



Oikeustapauskokoelma

UNIONIN TUOMIOISTUIMEN TUOMIO (kymmenes jaosto)

16 päivänä lokakuuta 2014*

Terveyden suojeleminen — Asetus (EY) N:o 853/2004 — Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevat hygieniasäännöt — Liitteessä I olevat 1.14 ja 1.15 kohta — Mekaanisesti erotetun lihan ja raakalihavalmisteiden käsitteet — Asetus (EY) N:o 999/2001 — Tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisy, valvonta ja hävittäminen — Kuluttajansuoja — Direktiivi 2000/13/EY — Elintarvikkeiden merkinnät ja esillepano

Asiassa C-453/13,

jossa on kyse SEUT 267 artiklaan perustuvasta ennakkoratkaisupyynnöstä, jonka High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court) (Yhdistynyt kuningaskunta) on esittänyt 7.8.2013 tekemällään päätöksellä, joka on saapunut unionin tuomioistuimeen 12.8.2013, saadakseen ennakkoratkaisun asiassa

The Queen,

Newby Foods Ltd:n pyynnöstä,

vastaan

Food Standards Agency,

UNIONIN TUOMIOISTUIN (kymmenes jaosto),

toimien kokoonpanossa: tuomarit A. Rosas, joka hoitaa jaoston puheenjohtajan tehtäviä, E. Juhász ja D. Šváby (esittelevä tuomari),

julkisasiamies: M. Szpunar,

kirjaaja: A. Calot Escobar,

ottaen huomioon kirjallisessa käsittelyssä esitetyn,

ottaen huomioon huomautukset, jotka sille ovat esittäneet

- Newby Foods Ltd, edustajinaan solicitor T. Russ, H. Mercer, QC, ja barrister A. Legg,
- Yhdistyneen kuningaskunnan hallitus, asiamiehenään V. Kaye, avustajanaan barrister J. Holmes,
- Saksan hallitus, asiamiehinään T. Henze ja A. Wiedmann,
- Ranskan hallitus, asiamiehinään C. Candat ja D. Colas,

* Oikeudenkäyntikieli: englanti.

— Euroopan komissio, asiamiehinä D. Bianchi ja K. Skelly,
päättäneen julkisasiamiestä kuultuaan ratkaista asian ilman ratkaisuehdotusta,
on antanut seuraavan

tuomion

- 1 Ennakkoratkaisupyyntö koskee eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 (EUVL L 139, s. 55 ja oikaisu EUVL 2004, L 226, s. 22 ja EUVL 2013, L 160, s. 15) liitteessä I olevien 1.14 ja 1.15 kohdan tulkintaa.
- 2 Tämä pyyntö on esitetty asiassa, jossa kantajana on Newby Foods Ltd (jäljempänä Newby Foods) ja vastajana Food Standards Agency (jäljempänä FSA) ja joka koskee viimeksi mainitun tekemää päätöstä, joka julkaistiin 4.4.2012 ja jonka otsikko on ”Jänteetöntä lihaa koskeva kieltopäätös” (jäljempänä kieltopäätös).

Unionin oikeus

Eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva hygieniasäännöstö: asetus N:o 853/2004

- 3 Asetuksen N:o 853/2004 johdanto-osa sisältää seuraavat perustelukappaleet:
”_ _
(2) Eräistä elintarvikkeista voi aiheutua ihmisten terveydelle vaaroja, jotka edellyttävät erityisten hygieniasääntöjen laatimista. Tämä pätee erityisesti eläinperäisiin elintarvikkeisiin, joiden mikrobiologisista ja kemiallisista vaaroista on usein tehty ilmoituksia.
_ _
(9) Uudelleenlaatimisen tärkein tavoite on varmistaa kuluttajansuojan korkea taso elintarvikkeiden turvallisuuden osalta, erityisesti soveltamalla elintarvikealan toimijoihin kaikkialla yhteisössä samoja sääntöjä, sekä huolehtia siitä, että eläinperäisten tuotteiden sisämarkkinat toimivat moitteettomasti, millä edistetään yhteisen maatalouspolitiikan tavoitteiden saavuttamista.
_ _
(20) Mekaanisesti erotetun lihan määritelmän olisi oltava yleisluonteinen ja katettava kaikki mekaanisen erottelun menetelmät. Alan nopean teknisen kehittymisen vuoksi joustava määritelmä on asianmukainen. Mekaanisesti erotettua lihaa koskevien vaatimusten olisi kuitenkin oltava erilaisia riippuen eri menetelmillä saatavan tuotteen riskin arvioinnista.
_ _”
- 4 Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevat erityiset hygieniasäännöt, joiden vahvistaminen on asetuksen N:o 853/2004 tavoite, sisältyvät kyseisen asetuksen liitteeseen II ja sitä seuraaviin liitteisiin. Sen liitteessä I annetaan aluksi joukko määritelmiä, joihin kuuluvat seuraavat määritelmät:

”_ _

1. Liha

1.1 'lihalla' 1.2–1.8 kohdassa tarkoitettujen eläinten syötäväksi soveltuvia osia veri mukaan lukien; – –

1.10 'tuoreella lihalla' lihaa, jolle ei ole tehty muita säilöntäkäsittelyitä kuin jäähdytys, jäädytys tai pakastaminen, mukaan lukien tyhjiökääritty tai suojakaasupakkaukseen kääritty liha; – –

1.13 'jauhelihalla' luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosenttin;

1.14 'mekaanisesti erotetulla lihalla' tuotetta, joka saadaan poistamalla liha luista luuttomaksi leikkaamisen jälkeen tai siipikarjan ruhoista käyttämällä mekaanisia keinoja, joiden seurauksena lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu;

1.15 'raakalihavalmisteilla' tuoretta lihaa, jauheliha mukaan luettuna, johon on lisätty elintarvikkeita, mausteita tai lisäaineita tai jota on jalostettu, mutta ei kuitenkaan niin, että lihan sisäinen lihassyyn rakenne olisi muuttunut ja tuoreen lihan ominaisuudet olisivat hävinneet; – –

7. Jalostetut tuotteet

7.1 'lihavalmisteilla' jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät lihan jalostuksen tai näiden jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena siten, että leikkuupinnan perusteella voidaan todeta, että tuoreen lihan ominaisuudet ovat kadonneet; – –”

5 Asetuksen N:o 853/2004 2 artiklan 2 alakohdan mukaan kyseisessä asetuksessa sovelletaan myös määritelmiä, jotka mainitaan elintarvikehygieniasta 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 (EUVL L 139, s. 1) 2 artiklassa, jonka 1 kohta sisältää muun muassa seuraavat määritelmät:

”_ _

m) 'jalostamisella' [tarkoitetaan] toimintaa, jonka avulla alkuperäistä tuotetta muutetaan merkittävästi, esimerkiksi kuumentamalla, savustamalla, suolaamalla, kypsyttämällä, kuivaamalla, marinoimalla, uttamalla, puristamalla tai pursottamalla tai mainittujen käsittelyjen yhdistelmällä;

n) 'jalostamattomilla tuotteilla' [tarkoitetaan] elintarvikkeita, jotka eivät ole läpikäyneet jalostamiskäsittelyä, mukaan lukien tuotteet, jotka on jaettu, ositettu, annosteltu, viipaloitu, leikattu luuttomiksi, jauhettu massaksi, nyljetty, murskattu, leikattu, puhdistettu, siistitty, kuorittu, jauhettu jauheeksi, jäähdytetty, jäädytetty, pakastettu tai sulatettu;

o) 'jalostetuilla tuotteilla' [tarkoitetaan] jalostamattomia tuotteita jalostettaessa syntyviä elintarvikkeita. Nämä tuotteet voivat sisältää aineksia, joita tarvitaan niiden valmistuksessa tai antamaan niille erityisiä ominaisuuksia.”

