



## Sbírka soudních rozhodnutí

ROZSUDEK SOUDNÍHO DVORA (desátého senátu)

16. října 2014\*

„Ochrana zdraví — Nařízení (ES) č. 853/2004 — Hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu — Příloha I, body 1.14 a 1.15 — Pojmy ‚strojně oddělené maso‘ a ‚masný polotovar‘ — Nařízení (ES) č. 999/2001 — Prevence, tlumení a eradikace některých přenosných spongiformních encefalopatií — Ochrana spotřebitele — Směrnice 2000/13/ES — Označování a obchodní úprava potravin“

Ve věci C-453/13,

jejímž předmětem je žádost o rozhodnutí o předběžné otázce na základě článku 267 SFEU, podaná rozhodnutím High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court) (Spojené království) ze dne 7. srpna 2013, došlým Soudnímu dvoru dne 12. srpna 2013, v řízení

**The Queen**, na žádost:

**Newby Foods Ltd**,

proti

**Food Standards Agency**,

SOUDNÍ DVŮR (desátý senát),

ve složení A. Rosas, vykonávající funkci předsedy senátu, E. Juhász a D. Šváby (zpravodaj), soudci,

generální advokát: M. Szpunar,

vedoucí soudní kanceláře: A. Calot Escobar,

s přihlédnutím k písemné části řízení,

s ohledem na vyjádření předložená:

- za Newby Foods Ltd T. Russem, solicitor, H. Mercerem, QC, a A. Leggem, barrister,
- za vládu Spojeného království V. Kaye, jako zmocněnkyní, ve spolupráci s J. Holmesem, barrister,
- za německou vládu T. Henzem a A. Wiedmann, jako zmocněnci,
- za francouzskou vládu C. Candat a D. Colasem, jako zmocněnci,

\* Jednací jazyk: angličtina.

— za Evropskou komisi D. Bianchim a K. Skelly, jako zmocněnci,

s přihlédnutím k rozhodnutí, přijatému po vyslechnutí generálního advokáta, rozhodnout věc bez stanoviska,

vydává tento

### **Rozsudek**

- 1 Žádost o rozhodnutí o předběžné otázce se týká výkladu bodů 1.14 a 1.15 přílohy I nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. L 139, s. 55; Zvl. vyd. 03/045, s. 14, a opravy Úř. věst. L 203, s. 19, a Úř. věst. L 160, s. 15).
- 2 Tato žádost byla předložena v rámci sporu mezi společností Newby Foods Ltd (dále jen „Newby Foods“) a Food Standards Agency (dále jen „FSA“), jehož předmětem je rozhodnutí posledně uvedené agentury zveřejněné dne 4. dubna 2012 pod názvem „Moratorium na maso zbažené šlach“ (dále jen „moratorium“).

### **Unijní právo**

*Právní úprava v oblasti hygieny potravin živočišného původu: nařízení č. 853/2004*

- 3 Nařízení č. 853/2004 obsahuje následující body odůvodnění:

„[...]

(2) Určité potraviny mohou představovat zvláštní rizika pro lidské zdraví, a vyžadují tedy stanovení zvláštních hygienických pravidel. To platí zejména pro potraviny živočišného původu, u nichž jsou často hlášena mikrobiologická a chemická rizika.

[...]

(9) Základními cíli přepracování je zabezpečení vysoké úrovně ochrany spotřebitele z hlediska bezpečnosti potravin, a to zejména tím, že pro všechny provozovatele potravinářských podniků v celém Společenství platí stejná pravidla, a dále zajištění řádného fungování vnitřního trhu s produkty živočišného původu, což přispěje k dosažení cílů společné zemědělské politiky.

[...]

(20) Definice strojně odděleného masa (SOM) by měla mít obecný charakter, aby zahrnovala všechny metody strojního oddělování. Rychlý technologický vývoj v této oblasti ukazuje, že je vhodná pružná definice. V závislosti na posouzení rizika výrobků vyrobených různými metodami by se však měly lišit technické požadavky na SOM.

[...]

- 4 Zvláštní pravidla pro hygienu potravin živočišného původu, jejichž stanovení je předmětem nařízení č. 853/2004, jsou uvedena v příloze II a následujících tohoto nařízení. V úvodu jeho přílohy I je soubor definic, mezi nimiž figurují následující definice:

„[...]

## 1. Maso

1.1 ‚Masem‘ se rozumějí požitelné díly zvířat uvedené v bodech 1.2 až 1.8 včetně krve. [...]

1.10 ‚Čerstvým masem‘ se rozumí maso, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení, zmrazení nebo rychlého zmrazení. [...]

1.13 ‚Mletým masem‘ se rozumí vykostěné maso, které bylo rozmělněno a obsahuje méně než 1 % soli.

1.14 ‚Strojně odděleným masem‘ nebo ‚SOM‘ se rozumí produkt získaný strojním oddělováním z masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken.

1.15 ‚Masnými polotovary‘ se rozumí čerstvé maso, včetně rozmělněného masa, ke kterému byly přidány potraviny, koření nebo přídavné látky anebo které bylo podrobeno ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa, a tím i k vymizení vlastností čerstvého masa. [...]

## 7. Zpracované výrobky

7.1 ‚Masnými výrobky‘ se rozumějí zpracované výrobky získané zpracováním masa nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků, takže z řezné plochy je zřejmé, že produkt pozbyl znaků charakteristických pro čerstvé maso. [...]

5 Podle čl. 2 bodu 2 nařízení č. 853/2004 platí pro účely tohoto nařízení rovněž definice uvedené v článku 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin (Úř. věst. L 139, s. 1; Zvl. vyd. 13/034, s. 319), jehož odstavec 1 obsahuje zejména následující definice:

„[...]“

m) ‚zpracováním‘ [se rozumí] jakákoli činnost podstatně měnící původní produkt, včetně zahřívání, uzení, nakládání, zrání, sušení, marinování, extrahování, extrudování nebo kombinace uvedených postupů;

n) ‚nezpracovanými produkty‘ [se rozumí] potraviny, které nebyly zpracovány, včetně produktů, které byly děleny, porcovány, odsekuty, plátkovány, vykostěny, rozsekány, zbaveny kůže, rozdrnceny, nakrájeny, očištěny, ořezány, vyloupany, rozemlety, zchlazeny, zmrazeny, hluboce zmrazeny nebo rozmrazeny;

o) ‚zpracovanými produkty‘ [se rozumí] potraviny získané zpracováním nezpracovaných produktů. Tyto produkty mohou obsahovat složky, které jsou nezbytné pro jejich výrobu nebo jim dávají zvláštní vlastnosti.“

6 V příloze III oddílu V kapitolách II a III nařízení č. 853/2004 jsou stanoveny zvláštní požadavky na suroviny a hygienu před výrobou a po výrobě týkající mletého masa, masných polotovarů a strojně odděleného masa:

„Kapitola II: Požadavky na suroviny [...]

