Zbiór Orzeczeń

WYROK TRYBUNAŁU (dziewiąta izba)

z dnia 2 maja 2019 r.*

Odesłanie prejudycjalne – Ochrona zdrowia – Pakiet higieniczny – Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 – Higiena żywności pochodzenia zwierzęcego – Obowiązki spoczywające na przedsiębiorstwach sektora spożywczego – Wymogi szczególne – Mięso hodowlanych zwierząt kopytnych – Składowanie i transport – Warunki dotyczące temperatury mięsa

W sprawie C-98/18

mającej za przedmiot wniosek o wydanie, na podstawie art. 267 TFUE, orzeczenia w trybie prejudycjalnym, złożony przez College van Beroep voor het bedrijfsleven (sąd apelacyjny ds. postępowania administracyjnego w sprawach gospodarczych, Niderlandy) postanowieniem z dnia 6 lutego 2018 r., które wpłynęło do Trybunału w dniu 12 lutego 2018 r., w postępowaniu:

T. Boer & Zonen BV

przeciwko

Staatssecretaris van Economische Zaken,

TRYBUNAŁ (dziewiąta izba),

w składzie: K. Jürimäe, prezes dziewiątej izby, D. Šváby (sprawozdawca) i S. Rodin, sędziowie,

rzecznik generalny: M. Bobek,

sekretarz: A. Calot Escobar,

uwzględniając pisemny etap postępowania,

rozważywszy uwagi przedstawione:

– w imieniu T. Boer & Zonen BV przez K.J. Defaresa, advocaat,

– w imieniu rządu niderlandzkiego przez M.K. Bulterman i M.L. Noort, działające w charakterze pełnomocników,

– w imieniu rządu francuskiego przez D. Colasa, S. Horrenbergera i A.L. Desjonquères, działających w charakterze pełnomocników,

– w imieniu rządu węgierskiego przez M.Z. Fehéra, G. Koósa i M.M. Tátrai, działających w charakterze pełnomocników,

* Język postępowania: niderlandzki.

– w imieniu rządu rumuńskiego przez C.R. Canțăra, C.M. Florescu i A. Wellman, działających w charakterze pełnomocników,

– w imieniu Komisji Europejskiej przez A. Bouqueta, W. Farrella i B. Eggers, działających w charakterze pełnomocników,

podjąwszy, po wysłuchaniu rzecznika generalnego, decyzję o rozstrzygnięciu sprawy bez opinii,

wydaje następujący

Wyrok

1 Niniejszy wniosek o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym dotyczy wykładni pkt 1 i 3 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2004, L 139, s. 55 – wyd. spec. w jęz. polskim, rozdz. 3, t. 45, s. 14; sprostowania: Dz.U. 2004, L 226, s. 22; Dz.U. 2013, L 160, s. 15).

2 Wniosek ten został złożony w ramach sporu pomiędzy T. Boer & Zonen BV, przedsiębiorstwem sektora spożywczego z siedzibą w Niderlandach, a Staatssecretaris van Economische Zaken (sekretarzem stanu ds. gospodarczych, Niderlandy, zwanym dalej „sekretarzem stanu") w przedmiocie grzywien administracyjnych nałożonych przez tego ostatniego na skarżącą w postępowaniu głównym za przeładunek do samochodu chłodni mięsa o temperaturze wyższej niż 7 °C oraz niektórych produktów mięsnych o temperaturze wyższej niż 11 °C.

Ramy prawne

Prawo Unii

Rozporządzenie nr 853/2004

3 Motywy 1, 2, 4 i 9 rozporządzenia nr 853/2004 mają następujące brzmienie:

„(1) Na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 [z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. 2004, L 139, s. 1 – wyd. spec. w jęz. polskim, rozdz. 13, t. 34, s. 319; sprostowania: Dz.U. 2004, L 226, s. 3; Dz.U. 2013, L 160, s. 16)] Parlament Europejski i Rada ustanawiają przepisy ogólne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w sprawie higieny środków spożywczych.

(2) Niektóre środki spożywcze mogą stanowić szczególne zagrożenie dla zdrowia ludzi, w związku z czym konieczne jest ustanowienie szczególnych przepisów dotyczących higieny. Dotyczy to zwłaszcza żywności pochodzenia zwierzęcego, w przypadku której zgłaszano często przypadki zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych.

