



Συλλογή της Νομολογίας

Υπόθεση C-453/13

The Queen, κατόπιν αίτησης της:

**Newby Foods Ltd
κατά
Food Standards Agency**

[αίτηση του High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court)
για την έκδοση προδικαστικής απόφασης]

«Προστασία της υγείας — Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004 — Κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης — Παράρτημα I, 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»

Περίληψη — Απόφαση του Δικαστηρίου (δέκατο τμήμα) της 16ης Οκτωβρίου 2014

Δημόσια υγεία — Υγιεινή για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης — Προστασία των καταναλωτών — Επισήμανση και παρουσίαση των τροφίμων — Έννοια του όρου «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας» — Προϊόν που λαμβάνεται κατόπιν της αφαίρεσης του κρέατος από οστά που φέρουν σάρκα μετά την αποστέωση ή από σφάγια πουλερικών — Εμπίπτει — Προϋπόθεση

(Οδηγία 2000/13 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, παράρτημα I: κανονισμός 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, παράρτημα I, σημεία 1.14 και 1.15)

Τα σημεία 1.14 και 1.15 του παραρτήματος I του κανονισμού 853/2004, 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 «παρασκεύασμα κρέατος» κατά την έννοια του εν λόγω σημείου 1.15.

Πράγματι, ο ορισμός της έννοιας «μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας», ο οποίος περιλαμβάνεται στο παράρτημα I, σημείο 1.14, του εν λόγω κανονισμού, 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. 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.

(βλ. σκέψεις 41, 42, 67 και διατακτ.)