



## Συλλογή της Νομολογίας

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΔΙΚΑΣΤΗΡΙΟΥ (δέκατο τμήμα)

της 16ης Οκτωβρίου 2014\*

«Προστασία της υγείας — Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004 — Κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης — Παράρτημα Ι, σημεία 1.14 και 1.15 — Έννοια των όρων “μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας” και “παρασκευάσματα κρέατος” — Κανονισμός (ΕΚ) 999/2001 — Πρόληψη, καταπολέμηση και εξάλειψη ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών — Προστασία του καταναλωτή — Οδηγία 2000/13/ΕΚ — Επισήμανση και παρουσίαση των τροφίμων»

Στην υπόθεση C-453/13,

με αντικείμενο αίτηση προδικαστικής απόφασης δυνάμει του άρθρου 267 ΣΛΕΕ, που υπέβαλε το High Court of Justice (England & Wales), Queen’s Bench Division (Administrative Court) (Ηνωμένο Βασίλειο) με απόφαση της 7ης Αυγούστου 2013, η οποία περιήλθε στο Δικαστήριο στις 12 Αυγούστου 2013, στο πλαίσιο της δίκης

**The Queen**, κατόπιν αίτησης της:

**Newby Foods Ltd**,

κατά

**Food Standards Agency**,

ΤΟ ΔΙΚΑΣΤΗΡΙΟ (δέκατο τμήμα),

συγκείμενο από τους A. Rosas προεδρεύοντα του δεκάτου τμήματος, και E. Juhász και D. Šváby (εισηγητή), δικαστές,

γενικός εισαγγελέας: M. Szpunar

γραμματέας: A. Calot Escobar

έχοντας υπόψη την έγγραφη διαδικασία,

λαμβάνοντας υπόψη τις παρατηρήσεις που υπέβαλαν:

- η Newby Foods Ltd, εκπροσωπούμενη από τον T. Russ, solicitor, τον H. Mercer, QC, και τον A. Legg, barrister,
- η Κυβέρνηση του Ηνωμένου Βασιλείου, εκπροσωπούμενη από την V. Kaye, επικουρούμενη από τον J. Holmes, barrister,
- η Γερμανική Κυβέρνηση, εκπροσωπούμενη από τον T. Henze και την A. Wiedmann,

\* Γλώσσα διαδικασίας: η αγγλική.

- η Γαλλική Κυβέρνηση, εκπροσωπούμενη από την C. Candat και τον D. Colas,
- η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, εκπροσωπούμενη από τον D. Bianchi και την K. Skelly,

κατόπιν της απόφασης που έλαβε, αφού άκουσε τον γενικό εισαγγελέα, να εκδικάσει την υπόθεση χωρίς ανάπτυξη προτάσεων,

εκδίδει την ακόλουθη

### Απόφαση

- 1 Η αίτηση προδικαστικής απόφασης αφορά την ερμηνεία των σημείων 1.14 και 1.15 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ L 139, σ. 55, και διορθωτικά στην ΕΕ 2004, L 226, σ. 22, και στην ΕΕ 2013, L 160, σ. 15).
- 2 Η αίτηση αυτή υποβλήθηκε στο πλαίσιο ένδικης διαφοράς μεταξύ της εταιρίας Newby Foods Ltd (στο εξής: Newby Foods) και του Food Standards Agency (Οργανισμού Προδιαγραφών Τροφίμων, στο εξής: FSA), αντικείμενο της οποίας είναι η απόφαση του FSA που δημοσιεύθηκε στις 4 Απριλίου 2012 και επιγραφόταν «Προσωρινή απαγόρευση σχετικά με το κρέας χωρίς τένοντες» (στο εξής: προσωρινή απαγόρευση).

### Το δίκαιο της Ένωσης

*Η ρύθμιση που διέπει την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης: ο κανονισμός 853/2004*

- 3 Ο κανονισμός 853/2004 περιλαμβάνει τις ακόλουθες αιτιολογικές σκέψεις:

«[...]

- (2) Ορισμένα τρόφιμα ενδέχεται να παρουσιάζουν ειδικούς κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία, οι οποίοι απαιτούν τη θέσπιση ειδικών κανόνων υγιεινής. Αυτό συμβαίνει ιδίως για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, στα οποία έχουν διαπιστωθεί συχνά μικροβιολογικοί και χημικοί κίνδυνοι.

[...]

- (9) Οι κύριοι στόχοι της αναδιατύπωσης είναι η εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, ιδίως μέσω της επιβολής των ίδιων κανόνων στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων σε ολόκληρη την Κοινότητα, και η εξασφάλιση της ορθής λειτουργίας της εσωτερικής αγοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης, συμβάλλοντας κατ' αυτόν τον τρόπο στην επίτευξη των στόχων της κοινής γεωργικής πολιτικής.

[...]

- (20) Ο ορισμός του μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος (ΜΔΚ) θα πρέπει να είναι γενικός και να καλύπτει όλες τις μεθόδους μηχανικού διαχωρισμού. Λόγω της ταχείας εξέλιξης της τεχνολογίας στον τομέα αυτόν, απαιτείται ένας ευέλικτος ορισμός. Ωστόσο, οι τεχνικές απαιτήσεις για το ΜΔΚ θα πρέπει να διαφέρουν ανάλογα με την αξιολόγηση του κινδύνου του προϊόντος που προκύπτει από διάφορες μεθόδους.

[...]»

- 4 Οι ειδικοί κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, η κατάρτιση των οποίων αποτελεί το αντικείμενο του κανονισμού 853/2004, περιλαμβάνονται στα παραρτήματα II επ. του εν λόγω κανονισμού. Το παράρτημα I περιέχει καταρχάς μια σειρά ορισμών, μεταξύ των οποίων τους εξής:

«[...]

#### 1. Κρέας

1.1. “Κρέας”: τα εδώδιμα μέρη των ζώων που αναφέρονται στα σημεία 1.2 έως 1.8, συμπεριλαμβανομένου του αίματος. [...]

1.10. “Νωπό κρέας”: κρέας το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία συντήρησης εκτός από την ψύξη, την κατάψυξη ή την ταχεία κατάψυξη, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα. [...]

1.13. “Κιμάς”: το κρέας χωρίς οστά το οποίο έχει υποστεί άλεσμα σε τεμάχια και περιέχει αλάτι σε ποσοστό μικρότερο του 1 %.

1.14. “Μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας” ή “ΜΔΚ”: το προϊόν που λαμβάνεται με την αφαίρεση κρέατος από οστά που φέρουν σάρκα [μετά] την αποστέωση ή από σφάγια πουλερικών, με τη χρήση μηχανικών μέσων που οδηγούν στην απώλεια ή τη μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών.

1.15. “Παρασκευάσματα κρέατος”: το νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει μετατραπεί σε τεμάχια, στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε μεταποίηση που δεν μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και, κατά συνέπεια, δεν εξαφανίζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος. [...]

#### 7. Μεταποιημένα προϊόντα

7.1. “Προϊόντα με βάση το κρέας”: μεταποιημένα προϊόντα που προέρχονται από τη μεταποίηση κρέατος ή από την περαιτέρω μεταποίηση των μεταποιημένων αυτών προϊόντων, ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει να διαπιστωθεί η απουσία των χαρακτηριστικών νωπού κρέατος. [...]»

- 5 Σύμφωνα με το άρθρο 2, σημείο 2, του κανονισμού 853/2004, για τους σκοπούς του εν λόγω κανονισμού ισχύουν επίσης οι ορισμοί που περιλαμβάνονται στο άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων (ΕΕ L 139, σ. 1), η παράγραφος 1 του οποίου παραθέτει, μεταξύ άλλων, τους ακόλουθους ορισμούς:

«[...]

ιγ) “μεταποίηση”: ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, του καπνίσματος, του αλατίσματος, της ωρίμανσης, της αποξήρανσης, του μαριναρίσματος, της εκχύλισης, της εξώθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων,

ιδ) “μη μεταποιημένα προϊόντα”: τρόφιμα τα οποία δεν έχουν υποστεί μεταποίηση και τα οποία περιλαμβάνουν τα προϊόντα που έχουν υποστεί διαίρεση, χωρισμό, αποκοπή, κοπή, αφαίρεση οστών, πολτοποίηση, αποφλοιώση, εκδορά, κονιοποίηση, τεμαχισμό, καθαρισμό, καλλωπισμό, άλεση, αφαίρεση του κελύφους, ψύξη, κατάψυξη, βαθιά κατάψυξη ή απόψυξη,

ιε) “μεταποιημένα προϊόντα”: τρόφιμα που προέρχονται από τη μεταποίηση μη μεταποιημένων προϊόντων. Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να περιέχουν συστατικά τα οποία είναι αναγκαία για την παρασκευή τους ή τα οποία τους προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

[...]»

6 Στο παράρτημα III, τμήμα V, κεφάλαια II και III, του κανονισμού 853/2004 προβλέπονται οι ακόλουθες ειδικές απαιτήσεις όσον αφορά αφενός τις πρώτες ύλες και αφετέρου την υγιεινή κατά και μετά την παραγωγή κιμάδων, παρασκευασμάτων κρέατος και μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος:

«Κεφάλαιο II: Απαιτήσεις για τις πρώτες ύλες [...]

1) Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κιμά πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

α) [να] τηρούν τις απαιτήσεις για [το] νωπό κρέας,

β) [να] προέρχονται από σκελετικούς μυς, συμπεριλαμβανομένων των σύμφυτων λιπωδών ιστών,

γ) [να μην] προέρχονται από:

i) υπολείμματα του τεμαχισμού ή του ξακρίσματος (εκτός από ολόκληρα τεμάχια μυών),

ii) ΜΔΚ,

iii) κρέας που περιέχει θραύσματα οστών ή δέρμα,

ή

iv) κρέας κεφαλής, εκτός από τους μασητήρες, το μη μυώδες τμήμα της λευκής γραμμής (*linea alba*), την περιοχή του ταρσού και του καρπού, υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά και μύες του διαφράγματος (εκτός εάν έχουν αφαιρεθεί οι ορογόνοι υμένες).

2) Για την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

α) νωπό κρέας,

β) κρέας που τηρεί τις απαιτήσεις του σημείου 1,

και

γ) εάν το παρασκεύασμα κρέατος σαφώς δεν προορίζεται να καταναλωθεί πριν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία:

i) κρέας προερχόμενο από το άλεσμα ή τον τεμαχισμό κρέατος που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του σημείου 1, πλην του σημείου 1, στοιχείο γ', υπό i,

και

ii) ΜΔΚ που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του κεφαλαίου III, σημείο 3, στοιχείο δ'.

