



Samling af Afgørelser

DOMSTOLENS DOM (Tiende Afdeling)

16. oktober 2014*

»Sundhedsbeskyttelse — forordning (EF) nr. 853/2004 — hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer — bilag I, punkt 1.14 og 1.15 — begreberne »maskinsepareret kød« og »tilberedt kød« — forordning (EF) nr. 999/2001 — forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser — forbrugerbeskyttelse — direktiv 2000/13/EF — mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler«

I sag C-453/13,

angående en anmodning om præjudiciel afgørelse i henhold til artikel 267 TEUF, indgivet af High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court) (Det Forenede Kongerige), ved afgørelse af 7. august 2013, indgået til Domstolen den 12. august 2013, i sagen:

The Queen, på vegne af:

Newby Foods Ltd,

mod

Food Standards Agency,

har

DOMSTOLEN (Tiende Afdeling)

sammensat af dommerne A. Rosas, som fungerende afdelingsformand, E. Juhász og D. Šváby (refererende dommer),

generaladvokat: M. Szpunar

justitssekretær: A. Calot Escobar,

på grundlag af den skriftlige forhandling,

efter at der er afgivet indlæg af:

- Newby Foods Ltd ved solicitor T. Russ, H. Mercer, QC, og barrister A. Legg
- Det Forenede Kongeriges regering ved V. Kaye, som befuldmægtiget, bistået af barrister J. Holmes
- den tyske regering ved T. Henze og A. Wiedmann, som befuldmægtigede

* Processprog: engelsk.

- den franske regering ved C. Candat og D. Colas, som befuldmægtigede
- Europa-Kommissionen ved D. Bianchi og K. Skelly, som befuldmægtigede,

og idet Domstolen efter at have hørt generaladvokaten har besluttet, at sagen skal pådømmes uden forslag til afgørelse,

afsagt følgende

Dom

- 1 Anmodningen om præjudiciel afgørelse vedrører fortolkningen af punkt 1.14 og 1.15 i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 139, s. 55, og berigtigelse EUT 2004 L 226, s. 22).
- 2 Anmodningen er blevet fremsat i forbindelse med en tvist mellem Newby Foods Ltd (herefter »Newby Foods«) og Food Standards Agency (herefter »FSA«) vedrørende en afgørelse fra denne sidstnævnte, der blev offentliggjort den 4. april 2012 med overskriften »Moratorium om afsenet kød« (herefter »moratoriet«).

EU-retten

Lovgivningen om hygiejne for animalske fødevarer: forordning nr. 853/2004

- 3 Forordning nr. 853/2004 indeholder følgende betragtninger:

»[...]

- (2) Nogle fødevarer kan udgøre særlige risici for menneskers sundhed, hvorfor der bør fastsættes særlige hygiejnebestemmelser. Dette gælder især animalske fødevarer, i forbindelse med hvilke der har været hyppige indberetninger af mikrobiologiske og kemiske risici.

[...]

- (9) Hovedformålene med omarbejdelsen er at sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevarerens sikkerhed, navnlig ved at sørge for, at de samme regler gælder for ledere af fødevarer virksomheder i hele Fællesskabet, og sikre, at det indre marked for animalske produkter fungerer korrekt og således bidrager til at nå den fælles landbrugspolitik mål.

[...]

- (20) Definitionen af maskinseparatoreret kød bør være generisk og omfatte alle metoder til mekanisk separation. Den hastige teknologiske udvikling på dette område indebærer, at det er hensigtsmæssigt at have en fleksibel definition. De tekniske krav til maskinseparatoreret kød bør imidlertid variere, afhængigt af en risikovurdering, fremkommet ved anvendelse af forskellige metoder af produktet.

[...]«

- 4 De særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, hvis indførelse udgør formålet med forordning nr. 853/2004, figurerer i bilag II ff. til denne forordning. Bilag I til forordningen giver indledningsvis en række definitioner, heriblandt følgende:

»[...]

1. Kød

1.1. »kød«: spiselige dele af de dyr, der er omhandlet i punkt 1.2-1.8, inkl. blod [...]

1.10.»fersk kød«: kød, som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning ikke har undergået nogen behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære [...]

1.13.»hakket kød«: udbenet kød, som har undergået hakning, og som indeholder mindre end 1% salt

1.14.»maskinsepareret kød«: produkt, der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur

1.15.»tilberedt kød«: fersk kød, herunder kød, der er reduceret til småstykker, der er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød [...]

7. Forarbejdede produkter

7.1. »kødprodukter«: forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber [...]

- 5 I henhold til artikel 2, punkt 2, i forordning nr. 853/2004 gælder de definitioner, der er nævnt i artikel 2 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne (EUT L 139, s. 1) ligeledes for førstnævnte forordning, og bestemmelsens stk. 1 indeholder bl.a. følgende definitioner:

»[...]

m) »[F]orarbejdning«: enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer.

n) »[U]forarbejdede produkter«: fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der f.eks. er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensset, afpuddet, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.

o) »[F]orarbejdede produkter«: fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde stoffer, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.«

- 6 I afsnit V, kapitel II og III, i bilag III til forordning nr. 853/2004 fastsættes følgende krav vedrørende henholdsvis råvarer og hygiejne under og efter fremstillingen for hakket kød, tilberedt kød eller maskinsepareret kød:

»Kapitel II: Krav til råvarer [...]

- 1) De råvarer, der bruges til hakket kød, skal opfylde følgende krav:
 - a) [D]et skal opfylde kravene til fersk kød.
 - b) [D]et skal være fremstillet af skeletmuskulatur, herunder omliggende fedtvæv.
 - c) [D]et må ikke være fremstillet af:
 - i) affald fra udskæring og afpudsning (bortset fra affald fra afpudsning af hele muskler)
 - ii) maskinsepareret kød
 - iii) kød, der indeholder knoglerester eller hud
eller
 - iv) kød fra hovedet, bortset fra tyggemusklene, den ikke-muskulære del af linea alba, området omkring forknæled og haseled, pillekød og mellemgulvets muskler (medmindre de serøse hinder er fjernet).
- 2) Følgende råvarer må anvendes til fremstilling af tilberedt kød:
 - a) fersk kød
 - b) kød, der opfylder kravene i punkt 1
og
 - c) hvis det tilberedte kød tydeligvis ikke er bestemt til konsum uden forudgående varmebehandling:
 - i) hakket eller findelt kød, som opfylder kravene i punkt 1, bortset fra punkt 1, litra c), nr. i)
og
 - ii) maskinsepareret kød, der opfylder kravene i kapitel III, punkt 3, litra d).
- 3) Råvarerne til fremstilling af maskinsepareret kød skal opfylde følgende krav:
 - a) [D]et skal opfylde kravene til fersk kød.
 - b) [F]ølgende må ikke anvendes til fremstilling af maskinsepareret kød:
 - i) hos fjerkræ: fødder, halsskind og hoved

- ii) hos andre dyr: knogler fra hoved, fødder, haler, femur, tibia, fibula, humerus, radius og ulna.

Kapitel III: Hygiejne under og efter fremstillingen [...]