1. Suroviny používané k přípravě mletého masa musí splňovat následující požadavky:

a) musí splňovat požadavky na čerstvé maso;

- b) musí pocházet z kosterního svalstva, včetně přilehlé tukové tkáně;
  - c) nesmí pocházet
    - i) z odřezků nebo ořezu (jiných než odřezky celých svalů),
    - ii) ze SOM,
    - iii) z masa obsahujícího úlomky kostí nebo kůže,  
nebo
    - iv) z masa hlavy, s výjimkou žvýkacích svalů, a nesvalové části *linea alba*, oblasti zápěstí a zánártí a odřezků seškrabaných z kostí a svalů bránice (pokud nejsou odstraněny serózní blány).
2. Následující suroviny mohou být použity pro přípravu masných polotovarů:
- a) čerstvé maso;
  - b) maso splňující požadavky bodu 1
    - a
  - c) pokud masný polotovar zřetelně není určen ke konzumaci bez předchozí tepelné úpravy,
    - i) maso získané mletím nebo zdrobněním masa splňujícího požadavky bodu 1 kromě bodu 1 písm. c) bodu i)
      - a
    - ii) SOM splňující požadavky kapitoly III bodu 3 písm. d).
3. Suroviny používané k přípravě SOM musí splňovat následující požadavky:
- a) musí splňovat požadavky na čerstvé maso;
  - b) následující materiál nesmí být použit pro výrobu SOM:
    - i) u drůbeže běháky, kůže z krku a hlava
      - a
    - ii) u ostatních zvířat kosti hlavy, končetiny, ocas, stehenní kost, holenní kost, lýtková kost, kost pažní, kost vřetenní a kost loketní.

### Kapitola III: Hygiena před výrobou a po výrobě [...]

2. Na výrobu mletého masa a masných polotovarů se vztahují následující požadavky.
- a) Pokud příslušný orgán neschválí vykostění bezprostředně před mletím, musí být zmrazené nebo hluboce zmrazené maso použité pro přípravu mletého masa nebo masných polotovarů před zmrazením vykostěno. Může být skladováno pouze omezenou dobu.

- b) Pokud se připravuje z chlazeného masa, musí být mleté maso připraveno:
  - i) u drůbeže nejpozději do 3 dnů od porážky,
  - ii) u jiných zvířat než drůbeže nejpozději do 6 dnů od porážky,  
nebo
  - iii) nejpozději do 15 dnů od porážky zvířat v případě vykostěného, vakuově baleného hovězího a telecího masa.
- c) Ihned po vyrobení musí být mleté maso a masné polotovary zabaleny do prvního obalu nebo do dalšího obalu a musí být:
  - i) zchlazeny na vnitřní teplotu nepřekračující 2 °C u mletého masa a 4 °C u masných polotovarů,  
nebo
  - ii) zmrazeny na vnitřní teplotu nepřekračující – 18 °C.

Tyto teplotní podmínky musí být během skladování a přepravy zachovány.

- 3. Následující požadavky se vztahují na výrobu a používání SOM, které je vyrobeno technikami, které nemění strukturu kostí použitých pro výrobu SOM, a u něhož není obsah vápníku významně vyšší než obsah vápníku v mletém mase.
  - a) Surovina k vykostění pocházející z přilehlých jatek nesmí být starší než 7 dnů, v ostatních případech nesmí být starší než 5 dnů. Celá těla poražené drůbeže však nesmějí být starší než 3 dny.
  - b) Strojní oddělení musí být provedeno ihned po vykostění.
  - c) Pokud se SOM ihned po získání nepoužije, musí být zabaleno do prvního obalu nebo do dalšího obalu a poté zchlazeno na teplotu nepřekračující 2 °C nebo zmrazeno na vnitřní teplotu nepřekračující – 18 °C. Tyto požadavky na teplotu musí být během skladování a přepravy dodrženy.
  - d) Pokud provozovatel potravinářského podniku provedl výzkum prokazující, že SOM splňuje mikrobiologická kritéria pro mleté maso přijatá v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004, může být SOM použito v masných polotovarech, které zřetelně nejsou určeny pro konzumaci bez předchozí tepelné úpravy, a v masných výrobcích.
  - e) SOM, u něhož není prokázáno, že splňuje kritéria podle písmene d), smí být použito pouze k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků v zařízeních schválených v souladu s tímto nařízením.
- 4. Na výrobu a použití SOM vyrobeného jinými technikami než uvedenými v bodě 3 se vztahují následující požadavky.
  - a) Surovina k vykostění z přilehlých jatek nesmí být starší než 7 dnů, v ostatních případech nesmí být starší než 5 dnů. Celá těla poražené drůbeže však nesmějí být starší než 3 dny.

- b) Pokud se strojní oddělení neprovede ihned po vykostění kostí se zbytky masa, musí být kosti skladovány a přepravovány při teplotě nepřekračující 2 °C nebo při teplotě nepřekračující – 18 °C, jsou-li zmrazeny.
  - c) Kostí se zbytky masa ze zmrazených jatečně upravených těl nesmějí být znovu zmrazeny.
  - d) Pokud se SOM nepoužije do jedné hodiny od přípravy, musí být ihned zchlazeno na teplotu nepřekračující 2 °C.
  - e) Pokud se SOM po zchlazení nezpracuje do 24 hodin, musí být do 12 hodin od výroby zmrazeno a jeho vnitřní teplota musí do 6 hodin klesnout na nejvíce – 18 °C.
  - f) Zmrazené SOM musí být před skladováním nebo přepravou zabaleno do prvního obalu nebo do dalšího obalu, nesmí být skladováno déle než tři měsíce a během skladování a přepravy nesmí být jeho teplota vyšší než – 18 °C.
  - g) SOM smí být použito pouze pro výrobu tepelně opracovaných masných výrobků v zařízeních schválených v souladu s tímto nařízením. [...]
- 7 Před vstupem nařízení č. 853/2004 v platnost byly hygienické aspekty související s produkcí strojně odděleného masa upraveny směrnicí Rady 64/433/EHS o hygienických podmínkách produkce čerstvého masa a jeho uvádění na trh (Úř. věst. L 121, s. 2012; Zvl. vyd. 03/001, s. 34), ve znění pozdějších předpisů, naposledy směrnice Rady 95/23/ES ze dne 22. června 1995 (Úř. věst. L 243, s. 7; Zvl. vyd. 03/018, s. 224). Podle čl. 2 písm. c) a čl. 6 odst. 1 písm. c) této směrnice bylo strojně oddělené maso definováno jako „maso získané mechanickými prostředky z masa na kosti, mimo kostí hlavy, z končetin pod zápěstním a hlezňovým kloubem a v případě prasat pod kostrčným obratlem, a určené zařízením schváleným v souladu s článkem 6 směrnice [Rady] 77/99/EHS [ze dne 21. prosince 1976 o hygienických otázkách [produkce a uvádění na trh masných výrobků a některých dalších výrobků živočišného původu] (Úř. věst. 1977, L 26, s. 85; Zvl. vyd. 03/003, s. 82), ve znění pozměněném a aktualizovaném směrnicí Rady 92/5/EHS ze dne 10. února 1992 (Úř. věst. L 57, s. 1)]“ a mělo být ošetřeno teplem v souladu se směrnicí 77/99.