- 3) Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ΜΔΚ πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:
- α) να τηρούν τις απαιτήσεις για [το] νωπό κρέας,
  - β) τα ακόλουθα υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ΜΔΚ:
    - i) για τα πουλερικά, τα άκρα, το δέρμα λαϊμού και η κεφαλή, και
    - ii) για όλα τα άλλα ζώα, τα οστά της κεφαλής, τα άκρα, οι ουρές, τα πόδια κάτω από το εμπρόσθιο γόνατο και την άρθρωση του ταρσού (femur, tibia, fibula, humerus, radius και ulna).

### Κεφάλαιο III: Υγιεινή κατά και μετά την παραγωγή [...]

- 2) Για την παραγωγή κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος ισχύουν οι ακόλουθες απαιτήσεις:
- α) Εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιτρέπει την αφαίρεση των οστών αμέσως πριν από το άλεσμα, το κρέας που έχει υποστεί κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη και χρησιμοποιείται για την παρασκευή κιμά ή παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να έχει υποβληθεί σε αφαίρεση των οστών πριν από την κατάψυξη. Δύναται να αποθηκεύεται για περιορισμένο μόνο χρονικό διάστημα.
  - β) Όταν έχει παρασκευασθεί από κρέας διατηρημένο σε απλή ψύξη, ο κιμάς πρέπει να παρασκευάζεται:
    - i) στην περίπτωση πουλερικών, εντός 3 το πολύ ημερών από τη σφαγή τους,
    - ii) στην περίπτωση ζώων πλην των πουλερικών, εντός έξι το πολύ ημερών από τη σφαγή τους, ή
    - iii) εντός δεκαπέντε ημερών το πολύ από τη σφαγή των ζώων, όταν πρόκειται για βόειο κρέας χωρίς οστά, συσκευασμένο σε κενό αέρος.
  - γ) Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να τοποθετούνται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και:
    - i) να ψύχονται σε εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν υπερβαίνει τους 2°C για τον κιμά και τους 4 °C για τα παρασκευάσματα κρέατος,  
ή
    - ii) να καταψύχονται σε εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν υπερβαίνει τους -18 °C.
- Αυτές οι συνθήκες θερμοκρασίας πρέπει να διατηρούνται κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και της μεταφοράς.

- 3) Οι ακόλουθες απαιτήσεις ισχύουν για την παραγωγή και τη χρήση ΜΔΚ το οποίο παράγεται με τεχνικές οι οποίες δεν αλλοιώνουν τη δομή των οστών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του ΜΔΚ και του οποίου η περιεκτικότητα σε ασβέστιο δεν είναι σημαντικά υψηλότερη από την αντίστοιχη περιεκτικότητα του κιμά:
- α) Η πρώτη ύλη, από την οποία αφαιρούνται τα οστά και η οποία προέρχεται από επιτόπιο σφαγείο, πρέπει να είναι το πολύ επτά ημερών. Άλλως, η πρώτη ύλη από την οποία αφαιρούνται τα οστά πρέπει να είναι το πολύ πέντε ημερών. Ωστόσο, τα σφάγια πουλερικών πρέπει να είναι το πολύ τριών ημερών.
  - β) Ο μηχανικός διαχωρισμός πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά την αφαίρεση των οστών.
  - γ) Εάν δεν χρησιμοποιείται αμέσως μετά την αφαίρεση των οστών, το ΜΔΚ πρέπει να συσκευάζεται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και στη συνέχεια να ψύχεται σε θερμοκρασία το πολύ 2 °C ή να καταψύχεται σε εσωτερική θερμοκρασία το πολύ -18 °C. Αυτές οι απαιτήσεις θερμοκρασίας πρέπει να διατηρούνται κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά.
  - δ) Εάν ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων έχει διεξαγάγει αναλύσεις, από τις οποίες αποδεικνύεται ότι το ΜΔΚ πληροί τα μικροβιολογικά κριτήρια που υιοθετούνται για τον κιμά δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) 852/2004, είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται σε παρασκευάσματα κρέατος, τα οποία σαφώς δεν προορίζονται για κατανάλωση πριν υποβληθούν σε θερμική επεξεργασία, και σε προϊόντα με βάση το κρέας.
  - ε) Το ΜΔΚ το οποίο αποδεικνύεται ότι δεν πληροί τα κριτήρια που αναφέρονται στο στοιχείο δ' είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον για την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένων προϊόντων με βάση το κρέας σε εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό.
- 4) Οι ακόλουθες απαιτήσεις ισχύουν για την παραγωγή και τη χρήση ΜΔΚ που παράγεται με τεχνικές διαφορετικές από εκείνες που αναφέρονται στο σημείο 3:
- α) Η πρώτη ύλη, από την οποία θα αφαιρεθούν τα οστά και η οποία προέρχεται από επιτόπιο σφαγείο, πρέπει να είναι το πολύ επτά ημερών. Άλλως, η πρώτη ύλη από την οποία θα αφαιρεθούν τα οστά πρέπει να είναι το πολύ πέντε ημερών. Ωστόσο, τα σφάγια πουλερικών πρέπει να είναι το πολύ τριών ημερών.
  - β) Εάν ο μηχανικός διαχωρισμός δεν πραγματοποιείται αμέσως μετά την αφαίρεση των οστών, τα οστά που φέρουν σάρκα πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σε θερμοκρασία το πολύ 2 °C ή, εάν είναι κατεψυγμένα, σε θερμοκρασία το πολύ -18 °C.
  - γ) Τα οστά που φέρουν σάρκα και προέρχονται από κατεψυγμένα σφάγια δεν πρέπει να επανακαταψύχονται.
  - δ) Εάν δεν χρησιμοποιηθεί εντός μιας ώρας μετά την παραγωγή του, το ΜΔΚ πρέπει να ψύχεται αμέσως σε θερμοκρασία το πολύ 2 °C.
  - ε) Εάν, εντός 24 ωρών από την ψύξη του, δεν γίνει η επεξεργασία του ΜΔΚ, τότε πρέπει να καταψύχεται εντός δώδεκα ωρών από την παραγωγή του και να φθάνει σε εσωτερική θερμοκρασία, η οποία δεν υπερβαίνει τους -18 °C, εντός έξι ωρών.

στ) Το κατεψυγμένο ΜΔΚ πρέπει να τοποθετείται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία πριν από την αποθήκευση ή τη μεταφορά του, δεν πρέπει να αποθηκεύεται για διάστημα μεγαλύτερο των τριών μηνών και πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν υπερβαίνει τους  $-18^{\circ}\text{C}$  κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά.

ζ) Το ΜΔΚ πρέπει να χρησιμοποιείται μόνον για την παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων προϊόντων με βάση το κρέας σε εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό. [...]»

- 7 Πριν αρχίσει να ισχύει ο κανονισμός 853/2004, τα υγειονομικά ζητήματα τα σχετικά με την παραγωγή μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος ρυθμίζονταν από την οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου, για τον καθορισμό των υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος (ΕΕ ειδ. έκδ. 03/001, σ. 129), όπως είχε τροποποιηθεί για τελευταία φορά με την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου, της 22ας Ιουνίου 1995 (ΕΕ L 243, σ. 7). Σύμφωνα με τα άρθρα 2, στοιχείο γ', και 6, παράγραφος 1, στοιχείο γ', της οδηγίας αυτής, το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας οριζόταν ως το «κρέας που έχει διαχωριστεί μηχανικά από οστά με κρέας, εκτός από τα οστά της κεφαλής, τα άκρα κάτω από τις αρθρώσεις του καρπού και του ταρσού καθώς και τους κοκκυγικούς σπονδύλους των χοίρων, και το οποίο προορίζεται για τις εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 6 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ [του Συμβουλίου, της 21ης Δεκεμβρίου 1976, για τα υγειονομικά προβλήματα στον τομέα της παραγωγής και της διάθεσης στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας και ορισμένων άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης (ΕΕ ειδ. έκδ. 03/017, σ. 60), όπως τροποποιήθηκε και ενημερώθηκε με την οδηγία 92/5/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 10ης Φεβρουαρίου 1992 (ΕΕ L 57, σ. 1)]» και έπρεπε να υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία σύμφωνα με την τελευταία αυτή οδηγία.

*Η ρύθμιση της επισήμανσης και της παρουσίασης των τροφίμων: η οδηγία 2000/13/ΕΚ*

- 8 Η οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2000, για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων (ΕΕ L 109, σ. 29), όπως τροποποιήθηκε με την οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής, της 26ης Νοεμβρίου 2001 (ΕΕ L 310, σ. 19, στο εξής: οδηγία 2000/13), περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, τις ακόλουθες αιτιολογικές σκέψεις:

«[...]

- (2) Οι διαφορές μεταξύ των νομοθετικών, κανονιστικών και διοικητικών διατάξεων των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων είναι δυνατόν να εμποδίσουν την ελεύθερη κυκλοφορία των προϊόντων αυτών και ενδέχεται να δημιουργήσουν άνισους όρους ανταγωνισμού.

[...]

- (6) Κάθε ρύθμιση σχετική με την επισήμανση των τροφίμων πρέπει να βασίζεται, πριν απ' όλα, στην αρχή της πληροφορήσεως και της προστασίας των καταναλωτών.

[...]

- (8) Μια λεπτομερής επισήμανση που αφορά την ακριβή φύση και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων, η οποία επιτρέπει στον καταναλωτή να επιλέγει με πλήρη επίγνωση, είναι το καταλληλότερο μέσο, δεδομένου ότι δημιουργεί τα λιγότερα εμπόδια στην ελευθερία των συναλλαγών.

[...]

- (14) Οι κανόνες σημάδεψης πρέπει επίσης να περιέχουν την απαγόρευση παραπλανήσεως του αγοραστή [...]

[...]».

- 9 Κατά το άρθρο 2, παράγραφος 1, της οδηγίας 2000/13:

«Η επισήμανση και οι τρόποι σύμφωνα με τους οποίους πραγματοποιείται δεν πρέπει:

α) να είναι φύσεως τέτοιας, ώστε να οδηγεί σε πλάνη τον αγοραστή, ιδίως:

- i) ως προς τα χαρακτηριστικά του τροφίμου και ιδίως τη φύση, την ταυτότητα, τις ιδιότητες, τη σύνθεση, την ποσότητα, τη διατηρησιμότητα, την καταγωγή ή προέλευση, τον τρόπο παρασκευής ή λήψεως,

[...]».