6 Asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan V jakson II ja III luvussa vahvistetaan seuraavat raaka-aineita ja hygieniää tuotannon aikana ja sen jälkeen koskevat erityisvaatimukset jauhelihalle, raakalihavalmisteille ja mekaanisesti erotetulle lihalle:

”II Luku: Raaka-aineita koskevat vaatimukset – –

1) Jauhelihan valmistukseen käytettävän raaka-aineen on täytettävä seuraavat vaatimukset:

a) Jauhelihan on täytettävä tuoreeseen lihaan sovellettavat vaatimukset.

- b) Jauhelihan on oltava valmistettu luustoliuksista, niihin liittyvät rasvakudokset mukaan luettuna.
 - c) Jauheliha ei saa olla peräisin:
 - i) lihanleikkuujätteistä (muista kuin kokonaisista luurankoliuksista);
 - ii) mekaanisesti erotetusta lihasta tai luun paloista;
 - iii) nahkaa sisältävästä lihasta;tai
 - iv) muista pään lihaksista kuin puremalihaksista, linea alban muista osista kuin lihaksista, etupolven ja kinnernivelen alueelta tai luusta kaavituista paloista eikä pallean lihaksista (ellei herakalvo (seroosa) ole poistettu).
- 2) Seuraavia raaka-aineita voidaan käyttää raakalihavalmisteiden valmistamiseen:
- a) tuore liha;
 - b) 1 kohdan vaatimukset täyttävä liha;
- ja
- c) jos raakalihavalmiste on selkeästi tarkoitettu kulutettavaksi vasta lämpökäsittelyn jälkeen:
 - i) 1 kohdan muut kuin 1 kohdan c alakohdan i alakohdan vaatimukset täyttävän lihan jauhamisesta tai hienontamisesta saatu liha;ja
 - i) mekaanisesti erotettu liha, joka täyttää III luvun 3 kohdan d alakohdan vaatimukset.
- 3) Mekaanisesti erotetun lihan valmistamiseen käytettävien raaka-aineiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:
- a) Niiden on oltava tuoreeseen lihaan sovellettavien edellytysten mukaisia.
 - b) Seuraavia ainesosia ei saa käyttää mekaanisesti erotetun lihan valmistamiseen:
 - i) siipikarjan lihan osalta jalat, kaulanahka ja pää; ja
 - iii) muiden eläinten osalta pään luut, jalat, hännät, reisiluu, sääriluu, pohjeluu, olkaluu, varttinäluu ja kyynäriluu.

III luku: Hygienia tuotannon aikana ja sen jälkeen – –

- 2) Seuraavia vaatimuksia sovelletaan jauhelihan ja raakalihavalmisteiden tuotantoon:
- a) Ellei toimivaltainen viranomainen salli lihan luuttomaksi leikkaamista välittömästi ennen jauhamista, on jauhelihan tai raakalihavalmisteiden valmistamiseen käytettävä pakastettu liha leikattava luuttomaksi ennen pakastamista. Sitä saa säilyttää vain rajoitetun ajan.

- b) Jos jauheliha valmistetaan jäädytetystä lihasta, liha on valmistettava:
- i) 3 päivän kuluessa teurastamisesta, kun kyseessä on siipikarja;
 - ii) kuuden päivän kuluessa teurastamisesta, kun kyseessä o[vat] muut eläimet kuin siipikarja; tai
 - iii) 15 päivän kuluessa eläinten teurastamisesta, jos käytetään luuttomaksi leikattua, tyhjiöpakattua naudan lihaa.
- c) Heti valmistamisen jälkeen jauheliha ja raakalihavalmisteet on käärittävä tai pakattava ja sen jälkeen:
- i) jäädytettävä ja varastoitava enintään 2 °C:n sisälämpötilaan jauhelihan ja 4 °C:n sisälämpötilaan lihavalmisteiden osalta;
 - tai
 - ii) pakastettava enintään – 18 °C:n sisälämpötilaan.

Lämpötilat on ylläpidettävä varastoinnin ja kuljetuksen aikana.

- 3) Sellaisen mekaanisesti erotetun lihan, joka on tuotettu tekniikoilla, joilla ei muuteta mekaanisen erotetun lihan tuotannossa käytettävien luiden rakennetta ja jonka kalsiumpitoisuus ei ole merkittävästi korkeampi kuin jauhelihan, tuotantoon ja käyttöön sovelletaan seuraavia vaatimuksia:
- a) Paikan päällä olevasta teurastamosta peräisin oleva luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään seitsemän päivää vanhaa; muussa tapauksessa luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään viisi päivää vanhaa. Siipikarjan ruhot saavat kuitenkin olla enintään kolme päivää vanhoja.
 - b) Mekaaninen erottaminen on suoritettava välittömästi luuttomaksi leikkaamisen jälkeen.
 - c) Jos mekaanisesti erotettua lihaa ei käytetä välittömästi sen saamisen jälkeen, se on käärittävä tai pakattava ja sen jälkeen jäädytettävä enintään 2 °C:n lämpötilaan tai pakastettava enintään – 18 °C:n sisälämpötilaan. Lämpötilat on säilytettävä varastoinnin ja kuljetuksen aikana.
 - d) Jos elintarvikealan toimija on tehnyt analyyssejä, jotka osoittavat, että mekaanisesti erotettu liha täyttää asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisesti jauhelihalle säädetyt mikrobiologiset vaatimukset, sitä saa käyttää raakalihavalmisteisiin, jotka on selkeästi tarkoitettu kulutettaviksi vasta lämpökäsittelyn jälkeen, ja lihavalmisteisiin.
 - e) Mekaanisesti erotettua lihaa, jonka ei ole osoitettu täyttävän d alakohdan mukaisia vaatimuksia, saa käyttää ainoastaan lämpökäsiteltävien lihavalmisteiden valmistukseen tämän asetuksen mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa.
- 4) Muilla kuin 3 kohdassa mainituilla tekniikoilla tuotetun mekaanisesti erotetun lihan tuotantoon ja käyttöön sovelletaan seuraavia vaatimuksia:
- a) Paikan päällä olevasta teurastamosta peräisin oleva luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään seitsemän päivää vanhaa; muussa tapauksessa luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään viisi päivää vanhaa. Siipikarjan ruhot saavat kuitenkin olla enintään kolme päivää vanhoja.