2) For fremstilling af hakket kød og tilberedt kød gælder følgende krav:

- a) [M]edmindre myndighederne tillader, at kødet udbenes, lige inden det hakkes, skal frosset eller dybfrosset kød til fremstilling af hakket kød eller tilberedt kød være udbenet, før det fryses. Det må kun oplagres i en begrænset periode.
- b) [H]vis der anvendes kølet kød, skal hakket kød fremstilles:
 - i) senest tre dage efter slagtingen, hvis der er tale om fjerkræ
 - ii) senest seks dage efter slagtingen, hvis der er tale om andre dyr end fjerkræ
 - iii) senest 15 dage efter slagting af dyrene, hvis der er tale om udbenet, vakuumpakket oksekød.
- c) [S]traks efter fremstillingen skal det hakkede og det tilberedte kød indpakkes eller emballeres og skal:
 - i) nedkøles til en indre temperatur på højst 2 °C for hakket kød og 4 °C for tilberedt kød
og
 - ii) fryses til en indre temperatur på -18 °C eller derunder.

Disse temperaturer skal bibeholdes under oplagring og transport.

3) Følgende krav gælder for fremstilling og anvendelse af maskinsepareret kød, der er fremstillet ved hjælp af teknikker, som ikke ændrer strukturen af de knogler, der anvendes ved fremstillingen deraf, og hvis indhold af calcium ikke er væsentligt højere end i hakket kød:

- a) Råvarer til udbening fra et slagteri på stedet må ikke være mere end syv dage gamle. Andre råvarer til udbening må ikke være mere end fem dage gamle. Fjerkrækroppe må dog højst være tre dage gamle.
- b) Maskinseparationen skal finde sted umiddelbart efter udbeningen.
- c) Hvis det maskinseparerede kød ikke anvendes umiddelbart efter fremstillingen skal det indpakkes eller emballeres og derefter nedkøles til en temperatur på højst 2 °C eller nedfryses til en indre temperatur på -18 °C eller derunder. Disse temperaturkrav gælder også under oplagring og transport.
- d) Hvis lederen af en fødevarevirksomhed har gennemført analyser, der påviser, at det maskinseparerede kød overholder de mikrobiologiske kriterier for hakket kød, vedtaget i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 852/2004, kan det anvendes i tilberedt kød, der tydeligvis ikke er bestemt til konsum uden forudgående varmebehandling, samt i kødprodukter.

- e) Maskinseparatoreret kød, for hvilket det ikke er påvist, at det overholder kriterierne i litra d), må kun anvendes til at fremstille varmebehandlede kødprodukter i virksomheder, der er autoriseret i henhold til denne forordning.
- 4) Følgende krav gælder for fremstilling og anvendelse af maskinseparatoreret kød, der er fremstillet ved hjælp af andre teknikker end dem, der er omtalt i punkt 3.
- a) Råvarer til udbening fra et slagteri på stedet må ikke være mere end syv dage gamle. Andre råvarer til udbening må ikke være mere end fem dage gamle. Fjerkrækroppe må dog højst være tre dage gamle.
- b) Hvis maskinseparatoringen ikke finder sted umiddelbart efter udbeningen, skal de kødbærende knogler opbevares og transporteres ved en temperatur på højst 2 °C, eller, hvis de er frosset, ved en temperatur på højst -18 °C.
- c) Kødbærende knogler fra frosne slagtekroppe må ikke genfryses.
- d) Anvendes det maskinseparatorede kød ikke senest en time efter, at det er fremstillet, skal det straks nedkøles til en temperatur på højst 2 °C.
- e) Forarbejdes det maskinseparatorede kød ikke inden for 24 timer, skal det fryses senest 12 timer efter, at det er fremstillet, og skal inden for 6 timer nå ned på en indre temperatur på højst -18 °C.
- f) Frosset maskinseparatoreret kød skal indpakkes eller emballeres inden oplagring eller transport, må højst oplagres i tre måneder og skal under oplagring og transport opbevares ved en temperatur på højst -18 °C.
- g) Det maskinseparatorede kød må kun anvendes til fremstilling af varmebehandlede kødprodukter i virksomheder, der er autoriseret i henhold til denne forordning. [...]«
- 7 Inden ikrafttrædelsen af forordning nr. 853/2004 blev de sundhedsmæssige aspekter, der er forbundet med produktion af maskinseparatoreret kød, reguleret af Rådets direktiv 64/433/EØF om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fersk kød (EFT 1963-1964, s. 175), som sidst ændret ved Rådets direktiv 95/23/EF af 22. juni 1995 (EFT L 243, s. 7). I henhold til dette direktivs artikel 2, litra c), og artikel 6, stk. 1, litra c), blev maskinseparatoreret kød defineret som »kød, der mekanisk er udvundet fra kødbærende knogler, undtagen knogler fra hovedet, fra lemmerne under forknæleddet og haselleddet samt fra svinehaler, og som er bestemt til virksomheder autoriseret i henhold til artikel 6 i [Rådets] direktiv 77/99/EØF [af 21. december 1976 vedrørende sundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og markedsføring af kødprodukter og visse produkter af animalsk oprindelse (EFT 1977 L 26, s. 85), som ændret og ajourført ved Rådets direktiv 92/5/EØF af 10. februar 1992 (EFT L 57, s. 1),]« og skulle underkastes varmebehandling som foreskrevet i dette sidstnævnte direktiv.

Lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler: direktiv 2000/13/EF

- 8 Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler (EFT L 109, s. 29), som ændret ved Kommissionens direktiv 2001/101/EF af 26. november 2001 (EFT L 310, s. 19, herefter »direktiv 2000/13«), indeholder bl.a. følgende betragtninger:

»[...]

(2) Forskellene mellem medlemsstaternes administrativt eller ved lov fastsatte bestemmelser om mærkning af levnedsmidler risikerer at hindre disse produkters frie bevægelighed og skabe ulige konkurrencevilkår.

[...]

(6) Alle regler vedrørende mærkning af levnedsmidler bør først og fremmest opfylde kravet om at oplyse og beskytte forbrugerne.

[...]

(8) En detaljeret mærkning, der angiver produktets eksakte art og beskaffenhed, gør det muligt for forbrugeren at foretage sit valg med fuldt kendskab til produktet og er den bedst egnede, for så vidt som den skaber færrest hindringer for den frie samhandel.

[...]

(14) Bestemmelserne om mærkning bør ligeledes omfatte forbud mod at vildlede køberen [...]

[...]«

9 Artikel 2, stk. 1, i direktiv 2000/13 bestemmer:

»Mærkningen og dennes nærmere udformning må ikke:

a) være af en sådan art, at den vildleder køberen, især:

i) med hensyn til levnedsmidlets beskaffenhed, og især dets art, identitet, egenskaber, sammensætning, mængde, holdbarhed, oprindelsessted eller det sted, hvor levnedsmidlet kommer fra, fremstillings- eller frembringelsesmåde

[...]«

10 I henhold til bilag I til direktivet svarer betegnelsen »... kød« ved mærkning af og præsentationsmåder for produkter, der indeholder kød, som anvendes som ingrediens, til følgende definition:

»Skeletmuskulatur [...] af pattedyr og fugle, der er anerkendt som egnet til konsum, inklusive det naturligt indeholdte eller omliggende væv, med et indhold af fedtstoffer og bindevæv, der ikke overstiger de værdier, som er fastsat nedenfor, når kødet udgør en ingrediens i et andet levnedsmiddel. Denne definition omfatter ikke produkter, der er omfattet af Fællesskabets definition af »maskinudbenet kød«.

