

# Igiene degli alimenti di origine animale (raffreddamento della carne dopo la macellazione)

Corte di giustizia UE, Sez. IX 2 maggio 2019, in causa C-98/18 - Jürimäe, pres.; Šváby, est.; Bobek, avv. gen. - T. Boer & Zonen BV c. Staatssecretaris van Economische Zaken.

**Produzione, commercio e consumo - Tutela della salute - Pacchetto igiene - Regolamento (CE) n. 853/2004 - Igiene degli alimenti di origine animale - Obblighi degli operatori del settore alimentare - Requisiti specifici - Carni di ungulati domestici - Magazzinaggio e trasporto - Condizioni di temperatura della carne.**

(*Omissis*)

## Sentenza

1 La domanda di pronuncia pregiudiziale verte sull'interpretazione dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, punti 1 e 3, del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU 2004, L 139, pag. 55, e rettifiche in GU 2004, L 226, pag. 22, GU 2007, L 204, pag. 26 e GU 2013, L 160, pag. 15).

2 Tale domanda è stata presentata nell'ambito di una controversia tra la T. Boer & Zonen BV, impresa nel settore alimentare stabilita nei Paesi Bassi, e lo Staatssecretaris van Economische Zaken (Segretario di Stato agli affari economici, Paesi Bassi) (in prosieguo: il «Segretario di Stato»), in merito alle sanzioni amministrative inflitte da quest'ultimo alla ricorrente nel procedimento principale per aver caricato della carne a bordo di un mezzo refrigerato a una temperatura superiore a 7 °C e taluni prodotti a base di carne a una temperatura superiore a 11 °C.

## Contesto normativo

### Diritto dell'Unione

#### Regolamento n. 853/2004

3 I considerando 1, 2, 4 e 9 del regolamento n. 853/2004 così recitano:

«(1) Con il regolamento (CE) n. 852/2004[ del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU 2004, L 139, pag. 1, e rettifiche in GU 2004, L 226, pag. 3, e GU 2013, L 160, pag. 16)] il Parlamento europeo e il Consiglio stabiliscono norme generali per gli operatori del settore alimentare in materia di igiene dei prodotti alimentari.

(2) Alcuni prodotti alimentari possono presentare rischi specifici per la salute umana, che richiedono l'applicazione di specifiche norme in materia di igiene. Ciò vale in particolar modo per gli alimenti di origine animale, nei quali sono spesso stati segnalati rischi microbiologici e chimici.

(...)

(4) In materia di salute pubblica, le norme summenzionate contengono principi comuni, in particolare in relazione alle responsabilità dei fabbricanti e delle autorità competenti, requisiti strutturali, operativi e igienici degli stabilimenti, procedure di riconoscimento degli stabilimenti, requisiti per magazzinaggio il trasporto e bolli sanitari.

(...)

(9) Gli obiettivi principali della riformulazione sono di assicurare un livello elevato di tutela dei consumatori per quanto attiene alla sicurezza dei prodotti, in particolare assoggettando gli operatori del settore alimentare in tutta la Comunità alle medesime norme, e di garantire il corretto funzionamento del mercato interno dei prodotti di origine animale, in tal modo contribuendo al conseguimento degli obiettivi della politica agricola comune».

4 L'articolo 2 del medesimo regolamento, rubricato «Definizioni», così dispone:

«Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

- 1) le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 178/2002;
- 2) le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 852/2004;
- 3) le definizioni previste nell'allegato I; e
- 4) le eventuali definizioni tecniche contenute negli allegati II e III».

5 L'articolo 3 di detto regolamento, rubricato «Obblighi generali», al paragrafo 1 enuncia quanto segue:

«Gli operatori del settore alimentare rispettano le pertinenti disposizioni degli allegati II e III».