*Právní úprava v oblasti označování a obchodní úpravy potravin: směrnice 2000/13/ES*

- 8 Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy (Úř. věst. L 109, s. 29; Zvl. vyd. 15/005, s. 75), ve znění směrnice Komise 2001/101/ES ze dne 26. listopadu 2001 (Úř. věst. L 310, s. 19; Zvl. vyd. 15/006, s. 330, dále jen „směrnice 2000/13“), obsahuje mimo jiné následující body odůvodnění:

„[...]

- (2) Rozdíly mezi právními a správními předpisy členských států o označování potravin mohou bránit volnému pohybu těchto výrobků a mohou vést k vytvoření nerovných podmínek pro hospodářskou soutěž.

[...]

- (6) Prvotním zřetelem jakékoli právní úpravy označování potravin musí být potřeba informovat a chránit spotřebitele.

[...]

(8) Nejvhodnější je používat podrobné označování, zejména uvádění přesných údajů o povaze a charakteristických znacích výrobků, které umožní spotřebiteli vybírat výrobky se znalostí věci, neboť vytváří nejméně překážek volnému obchodu.

[...]

(14) Pravidla pro označování musí rovněž zakázat používání údajů, které by kupujícího uváděly v omyl  
[...]

[...]“

9 Podle čl. 2 odst. 1 směrnice 2000/13:

„Použité způsoby označování nesmějí:

a) uvádět kupujícího v omyl, zejména

i) pokud jde o charakteristiky potraviny a zvláště o její povahu, identitu, vlastnosti, složení, množství, trvanlivost, původ nebo provenienci, způsob výroby nebo získání;

[...]“

10 Podle přílohy I této směrnice odpovídá pojmenování „maso“ v označování a obchodní úpravě výrobků, které obsahují maso jako složku, následující definici:

„Kosterní svalstvo [svalovina] [...] druhů savců a ptáků uznaných za vhodné k lidské spotřebě, s přirozeně obsaženou nebo přilehlou tkání, pokud celkový obsah tuku a pojivové tkáně nepřekračuje níže uvedené hodnoty a pokud maso tvoří složku jiné potraviny. Výrobky, na něž se vztahuje definice pro ‚mechanicky separované maso [strojně oddělené maso]‘, jsou z působnosti této definice vyňaty.

[...]“

11 Zavedení této definice vysvětlují následující body odůvodnění směrnice 2001/101:

„(1) [...] [Definice masa, která byla vypracována pro účely hygieny a ochrany veřejného zdraví,] se vztahuje na veškeré části zvířat, které jsou vhodné k lidské spotřebě. Neodpovídá však tomu, co si představuje pod pojmem maso spotřebitel, a neinformuje spotřebitele o skutečné povaze výrobku označeného termínem ‚maso‘.

[...]

(7) Mechanicky separované maso [strojně oddělené maso] se významně odlišuje od ‚masa‘, jak jej vnímají spotřebitelé. Je tedy nutné jej vyjmout z předmětu definice.

(8) V důsledku toho musí být označeno specifickým názvem ‚mechanicky separované maso [strojně oddělené maso]‘ a názvem druhu v souladu s pravidlem stanoveným v čl. 6 odst. 6 směrnice 2000/13/ES. Toto pravidlo o označování se vztahuje na výrobky zahrnuté v definici Společenství pro ‚mechanicky separované maso [strojně oddělené maso]‘.

[...]“

12 Ode dne 13. prosince 2014 bude směrnice 2000/13 nahrazena nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení

směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (Úř. věst. L 304, s. 18), v souladu s články 53 a 55 uvedeného nařízení č. 1169/2011.

- 13 Mimoto, příloha VII, bod 17 tohoto nařízení přebírá definici pojmenování pro „maso“, která je uvedena v příloze I směrnice 2000/13, zatímco bod 18 uvedené přílohy VII upřesňuje, že „[v]šechny typy výrobků, na něž se vztahuje definice ‚strojně oddělené maso‘“ musí mít pojmenování „strojně oddělené maso“ a název (názy) [...] živočišného druhu, z něhož toto maso pochází“, přičemž pro označování v angličtině může být toto označení nahrazeno obecným názvem masa daného druhu zvířat.

*Právní úprava v oblasti přenosných spongiformních encefalopatií: nařízení (ES) č. 999/2001*

- 14 Pojem „strojně oddělené maso“, jak je definován v bodě 1.14 přílohy I nařízení č. 853/2004, odpovídá rovněž definici obsažené v čl. 3 písm. n) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 ze dne 22. května 2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií (Úř. věst. L 147, s. 1; Zvl. vyd. 03/032, s. 289), ve znění nařízení Komise (ES) č. 722/2007 ze dne 25. června 2007 (Úř. věst. L 164, s. 7, dále jen „nařízení č. 999/2001“), s výjimkou toho, že posledně uvedená definice vzhledem ke svému předmětu nezahrnuje celá těla poražené drůbeže jako surovinu, ze které se získává strojně oddělené maso.
- 15 Bod 5 odůvodnění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1923/2006 ze dne 18. prosince 2006, kterým se mění nařízení č. 999/2001 (Úř. věst. L 404, s. 1) a které zavedlo tuto definici v nařízení č. 999/2001, zní takto:

„V zájmu přehlednosti právních předpisů Společenství je žádoucí objasnit, že by definice ‚strojně odděleného masa‘ stanovená v jiných právních předpisech Společenství týkajících se bezpečnosti potravin měla být použitelná v nařízení (ES) nařízení č. 999/2001 v souvislosti s opatřeními pro eradikaci [přenosných spongiformních encefalopatií].“

- 16 Podle bodu 11b odůvodnění nařízení č. 999/2001:

„Strojně oddělené maso se získává oddělením masa od kosti způsobem, který naruší nebo změní strukturu svalového vlákna. Může obsahovat části kostí a periostu (okostice). Strojně oddělené maso proto není srovnatelné s běžným masem. V důsledku toho by mělo být jeho použití pro lidskou spotřebu přezkoumáno.“

- 17 Bod 5 přílohy V nařízení č. 999/2001 stanoví:

„Bez ohledu na jednotlivá rozhodnutí uvedená v čl. 5 odst. 2 a odchýlně od čl. 9 odst. 3 se ve všech členských státech zakazuje používání kostí nebo nevykostěného masa skotu, ovcí a koz na výrobu strojně odděleného masa.“



## Spor v původním řízení a předběžné otázky

- 18 V důvodové zprávě zveřejněné v roce 2003 uvedla FSA k produktu nazvanému „maso zbavené šlach“ následující:

„Produkty získané strojním vykostěním, kterým se odebírají kusy masa z kostí pokrytých masem nebo z celých těl poražených zvířat, bez ohledu na to, zda byla již dříve odebrána původní svalovina či nikoli, tak, aby struktura svalového vlákna masa zůstala prakticky nezměněna, nejsou považovány za [strojně oddělené maso]. Takové maso může být poté zbaveno šlach a mít vzhled jemně mletého masa.

Tyto produkty lze stále považovat za maso a vzít v úvahu pro účely prohlášení [o obsahu složek].“

- 19 V metodickém pokynu, který následoval po této důvodové zprávě a byl zveřejněn v roce 2010, poskytl tentýž orgán následující údaje o rozdílu mezi „masem zbaveným šlach“ a strojně odděleným masem:

„1. Maso zbavené šlach je maso, ze kterého byly odstraněny nervy a šlachy. Může být získáno zejména parírováním masa [(tj. oddělením nepoživatelných částí z kusu masa)] nebo oddělením zbytků masa od kostí.