[...]«

11 Indførelsen af denne definition fremgår udtrykkeligt af følgende betragtninger til direktiv 2001/101:

»(1) [...] [D]efinitionen [af kød, der blev fastsat med henblik på hygiejnen og beskyttelse af folkesundheden,] omfatter alle spiselige dele af husdyr. Den stemmer imidlertid ikke overens med forbrugerenes opfattelse af kød og oplyser ikke forbrugeren om den egentlige art af det produkt, der betegnes »kød«.

[...]

- (7) Maskinudbenet kød er væsensforskelligt fra den opfattelse, forbrugerne har af »kød«. Maskinudbenet kød bør derfor ikke være omfattet af definitionen.
- (8) Maskinudbenet kød bør derfor betegnes ved dets specifikke navn, dvs. »maskinudbenet kød«, og dyreart, i overensstemmelse med reglen i artikel 6, stk. 6, i direktiv 2000/13/EF. Denne mærkningsbestemmelse gælder for produkter, der er omfattet af EF-definitionen af »maskinudbenet kød«.

[...]«

- 12 Fra den 13. december 2014 erstattes direktiv 2000/13 af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304, s. 18) i henhold til artikel 53 og 55 i den pågældende forordning nr. 1169/2011.
- 13 Endvidere gentager punkt 17 i bilag VII til denne forordning definitionen af betegnelsen »... kød«, som den fremgår af bilag I til direktiv 2000/13, mens det pågældende bilag VII's punkt 18 præciserer, at »[a]lle typer produkter, der er omfattet af definitionen af »maskinseparatoreret kød«, skal betegnes »maskinseparatoreret kød«, hvor det samtidig angives, hvilke(n) dyreart(er) det hidrører fra«, og ved mærkning på engelsk kan denne benævnelse erstattes af det generiske navn på pågældende dyreart.

Lovgivningen på området for transmissible spongiforme encephalopatis: forordning (EF) nr. 999/2001

- 14 Begrebet »maskinseparatoreret kød« som defineret i punkt 1.14 i bilag I til forordning nr. 853/2004 svarer ligeledes til definitionen i artikel 3, litra n), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatis (EUT L 147, s. 1), som ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 722/2007 af 25. juni 2007 (EUT L 164, s. 7, herefter »forordning nr. 999/2001«), med forbehold for at denne sidstnævnte definition, henset til dens formål, ikke omfatter fjerkrækroppe blandt det maskinseparatorerede køds råvarer.
- 15 Femte betragtning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1923/2006 af 18. december 2006 om ændring af forordning nr. 999/2001 (EUT L 404, s. 1), som indførte den pågældende definition i forordning nr. 999/2001, har følgende ordlyd:
- »Af hensyn til klarheden i fællesskabslovgivningen bør det præciseres, at definitionen på »maskinseparatoreret kød«, som er fastlagt i anden fællesskabslovgivning om fødevarerikkerhed, bør finde anvendelse i forordning (EF) nr. 999/2001 i forbindelse med foranstaltninger til udryddelse af [transmissible spongiforme encephalopatis].«
- 16 I betragtning 11b til forordning nr. 999/2001 anføres:
- »Maskinseparatoreret kød fremkommer ved, at kødet fjernes fra knogler, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur. Det kan indeholde dele af knoglerne og periosteum (knoglehinden). Maskinseparatoreret kød kan derfor ikke sidestilles med almindeligt kød. Dets anvendelse til konsum bør følgelig genovervejes.«

17 Punkt 5 i bilag V til forordning nr. 999/2001 bestemmer:

»Uanset de individuelle afgørelser, der er omhandlet i artikel 5, stk. 2, og uanset artikel 9, stk. 3, er det i alle medlemsstater forbudt at anvende knogler og ikke-udbenede udskæringer af kvæg, får og geder til fremstilling af maskinseparatoreret kød.«

Twisten i hovedsagen og de præjudicielle spørgsmål

18 I nogle forklarende bemærkninger, der blev offentliggjort i 2003, anførte FSA følgende vedrørende et produkt benævnt »afsnet kød«:

»De produkter, der fremkommer ved en mekanisk udbeningsproces, som udtager reelle kødstykker fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, hvad enten den oprindelige muskel forudgående er blevet fjernet eller ej, således at muskelfibrenes struktur i kødet stort set forbliver intakt, anses ikke for [maskinseparatoreret kød]. Sådant kød kan efterfølgende afsnes og have et udseende som finthakket kød.

Disse produkter kan stadig anses for kød og tages i betragtning i forbindelse med deklarationen [for ingrediensernes kvantitet].«

19 I et vejledende dokument, der blev udfærdiget efter disse forklarende bemærkninger og offentliggjort i 2010, anførte samme forvaltning følgende vedrørende sondringen mellem »afsnet kød« og maskinseparatoreret kød:

»1. Afsnet kød er kød, hvor nerverne og senerne fjernes. Det kan produceres ved at afpudse kødet [dvs. bearbejde et kødstykke ved fjernelse af de ikke-spiselige dele] eller ved at fjerne det resterende kød fra knoglerne.

2. Det produceres ved at lade pillekød eller knogler, der er dækket af kød, passere i en maskine med lavt tryk, som tilsyneladende bevarer muskelfibrenes struktur. Visse maskiner fjerner og afsner kødet ved en enkelt behandling, andre gør det i forbindelse med en behandling i to etaper. Det produkt, der herved fremkommer, er kendt som Baader-kød, 3 mm-kød eller afsnet kød. I dette dokument anvendes udtrykket »afsnet kød«. [...] Dette produkt synes at henhøre under definitionen tilberedt kød (punkt 1.15 i bilag I til forordning nr. 853/2004, der omfatter »fersk kød, herunder kød, der er reduceret til småstykker, [...] eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød«. Eftersom muskelfibrenes struktur er bevaret, henhører produktet ikke under definitionen [på maskinseparatoreret kød], der er omhandlet i forordning nr. 853/2004 (hvis muskelfibre efter den anvendte mekaniske proces mister eller ændrer deres struktur). Henset til, at produktet ikke fremkommer efter et udskæringsarbejde, men at det produceres under tryk, kan det ikke anses for hakket kød.

[...]

4. [...] [Maskinseparatoreret kød] adskiller sig fra tilberedt kød og afsnet kød og må ikke forveksles med disse.

[...]

6. Hvis det tryk, der anvendes til at udbene kødet (jf. punkt 2), er for højt, kan det fremkomne produkt anses for [maskinseparatoreret kød]. En mikroskopianalyse kan fastslå, om der er sket tab eller ændring i det indre af muskelfibrenes struktur med henblik på at afgøre, om produktet henhører under definitionen [på maskinseparatoreret kød]. Når et produkt er blevet klassificeret som [maskinseparatoreret kød], kan det ikke længere omkvalificeres som tilberedt kød eller afsnet kød.

