



## Kohtulahendite kogumik

EUROOPA KOHTU OTSUS (kümnes koda)

16. oktoober 2014\*

Tervise kaitse — Määrus (EÜ) nr 853/2004 — Loomset päritolu toidu hügieeni eeskirjad — I lisa punktid 1.14 ja 1.15 — Mõisted „lihamass” ja „lihavalmistised” — Määrus (EÜ) nr 999/2001 — Spongioossete entsefalopaatiate vältimine, kontroll ja likvideerimine — Tarbijakaitse — Direktiiv 2000/13/EÜ — Toidu märgistamine ja esitlemine

Kohtuasjas C-453/13,

mille ese on ELTL artikli 267 alusel High Court of Justice (England & Wales), Queen’s Bench Division’i (Administrative Court) (Ühendkuningriik) 7. augusti 2013. aasta otsusega esitatud eelotsusetaotlus, mis saabus Euroopa Kohtusse 12. augustil 2013, menetluses

**The Queen**, taotluse alusel, mille esitas:

**Newby Foods Ltd**,

*versus*

**Food Standards Agency**,

EUROOPA KOHUS (kümnes koda),

koosseisus: kohtunikud A. Rosas, koja presidendi E. Juhászi ülesannetes, ja D. Šváby (ettekandja),

kohtujurist: M. Szpunar,

kohtusekretär: A. Calot Escobar,

arvestades kirjalikku menetlust,

arvestades seisukohti, mille esitasid:

- Newby Foods Ltd, esindajad: *solicitor* T. Russ, *QC* H. Mercer ja *barrister* A. Legg,
- Ühendkuningriigi valitsus, esindaja: V. Kaye, keda abistas *barrister* J. Holmes,
- Saksamaa valitsus, esindajad: T. Henze ja A. Wiedmann,
- Prantsusmaa valitsus, esindajad: C. Candat ja D. Colas,
- Euroopa Komisjon, esindajad: D. Bianchi ja K. Skelly,

\* Kohtumenetluse keel: inglise.

arvestades pärast kohtujuristi ärakuulamist tehtud otsust lahendada kohtuasi ilma kohtujuristi ettepanekuta,

on teinud järgmise

### **otsuse**

- 1 Eelotsusetaotluses soovitakse teada, kuidas tõlgendada Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (ELT L 139, lk 55; ELT eriväljaanne 03/45, lk 14; parandused ELT eriväljaanne 03/46, lk 334 ja ELT 2013, L 160, lk 15), I lisa punkte 1.14 ja 1.15.
- 2 Taotlus on esitatud Newby Foods Ltd (edaspidi „Newby Foods”) ja Food Standards Agency (edaspidi „FSA”) vahelises vaidluses FSA poolt 4. aprillil 2012 avaldatud otsuse „Siiritud liha moratorium” (edaspidi „moratorium”) üle.

### **Liidu õigus**

*Loomset päritolu toidu hügieeni eeskirjad: määrus nr 853/2004*

- 3 Määrus nr 853/2004 sisaldab järgmisi põhjendusi:

„[...]

(2) Teatavate toiduainetega võivad kaasneda eriloomulised ohud inimtervisele, mis nõuab hügieeni erireeglite kehtestamist. Nii on see eelkõige loomset päritolu toiduainetega, mille puhul on tihti teatatud mikrobioloogiliste ja keemiliste ohtude esinemisest neis.

[...]

(9) Uuestisõnastamise peaesmärkideks on tagada kõrgetasemeline tarbijakaitse toiduohutuse valdkonnas, eelkõige kogu ühenduse toidukäitlejatele samade eeskirjade kehtestamise abil, ning kindlustada loomset päritolu toodete siseturu nõuetekohane toimimine, aidates seeläbi kaasa ühtse põllumajanduspoliitika eesmärkide saavutamisele.

[...]

(20) Lihamassi mõiste peaks olema üldine ja hõlmama kõiki mehaanilisi konditustamismeetodeid. Kiired tehnoloogilised arengud selles vallas tähendavad, et on asjakohane kasutada paindlikku mõistet. Lihamassile esitatavad tehnilised nõuded peaksid siiski erinema olenevalt erinevate meetodite tulemusena saadud toodetele antavast riskihinnangust.

[...]”

- 4 Loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad, mille kehtestamine on määruse nr 853/2004 ese, sisalduvad määruse II lisas ja järgnevates lisades. Esmalt on I lisas ette nähtud määratlused, mille hulka kuuluvad ka järgmised määratlused:

„[...]

## 1. Liha

1.1. *Liha* – punktides 1.2–1.8 osutatud loomade söödavad osad, sealhulgas veri. [...]

1.10. *Värske liha* – liha, millele pole rakendatud muud säilitusprotsessi peale jahutamise, külmutamise või kiirkülmutamise, sealhulgas vaakumpakendatud või kontrollitud rõhu all pakendatud liha. [...]

1.13. *Hakkliha* – konditustatud liha, mis on hakitud osakesteks ja sisaldab vähem kui 1% soola.

1.14. *Lihamass* – toode, mis on saadud liha eraldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või linnurümpadelt, kasutades mehaanilisi vahendeid, mille tulemuseks on lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine.

1.15. *Lihavalmistised* – värske liha, sealhulgas osakesteks tükeldatud liha, millele on lisatud toiduaineid, maitseaineid või lisaaineid või mida on töödeldud viisil, millest ei piisa liha sisemiste lihaskiude struktuuri muutmiseks ja seega värske liha omaduste kaotamiseks. [...]

## 7. Töödeldud tooted

7.1. *Lihatooted* – liha töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused, mille pinnalõige näitab, et tootel puuduvad värske liha iseloomulikud omadused. [...]"

- 5 Vastavalt määruse nr 853/2004 artikli 2 punktile 2 on kõnealusele määrusele kohaldatavad ka Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta (ELT L 139, lk 1; ELT eriväljaanne 13/34, lk 319) artiklis 2 sätestatud mõisted; selle artikli lõige 1 sisaldab järgmisi määratlusi:

„[...]

m) *töötlemine* – mis tahes algset toodet oluliselt muutev tegevus, sealhulgas kuumutamine, suitsutamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, ekstraheerimine, ekstrudeerimine või nende protsesside kombinatsioon;

n) *töötlemata tooted* – töötlemata toidud, sealhulgas jaotatud, irrutatud, raiutud, viilutatud, konditustatud, hakitud, nülitud, peenestatud, lõigatud, puhastatud, trimmitud, kooritud, jahvatatud, jahutatud, külmutatud, sügavkülmutatud või sulatatud;

o) *töödeldud tooted* – töötlemata toodete töötlemise tulemusena saadavad toiduained. Nimetatud tooted võivad sisaldada koostisosi, mis on vajalikud nende tootmiseks või spetsiifiliste omaduste tekitamiseks.”

- 6 Määruse nr 853/2004 III lisa V jao peatükkides II ja III on vastavalt kindlaks määratud erinõuded hakkliha, lihavalmististe või lihamassi toorainele ja hügieenile tootmise ajal ja järel:

„II peatükk: nõuded toorainele [...]

1. Hakkliha valmistamiseks kasutatav tooraine peab vastama järgmistele nõuetele:

- a) see peab vastama värsele lihale esitatavatele nõuetele;
- b) see peab olema pärit skeletilihastest, sealhulgas neile kinnituvad rasvkoed;

- c) see ei tohi olla pärit:
  - i) lõikamis- ja trimmingujääkidest (välja arvatud tervelt lõigatud lihased);
  - ii) lihamassist;
  - iii) luuosakesi või nahka sisaldavast lihast  
või
  - iv) pea lihastest, välja arvatud mälumislihased, linea alba lihasteta osa, randme- ja põiaapiirkond, luukaaped ja vahelihaskoed (välja arvatud kui serooskest on eemaldatud).