2. Vyrábí se z odřezků masa nebo z kostí pokrytých masem ve stroji používajícím nízký tlak, který zachová, jak se zdá, strukturu svalových vláken. Některé stroje oddělí maso a zbaví ho šlach v rámci jediné operace; ostatní stroje to provádějí ve dvou etapách. Získaný produkt je známý jako baader (bádované) maso, maso o síle 3 mm nebo maso zbavené šlach. V tomto dokumentu budeme používat termín ‚maso zbavené šlach‘. [...] Tento produkt patrně spadá pod definici ‚masné polotovary‘ (bod 1.15 přílohy I nařízení č. 853/2004), která zahrnuje ‚čerstvé maso, včetně rozmělněného masa [...] anebo které bylo podrobeno ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa, a tím i k vymizení vlastností čerstvého masa‘. Vzhledem k tomu, že je zachována struktura svalového vlákna, uvedený produkt nespadá pod definici ‚[strojně odděleného masa]‘ uvedené v nařízení č. 853/2004 (strojním procesem dojde ke ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna). Výsledný produkt nevzniká plátkováním, ale působením tlaku, a proto nemůže být považován za mleté maso.

[...]

4. [...] [Strojně oddělené maso] se liší od masných polotovarů a masa zbaveného šlach a nemělo by být s nimi zaměňováno.

[...]

6. Je-li tlak používaný k vykostění masa (viz bod 2) příliš velký, může být výsledný produkt považován za [strojně oddělené maso]. K posouzení, zda došlo ke ztrátě nebo změně vnitřní struktury svalových vláken, které se provádí za účelem určení, zda produkt spadá pod definici [strojně odděleného masa], může být použita mikroskopická analýza. Jakmile byl produkt klasifikován jako [strojně oddělené maso], nemůže být znovu kvalifikován jako masný polotovar nebo maso zbavené šlach.

### Definice struktury svalového vlákna

7. Definice masných polotovarů, ani [strojně odděleného masa], uvedené v právní úpravě týkající se hygieny potravin, jednoznačně nestanoví, co znamená ‚ztráta nebo změna struktury svalových vláken‘, ani míru změn nebo ztráty, které postačují k tomu, aby produkt přestal být ‚čerstvým

masem' a stal se [strojně odděleným masem]. Nedávné žádosti o informace adresované [Evropské] komisi ukazují, že jakákoliv změna struktury svalových vláken ‚masa‘ během vykostování vede ke klasifikaci výrobku jako [strojně odděleného masa] [...]

8. Při mikroskopické analýze vzorků [strojně odděleného masa] je třeba v případě vepřového, kuřecího a krůtího masa učinit závěr v zásadě o absenci jakéhokoliv struktury svalových vláken. I mletí a protlačení masa přes perforovanou desku s otvory o síle 3mm může mít nicméně za následek změnu struktury svalového vlákna. Proto mikroskopická analýza umožňuje pouze subjektivní posouzení správné klasifikace produktu. [...]

Identifikace masa zbaveného šlach a [strojně odděleného masa]

10. Je na provozovateli potravinářského podniku [...], aby prokázal [...], že jeho produkt [...] splňuje podmínky pro maso zbavené šlach, zejména podmínku, že u produktu nedošlo ke ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna. Mikroskopická analýza míry ztráty struktury svalového vlákna může pomoci určit, zda produkt spadá pod definici „masných polotovarů“ a lze ho považovat za maso zbavené šlach, nebo by měl být kvalifikován jako [strojně oddělené maso]. V případě, že provozovatel potravinářského podniku není schopen prokázat, že produkt je masem zbaveným šlach, může být tento produkt, je-li vyroben z masa skotu, ovcí a koz, považován za zakázaný na základě unijních právních předpisů týkajících se [přenosných spongiformních encefalopatií] [...]

[...]

20. Podle současného práva je výroba masa zbaveného šlach z kostí skotu, ovcí a koz povolena, pokud se v rámci výrobního procesu nepoužívá žádný specifikovaný rizikový materiál. Výroba [strojně odděleného masa] z těchto kostí je zakázána.“

- 20 Společnost Newby Foods získala povolení od FSA na výrobu „masa zbaveného šlach“ z jehněčího masa v roce 2006 a z hovězího masa v roce 2008.

- 21 Předkládající soud uvádí, že společnost Newby Foods vyvinula stroj, který odděluje zbytky masa spojené s kostí poté, co byly tyto kosti zbaveny většiny masa, aniž dochází k drčení kostí nebo zkapalnění zbytků tkáně. Tento stroj, který působí především třením, se liší od těch, které pracují při vysokém tlaku a přeměňují zbytky tkáně na viskózní hmotu. Takto získaný produkt, který po první fázi zpracování prochází přes filtr, jehož otvory mají průměr 10 mm, se potom zpracovává v jiném stroji, který ho rozseká tím, že prochází přes filtr, jehož otvory mají průměr 3 mm. Tento produkt, který vypadá jako běžné mleté maso, je uváděn na trh ve Velké Británii jako „maso zbavené šlach“. Pokud jde o jeho vzhled, tento produkt se jasně liší od strojně odděleného masa získaného při vysokém tlaku. Podle žalobkyně v původním řízení by nikdo produkt získaný za pomoci jejího stroje nekvalifikoval jinak jako než maso.

- 22 Podle žalobkyně v původním řízení obsahuje „maso zbavené šlach“, které vyrábí, zcela ojediněle kousky kostí, kloubů a kostní dřevě, jelikož občasnou přítomnost úlomků kostí nelze vyloučit.

- 23 Žalobkyně v původním řízení a FSA odkazují na dokumenty uvedené v bodech 18 a 19 tohoto rozsudku a uvádí, že produkt získaný touto metodou neodpovídá definici „strojně odděleného masa“ ve smyslu nařízení č. 853/2004, jelikož u něho nedochází k „podstatné“ ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna, tj. k ošetření dostatečnému k tomu, aby došlo k vymizení vlastností čerstvého masa. Tento produkt by měl být spíše kvalifikován jako „masný výrobek“ ve smyslu bodu 1.15 přílohy I uvedeného nařízení.

24 Podle názoru společnosti Newby Foods představuje skutečnost, že daný produkt může být uváděn na trh pouze jako strojně oddělené maso, značné plýtvání masem vhodným k lidské spotřebě jakožto čerstvým masem. Předkládající soud dodává, že to vede ke značnému snížení obchodní hodnoty tohoto produktu. Konstatuje také, že z této kvalifikace vyplývají další tři technické důsledky, a to:

- zákaz používat kostí přežvýkavců, jejichž používání není podle přílohy V bodu 5 nařízení č. 999/2001 povoleno pro výrobu strojně odděleného masa vzhledem k rizikům spojeným s některými přenosnými spongiformními encefalopatiemi;
- povinnost splňovat specifické požadavky na suroviny a hygienu během výroby a po ní, které se vztahují na strojně oddělené maso, jak je stanoví nařízení č. 853/2004, a
- zákaz označovat dotčený výrobek jako „maso“.