[…]

(4) W zakresie dotyczącym zdrowia publicznego przedmiotowe przepisy i procedury zawierają wspólne zasady, w szczególności w odniesieniu do obowiązków producentów oraz właściwych władz, wymogów strukturalnych, operacyjnych i tych dotyczących higieny w zakładach, procedur zatwierdzania zakładów, wymogów dotyczących składowania i transportu oraz znaków jakości zdrowotnej.

[…]

(9) Podstawowymi celami przedmiotowego przetworzenia jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumenta w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności, zwłaszcza przez objęcie wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego we Wspólnocie tymi samymi przepisami, oraz zapewnienie właściwego funkcjonowania rynku wewnętrznego produktów pochodzenia zwierzęcego, przyczyniając się tym samym do osiągnięcia celów wspólnej polityki rolnej”.

4 Artykuł 2 tego rozporządzenia, zatytułowany „Definicje”, stanowi:

„Dla celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

1) definicje podane w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002;

2) definicje podane w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004;

3) definicje podane w załączniku I; oraz

4) definicje techniczne zawarte w załączniku II i III”.

5 Artykuł 3 wspomnianego rozporządzenia, zatytułowany „Obowiązki ogólne”, przewiduje w ust. 1:

„Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są stosować odpowiednie przepisy załącznika II i III”.

6 Zgodnie z art. 4 omawianego rozporządzenia, zatytułowanym „Rejestracja i zatwierdzanie zakładów”:

„1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego wytwarzane we Wspólnocie wyłącznie w przypadku, gdy zostały one przygotowane oraz poddane obróbce w zakładach:

a) spełniających odpowiednie wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004, wymogi określone w załącznikach II i III do niniejszego rozporządzenia oraz stosowne wymogi prawa żywnościowego; oraz

b) zarejestrowanych przez właściwy organ lub, w przypadku gdy jest to wymagane zgodnie z ust. 2, zatwierdzonych.

2. Bez uszczerbku dla art. 6 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 zakłady poddające obróbce produkty pochodzenia zwierzęcego, dla których wymogi ustanawia załącznik III do niniejszego rozporządzenia, nie mogą podejmować działalności do czasu uzyskania zatwierdzenia właściwego organu zgodnie z ust. 3 niniejszego artykułu, z wyjątkiem zakładów zajmujących się wyłącznie:

[…]

b) transportem;

[…].

3. Zakład podlegający zatwierdzeniu zgodnie z ust. 2 nie podejmuje działalności, chyba że zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi właściwy organ:

a) udzielił zakładowi zgody na działalność w następstwie wizyty w miejscu;

[…].

4. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są współpracować z właściwymi władzami. W szczególności przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić zaprzestanie działalności zakładu w przypadku wycofania zatwierdzenia przez właściwy organ lub w przypadku nieprzedłużenia bądź nieprzyznania pełnego zatwierdzenia, w odniesieniu do zatwierdzenia warunkowego.

[…]".

7 Załącznik I do rozporządzenia nr 853/2004, zatytułowany „Definicje", przewiduje w pkt 1.16, że „ubojnia" oznacza „zakład dokonujący uboju i patroszenia zwierząt, których mięso jest przeznaczone do spożycia przez ludzi".

8 Rozdział II sekcji I załącznika III do tego rozporządzenia, zatytułowany „Wymogi dotyczące ubojni", przewiduje szereg wymogów dotyczących budowy, rozplanowania i wyposażenia ubojni, których powinny przestrzegać przedsiębiorstwa sektora spożywczego.

9 Załącznik III do tego rozporządzenia zawiera sekcję I, której rozdział VII, zatytułowany „Składowanie i transport", stanowi:

„Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby mięso hodowlanych zwierząt kopytnych składowano [i transportowano] zgodnie z poniższymi wymogami:

1. a) W przypadku braku innych szczególnych przepisów mięso po badaniu poubojowym trzeba niezwłocznie poddać schłodzeniu w ubojni celem zapewnienia temperatury wszystkich części mięsa nie wyższej niż 3 °C dla podrobów i 7 °C dla pozostałego mięsa, przy krzywej chłodzenia zapewniającej stały spadek temperatury. Niemniej jednak w trakcie chłodzenia można dokonać rozbioru mięsa i oddzielenia tuszy od kości, zgodnie z rozdziałem V, pkt 4.
   b) W trakcie operacji chłodzenia trzeba zapewnić odpowiednią wentylację, aby zapobiec kondensacji na powierzchni mięsa.