- 10 Σύμφωνα με το παράρτημα I της οδηγίας αυτής, η ένδειξη «κρέας (κρέατα) από» στην επισήμανση ή την παρουσίαση των προϊόντων που περιέχουν κρέας μεταξύ των συστατικών τους ανταποκρίνεται στον ακόλουθο ορισμό:

«Οι [σκελετικοί] μύες των θηλαστικών ζώων και των πτηνών, που αναγνωρίζονται ως κατάλληλοι για κατανάλωση από τον άνθρωπο μαζί με τους φυσικά έγκλειστους ή συνδεδετικούς ιστούς, για τους οποίους η συνολική περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες ή σε συνδετικό ιστό δεν υπερβαίνει τις παρακάτω αναφερόμενες τιμές και όταν το κρέας αποτελεί συστατικό άλλου τροφίμου. Τα προϊόντα που καλύπτονται από τον κοινοτικό ορισμό των “μηχανικώς διαχωριζόμενων κρεάτων” εξαιρούνται από τον ορισμό αυτό.

[...]»

- 11 Η προσθήκη αυτού του ορισμού διασαφηνίζεται από τις ακόλουθες αιτιολογικές σκέψεις της οδηγίας 2001/101:

«(1) [...] Ο ορισμός [του κρέατος που θεσπίστηκε για λόγους υγιεινής και προστασίας της δημόσιας υγείας] καλύπτει όλα τα τμήματα των ζώων αυτών που είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση, αλλά δεν ανταποκρίνεται στην αντίληψη που έχει ο καταναλωτής για το κρέας και δεν τον ενημερώνει σχετικά με την πραγματική φύση του προϊόντος που χαρακτηρίζεται με τον όρο “κρέας (κρέατα)”.

[...]

(7) Τα μηχανικώς διαχωριζόμενα κρέατα διαφέρουν σημαντικά στην αντίληψη που έχει ο καταναλωτής για το “κρέας (κρέατα)”. Πρέπει, λοιπόν, να εξαιρεθούν από το πεδίο εφαρμογής αυτού του ορισμού.

(8) Συνεπώς, πρέπει να χαρακτηρίζονται με την ειδική τους ονομασία, ως μηχανικώς διαχωριζόμενα κρέατα, και την ονομασία του ζώου, σύμφωνα με τον κανόνα που προβλέπεται στο άρθρο 6, παράγραφος 6, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ. Αυτή η διάταξη επισήμανσης εφαρμόζεται στα προϊόντα που καλύπτονται από τον κοινοτικό ορισμό των “μηχανικώς διαχωριζόμενων κρεάτων”.

[...]»

- 12 Στις 13 Δεκεμβρίου 2014 η οδηγία 2000/13 θα αντικατασταθεί από τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) 1924/2006 και (ΕΚ) 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της



Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) 608/2004 της Επιτροπής (ΕΕ L 304, σ. 18), δυνάμει των άρθρων 53 και 55 του εν λόγω κανονισμού 1169/2011.

- 13 Επιπλέον, στο παράρτημα VII, σημείο 17, του κανονισμού αυτού επαναλαμβάνεται ο ίδιος σχεδόν ορισμός της ένδειξης «κρέας (κρέατα) από» ο οποίος παρατίθεται στο παράρτημα I της οδηγίας 2000/13, ενώ το σημείο 18 του εν λόγω παραρτήματος VII διευκρινίζει ότι «όλα τα είδη προϊόντων που καλύπτονται από τον ορισμό για το “μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας”» πρέπει να προσδιορίζονται με την ένδειξη «“μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας” και τις ονομασίες [...] των ζωικών ειδών από τα οποία προέρχονται», ενώ για την επισήμανση στα αγγλικά ο προσδιορισμός αυτός μπορεί να αντικατασταθεί από τη γενική ονομασία των συστατικών για τα εν λόγω ζωικά είδη.

*Η ρύθμιση σχετικά με τις μεταδοτικές σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες: ο κανονισμός (ΕΚ) 999/2001*

- 14 Η έννοια «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», όπως ορίζεται στο σημείο 1.14 του παραρτήματος I του κανονισμού 853/2004 αντιστοιχεί επίσης στον ορισμό που περιλαμβάνεται στο άρθρο 3, στοιχείο ιδ', του κανονισμού (ΕΚ) 999/2001 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 22ας Μαΐου 2001, για τη θέσπιση κανόνων πρόληψης, καταπολέμησης και εξάλειψης ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών (ΕΕ L 147, σ. 1), όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) 722/2007 της Επιτροπής, της 25ης Ιουνίου 2007 (ΕΕ L 164, σ. 7, στο εξής: κανονισμός 999/2001), με την επιφύλαξη ότι ο τελευταίος αυτός ορισμός δεν περιλαμβάνει, λόγω του αντικειμένου του, τα σφάγια πουλερικών μεταξύ των πρώτων υλών του μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος.

- 15 Η αιτιολογική σκέψη 5 του κανονισμού (ΕΚ) 1923/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 18ης Δεκεμβρίου 2006, για την τροποποίηση του κανονισμού 999/2001 (ΕΕ L 404, σ. 1), ο οποίος πρόσθεσε τον εν λόγω ορισμό στον κανονισμό 999/2001, έχει ως εξής:

«Για σκοπούς σαφήνειας της κοινοτικής νομοθεσίας, είναι σκόπιμο να διευκρινισθεί ότι ο ορισμός του “μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος” που προβλέπεται σε άλλα κοινοτικά νομοθετήματα για την ασφάλεια των τροφίμων θα πρέπει να ισχύει και για τον κανονισμό (ΕΚ) 999/2001, στο πλαίσιο των μέτρων για την εξάλειψη των [μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών].»

- 16 Κατά την αιτιολογική σκέψη 11β του κανονισμού 999/2001:

«Κατά τον μηχανικό διαχωρισμό, το κρέας απομακρύνεται από τα οστά με τρόπο που καταστρέφει ή αλλοιώνει τη δομή των μυϊκών ινών. Το κρέας αυτό μπορεί να περιέχει τμήματα οστών και περιστέου (μεμβράνης των οστών). Κατ' αυτόν τον τρόπο, το μηχανικά διαχωριζόμενο κρέας δεν είναι συγκρίσιμο με το κανονικό κρέας. Συνεπώς, θα πρέπει να αναθεωρηθεί η χρήση του για ανθρώπινη κατανάλωση.»

- 17 Το παράρτημα V, σημείο 5, του κανονισμού 999/2001 προβλέπει τα εξής:

«Παρά τις [ατομικές] αποφάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 5, παράγραφος 2, και κατά παρέκκλιση από το άρθρο 9, παράγραφος 3, απαγορεύεται, σε όλα τα κράτη μέλη, η χρησιμοποίηση οστών ή τεμαχίων οστών βοοειδών και αιγοπροβάτων για την παραγωγή μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος.»

## Η διαφορά της κύριας δίκης και τα προδικαστικά ερωτήματα

- 18 Ο FSA, σε κατευθυντήριες οδηγίες που εξέδωσε το 2003, εξέθετε τα εξής σε σχέση με ένα προϊόν που χαρακτηριζόταν ως «κρέας χωρίς τένοντες»:

«Τα προϊόντα που λαμβάνονται κατόπιν αποστέωσης με χρήση μηχανικών μέσων, κατά την οποία αφαιρούνται πραγματικά τεμάχια κρέατος από οστά που φέρουν σάρκα ή από σφάγια, ανεξάρτητα από το αν ο αρχικός μυς έχει προηγουμένως αφαιρεθεί ή όχι, με αποτέλεσμα η δομή των μυϊκών ινών του κρέατος να παραμένει ουσιαστικά αναλλοίωτη, δεν θεωρούνται ως [μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας]. Από το κρέας αυτό είναι δυνατόν στη συνέχεια να αφαιρούνται οι τένοντες, οπότε το προϊόν να εμφανίζεται με τη μορφή ψιλοκομμένου κιμά.

Τα προϊόντα αυτά μπορούν να εξακολουθήσουν να θεωρούνται ως κρέας και να λαμβάνονται υπόψη για τη δήλωση [των ποσοτήτων των συστατικών]».

- 19 Η ίδια αυτή διοικητική αρχή παρέσχε, με ένα έγγραφο οδηγιών που ήταν μεταγενέστερο των κατευθυντήριων αυτών γραμμών και δημοσιεύτηκε το 2010, τις ακόλουθες οδηγίες σχετικά με τη διάκριση μεταξύ «κρέατος χωρίς τένοντες» και μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος:

«1. Κρέας χωρίς τένοντες είναι το κρέας από το οποίο έχουν αφαιρεθεί τα νεύρα και οι τένοντες. Λαμβάνεται, μεταξύ άλλων, με την κατάλληλη επεξεργασία του κρέατος [(δηλαδή με την αφαίρεση των μη βρώσιμων μερών του)] ή με την αφαίρεση των υπολειμμάτων κρέατος από τα οστά.

2. Το κρέας αυτό είναι το προϊόν της διέλευσης υπολειμμάτων κρέατος ή οστών που φέρουν σάρκα από ένα μηχάνημα που λειτουργεί με χαμηλή πίεση, κατά την οποία δεν μεταβάλλεται, καθώς φαίνεται, η δομή των μυϊκών ινών. Ορισμένα μηχανήματα αφαιρούν το κρέας και τους τένοντες συγχρόνως, ενώ σε άλλα μηχανήματα η διαδικασία αυτή γίνεται σε δύο φάσεις. Το λαμβανόμενο προϊόν είναι γνωστό ως “κρέας Baader”, “κρέας τριών χιλιοστών” ή “κρέας χωρίς τένοντες”. Στο παρόν έγγραφο θα γίνεται χρήση του όρου “κρέας χωρίς τένοντες”. [...] Το προϊόν αυτό εμπίπτει καταρχήν στον ορισμό των παρασκευασμάτων κρέατος (σημείο 1.15 του παραρτήματος I του κανονισμού 853/2004), ο οποίος καλύπτει “το νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει μετατραπεί σε τεμάχια, [...] ή το οποίο έχει υποβληθεί σε μεταποίηση που δεν μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και, κατά συνέπεια, δεν εξαφανίζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος”. Αφού διατηρείται η δομή των μυϊκών ινών, το προϊόν δεν καλύπτεται από τον ορισμό του [μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος] που δίδεται με τον κανονισμό 853/2004 (για την παραγωγή του οποίου χρησιμοποιούνται μηχανικά μέσα που οδηγούν σε απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών). Το εν λόγω προϊόν δεν μπορεί να θεωρηθεί κιμάς, διότι δεν προκύπτει από τεμαχισμό, αλλά παράγεται με μέθοδο που χρησιμοποιεί συνθήκες πίεσης.

[...]

4. [...] [Το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας] διαφέρει από τα παρασκευάσματα κρέατος και το κρέας χωρίς τένοντες και δεν πρέπει να συγχέεται με τα προϊόντα αυτά.