25 Podle předkládajícího soudu může ke ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna dojít i při plátkování nebo rozsekávání, jakož i zmrazování a rozmrazování kosterní svaloviny. Avšak tyto úpravy obecně neznamenají vymizení vlastností čerstvého masa. Postoj Komise, podle kterého se nezohledňuje skutečnost, že proces strojního oddělování nemusí poškodit upravované kosti ani z nich extrahovat dřev, má výhodu v jednoduchosti, kdežto pokud by se vycházelo z argumentu žalobkyně ve věci v původním řízení, bylo by nutné za účelem určení toho, zda se jedná o strojně nebo jinak oddělené maso, provést individuální analýzu konečného produktu.

26 Předkládající soud cituje sdělení Komise Evropskému parlamentu a Radě o budoucí potřebě a používání strojně odděleného masa v Evropské unii, včetně informační politiky vůči spotřebitelům, ze dne 2. prosince 2010 [COM(2010) 704 final], vypracované na základě nařízení č. 999/2001, a uvádí, že bod 2 první pododstavec a bod 5.1 čtvrtý a pátý pododstavec tohoto sdělení zní:

„2. Úvod Strojně oddělené maso [...] je produkt získaný strojním oddělováním z masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken, a maso není tudíž srovnatelné s běžným masem. [...]

5.1. Výrobní metody [strojně odděleného masa] [...] Vizuálně je výsledkem [strojně odděleného masa] získaného vysokotlakovou separací produkt s charakteristickou a obzvláště těstovitou strukturou, která vzniká z důvodu ztráty nebo změny struktury svalových vláken. Výsledkem ostatních technologií ([strojně odděleného masa] získaného nízkotlakovou separací) může být produkt, který lze vizuálně jen obtížně nebo jej vůbec nelze odlišit od mletého masa [...]. Hodnocení ‚ztráty nebo změny struktury svalových vláken‘ lze provést pod mikroskopem pomocí mikroskopického řezu masa. V závislosti na použitých výrobních parametrech lze ve změně vnitřní struktury výrobku pozorovat velké rozdíly.“

27 Zpráva vyhotovená po kontrole provedené ve Velké Británii v březnu 2012 skupinou auditorů z Potravinového a veterinárního úřadu Komise (FVO), potvrdila, že se v tomto členském státě používá označení „maso zbavené šlach“, které unijní právní předpisy neznají, pro kategorii výrobků, které jsou nesprávně považovány za „masné polotovary“ ve smyslu těchto právních předpisů, zatímco ve skutečnosti odpovídají strojně oddělenému masu. Zpráva zevrubně odkazuje na dokument zveřejněný FSA v roce 2010, jenž je uveden v bodě 19 tohoto rozsudku. Uvádí se v ní, že tento dokument vyžaduje provádění mikroskopické analýzy za účelem prokázání, že při výrobním procesu nedošlo ke ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna daného výrobku a že z výsledků provedených analýz, pokud existují, vyplývá, že vždy došlo ke ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna.

28 Podle předkládajícího soudu se auditori FVO a FSA neshodují v tom, zda kvalifikace „strojně odděleného masa“ ve smyslu bodu 1.14 přílohy I nařízení č. 853/2004 závisí na jakékoli ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna, nebo naopak na určité míře ztráty nebo změny.

- 29 Dne 4. dubna 2012 vydala FSA moratorium, ve kterém vzala na vědomí postoj útvarů Komise, jenž se týkal kvalifikace „masa zbaveného šlach“ v rámci unijního práva, a vyjádřila nesouhlas s tímto postojem. FSA v dokumentech nebo v následných stanoviscích určených podnikům nebo orgánům ve Velké Británii, nebo v odpovědi na zprávu FVO, potvrdila svůj zásadní nesouhlas s výkladem doporučeným útvaru Komise, přičemž zdůrazňovala zejména inovační povahu postupu používaného podniky, jako je Newby Foods, při stojní úpravě kostí, které mohou být velmi masité a které se dříve upravovaly ručně.
- 30 Společnost Newby Foods napadla moratorium žalobou podanou k předkládajícímu soudu.
- 31 Podle předkládajícího soudu se spor v původním řízení týká pouze označování produktu získaného postupem používaným společností Newby Foods u vepřových a drůbežích kostí, avšak vykazuje rovněž aspekt veřejného zdraví v případě použití postupu u kostí přežvýkavců, jelikož existuje riziko spojené s možným poškozením kostí, jež je vlastní použití jakéhokoliv strojního postupu. I když uvedený soud považuje postoj útvarů Komise v tomto ohledu za nepřiliš přesný, a uvádí, že tento postoj FSA zpochybňuje, připouští, že se jedná o legitimní obavu. Podle jeho názoru je však relevantní pouze otázka, zda mohou být v rámci postupu, který používá žalobkyně v původním řízení, použity kosti přežvýkavců, a nikoli to, zda musí být takto získaný produkt kvalifikován jako strojně oddělené maso.
- 32 Vědecké analýzy zadané společností Newby Foods u společnosti specializující se na potravinářskou oblast vedly k následujícím závěrům:
- produkt získaný na konci první fáze postupu používaného společností Newby Foods se podobá kusům masa;
  - co se týče drůbežního a vepřového masa, ručně vykostěného a rozsekaného masa na straně jedné a produktu společnosti Newby Foods na straně druhé, není žádný z nich homogenní, jelikož struktura svalových vláken je v některých místech téměř neporušená, ale v jiných je poškozená s rozptýlením proteinu; produkt společnosti Newby Foods vypadá spíše jako mleté maso než jako strojně oddělené maso získané při vysokém tlaku; zaslepené zkoušky umožňují odlišit tento výrobek od mletého masa, avšak ne vždy; závěrem lze říci, že produkt společnosti Newby Foods, který si ve srovnání s mletým masem zachovává dostatečně neporušenou strukturu svalového vlákna, by mohl být považován za masný výrobek, což je kvalifikace, která je vyloučena u strojně odděleného masa získaného při vysokém tlaku vzhledem k tomu, že v daném případě dochází k příliš velké změně této struktury;
  - co se týče hovězího a jehněčího masa, nevede srovnávací mikroskopická analýza produktu společnosti Newby Foods a strojně odděleného masa získaného při vysokém tlaku k tak jednoznačnému rozlišení, jelikož u těchto druhů masa nemá posledně uvedený postup za následek podstatnou ztrátu struktury svalového vlákna; ztráta této struktury je však v případě uvedeného produktu menší a podobá se struktuře mletého masa, přičemž kvalita je téměř stejná.
- 33 Odborník působící v dané oblasti tuto analýzu schválil a vyjádřil se v tom smyslu, že pokud jde o složení a strukturu, lze strojně oddělené maso získané při vysokém tlaku, které prochází přes mřížku s otvorem o průměru 1 mm za účelem filtrování úlomků kostí a pojivové tkáně, jasně odlišit od mletého masa, a že samotný produkt společnosti Newby Foods se jasně liší od strojně odděleného masa získaného při vysokém tlaku.
- 34 Předkládající soud má za to, že i když se produkt získaný postupem používaným žalobkyní v původním řízení vzhledem a strukturou jasně odlišuje od strojně odděleného masa získaného při vysokém tlaku, dochází u něho ke změně struktury svalového vlákna, a ústřední otázkou tedy je, zda se kvalifikace strojně odděleného masa vztahuje na jakoukoli změnu této struktury.