2. Järgmist liha võib kasutada lihavalmististe valmistamiseks:

- a) värske liha;
- b) punkti 1 nõuetele vastav liha  
ja
- c) kui lihavalmistis pole selgelt ette nähtud tarbimiseks ilma, et seda esmalt kuumtöödeldaks:
  - i) punkti 1, välja arvatud punkti 1 alapunkti c alapunkti i nõuetele vastava liha hakkimisel või purustamisel saadud liha;  
ja
  - ii) III peatüki punkti 3 alapunkti d nõuetele vastav lihamass.

3. Lihamassi tootmiseks kasutatav tooraine peab vastama järgmistele nõuetele:

- a) See peab vastama värsketele lihale esitatavatele nõuetele;
- b) Järgmist materjali ei tohi kasutada lihamassi tootmiseks:
  - i) kodu lindude puhul jalad, kaelanahk ja pea  
ja
  - ii) teiste loomade puhul pea, põidade, saba-, kintsu-, sääre-, pind-, õlavarre-, kodar- ja küünarluud.

III peatükk: hügieen tootmise ajal ja järel [...]

2. Hakkliha ja lihavalmististe tootmisele kohaldatakse järgmisi nõudeid.

- a) välja arvatud kui pädev asutus lubab liha konditustada vahetult enne hakkimist, tuleb hakkliha või lihavalmististe valmistamiseks kasutatav külmutatud või sügavkülmutatud liha konditustada enne külmutamist. Seda võib ladustada üksnes piiratud ajaks.

- b) Jahutatud lihast valmistatav hakkliha tuleb valmistada järgmiselt:
  - i) kodulindude puhul hiljemalt kolme päeva jooksul nende tapmisest alates;
  - ii) muude loomade puhul, välja arvatud kodulinnud, hiljemalt kuue päeva jooksul nende tapmisest alatesvõi
  - iii) vaakumpakendatud konditustatud veise- ja vasikaliha puhul hiljemalt 15 päeva jooksul pärast loomade tapmist.
- c) Hakkliha ja lihavalmistised tuleb pärast tootmist viivitamata pakendada või pakkida ning:
  - i) jahutada sisetemperatuurini mitte üle 2 °C hakkliha puhul ja 4 °C lihavalmististe puhulvõi
  - ii) külmutada sisetemperatuurini mitte üle – 18 °C.

Neid temperatuuritingimusi tuleb säilitada ladustamise ja transpordi ajal.

3. Järgmisi nõudeid kohaldatakse sellise lihamassi tootmise ja kasutamise suhtes, mille tootmisel on kasutatud lihamassi tootmiseks kasutatava kondi struktuuri mittemoonutavaid tehnoloogiaid ja mille kaltsiumisisaldus pole oluliselt kõrgem hakkliha omast.
- a) Samal territooriumil paiknevast tapamajast pärit konditustamise tooraine ei tohi olla üle seitsme päeva vana; muul juhul ei tohi konditustamise tooraine olla üle viie päeva vana. Kodulindude rümbad ei tohi siiski olla üle kolme päeva vanad.
  - b) Mehaaniline eraldamine peab toimuma vahetult pärast konditustamist.
  - c) Kui lihamassi ei kasutata vahetult pärast omandamist, tuleb see pakendada või pakkida ja seejärel jahutada temperatuurini mitte üle 2 °C või külmutada sisetemperatuurini mitte üle – 18 °C. Neid temperatuurinõudeid tuleb säilitada ladustamise ja transpordi ajal.
  - d) Kui toidukäitleja on teinud analüüse, mis näitavad, et lihamass vastab hakkliha mikrobioloogilistele kriteeriumidele, mis on kehtestatud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004, võib seda kasutada lihavalmististes, mis selgelt pole kavandatud tarbimiseks ilma eelneva kuumtötluseta, ja lihatoodetes.
  - e) Lihamassi, mille puhul pole näidatud vastavus punkti d kriteeriumidele, võib kasutada üksnes kuumtöödeldud lihatoodete valmistamiseks käesoleva määrusega kooskõlas tunnustatud ettevõtetes.
4. Järgmisi nõudeid kohaldatakse sellise lihamassi tootmise ja kasutamise suhtes, mis on toodetud punktis 3 nimetatud tehnoloogiaid kasutades.
- a) Samal territooriumil paiknevast tapamajast pärit konditustamise tooraine ei tohi olla üle seitsme päeva vana; muul juhul ei tohi konditustamise tooraine olla üle viie päeva vana. Kodulindude rümbad ei tohi siiski olla üle kolme päeva vanad.

- b) Kui mehaaniline eraldamine ei toimu vahetult pärast konditustamist, tuleb lihaga kaetud kondid ladustada ja transportida temperatuuril mitte üle 2 °C või külmutamise korral temperatuuril mitte üle – 18 °C.
  - c) Külmutatud rümpadelt saadud lihaga kaetud konte ei tohi uuesti külmutada.
  - d) Kui lihamassi ei kasutata ühe tunni jooksul alates selle omandamisest, tuleb see viivitamata jahutada temperatuurini mitte üle 2 °C.
  - e) Kui lihamassi jahutamise järel ei töödelda 24 tunni jooksul, tuleb see külmutada 12 tunni jooksul alates tootmisest ja see peab saavutama sisetemperatuuri mitte üle – 18 °C kuue tunni jooksul.
  - f) Külmutatud lihamass tuleb enne ladustamist või transporti pakkida või pakendada, seda ei tohi ladustada kauem kui kolm kuud ning seda tuleb ladustamise ja transpordi ajal säilitada temperatuuril – 18 °C.
  - g) Lihamassi võib kasutada üksnes kuumtöödeldud lihatoodete valmistamiseks käesoleva määrusega kooskõlas tunnustatud ettevõtetes. [...]"
- 7 Enne määruse nr 853/2004 jõustumist reguleeris lihamassi tootmise tervishoiualaseid aspekte nõukogu 26. juuni 1964. aasta direktiiv 64/433/EMÜ ühendusesisest värske lihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta (EÜT 1964, 121, lk 2012), mida muudeti viimati nõukogu 22. juuni 1995. aasta direktiiviga 95/23/EÜ (EÜT L 243, lk 7; ELT eriväljaanne 03/18, lk 224). Määruse artikli 2 punktis c ja artikli 6 lõike 1 punktis c oli lihamass määratletud kui „lihaga kaetud kontidelt, välja arvatud koljuluudelt, randme- ja põialiigestest allpool asuvatelt jäseseosadelt ning sigade puhul sabaluudelt mehhaanilisel viisil saadud liha, mis on ette nähtud vastavalt [nõukogu 21. detsembri 1976. aasta] direktiivi 77/99/EMÜ [lihatoodete ja teatavate muude loomsete saaduste tootmist ja turustamist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta; EÜT 1977, L 26, lk 85 (nõukogu 10. veebruari 1992. aasta direktiiviga 92/5/EMÜ (EÜT L 57, lk 1) muudetud ja ajakohastatud redaktsioonis)] artiklile 6 tunnustatud ettevõtetele” ja mida peab viimati nimetatud direktiivis ette nähtu kohaselt kuumtöötlemata.

*Toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevad õigusnormid: direktiiv 2000/13/EÜ*

- 8 Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiiv 2000/13/EÜ toiduainete märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (EÜT L 109, lk 29; ELT eriväljaanne 15/05, lk 75), muudetud komisjoni 26. novembri 2001. aasta direktiiviga 2001/101/EÜ (EÜT L 310, lk 19; ELT eriväljaanne 15/06, lk 330; edaspidi „direktiiv 2000/13”), sisaldab eelkõige järgmisi põhjendusi:
- „[...]
- (2) Erisused toidu märgistamist käsitlevates liikmesriikide õigus- ja haldusnormides võivad takistada nende toodete vaba ringlust ning luua ebavõrdseid konkurentsitingimusi.
- [...]
- (6) Toidu märgistamise eeskirjade puhul tuleks esmajoones silmas pidada tarbija teavitamise ja kaitsmise vajadust.
- [...]

(8) Toote täpset olemust ning omadusi väljendav üksikasjalik märgistamine annab tarbijale võimaluse teha teabel põhinev valik ning on kõige asjakohasem, sest sisaldab kõige vähem vabakaubandust takistavaid asjaolusid.

[...]

(14) Märgistamiseeskirjadega tuleks keelata ka sellise info kasutamine, mis võib ostjat eksitada [...]

[...]”

9 Direktiivi 2000/13 artikli 2 lõikes 1 on ette nähtud:

„Märgistus ja selle meetodid ei tohi:

a) olla ostjat olulisel määral eksitavad, eelkõige:

i) seoses toidu selliste iseloomulike tunnustega nagu toidu olemus, määratletus, omadused, koostis, kogus, säilivus, päritolu- ja lähteriik, valmistus- või tootmismeetod;

[...]”

10 Direktiivi I lisa kohaselt vastab nimetus „...liha” koostisosana liha sisaldavate toodete märgistamisel ja esitlemisel järgmisele määratlusele:

„Imetajate ja linnuliikide toidukõlblikuks tunnistatud skeletilihased [...] koos neis sisalduvate või luudele kinnitunud kudede, kui rasva üldsisaldus ja sidekoesisaldus ei ületa allpool esitatud väärtusi ja kui liha on muu toidu koostisosa. Kõnealuse määratlusega ei hõlmata tooteid, mis on hõlmatud ühenduse määratlusega „lihamass”.

[...]”

11 Kõnealuse määratluse lisamist selgitatakse direktiivi 2001/101 järgmistes põhjendustes:

„(1) [...] liha määratlus, mis on koostatud hügieeni huvides ja rahva tervise kaitse eesmärkidel [...] hõlmab kõiki loomade osi, mis on kõlblikud inimtoiduks. Kõnealune määratlus ei vasta siiski tarbija arusaamale lihast ning ei teavita tarbijaid mõistega „liha” tähistatud toote tõelisest olemusest.

[...]

(7) Lihamass ei ühti tarbijate arusaamaga lihast. Seepärast tuleks lihamass kõnealuse määratlusega hõlmamata jätta.

(8) Seega tuleks seda tähistada nimetusega „lihamass” ning loomaliigi nimega vastavalt direktiivi 2000/13/EÜ artikli 6 lõikes 6 sätestatud eeskirjale. Kõnealust märgistamiseeskirja kohaldatakse ühenduse määratlusega „lihamass” hõlmatud toodete suhtes.

[...]”

12 Alates 13. detsembrist 2014 asendab direktiivi 2000/13 Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määrus (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu

direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, lk 18), nagu on sätestatud määruse nr 1169/2011 artiklites 53 ja 55.

- 13 Ka on nimetatud määruse VII lisa punktis 17 võetud üle direktiivi 2000/13 I lisa sisalduva nimetuse „liha” määratlus ja VII lisa punktis 18 on täpsustatud, et „[i]gat sorti tooted, mis vastavad „lihamassi” määratlusele” peavad olema tähistatud nimetusega „„lihamass” ja asjaomaste loomaliikide nimetus[ega]”; ingliskeelse märgistuse puhul võib selle märgistuse asendada koostisosa üldnimetusega asjaomase loomaliigi puhul.

*Transmissiivseid spongioosseid entsefalopaatiad käsitlevad õigusnormid: määrus (EÜ) nr 999/2001*

- 14 Määruse nr 853/2004 I lisa punktis 1.14 määratletud mõiste „lihamass” vastab ühtlasi Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. mai 2001. aasta määruse (EÜ) nr 999/2001, millega sätestatakse teatavate transmissiivsete spongioossete entsefalopaatiate vältimise, kontrolli ja likvideerimise eeskirjad (EÜT L 147, lk 1; ELT eriväljaanne 03/32, lk 289), mida on muudetud komisjoni 25. juuni 2007. aasta määrusega (EÜ) nr 722/2007 (ELT L 164, lk 7, edaspidi „määrus nr 999/2001”), artikli 3 punktis n olevale määratlusele, kuid viimati nimetatud määratluses ei ole – tulenevalt selle eesmärgist – nimetatud lihamassi toorainete hulgas linnurümpasid.
- 15 Euroopa Parlamendi ja nõukogu 18. detsembri 2006. aasta määruse (EÜ) nr 1923/2006, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 999/2001 (ELT L 404, lk 1) ja millega kõnealune määratlus määrusse nr 999/2001 sisse viidi, põhjendus 5 on sõnastatud nii:

„Ühenduse õigusaktide selguse huvides on asjakohane selgitada, et mõistet „lihamass”, mis on sätestatud muudes toidu ohutust käsitlevates ühenduse õigusaktides, tuleks määruses (EÜ) nr 999/2001 kohaldada seoses TSE [transmissiivsed spongioossed entsefalopaatiad] likvideerimise meetmetega.”

- 16 Määruse nr 999/2001 põhjenduses 11b on nähtud ette:

„Lihamass saadakse liha kontidelt eemaldamisel nii, et lihaskiu struktuur hävib või muundub. Lihamass võib sisaldada kondi- ja luuümbrise tükke. Seega ei ole lihamass võrreldav tavalise lihaga. Järelikult tuleks selle kasutamine inimtoiduks üle vaadata.”

- 17 Määruse nr 999/2001 V lisa punktis 5 on sätestatud:

„Olenemata artikli 5 lõikes 2 osutatud individuaalsetest otsustest ning erandina artikli 9 lõikest 3 on kõigis liikmesriikides keelatud veiste, lammaste ja kitsede kondiga liha või kontide kasutamine lihamassi valmistamiseks.”

### **Põhikohtuasi ja eelotsuse küsimused**

- 18 2003. aastal avaldatud juhistes selgitas FSA seoses „siiritud lihaks” kutsutava tootega järgmist:

„Tooteid, mis on saadud mehaanilisel konditustamisel, mille käigus eraldatakse lihalõikmed lihaga kaetud kontidelt või rümpadelt sõltumata sellest, kas algsed lihaskiud olid eelnevalt eemaldatud või mitte, nii et lihaskiu struktuur jääb sisuliselt terveks, ei käsitata [lihamassina]. Niisugust liha võib seejärel siirida ja sel võib olla peeneks hakitud liha välimus.

Neid tooteid võib käsitada lihana ja võtta [koostisosade koguste] näitamisel arvesse.”