6 Ai sensi dell'articolo 4 di tale regolamento, rubricato «Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti»:

«1. Gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato prodotti di origine animale fabbricati nella Comunità solo se sono stati preparati e manipolati esclusivamente in stabilimenti che:

- a) soddisfano i pertinenti requisiti di cui al regolamento (CE) n. 852/2004, agli allegati II e III del presente regolamento e altri pertinenti requisiti della legislazione alimentare; e



b) sono registrati presso l'autorità competente o riconosciuti, qualora richiesto ai sensi del paragrafo 2.  
2. Fatto salvo l'articolo 6, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 852/2004, gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del presente regolamento possono operare solo se l'autorità competente li ha riconosciuti a norma del paragrafo 3 del presente articolo, ad eccezione degli stabilimenti che effettuano esclusivamente:

(...)

b) operazioni di trasporto;

(...)

3. Uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma del paragrafo 2 può operare solo se l'autorità competente, ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano:

a) ha concesso allo stabilimento il riconoscimento affinché possa operare a seguito di un'ispezione in loco o

(...)

4. Gli operatori del settore alimentare cooperano con le autorità competenti ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004. In particolare gli operatori del settore alimentare garantiscono che uno stabilimento cessi di operare se l'autorità competente ritira il riconoscimento o, in caso di riconoscimento condizionale, non lo proroga o non concede il pieno riconoscimento

(...).

7 L'allegato I del regolamento n. 853/2004, rubricato «Definizioni», prevede, al punto 1.16, che un «macello» deve essere inteso come uno «stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano».

8 L'allegato III, sezione I, capitolo II, di tale regolamento, rubricato «Requisiti relativi ai macelli» contiene una serie di prescrizioni relative alla costruzione, alla configurazione e alle attrezzature dei macelli che devono essere rispettate dagli operatori del settore alimentare.

9 L'allegato III di tale regolamento contiene una sezione I, il cui capitolo VII, rubricato «Magazzinaggio e trasporto», dispone quanto segue:

«Gli operatori del settore alimentare devono garantire che il magazzinaggio e il trasporto delle carni di ungulati domestici abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti:

1. a) Salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente, l'ispezione post mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, paragrafo 4.

b) Durante le operazioni di raffreddamento occorre provvedere a un'adeguata aerazione onde evitare la formazione di condensa sulla superficie delle carni.

2. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 e restare a tale temperatura durante il magazzinaggio.

3. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:

a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;

b) le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.

4. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.

5. Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzinaggio o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni».

*Regolamento n. 852/2004*

10 L'articolo 2 del regolamento n. 852/2004, rubricato «Definizioni», prevede, al paragrafo 1, lettera c), che, ai fini dello stesso regolamento, per «stabilimento» si intende «ogni unità di un'impresa del settore alimentare».

11 L'articolo 5 di detto regolamento, rubricato «Analisi dei pericoli e punti critici di controllo», dispone al paragrafo 1 quanto segue:

«Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema [Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) (sistema di analisi dei pericoli e punti critici di controllo)]».

*Regolamento (CE) n. 178/2002*

12 Il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU 2002, L 31, pag. 1), definisce, all'articolo 3, punto 2, come «impresa alimentare» «ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti».

13 L'articolo 6 di tale regolamento, rubricato «Analisi del rischio», dispone, al suo paragrafo 1, quanto segue: «Ai fini del conseguimento dell'obiettivo generale di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, la legislazione alimentare si basa sull'analisi del rischio, tranne quando ciò non sia confacente alle circostanze o alla natura del provvedimento».

14 L'articolo 7 di detto regolamento, rubricato «Principio di precauzione», così dispone:

«1. Qualora, in circostanze specifiche a seguito di una valutazione delle informazioni disponibili, venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio.

2. Le misure adottate sulla base del paragrafo 1 sono proporzionate e prevedono le sole restrizioni al commercio che siano necessarie per raggiungere il livello elevato di tutela della salute perseguito nella Comunità, tenendo conto della realizzabilità tecnica ed economica e di altri aspetti, se pertinenti. Tali misure sono riesaminate entro un periodo di tempo ragionevole a seconda della natura del rischio per la vita o per la salute individuato e del tipo di informazioni scientifiche necessarie per risolvere la situazione di incertezza scientifica e per realizzare una valutazione del rischio più esauriente».