2. Mięso musi osiągnąć temperaturę określoną w pkt 1 i pozostawać w tej temperaturze podczas składowania.

3. Mięso musi osiągnąć przed transportem temperaturę określoną w pkt 1 oraz musi pozostawać w tej temperaturze podczas transportu. Niemniej jednak mięso można transportować pod warunkiem uzyskania zgody właściwych władz w celu umożliwienia produkcji określonych wyrobów z zastrzeżeniem, że:
   a) transport odbywa się zgodnie z wymogami określonymi przez właściwe władze w odniesieniu do transportu z danego zakładu do innego zakładu;

      oraz
   b) mięso opuszcza ubojnię lub zakład rozbioru znajdujący się w ubojni niezwłocznie, a transport nie trwa dłużej niż dwie godziny;

4. Mięso przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bez zbędnej zwłoki z uwzględnieniem, w razie konieczności, czasu na stabilizację przed zamrożeniem.

5. Mięso niepakowane składuje się i transportuje oddzielnie od mięsa pakowanego, chyba że jest ono składowane i transportowane w różnym czasie oraz [lub] tak, aby opakowania oraz sposób składowania i transportu nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa".

Rozporządzenie nr 852/2004

10 Artykuł 2 rozporządzenia nr 852/2004, zatytułowany „Definicje", przewiduje w swym ust. 1 lit. c), że do celów tego rozporządzenia „przedsiębiorstwo" oznacza „każdą jednostkę przedsiębiorstwa sektora spożywczego".

11 Artykuł 5 rzeczonego rozporządzenia, zatytułowany „Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli", stanowi w ust. 1:

„Przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP [*Hazard Analysis Critical Control Point* – systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli]".

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002

12 Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. 2002, L 31, s. 1 – wyd. spec. w jęz. polskim, rozdz. 15, t. 6, s. 463) definiuje w swym art. 3 pkt 2 „przedsiębiorstwo spożywcze" jako „przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności".

13 Artykuł 6 tego rozporządzenia, zatytułowany „Analiza ryzyka", stanowi w ust. 1:

„W celu osiągnięcia ogólnego celu, jakim jest wysoki poziom ochrony zdrowia i życia ludzkiego, prawo żywnościowe powinno opierać się na analizie ryzyka, z wyjątkiem sytuacji, w której nie jest to właściwe ze względu na okoliczności lub charakter środka".

14 Artykuł 7 wspomnianego rozporządzenia, zatytułowany „Zasada ostrożności", stanowi:

„1. W szczególnych okolicznościach, gdy po dokonaniu oceny dostępnych informacji stwierdzono niebezpieczeństwo zaistnienia skutków szkodliwych dla zdrowia, ale nadal brak jest pewności naukowej, w oczekiwaniu na dalsze informacje naukowe umożliwiające bardziej wszechstronną ocenę ryzyka mogą zostać przyjęte tymczasowe środki zarządzania ryzykiem konieczne do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia określonego we Wspólnocie.

2. Środki przyjęte w oparciu o przepisy ust. 1 powinny być proporcjonalne i nie bardziej restrykcyjne dla handlu niż jest to wymagane w celu zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia określonego we Wspólnocie, z uwzględnieniem wykonalności technicznej i ekonomicznej oraz innych czynników uznawanych za stosowne w rozważanej sprawie. W odpowiednim czasie, w zależności od rodzaju stwierdzonego ryzyka dla życia lub zdrowia oraz rodzaju informacji naukowej potrzebnej do wyjaśnienia niepewności naukowej oraz przeprowadzenia bardziej wszechstronnej oceny ryzyka, środki te zostaną poddane przeglądowi".

15 Artykuł 8 tego rozporządzenia, zatytułowany „Ochrona interesów konsumentów”, stanowi w ust. 1:

„Prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów i powinno stanowić podstawę dokonywania przez konsumentów świadomego wyboru związanego ze spożywaną przez nich żywnością. […]”.

16 Zgodnie z art. 14 rozporządzenia nr 178/2002, zatytułowanym „Wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności”:

„1. Żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek.