[...]

6. Αν η πίεση που χρησιμοποιείται για την αποστέωση του κρέατος (βλ. το σημείο 2) είναι πολύ μεγάλη, το λαμβανόμενο προϊόν μπορεί να θεωρηθεί ως [μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας]. Με μικροσκοπική εξέταση μπορεί να εξακριβωθεί αν έχει καταστραφεί ή μεταβληθεί η εσωτερική δομή των μυϊκών ινών, ώστε να διαπιστωθεί αν το προϊόν καλύπτεται από τον ορισμό [του

μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος]. Αν ένα προϊόν ταξινομηθεί ως [μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας], δεν επιτρέπεται να χαρακτηριστεί στη συνέχεια ως παρασκευάσμα κρέατος ή ως κρέας χωρίς τένοντες.

Ορισμός της δομής των μυϊκών ινών

7. Ούτε από τον ορισμό των παρασκευασμάτων κρέατος ούτε από τον ορισμό του [μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος], τους οποίους δίδουν οι κανονισμοί που ρυθμίζουν την υγιεινή των τροφίμων, προκύπτουν σαφείς ενδείξεις για τη σημασία της φράσης “απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών” ή για τον βαθμό της μεταβολής ή καταστροφής που είναι αναγκαίος για να μην αποτελεί πλέον ένα προϊόν “νωπό κρέας”, αλλά [μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας]. Από πρόσφατες αιτήσεις παροχής πληροφοριών που έχουν υποβληθεί στην [Ευρωπαϊκή] Επιτροπή προκύπτει ότι κάθε μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών του “κρέατος” κατά τη διαδικασία της αποστέωσης συνεπάγεται ότι το προϊόν πρέπει να ταξινομείται ως [μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας] [...]
8. Επισημαίνεται ότι στα δείγματα [μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος] από χοίρο, κοτόπουλο ή γαλοπούλα που έχουν εξεταστεί μικροσκοπικά δεν υπάρχει γενικά καμία δομή μυϊκών ινών. Εντούτοις, ακόμη και το άλεσμα και η διέλευση του κρέατος από διάτρητο δίσκο με οπές διαμέτρου 3 mm μπορούν να έχουν ως αποτέλεσμα τη μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών. Κατά συνέπεια, η μικροσκοπική εξέταση δίδει απλώς τη δυνατότητα υποκειμενικής εκτίμησης της κατάλληλης ταξινόμησης ενός προϊόντος. [...]

Ταυτοποίηση του κρέατος χωρίς τένοντες και [του μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος]

10. Ο βιομήχανος τροφίμων έχει την υποχρέωση να [...] αποδείξει [...] ότι το προϊόν του [...] ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις που ισχύουν για το κρέας χωρίς τένοντες, και ειδικότερα την απαίτηση να μην έχει καταστραφεί ή μεταβληθεί η δομή των μυϊκών ινών. Η μικροσκοπική εξέταση του βαθμού της καταστροφής της δομής των μυϊκών ινών ενδέχεται να βοηθάει στην εξακρίβωση του αν το προϊόν ανταποκρίνεται στον ορισμό του “παρασκευάσματος κρέατος” και μπορεί να θεωρηθεί ως κρέας χωρίς τένοντες ή αν πρέπει να χαρακτηριστεί ως [μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας]. Αν ο βιομήχανος τροφίμων δεν είναι σε θέση να αποδείξει ότι το προϊόν αυτό συνιστά κρέας χωρίς τένοντες, το εν λόγω προϊόν μπορεί, εφόσον παρασκευάζεται από κρέας βοοειδών ή αιγοπροβάτων, να θεωρηθεί παράνομο από την άποψη της νομοθεσίας της Ένωσης που αφορά τις [μεταδοτικές σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες] [...]

[...]

20. Κατά το παρόν στάδιο της εξέλιξης του δικαίου, η παραγωγή κρέατος χωρίς τένοντες από οστά βοοειδών και αιγοπροβάτων είναι νόμιμη, υπό την προϋπόθεση ότι στη διαδικασία παραγωγής δεν χρησιμοποιείται κανένα ειδικό υλικό κινδύνου. Η παραγωγή [μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος] από τέτοια οστά είναι παράνομη.»
20. Ο FSA χορήγησε στη Newby Foods το 2006 την άδεια να παράγει αρνίσιο «κρέας χωρίς τένοντες» και το 2008 βόειο «κρέας χωρίς τένοντες».
21. Το αιτούν δικαστήριο εκθέτει ότι η Newby Foods επινόησε ένα μηχάνημα με το οποίο είναι δυνατή η αφαίρεση του κρέατος που έχει εναπομείνει πάνω στα οστά μετά την αφαίρεση του περισσότερου κρέατος, χωρίς να συνθλιβονται τα οστά αυτά ή να ρευστοποιούνται τα υπολείμματα των ιστών. Το μηχάνημα αυτό, το οποίο λειτουργεί κυρίως με τη μέθοδο της τριβής, διαφέρει από τα μηχανήματα που λειτουργούν με υψηλή πίεση, τα οποία μεταβάλλουν τα υπολείμματα των ιστών σε υδαρή πολτό. Το λαμβανόμενο προϊόν, το οποίο μετά την πρώτη φάση της διαδικασίας παραγωγής διέρχεται από διάτρητο δίσκο με οπές διαμέτρου 10 mm, υφίσταται στη συνέχεια επεξεργασία σε άλλο μηχάνημα,

που το αλέθει και το ωθεί να εξέλθει μέσα από δίσκο με οπές διαμέτρου 3 mm. Το προϊόν αυτό, το οποίο μοιάζει με συνηθισμένο κιμά, διατίθεται στο εμπόριο στο Ηνωμένο Βασίλειο ως «κρέας χωρίς τένοντες». Όσον αφορά την εμφάνισή του, το προϊόν αυτό διαφέρει σαφώς από το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας που λαμβάνεται με μέθοδο που χρησιμοποιεί υψηλή πίεση. Κατά την προσφεύγουσα της κύριας δίκης, οι πάντες θα χαρακτήριζαν ως κρέας το προϊόν που λαμβάνεται κατόπιν της επεξεργασίας με το μηχάνημά της.

- 22 Κατά την προσφεύγουσα πάντα, το «κρέας χωρίς τένοντες» που παράγει η ίδια περιέχει πολύ σπάνια κομμάτια από οστό, μεμβράνη οστών ή μυελό οστών, μολονότι δεν μπορεί να αποκλειστεί το ενδεχόμενο παρουσίας μικρών θραυσμάτων οστών.
- 23 Κατά την προσφεύγουσα της κύριας δίκης και τον FSA, που παραπέμπουν στα έγγραφα που αναφέρθηκαν παραπάνω στις σκέψεις 18 και 19, το προϊόν που λαμβάνεται κατόπιν εφαρμογής της μεθόδου αυτής δεν ανταποκρίνεται στον ορισμό του «μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος», τον οποίο δίδει ο κανονισμός 853/2004, διότι δεν υπάρχει «σημαντική» απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών, δηλαδή μεταβολή της δομής αυτής σε βαθμό που να εξαφανίζονται τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος. Το προϊόν αυτό πρέπει, αντίθετα, να χαρακτηρίζεται ως «παρασκεύασμα κρέατος» κατά την έννοια του σημείου 1.15 του παραρτήματος I του εν λόγω κανονισμού.
- 24 Κατά τη Newby Foods, αν το επίμαχο προϊόν δεν επιτρεπόταν να διατίθεται στην αγορά παρά μόνο ως μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας, θα επρόκειτο για σημαντική σπατάλη κρέατος που είναι κατάλληλο να καταναλώνεται από τον άνθρωπο ως νωπό κρέας. Το αιτούν δικαστήριο προσθέτει ότι το αποτέλεσμα θα ήταν μια σημαντική μείωση της εμπορικής αξίας του προϊόντος αυτού. Το αιτούν δικαστήριο τονίζει επίσης ότι ο χαρακτηρισμός αυτός θα είχε άλλες τρεις τεχνικές συνέπειες, και συγκεκριμένα:
- την απαγόρευση χρησιμοποίησης οστών μηρυκαστικών, η χρησιμοποίηση των οποίων δεν επιτρέπεται, κατά το παράρτημα V, σημείο 5, του κανονισμού 999/2001, για την παραγωγή μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος, λόγω των κινδύνων που έχουν σχέση με ορισμένες μεταδοτικές σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες,
  - την υποχρέωση συμμόρφωσης με τις ειδικές απαιτήσεις που ισχύουν, σύμφωνα με τον κανονισμό 853/2004, για τις πρώτες ύλες και για την υγιεινή κατά και μετά την παραγωγή του μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος και
  - την απαγόρευση επισήμανσης του οικείου προϊόντος ως «κρέατος».
- 25 Κατά το αιτούν δικαστήριο, η απώλεια ή η μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών μπορεί να οφείλεται είτε στον τεμαχισμό ή στο άλεσμα είτε στην κατάψυξη και απόψυξη των σκελετικών μυών. Οι επεξεργασίες αυτές πάντως δεν οδηγούν γενικά σε εξαφάνιση των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος. Η άποψη της Επιτροπής, η οποία δεν λαμβάνει υπόψη το γεγονός ότι μια μέθοδος διαχωρισμού με μηχανικά μέσα μπορεί να μη συνεπάγεται βλάβη των οστών ή εξαγωγή μυελού, έχει το πλεονέκτημα ότι είναι απλούστερη στην εφαρμογή της, ενώ η άποψη της προσφεύγουσας της κύριας δίκης καθιστά αναγκαία την εξατομικευμένη εξέταση του τελικού προϊόντος, προκειμένου το προϊόν να χαρακτηρίζεται ως μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας ή κάτι άλλο.
- 26 Το αιτούν δικαστήριο, αφού παραθέτει την ανακοίνωση της Επιτροπής προς το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο, της 2ας Δεκεμβρίου 2010, για τη μελλοντική ανάγκη και χρήση μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος στην Ευρωπαϊκή Ένωση, συμπεριλαμβανομένης της πολιτικής για

την ενημέρωση των καταναλωτών [COM(2010) 704 τελικό], η οποία εκδόθηκε σε εκτέλεση του κανονισμού 999/2001, επισημαίνει ότι τα σημεία 2, πρώτο εδάφιο, και 5.1, τέταρτο και πέμπτο εδάφιο, της ανακοίνωσης αυτής έχουν ως εξής:

«2. Εισαγωγή Το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας [...] είναι το προϊόν που λαμβάνεται με την αφαίρεση κρέατος από οστά ή σφάγια πουλερικών, με τη χρήση μηχανικών μέσων που οδηγούν στην απώλεια ή στη μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών, ώστε να μην μπορεί να συγκριθεί με του κανονικού κρέατος.