19 Juhistest hiljem, 2010. aastal avaldatud juhenddokumendis andis sama asutus „siiritud liha” ja „lihamassi” eristamiseks järgmised juhised:

- „1. Siiritud liha on liha, millelt on eemaldatud sooned ja kõõlused. Siiritud liha saadakse eelkõige liha ette valmistades [(see tähendab lihatükki puhastades, eraldades sellelt mittesöödavad osad)] või eraldades lihast kondid.
2. Seda toodetakse lihalõikmeid või lihaga kaetud konte läbi madalsurvemasina lastes, mis ilmselt säilitab lihaskiu struktuuri. Teatavad masinad eraldavad lihast konte ja sooni ühe protsessina, teistes masinates toimub see kahes staadiumis. Saadud toodet tuntakse lihana, mis on toodetud nn Baaderi tehnoloogiat kasutades, 3 mm lihana või siiritud lihana. Käesolevas dokumendis kasutatakse väljendit „siiritud liha”. [...] Tundub, et nimetatud toode on hõlmatud (määruse nr 853/2004 I lisa punkti 1.15) määratlusega, mis sisaldab „värsk[e]t liha, sealhulgas osakesteks tükeldatud liha [...] või mida on töödeldud viisil, millest ei piisa liha sisemiste lihaskiudude struktuuri muutmiseks ja seega värsk[e] liha omaduste kaotamiseks”. Kuna lihaskiudude struktuur säilib, ei kuulu toode määruses nr 853/2004 defineeritud [lihamassi] määratluse alla (mille puhul on mehaaniliste vahendite kasutamise tulemuseks lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine). Siiritud liha ei tehta ka liha tükeldades, vaid seda toodetakse surve all, seega ei saa seda käsitada hakklihana.

[...]

4. [...] [Lihamass] erineb lihavalmististest ja siiritud lihast ja neid ei tohi omavahel segi ajada.

[...]

6. Kui siiritud liha tootmisel liha kontidelt eemaldamiseks (vt punkt 2) kasutatav rõhk on liiga kõrge, võib saadud toodet käsitada [lihamassina]. Mikroskoobiuringu abil on võimalik kindlaks teha, kas lihaskiu sisemine struktuur on hävinud või muundunud ja seega otsustada, kas toode kuulub [lihamassi] määratluse alla. Kui toode on klassifitseeritud [lihamassiks], ei ole seda võimalik kvalifitseerida ümber lihavalmistiseks või siiritud lihaks.

#### Lihaskiu struktuuri määratlus

7. Lihavalmististe ja [lihamassi] määratlustes toiduhügieeni reguleerivates määrustes ei ole antud selgeid juhtnõore „lihaskiu struktuuri hävimise ja muundumise” tähenduse kohta ega selle kohta, mil määral peab see olema muundunud või hävinud selleks, et toode ei oleks enam „värsk[e] liha” ja muutuks [lihamassiks]. [Euroopa] Komisjonile hiljuti saadetud teabenõuded viitavad sellele, et toode klassifitseeritakse [lihamassina] „liha” lihaskiu struktuuri ükskõik millise muundumise korral konditustamise käigus [...]
8. Peab rõhutama, et üldiselt uuritakse mikroskoobi all kõiki sea-, kana- ja kalkunilihast valmistatud [lihamassi] proove. Samas võib lihaskiu struktuur muunduda isegi liha hakkimise ja 3 mm avadega perforatsioonilise läbimise käigus. Läbi avade surutud toode näeb välja nagu tavaline hakkliha. Järelikult võimaldab ka mikroskoobiuring hinnata klassifitseerimisel toote sobivust üksnes subjektiivselt. [...]

#### Siiritud liha ja [lihamassi] kindlaks tegemine

10. Toidukäitleja [...] kohustus on tõendada [...], et tema toode [...] vastab siiritud lihale esitatavatele tingimustele ja eelkõige neile, milles on ette nähtud, et toote lihaskiu struktuur ei ole hävinud ega muundunud. Lihaskiu struktuuri hävimise määra uurimine mikroskoobi all võib aidata tuvastada, kas toode kuulub määratluse „lihavalmistis” alla ja seda võib käsitada siiritud lihana või peab seda

kvalifitseerima [lihamassiks]. Kui toidukäitleja ei suuda tõendada, et tegemist on siiritud lihaga, võib seda toodet tulenevalt liidu seadusandlusest [transmissiivsete spongioosete entsefalopaatiate kohta] pidada ebaseaduslikuks juhul, kui toode on valmistatud veiste, lammaste ja kitsede lihast [...]

[...]

20. Praeguses õiguslikus olukorras on veiste, lammaste ja kitsede kontidelt siiritud liha tootmine seaduslik, juhul kui tootmisprotsessis ei kasutata määratletud riskiteguriga materjali. [Lihamassi] tootmine samadelt kontidelt on ebaseaduslik.”
- 20 Newby Foods sai 2006. aastal FSA-lt loa toota „siiritud lambaliha” ja 2008. aastal loa „siiritud loomaliha” tootmiseks.
- 21 Eelotsusetaotluse esitanud kohus märgib, et Newby Foods on välja töötanud masina, mille abil saab pärast suuremate lihatükkide äralõikamist järelejäänud lihajääke kontidelt eemaldada ilma konte purustamata ja liha vedeldamata. Varasematest kõrge survega töötavatest masinatest, mis muutis koejäädid viskoosseks pastaks, eristub kõnealune masin seeläbi, et ta töötab peamiselt hõõrdejõudu kasutades. Nii saadud toode, mis tootmise esimese staadiumi lõpus läbib 10 mm läbimõõduga avadega perforeeritud aluse, liigub seejärel läbi järgmise masina, mis hakib liha, surudes selle läbi 3 mm läbimõõduga avadega filtri. Seda toodet, mis sarnaneb tavalise hakklihaga, turustatakse Ühendkuningriigis „siiritud lihana”. Siiritud liha erineb väliselt oluliselt kõrgsurveprotsessi tulemusel tekkivast lihamassist. Põhikohtuasja kaebaja sõnul ei peaks keegi tema masina abil saadud toodet muuks kui lihaks.
- 22 Põhikohtuasja kaebaja leiab, et tema toodetud „siiritud liha” sisaldab väga harva kondiosi, luuümbrist või luuüdi, kuigi ei saa välistada väikeste luukildude juhuslikku esinemist.
- 23 Põhikohtuasja kaebaja ja FSA on seisukohal (viidates käesoleva otsuse punktides 18 ja 19 mainitud dokumentidele), et sel viisil saadud toode ei vasta lihamassi määratlusele määruse nr 853/2004 tähenduses, sest lihaskiu struktuur ei ole „märkimisväärselt” hävinud või muundunud, see tähendab, et värske liha tunnused ei ole muundudes piisavalt vähenenud. Pigem tuleks see toode kvalifitseerida „lihavalmististeks” määruse I lisa punkti 1.15. tähenduses.
- 24 Newby Foods arvates tähendaks see inimtoiduks sobiva värske liha tõsist raiskamist, kui lubada kõnealust toodet turustada üksnes lihamassina. Eelotsusetaotluse esitanud kohus lisab, et see tooks kaasa toote kaubandusliku väärtuse olulise vähenemise. Ta märgib veel, et niisuguse kvalifikatsiooni aluseks on kolm edasist tehnilist järeldust ja nimelt:
- keeld kasutada mäletsejaliste konte, mille kasutamine lihamassi tootmiseks ei ole määruse nr 999/2001 V lisa punkti 5 kohaselt seoses teatavatest transmissiivsetest spongioosetest entsefalopaatiatest tulenevate riskidega lubatud;
  - kohustus täita määruses nr 853/2004 ette nähtud spetsiifilisi nõudeid toormaterjali ja hügieeni kohta lihamassi tootmise ajal ja järel ja
  - keeld märgistada toodet „lihana”.
- 25 Eelotsusetaotluse esitanud kohtu sõnul võib lihaskiudude struktuur hävida või muunduda sama hästi skeletilihaste tükeldamise või hakkimise ning külmutamise ja sulatamise tagajärjel. See aga ei muuda tavaliselt värske liha omadusi. Komisjoni seisukoha – mille puhul ei arvestata asjaoluga, et liha mehaaniline eraldamine kondi küljest ei pea tähendama kontide kahjustamist ja luuüdi eraldumist – eeliseks on lihtsustamine; samas kui järgida põhikohtuasja kaebaja seisukohta, on nõutav lõpptoote uurimine eraldi, selleks et teha kindlaks, kas tegemist on lihamassi või muu tootega.