- 35 Uvedený soud odkazuje na definici pojmu „masné polotovary“ v bodě 1.15 přílohy I nařízení č. 853/2004 a vyvozuje z ní dvě úvahy. Zaprvé slova „a tím“ naznačují, že existuje příčinná souvislost mezi ztrátou nebo změnou struktury svalového vlákna a vymizením vlastností čerstvého masa. A zadruhé tato definice nemůže být vykládána tak, že jakékoli zredukování vlastností čerstvého masa znamená jejich vymizení, jelikož k vymizení dochází pouze v případě značného zredukování těchto vlastností. Kromě toho uvedený soud podotýká, že „vlastnostmi čerstvého masa“ jsou ve smyslu této definice myšleny jeho organoleptické vlastnosti jako chuť, vůně a struktura.
- 36 Podle předkládajícího soudu si produkt získaný postupem používaným společností Newby Foods zachovává vlastnosti čerstvého masa postačující k tomu, aby byl zařazen do kategorie masných polotovarů ve smyslu bodu 1.15 přílohy I nařízení č. 853/2004.
- 37 Konečně, uvedený soud přebírá argument žalobkyně v původním řízení, podle kterého je nesoudržné, aby Komise odmítala takovou kvalifikaci s tím, že z důvodu použití strojních zařízení a změny struktury svalového vlákna musí být uvedený produkt kvalifikován jako strojně oddělené maso, kdežto uznává, že použití strojních zařízení k oddělení kuřecích prsou od kostry, které však nevyhnutelně vede k takové změně v místě, ve kterém je veden řez, neznamená, že takto získané maso ztratilo vlastnosti čerstvého masa.
- 38 V tomto kontextu se High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court) rozhodl přerušit řízení a položit Soudnímu dvoru následující předběžné otázky:
- „1) Znamená výraz ‚se ztratí nebo změní struktura svalových vláken‘ v bodě 1.14 přílohy I nařízení č. 853/2004 [(příčemž stejný výraz je obsažen rovněž v čl. 3 písm. n) nařízení č. 999/2001)] ‚jakoukoliv ztrátu nebo změnu struktury svalových vláken‘, která je viditelná při použití standardních technik mikroskopické analýzy? [...]
  - 2) Může být masný výrobek klasifikován jako ‚masný polotovar‘ ve smyslu bodu 1.15 přílohy I [nařízení č. 853/2004], jestliže došlo k určité ztrátě nebo určité změně struktury [...] svalových vláken, která je viditelná při použití standardních technik mikroskopické analýzy?
  - 3) V případě záporné odpovědi na první otázku a kladné odpovědi na druhou otázku, je míra ztráty nebo změny struktury svalových vláken, která postačuje k tomu, aby byl masný výrobek klasifikován jako [strojně oddělené maso] ve smyslu bodu 1.14 přílohy I [nařízení č. 853/2004], stejná jako míra požadovaná k tomu, aby došlo k vymizení vlastností čerstvého masa ve smyslu bodu 1.15 [této přílohy]?
  - 4) V jakém rozsahu musí být zredukovány vlastnosti čerstvého masa, aby bylo možné prohlásit, že došlo k jejich vymizení ve smyslu bodu 1.15 [přílohy I nařízení č. 853/2004]?
  - 5) V případě záporné odpovědi na první i třetí otázku 1, [j]aká míra změny struktury svalových vláken je nutná k tomu, aby byl dotčený výrobek klasifikován jako [strojně oddělené maso]?
  - 6) [Za stejného předpokladu], [j]aká kritéria by měly vnitrostátní soudy používat při určování toho, zda změna svalových vláken masa dosáhla či nedosáhla této míry?“
- 39 Dopisy ze dne 1. a 11. října 2013, došlými kanceláři Soudního dvora dne 16. října 2013, předkládající soud požádal, aby byla tato žádost o rozhodnutí o předběžné otázce projednána ve zrychleném řízení podle článku 105 jednacího řádu Soudního dvora. Uvedená žádost byla zamítnuta dne 7. února 2014 usnesením předsedy Soudního dvora ve věci Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87).

## K předběžným otázkám

- 40 Podstatou otázek předkládajícího soudu, které je třeba zkoumat společně, je především to, zda musí být body 1.14 a 1.15 přílohy I nařízení č. 853/2004, které obsahují definice pojmů „strojně oddělené maso“ a „masné polotovary“, vykládány v tom smyslu, že produkt získaný strojním oddělováním z masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže, musí být kvalifikován jako „strojně oddělené maso“ ve smyslu bodu 1.14 pouze, pokud používaný postup vede ke ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna, která je podstatná, kdežto jako „masný polotovar“ ve smyslu bodu 1.15 musí být kvalifikován v případě, že taková ztráta nebo změna podstatná není. Podpůrně, pro případ, že tento výklad převáží, se uvedený soud táže, jaká míra ztráty nebo změny se požaduje pro to, aby byla změna nebo ztráta považována za podstatnou, a jaký postup by měl být použit k určení, zda bylo této požadované míry dosaženo.
- 41 Hned v úvodu je třeba konstatovat, že definice pojmu „strojně oddělené maso“ v bodě 1.14 přílohy I nařízení č. 853/2004 je založena na třech kumulativních kritériích, která musí být vykládána ve vzájemném spojení, a to zaprvé používání kostí, ze kterých již byla odstraněna celá svalovina, nebo celých těl poražené drůbeže, na kterých stále zůstávají zbytky masa, zadruhé použití postupů strojního oddělování k získání tohoto masa a zatřetí ztráta nebo změna struktury svalového vlákna takto získaného masa v důsledku používání těchto postupů. Tato definice se konkrétně nezabývá mírou ztráty nebo změny struktury svalových vláken, takže se v rámci ní zohledňuje jakákoli ztráta nebo změna této struktury.
- 42 Každý masný produkt, který splňuje tato tři kritéria, musí být proto kvalifikován jako „strojně oddělené maso“ bez ohledu na míru ztráty nebo změny struktury svalového vlákna, je-li v důsledku použitého postupu tato ztráta nebo změna větší než ta, která je striktně lokalizovaná na místo řezu.
- 43 Toto třetí kritérium totiž umožňuje rozlišit v případě, kdy se používají strojní postupy, „strojně oddělené maso“ ve smyslu bodu 1.14 přílohy I nařízení č. 853/2004 od produktu získaného odřezáváním celé svaloviny, jelikož posledně uvedený postup nepředstavuje rozsáhlejší ztrátu ani změnu struktury svalového vlákna, ale zanechává viditelnou ztrátu nebo změnu této struktury striktně lokalizovanou na místo řezu. Kuřecí prsa, která se oddělují od těla poraženého zvířete strojně provedeným řezem, proto právem nepředstavují strojně oddělené maso.
- 44 Pokud jde o produkty, které splňují uvedená kritéria a odpovídají definici „strojně odděleného masa“, nařízení č. 853/2004 nestanoví žádné jiné rozlišení než to, které vyplývá z jeho přílohy III oddílu V kapitoly III bodů 3 a 4.
- 45 Toto rozlišení se týká strojně odděleného masa uvedeného v daném bodě 3, jež je vyrobeno technikami, které nemění strukturu použitých kostí, ihned poté, co byly tyto kosti zbaveny celé svaloviny, která k nim byla původně připojena, za podmínky, že získaný produkt má obsah vápníku srovnatelný s mletým masem a splňuje mikrobiologická kritéria pro mleté maso.
- 46 Tento typ produktů, který odpovídá strojně oddělenému masu získanému při nízkém tlaku, jako jsou produkty, o něž se jedná ve věci v původním řízení, může být výjimečně použit v některých „masných polotovarech“ ve smyslu bodu 1.15 přílohy I nařízení č. 853/2004, a to v těch, které jsou určeny pro konzumaci po předchozí tepelné úpravě, kdežto podle definice, která je uvedena daném bodě 1.15, lze masné polotovary v zásadě získat pouze z čerstvého masa, případně z rozmělněného masa, tj. z masa pocházejícího z celé svaloviny bez odřezků seškrabaných z kostí. Stejný typ produktu může být také použit ve všech „masných výrobcích“ ve smyslu bodu 7.1 této přílohy.
- 47 Uvedené rozlišení se dále týká strojně odděleného masa uvedeného v příloze III oddílu V kapitole III bodě 4 nařízení č. 853/2004, jež je vyrobeno jinými technikami, které odpovídají strojně oddělenému masu získanému při vysokém tlaku, které smí být použito pouze pro výrobu tepelně opracovaných masných výrobků v zařízeních schválených v souladu s nařízením č. 853/2004.