[...] Οπτικά, το [μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας] υψηλής πίεσης είναι ένα προϊόν με χαρακτηριστική και εξαιρετικά αλοιφώδη υφή λόγω της απώλειας ή της μεταβολής της δομής των μυϊκών ινών. Από άλλες τεχνολογίες ([μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος] χαμηλής πίεσης) μπορεί να προκύπτουν προϊόντα που να μην μπορούν καθόλου ή πολύ δύσκολα να διαφοροποιηθούν οπτικά από τον κιμά [...]. Μικροσκοπικά, η αποτίμηση της “απώλειας ή μεταβολής της δομής των μυϊκών ινών” είναι δυνατή με τη χρήση μικροσκοπικών τομών του κρέατος. Μπορεί να παρατηρηθεί μεγάλη απόκλιση στη μεταβολή της εσωτερικής δομής του προϊόντος, ανάλογα με τις διαφορετικές παραμέτρους παραγωγής που θα έχουν χρησιμοποιηθεί.»

- 27 Σύμφωνα με την έκθεση που συντάχθηκε μετά από έλεγχο που διενήργησε τον Μάρτιο του 2012 στο Ηνωμένο Βασίλειο μια ομάδα ελέγχου του Γραφείου Τροφίμων και Κτηνιατρικών Θεμάτων (ΓΤΚΘ) της Επιτροπής, στο εν λόγω κράτος μέλος χρησιμοποιείται η ονομασία «κρέας χωρίς τένοντες», η οποία δεν απαντά στη νομοθεσία της Ένωσης, για μια κατηγορία προϊόντων που χαρακτηρίζονται, κακώς, ως «παρασκευάσματα κρέατος», κατά την έννοια της νομοθεσίας αυτής, ενώ στην πραγματικότητα πρόκειται για μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας. Η έκθεση αυτή περιελάμβανε πολλές και λεπτομερείς αναφορές στο έγγραφο που είχε δημοσιεύσει ο FSA το 2010 και το οποίο αναφέρθηκε παραπάνω στη σκέψη 19. Με την εν λόγω έκθεση τονιζόταν ότι το έγγραφο αυτό απαιτούσε την πραγματοποίηση μικροσκοπικής εξέτασης, προκειμένου να αποδειχθεί ότι η δομή των μυϊκών ινών δεν είχε καταστραφεί ή μεταβληθεί λόγω της μεθόδου παραγωγής του επίμαχου προϊόντος, και ότι τα αποτελέσματα των εξετάσεων, όταν υπήρχαν, δεν ανέφεραν ποτέ ότι η δομή των μυϊκών ινών ούτε είχε καταστραφεί ούτε είχε μεταβληθεί.
- 28 Κατά το αιτούν δικαστήριο, η διαφωνία μεταξύ των ελεγκτών του ΓΤΚΘ και του FSA αφορούσε το ζήτημα αν για τον χαρακτηρισμό «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», κατά την έννοια του σημείου 1.14 του παραρτήματος I του κανονισμού 853/2004, αρκεί οποιαδήποτε απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών ή, αντίθετα, είναι αναγκαίο να υπάρχει απώλεια ή μεταβολή σε ορισμένο τουλάχιστον βαθμό.
- 29 Στις 4 Απριλίου 2012 ο FSA δημοσίευσε την προσωρινή απαγόρευση, με την οποία έλαβε υπόψη την άποψη που είχαν διατυπώσει οι υπηρεσίες της Επιτροπής ως προς τον χαρακτηρισμό του «κρέατος χωρίς τένοντες» από την άποψη του δικαίου της Ένωσης, ενώ παράλληλα δήλωνε ότι δεν συμμεριζόταν την άποψη αυτή. Ο FSA, με μεταγενέστερα έγγραφα ή μεταγενέστερες γνωμοδοτήσεις που απευθύνονταν σε επιχειρήσεις ή δημόσιες αρχές του Ηνωμένου Βασιλείου ή με την απάντησή του στην έκθεση του ΓΤΚΘ, επανέλαβε ότι διαφωνούσε επί της αρχής με την ερμηνεία που υποστήριζαν οι υπηρεσίες της Επιτροπής, ενώ τόνιζε ιδιαίτερα τον καινοτόμο χαρακτήρα της μεθόδου που εφαρμόζαν επιχειρήσεις όπως η Newby Foods για την επεξεργασία με μηχανικά μέσα των οστών, επί των οποίων είναι πιθανό να υπάρχει πολλή σάρκα και των οποίων η επεξεργασία ήταν προηγουμένως χειρωνακτική.
- 30 Κατά της προσωρινής αυτής απαγόρευσης η Newby Foods άσκησε προσφυγή ενώπιον του αιτούντος δικαστηρίου.

- 31 Κατά το εν λόγω δικαστήριο, η διαφορά στην υπόθεση της κύριας δίκης έχει ως μόνο αντικείμενο την επισήμανση του προϊόντος που λαμβάνεται κατ' εφαρμογή της μεθόδου παραγωγής που χρησιμοποιεί η Newby Foods σε σχέση με τα οστά χοίρων και πουλερικών, αλλά αφορά επιπλέον ένα ζήτημα δημόσιας υγείας, εφόσον η μέθοδος αυτή εφαρμοστεί σε οστά μηρυκαστικών, καθόσον η χρησιμοποίηση οποιασδήποτε μηχανικής μεθόδου εμπεριέχει τον κίνδυνο βλάβης των οστών. Το αιτούν δικαστήριο, αν και θεωρεί ότι η άποψη των υπηρεσιών της Επιτροπής δεν είναι καθόλου σαφής επί του ζητήματος αυτού και επισημαίνει ότι η ορθότητά της αμφισβητείται από τον FSA, αναγνωρίζει πάντως ότι πρόκειται για απόλυτα θεμιτή ανησυχία. Εντούτοις, κατά το εν λόγω δικαστήριο, το μόνο κρίσιμο ζήτημα είναι αν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση οστών μηρυκαστικών κατά την εφαρμογή της μεθόδου της προσφεύγουσας της κύριας δίκης και όχι αν το λαμβανόμενο προϊόν πρέπει να χαρακτηριστεί ως μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας.
- 32 Η Newby Foods ανέθεσε σε μια ειδικευμένη επιχείρηση του τομέα των τροφίμων την πραγματοποίηση ορισμένων επιστημονικών αναλύσεων, οι οποίες κατέληξαν στα εξής πορίσματα:
- Το προϊόν που λαμβάνεται κατά το πέρας της πρώτης φάσης της μεθόδου που χρησιμοποιεί η Newby Foods μοιάζει με τεμάχια κρέατος.
  - Όσον αφορά το κρέας πουλερικών και χοίρων, ούτε το κρέας που αποστεώνεται με το χέρι και αλέθεται ούτε το προϊόν της Newby Foods έχει ομοιογενή εμφάνιση, διότι η δομή των μυϊκών ινών είναι σχεδόν ανέπαφη σε ορισμένα σημεία, ενώ έχει υποστεί βλάβη σε άλλα σημεία και έχουν διασπαρεί οι πρωτεϊνικές ουσίες. Το προϊόν της Newby Foods μοιάζει πάντως περισσότερο με κιμά κρέατος παρά με μηχανικώς διαχωρισμένο υπό υψηλή πίεση κρέας. Οι τυφλές δοκιμές καταλήγουν στη διαπίστωση ότι το προϊόν αυτό διαφέρει από τον κιμά, αλλά όχι πάντα. Το συμπέρασμα είναι ότι το προϊόν της Newby Foods, στο οποίο η δομή των μυϊκών ινών έχει διατηρηθεί σε μεγαλύτερο βαθμό από ό,τι στον κιμά, θα μπορούσε να θεωρηθεί ως παρασκευάσμα κρέατος, ενώ ο χαρακτηρισμός αυτός αποκλείεται για το μηχανικώς διαχωρισμένο υπό υψηλή πίεση κρέας, λόγω της πολύ μεγάλης μεταβολής της δομής αυτής.
  - Όσον αφορά το βοδινό και το αρνίσιο κρέας, η συγκριτική μικροσκοπική εξέταση του προϊόντος της Newby Foods και του μηχανικώς διαχωρισμένου υπό υψηλή πίεση κρέατος δεν καταλήγει σε τόσο σαφή διάκριση, διότι η τελευταία αυτή μέθοδος, όταν πρόκειται για αυτά τα είδη κρέατος, δεν καταστρέφει σε μεγάλο βαθμό τη δομή των μυϊκών ινών. Η καταστροφή της δομής αυτής είναι πάντως μικρότερη στην περίπτωση του προϊόντος της Newby Foods και είναι παρόμοια με την παρατηρούμενη στον κιμά κρέατος, ενώ η ποιότητα είναι σχεδόν ισοδύναμη.
- 33 Την ορθότητα της ανάλυσης αυτής επιβεβαίωσε ένας ειδικός σύμβουλος, ο οποίος αποφάνθηκε αφενός ότι, όσον αφορά τη σύνθεση και τη δομή, το μηχανικώς διαχωρισμένο υπό υψηλή πίεση κρέας που διέρχεται από πλέγμα με οπή διαμέτρου 1 mm, ώστε να συγκρατούνται τα θραύσματα οστών και ο συνδετικός ιστός, διαφέρει σαφώς από τον κιμά κρέατος και αφετέρου ότι το ίδιο το προϊόν της Newby Foods διαφέρει σαφώς από το μηχανικώς διαχωρισμένο υπό υψηλή πίεση κρέας.
- 34 Κατά το αιτούν δικαστήριο, αφού το προϊόν που λαμβάνεται κατόπιν εφαρμογής της μεθόδου που χρησιμοποιεί η προσφεύγουσα της κύριας δίκης, μολονότι διαφέρει σαφώς από το μηχανικώς διαχωρισμένο υπό υψηλή πίεση κρέας ως προς την εμφάνιση και την υφή του, υφίσταται πάντως μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών, το βασικό ζήτημα που τίθεται είναι αν ο χαρακτηρισμός ενός προϊόντος ως μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος εξαρτάται από οποιαδήποτε μεταβολή της δομής αυτής.
- 35 Το αιτούν δικαστήριο, αναφερόμενο στον ορισμό της έννοιας «παρασκευάσματα κρέατος» που περιέχεται στο παράρτημα I, σημείο 1.15, του κανονισμού 853/2004, συνάγει δύο συμπεράσματα. Πρώτον, η φράση «κατά συνέπεια» δείχνει ότι υπάρχει αιτιώδης συνάφεια μεταξύ της απώλειας ή της μεταβολής της δομής των μυϊκών ινών και της εξαφάνισης των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος. Δεύτερον, ο ορισμός αυτός δεν μπορεί να ερμηνευθεί υπό την έννοια ότι οποιαδήποτε εξασθένηση

των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος έχει ως αποτέλεσμα την εξαφάνιση των χαρακτηριστικών αυτών, διότι η εξαφάνιση αυτή προϋποθέτει τη σε μεγάλο βαθμό εξασθένηση των χαρακτηριστικών αυτών. Το εν λόγω δικαστήριο εκτιμά επίσης ότι τα «χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος», κατά την έννοια του ορισμού αυτού, είναι οι οργανοληπτικές του ιδιότητες, π.χ. η γεύση, η οσμή και η υφή του.