26 Tsiteerides komisjoni 2. detsembri 2010. aasta teatist Euroopa Parlamendile ja nõukogule lihamassi edasise vajaduse ja kasutamise kohta Euroopa Liidus, sealhulgas tarbijatele suunatud teabepoliitika kohta (KOM(2010) 704 lõplik), määruse nr 999/2001 rakendamiseks, märgib eelotsusetaotluse esitanud kohus, et teatise punkti 2 esimene lõik ja punkti 5.1. neljas ja viies lõik on sõnastatud järgmiselt:

„2. Sissejuhatus Lihamass on toode, mis saadakse järelejäänud liha eemaldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või kodulinnurümpadelt, [...] kasutades mehaanilisi võtteid, mille tulemusena lihaskiu struktuur hävib või muutub selliselt, et see ei ole võrreldav tavalise lihaga. [...]

5.1. Lihamassi tootmismeetodid [...] Kõrgsurvel toodetud lihamass on oma olemuselt ja tekstuurilt väga pastataoline, mis tuleneb lihaskiu struktuuri hävimisest või muundumisest. Muude tehnoloogiate puhul (madalsurve) on tulemuseks toode, mida on visuaalselt raske eristada hakklihast [...]. Mikroskoobiga on võimalik lihast võetud preparaatel täheldada lihaskiu struktuuri hävimist või muundumist. Toote sisemise struktuuri muutusi on väga erinevaid, sõltuvalt sellest, milliseid erinevaid tootmisparameetreid kasutati.”

27 Komisjoni Toidu- ja Veterinaarameti (FVO) auditimeeskonna 2012. aasta märtsis Ühendkuningriigis toimunud visiidi järel valminud raport näitab, et kõnealuses liikmesriigis kasutatakse liidu seadusandluses tundmatut nimetust „siiritud liha” toodete kategooria kohta, mida käsitatakse ekslikult „lihavalmististena” liidu seadusandluse tähenduses, kuigi tegelikult on tegemist lihamassiga. Raportis viidatakse üksikasjalikult Toidu- ja Veterinaarameti 2010. aastal avaldatud dokumendile, mida on mainitud käesoleva otsuse punktis 19. Raportis märgiti, et dokumendis nõuti mikroskoobiuuringu läbiviimist tõendamaks, et lihaskiudude struktuur ei ole kõnealuse toote valmistamisel hävinud ega muundunud ja et läbiviidud uuringutest, kui need läbi viidi, ei ilmnunud kunagi, et lihaskiu struktuur ei oleks hävinud või muundunud.

28 Eelotsusetaotluse esitanud kohtu sõnul tuleneb Toidu- ja Veterinaarameti (FVO) ja FSA lahkarmamus sellest, kas määruse nr 853/2004 I lisa punkti 1.14 tähenduses „lihmassina” kvalifitseerimisel peab lähtuma lihaskiu struktuuri ükskõik millisest hävimisest või muundumisest või vastupidi teataval määral hävimisest või muundumisest.

29 FSA väljastas 4. aprillil 2012 moratoriumi, milles ta võttis teadmiseks komisjoni talituste seisukoha „siiritud liha” kvalifitseerimisel liidu õiguse tähenduses, kuid distantseeris end kõnealusest seisukohast. Pärast seda Ühendkuningriigi ettevõtjatele või ametiasutustele saadetud dokumentides või arvamustes või vastuses FVO raportile kinnitas FSA, et ta ei nõustu komisjoni talituste eelistatud tõlgenduspõhimõttega, rõhutades eelkõige seda, et sellised ettevõtjad nagu Newby Foods kasutavad innovatiivset menetlust ohtra lihaga kaetud kontide mehaaniliseks töötlemiseks, mida varem oli töödeldud käsitsi.

30 Newby Foods esitas eelotsusetaotluse esitanud kohtule moratoriumi peale kaebuse.

31 Eelotsusetaotluse esitanud kohtu arvates käsitleb põhikohtuasi üksnes Newby Foodsi kasutatava tootmisprotsessi tulemusel kodulindude ja sigade kontidest saadava toote märgistamist, aga lisaks on sel rahvatervisega seotud aspekt juhul, kui tegemist on mäletsejaliste kontidega, sest on olemas oht, et liha kontidelt mehaanilise eraldamise protsessi käigus saavad kondid kahjustada. Kuigi nimetatud kohus leiab, et komisjoni talituste seisukoht ei ole selles küsimuses väga täpne ja sellega ei ole nõus ka FSA, peab ta tunnustama, et tegemist on õigustatud murega. Siiski on tema hinnangul ainus asjassepuutuv küsimus see, kas põhikohtuasja kaebaja võib oma tootmisprotsessis kasutada mäletsejaliste konte, mitte see, kas nii valmistatud toodet peab klassifitseerima lihamassiks.

- 32 Newby Foods tellis toiduvaldkonna spetsialiseeritud ettevõtjalt teadusliku uuringu, mille tulemused olid järgmised:
- Newby Foods kasutatava tootmisprotsessi esimeses staadiumis saadud toode sarnaneb lihatükkiidele;
  - käsitsi konditustatud ja hakitud kodulinnu- ja sealiha puhul ühelt poolt ja Newby Foods toote vahel teiselt poolt olid suured erinevused, lihaskiudude struktuur oli mõnes kohas peaaegu terve ja teises kahjustatud, kusjuures valkained olid hajutatud; siiski sarnanes Newby Foods toode rohkem hakklihale kui kõrgsurvel toodetud lihamassile; pimetestid võimaldasid eristada seda toodet hakklihast – kuigi mitte alati; kokkuvõttes võib Newby Foods toodet, mis võrreldes hakklihaga säilitas lihaskiu struktuuri piisavalt tervena, käsitada lihavalmistisena, see oleks välistatud kõrgsurve all toodetud lihamassi puhul, sest lihaskiu struktuur oleks liiga palju muundunud;
  - veise- ja lambaliha osas ei olnud Newby Foods toote ja kõrgsurvel toodetud lihamassi võrdleva mikroskoobiuuringu tulemused nii selgelt erinevad, sest nende loomaliikide liha puhul ei olnud lihamassis näha ulatuslikku lihaskiu struktuuri hävimist; kõnealuse toote lihaskiu struktuur oli siiski hävinud väiksemal määral ja sarnanes hakkliha struktuurile; kvaliteet oli peaaegu võrdväärne.
- 33 Üks konsultant kiitis analüüsi heaks, leides esiteks, et kõrgsurve all toodetud lihamassi, mis läbib luutükikeste ja sidekoe eraldamiseks 1 mm läbimõõduga avadega resti, koostis ja struktuur erineb märkimisväärselt hakklihast ja teiseks, et Newby Foods toode ise erineb olulisel määral kõrgsurve all toodetud lihamassist.
- 34 Eelotsusetaotluse esitanud kohus leiab, et kuna põhikohtuasja kaebaja kasutatud tootmisprotsessi tulemusel saadud toode – kuigi see erineb märkimisväärselt kõrgsurve all saadud lihamassist nii oma välimuse kui tekstuuri poolest – lihaskiu struktuur on siiski muundunud, siis on keskne küsimus see, kas lihamassiks kvalifitseerimine on seotud lihaskiu struktuuri ükskõik millise muundumisega.
- 35 Viidates määruse nr 853/2004 I lisa punktis 1.15 sisalduva mõiste „lihavalmistised” määratlusele, kaalub eelotsusetaotluse esitanud kohus kaht aspekti. Ühelt poolt viitab sõnastus „ja seega” sellele, et lihaskiu struktuuri hävimise või muundumise ja värskel liha omaduste kaotamise vahel peab olema põhjuslik seos. Teiselt poolt ei saa seda sõnastust tõlgendada nii, et ükskõik milline värskel liha omaduste vähenemine tähendab nende omaduste kadumist, omaduste vähenemine peab olema vähemalt oluline. Veel on kõnealune kohus seisukohal, et „värskel liha omadused” kõnealuse sätte tähenduses on liha organoleptilised omadused nagu nt maitse, lõhn ja tekstuur.
- 36 Eelotsusetaotluse esitanud kohus leiab, et Newby Foods kasutatava tootmisprotsessi tulemusel saadav toode säilitab piisaval määral värskel liha omadusi selleks, et klassifitseerida seda määruse nr 853/2004 I lisa punktis 1.15 sisalduvasse kategooriasse „lihavalmistised”.
- 37 Lõpetuseks juhib eelotsusetaotluse esitanud kohus tähelepanu põhikohtuasja kaebaja argumendile, mille kohaselt oleks komisjon ebajärjekindel, kui ta keelduks nii klassifitseerimisest, rõhutades et mehaaniliste vahendite kasutamise ja lihaskiu struktuuri muundumise tõttu peaks kõnealust toodet kvalifitseerima lihamassiks, samas aga tunnistab komisjon, et kanarina eemaldamisel rümba küljest, mis toimub mehaaniliselt ja millega kaasneb vältimatult lihaskiu struktuuri mõningane muundumine kohas, kus liha lõigatakse, ei tähenda, et liha on seeläbi kaotanud värskel liha omadused.