- b) Jos mekaanista erottamista ei suoriteta välittömästi luuttomaksi leikkaamisen jälkeen, on liha, jota ei ole leikattu luuttomaksi, varastoitava ja kuljetettava enintään 2 °C:n lämpötilassa tai pakastettuna enintään – 18 °C:n lämpötilassa.
 - c) Pakastetuista ruhoista saatua lihaa, jota ei ole leikattu luuttomaksi, ei saa pakastaa uudelleen.
 - d) Jos mekaanisesti erotettua lihaa ei käytetä tunnin kuluessa sen saamisesta, se on jäähdytettävä välittömästi enintään 2 °C:n lämpötilaan.
 - e) Jos mekaanisesti erotettua lihaa ei jalosteta 24 tunnin kuluessa jäähdyttämisen jälkeen, se on pakastettava 12 tunnin kuluessa sen tuottamisesta ja sen on saavutettava enintään – 18 °C:n sisälämpötila kuuden tunnin kuluessa.
 - f) Pakastettu mekaanisesti erotettu liha on käärittävä tai pakattava ennen varastointia tai kuljetusta, sitä saa varastoida enintään kolmen kuukauden ajan ja se on säilytettävä enintään – 18 °C:n lämpötilassa varastoinnin ja kuljetuksen aikana.
 - g) Luulihaa saa käyttää vain lämpökäsiteltävien raakalihavalmisteiden valmistukseen tämän asetuksen mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa. – –”
- 7 Ennen asetuksen N:o 853/2004 voimaantuloa mekaanisesti erotetun lihan tuotantoon liittyviä terveysnäkökohtia säänneltiin terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä tuoreen lihan kaupassa annetulla neuvoston direktiivillä 64/433/ETY (EYVL 1964, 121, s. 2012), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna 22.6.1995 annetulla neuvoston direktiivillä 95/23/EY (EYVL L 243, s. 7). Sen 2 artiklan c alakohdan ja 6 artiklan 1 kohdan c alakohdan mukaan mekaanisesti erotetun lihan oli määritelty olevan ”lihaa, joka on saatu mekaanisin keinoin lihaa sisältävistä luista lukuun ottamatta pään luita, raajojen luita etupolvi- ja kinnernivelten alapuolelta sekä sikojen häntäluita, ja joka on tarkoitettu [terveyttä koskevista kysymyksistä yhteisön sisäisessä lihavalmisteiden kaupassa 21.12.1976 annetun neuvoston] direktiivin 77/99/ETY [(EYVL 1977, L 26, s. 85), sellaisena kuin se on muutettuna ja ajan tasalle saatettuna 10.2.1992 annetulla neuvoston direktiivillä 92/5/ETY (EYVL L 57, s. 1),] 6 artiklan mukaisesti hyväksytyjä laitoksia varten”, ja se oli lämpökäsiteltävä direktiivissä 77/99/ETY säädetyllä tavalla.

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskeva säännöstö: direktiivi 2000/13/EY

- 8 Myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 20.3.2000 annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2000/13/EY (EYVL L 109, s. 29), sellaisena kuin se on muutettuna 26.11.2001 annetulla komission direktiivillä 2001/101/EY (EYVL L 310, s. 19; jäljempänä direktiivi 2000/13), sisältää muun muassa seuraavat perustelukappaleet:

” – –

- (2) Erot jäsenvaltioiden elintarvikkeiden merkintöjä koskevissa laeissa, asetuksissa ja hallinnollisissa määräyksissä voivat estää elintarvikkeiden vapaan liikkuvuuden ja saattavat siten johtaa eriarvoisten kilpailun edellytysten muodostumiseen.

– –

- (6) Elintarvikkeiden merkintöjä koskevien säännösten ensisijaisena tarkoituksena tulisi olla kuluttajan valistaminen ja suojeleminen.

– –

(8) Yksityiskohtaiset merkinnät tuotteen laadusta ja ominaisuuksista tarjoavat kuluttajalle mahdollisuuden tehdä tietoinen valinta ja se on sopivin tapa, koska se on vähiten kaupan vapauden esteenä.

--

(14) Merkintäsäännöksissä pitäisi myös kieltää sellaisen tiedon käyttö, joka saattaa johtaa ostajaa harhaan --

--”

9 Direktiivin 2000/13 2 artiklan 1 kohdassa säädetään seuraavaa:

”Merkinnät ja tavat, joilla ne on tehty, eivät saa:

a) olla omiaan johtamaan ostajaa harhaan, erityisesti:

i) elintarvikkeen ominaispiirteiden osalta ja erityisesti sen luonteen, yksilöllisyyden, ominaisuuksien, koostumuksen, määrän, säilyvyyden, alkuperän, valmistus- tai tuotantomenetelmän osalta;

--”

10 Kyseisen direktiivin liitteen I mukaan nimitys ”liha” lihaa ainesosana sisältävien tuotteiden merkinnöissä ja esillepanossa vastaa seuraavaa määritelmää:

”Nisäkäs- ja lintulajien luustolihakset --, jotka on tunnustettu ihmisravinnoksi soveltuviksi, sekä niihin luonnostaan sisältyvät tai liittyvät kudokset, joissa rasvan ja sidekudosten kokonaispitoisuudet eivät saa ylittää jäljempänä esitettyjä arvoja silloin kun liha on jonkin toisen elintarvikkeen ainesosa. Tämän määritelmän ulkopuolelle jäävät ne tuotteet, jotka kuuluvat ’mekaanisesti erotetulle lihalle’ vahvistetun määritelmän piiriin.

--”

11 Tämän määritelmän käyttöön ottamista on selitetty direktiivin 2001/101 seuraavissa perustelukappaleissa:

”(1) -- [Hygieniää ja kansanterveyden suojelua varten laadittu lihan] määritelmä käsittää kaikki ihmisravinnoksi kelpaavat eläimen osat. Kuitenkaan se ei vastaa kuluttajan käsitystä lihasta eikä se anna mahdollisuutta ilmoittaa ’lihaksi’ merkityn tuotteen todellisia ominaisuuksia.

--

(7) Koneellisesti erotettu liha poikkeaa merkittävästi kuluttajien käsityksestä lihasta. Sen vuoksi se olisi jätettävä määritelmän soveltamisalan ulkopuolelle.

(8) Siitä on sen vuoksi käytettävä direktiivin 2000/13/EY 6 artiklan 6 kohdassa säädetyn säännön mukaisesti erityistä nimeä, ’koneellisesti erotettu liha’, sekä mainittava lajin nimi. Tätä pakkausmerkintäsäännöstä sovelletaan tuotteisiin, jotka kuuluvat koneellisesti erotettua lihaa koskevan yhteisön määritelmän piiriin.

--”

- 12 Direktiivi 2000/13 korvataan 13.12.2014 lähtien elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta 25.10.2011 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1169/2011 (EUVL L 304, s. 18) mainitun asetuksen 53 ja 55 artiklan nojalla.
- 13 Lisäksi kyseisen asetuksen liitteessä VII olevassa 17 kohdassa toistetaan lihan määritelmä sellaisena kuin se on direktiivin 2000/13 liitteessä I, kun taas mainitussa liitteessä VII olevassa 18 kohdassa täsmennetään, että ”kaikki tuotteet, jotka kuuluvat ’mekaanisesti erotetulle lihalle’ vahvistetun määritelmän piiriin”, on ilmoitettava mainitsemalla ”mekaanisesti erotettu liha’ sekä eläinlaji (eläinlajit) – –, josta (joista) liha on peräisin”, jolloin englanninkielisissä merkinnöissä tämä nimitys voidaan korvata kyseisestä eläinlajista käytetyn ainesosan yleisnimityksellä.

Tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden koskeva sääntely: asetus (EY) N:o 999/2001

- 14 Mekaanisesti erotetun lihan käsite, sellaisena kuin se on määritelty asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 1.14 kohdassa, vastaa myös määritelmää, joka on tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä 22.5.2001 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 999/2001 (EUVL L 147, s. 1), sellaisena kuin se on muutettuna 25.6.2007 annetulla komission asetuksella (EY) N:o 722/2007 (EUVL L 164, s. 7; jäljempänä asetus N:o 999/2001), 3 artiklan n alakohdassa sillä varauksella, että viimeksi mainittu määritelmä ei kohteensa perusteella koske siipikarjan ruhoja mekaanisesti erotetun lihan raaka-aineina.
- 15 Asetuksen N:o 999/2001 muuttamisesta 18.12.2006 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1923/2006 (EUVL L 404, s. 1), jolla on otettu käyttöön mainittu määritelmä asetuksessa N:o 999/2001, viidennessä perustelukappaleessa todetaan seuraavaa:

”Yhteisön lainsäädännön selkeyden vuoksi on aiheellista täsmentää, että muussa elintarvikkeiden turvallisuutta koskevassa yhteisön lainsäädännössä säädettyä ”mekaanisesti erotetun lihan” määritelmää olisi sovellettava asetuksessa (EY) N:o 999/2001 [tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden hävittämistoimenpiteiden yhteydessä.”