- 36 Το αιτούν δικαστήριο θεωρεί ότι το προϊόν που λαμβάνεται με τη μέθοδο που χρησιμοποιεί η Newby Foods διατηρεί σε επαρκή βαθμό τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος και μπορεί συνεπώς να ταξινομηθεί στην κατηγορία των παρασκευασμάτων κρέατος, κατά την έννοια του σημείου 1.15 του παραρτήματος I του κανονισμού 853/2004.
- 37 Τέλος, το εν λόγω δικαστήριο εκθέτει το επιχείρημα της προσφεύγουσας της κύριας δίκης ότι θα επρόκειτο για ασυνέπεια της Επιτροπής, αν το θεσμικό αυτό όργανο δεν επέτρεπε τον χαρακτηρισμό αυτό με την αιτιολογία ότι το προϊόν αυτό, λόγω της χρήσης μηχανικών μέσων και της μεταβολής της δομής των μυϊκών ινών, πρέπει να χαρακτηρίζεται ως μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας, μολονότι το ίδιο αυτό όργανο δέχεται ότι η χρήση μηχανικών μέσων για τον αποχωρισμό του στήθους των κοτόπουλων από το σφάγιο, κατά τον οποίο προκαλείται αναπόφευκτα τέτοια μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών στο σημείο στο οποίο αποκόπτεται το κρέας, δεν συνεπάγεται ότι το λαμβανόμενο κρέας έχει χάσει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.
- 38 Υπό τις συνθήκες αυτές, το High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court), αποφάσισε να αναστείλει την ενώπιόν του διαδικασία και να υποβάλει στο Δικαστήριο τα εξής ερωτήματα:
- «1) Σημαίνει η φράση “απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών” στο σημείο 1.14 του παραρτήματος I του κανονισμού 853/2004 [(η ίδια φράση απαντά επίσης στο άρθρο 3, στοιχείο ιδ', του κανονισμού 999/2001)] “οποιαδήποτε απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών” που είναι ορατή με τις συνηθισμένες τεχνικές της μικροσκοπίας; [...]
  - 2) Μπορεί ένα προϊόν κρέατος να χαρακτηρίζεται ως “παρασκεύασμα κρέατος”, κατά την έννοια του σημείου 1.15 του παραρτήματος I [του κανονισμού 853/2004], όταν υπάρχει απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών του που είναι ορατή με τις συνηθισμένες τεχνικές της μικροσκοπίας;
  - 3) Σε περίπτωση αρνητικής απάντησης στο ερώτημα 1 και καταφατικής στο ερώτημα 2: Είναι ο βαθμός απώλειας ή μεταβολής της δομής των μυϊκών ινών που θεωρείται επαρκής για τον χαρακτηρισμό του προϊόντος ως μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος, κατά την έννοια του σημείου 1.14 του παραρτήματος I [του κανονισμού 853/2004], ο ίδιος με τον βαθμό που απαιτείται για να γίνει δεκτό ότι έχουν εξαφανιστεί τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος κατά την έννοια του σημείου 1.15 [του παραρτήματος αυτού];
  - 4) Σε ποιο βαθμό πρέπει να έχουν εξασθενήσει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος για να μπορεί να γίνει δεκτό ότι τα χαρακτηριστικά αυτά έχουν εξαφανιστεί κατά την έννοια του σημείου 1.15 [του παραρτήματος I του κανονισμού 853/2004];
  - 5) Σε περίπτωση αρνητικής απάντησης όχι μόνο στο ερώτημα 1, αλλά και στο ερώτημα 3: Ποιος είναι ο απαιτούμενος βαθμός μεταβολής της δομής των μυϊκών ινών προκειμένου το οικείο προϊόν να χαρακτηρίζεται ως [μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας];
  - 6) [Στην ίδια περίπτωση]: Ποια κριτήρια πρέπει να εφαρμόζουν τα εθνικά δικαστήρια, όταν καλούνται να εξακριβώσουν αν η δομή των μυϊκών ινών του κρέατος έχει υποστεί μεταβολή στον βαθμό αυτό;»

39 Με έγγραφο της 1ης και της 11ης Οκτωβρίου 2013, τα οποία περιήλθαν στη Γραμματεία του Δικαστηρίου στις 16 Οκτωβρίου 2013, το αιτούν δικαστήριο ζήτησε να εφαρμοστεί στην υπό εξέταση προδικαστική υπόθεση η ταχεία διαδικασία του άρθρου 105 του Κανονισμού Διαδικασίας του Δικαστηρίου. Το αίτημα αυτό του αιτούντος δικαστηρίου απορρίφθηκε στις 7 Φεβρουαρίου 2014 με τη διάταξη του Προέδρου του Δικαστηρίου Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87).

### Επί των προδικαστικών ερωτημάτων

- 40 Το αιτούν δικαστήριο, με τα ερωτήματα που υποβάλλει και που πρέπει να συνεξεταστούν, θέτει κατ' ουσία το ζήτημα αν τα σημεία 1.14 και 1.15 του παραρτήματος I του κανονισμού 853/2004, στα οποία περιέχονται οι ορισμοί των εννοιών «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας» και «παρασκευάσματα κρέατος» αντίστοιχα, πρέπει να ερμηνευθούν με την έννοια ότι το προϊόν που λαμβάνεται, κατόπιν της χρήσης μηχανικών μέσων, με την αφαίρεση κρέατος από οστά που φέρουν σάρκα μετά την αποστέωση ή από σφάγια πουλερικών δεν πρέπει να χαρακτηρίζεται ως «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας» κατά την έννοια του εν λόγω σημείου 1.14 παρά μόνο όταν η χρησιμοποιούμενη μέθοδος οδηγεί σε σημαντική απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών, ενώ ο χαρακτηρισμός «παρασκευάσματα κρέατος» κατά την έννοια του εν λόγω σημείου 1.15 πρέπει να προτιμάται όταν η απώλεια ή μεταβολή αυτή δεν είναι σημαντική. Εφόσον γίνει δεκτή αυτή η ερμηνεία, το αιτούν δικαστήριο θέτει επίσης το ερώτημα ποιος είναι ο απαιτούμενος βαθμός μεταβολής ή απώλειας, για να μπορεί να θεωρηθεί σημαντική η μεταβολή ή απώλεια αυτή, και ποια μέθοδος πρέπει να χρησιμοποιείται για να εξακριβώνεται κατά πόσον έχει επιτευχθεί ο απαιτούμενος αυτός βαθμός.
- 41 Επιβάλλεται ευθύς εξαρχής η διαπίστωση ότι ο ορισμός της έννοιας «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», ο οποίος περιλαμβάνεται στο παράρτημα I, σημείο 1.14, του κανονισμού 853/2004, στηρίζεται σε τρία κριτήρια, τα οποία τίθενται σωρευτικώς και πρέπει να ερμηνευτούν σε συνδυασμό μεταξύ τους, δηλαδή, πρώτον, στη χρησιμοποίηση οστών από τα οποία έχουν αποχωριστεί ολόκληροι οι μύες ή σφαγίων πουλερικών στα οποία παραμένει ακόμη προσκολλημένο κρέας, δεύτερον, στη χρήση μηχανικών μέσων για τον διαχωρισμό και τη λήψη του κρέατος αυτού και, τρίτον, στη μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών του λαμβανόμενου κρέατος αυτού λόγω της χρήσης των μηχανικών αυτών μέσων. Ειδικότερα, ο ορισμός αυτός δεν κάνει καμία διάκριση ως προς τον βαθμό απώλειας ή μεταβολής της δομής των μυϊκών ινών, οπότε οποιαδήποτε απώλεια ή μεταβολή της δομής αυτής λαμβάνεται υπόψη στο πλαίσιο του ορισμού αυτού.
- 42 Επομένως, κάθε προϊόν κρέατος που ανταποκρίνεται στα τρία αυτά κριτήρια πρέπει να χαρακτηρίζεται ως «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», ανεξάρτητα από τον βαθμό απώλειας ή μεταβολής της δομής των μυϊκών ινών, εφόσον η απώλεια ή μεταβολή αυτή είναι, λόγω των χρησιμοποιούμενων μέσων, μεγαλύτερη από αυτή που είναι τελείως εντοπισμένη στο σημείο τεμαχισμού.
- 43 Συγκεκριμένα, το τρίτο αυτό κριτήριο καθιστά δυνατή, σε περίπτωση χρήσης μηχανικών μέσων, τη διάκριση του «μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος», κατά την έννοια του παραρτήματος I, σημείο 1.14, του κανονισμού 853/2004, από το προϊόν που λαμβάνεται με τον τεμαχισμό ολόκληρων μυών και στο οποίο δεν εμφανίζεται καμία γενικότερη απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών, αλλά μόνο απώλεια ή μεταβολή της δομής αυτής τελείως εντοπισμένη στο σημείο του τεμαχισμού. Επομένως, ορθώς τα στήθη κοτόπουλου που αποκόπτονται από το σφάγιο του ζώου με μηχανικά μέσα δεν αποτελούν μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας.
- 44 Όσον αφορά τα προϊόντα που ανταποκρίνονται στα κριτήρια αυτά και άρα καλύπτονται από τον ορισμό του «μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος», ο κανονισμός 853/2004 δεν κάνει καμία άλλη διάκριση, πέρα από αυτή που προκύπτει από το παράρτημα III, τμήμα V, κεφάλαιο III, σημεία 3 και 4.