38 Neil asjaoludel otsustas High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court) menetluse peatada ja esitada Euroopa Kohtule järgmised eelotsuse küsimused:

- „1. Kas määruse nr 853/2004 I lisa punktis 1.14 kasutatud sõnad „lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine” [(samad sõnad esinevad ka määruse nr 999/2001 artikli 3 punktis n) tähendavad „lihaskiu struktuuri ükskõik millist hävimist või muundumist”, mida on võimalik näha mikroskoobiuuringute standardtehnikate abil? [...]
  2. Kas lihatoodet saab klassifitseerida „lihavalmistis[tena]” [määruse nr 853/2004] I lisa punkti 1.15 tähenduses, kui esineb mõningane lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine, mida on võimalik näha mikroskoobiuuringu standardtehnikate abil?
  3. Kui vastus esimesele küsimusele on eitav ja teisele küsimusele jaatav, siis kas lihaskiu struktuuri hävimise või muundumise määr, mille tõttu tuleb lihatoode klassifitseerida [lihamassiks määruse nr 853/2004] I lisa punkti 1.14 tähenduses, on võrdne määraga, mis on vajalik värske liha omaduste kaotamiseks [lisa] punkti 1.15 tähenduses?
  4. Mil määral peavad värske liha omadused olema vähenenud, et saaks öelda, et need on [määruse nr 853/2004 I lisa] punkti 1.15 tähenduses kaotatud?
  5. Kui vastus nii esimesele kui kolmandale küsimusele on eitav, siis milline lihaskiu struktuuri muundumise määr on vajalik selleks, et klassifitseerida kõnealune toode [lihamassiks]?
  6. Kui on tegemist samasuguse juhuga, siis milliseid kriteeriume peaks liikmesriigi kohtud kasutama, et määratleda, kas liha lihaskiu struktuur on sel määral muundunud?”
- 39 1. ja 11. oktoobri 2013. aasta kirjadega, mis saabusid Euroopa Kohtu kantseleisse 16. oktoobril 2013, esitas eelotsusetaotluse esitanud kohus taotluse, et käesoleva eelotsusetaotluse suhtes kohaldataks kiirendatud menetlust Euroopa Kohtu kodukorra artikli 105 alusel. See taotlus jäeti 7. veebruaril 2014. aasta Euroopa Kohtu presidendi määrusega kohtuasjas Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87) rahuldamata.

### **Eelotsuse küsimuste analüüs**

- 40 Eelotsusetaotluse esitanud kohus soovib oma küsimustega, mida peab analüüsima koos, sisuliselt saada selgitust, kas määruse nr 853/2004 I lisa punkte 1.14 ja 1.15, mis sisaldavad vastavalt mõistete „lihamass” ja „lihavalmistised” määratlusi, tuleb tõlgendada nii, et toodet, mis on saadud liha eraldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või linnurümpadelt, kasutades mehaanilisi vahendeid, peab kvalifitseerima „lihamassiks” punkti 1.14 tähenduses juhul, kui kasutatud tootmisprotsessi tulemuseks on lihaskiu struktuuri märkimisväärne hävimine või muundumine, kuid punkti 1.15 tähenduses „lihavalmististena” kvalifitseerimisest peab lähtuma juhul, kui lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine ei ole märkimisväärne. Lisavõimalusena olukorras, kui eelistatakse viimast tõlgendust, soovib eelotsusetaotluse esitanud kohus teada, millist lihaskiu struktuuri muundumise või hävimise määra käsitatakse märkimisväärseks ja millist meetodit tuleks kasutada tegemaks kindlaks, kas nõutav määr on saavutatud.
- 41 Kohe alguses tuleb tõdeda, et määruse nr 853/2004 I lisa punktis 1.14 sisalduva mõiste „lihamass” määratlus rajaneb kolmel kumulatiivsel kriteeriumil, mida kõiki tuleb lugeda koos teistega ja nimelt: esiteks kasutatakse konte, millelt terved lihased on juba eraldatud, või linnurümpasid, mille küljes on liha; teiseks kasutatakse liha eraldamisel selle kättesaamiseks mehaanilisi vahendeid ja kolmandaks on sel viisil saadud liha lihaskiu struktuur nende mehaaniliste vahendite kasutamise tõttu hävinud või

muundunud. Iseäranis puudub kõnealusel määraluses vahetegu lihaskiu struktuuri hävimise või muundumise määra arvestades, nii et selle määraluse puhul võetakse arvesse ükskõik millist struktuuri hävimist või muundumist.