- 16 Asetuksen N:o 999/2001 johdanto-osan 11 b perustelukappaleen sanamuoto on seuraava:

”Mekaanisesti erotettu liha saadaan irrottamalla liha luista tavalla, joka aiheuttaa lihaskuiturakenteen häviämisen tai muuttumisen. Mekaanisesti erotettu liha voi sisältää luun ja luukalvon osia. Sen vuoksi sitä ei voida rinnastaa tavanomaiseen lihaan. Näin ollen sen käyttöä ihmisravinnoksi olisi arvioitava uudelleen.”

- 17 Asetuksen N:o 999/2001 liitteessä V olevassa 5 kohdassa todetaan seuraavaa:

”Asetuksen 5 artiklan 2 kohdassa tarkoitetuista yksittäisistä päätöksistä huolimatta ja 9 artiklan 3 kohdan säännöksistä poiketen mikään jäsenvaltio ei saa käyttää nauta-, lammas- ja vuohieläinten luita tai luullisia ruhonosia mekaanisesti erotetun lihan valmistukseen.”

Pääasia ja ennakkoratkaisukysymykset

18 Vuonna 2003 julkaistussa selityksessä FSA totesi niin sanotusta ”jänteettömästä lihasta” seuraavaa:

”Tuotteita, jotka saadaan mekaanisella luuttomaksi leikkaamiskäsittelyllä, jolla erotetaan varsinainen liha luista riippumatta siitä, onko alkuperäinen lihas poistettu vai ei, siten, että lihan sisäisen lihassyyn rakenne pysyy käytännössä koskemattomana, ei pidetä [mekaanisesti erotettuna lihana]. Tällaisesta lihasta voidaan tämän jälkeen poistaa jänteet ja se voi näyttää hienoksi jauhetululta lihalta.

Näitä tuotteita voidaan aina pitää lihana ja ne voidaan ottaa huomioon [ainesosien määrää koskevaa] ilmoitusta varten.”

19 Tämän selityksen jälkeen vuonna 2010 julkaistuissa suuntaviivoissa sama hallintoviranomainen antoi seuraavat tiedot ”jänteettömän lihan” ja ”mekaanisesti erotetun lihan” erottamiseksi toisistaan:

”1. Jänteetön liha on lihaa, josta on poistettu hermot ja jänteet. Sitä voidaan saada muun muassa puhdistamalla liha [(eli valmistamalla lihanpala poistamalla siitä syötäviksi kelpaamattomat osat)] tai poistamalla luista lihan jänteet.

2. Se valmistetaan käsittelemällä luista kaavitut palat tai luut, joissa on lihaa, alipainekoneessa, joka näyttää säilyttävän lihassyyn rakenteen. Tietyt laitteet erottavat lihan ja poistavat jänteet yhdessä ainoassa käsittelyssä; muut tekevät sen kahdessa vaiheessa. Saatu tuote tunnetaan nimillä Baader-liha, 3 mm:n liha tai jänteetön liha. Tässä asiakirjassa käytetään ilmaisua jänteetön liha. – – Tähän tuotteeseen näyttää soveltuvan raakalihavalmisteiden määritelmä (asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I oleva 1.15 kohta), jolla tarkoitetaan ’tuoretta lihaa, jauheliha mukaan lukien – – tai jota on jalostettu, mutta ei kuitenkaan niin, että lihan sisäinen lihassyyn rakenne olisi muuttunut ja tuoreen lihan ominaisuudet olisivat hävinneet’. Koska lihassyyn rakenne on säilytetty, tuotteeseen ei sovelleta asetuksessa N:o 853/2004 tarkoitettua [mekaanisesti erotetun lihan] (jonka lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu käytetyn mekaanisen menetelmän päätteeksi) määritelmää. Koska se ei ole tulos leikkaamisesta, vaan se on valmistettu painetta käyttäen, sitä ei voida pitää jauhelihana.

--

4. – – [Mekaanisesti erotettu liha] eroaa raakalihavalmisteista ja jänteettömästä lihasta, eikä sitä saada sekoittaa niihin.

--

6. Jos luiden poistamiseen lihasta käytetty paine (ks. kohta 2) on liian suuri, syntyneitä tuotteita voidaan pitää [mekaanisesti erotettuna lihana]. Mikroskoopin avulla suoritettu tarkastelu voi osoittaa, onko sisäinen lihassyyn rakenne hävinnyt tai muuttunut, sen määrittämiseksi, sovelletaanko tuotteeseen [mekaanisesti erotetun lihan] määritelmää. Kun tuote on kerran luokiteltu [mekaanisesti erotetuksi lihaksi], sitä ei voida luokitella uudelleen raakalihavalmisteeksi taikka jänteettömäksi lihaksi.

Lihassyyn rakenteen määritelmä

7. Elintarvikehygieniasta annetuissa asetuksissa tarkoitettu raakalihavalmisteiden määritelmä tai [mekaanisesti erotetun lihan] määritelmä ei anna selviä viitteitä siitä, mitä tarkoittaa ’lihassyyn rakenteen häviäminen tai muuttuminen’ eikä siitä, mikä on tarvittava muuttamis- tai tuhoutumisaste, jotta tuote lakkaa olemasta tuoretta lihaa ja siitä tulee [mekaanisesti erottua

lihaa]. [Euroopan] komissiolle viime aikoina osoitetut tietopyynnöt osoittavat, että kaikenlainen lihan lihassyyn rakenteen muuttuminen luuttomaksi leikkaamisenmenettelyn kuluessa aiheuttaa tuotteen luokittelun [mekaanisesti erotetuksi lihaksi] – –

8. On todettava, että mikroskooppisesti tutkituista [mekaanisesti erotetuista] porsaan-, kanan- ja kalkkunanlihanäytteistä puuttui yleisesti lihassyyn rakenne. Kuitenkin myös lihan jauhaminen lihamyllyssä, jonka aukkojen halkaisijat ovat 3 mm, voivat saada aikaan lihassyyn rakenteen muutoksen. Näin ollen mikroskooppitutkimuksen avulla voidaan tuotteen asianmukainen luokittelu arvioida vain subjektiivisesti. – –

Jänteettömän ja [mekaanisesti erotetun] lihan tunnistaminen

10. Elintarvikealan toiminnanharjoittajan on – – osoitettava – –, että hänen tuotteensa – – täyttää jänteettömään lihaan sovellettavat edellytykset ja erityisesti edellytykset siitä, ettei tuotteen lihassyyn rakenne ole hävinnyt tai muuttunut. Lihassyyn rakenteen häviämistä mikroskooppinen tutkiminen voi auttaa toteamaan, kuuluuko tuote raakalihavalmisteen määritelmän alaan ja voidaanko sitä pitää jänteettömänä lihana vai onko se luokiteltava [mekaanisesti erotetuksi lihaksi]. Jos elintarvikealan toiminnanharjoittaja ei voi osoittaa, että tuote koostuu jänteettömästä lihasta, tämä tuote voidaan katsoa [tarttuvia spongiformisia enkefalopatioita] koskevassa unionin lainsäädännössä tarkoitettulla tavalla lainvastaiseksi, jos se on valmistettu naudnan-, lampaan- tai vuohenlihasta. – –

– –

20. Tämänhetkisessä oikeudellisessa tilanteessa naudnan, lampaan ja vuohen luista saadun jänteettömän lihan tuotanto on laillista, edellyttäen, ettei tuotantoprosessissa käytetä mitään tiettyä riskimateriaalia. [Mekaanisesti erotetun lihan] tuotanto näistä samoista luista on lainvastaista.”