[…]

5. Podczas podejmowania decyzji, że środek spożywczy nie nadaje się do spożycia przez ludzi, należy mieć na względzie, czy środek spożywczy nie może być spożywany przez ludzi stosownie [do] jego przeznaczeni[a] z powodu zanieczyszczenia, zarówno przez czynniki obce, jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu”.

17 Artykuł 17 wspomnianego rozporządzenia, zatytułowany „Obowiązki”, stanowi:

„1. Podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

2. Państwa członkowskie wprowadzają w życie prawo żywnościowe oraz monitorują i kontrolują przestrzeganie przez podmioty działające na rynku spożywczym odpowiednich wymogów prawa żywnościowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

W tym celu państwa członkowskie zachowują system oficjalnych kontroli i innych działań stosownych do okoliczności, z uwzględnieniem informowania opinii publicznej o bezpieczeństwie i ryzyku związanym z żywnością i paszami, nadzorem [nadzoru] nad bezpieczeństwem żywności i pasz oraz innych działaniach [działań] monitorujących, obejmujących wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

Państwa członkowskie ustanawiają również zasady dotyczące środków i kar mających zastosowanie w przypadku naruszenia prawa żywnościowego i paszowego. Ustanowione środki i kary powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające”.

Prawo niderlandzkie

18 Artykuł 6.2 ust. 1 Wet van 19 mei 2011 houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (ustawy z dnia 19 maja 2011 r. zawierającej integralne ramy dla przepisów dotyczących hodowli zwierząt i związanych z tym kwestii) (Stb. 2011, nº 345, zwanej dalej „ustawą o zwierzętach”) stanowi:

„Zakazuje się naruszania przepisów rozporządzeń Unii Europejskiej dotyczących kwestii, do których niniejsza ustawa ma zastosowanie, wskazanych w rozporządzeniu wykonawczym lub ministerialnym lub na podstawie rozporządzenia wykonawczego lub ministerialnego”.

19 Artykuł 8.7 ustawy o zwierzętach przewiduje:

„Nasz minister może nałożyć grzywnę administracyjną na sprawcę naruszenia”.

20 Artykuł 2.4 Regeling van de Minister van Economische Zaken van 7 december 2012, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten (rozporządzenia ministra gospodarki nr WJZ/12346914 z dnia 7 grudnia 2012 r. w sprawie przepisów dotyczących wyrobów pochodzenia zwierzęcego) (Stcrt. 2012, nº 25949) stanowi w ust. 1 lit. d):

„Przepisami rozporządzeń Unii Europejskiej, o których mowa w art. 6.2 ust. 1 ustawy o zwierzętach, są:

[…]

d) art. 3, art. 4 ust. 1–4, art. 5 i art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 853/2004".

Postępowanie główne i pytanie prejudycjalne

21 T. Boer & Zonen prowadzi ubojnię przetwarzającą i wprowadzającą do obrotu głównie mięso cielęce, produkty mięsne i produkty uboczne. Przedsiębiorstwo to stosuje proces uboju, w ramach którego po uboju i patroszeniu tusze i części tusz są stopniowo schładzane w chłodni przylegającej do pomieszczenia, w którym mają miejsce ubój i patroszenie. Schładzanie jest następnie kontynuowane w znajdującym się przy stanowisku załadunkowym ubojni samochodzie chłodni, do którego mięso jest przeładowywane z chłodni celem jego transportu.

22 W celu ustalenia, czy we wszystkich częściach mięsa osiągnięto temperaturę schładzania 7 °C wymaganą w rozdziale VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004, T. Boer & Zonen stosuje zasadę opartą na doświadczeniu, zgodnie z którą temperatura mięsa spada o 1 °C na godzinę. Podczas procesu stopniowego schładzania samochód chłodnia jest zaparkowany na terenie zakładu T. Boer & Zonen, zaś po zakończeniu tego procesu sporządza się i wydaje dokumenty przewozowe. Następnie mięso transportuje się w samochodzie chłodni.

23 Podczas inspekcji przeprowadzonych w dniach 16 i 30 grudnia 2014 r. przez Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (niderlandzki urząd ds. bezpieczeństwa żywności i produktów konsumpcyjnych, Niderlandy) w pomieszczeniach T. Boer & Zonen stwierdzono, że mięso, które przeładowywano do samochodów chłodni, miało temperaturę wyższą niż 7 °C, a w niektórych przypadkach wyższą niż 11 °C. Stwierdzono również, że praktyka ta miała charakter strukturalny.