15 L'articolo 8 di tale regolamento, rubricato «Tutela degli interessi dei consumatori», al suo paragrafo 1, prevede quanto segue:

«La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori e di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano (...)».

16 Ai sensi dell'articolo 14 del regolamento n. 178/2002, intitolato «Requisiti di sicurezza degli alimenti»:

«1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

(...)

5. Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione».

17 L'articolo 17 di tale regolamento, rubricato «Obblighi», prevede quanto segue:

«1. Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

2. Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

A tal fine essi organizzano un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive».

### ***Il diritto dei Paesi Bassi***

18 L'articolo 6.2, paragrafo 1, della Wet houdende een integraal kader voor regels over gehouden dieren en daaraan gerelateerde onderwerpen (legge che istituisce un quadro completo di norme relative agli animali detenuti e materie correlate), del 19 maggio 2011 (Stb. 2011, n. 345) (in prosieguo: la «legge sugli animali»), dispone quanto segue:

«È vietato agire in violazione delle disposizioni di regolamenti dell'Unione europea relative ai punti disciplinati dalla presente legge, alle quali si fa riferimento con o in forza di un regolamento amministrativo generale o un decreto ministeriale».

19 L'articolo 8.7 della legge sugli animali dispone quanto segue:

«Il ministro può infliggere una sanzione amministrativa pecuniaria all'autore della violazione».

20 L'articolo 2.4 del Regeling van de Minister van Economische Zaken, nr. WJZ/12346914, houdende regels met betrekking tot dierlijke producten, (decreto del Ministro dell'Economia, n. WJZ/12346914, recante disposizioni in materia di prodotti animali), del 7 dicembre 2012 (Stcrt. 2012, n. 25949), dispone, al paragrafo 1, lettera d), quanto segue:

«Le disposizioni dei regolamenti dell'Unione europea di cui all'articolo 6.2, paragrafo 1, della legge sugli animali sono:

(...)

d) gli articoli 3 e 4, paragrafi da 1 a 4, nonché gli articoli 5 e 7, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 853/2004».



## Procedimento principale e questione pregiudiziale

21 La T. Boer & Zonen gestisce un macello adibito essenzialmente alla trasformazione e commercializzazione della carne di vitello, di prodotti a base di carne e di sottoprodotti. Essa applica un processo di macellazione in cui, dopo la macellazione e la tolettatura, le carcasse e le parti di carcasse sono raffreddate progressivamente in un locale refrigerato adiacente al locale per la macellazione e la tolettatura. Il raffreddamento prosegue, poi, su un mezzo refrigerato situato sulla banchina del macello, a bordo del quale la carne è caricata dalla cella frigorifera per essere poi trasportata.

22 Al fine di determinare se la temperatura di raffreddamento prescritta, fissata a 7 °C dall'allegato III, sezione I, capitolo VII del regolamento n. 853/2004, sia stata raggiunta in tutte le parti della carne, la T. Boer & Zonen applica una regola empirica, secondo cui la temperatura della carne diminuisce di 1 °C all'ora. Durante il processo di raffreddamento progressivo il mezzo refrigerato è parcheggiato all'interno dell'azienda della T. Boer & Zonen, e i documenti di trasporto sono redatti e rilasciati dopo tale processo. In seguito, la carne viene trasportata in tale mezzo.

23 Durante le ispezioni compiute il 16 e il 30 dicembre 2014 dal Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (Autorità dei Paesi Bassi per la sicurezza alimentare e dei prodotti di consumo, Paesi Bassi) presso i locali della T. Boer & Zonen, è emerso che la carne era stata caricata all'interno dei mezzi refrigerati a una temperatura superiore a 7 °C e, in alcuni casi, superiore a 11 °C. È stato altresì accertato che tale pratica aveva carattere strutturale.