Definition af muskelfibrenes struktur

7. Hverken den definition af tilberedt kød eller definitionen [på maskinseparatoreret kød], som er omfattet af forordningerne vedrørende fødevarerhygiejne, giver nogen klar angivelse af, hvad »muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur« betyder, eller af graden af det nødvendige tab eller den nødvendige ændring, for at et produkt ophører med at være »fersk kød« og bliver til [maskinseparatoreret kød]. Nylige begæringer om oplysninger til [Europa-]Kommissionen indikerer, at alle tilfælde af ændring i muskelfibrenes struktur i »kødet« under udbeningsprocessen medfører en klassificering som [maskinseparatoreret kød] [...].
8. Det bemærkes, at der foreligger et generelt tab af enhver muskelstruktur i prøver af [maskinseparatoreret kød] fra svin, kylling og kalkun, der er blevet undersøgt mikroskopisk. Imidlertid kan selv hakning og det forhold, at kød passerer gennem en perforeret plade, som har en åbning på 3 mm, medføre en ændring af muskelfibrenes struktur. Følgelig muliggør en mikroskopanalyse kun en subjektiv bedømmelse af et produkts rette klassificering. [...]

Identifikation af afsenet kød og [maskinseparatoreret kød]

10. Det påhviler fødevarermyndigheden at [...] godtgøre [...], at dens produkt [...] opfylder de betingelser, der gælder for afsenet kød, og navnlig betingelsen om, at muskelfibrenes struktur i produktet hverken er tabt eller ændret. En mikroskopisk undersøgelse af graden af tab af muskelfibrenes struktur kan hjælpe til at godtgøre, om produktet henhører under definitionen »tilberedt kød« og kan anses for afsenet kød, eller om det skal kvalificeres som [maskinseparatoreret kød]. Såfremt fødevarermyndigheden ikke er i stand til at godtgøre, at det udgør afsenet kød, kan produktet, såfremt det er fremstillet af kvæg, får og geder, erklæres for ulovligt i henhold til EU-lovgivningen om [transmissible spongiforme encephalopatiser][...]

[...]

20. På rettens nuværende udviklingstrin er produktion af afsenet kød fra kvæg, får og geder lovlig betinget af, at intet materiel med specificeret risiko anvendes i produktionsprocessen. Produktion af [maskinseparatoreret kød] fra de samme knogler er ulovlig.«
- 20 Newby Foods modtog en godkendelse fra FSA for »afsenet kød« fra lam i 2006 og fra okse i 2008.
- 21 Den forelæggende ret har fremført, at Newby Foods har udviklet en maskine, der gør det muligt at fjerne de kødrester, der sidder på knoglerne, efter at det væsentligste kød er blevet udtaget fra knoglerne, uden at knuse disse knogler eller gøre bindevævsresterne flydende. Denne maskine, der i det væsentlige arbejder ved forskydningskraft, adskiller sig fra dem, der arbejder under højt tryk, og som omdanner bindevævsresterne til en tyktflydende masse. Det herved fremkomne produkt, der efter det første fremstillingsstadium passerer igennem et filter, som har åbninger på 10 mm, behandles dernæst i en anden maskine, som hakker det ved at lade det passere gennem et filter, hvis åbninger har en diameter på 3 mm. Dette produkt, der ligner almindeligt hakket kød, markedsføres i Det Forenede Kongerige som »afsenet kød«. Med hensyn til produktets udseende adskiller det sig klart fra maskinseparatoreret kød, som fremstilles under højt tryk. Ifølge sagsøgeren i hovedsagen ville ingen kvalificere det produkt, der fremkommer ved hjælp af sagsøgerens maskine, som andet end kød.
- 22 Ifølge sagsøgeren i hovedsagen indeholder det »afsenede kød«, som selskabet producerer, kun meget sjældent knoglerester, skank eller marv, men det kan dog ikke udelukkes, at der kan forefindes små bensplinter.

- 23 Under henvisning til de dokumenter, der er nævnt i denne doms præmis 18 og 19, er sagsøgeren i hovedsagen og FSA af den opfattelse, at det produkt, der fremkommer i henhold til denne metode, ikke svarer til definitionen af »maskinsepareret kød« i henhold til forordning nr. 853/2004, idet der ikke foreligger et tab af eller en ændring i muskelfibrenes struktur, der er »betydelig«, dvs. at der ikke foreligger en ændring, der er tilstrækkelig til at fjerne fersk køds egenskaber. Dette produkt skal snarere kvalificeres som »tilberedt kød« som omhandlet i punkt 1.15 i bilag I til den pågældende forordning.
- 24 Ifølge Newby Foods udgør den omstændighed, at det kun tillades at markedsføre det pågældende produkt som maskinsepareret kød, et betydeligt spild af kød, der er egnet til konsum som fersk kød. Den forelæggende ret har tilføjet, at der heraf følger en betydelig formindskelse af varens handelsværdi. Den har endvidere anført, at denne kvalificering medfører tre andre tekniske følger, nemlig:
- Et forbud mod at anvende knogler fra drøvtyggere, som ikke er tilladt til produktion af maskinsepareret kød i henhold til punkt 5 i bilag V til forordning nr. 999/2001, henset til de risici, der er forbundet med visse transmissible spongiforme encephalopatii
 - en pligt til at opfylde særlige krav vedrørende råvarer samt den hygiejne under og efter produktionen, der gælder for maskinsepareret kød, som fastsat i forordning nr. 853/2004, og
 - et forbud mod mærkning af det pågældende produkt som »kød«.
- 25 Ifølge den forelæggende ret kan tab af eller ændring i muskelfibrenes struktur ligeså vel være en følge af udskæring eller hakning samt af frysning og optøning af skeletmuskulatur. Disse behandlinger fjerner imidlertid normalt ikke fersk køds egenskaber. Det standpunkt, som Kommissionen har indtaget, hvorefter der ikke kan tages hensyn til den omstændighed, at en proces til mekanisk separation godt kan undlade at beskadige de knogler, der bearbejdes, eller at udtrække marv, nyder simplificeringens fordel, hvorimod det, såfremt påstanden fra sagsøgeren i hovedsagen blev fulgt, ville være nødvendigt at foretage en individuel undersøgelse af produktet for at identificere det som maskinsepareret kød eller andet.
- 26 Den forelæggende ret har henvist til Kommissionens meddelelse til Europa-Parlamentet og Rådet om behovet for og anvendelsen af maskinsepareret kød i Den Europæiske Union i fremtiden, herunder politikken for oplysning af forbrugerne af 2. december 2010 (KOM(2010) 704 endelig), udfærdiget i henhold til forordning nr. 999/2001, og har anført, at meddelelsens punkt 2, første afsnit og punkt 5.1, fjerde og femte afsnit, er affattet som følger:
- »2. Indledning [M]askinsepareret kød er et produkt, der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra knogler eller fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur og dermed ikke kan sidestilles med almindeligt kød. [...]
- 5.1. Fremstillingsmetoder for maskinsepareret kød [...] Visuelt resulterer [maskinsepareret kød] fremstillet under højt tryk i et produkt med en karakteristisk og særlig dejagtig konsistens, som følge af at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur. Andre teknologier (maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk) kan give et produkt, som ikke eller kun vanskeligt lader sig skelne fra hakket kød [...]. Det kan i mikroskop vurderes, i hvilket omfang »muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur« ved hjælp af mikroskopiske snit af kødet. Der kan observeres en stor forskel i ændringen af produktets indre struktur afhængigt af de forskellige fremstillingsparametre, der er anvendt.«
- 27 Den rapport, der blev udfærdiget efter en kontrol, som blev foretaget i Det Forenede Kongerige i marts 2012 af et revisionshold fra Kommissionens Levnedsmiddel- og Veterinærkontor (VFO), henviste til anvendelsen i denne medlemsstat af betegnelsen »afsenet kød«, som var ukendt i EU-lovgivningen, for