- 42 Seega peab iga lihatoote, mis vastab neile kolmele kriteeriumile, kvalifitseerima „lihamassina”, sõltumata lihaskiu struktuuri hävimise või muundumise määrast, tingimusel et kasutatava tootmisprotsessi tõttu on see hävimine või muundumine palju suurem kui see, mis on rangelt lõikekoha ümber.
- 43 Kolmas kriteerium võimaldab mehaaniliste vahendite kasutamise korral eristada „lihamassi” määrase nr 853/2004 I lisa punkti 1.14 tähenduses tootest, mis on saadud tervete lihaste lõikamisel; see viimane ei kujuta endast lihaskiu struktuuri üldist hävimist ega muundumist, vaid hävimine või muundumine on näha üksnes lõikekoha ümbruses. Seega on põhjendatud, et kanarinnad, mis eraldatakse linnurümba küljest mehaanilise lõikega, ei kujuta endast lihamassi.
- 44 Toodete kohta, mis vastavad kõigile neile kriteeriumidele koos ja kuuluvad seega määraluse „lihamass” alla, ei ole määrase nr 853/2004 ette nähtud ühtegi teist eristust kui see, mis tuleneb määrase III lisa V jao III peatüki punktide 3 ja 4.
- 45 Nimetatud eristus puudutab esiteks punktis 3 käsitletavat lihamassi, mille tootmisel on kasutatud kondi struktuuri mitteroonutavaid tehnoloogiaid vahetult pärast seda, kui kontide küljest on eraldatud selle küljes esialgu olnud terved lihased ja seda tingimusel, et toote kaltsiumisisaldus pole oluliselt kõrgem hakkliha omast ning vastab hakkliha mikrobioloogilistele kriteeriumidele.
- 46 Seda liiki tooteid, mis vastavad madala surve all saadud lihamassile nagu põhikohtuasjas kõne all olevad tooted, võib erandina kasutada teatavates „lihavalmististes” määrase nr 853/2004 I lisa punkti 1.15 tähenduses ja nimelt neis, mida peaks enne tarbimist kuumtöötlemata, samas kui vastavalt punktis 1.15 antud määralusele võivad lihavalmistised olla põhimõtteliselt tehtud värskest lihast, sealhulgas osakesteks tükeldatud lihast, see tähendab tervetest lihastest pärit lihast, välja arvatud luukaaped. Sama liiki toodet võib kasutada ka kõigis „lihatoodetes” käesoleva lisa punkti 7.1 tähenduses.
- 47 Teiseks puudutab käesolev eristus määrase nr 853/2004 III lisa V jao III peatüki punktis 4 nimetatud lihamassi, mis on toodetud muid tehnoloogiaid kasutades, mis vastab kõrgsurve all toodetud lihamassile ja mida võib kasutada üksnes kuumtöödeldud lihatoodete valmistamiseks määrasega nr 853/2004 kooskõlas tunnustatud ettevõtetes.
- 48 Määrase nr 853/2004 III lisa V jao III peatüki punktides 3 ja 4 tehtud eristus kajastub määrase I lisa punktis 1.14 sisalduva mõiste „lihamass” määraluses, eelkõige väljendis „mille tulemuseks on lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine”; nimetatud eristus lihamassi kategoorias ja need väljendid selle toodete kategooria määraluses viidi määrase koostamise käigus sisse samal ajal. Sõna „muundumine” olemasolu selles määraluses viitab, et madala surve all mehaaniliselt konditustamisprotsessi kasutamisel saadud tooted kuuluvad igal juhul kõnealusel määraluse alla.
- 49 Nimetatud süsteemiga soovitakse paigutada erinevat liiki lihamassid ühte kategooriasse, mis jaguneb kaheks alakategooriaks, millega võivad kaasneda erinevad terviseriskid ja millel järelikult võivad olla ette nähtud erinevad kasutusalaad – nagu on selgitatud määrase nr 853/2004 põhjenduses 20, mis viidi määrust koostades sellesse eelmistega samal ajal. Kõnealusel põhjenduses on kõigepealt märgitud, et toodete selle kategooria kohta antud mõiste peaks olema üldine ja paindlikult sõnastatud, nii et sellega oleksid hõlmatud kõik mehaanilised konditustamismeetodid, et see jääks kohandatavaks vaatamata kiiretele tehnoloogilistele arengutele selles vallas ja et lihamassile esitatavad tehnilised nõuded erineksid olenevalt erinevate meetodite tulemusena saadud toodetele antavast riskihinnangust.

- 50 See põhjendus, mis selgitab täielikult liidu seadusandja tahet, näitab piisava selgusega, et viimane on võtnud algusest peale arvesse niisuguse uue, madalsurve abil lihamassi tootmise meetodi kasutuselevõtu võimalikkust nagu see, mida kasutab põhikohtuasja kaebaja, eeldusel et see kujutab endast uuendust võrreldes nende kondistruktuuri säilitavat tehnoloogiat kasutatavate meetoditega, millest liidu seadusandja teadis määruse nr 853/2004 väljatöötamise ajal.
- 51 Seoses põhikohtuasja kaebaja argumendiga, mille kohaselt ükskõik milline lihaskiu struktuuri hävimine ja muundumine ei pea tähendama, et toodet tuleks kvalifitseerida lihamassiks ja et toote peaks kvalifitseerima nii ainult lihaskiu struktuuri „märkimisväärse” hävimise või muundumise korral, peab meelde tuletama, et „lihamassiks” määruse nr 853/2004 I lisa punkti 1.14 tähenduses peab toote kvalifitseerima kolme kumulatiivse kriteeriumi olemasolul nagu on märgitud käesoleva otsuse punktis 41.
- 52 Seevastu on välistatud niisuguste toodete, nagu on kõne all käesolevas põhikohtuasjas, mis vastavad kõigile lihamassi kriteeriumidele, kvalifitseerimine „lihavalmististeks” määruse nr 853/2004 I lisa punkti 1.15 tähenduses tulenevalt selles punktis esitatud määratlusest.
- 53 Siinkohal peab rõhutama, et lihamassi valmistamisega ei kaasne kumbagi neist kahest toimingust, millele on viidatud selles määratluses, nimelt toidu-, maitse- või lisaainete lisamist ega „töötlemist” määruse nr 852/2004 artikli 2 lõike 1 punkti m tähenduses; selline toode, nagu on kõne all põhikohtuasjas, vastab seevastu mõistele „töötlemata toode” selle määruse artikli 2 lõike 1 punkti n tähenduses.
- 54 Lisaks on mõistel „lihavalmistised” otsene seos mitte mõistega „lihamass”, vaid ühelt poolt hoopis mõistetega „värsk liha” ja „hakkliha”, mis on põhimõtteliselt ainsad kasutatavad toorained, ja teiselt poolt mõistega „lihatooted” määruse nr 853/2004 I lisa punkti 7.1 tähenduses, mis on ühendatud mõistega „lihavalmistised” juhul, kui värsket liha kasutatakse toorainena. Sel juhul on need kaks viimati nimetatud mõistet alternatiivsed vastavalt sellele, kas värsk liha töötlemise käigus muundub lihaskiu struktuur täielikult, nii et kaovad ühtlasi värsk liha omadused, või ei too töötlemine kaasa niisugust muutust; saadud toode kujutab endast siis vastavalt kas lihatoodet või lihavalmistist.
- 55 Ka on välistatud niisuguste toodete, nagu on kõne all põhikohtuasjas, kvalifitseerimine „värsk lihana” määruse nr 853/2004 I lisa punkti 1.10 tähenduses, nagu soovib Prantsuse valitsus. Nende lihatoodetest koosnevate toodete teiste omaduste abstraherimisel ei saaks nad kuuluda mujale kui mõiste „hakkliha” alla nimetatud lisa punkti 1.13 tähenduses, kuid selle mõiste alla kuulumine on samas välistatud kõnealuse määruse III lisa V jao II peatüki punkti 1 alapunkti c alapunkti iv kohaselt, kuna tegemist on toodetega luukaabetest.
- 56 Sõltumata määrusega nr 853/2004 ette nähtud tervisenõuetest toob tööstusliku tootmisprotsessi tulemusel saadud toodete kvalifitseerimine „lihamassiks” määruse I lisa punkti 1.14 tähenduses lisaks kaasa tagajärjed, mis on seotud ühest küljest määrusega nr 999/2001 transmissiivsete spongiossete entsefalopaatiate kohta ja teisest küljest direktiiviga 2000/13, mis käsitleb eelkõige toiduainete märgistamist ja esitlemist.
- 57 Kõnealune kvalifikatsioon viitab esiteks sellele, et nimetatud tootmisprotsessi ei saa kooskõlas määruse nr 999/2001 transmissiivsete spongiossete entsefalopaatiate kohta V lisa punktiga 5 kasutada veistelt, lammastelt ja kitsedelt pärit toorainete puhul.
- 58 Vastupidi põhikohtuasja kaebaja väljendatud arvamusele tähendab põhikohtuasjas kõnealustele toodetele niisuguse kvalifikatsiooni kohaldamine seda, et saab teha järelduse, et neid tooteid ei tohi toota mäletsejalistelt pärinevast toormaterjalist, ja sellega viiakse ellu liidu seadusandja (nende haiguste vastu võitlemiseks võetud meetmete raames) selgelt väljendatud tahet. Määruse nr 1923/2006, millega