24 Sulla base di queste risultanze, il Segretario di Stato ha inflitto alla T. Boer & Zonen, con due decisioni distinte del 27 marzo 2015, sanzioni amministrative per un totale di EUR 20 000, da un lato, per violazione dell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento n. 853/2004 e dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 3 dello stesso (violazione della temperatura massima al momento del carico) e, dall'altro lato, per violazione dell'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento n. 852/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (violazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP).

25 La T. Boer & Zonen ha proposto un reclamo avverso le suddette decisioni. Con decisione del 1° ottobre 2015, il Segretario di Stato, dopo aver parzialmente accolto le censure della T. Boer & Zonen, ha ridotto l'importo di tali sanzioni.

26 Successivamente, la T. Boer & Zonen ha presentato ricorso avverso la decisione del 1° ottobre 2015 dinanzi al Rechtbank Rotterdam (Tribunale di Rotterdam, Paesi Bassi), che lo ha respinto il 14 luglio 2016.

27 La T. Boer & Zonen ha proposto appello contro la sentenza di primo grado dinanzi al College van Beroep voor het bedrijfsleven (Corte d'appello per il contenzioso amministrativo in materia economica, Paesi Bassi).

28 A sostegno della sua impugnazione, la T. Boer & Zonen afferma che il raffreddamento della carne può essere effettuato anche dopo il carico a bordo di un mezzo refrigerato, fino al raggiungimento della temperatura prescritta di 7°C, purché tale mezzo non lasci il sito del macello prima che tale temperatura sia considerata raggiunta sulla base della regola empirica secondo cui la temperatura della carne diminuisce di 1 °C all'ora. Il Segretario di Stato ritiene, al contrario, che il processo di raffreddamento applicato dalla T. Boer & Zonen sia manifestamente incompatibile con le disposizioni e con l'obiettivo del regolamento n. 853/2004, in quanto non garantisce la sicurezza alimentare. A suo avviso, il raffreddamento deve essere effettuato nel macello, conformemente al punto 1 del capo VII della sezione I di cui all'allegato III a tale regolamento, e i mezzi refrigerati non possono essere equiparati a un macello ai sensi di tale disposizione. Inoltre, il raffreddamento richiesto dovrebbe essere raggiunto prima che la carne sia caricata a bordo di tale mezzo.

29 Il giudice del rinvio rileva che è pacifico, da un lato, che la temperatura della carne controllata dall'Autorità dei Paesi Bassi per la sicurezza alimentare e dei prodotti di consumo superava i 7 °C al momento del carico a bordo del mezzo refrigerato e, dall'altro, che le circostanze della causa in esame non corrispondono alla situazione prevista nella seconda frase del punto 3, lettere a) e b), capitolo VII, sezione I dell'allegato III al regolamento n. 853/2004.

30 Il giudice del rinvio ritiene, da un lato, che un mezzo refrigerato non possa essere assimilato a un «macello», come tale stabilimento è definito al punto 1.16 dell'allegato I al regolamento n. 853/2004. Dall'altro lato, esso ritiene che tale mezzo non sia un'unità di un'impresa del settore alimentare e, pertanto, non possa essere considerato come uno stabilimento ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, punto c), del regolamento n. 852/2004. A tal riguardo, il giudice del rinvio ritiene che il trasporto della carne inizi con il carico di quest'ultima a bordo del mezzo refrigerato e che il raffreddamento debba essere completato prima del carico della carne a bordo di tale mezzo.

31 Tuttavia, tenendo conto dell'esistenza di sentenze divergenti pronunciate dai giudici dei Paesi Bassi sull'interpretazione del requisito del raffreddamento di cui all'allegato III, sezione I, capitolo VII, punti 1 e 3, del regolamento n. 853/2004, il giudice del rinvio constata che l'interpretazione delle disposizioni del diritto dell'Unione in questione non sia tanto evidente da non dare adito a ragionevoli dubbi.