- 20 Newby Foods sai FSA:n luvan lampaanlihan osalta jänteettömän lihan tuotantoon vuonna 2006 ja naudnanlihan osalta vuonna 2008.
- 21 Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuimien toteaa Newby Foodsin kehittäneen koneen, jonka avulla poistetaan luhin kiinnittyneen lihan jäänteet sen jälkeen, kun niistä on erotettu olennainen osa lihasta, rikkomatta näitä luita tai nesteyttämättä loppuja kudoksia. Tämä kone, joka toimii olennaisin osin hankaamalla, eroaa niistä, jotka toimivat korkeapaineella ja jotka muuttavat loput kudoksista sakeaksi taikinaksi. Näin saatu tuote, jonka ensimmäisen valmistusvaiheen päätteeksi siirrytään suodattimeen, jonka aukkojen halkaisija on 10 mm, käsitellään tämän jälkeen toisessa koneessa, joka jauhaa sen siirtämällä sen suodattimeen, jonka aukkojen halkaisija on 3 mm. Tätä tuotetta, joka muistuttaa tavallista jauhelihaa, markkinoidaan Yhdistyneessä kuningaskunnassa jänteettömänä lihana. Mainittu tuote eroaa ulkonäöltään selvästi korkeapaineella saadusta mekaanisesti erotetusta lihasta. Pääasian kantajan mukaan sen koneen avulla saatua tuotetta kukaan ei luokittele muuksi kuin lihaksi.
- 22 Edelleen pääasian kantajan mukaan sen tuottama jänteetön liha sisältää vain hyvin harvoin luun paloja, luun kuorta tai luuydintä, mutta luunsirujen satunnaista esiintymistä ei kuitenkaan voida sulkea pois.
- 23 Pääasian kantaja ja FSA viittaavat tämän tuomion 18 ja 19 kohdassa mainittuihin asiakirjoihin, eikä niiden mukaan tämän menetelmän mukaisesti saatu tuote vastaa asetuksessa N:o 853/2004 tarkoitettua mekaanisesti erotetun lihan määritelmää, koska lihassyyn rakenne ei ole hävinnyt tai muuttunut ”merkittävästi”, toisin sanoen se ei ole muuttunut riittävästi, jotta tuoreen lihan ominaisuudet katoaisivat. Tämä tuote olisi niiden mukaan luokiteltava pikemminkin mainitun asetuksen liitteessä I olevassa 1.15 kohdassa tarkoitetuiksi raakalihavalmisteiksi.

- 24 Newby Foodsin mukaan se, että kyseessä olevan tuotteen markkinointi sallittaisiin vain mekaanisesti erotettuna lihana, merkitsisi ihmisravinnoksi tuoreena lihana soveltuvan lihan huomattavaa tuhlausta. Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuimien lisäksi, että tästä aiheutuu tämän tuotteen kaupallisen arvon merkittävä pienentyminen. Se toteaa lisäksi, että tästä luokittelusta aiheutuu kolme muuta teknistä seurausta, eli
- kielto käyttää märehitijöiden luita, joiden käyttö ei ole sallittu mekaanisesti erotetun lihan tuotannossa asetuksen N:o 999/2001 liitteessä V olevan 5 kohdan nojalla tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden riskin vuoksi
 - velvollisuus täyttää mekaanisesti erotettua lihaa koskevat raaka-aineita ja hygieniää koskevat erityisvaatimukset tuotannon aikana ja sen jälkeen, sellaisina kuin ne vahvistetaan asetuksessa N:o 853/2004, ja
 - kielto merkitä kyseinen tuote nimikkeellä ”liha”.
- 25 Ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen mukaan lihassyyn rakenteen häviäminen tai muuttuminen voi myös johtua lihasten leikkaamisesta tai jauhamisesta sekä pakastamisesta ja sulattamisesta. Nämä käsittelyt eivät kuitenkaan yleensä hävitä tuoreen lihan ominaisuutta. Komission kanta, jonka mukaan ei oteta huomioon sitä, että on mahdollista, että mekaanisen erottelun menettely ei vahingoita käsiteltyjä luita eikä poista niiden ydintä, on yksinkertaistettu, kun taas, jos seurataan pääasian kantajan näkemystä, lopputuotteen yksilöllinen tarkastelu on tarpeen sen yksilöimiseksi mekaanisesti tai muulla tavoin erotetuksi lihaksi.
- 26 Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin siteeraa komission mekaanisesti erotetun lihan välttämättömyydestä ja käytöstä Euroopan unionissa kuluttajille suunnattu tiedotuspolitiikka mukaan luettuna Euroopan parlamentille ja neuvostolle 2.12.2010 antamaa tiedonantoa (KOM(2010) 704 lopullinen), joka on laadittu asetuksen N:o 999/2001 täytäntöön panemiseksi, ja se toteaa, että tämän tiedonannon 2 kohdan ensimmäisessä alakohdassa ja 5.1 kohdan neljännessä ja viidennessä alakohdassa todetaan seuraavaa:
- ”2. Johdanto Mekaanisesti erotettu liha on tuote, joka saadaan poistamalla luista tai siipikarjanruhoista – – niissä jäljellä oleva liha mekaanisesti, jolloin lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu niin, ettei se ole verrattavissa tavanomaiseen lihaan. – –
- 5.1 Mekaanisesti erotetun lihan tuotantomenetelmät – – Korkeapainemenetelmällä tuotetulla mekaanisesti erotetulla lihalla on luonteenomainen ja erityisen taikinamainen ulkonäkö, mikä johtuu lihassyyn rakenteen häviämisestä tai muuttumisesta. Muilla tekniikoilla (matalapainetekniikalla) tuotettua mekaanisesti erotettua lihaa on mahdotonta tai vaikeaa erottaa silmämääräisesti jauhelihasta – –. Mikroskooppilla voidaan arvioida ’lihassyyn rakenteen häviämistä tai muuttumista’ lihasta otettujen mikroskooppinäytteiden avulla. Tuotteen sisäisen rakenteen muutoksia on hyvinkin monenlaisia sen mukaan, mitä tuotantoparametreja käytetään.”
- 27 Komission elintarvike- ja eläinlääkintätoimiston tarkastusryhmän maaliskuussa 2012 yhdistyneessä kuningaskunnassa suorittaman tarkastuksen johdosta laaditussa kertomuksessa mainittiin, että tässä jäsenvaltiossa käytetään unionin lainsäädännössä tuntematonta nimikettä ”jänteetön liha” tietyille tuotteille, joita pidetään virheellisesti kyseisessä lainsäädännössä tarkoitettuina raakalihatuotteina, vaikka ne tosiasiaassa vastaavat mekaanisesti erotettua lihaa. Tässä kertomuksessa viitataan yksityiskohtaisesti FSA:n vuonna 2010 julkaisemaan asiakirjaan, joka mainitaan tämän tuomion 19 kohdassa. Siinä todetaan, että tässä asiakirjassa vaaditaan mikroskooppitutkimuksen suorittamista sen osoittamiseksi, että lihassyyn rakenne ei ole hävinnyt tai muuttunut kyseisen tuotteen valmistusmenettelyn päätteeksi, ja etteivät toteutettujen tutkimusten saatavilla olleet tulokset koskaan viitanneet siihen, ettei lihassyyn rakenne ollut hävinnyt tai muuttunut.