- 48 Toto rozlišení upravené v příloze III oddílu V kapitole III bodech 3 a 4 nařízení č. 853/2004 se odráží v definici pojmu „strojně oddělené maso“ v bodě 1.14 přílohy I tohoto nařízení, a zejména ve slovech „tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken“, přičemž toto rozlišení v rámci kategorie strojně odděleného masa a tato slova v definici této kategorie produktů byla v rámci procesu přípravy tohoto nařízení zpracována současně. Přítomnost slova „změní“ v této definici totiž znamená, že produkty získané použitím strojního oddělování při nízkém tlaku spadají v každém případě pod tuto definici.
- 49 Tento systém spočívající v tom, že řadí veškeré strojně oddělené maso do jediné kategorie rozdělené do dvou podkategorií produktů, které představují různá zdravotní rizika, a mohou být proto použity pro různé účely, je vysvětlen v bodě 20 odůvodnění nařízení č. 853/2004, jenž byl rovněž vypracován ve stejné fázi přípravy tohoto nařízení. Tento bod odůvodnění v souvislosti s touto kategorií produktů uvádí, že definice má mít obecný charakter a být pružná, aby zahrnovala všechny metody strojního oddělování a zůstávala aktuální i přes rychlý technologický vývoj v této oblasti, a že se technické požadavky mají lišit v závislosti na posouzení rizika výrobků vyrobených různými metodami.
- 50 Tento bod odůvodnění, který dokonale osvětluje vůli unijního zákonodárce, je dostatečným důkazem o tom, že tento zákonodárce bral od počátku v úvahu možnost, že budou vyvinuty nové metody výroby strojně odděleného masa při nízkém tlaku, jako je například metoda používaná žalobkyní v původním řízení, přičemž je předpokládáno, že tato metoda představuje určitou inovaci v porovnání s metodami používajícími techniky, které nemění strukturu použitých kostí, o níž tento zákonodárce věděl v době přípravy nařízení č. 853/2004.
- 51 Pokud jde o argument žalobkyně v původním řízení, podle něhož každá ztráta nebo změna struktury svalového vlákna nevede k tomu, že produkt musí být považován za strojně oddělené maso, jelikož na produkt musí být takto pohlíženo pouze v případě „podstatné“ ztráty nebo změny této struktury, je třeba připomenout, že kvalifikace „strojně odděleného masa“ ve smyslu bodu 1.14 přílohy I nařízení č. 853/2004 vychází z kombinace tří kumulativních kritérií, jak je uvedeno v bodě 41 tohoto rozsudku.
- 52 Naopak kvalifikovat produkty, které stejně jako produkty, o které se jedná ve věci v původním řízení, splňují kritéria strojně odděleného masa, jakožto „masné polotovary“ ve smyslu bodu 1.15 přílohy I nařízení č. 853/2004, je podle definice uvedené v tomto bodě vyloučeno.
- 53 V tomto ohledu je třeba poznamenat, že výroba strojně odděleného masa nezahrnuje žádnou ze dvou úprav uvedených v této definici, tj. ani přidavek potravin, koření nebo přídatných látek, ani „zpracování“ ve smyslu čl. 2 odst. 1 písm. m) nařízení č. 852/2004, takový produkt, o který se jedná ve věci v původním řízení, naopak odpovídá pojmu „nezpracovaný produkt“ ve smyslu čl. 2 odst. 1 písm. n) uvedeného nařízení.
- 54 Kromě toho nemá pojem „masné polotovary“ přímou souvislost s pojmem „strojně oddělené maso“, ale s pojmy „čerstvé maso“ a „mleté maso“, které jsou v zásadě jedinými použitelnými vstupními surovinami, na straně jedné a na druhé straně s pojmem „masné výrobky“ ve smyslu bodu 7.1 přílohy I nařízení č. 853/2004, který se pojí s pojmem „masné polotovary“ v případě zpracování čerstvého masa použitého jako surovina. V tomto případě představují tyto dva posledně uvedené pojmy alternativy v tom smyslu, že v závislosti na tom, zda proces zpracování čerstvého masa mění vnitřní strukturu svalových vláken a dochází tím k vymizení vlastností čerstvého masa, nebo zda takovou změnu nezpůsobuje, je získaný produkt buď masným výrobkem, nebo masným polotovarem.
- 55 Dále je rovněž vyloučeno kvalifikovat takové produkty, o něž se jedná ve věci v původním řízení, jakožto „čerstvé maso“ ve smyslu bodu 1.10 přílohy I nařízení č. 853/2004, jak navrhuje francouzská vláda. Odhlédnuto od jejich dalších vlastností by totiž tyto produkty, jelikož se skládají z rozmělněného masa, mohly spadat nanejvýš pod pojem „mleté maso“ ve smyslu bodu 1.13 uvedené

přílohy, což je pojem, ze kterého však musí být v souladu s přílohou III oddílem V kapitolou II bodem 1 písm. c) uvedeného nařízení vyloučeny, jelikož jsou produkty získanými z odřezků seškrabaných z kostí.