24 Na podstawie tych ustaleń sekretarz stanu nałożył na T. Boer & Zonen, w dwóch odrębnych decyzjach z dnia 27 marca 2015 r., grzywny administracyjne w łącznej wysokości 20 000 EUR ze względu na, po pierwsze, naruszenie art. 3 ust. 1 rozporządzenia nr 853/2004 i pkt 3 rozdziału VII sekcji I załącznika III do tego rozporządzenia (naruszenie dotyczące maksymalnej temperatury przeładunku), a po drugie, naruszenie art. 5 ust. 1 rozporządzenia nr 852/2004 dotyczącego higieny żywności (naruszenie procedur opartych na zasadach HACCP).

25 T. Boer & Zonen wniosła sprzeciw od tych decyzji. Decyzją z dnia 1 października 2015 r. sekretarz stanu uwzględnił część zarzutów podniesionych przez T. Boer & Zonen i obniżył kwotę tych grzywien.

26 Następnie T. Boer & Zonen wniosła skargę na tę decyzję z dnia 1 października 2015 r. do rechtbank Rotterdam (sądu rejonowego w Rotterdamie, Niderlandy), którą ów sąd oddalił w dniu 14 lipca 2016 r.

27 T. Boer & Zonen odwołała się od wyroku sądu pierwszej instancji do College van Beroep voor het bedrijfsleven (sądu apelacyjnego ds. postępowania administracyjnego w sprawach gospodarczych, Niderlandy).

28 Na poparcie odwołania T. Boer & Zonen podnosi, że schładzanie mięsa może być też prowadzone po jego przeładunku do samochodu chłodni do momentu osiągnięcia przez mięso temperatury 7 °C, dopóki ów pojazd nie opuści terenu ubojni, zanim na podstawie zasady opartej na doświadczeniu, zgodnie z którą temperatura mięsa spada o 1 °C na godzinę, nie uzna się, że temperatura ta została osiągnięta. Sekretarz stanu twierdzi natomiast, że proces schładzania stosowany przez T. Boer & Zonen jest ewidentnie niezgodny z przepisami i celem rozporządzenia nr 853/2004 z tego względu, że nie gwarantuje on bezpieczeństwa żywności. Jego zdaniem schładzanie musi być prowadzone w ubojni, zgodnie z wymogami pkt 1 rozdziału VII sekcji I załącznika III do tego rozporządzenia, a samochodu chłodni nie można traktować jako ubojni w rozumieniu tego przepisu. Ponadto wymagany poziom schłodzenia należy osiągnąć, zanim mięso zostanie przeładowane do tego samochodu.

29 Sąd odsyłający wyjaśnia, iż bezsporne jest, po pierwsze, że temperatura mięsa skontrolowanego przez niderlandzki urząd ds. bezpieczeństwa żywności i produktów konsumpcyjnych przekraczała 7 °C podczas przeładunku do samochodu chłodni, a po drugie, że okoliczności zawisłej przed nim sprawy nie odpowiadają sytuacji, o której mowa w pkt 3 zdanie drugie lit. a) i b) rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004.

30 Sąd odsyłający uważa, po pierwsze, że samochodu chłodni nie można traktować jako „ubojni", tak jak pojęcie to zdefiniowano w pkt 1.16 załącznika I do rozporządzenia nr 853/2004. Po drugie, uważa on, że taki pojazd nie jest jednostką przedsiębiorstwa sektora spożywczego, a zatem nie można go uznać za przedsiębiorstwo w rozumieniu art. 2 ust. 1 lit. c) rozporządzenia nr 852/2004. W tym względzie sąd odsyłający uważa, że transport mięsa rozpoczyna się z chwilą jego przeładunku do samochodu chłodni i że pełne schłodzenie mięsa należy zakończyć przed jego przeładunkiem do tego samochodu.

31 Zważywszy jednak na rozbieżności w wydanych przez sądy niderlandzkie wyrokach dotyczących interpretacji obowiązku schładzania przewidzianego w pkt 1 i 3 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004, sąd odsyłający przyznaje, że wykładnia odnośnych przepisów prawa Unii nie jest tak oczywista, że nie pozostawia żadnych uzasadnionych wątpliwości.