- 45 Η διάκριση αυτή αφορά, πρώτον, το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας που αναφέρεται στο εν λόγω σημείο 3 και το οποίο παράγεται με τεχνικές οι οποίες δεν αλλοιώνουν τη δομή των οστών που χρησιμοποιούνται αμέσως μετά από την αφαίρεση ολόκληρων των μυών που εκφύονταν από ή προσφύονταν στα οστά αυτά, υπό την προϋπόθεση ότι το λαμβανόμενο προϊόν έχει περιεκτικότητα σε ασβέστιο που δεν διαφέρει πολύ από την αντίστοιχη περιεκτικότητα του κιμά και πληροί τα μικροβιολογικά κριτήρια που ισχύουν για τον κιμά.
- 46 Αυτό το είδος προϊόντων, το οποίο αποτελεί μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας που λαμβάνεται, όπως και τα επίμαχα στην υπόθεση της κύριας δίκης προϊόντα, με μέθοδο που χρησιμοποιεί χαμηλή πίεση, μπορεί, κατ' εξαίρεση, να χρησιμοποιείται σε ορισμένα «παρασκευάσματα κρέατος», κατά την έννοια του παραρτήματος I, σημείο 1.15, του κανονισμού 853/2004, δηλαδή στα παρασκευάσματα που προορίζονται να υποβληθούν σε θερμική επεξεργασία πριν καταναλωθούν, ενώ, σύμφωνα με τον ορισμό που δίδεται στα παρασκευάσματα αυτά στο εν λόγω σημείο 1.15, τα παρασκευάσματα κρέατος δεν επιτρέπεται καταρχήν να προέρχονται παρά μόνο από νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει μετατραπεί σε τεμάχια, δηλαδή από κρέας προερχόμενο από ολόκληρους μυς και όχι από υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά. Το ίδιο αυτό είδος προϊόντων μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται σε όλα τα «προϊόντα με βάση το κρέας», κατά την έννοια του σημείου 7.1 του εν λόγω παραρτήματος.
- 47 Η διάκριση αυτή αφορά, δεύτερον, το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας που αναφέρεται στο παράρτημα III, τμήμα V, κεφάλαιο III, σημείο 4, του κανονισμού 853/2004, το οποίο παράγεται με διαφορετικές τεχνικές και καλύπτει το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας που λαμβάνεται υπό υψηλή πίεση και το οποίο επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων προϊόντων με βάση το κρέας σε εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με τον κανονισμό 853/2004.
- 48 Αυτή η διάκριση που γίνεται στο παράρτημα III, τμήμα V, κεφάλαιο III, σημεία 3 και 4, του κανονισμού 853/2004 έχει αντίκτυπο στον ορισμό του «μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος» που περιλαμβάνεται στο παράρτημα I, σημείο 1.14, του κανονισμού αυτού, ειδικότερα στη φράση «που οδηγούν στην απώλεια ή τη μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών», καθόσον η διάκριση αυτή εντός της κατηγορίας των μηχανικώς διαχωρισμένων κρεάτων και η φράση αυτή, η οποία περιλαμβάνεται στον ορισμό αυτής της κατηγορίας προϊόντων, προστέθηκαν στον εν λόγω κανονισμό κατά το ίδιο χρονικό σημείο της διαδικασίας κατάρτισης του κανονισμού αυτού. Συγκεκριμένα, η χρήση της λέξης «μεταβολή» στον ορισμό αυτό σημαίνει ότι τα προϊόντα που λαμβάνονται με τη χρήση μεθόδων μηχανικού διαχωρισμού που λειτουργούν υπό χαμηλή πίεση καλύπτονται οπωσδήποτε από τον εν λόγω ορισμό.
- 49 Αυτό το σύστημα υπαγωγής όλων των μηχανικώς διαχωρισμένων κρεάτων σε μια ενιαία κατηγορία, η οποία υποδιαιρείται σε δύο υποκατηγορίες προϊόντων που ενέχουν διαφορετικούς κινδύνους για την υγεία και προορίζονται συνεπώς για διαφορετικές χρήσεις, διασαφηνίζεται στην αιτιολογική σκέψη 20 του κανονισμού 853/2004, η οποία επίσης προστέθηκε στον κανονισμό στο ίδιο στάδιο της κατάρτισής του. Κατά την αιτιολογική αυτή σκέψη, αφενός ο ορισμός αυτής της κατηγορίας προϊόντων πρέπει να είναι γενικός και ευέλικτος, ώστε να καλύπτει όλες τις μεθόδους μηχανικού διαχωρισμού και να παραμένει επίκαιρος, παρά την ταχεία εξέλιξη της τεχνολογίας στον τομέα αυτό, αφετέρου οι τεχνικές απαιτήσεις πρέπει να διαφέρουν ανάλογα με την αξιολόγηση των κινδύνων που ενέχει το προϊόν που προκύπτει από τις διάφορες μεθόδους.
- 50 Η αιτιολογική αυτή σκέψη, η οποία διασαφηνίζει πλήρως τη βούληση του νομοθέτη της Ένωσης, είναι επαρκής απόδειξη του ότι ο νομοθέτης αυτός έλαβε υπόψη του ευθύς εξαρχής το ενδεχόμενο να επινοηθούν νέες μέθοδοι για την παραγωγή μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος υπό χαμηλή πίεση, όπως είναι ενδεχομένως η μέθοδος που χρησιμοποιεί η προσφεύγουσα της κύριας δίκης, εφόσον βέβαια η μέθοδος αυτή εισάγει κάποια καινοτομία σε σχέση με τις μεθόδους που χρησιμοποιούν τεχνικές οι οποίες δεν αλλοιώνουν τη δομή των χρησιμοποιούμενων οστών και τις οποίες γνώριζε ο νομοθέτης αυτός κατά τον χρόνο της κατάρτισης του κανονισμού 853/2004.

- 51 Όσον αφορά το επιχείρημα της προσφεύγουσας της κύριας δίκης ότι κάθε απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών δεν συνεπάγεται κατ' ανάγκη ότι το προϊόν πρέπει να θεωρείται ως μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας, διότι για τον χαρακτηρισμό αυτό απαιτείται να είναι «σημαντική» αυτή η απώλεια ή μεταβολή της δομής, υπενθυμίζεται ότι ο χαρακτηρισμός «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», κατά το παράρτημα I, σημείο 1.14, του κανονισμού 853/2004, προκύπτει, όπως αναφέρθηκε παραπάνω στη σκέψη 41, από τον συνδυασμό τριών σωρευτικώς προβλεπόμενων κριτηρίων.
- 52 Αντίθετα, ο ίδιος ο ορισμός των «παρασκευασμάτων κρέατος» στο σημείο 1.15 του παραρτήματος I του κανονισμού 853/2004 αποκλείει τον χαρακτηρισμό ως «παρασκευασμάτων κρέατος» των προϊόντων που, όπως τα επίμαχα στην υπόθεση της κύριας δίκης προϊόντα, πληρούν τα κριτήρια του μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος.
- 53 Συναφώς επισημαίνεται ότι η παρασκευή μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος δεν προϋποθέτει καμία από τις δύο πράξεις που μνημονεύει ο ορισμός αυτός, δηλαδή ούτε την προσθήκη τροφίμων, καρυκευμάτων ή πρόσθετων υλών ούτε «μεταποίηση» κατά την έννοια του άρθρου 2, παράγραφος 1, στοιχείο ιγ', του κανονισμού 852/2004, και ότι, αντίθετα, ένα προϊόν όπως το επίμαχο στην υπόθεση της κύριας δίκης καλύπτεται από τον ορισμό των «μη μεταποιημένων προϊόντων» του άρθρου 2, παράγραφος 1, στοιχείο ιδ', του κανονισμού αυτού.
- 54 Επιπλέον, η έννοια «παρασκευάσματα κρέατος» έχει άμεση σχέση όχι με την έννοια «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», αλλά αφενός με τις έννοιες «νωπό κρέας» και «κιμάς κρέατος», που καλύπτουν τις μόνες καταρχήν πρώτες ύλες των οποίων επιτρέπεται η χρήση, και αφετέρου με την έννοια «προϊόντα με βάση το κρέας», που ορίζεται στο παράρτημα I, σημείο 7.1, του κανονισμού 853/2004 και η οποία συνδυάζεται με την έννοια «παρασκευάσματα κρέατος», σε περίπτωση μεταποίησης νωπού κρέατος που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη. Συγκεκριμένα, στην περίπτωση αυτή οι δύο αυτές τελευταίες έννοιες μπορούν να χρησιμοποιηθούν διαζευκτικά, διότι, ανάλογα με το αν η μέθοδος μεταποίησης του νωπού κρέατος μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και εξαφανίζει συνεπώς τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος ή δεν προξενεί τέτοια μεταβολή, το λαμβανόμενο προϊόν αποτελεί είτε προϊόν με βάση το κρέας είτε παρασκεύασμα κρέατος.
- 55 Εξάλλου, αποκλείεται επίσης ο χαρακτηρισμός προϊόντων όπως τα επίμαχα στην κύρια δίκη ως «νωπού κρέατος» κατά την έννοια του παραρτήματος I, σημείο 1.10, του κανονισμού 853/2004, πράγμα που προτείνει η Γαλλική Κυβέρνηση. Συγκεκριμένα, τα προϊόντα αυτά, τα οποία, ανεξάρτητα από τα άλλα χαρακτηριστικά τους, συνίστανται σε πολύ μικρά τεμάχια κρέατος, δεν θα μπορούσαν να υπαχθούν παρά στην έννοια του «κιμά» που ορίζεται στο σημείο 1.13 του εν λόγω παραρτήματος, αλλά η υπαγωγή τους στην έννοια αυτή αποκλείεται δυνάμει του παραρτήματος III, τμήμα V, κεφάλαιο II, σημείο 1, στοιχείο γ', σημείο ιν, του κανονισμού αυτού, διότι πρόκειται για προϊόντα που λαμβάνονται από υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά.
- 56 Ανεξάρτητα από τις υγειονομικές απαιτήσεις που προβλέπει ο κανονισμός 853/2004, ο χαρακτηρισμός «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», κατά την έννοια του παραρτήματος I, σημείο 1.14, του κανονισμού αυτού, έχει επιπλέον, εφόσον πρόκειται για προϊόντα που λαμβάνονται με τη χρήση ορισμένης βιομηχανικής μεθόδου, συνέπειες από την άποψη αφενός του κανονισμού 999/2001, που αφορά τις μεταδοτικές σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες, και αφετέρου της οδηγίας 2000/13, η οποία αφορά, μεταξύ άλλων, την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων.
- 57 Ο χαρακτηρισμός αυτός σημαίνει συγκεκριμένα, πρώτον, ότι η μέθοδος αυτή δεν μπορεί, σύμφωνα με το παράρτημα V, σημείο 5, του κανονισμού 999/2001, ο οποίος αφορά τις μεταδοτικές σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες, να χρησιμοποιείται για τη μεταποίηση πρώτων υλών προερχόμενων από βοοειδή ή αιγοπρόβατα.
- 58 Αντίθετα από την άποψη που υποστήριξε επ' αυτού η προσφεύγουσα της κύριας δίκης, η εφαρμογή του χαρακτηρισμού αυτού σε προϊόντα όπως τα επίμαχα στην κύρια δίκη, με σκοπό τη συναγωγή του συμπεράσματος ότι απαγορεύεται η παραγωγή τους από πρώτες ύλες προερχόμενες από μηρυκαστικά,

συνιστά την πρακτική συνέπεια της βούλησης που έχει εκφράσει σαφώς ο νομοθέτης της Ένωσης στο πλαίσιο των μέτρων καταπολέμησης των νόσων αυτών. Από την αιτιολογική σκέψη 5 του κανονισμού 1923/2006, με την οποία προστέθηκε στον κανονισμό 999/2001 ο ορισμός του «μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος», προκύπτει συγκεκριμένα ότι ο εν λόγω νομοθέτης θέλησε να χρησιμοποιήσει και στον τομέα αυτό τον ορισμό που είχε χρησιμοποιηθεί προηγουμένως στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων στο πλαίσιο του κανονισμού 853/2004.