- 56 Nehledě na zdravotní požadavky stanovené v nařízení č. 853/2004 je kvalifikace produktů získaných použitím průmyslového postupu jakožto „strojně odděleného masa“ ve smyslu bodu 1.14 přílohy I tohoto nařízení spojena mimo jiné s důsledky vyplývajícími z nařízení č. 999/2001 o přenosných spongiformních encefalopatiích a ze směrnice 2000/13 týkající se zejména označování a obchodní úpravy potravin.
- 57 Z této kvalifikace je třeba zaprvé vyvodit, že tento postup nemůže být použit pro zpracování surovin pocházejících ze skotu, ovcí a koz v souladu s přílohou V oddílem 5 nařízení č. 999/2001 o přenosných spongiformních encefalopatiích.
- 58 Na rozdíl od názoru, který vyjádřila v tomto ohledu žalobkyně v původním řízení, se použitím této kvalifikace na takové produkty, o něž se jedná ve věci v původním řízení, z níž lze vyvodit zákaz vyrábět tyto produkty ze surovin pocházejících z přežvýkavců, uplatňuje jasně vyjádřená vůle unijního zákonodárce v rámci opatření přijatých k boji proti těmto nemocem. Z bodu 5 nařízení č. 1923/2006, kterým byla zavedena definice „strojně odděleného masa“ do nařízení č. 999/2001, totiž vyplývá, že tento zákonodárce chtěl tímto způsobem převzít definici, která byla předtím přijata v oblasti bezpečnosti potravin v rámci nařízení č. 853/2004.
- 59 Mimoto z bodu 11b odůvodnění nařízení č. 999/2001 vyplývá, že v rámci tohoto nařízení zákonodárce zejména přihlížel ke skutečnosti, že strojně oddělené maso může obsahovat části kostí a periostu. Z předkládacího rozhodnutí přitom jednoznačně vyplývá, že právě tak tomu je v případě takového produktu, jako je produkt vyráběný žalobkyní v původním řízení.
- 60 Zadruhé je třeba z kvalifikace „strojně odděleného masa“ ve smyslu bodu 1.14 přílohy I nařízení č. 853/2004 podle přílohy I směrnice 2000/13 vyvodit zákaz označovat dotýčný produkt pojmenováním „maso“ a názvem živočišného druhu, z něhož toto maso pochází, jelikož tento produkt může nést pouze pojmenování „strojně oddělené maso“ a název živočišného druhu, z něhož toto maso pochází.
- 61 V rámci této směrnice, jejímž prvotním zřetelem je podle jejího bodu 6 odůvodnění potřeba informovat a chránit spotřebitele, tento zákaz představuje naplnění obecného pravidla stanoveného v čl. 2 odst. 1 bodu i) této směrnice, podle kterého nesmějí použité způsoby označování uvádět kupujícího v omyl, pokud jde o charakteristiky potraviny a zvláště o její povahu, identitu, vlastnosti, složení, množství, trvanlivost, původ nebo provenienci, způsob výroby nebo získání.
- 62 Jak totiž vyplývá z bodů 1 a 7 odůvodnění směrnice 2001/101, definice pojmu „maso“, která byla vypracována v rámci nařízení č. 853/2004 pro účely hygieny a ochrany veřejného zdraví a která se vztahuje na veškeré části zvířat, které jsou vhodné k lidské spotřebě, neodpovídá tomu, co si představuje pod pojmem „maso“ spotřebitel, a neinformuje tedy spotřebitele o skutečné povaze výrobků, na něž se tato definice v rámci uvedeného nařízení vztahuje, takže strojně oddělené maso, které se významně odlišuje od „masa“, jak jej vnímají spotřebitelé, je nutné z předmětu této poslední uvedené definice vyjmout pro účely označování a prezentace potravin.
- 63 Tyto body odůvodnění vyjadřují zjištění, podle kterého je strojně oddělené maso, i když je technicky vhodné k lidské spotřebě za předpokladu, že nepochází z přežvýkavců, kvalitativně horším produktem, neboť se skládá ze zbytků masa, tuku a pojivové tkáně, jež zůstaly připojeny ke kostem po odstranění většiny masa.
- 64 V tomto ohledu skutečnost, ze které se žalobkyně v původním řízení snaží vyvodit argument ve prospěch jiného pojmenování, než je „strojně oddělené maso“, že takový produkt, který vyrábí, známý v relevantních průmyslových kruzích pod označením „bádrované maso“, „maso o síle 3 mm“ nebo



„maso zbavené šlach“, má srovnatelný vzhled s mletým masem, jež spotřebitel nemůže snadno odlišit, jelikož směs různých tkání získaná na konci výrobního procesu je neumožňuje rozeznat, je ve skutečnosti názorným příkladem druhu omylů, kterým se unijní zákonodárce snažil zabránit přijetím směrnice 2000/13.

- 65 Nevynucovat, aby tento kvalitativně horší produkt nesl zvláštní označení, které jasně informuje spotřebitele, čímž se odstraní veškeré nejasnosti o jeho přesné povaze, ale naopak povolit, aby byl označen způsobem, který umožňuje předpokládat, že se jedná o rozmělněné maso, jako je tomu v případě mletého masa, by totiž znamenalo jít proti hlavnímu cíli sledovanému touto směrnicí, a sice používat podrobné označování týkající se povahy a charakteristických znaků výrobků, které umožní spotřebiteli vybírat výrobky se znalostí věci, jak bylo uvedeno v bodě 8 odůvodnění této směrnice. Platí to tím spíše v případě, kdy je uvedený výrobek ingrediencí, kterou spotřebitel není schopen identifikovat.
- 66 Totéž povolení by rovněž mohlo ohrozit dosažení dalšího hlavního cíle směrnice 2000/13, vyjádřeného v jejím bodě 2 odůvodnění, jímž je zabránit rozdílům v označování potravin, které mohou bránit volnému pohybu těchto výrobků a mohou vést k vytvoření nerovných podmínek pro hospodářskou soutěž.
- 67 S ohledem na všechny výše uvedené úvahy je třeba na položené otázky odpovědět tak, že body 1.14 a 1.15 přílohy I nařízení č. 853/2004 musí být vykládány v tom smyslu, že produkt získaný strojním oddělováním masa od kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže, musí být kvalifikován jako „strojně oddělené maso“ ve smyslu uvedeného bodu 1.14, jestliže používaný postup vede k větší ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna, než je ztráta, která je striktně lokalizována na místo řezu, a to bez ohledu na skutečnost, že používaná technika nemění strukturu použitých kostí. Takový produkt nemůže být kvalifikován jako „masný výrobek“ ve smyslu uvedeného bodu 1.15.

### **K nákladům řízení**

- 68 Vzhledem k tomu, že řízení má, pokud jde o účastníky původního řízení, povahu incidenčního řízení ve vztahu ke sporu probíhajícímu před předkládajícím soudem, je k rozhodnutí o nákladech řízení příslušný uvedený soud. Výdaje vzniklé předložením jiných vyjádření Soudnímu dvoru než vyjádření uvedených účastníků řízení se nenahrazují.

Z těchto důvodů Soudní dvůr (desátý senát) rozhodl takto:

**Body 1.14 a 1.15 přílohy I nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, musí být vykládány v tom smyslu, že produkt získaný strojním oddělováním masa od kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže, musí být kvalifikován jako „strojně oddělené maso“ ve smyslu uvedeného bodu 1.14, jestliže používaný postup vede k větší ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna, než je ztráta, která je striktně lokalizována na místo řezu, a to bez ohledu na skutečnost, že používaná technika nemění strukturu použitých kostí. Takový produkt nemůže být kvalifikován jako „masný výrobek“ ve smyslu uvedeného bodu 1.15.**

Podpisy.