en kategori af produkter, der fejlagtigt blev anset for »tilberedt kød« i henhold til denne lovgivning, selv om det i virkeligheden svarede til maskinseparatoreret kød. Denne rapport henviste udførligt til det dokument, der var blevet offentliggjort af FSA i 2010, og som er nævnt i denne doms præmis 19. Det var anført i rapporten, at der i henhold til dokumentet var krav om gennemførelse af en mikroskopisk undersøgelse for at godtgøre, at muskelfibrenes struktur ikke var blevet tabt eller ændret efter produktionsprocessen for det pågældende produkt, og at resultaterne af de gennemførte undersøgelser, når de forelå, ikke på noget tidspunkt indikerede tab eller ændring af muskelfibrenes struktur.

- 28 Ifølge den forelæggende ret vedrørte den eksisterende uenighed mellem VFO's og FSA's revisorer spørgsmålet, om kvalificeringen som »maskinseparatoreret kød« i henhold til punkt 1.14 i bilaget til forordning nr. 853/2004 afhænger af, om der foreligger et hvilket som helst tab eller en hvilken som helst ændring i muskelfibrenes struktur, eller tværtimod om der i nogen grad foreligger et tab eller en ændring.
- 29 Den 4. april 2012 offentliggjorde FSA et moratorium, hvormed FSA noterede sig Kommissionens tjenestegrenes standpunkt vedrørende kvalificeringen af »afsenet kød« på baggrund af EU-retten, idet den tog afstand fra dette standpunkt. I nogle efterfølgende dokumenter eller tilkendegivelser rettet til virksomheder eller myndigheder i Det Forenede Kongerige og endog som svar på en rapport fra VFO bekræftede FSA sin principielle uenighed med den fortolkning, som Kommissionens tjenestegrene havde slået til lyd for, hvorved FSA navnlig fremhævede den innovative karakter af den metode, der blev anvendt af virksomheder som Newby Foods med mekanisk behandling af knogler, der kunne være meget kødfyldte, og som tidligere skete manuelt.
- 30 Newby Foods anlagde sag ved den forelæggende ret til prøvelse af moratoriet.
- 31 Ifølge den forelæggende ret vedrører tvisten i hovedsagen udelukkende mærkning af det produkt, der fremkommer ved de af Newby Foods anvendte processer, for så vidt angår ben fra svin og fjerkræ, men indeholder endvidere et aspekt vedrørende offentlig sundhed i tilfælde af anvendelse af knogler fra drøvtyggere, for så vidt som der foreligger en risiko knyttet til muligheden for beskadigelse af ben, som er uløseligt forbundet med enhver mekanisk metode. Selv om den forelæggende ret er af den opfattelse, at standpunktet hos Kommissionens tjenestegrene ikke er særligt præcist vedrørende dette emne, og at retten har anført, at dette standpunkt er bestridt af FSA, har den medgivet, at der er tale om en legitim bekymring. Efter den forelæggende rets opfattelse er det eneste relevante spørgsmål imidlertid, om ben fra drøvtyggere kan anvendes inden for rammerne af den proces, der anvendes af sagsøgeren i hovedsagen, men ikke om det herved fremkomne produkt skal kvalificeres som maskinseparatoreret kød.
- 32 Nogle videnskabelige undersøgelser, som Newby Foods bestilte fra en virksomhed, der er specialiseret i fødevareområdet, førte til følgende konklusioner:
- Det produkt, der fremkommer efter første stadium af den proces, som anvendes af Newby Foods, ligner kødstykker.
 - Hvad angår fjerkrækød og svinekød, er manuelt udbenet og hakket kød på den ene side og Newby Foods' produkt på den anden side ikke ens produkter, eftersom muskelfibrenes struktur var næsten intakt visse steder og var beskadiget med sprængning af protein andre steder; Newby Foods' produkt ligner imidlertid mere hakket kød end maskinseparatoreret kød fremstillet ved højt tryk; blindtester gjorde det muligt at adskille det pågældende produkt fra hakket kød, men ikke hver gang; konkluderende kunne Newby Foods' produkt, som bevarede muskelfibrenes struktur tilstrækkeligt intakt sammenlignet med hakket kød, anses for tilberedt kød, en kvalificering, der var udelukket for maskinseparatoreret kød fremstillet ved højt tryk, henset i dette tilfælde til den for betydelige ændring af denne struktur.

- Hvad angår oksekød og lammekød førte en sammenlignende mikroskopiundersøgelse af Newby Foods' produkt og maskinseparatoreret kød fremstillet ved højt tryk ikke til en lige så klar sontring, eftersom denne sidstnævnte proces med kød fra disse arter ikke medførte et væsentligt tab af muskelfibrenes struktur; tabet af denne struktur var imidlertid mindre betydeligt i tilfældet med det pågældende produkt og lå tæt på det tab, der fremkom med hakket kød, eftersom kvaliteten er næsten den samme.
- 33 En konsulent godkendte denne analyse og fastslog dels, at for så vidt angår sammensætningen og strukturen adskiller maskinseparatoreret kød fremstillet ved højt tryk, som passerer gennem en rist med en åbning på 1 mm for at filtrere bensplinter og bindevæv, sig klart fra hakket kød, dels, at Newby Foods' produkt selv adskiller sig klart fra maskinseparatoreret kød, der fremkommer ved højt tryk.
- 34 Eftersom det produkt, der fremkommer ved anvendelsen af den af sagsøgeren i hovedsagen anvendte proces, selv om det hvad angår udseende og tekstur klart adskiller sig fra maskinseparatoreret kød, der fremkommer ved højt tryk, ikke desto mindre indebærer en ændring i muskelfibrenes struktur, er det centrale spørgsmål, ifølge den forelæggende ret, om kvalificeringen af maskinseparatoreret kød er knyttet til en hvilken som helst ændring af denne struktur.
- 35 Den forelæggende ret har under henvisning til definitionen af begrebet »tilberedt kød« i punkt 1.15 i bilag I til forordning nr. 853/2004 udledt to betragtninger deraf. For det første indikerer ordene »og dermed«, at der foreligger en årsagsforbindelse mellem tabet eller ændringen af muskelfibrenes struktur og fortabelsen af fersk køds egenskaber. For det andet kan denne definition ikke fortolkes således, at enhver formindskelse af fersk køds egenskaber indebærer fortabelse af disse egenskaber, idet denne fortabelse kun følger af en betydelig formindskelse af de pågældende egenskaber. Endvidere er den pågældende ret af den opfattelse, at »karakter af fersk kød« i henhold til denne definition er de organoleptiske egenskaber såsom smagen, duften og tekturen.
- 36 Den forelæggende ret er af den opfattelse, at det produkt, der fremkommer ved hjælp af den metode, der anvendes af Newby Foods, i tilstrækkelig grad bevarer fersk køds egenskaber for at kunne placeres i kategorien tilberedt kød som omhandlet i punkt 1.15 i bilag I til forordning nr. 853/2004.
- 37 Endelig har den forelæggende ret tiltrådt argumentet fra sagsøgeren i hovedsagen om, at det ville være inkonsekvent af Kommissionen at afvise en sådan kvalificering ved at gøre gældende, at det pågældende produkt som følge af anvendelsen af mekaniske midler og det forhold, at der foreligger en ændring i muskelfibrenes struktur, bør kvalificeres som maskinseparatoreret kød, når den har medgivet, at anvendelsen af mekaniske midler til separation af kyllingebryst fra kroppene, som uundgåeligt medfører en sådan ændring på det sted, hvor udskæringen foretages, ikke indebærer, at det således fremkomne kød har mistet fersk køds egenskaber.
- 38 Det er på denne baggrund, at High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court), har besluttet at udsætte sagen og forelægge Domstolen følgende præjudicielle spørgsmål:
- »1) Skal ordene »muskelfibre mister eller ændrer deres struktur« i punkt 1.14 i bilag I til forordning nr. 853/2004 [den samme formulering anvendes også i artikel 3, litra n), i forordning nr. 999/2001] fortolkes således, at de omfatter alle tilfælde, hvor »muskelfibre mister eller ændrer deres struktur«, og som er synlige ved anvendelse af standard mikroskopiteknikker [...]?
- 2) Kan et kødprodukt klassificeres som »tilberedt kød« som omhandlet i punkt 1.15 i bilag I [til forordning nr. 853/2004], når dets muskelfibre i nogen grad har mistet eller ændret deres struktur, hvilket er synligt ved anvendelse af standard mikroskopiteknikker?

