



Sbírka soudních rozhodnutí

Věc C-453/13

The Queen, na žádost:

Newby Foods Ltd

v.

Food Standards Agency

[žádost o rozhodnutí o předběžné otázce podaná High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court)]

„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“

Shrnutí – rozsudek Soudního dvora (desátého senátu) ze dne 16. října 2014

Veřejné zdraví — Hygiena potravin živočišného původu — Ochrana spotřebitelů — Označování a obchodní úprava potravin — Pojem „strojně oddělené maso“ — Produkt získaný strojním oddělováním z masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže — Zahrnutí — Podmínka

(Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13, příloha I; nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004, příloha I, body 1.14 a 1.15)

Body 1.14 a 1.15 přílohy I nařízení č. 853/2004, 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.

Definice pojmu „strojně oddělené maso“ v bodě 1.14 přílohy I uvedeného nařízení je totiž 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. 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.

(viz body 41, 42, 67 a výrok)