32 W tych okolicznościach College van Beroep voor het bedrijfsleven (administracyjny sąd apelacyjny do spraw gospodarczych) postanowił zawiesić postępowanie i zwrócić się do Trybunału z następującym pytaniem prejudycjalnym:

„Czy sekcję I rozdział VII pkt 1 i 3 załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 należy interpretować w ten sposób, że mięso musi zostać poddane schłodzeniu w samej ubojni, tak że jego przeładunek do samochodu chłodni może rozpocząć się dopiero wtedy, gdy osiągnie ono temperaturę nie wyższą niż 7 °C, czy też schładzanie może odbywać się również w samochodzie chłodni, pod warunkiem że pozostaje on na terenie ubojni?".

W przedmiocie pytania prejudycjalnego

33 Poprzez zadane pytanie sąd odsyłający zmierza w istocie do ustalenia, czy pkt 1 i 3 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 należy interpretować w ten sposób, że schładzanie mięsa po uboju musi odbywać się wyłącznie w pomieszczeniach ubojni do momentu osiągnięcia przez wszystkie jego części temperatury nie wyższej niż 7 °C, czy też że schładzanie może odbywać się również w samochodzie chłodni znajdującym się na terenie tej ubojni.

34 Na wstępie należy zaznaczyć, że pkt 3 zdanie drugie rozdziału VII sekcji I tego załącznika do rozporządzenia nr 853/2004 przewiduje odstępstwo od obowiązku schładzania mięsa do temperatury 7 °C przed transportem w odniesieniu do określonych produktów w szczególnych warunkach. Takie odstępstwo nie jest jednak brane pod uwagę w niniejszej sprawie, a sąd odsyłający nie zwraca się do Trybunału o wykładnię tego przepisu w zakresie, w jakim przewiduje on owo odstępstwo.

35 Zgodnie z pkt 1 i 3 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 po badaniu poubojowym mięso trzeba poddać niezwłocznie schłodzeniu w ubojni celem zapewnienia temperatury wszystkich części mięsa nie wyższej niż 7 °C. Ponadto mięso musi osiągnąć tę temperaturę przed transportem oraz pozostawać w tej temperaturze podczas transportu.

36 Z brzmienia tych przepisów wynika, że schładzanie trzeba przeprowadzić w samej ubojni. Należy zatem ustalić, czy samochód chłodnię, taki jak ten będący przedmiotem postępowania głównego, można uznać za część „ubojni" w rozumieniu rozporządzenia nr 853/2004 przeznaczoną na schładzanie mięsa.

37 Punkt 1.16 załącznika I do tego rozporządzenia definiuje „ubojnię" jako „zakład dokonujący uboju i patroszenia zwierząt, których mięso jest przeznaczone do spożycia przez ludzi". Artykuł 2 ust. 1 lit. c) rozporządzenia nr 852/2004 stanowi, że „przedsiębiorstwo" oznacza „każdą jednostkę przedsiębiorstwa sektora spożywczego".

38 Ponadto, jak stwierdzono w pkt 34 niniejszego wyroku, takie przedsiębiorstwo powinno zapewnić natychmiastowe schłodzenie wszystkich części mięsa przed ich transportem.

39 W tym względzie, jak słusznie podnosi Komisja Europejska, samochód chłodnia, taki jak ten będący przedmiotem postępowania głównego, jest z samej swej natury przeznaczony do transportu mięsa i nie uczestniczy on w procesie uboju, patroszenia ani schładzania mięsa przed rozpoczęciem składowania lub transportu. Zadaniem takich pojazdów jest przede wszystkim transport mięsa, a nie jego schładzanie, zważywszy, że zainstalowane w nich urządzenia chłodnicze są zaprojektowane tak, by utrzymać niską temperaturę podczas transportu.

40 Ponadto, jak podkreślił rząd francuski w swoich uwagach na piśmie, schładzanie w chłodni ubojni pozwala na natychmiastowe zastosowanie chłodzenia w optymalnych warunkach w celu zapobiegania rozwojowi bakterii, a co za tym idzie, w celu zapewnienia wysokiego poziomu bezpieczeństwa żywności, w przeciwieństwie do schładzania, jakie można przeprowadzić w samochodzie chłodni, podczas którego temperatura jest kontrolowana jedynie w sposób empiryczny.