viidi määrusesse nr 999/2001 sisse lihamassi määratlus, põhjendusest 5 saab teha järelduse, et seadusandja soovis selles valdkonnas korrata eelnevalt määruse nr 853/2004 raames toidu ohutuse alal vastu võetud määratlust.

- 59 Lisaks tuleneb määruse nr 999/2001 põhjendusest 11b, et viimati mainitud määruse puhul on seadusandja pidanud eelkõige silmas asjaolu, et lihamass võib sisaldada kondi- ja luuümbrise tükke. Eelotsusetaotlusest nähtub aga just nimelt, et nii on see ka põhikohtuasja kaebaja valmistatud toote puhul.
- 60 Teiseks toob direktiivi 2000/13 I lisa alusel „lihamassiks” määruse nr 853/2004 I lisa punkti 1.14 tähenduses kvalifitseerimine kaasa keelu märgistada asjaomast toodet nimetusega „liha”, millele eelneb selle loomaliigi nimi, kelle lihaga on tegemist; seda toodet ei saa nimetada teisiti kui „lihamassiks”, millele eelneb selle loomaliigi nimi, kelle lihaga on tegemist.
- 61 Kõnealuse direktiivi põhjenduse 6 kohaselt tuleks esmajoones silmas pidada tarbija teavitamise ja kaitsmise vajadust ja seega kujutab niisugune keeld endast selle direktiivi raames üldnormi rakendamist, mis on sätestatud direktiivi artikli 2 lõike 1 punkti a alapunktis i, mille kohaselt ei tohi märgistus olla ostjat olulisel määral eksitav, eelkõige seoses toidu selliste iseloomulike tunnustega nagu toidu olemus, määratletus, omadused, koostis, kogus, säilivus, päritolu- ja lähteriik, valmistus- või tootmismeetod.
- 62 Nagu ilmneb direktiivi 2001/101 põhjendustest 1 ja 7, on määrusega nr 853/2004 kehtestatud mõiste „liha” määratlus koostatud hügieeni huvides ja rahva tervise kaitse eesmärkidel; see määratlus hõlmab kõiki loomade osi, mis on kõlblikud inimtoiduks, kuid ei vasta siiski tarbija arusaamale lihast ning ei teavita tarbijaid selle määruse raames mõistega „liha” tähistatud toote tõelisest olemusest, nii et lihamass, mis ei ühti tarbijate arusaamaga lihast, tuleb toiduaineid märgistades ja esitledes kõnealuse määratlusega hõlmamata jätta.
- 63 Need põhjendused väljendavad fakti, et kuigi lihamass on tehniliselt inimtoiduks sobilik tingimusel, et see ei ole pärit mäletsejalistelt, on siiski tegemist madalamasse kvaliteediklassi kuuluva tootega, sest lihamass koosneb lihajääkidest, rasvast ja pärast liha peamise osa eraldamist luude külge jäänud kudedest.
- 64 Asjaolu, millele põhikohtuasja kaebaja soovib rajada oma argumendi nimetamiseks niisugust toodet, nagu ta valmistab – mida tööstuses tuntakse lihana, mis on toodetud nn Baaderi tehnoloogia kasutades, 3 mm lihana või siiritud lihana –, teisiti kui „lihamassiks”, mille välimus on võrreldav hakkliha omaga ja mida tarbija ei suuda sellest kergesti eristada, kuna tootmisprotsessi käigus saadud erinevate kudede segu ei võimalda neid kindlaks teha, kujutab endast tegelikult näidet eksiirvamusest, mida liidu seadusandja on soovinud direktiivi 2000/13 vastu võttes ära hoida.
- 65 Kui jätta kehtestamata reeglid, mille kohaselt peab nimetatud madalama kvaliteediga toodet märgistama eriliselt, nii et see annaks tarbijatele selgelt teada toote täpse olemuse ja kõrvaldaks selles osas kõik mitmetimõistetavused, vaid lubaks vastupidi, et toodet märgistataks viisil, mis lubab järeldada, et tegemist on osakesteks hakitud lihaga nagu hakkliha, siis jääb täitmata selle direktiivi peamine eesmärk, milleks on tagada, et toote täpset olemust ning omadusi väljendav üksikasjalik märgistamine annaks tarbijale võimaluse teha tabeli põhinev valik – nagu on selgitatud ka direktiivi põhjenduses 8. See on *a fortiori* nii, kuna kõnealune toode kujutab endast koostisainet, mida tarbija ei suuda tuvastada.
- 66 Selline luba seaks lisaks ohtu direktiivi 2000/13 teise peamise eesmärgi, mis on sõnastatud direktiivi põhjenduses 2 ja millega soovitakse vältida, et erisused toidu märgistamisel takistaksid nende toodete vaba ringlust ning looksid ebavõrdseid konkurentsitingimusi.



- 67 Kõiki eelnevaid kaalutlusi arvestades peab esitatud küsimustele vastama nii, et määruse nr 853/2004 I lisa punkte 1.14 ja 1.15 tuleb tõlgendada nii, et toodet, mis on saadud liha eraldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või linnurümpadelt, kasutades mehaanilisi vahendeid, peab kvalifitseerima „lihmassiks” punkti 1.14 tähenduses, kuna kasutatud tootmisprotsessi tulemusel hävib või muundub lihaskiu struktuur palju suuremal määral kui see, mis on rangelt lõikekoha ümber, sõltumata asjaolust, et kasutatud meetod ei muuda kasutatud kontide struktuuri. Niisugust toodet ei saa kvalifitseerida „lihavalmististena” punkti 1.15 tähenduses.

### **Kohtukulud**

- 68 Kuna põhikohtuasja poolte jaoks on käesolev menetlus eelotsusetaotluse esitanud kohtus poolelioleva asja üks staadium, otsustab kohtukulude jaotuse siseriiklik kohus. Euroopa Kohtule seisukohtade esitamisega seotud kulusid, välja arvatud poolte kohtukulud, ei hüvitata.

Esitatud põhjendustest lähtudes Euroopa Kohus (kümnes koda) otsustab:

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad, I lisa punkte 1.14 ja 1.15 tuleb tõlgendada nii, et toodet, mis on saadud liha eraldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või linnurümpadelt, kasutades mehaanilisi vahendeid, peab kvalifitseerima „lihmassiks” punkti 1.14 tähenduses, kuna kasutatud tootmisprotsessi tulemusel hävib või muundub lihaskiu struktuur palju suuremal määral kui see, mis on rangelt lõikekoha ümber, sõltumata asjaolust, et kasutatud meetod ei muuda kasutatud kontide struktuuri. Niisugust toodet ei saa kvalifitseerida „lihavalmististena” punkti 1.15 tähenduses.**

Allkirjad