- 59 Εξάλλου, από την αιτιολογική σκέψη 11β του κανονισμού 999/2001 προκύπτει ότι ο νομοθέτης, κατά την έκδοση του κανονισμού αυτού, έλαβε υπόψη του, μεταξύ άλλων, το γεγονός ότι το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας μπορεί να περιέχει τμήματα οστών και περισστέου. Από δε την απόφαση περί παραπομπής προκύπτει ότι αυτό συμβαίνει και στην περίπτωση ενός προϊόντος όπως αυτό που παρασκευάζει η προσφεύγουσα της κύριας δίκης.
- 60 Δεύτερον, δυνάμει του παραρτήματος I της οδηγίας 2000/13, ο χαρακτηρισμός «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», υπό την έννοια του παραρτήματος I, σημείο 1.14, του κανονισμού 853/2004, συνεπάγεται την απαγόρευση χρήσης στην επισήμανση του οικείου προϊόντος της ένδειξης «κρέας (κρέατα) από» μαζί με την ονομασία του ζώου από το οποίο προέρχεται το προϊόν αυτό, οπότε για την περιγραφή του προϊόντος αυτού δεν μπορεί να χρησιμοποιείται παρά μόνο η ένδειξη «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας» μαζί με την ονομασία του ζώου από το οποίο προέρχεται το προϊόν αυτό.
- 61 Στο πλαίσιο της εν λόγω οδηγίας, η οποία, σύμφωνα με την αιτιολογική σκέψη της 6, βασίζεται, πριν απ' όλα, στην αρχή της πληροφόρησης και της προστασίας των καταναλωτών, η απαγόρευση αυτή συνιστά την εφαρμογή στην πράξη του γενικού κανόνα που προβλέπεται στο άρθρο 2, παράγραφος 1, στοιχείο α', σημείο i, της οδηγίας αυτής και σύμφωνα με τον οποίο η επισήμανση δεν πρέπει να είναι τέτοιας φύσης, ώστε να οδηγεί σε πλάνη τον αγοραστή ως προς τα χαρακτηριστικά του τροφίμου, και ιδίως ως προς τη φύση, την ταυτότητα, τις ιδιότητες, τη σύνθεση, την ποσότητα, τη διατηρησιμότητα, την καταγωγή ή προέλευση, τον τρόπο παρασκευής ή λήψης του τροφίμου αυτού.
- 62 Όπως δηλαδή προκύπτει από τις αιτιολογικές σκέψεις 1 και 7 της οδηγίας 2001/101, ο ορισμός του «κρέατος» που θεσπίστηκε με τον κανονισμό 853/2004 για λόγους υγιεινής και προστασίας της δημόσιας υγείας και καλύπτει όλα τα τμήματα των ζώων που είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση δεν ανταποκρίνεται στην αντίληψη που έχει ο καταναλωτής για το κρέας και δεν καθιστά δυνατή την ενημέρωσή του σχετικά με την πραγματική φύση των προϊόντων που καλύπτονται από τον ορισμό αυτό στο πλαίσιο του εν λόγω κανονισμού, οπότε το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας, το οποίο διαφέρει σημαντικά από την αντίληψη που έχει ο καταναλωτής για το «κρέας», πρέπει να εξαιρεθεί από το πεδίο που καλύπτει η τελευταία αυτή έννοια, όσον αφορά την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων.
- 63 Οι αιτιολογικές σκέψεις αυτές εκφράζουν τη διαπίστωση ότι το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας, μολονότι από τεχνική άποψη είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, εφόσον δεν προέρχεται από μηρυκαστικά, συνιστά πάντως ένα κατώτερης ποιότητας προϊόν, διότι αποτελείται από τα υπολείμματα κρέατος, λίπους και συνδετικού ιστού που έχουν εναπομείνει πάνω στα οστά μετά την αφαίρεση του περισσότερου κρέατος.
- 64 Το γεγονός ότι ένα προϊόν όπως αυτό που παράγει η προσφεύγουσα της κύριας δίκης, το οποίο είναι γνωστό στους ενδιαφερόμενους κύκλους της βιομηχανίας τροφίμων ως «κρέας Baader», «κρέας τριών χιλιοστών» ή «κρέας χωρίς τένοντες», έχει παρόμοια εμφάνιση με τον κιμά, από τον οποίο ο καταναλωτής δεν είναι εύκολο να το ξεχωρίσει, διότι το μείγμα των διαφόρων ιστών που λαμβάνεται κατά το πέρας της διαδικασίας παραγωγής δεν του δίνει αυτή τη δυνατότητα, αποτελεί στην πραγματικότητα, μολονότι η προσφεύγουσα το επικαλείται υπέρ της άποψής της ότι δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για το προϊόν της η ένδειξη «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», ένα παράδειγμα των περιπτώσεων σύγχυσης στην αποφυγή των οποίων αποσκοπούσε ο νομοθέτης της Ένωσης με την έκδοση της οδηγίας 2000/13.

- 65 Αν δηλαδή δεν επιβαλλόταν υποχρέωση ιδιαίτερης επισήμανσης για αυτό το κατώτερης ποιότητας προϊόν, η οποία να πληροφορεί σαφώς τους καταναλωτές, χωρίς καμία αμφισημία, ποια ακριβώς είναι η φύση του προϊόντος αυτού, αλλ' αντίθετα επιτρεπόταν η επισήμανσή του κατά τρόπο που να δημιουργεί την εντύπωση ότι πρόκειται για κρέας που υποστεί άλεσμα σε τεμάχια, όπως είναι ο κιμάς, δεν θα επιτυγχανόταν ένας βασικός σκοπός της οδηγίας αυτής, και συγκεκριμένα η διασφάλιση μιας λεπτομερούς επισήμανσης που αφορά την ακριβή φύση και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων και η οποία επιτρέπει στον καταναλωτή να προβαίνει στην επιλογή του με πλήρη επίγνωση, όπως εκτίθεται στην αιτιολογική σκέψη 8 της εν λόγω οδηγίας. Το ίδιο ισχύει, κατά μείζονα λόγο, όταν το προϊόν συνιστά συστατικό που δεν μπορεί να προσδιοριστεί από τον καταναλωτή.
- 66 Επιπλέον, αν δεν επιβαλλόταν υποχρέωση ιδιαίτερης επισήμανσης, το αποτέλεσμα θα ήταν να διακυβεύεται η επίτευξη του άλλου βασικού σκοπού της οδηγίας 2000/13, ο οποίος διακηρύσσεται στην αιτιολογική σκέψη 2 και συνίσταται στην πρόληψη των διαφορών στην επισήμανση των τροφίμων που θα μπορούσαν να εμποδίζουν την ελεύθερη κυκλοφορία των προϊόντων αυτών και να δημιουργούν άνισους όρους ανταγωνισμού.
- 67 Κατόπιν όλων των ανωτέρω σκέψεων, στα προδικαστικά ερωτήματα πρέπει να δοθεί η απάντηση ότι τα σημεία 1.14 και 1.15 του παραρτήματος I του κανονισμού 853/2004 πρέπει να ερμηνευθούν με την έννοια ότι το προϊόν που λαμβάνεται, κατόπιν της χρήσης μηχανικών μέσων, με την αφαίρεση κρέατος από οστά που φέρουν σάρκα μετά την αποστέωση ή από σφάγια πουλερικών πρέπει να χαρακτηρίζεται ως «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», κατά την έννοια του εν λόγω σημείου 1.14, εφόσον η χρησιμοποιούμενη μέθοδος οδηγεί σε μεγαλύτερη απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών από αυτή που είναι τελείως εντοπισμένη στο σημείο τεμαχισμού, ανεξάρτητα από το ότι η χρησιμοποιούμενη τεχνική μέθοδος δεν αλλοιώνει τη δομή των χρησιμοποιούμενων οστών. Το προϊόν αυτό δεν μπορεί να χαρακτηριστεί ως «παρασκευάσμα κρέατος» κατά την έννοια του εν λόγω σημείου 1.15.

#### **Επί των δικαστικών εξόδων**

- 68 Δεδομένου ότι η παρούσα διαδικασία έχει ως προς τους διαδίκους της κύριας δίκης τον χαρακτήρα παρεμπύπτοντος που ανέκυψε ενώπιον του εθνικού δικαστηρίου, σ' αυτό εναπόκειται να αποφανθεί επί των δικαστικών εξόδων. Τα έξοδα στα οποία υποβλήθηκαν όσοι υπέβαλαν παρατηρήσεις στο Δικαστήριο, πλην των ως άνω διαδίκων, δεν αποδίδονται.

Για τους λόγους αυτούς, το Δικαστήριο (δέκατο τμήμα) αποφαινεται:

**Τα σημεία 1.14 και 1.15 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, πρέπει να ερμηνευθούν με την έννοια ότι το προϊόν που λαμβάνεται, κατόπιν της χρήσης μηχανικών μέσων, με την αφαίρεση κρέατος από οστά που φέρουν σάρκα μετά την αποστέωση ή από σφάγια πουλερικών πρέπει να χαρακτηρίζεται ως «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», κατά την έννοια του εν λόγω σημείου 1.14, εφόσον η χρησιμοποιούμενη μέθοδος οδηγεί σε μεγαλύτερη απώλεια ή μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών από αυτή που είναι τελείως εντοπισμένη στο σημείο τεμαχισμού, ανεξάρτητα από το ότι η χρησιμοποιούμενη τεχνική μέθοδος δεν αλλοιώνει τη δομή των χρησιμοποιούμενων οστών. Το προϊόν αυτό δεν μπορεί να χαρακτηριστεί ως «παρασκευάσμα κρέατος» κατά την έννοια του εν λόγω σημείου 1.15.**

(υπογραφές)