32 In tale contesto, il College van Beroep voor het bedrijfsleven (Corte d'appello per il contenzioso amministrativo in materia economica) ha deciso di sospendere il procedimento e di sottoporre alla Corte la seguente questione pregiudiziale: «Se il disposto dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, parte iniziale e punti 1 e 3, del regolamento n. 853/2004 debba essere interpretato nel senso che il raffreddamento della carne deve avvenire nel macello stesso, cosicché il carico della carne in un mezzo refrigerato può avere inizio solo quando la carne ha raggiunto una temperatura non superiore a 7 °C, o se invece il raffreddamento della carne possa avvenire anche nel mezzo refrigerato, finché questo non lascia il terreno del macello».



## Sulla questione pregiudiziale

33 Con la sua questione, il giudice del rinvio chiede, in sostanza, se l'allegato III, sezione I, capitolo VII, punti 1 e 3, del regolamento n. 853/2004 debba essere interpretato nel senso che il raffreddamento della carne dopo la macellazione deve avvenire soltanto nei locali del macello finché la carne raggiunga, in tutte le sue parti, una temperatura non superiore a 7 °C, o se esso possa avvenire anche a bordo di un mezzo refrigerato che si trovi sul sito del macello stesso.

34 In via preliminare, occorre rilevare che il regolamento n. 853/2004 prevede, alla seconda frase del punto 3 del capitolo VII di cui alla sezione I di tale allegato, una deroga all'obbligo di raffreddamento della carne a una temperatura di 7 °C prima del trasporto per quanto riguarda alcuni prodotti a determinate condizioni. Tuttavia, tale deroga non è stata richiamata nel caso di specie e il giudice del rinvio non interroga la Corte in merito all'interpretazione di tale disposizione quanto alla previsione di tale deroga.

35 In conformità dei punti 1 e 3 del capitolo VII, sezione I, dell'allegato III al regolamento n. 853/2004, l'ispezione post mortem degli animali deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare, in tutte le parti della carne, una temperatura non superiore a 7 °C. Inoltre, le carni devono raggiungere e mantenere tale temperatura sia prima che durante il trasporto.

36 Risulta dal tenore letterale di tali disposizioni che il raffreddamento deve avvenire nel macello stesso. È quindi necessario valutare se un mezzo refrigerato, come quello di cui trattasi nel procedimento principale, possa essere considerato come parte di un «macello», ai sensi del regolamento n. 853/2004, adibita al raffreddamento della carne.

37 L'allegato I, punto 1.16, di tale regolamento definisce il «macello» come uno «stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano». A norma dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera c), del regolamento n. 852/2004, per «stabilimento» si intende «ogni unità di un'impresa del settore alimentare».

38 Peraltro, come è stato rilevato al punto 34 della presente sentenza, tale stabilimento deve garantire l'immediato raffreddamento di tutte le parti della carne prima del loro trasporto.

39 A tale riguardo, come giustamente sostiene la Commissione europea, un mezzo refrigerato, come quello di cui trattasi nel procedimento principale, è, per sua stessa natura, destinato al trasporto della carne e non interviene nel processo di macellazione, tolettatura e raffreddamento della carne prima del magazzinaggio o del trasporto. La funzione di tali veicoli consiste principalmente nel trasporto della carne e non nel suo raffreddamento, essendo i loro impianti di raffreddamento progettati per mantenere una bassa temperatura durante il trasporto.

40 Inoltre, come il governo francese ha rilevato nelle sue osservazioni scritte, il raffreddamento nella cella frigorifera dei macelli consente un'applicazione immediata del freddo in condizioni ottimali, al fine di evitare lo sviluppo di batteri e, di conseguenza, di assicurare un elevato livello di sicurezza alimentare, contrariamente al raffreddamento che può essere realizzato in un mezzo refrigerato, durante il quale la temperatura è controllata soltanto in modo empirico.

