingen, tror jag inte att det är EU-domstolens roll att gå utöver detta uttalande. Oberoende av hur fängslande det är att diskutera huruvida en eller två små fläckar (och eventuellt av vilken storlek) med fekalier eller galla bredvid

²⁵ Det ska noteras att artikel 5.1 i förordning nr 854/2004 ger den officiella veterinären befogenhet att genomföra inspektionsuppgifter i slakterier på ett relativt öppet sätt, såsom framgår av uttrycket "särskilt när det gäller".

²⁶ Ovan, punkterna 54–78.

anus inuti en slaktkropp fortfarande kan utgöra ”godtagbar” kontaminering (vilket klagandena tog upp vid förhandlingen som ett exempel), ankommer det inte på denna domstol att bedöma omständigheterna i målet eller göra en utvärdering av dem i syfte att lösa ett mål som är anhängigt vid den hänskjutande domstolen.

89. Den andra frågan ska också besvaras jakande. Begreppet kontaminering omfattar kontaminering med fekalier, galla eller krävinnehåll.

90. Med avseende på den tredje frågan ska rengöring äga rum så snart som möjligt efter urtagning, vilket tydligt framgår av punkt 8, och innan kylnings-, stycknings- eller förpackningsförfarandena inleds.

91. Med avseende på den fjärde frågan, trots en viss otydlighet när det gäller exakt vad som kontrollerades och på grundval av vilken unionsrättslig bestämmelse, är det relativt klart att offentliga myndigheter kan flytta slaktkroppar från slaktbandet och kontrollera efterlevnaden av de olika kraven i varje led, särskilt efter rengöring med tanke på hur viktigt detta steg är när köttet är tillagningsklart. Exakt vad som kan kontrolleras och enligt vilken standard beror på i vilket led inspektionen görs och, således, huruvida den är avsedd att kontrollera efterlevnaden av skyldigheterna i punkt 5 eller punkt 8 eller någon annan tillämplig bestämmelse.

92. Mot bakgrund av de svar jag har lämnat ovan, och särskilt svaret på fråga 1, finns det ingen anledning att besvara den femte frågan.

V. Förslag till avgörande

93. Mot bakgrund av ovanstående överväganden föreslår jag att domstolen ska besvara den fråga som ställts av Rechtbank Rotterdam (Förstainstansdomstolen i Rotterdam, Nederländerna) på följande sätt:

- Bilaga III avsnitt II kapitel IV punkterna 5 och 8 i 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 en slaktkropp av fjäderfå efter urtagning och rengöring inte längre får innehålla någon kontaminering.
- Bilaga III avsnitt II kapitel IV punkterna 5 och 8 i förordning nr 853/2004 är tillämpliga på kontaminering med fekalier, galla och krävinnehåll.
- Bilaga III avsnitt II kapitel IV punkt 8 i förordning nr 853/2004 ska tolkas så, att rengöring ska genomföras efter urtagning men före kylning.
- Artiklarna 3 och 10 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd medger att behörig myndighet genomför kontroller i det led i slaktprocessen som är lämpligt, inbegripet efter rengöring.