- 28 Ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen mukaan elintarvike- ja eläinlääkintätoimiston ja FSA:n tarkastajien välinen erimielisyys koski sitä, riippuuko asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 1.14 kohdassa tarkoitettuna mekaanisesti erotetun lihan luokittelu lihassyyn rakenteen mistä tahansa häviämisestä tai muuttumisesta vai päinvastoin tietynasteisesta häviämisestä tai muuttumisesta.
- 29 FSA julkaisi 4.4.2012 kieltopäätöksen, jossa se otti kantaa komission yksiköiden näkemykseen jänteettömän lihan luokittelusta unionin oikeuteen nähden, ja se irtaantui tästä näkemyksestä. Näissä asiakirjoissa tai myöhemmissä kannanotoissa, jotka oli tarkoitettu Yhdistyneen kuningaskunnan yrityksille tai viranomaisille tai vastauksena elintarvike- ja eläinlääkintätoimiston kertomukseen, FSA vahvisti olevansa lähtökohtaisesti eri mieltä komission yksiköiden tulkinnasta, ja se korosti erityisesti Newby Foodsin kaltaisten yritysten käyttämien luiden, jotka saattavat olla hyvin lihaisia ja joita on aikaisemmin käsitelty manuaalisesti, mekaaniseen käsittelyyn käyttämän menetelmän innovatiivista luonnetta.
- 30 Newby Foods nosti kieltopäätöksestä kanteen ennakkoratkaisua pyytäneessä tuomioistuimessa.
- 31 Kyseisen tuomioistuimen mukaan pääasia koskee yksinomaan Newby Foodsin käyttämällä menetelmällä saadun tuotteen pakkausmerkintöjä sian- ja siipikarjanluiden osalta, mutta sillä on sitä vastoin kansanterveyttä koskeva liityntä, kun on kyse kyseisen menetelmän soveltamisesta märehtijöiden luihin, koska on olemassa kaikkien mekaanisten menetelmien käyttämiseen liittyvä riski luiden vahingoittamisesta. Vaikka se katsoo, ettei komission yksiköiden näkemys tästä asiasta ole juurikaan tarkka, ja toteaa, että FSA on kiistänyt tämän näkemyksen, mainittu tuomioistuin myöntää, että kyseessä on legitimi huolenaihe. Sen mielestä ainoa keskeinen kysymys kuitenkin on, voidaanko märehtijöiden luita käyttää pääasian kantajan soveltamassa menetelmässä, eikä se, onko näin saatu tuote luokiteltava mekaanisesti erotetuksi lihaksi.
- 32 Newby Foodsin elintarvikealaan erikoistuneelta yritykseltä tilaamien tieteellisten tutkimusten päätelmät olivat seuraavat:
- Newby Foodsin käyttämän menettelyn ensimmäisen vaiheen päätteeksi saatu tuote muistuttaa lihan paloja
 - siipikarjan- ja sianlihan osalta yhtäältä manuaalisesti luista erotettu liha ja jauheliha ja toisaalta Newby Foodsin tuote esiintyvät kaikki epätasalaatuisina, koska lihasten syy rakenne on melkein koskematon tietyissä paikoissa ja vahingoittunut toisissa siten, että proteiinipitoisuus on hävinnyt; Newby Foodsin tuote muistuttaa kuitenkin enemmän jauhelihaa kuin korkeapaineella saatua mekaanisesti erotettua lihaa; sokkotesteissä oli mahdollista erottaa mainittu tuote jauhelihasta, muttei aina; näin ollen Newby Foodsin tuotetta, jonka lihassyyn rakenne säilyi riittävän koskemattomana verrattuna jauhelihaan, voidaan pitää raakalihavalmistena; tämä luokittelu on suljettu pois korkeapaineella saadun mekaanisesti erotetun lihan osalta, kun otetaan huomioon tämän rakenteen liian merkittävä muuttuminen
 - naudan- ja lampaanlihan osalta Newby Foodsin tuotteen ja korkeapaineella saadun mekaanisesti erotetun lihan mikroskooppinen vertaileva tutkiminen ei johda yhtä ilmeiseen eroon, sillä näiden lajien lihan osalta viimeksi mainittu menettely ei aiheuta lihassyyn rakenteen merkittävää häviämistä; tämän rakenteen häviäminen on kuitenkin vähemmän merkittävää mainitun tuotteen tapauksessa ja on lähellä jauhelihan yhteydessä tapahtuvan häviämisen kanssa, jolloin laatu on melkein sama.
- 33 Konsultti hyväksyi tämän analyysin katsoen yhtäältä, että koostumuksen ja rakenteen osalta korkeapaineella saatu mekaanisesti erotettu liha, joka kuljetetaan luunsirujen ja sidekudosten erottamiseksi sellaisen arinan läpi, jonka aukon halkaisija on 1 mm, eroaa selvästi jauhelihasta, ja toisaalta, että Newby Foodsin tuote itsessään eroaa selvästi korkeapaineella saadusta mekaanisesti erotetusta lihasta.

- 34 Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin toteaa, että koska pääasian kantajan käyttämää menetelmää soveltaen saatuun tuotteeseen – vaikka se eroaa selvästi ulkoasultaan ja rakenteeltaan korkeapaineella saadusta mekaanisesti erotetusta lihasta – kohdistuu kuitenkin lihassyyn rakenteen muuttuminen, keskeinen kysymys on, liittyykö mekaanisesti erotetun lihan luokittelu tämän rakenteen johonkin muuttumiseen.
- 35 Kyseinen tuomioistuin viittaa asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevan 1.15 kohdan käsitteeseen ”raakalihavalmiste”, ja se tekee siitä kaksi päätelmää. Yhtäältä ilmaisu ”niin, että” merkitsee, että lihassyyn rakenteen häviämisen tai muuttumisen sekä tuoreen lihan ominaisuuksien häviämisen välillä on syy-yhteys. Toisaalta tätä määritelmää ei voida tulkita siten, että kaikki tuoreen lihan ominaisuuksien väheneminen merkitsisi näiden ominaisuuksien häviämistä, koska tämä häviäminen johtuu vain mainittujen ominaisuuksien merkittävästä vähenemisestä. Kyseinen tuomioistuin katsoo siis, että tämän määritelmän mukaiset ”tuoreen lihan ominaisuudet” ovat sen aistinvaraisia ominaisuuksia, kuten maku, haju ja ulkonäkö.
- 36 Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin katsoo, että Newby Foodsin käyttämän menetelmän avulla saatu tuote säilyttää riittävästi tuoreen lihan ominaisuudet, jotta se voidaan luokitella asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 1.15 kohdassa tarkoitettujen raakalihavalmisteiden luokkaan.
- 37 Kyseinen tuomioistuin yhtyy lopuksi pääasian kantajan väitteeseen, jonka mukaan komissiolta olisi epä johdonmukaista evätä tällainen luokittelu väittämällä, että mekaanisten välineiden käyttämisen vuoksi ja lihasten lihassyyn rakenteen muuttumisen vuoksi kyseinen tuote olisi luokiteltava mekaanisesti erotetuksi lihaksi, vaikka se myöntääkin, ettei mekaanisten välineiden käyttäminen kananrinnan erottamiseksi ruhoista, joka kuitenkin aiheuttaa väistämättä tällaisen muuttumisen leikkaamiskohdassa, merkitse sitä, että näin saatu liha on menettänyt tuoreen lihan ominaisuudet.
- 38 Tässä tilanteessa High Court of Justice (England & Wales), Queen’s Bench Division (Administrative Court), on päättänyt lykätä asian käsittelyä ja esittää unionin tuomioistuimelle seuraavat ennakkoratkaisukysymykset:
- ”1) Tarkoittaako asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä I olevaan 1.14 kohtaan sisältyvä ilmaus ’lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu’ mitä tahansa lihassyyn rakenteen häviämistä tai muuttumista, joka voidaan havaita käyttämällä tavanomaisia mikroskooppitekniikoita? [(Samaa ilmausta käytetään myös asetuksen (EY) N:o 999/2001 3 artiklan n alakohdassa)].
 - 2) Voidaanko lihavalmiste luokitella [asetuksen N:o 853/2004] liitteessä I olevassa 1.15 kohdassa tarkoitetuksi raakalihavalmisteeksi, jos lihassyyn rakenne on jossain määrin hävinnyt tai muuttunut ja se voidaan havaita käyttämällä tavanomaisia mikroskooppitekniikoita?
 - 3) Jos ensimmäiseen kysymykseen vastataan kieltävästi ja toiseen kysymykseen myöntävästi, onko lihassyyn rakenteen häviämisen tai muuttumisen aste, jonka perusteella lihatuote on luokiteltava [asetuksen N:o 853/2004] liitteessä I olevassa 1.14 kohdassa tarkoitetuksi mekaanisesti erotetuksi lihaksi, sama kuin se, jota [tämän liitteen] 1.15 kohdassa edellytetään, jotta tuoreen lihan ominaisuuksien katsotaan hävinneen?
 - 4) Missä määrin tuoreen lihan ominaisuuksien on täytynyt vähentyä ennen kuin niiden voidaan sanoa hävinneen [asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa] 1.15 kohdassa tarkoitettulla tavalla?
 - 5) Jos ensimmäiseen kysymykseen vastataan kieltävästi ja myös kolmanteen kysymykseen vastataan kieltävästi: Minkä asteista lihassyyn rakenteen muuttumista edellytetään, jotta kyseinen tuote luokitellaan mekaanisesti erotetuksi lihaksi?