41 Rozważań tych nie może podważyć okoliczność, że samochód chłodnia znajduje się na terenie ubojni w trakcie procesu schładzania.

42 Ponadto zgodnie z art. 4 ust. 1 lit. b) rozporządzenia nr 853/2004 przedsiębiorstwa sektora spożywczego wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego wytwarzane w Unii wyłącznie w przypadku, gdy zostały one przygotowane oraz poddane obróbce w zakładach zarejestrowanych lub – gdy jest to wymagane zgodnie z ust. 2 – zatwierdzonych przez właściwy organ. Artykuł 4 ust. 2 tego rozporządzenia stanowi, że zakłady poddające obróbce produkty pochodzenia zwierzęcego, dla których wymogi ustanawia załącznik III do owego rozporządzenia, nie mogą podejmować działalności do czasu udzielenia im przez właściwy organ, w następstwie wizyty w miejscu, zatwierdzenia pozwalającego tym zakładom na wykonywanie czynności. Uzyskanie tego zatwierdzenia przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego jest uzależnione od spełnienia pewnych wymogów dotyczących pomieszczeń zakładu, w którym prowadzona jest działalność uboju i patroszenia, omówionych w rozdziale II sekcji I załącznika III do tego rozporządzenia.

43 Jeśli chodzi natomiast o środki transportu mięsa, wprawdzie podlegają one pewnym wymogom, takim jak te przewidziane w rozdziale IV zatytułowanym „Transport" załącznika II do rozporządzenia nr 852/2004, są jednak wyłączone z takiej procedury zatwierdzenia przez właściwy organ i nie są objęte zatwierdzeniem podmiotu prowadzącego ubojnię.

44 Wreszcie wykładnia pkt 1 i 3 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 w ten sposób, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą schładzać w samochodzie chłodni znajdującym się na terenie ubojni przeznaczone do spożycia przez ludzi mięso pochodzące od zwierząt, które

dopiero co zostały poddane ubojowi, do czasu gdy osiągnie ono 7 °C, nie może być zgodna z głównym celem realizowanym przez przepisy w zakresie higieny, które – jak wynika z motywu 9 tego rozporządzenia – zmierzają do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony konsumentów w zakresie bezpieczeństwa żywności.

45 Jak wynika bowiem z motywu 2 rozporządzenia nr 853/2004, żywność pochodzenia zwierzęcego może stanowić szczególne zagrożenie dla zdrowia ludzi, w związku z czym konieczne jest ustanowienie szczególnych przepisów dotyczących higieny.

46 W tym względzie cel polegający na zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony zdrowia publicznego skłonił ustawodawcę Unii – jak wynika z motywu 4 rozporządzenia nr 853/2004 – do obciążenia przedsiębiorstw sektora spożywczego odpowiedzialnością za zapewnienie bezpieczeństwa żywności, a także do nałożenia obowiązku przeprowadzania każdego uboju zwierząt w ubojniach spełniających wymogi techniczne dotyczące budowy, rozplanowania i wyposażenia, określone w szczególności w załączniku III do rozporządzenia nr 853/2004.

47 W świetle całości powyższych rozważań na zadane pytanie należy odpowiedzieć, że pkt 1 i 3 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia nr 853/2004 należy interpretować w ten sposób, iż schładzanie mięsa po uboju musi odbywać się w pomieszczeniach ubojni do momentu osiągnięcia przez wszystkie jego części temperatury nie wyższej niż 7 °C, zanim zostanie ono przeładowane do samochodu chłodni.

W przedmiocie kosztów

48 Dla stron w postępowaniu głównym niniejsze postępowanie ma charakter incydentalny, dotyczy bowiem kwestii podniesionej przed sądem odsyłającym, do niego zatem należy rozstrzygnięcie o kosztach. Koszty poniesione w związku z przedstawieniem uwag Trybunałowi, inne niż koszty stron w postępowaniu głównym, nie podlegają zwrotowi.

Z powyższych względów Trybunał (dziewiąta izba) orzeka, co następuje:

Punkty 1 i 3 rozdziału VII sekcji I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego należy interpretować w ten sposób, że schładzanie mięsa po uboju musi odbywać się w pomieszczeniach ubojni do momentu osiągnięcia przez wszystkie jego części temperatury nie wyższej niż 7 °C, zanim zostanie ono przeładowane do samochodu chłodni.

Podpisy