- 3) Såfremt spørgsmål 1 skal besvares benægtende, og spørgsmål 2 skal besvares bekræftende, spørges: Er den grad af tabet eller ændringen af muskelfibrenes struktur, der er tilstrækkelig til at kræve, at kødproduktet klassificeres som maskinsepareret kød i henhold til punkt 1.14 i bilag I [til forordning nr. 853/2004], den samme som den, der kræves for at fjerne karakteren af fersk kød i henhold til punkt 1.15 [i dette bilag]?
 - 4) I hvilket omfang skal karakteren af fersk kød være mindsket, før den kan siges at være fjernet som omhandlet i punkt 1.15 [i bilag I til forordning nr. 853/2004]?
 - 5) Såfremt spørgsmål 1 skal besvares benægtende, og spørgsmål 3 også skal besvares benægtende, spørges, hvilken grad af ændring af muskelfibrenes struktur kræves, for at det omhandlede produkt skal klassificeres som maskinsepareret kød?
 - 6) Hvilke kriterier bør [med hensyn til det samme tilfælde] anvendes af de nationale retter ved fastlæggelsen af, om kødets muskelfibres struktur er blevet ændret i en sådan grad?»
- 39 Ved skrivelser af 1. og 11. oktober 2003, der indgik til Domstolens Justitskontor den 16. oktober 2013, anmodede den forelæggende ret om, at nærværende præjudicielle forelæggelse blev underkastet den fremskyndede procedure, der er fastsat i artikel 105 i Domstolens procesreglement. Denne anmodning blev afslået den 7. februar 2014 ved kendelse afsagt af Domstolens præsident, Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87).

Om de præjudicielle spørgsmål

- 40 Den forelæggende ret ønsker med sine spørgsmål, der skal behandles samlet, nærmere bestemt oplyst, om punkt 1.14 og 1.15 i bilag I til forordning nr. 853/2004, som indeholder definitionerne af begreberne »maskinsepareret kød« henholdsvis »tilberedt kød«, skal fortolkes således, at det produkt, der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler efter udbening eller fra fjerkrækroppe, kun skal kvalificeres som »maskinsepareret kød« i henhold til det pågældende punkt 1.14, såfremt den anvendte metode indebærer et tab eller en ændring af muskelfibrenes struktur, som er betydeligt, og at kvalificeringen »tilberedt kød« skal lægges til grund, såfremt dette tab eller denne ændring ikke er betydelig. Accessorisk ønsker den forelæggende ret, i tilfælde af at denne fortolkning finder anvendelse, oplyst, hvilken grad af ændring eller tab, der kræves, for at ændringen eller tabet skal anses for betydeligt, og hvilken metode der skal anvendes for at afgøre, om den krævede grad foreligger.
- 41 Det skal indledningsvis fastslås, at begrebet »maskinsepareret kød« i punkt 1.14 i bilag I til forordning nr. 853/2004 hviler på tre kumulative kriterier, der skal sammenholdes med hinanden, nemlig for det første anvendelse af knogler, hvorfra hele muskler allerede er blevet udtaget, eller af fjerkrækroppe, hvorpå der stadig sidder kød, for det andet anvendelse af metoder til mekanisk separation til at udtage kødet og for det tredje et tab eller en ændring af muskelfibrenes struktur i det således udtagne kød som følge af anvendelsen af de pågældende metoder. Navnlige er der med denne definition ikke foretaget nogen sondring med hensyn til graden af tab eller ændring, således at et ethvert tab eller enhver ændring af denne struktur skal tages i betragtning inden for rammerne af denne definition.
- 42 Følgelig skal ethvert kødprodukt, der opfylder disse tre kriterier, kvalificeres som »maskinsepareret kød« uanset graden af tab eller ændring af muskelfibrenes struktur, eftersom dette tab eller denne ændring som følge af den anvendte metode er større end et tab eller en ændring, der kun kan lokaliseres til det sted, hvor der sker en udskæring.
- 43 Dette tredje kriterium gør det muligt i tilfælde af anvendelse af mekaniske metoder at adskille »maskinsepareret kød« som omhandlet i punkt 1.14 i bilag I til forordning nr. 853/2004 fra det produkt, der fremkommer ved en udskæring af hele muskler, eftersom dette sidstnævnte hverken

frembyder mere generelle tab eller ændringer af muskelfibrenes struktur, men fremviser et tab eller en ændring af strukturen, som kun er lokaliseret til det sted, hvor udskæringen sker. Det er følgelig med rette, at kyllingebryst, der udtages af dyrets krop ved en udskæring, der sker mekanisk, ikke udgør maskinsepareret kød.