- 6) [Jos ensimmäiseen kysymykseen vastataan kieltävästi ja myös kolmanteen kysymykseen vastataan kieltävästi:] Mitä arviointiperusteita kansallisten tuomioistuinten olisi käytettävä määrittäessään, onko lihan lihassyyn rakenne muuttunut tämänasteisesti?”
- 39 Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin on pyytänyt 1.10. ja 11.10.2013 päivätyillä kirjeillä, jotka ovat saapuneet unionin tuomioistuimen kirjaamoon 16.10.2013, että tähän ennakkoratkaisupyyntöön sovellettaisiin unionin tuomioistuimen työjärjestyksen 105 artiklassa säädettyä nopeutettua menettelyä. Tämä pyyntö hylättiin unionin tuomioistuimen presidentin 7.2.2014 antamalla määräyksellä Newby Foods (C-453/13, EU:2014:87).

Ennakkoratkaisukysymysten tarkastelu

- 40 Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin kysyy kysymyksillään, joita on tutkittava yhdessä, olennaisilta osin sitä, onko asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevia 1.14 ja 1.15 kohtaa, jotka sisältävät mekaanisesti erotetun lihan ja raakalihavalmisteiden määritelmän, tulkittava siten, että tuotetta, joka saadaan erottamalla mekaanisesti liha luista, joissa on lihaa, luuttomaksi leikkaamisen jälkeen tai siipikarjan ruhoista, ei pidä luokitella mainitussa 1.14 kohdassa tarkoitetuksi mekaanisesti erotetuksi lihaksi, kun käytetty menetelmä aiheuttaa lihasten lihassyyn rakenteen merkittävän häviämisen tai muuttumisen, kun taas mainitun 1.15 kohdan luokittelua raakalihavalmisteiksi on käytettävä, kun tämä häviäminen tai muuttuminen ei ole merkittävää. Jos tämä tulkinta saa etusijan, toissijaisesti kyseinen tuomioistuin haluaa tietää, mikä on vaadittu muuttumisen tai häviämisen aste, jotta tätä muuttumista tai häviämistä on pidettävä merkittävänä, ja mitä menettelyä on käytettävä sen määrittämiseksi, onko näin vaadittu aste saavutettu.
- 41 On todettava aluksi, että asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 1.14 kohdassa oleva mekaanisesti erotetun lihan määritelmä perustuu kolmeen kumulatiiviseen kriteeriin, joita on luettava yhdessä, eli ensinnäkin sellaisen luun käyttämiseen, josta kokonaiset lihakset on jo irrotettu, tai sellaisten siipikarjan ruhojen käyttämiseen, joissa lihaa on jäljellä, toiseksi mekaanisten erottelumenetelmien käyttämiseen tämän lihan talteen ottamiseksi ja kolmanneksi näin talteen otetun lihan lihassyyn rakenteen häviämisen tai muuttumisen mainittujen menetelmien käytön vuoksi. Tässä määritelmässä ei varsinkaan tehdä mitään eroa lihassyyn rakenteen häviämis- tai muuttumisasteen suhteen, joten kaikki tämän rakenteen häviäminen tai muuttuminen otetaan huomioon tämän määritelmän yhteydessä.
- 42 Näin ollen kaikki lihatuotteet, jotka täyttävät nämä kolme kriteeriä, on luokiteltava mekaanisesti erotetuksi lihaksi riippumatta lihassyyn rakenteen häviämis- tai muuttumisasteesta, kun tämä häviäminen tai muuttuminen on käytetyn menetelmän vuoksi suurempaa kuin se, joka rajoittuu yksinomaan leikkauskohtaan.
- 43 Tämän kolmannen kriteerin perusteella voidaan erotella mekaanisten menetelmien käyttämistapauksessa asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 1.14 kohdassa tarkoitettu mekaanisesti erotettu liha kokonaisten lihasten leikkaamisella saadusta tuotteesta, koska viimeksi mainitussa lihassyyn rakenne ei ole yleisemmin hävinnyt eikä muuttunut, vaan siitä ilmenevä häviäminen tai muuttuminen rajoittuu yksinomaan leikkauskohtaan. Näin ollen kananrinnat, jotka irrotetaan eläimen ruhosta mekaanisesti leikkaamalla, eivät perustellusti ole mekaanisesti erotettua lihaa.
- 44 Mainitut kriteerit täyttävien ja siten mekaanisesti erotetun lihan määritelmää vastaavien tuotteiden osalta asetuksessa N:o 853/2004 ei tehdä mitään muuta eroa kuin sen liitteessä III olevan V jakson III luvun 3 ja 4 kohdasta johtuva ero.