41 Tali considerazioni non possono essere rimesse in discussione dal fatto che il mezzo refrigerato si trovi sul sito del macello durante il processo di raffreddamento.

42 Peraltro, ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera b), del regolamento n. 853/2004, gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato prodotti di origine animale prodotti nell'Unione solo se sono stati preparati e manipolati esclusivamente in stabilimenti che sono stati registrati o, nei casi previsti al paragrafo 2, riconosciuti dall'autorità competente. Il paragrafo 2 di tale articolo prevede che gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale soggetti a requisiti in conformità all'allegato III di tale regolamento possono operare soltanto se l'autorità competente, a seguito di un'ispezione in loco, ha concesso a tali stabilimenti il riconoscimento che consente loro di operare. L'ottenimento di tale riconoscimento da parte degli operatori del settore alimentare è soggetto a taluni requisiti relativi ai locali dello stabilimento in cui si svolgono le attività di macellazione e di tolettatura, di cui all'allegato III, sezione I, capitolo II, di detto regolamento.

43 Orbene, i mezzi di trasporto delle carni, sebbene siano soggetti a una serie di requisiti quali quelli di cui al capitolo IV dell'allegato II, rubricato «Trasporti», del regolamento n. 852/2004, sono esenti da tale procedura di riconoscimento da parte dell'autorità competente e non sono coperti dal riconoscimento del gestore del macello.

44 Infine, l'interpretazione dei punti 1 e 3 della sezione I, capitolo VII, dell'allegato III al regolamento n. 853/2004 nel senso che gli operatori del settore alimentare possono raffreddare, in un mezzo refrigerato situato sul sito di un macello, carne destinata al consumo umano ottenuta da animali appena macellati fino a che sia raggiunta la temperatura di 7 °C non può essere conforme all'obiettivo principale perseguito dalla normativa in materia di igiene, la quale mira, come emerge dal considerando 9 di tale regolamento, a garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti.

45 Risulta, infatti, dal considerando 2 del regolamento n. 853/2004 che gli alimenti di origine animale possono presentare rischi specifici per la salute umana, i quali richiedono l'applicazione di specifiche norme in materia di igiene.

46 A tal riguardo, l'obiettivo di garantire un elevato livello di protezione della salute umana ha indotto il legislatore dell'Unione, come emerge dal considerando 4 del regolamento n. 853/2004, ad attribuire agli operatori del settore alimentare la responsabilità di garantire la sicurezza degli alimenti, nonché a imporre l'obbligo di effettuare ogni



macellazione di animali in macelli che rispettino i requisiti tecnici relativi alla costruzione, alla configurazione e alle attrezzature previsti segnatamente all'allegato III del regolamento n. 853/2004.

47 Alla luce di tutte le considerazioni che precedono, occorre rispondere alla questione sollevata dichiarando che l'allegato III, sezione I, capitolo VII, paragrafi 1 e 3, del regolamento n. 853/2004 deve essere interpretato nel senso che il raffreddamento della carne dopo la macellazione deve essere effettuato nei locali stessi del macello finché la carne raggiunga, in tutte le sue parti, una temperatura non superiore a 7 °C, prima di essere caricata a bordo di un mezzo refrigerato.

### **Sulle spese**

48 Nei confronti delle parti nel procedimento principale la presente causa costituisce un incidente sollevato dinanzi al giudice nazionale, cui spetta quindi statuire sulle spese. Le spese sostenute da altri soggetti per presentare osservazioni alla Corte non possono dar luogo a rifusione.

Per questi motivi, la Corte (Nona Sezione) dichiara:

**L'allegato III, sezione I, capitolo VII, punti 1 e 3, del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, deve essere interpretato nel senso che il raffreddamento della carne dopo la macellazione deve essere effettuato nei locali stessi del macello fino a che la carne raggiunga, in tutte le sue parti, una temperatura non superiore ai 7 °C, prima di essere caricata a bordo di un mezzo refrigerato.**

*(Omissis)*