- 44 For så vidt angår de produkter, der opfylder de pågældende kriterier og således svarer til definitionen »maskinsepareret kød«, foretages der ingen anden sondring i forordning nr. 853/2004 end den, der følger af afsnit V, kapitel III, punkt 3 og 4 i bilag III til forordningen.
- 45 Denne sondring vedrører for det første det maskinseparerede kød, der er omfattet af det pågældende punkt 3, og som produceres ved hjælp af teknikker, der ikke ændrer de anvendte knoglers struktur umiddelbart efter, at de muskler, der oprindeligt sad på knoglerne, er blevet fjernet fra disse, forudsat at det fremkomne produkt har et indhold af calcium, der ligger tæt på hakket køds indhold af calcium og overholder de mikrobiologiske kriterier, der gælder for hakket kød.
- 46 Denne type produkter, der svarer til maskinsepareret kød, som fremkommer ved lavt tryk i lighed med de i hovedsagen omhandlede produkter, kan undtagelsesvis anvendes i noget »tilberedt kød« som omhandlet i punkt 1.15 i bilag I til forordning nr. 853/2004, nemlig det, der er bestemt til at undergå varmebehandling inden konsum, mens tilberedt kød i overensstemmelse med den definition, der gives i det pågældende punkt 1.15, i princippet kun kan produceres af fersk kød, der eventuelt er hakket i småstykker, dvs. kød, der stammer fra hele muskler med undtagelse af pillekød. Samme type produkt kan ligeledes anvendes i alle »kødprodukter« som omhandlet i det pågældende bilags punkt 7.1.
- 47 Den pågældende sondring vedrører for det andet det maskinseparerede kød, der er omhandlet i afsnit V, kapitel III, punkt 4, i bilag III til forordning nr. 853/2004, der fremstilles ved hjælp af andre teknikker, som svarer til maskinsepareret kød, der fremkommer ved højt tryk, som kun kan anvendes i kødprodukter, der underkastes en varmebehandling i en autoriseret virksomhed i overensstemmelse med forordning nr. 853/2004.
- 48 Den sondring, der er foretaget i afsnit V, kapitel III, punkt 3 og 4, i bilag III til forordning nr. 853/2004, afspejles i definitionen af begrebet »maskinsepareret kød« i punkt 1.14 i bilag I til forordningen, navnlig gennem ordlyden »således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur«, eftersom denne sondring inden for kategorien maskinsepareret kød og ordlyden af definitionen af denne kategori af produkter blev indført på samme tidspunkt i denne forordnings udarbejdelsesproces. Anvendelsen af ordet »ændrer« i denne definition indebærer, at de produkter, der fremkommer ved anvendelse af en mekanisk separationsproces, der fungerer ved lavt tryk, under alle omstændigheder falder inden for den pågældende definition.
- 49 Dette system, der består i at placere alt maskinsepareret kød i en enkelt kategori, der er underinddelt i to underkategorier af produkter, som frembyder forskellige sundhedsmæssige risici, og som følgelig kan være bestemt til forskellig brug, er udtrykkeligt anført i 20. betragtning til forordning nr. 853/2004, som også blev indført på samme stadium af forordningens udarbejdelsesproces. Denne betragtning annoncerer for denne kategori af produkter en definition, der er generisk og affattet i fleksible vendinger, således at den kan omfatte alle metoder til mekanisk separation og forblive hensigtsmæssig, selv om der sker en hastig teknologisk udvikling på dette område, og de tekniske krav varierer afhængigt af den risikovurdering, der fremkommer for produktet ved anvendelse af forskellige metoder.
- 50 Denne betragtning, der fuldstændigt belyser EU-lovgivers vilje, viser, at denne lovgiver tog hensyn til muligheden for, at nye produktionsprocesser med lavt tryk for maskinsepareret kød ville blive udviklet, såsom i givet fald den proces, der anvendes af sagsøgeren i hovedsagen, såfremt det antages, at denne proces frembyder en form for innovation i forhold til de processer, hvorved der benyttes teknikker, der ikke ændrer strukturen af de anvendte knogler, som EU-lovgiver var bekendt med på tidspunktet for udfærdigelsen af forordning nr. 853/2004.

- 51 Hvad angår sagsøgeren i hovedsagens argument om, at det ikke er ethvert tilfælde af tab eller ændring af muskelfibrenes struktur, der fører til, at et produkt skal anses for maskinsepareret kød, idet et produkt kun skal anses for et sådant i tilfælde af »betydeligt« tab eller ændring af denne struktur, skal det bemærkes, at kvalificeringen af »maskinsepareret kød« som omhandlet i punkt 1.14 i bilag I til forordning nr. 853/2004 følger af en kombination af tre kumulative kriterier, som det er anført i denne doms præmis 41.
- 52 En kvalificering som »tilberedt kød« som omhandlet i punkt 1.15 i bilag I til forordning nr. 853/2004 af produkter, der ligesom de i hovedsagen omhandlede opfylder kriterierne for maskinsepareret kød, er derimod udelukket fra den definition, der gives i det pågældende punkt.
- 53 I denne forbindelse bemærkes, at fremstillingen af maskinsepareret kød ikke forudsætter, at der foretages nogen af de to handlinger, der er omtalt i denne definition, nemlig enten tilsætning af fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer eller »forarbejdning« som omhandlet i artikel 2, stk. 1, litra m), i forordning nr. 852/2004, idet et produkt som det i hovedsagen omhandlede tværtimod svarer til begrebet »uforarbejdet produkt« som omhandlet i forordningens artikel 2, stk. 1, litra n).
- 54 Endvidere har begrebet »tilberedt kød« en direkte forbindelse ikke med begrebet »maskinsepareret kød«, men derimod dels med begreberne »fersk kød« og »hakket kød«, der i princippet er de eneste anvendelige råvarer, dels med begrebet »kødprodukter« som omhandlet i punkt 7.1 i bilag I til forordning nr. 853/2004, som kan sammenstilles med begrebet »tilberedt kød« i tilfælde af forarbejdning af fersk kød, som anvendes som råvare. I dette tilfælde er de to sidstnævnte begreber nemlig alternative, alt efter om forarbejdningsprocessen for fersk kød ændrer det indre af muskelfibrenes struktur, hvorved fersk køds egenskaber således fjernes eller ikke medfører en sådan ændring, hvorefter det fremkomne produkt enten udgør et kødprodukt eller tilberedt kød.
- 55 Endvidere er en kvalificering af produkter såsom de i hovedsagen omhandlede som »fersk kød« i henhold til punkt 1.10 i bilag I til forordning nr. 853/2004, som den franske regering har gjort gældende, ligeledes udelukket. Når der bortses fra deres øvrige egenskaber, kan disse produkter, som består af kød i småstykker, kun falde ind under begrebet »hakket kød« som omhandlet i det pågældende bilags punkt 1.13, et begreb, som de imidlertid skal udelukkes fra i medfør af afsnit V, kapitel II, punkt 1, litra c), nr. iv), i bilag III til forordningen i deres egenskab af produkter, der fremstilles af pillekød.
- 56 Uafhængigt af de sundhedsmæssige krav, der er fastsat i forordning nr. 853/2004, medfører kvalificeringen som »maskinsepareret kød« i henhold til punkt 1.14 i bilag I til forordningen af produkter, der fremkommer ved anvendelse af en given industriel metode, endvidere konsekvenser, henset til dels forordning nr. 999/2001 om transmissible spongiforme encephalopatiser, dels direktiv 2000/13, der bl.a. vedrører mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler.
- 57 Denne kvalificering indebærer nemlig for det første, at denne proces ikke kan anvendes på behandling af råvarer, der stammer fra kvæg, får og geder i overensstemmelse med punkt 5 i bilag V til forordning nr. 999/2001 om transmissible spongiforme encephalopatiser.
- 58 I modsætning til det synspunkt, der er fremført i den forbindelse af sagsøgeren i hovedsagen, er anvendelsen af den pågældende kvalificering af produkter såsom de i hovedsagen omhandlede for heraf at udlede, at det er forbudt at producere fra råvarer, der stammer fra drøvtyggere, udtryk for en gennemførelse af EU-lovgivers klart udtrykte vilje inden for rammerne af de foranstaltninger, der er vedtaget med henblik på at bekæmpe disse sygdomme. Det følger nemlig af femte betragtning til forordning nr. 1923/2006, som introducerede definitionen »maskinsepareret kød« i forordning nr. 999/2001, at denne lovgiver på dette område ønskede at gentage den tidligere vedtagne definition på området for fødevarer inden for rammerne af forordning nr. 853/2004.

- 59 Endvidere følger det af betragtning 11b til forordning nr. 999/2001, at lovgiver inden for rammerne af nævnte forordning særligt havde sigte på den omstændighed, at maskinseparatoreret kød kunne indeholde knogledele og periosteum. Det følger imidlertid netop af forelæggelsesafgørelsen, at dette ligeledes er tilfældet med et produkt, som det, der produceres af sagsøgeren i hovedsagen.
- 60 For det andet indebærer kvalificeringen af »maskinseparatoreret kød« som omhandlet i punkt 1.14 i bilag I til forordning nr. 853/2004 i medfør af bilag I til direktiv 2000/13 et forbud mod at mærke det omhandlede produkt med betegnelsen »... kød« efterfulgt af arten af det dyr, som kødet stammer fra, eftersom produktet kun kan mærkes med betegnelsen »maskinseparatoreret kød« efterfulgt af navnet på arten af det dyr, som det stammer fra.
- 61 Dette forbud udgør inden for rammerne af dette direktiv, der i henhold til sjette betragtning til direktivet skal opfylde kravet om at oplyse og beskytte forbrugerne, en gennemførelse af hovedreglen i det pågældende direktivs artikel 2, stk. 1, litra a), i), i henhold til hvilken mærkningen ikke må være af en sådan art, at den vildleder køberen med hensyn til levnedsmidlets beskaffenhed, og især dets art, identitet, egenskaber, sammensætning, mængde, holdbarhed, oprindelsessted eller det sted, hvor levnedsmidlet kommer fra, og dets fremstillings- eller frembringelsesmåde.
- 62 Som det følger af første til syvende betragtning til direktiv 2001/101 stemmer definitionen af kød, der blev fastsat inden for rammerne af forordning nr. 853/2004 med henblik på hygiejnen og beskyttelse af folkesundheden, og som omfatter alle spiselige dele af husdyr, nemlig ikke overens med forbrugers opfattelse af kød og oplyser ikke forbrugeren om den egentlige art af det produkt, der er omfattet af definitionen inden for rammerne af den pågældende forordning, således at maskinseparatoreret kød, som adskiller sig væsentlig fra forbrugernes opfattelse af »kød«, skal udelukkes fra anvendelsesområdet for sidstnævnte begreb ved mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler.
- 63 Disse betragtninger udtrykker den konstatering, at maskinseparatoreret kød, selv om det teknisk set er egnet til konsum, eftersom det ikke stammer fra drøvtyggere, ikke desto mindre udgør et produkt af ringe kvalitet, idet det består af kødrester, fedt og bindevæv, som forbliver siddende på benene efter fjernelsen af det væsentligste kød.
- 64 I denne forbindelse udgør den omstændighed, som sagsøgeren i hovedsagen har ønsket at fremhæve som argument for en anden betegnelse end betegnelsen »maskinseparatoreret kød«, at et produkt, såsom det, der fremstilles af sagsøgeren, og som i det pågældende industrielle miljø er kendt under navnet »Baader-kød«, »3 mm-kød« eller »afsenet kød«, har et udseende, der kan sammenlignes med hakket køds udseende, fra hvilken forbrugeren ikke let kan adskille det, eftersom den blandede masse fra det forskellige bindevæv efter fremstillingsprocessen ikke gør det muligt at skelne dem fra hinanden i realiteten, et eksempel på den form for fejlagtig antagelse, som EU-lovgiver ønskede at forhindre med vedtagelsen af direktiv 2000/13.
- 65 Såfremt dette produkt af ringe kvalitet ikke undergives et krav om særlig mærkning, der klart oplyser forbrugerne ved at fjerne enhver tvetydighed vedrørende dets præcise karakter, men det tværtimod tillades, at produktet mærkes på en måde, der forleder til at tro, at der er tale om kød i småstykker, såsom hakket kød, er dette udtryk for en manglende iagttagelse af et væsentligt formål, der forfølges med dette direktiv, nemlig at sikre en detaljeret mærkning, der angiver produktets eksakte art og beskaffenhed, som gør det muligt for forbrugeren at foretage sit valg med fuldt kendskab til produktet, som det anføres i ottende betragtning til direktivet. Dette gælder så meget desto mere, såfremt det pågældende produkt udgør en ingrediens, der ikke kan identificeres af forbrugeren.
- 66 Den samme tilladelse ville endvidere bevirke, at opfyldelsen af det andet væsentlige formål, der forfølges med direktiv 2000/13, som er anført i anden betragtning til direktivet, og som består i at forhindre forskelle i mærkning af levnedsmidler, der kan hindre disse produkters frie bevægelighed og skabe ulige konkurrencevilkår, ville blive bragt i fare.

- 67 Henset til samtlige ovenstående betragtninger skal de forelagte spørgsmål besvares med, at punkt 1.14 og 1.15 i bilag I til forordning nr. 853/2004 skal fortolkes således, at det produkt, der fremkommer ved en mekanisk fjernelse af kød fra kødbærende knogler efter udbening eller fra fjerkrækroppe, skal kvalificeres som »maskinseparatoreret kød« som omhandlet i punkt 1.14, eftersom den anvendte metode medfører et tab eller en ændring af muskelfibrenes struktur, der er større end det tab eller den ændring, der kun kan lokaliseres til det sted, hvor der sker en udskæring, uanset den omstændighed, at den anvendte teknik ikke ændrer strukturen i de anvendte knogler. Et sådant produkt kan ikke kvalificeres som »tilberedt kød« som omhandlet i punkt 1.15.

Sagens omkostninger

- 68 Da sagens behandling i forhold til hovedsagens parter udgør et led i den sag, der verserer for den nationale ret, tilkommer det denne at træffe afgørelse om sagens omkostninger. Bortset fra nævnte parters udgifter kan de udgifter, som er afholdt i forbindelse med afgivelse af indlæg for Domstolen, ikke erstattes.

På grundlag af disse præmisser kender Domstolen (Tiende Afdeling) for ret:

Punkt 1.14 og 1.15 i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer skal fortolkes således, at det produkt, der fremkommer ved en mekanisk fjernelse af kød fra kødbærende knogler efter udbening eller fra fjerkrækroppe skal kvalificeres som »maskinseparatoreret kød« som omhandlet i punkt 1.14, eftersom den anvendte metode medfører et tab eller en ændring af muskelfibrenes struktur, der er større end det tab eller den ændring, der kun kan lokaliseres til det sted, hvor der sker en udskæring, uanset den omstændighed, at den anvendte teknik ikke ændrer strukturen i de anvendte knogler. Et sådant produkt kan ikke kvalificeres som »tilberedt kød« som omhandlet i punkt 1.15.

Underskrifter