- 45 Tämä ero koskee yhtäältä mainitussa 3 kohdassa tarkoitettua mekaanisesti erotettua lihaa, joka tuotetaan tekniikoilla, joilla ei muuteta käytettävien luiden rakennetta, välittömästi sen jälkeen, kun niistä on poistettu niihin alun perin kiinnittyneet kokonaiset lihakset, edellyttäen, että saadun tuotteen kalsiumpitoisuus ei ole merkittävästi korkeampi kuin jauhelihan ja että tuote täyttää viimeksi mainittuun sovellettavat mikrobiologiset kriteerit.
- 46 Tätä tuotetyyppiä, joka – kuten pääasiassa kyseessä olevat tuotteet – vastaa alipaineella saatua mekaanisesti erotettua lihaa, voidaan poikkeuksellisesti käyttää tietyissä asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 1.15 kohdassa tarkoitetuissa raakalihavalmisteissa eli niissä, jotka on tarkoitettu lämpökäsitellä ennen kulutusta, kun taas mainitussa 1.15 kohdassa annetun raakalihavalmisteiden määritelmän mukaan raakalihavalmisteet voidaan lähtökohtaisesti saada vain tuoreesta lihasta, joka on mahdollisesti jauhettu palasiksi, toisin sanoen kokonaisista lihaksista peräisin olevasta lihasta, mutta ei luista kaavituista paloista. Samaa tuotetyyppiä voidaan myös käyttää kaikissa mainitun liitteen 7.1 kohdassa tarkoitetuissa lihavalmisteissa.
- 47 Mainittu ero koskee yhtäältä asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan V jakson III luvun 4 kohdassa tarkoitettua muilla tekniikoilla tuotettua mekaanisesti erotettua lihaa, joka vastaa korkeapaineella saatua mekaanisesti erotettua lihaa, jota voidaan käyttää vain lihavalmisteissa, jotka lämpökäsitellään asetuksen N:o 853/2004 mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa.
- 48 Näin tehty ero asetuksen N:o 853/2004 liitteessä III olevan V jakson III luvun 3 ja 4 kohdassa heijastuu kyseisen asetuksen liitteessä I olevassa 1.14 kohdassa olevaan mekaanisesti erotetun lihan määritelmään erityisesti ilmaisussa ”joiden seurauksena lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu”, koska tämä ero mekaanisesti erotetun lihan luokan ja nämä ilmaisut tämän tuoteluokan määrittelyssä on otettu käyttöön juuri tämän asetuksen valmisteluprosessin aikana. Ilmaisun ”muuttuu” esiintyminen tässä määritelmässä viittaa siihen, että tuotteet, jotka saadaan käyttämällä alipaineella toimivan mekaanisen erottelun menetelmää, kuuluvat joka tapauksessa kyseisen määritelmän alaan.
- 49 Tämä järjestelmä, jossa kaikki mekaanisesti erotetut lihat luokitellaan yhteen ainoaan luokkaan, joka on jaettu kahteen alaluokkaan tuotteita, joilla voi olla erilaisia terveysriskejä ja joilla näin ollen voi olla eri käyttötarkoitukset, on ilmaistu selkeästi asetuksen N:o 853/2004 20 perustelukappaleessa, joka myös on otettu asetukseen sen samassa valmisteluvaiheessa. Tässä perustelukappaleessa ilmoitetaan yhtäältä siitä, että kyseiselle tuoteluokalle on annettava määritelmä, joka on yleisluonteinen ja laadittu joustavin ilmaisuin siten, että se kattaa kaikki mekaanisen erottelun menetelmät ja pysyy mukautuvana huolimatta tämän alan teknologisen kehityksen nopeudesta, ja toisaalta mainitaan eri menetelmillä saatavan tuotteen riskinarvioinnin perusteella vaihtelevista teknisistä vaatimuksista.
- 50 Kyseinen perustelukappale, joka valaisee täydellisesti unionin lainsäätäjän tahtoa, osoittaa riittävästi, että se on ottanut huomioon alusta alkaen sen mahdollisuuden, että kehitellään mekaanisesti erotetun lihan alipaineeseen perustuvia uusia tuotantomenetelmiä, kuten mahdollisesti se, jota pääasian kantaja käyttää, jos se on jossain määrin innovatiivinen verrattuna menetelmiin, joissa käytetään tekniikkaa, joka ei muuta käytettyjen luiden rakennetta, ja jotka olivat lainsäätäjän tiedossa asetuksen N:o 853/2004 valmisteluvaiheessa.
- 51 Siitä pääasian kantajan väitteestä, jonka mukaan mikä tahansa lihassyyn rakenteen häviäminen tai muuttuminen ei johda siihen, että tuotetta olisi pidettävä mekaanisesti erotettuna lihana, koska tuotetta voidaan pitää sellaisena ainoastaan tämän rakenteen ”merkittävän” häviämisen tai muuttumisen tapauksessa, on muistettava, että asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 1.14 kohdassa tarkoitetuksi mekaanisesti erotetuksi lihaksi luokittelu johtuu kolmen kumulatiivisen kriteerin yhdistelmästä, kuten tämän tuomion 41 kohdassa todetaan.
- 52 Sitä vastoin pääasiassa kyseessä olevien tuotteiden kaltaisten tuotteiden, jotka täyttävät mekaanisesti erotetun lihan määritelmän, luokittelu asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 1.15 kohdassa tarkoitetuiksi raakalihavalmisteiksi on suljettu pois kyseisessä kohdassa mainitulla määritelmällä.

- 53 Tältä osin on todettava, että mekaanisesti erotetun lihan valmistus ei sisällä kumpaakaan tässä määritelmässä tarkoitettua kahdesta toiminnasta eli elintarvikkeiden, mausteiden tai lisäaineiden lisäämistä eikä asetuksen N:o 852/2004 2 artiklan 1 kohdan m alakohdassa tarkoitettua jalostamista; pääasiassa kyseessä olevan kaltainen tuote vastaa sitä vastoin kyseisen asetuksen 2 artiklan 1 kohdan n alakohdassa tarkoitettua jalostamatonta tuotetta.
- 54 Lisäksi käsitteellä ”raakalihavalmisteet” ei ole välitöntä liityntää mekaanisesti erotetun lihan käsitteeseen, vaan yhtäältä käsitteisiin tuore liha ja jauheliha, jotka ovat periaatteessa ainoita käyttökelpoisia raaka-aineita, ja toisaalta asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevan 7.1 kohdassa tarkoitettua lihavalmisteen käsitteeseen, joka yhdistyy raakalihavalmisteen käsitteen kanssa raaka-aineena käytetyn tuoreen lihan jalostamistapauksessa. Tässä tapauksessa nämä kaksi viimeistä käsitettä ovat vaihtoehtoisia siinä mielessä, että saatu tuote on joko lihavalmiste tai raakalihavalmiste sen mukaan, muuttaako tuoreen lihan jalostusmenettely sisäisen lihassyyn rakenteen niin, että tuoreen lihan ominaisuudet häviävät, vai ei.
- 55 Pääasiassa kyseessä olevien tuotteiden kaltaisten tuotteiden luokittelu asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 1.10 kohdassa tarkoitettua tuoreeksi lihaksi Ranskan hallituksen esittämällä tavalla on myös pois suljettua. Huolimatta niiden muista ominaisuuksista nämä tuotteet, jotka koostuvat lihapaloista, voivat kuulua vain mainitun liitteen 1.13 kohdassa olevan jauhelihan käsitteen soveltamisalaan; ne on kuitenkin suljettava tämän käsitteen soveltamisalan ulkopuolelle kyseisen asetuksen liitteessä III olevan V jakson II luvun 1 kohdan c alakohdan iv alakohdan nojalla tuotteena, joka on peräisin luista kaavituista paloista.
- 56 Asetuksessa N:o 853/2004 säädetyistä terveysvaatimuksista riippumatta tiettyä teollista prosessia käyttämällä saatujen tuotteiden luokittelu kyseisen asetuksen liitteessä I olevassa 1.14 kohdassa tarkoitettua mekaanisesti erotetuksi lihaksi aiheuttaa lisäksi seurauksia yhtäältä tarttuvista spongiformisista enkefalopatioista annetun asetuksen N:o 999/2001 suhteen ja toisaalta direktiivin 2000/13, joka koskee erityisesti elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa, suhteen.
- 57 Tämä luokittelu merkitsee ensinnäkin, että tätä menetelmää ei voida tarttuvista spongiformisista enkefalopatioista annetun asetuksen N:o 999/2001 liitteessä V olevan 5 kohdan mukaan käyttää nauta-, lammas- ja vuohi-eläimistä peräisin olevien raaka-aineiden käsittelyyn.
- 58 Toisin kuin pääasian kantaja tältä osin väittää, pääasiassa kyseessä olevien kaltaisten tuotteiden tällaisesta luokittelusta seuraava kielto valmistaa niitä raaka-aineista, jotka ovat peräisin märehäijöistä, merkitsee unionin lainsäätäjän näiden sairauksien torjumiseksi toteutettujen toimien yhteydessä selkeästi ilmaiseman tavoitteen täytäntöönpanoa. Asetuksen N:o 1923/2006, jolla lisätään asetukseen N:o 999/2001 mekaanisesti erotetun lihan määritelmä, viidennestä perustelukappaleesta ilmenee, että lainsäätäjä on tällä alalla halunnut toistaa asetuksen N:o 853/2004 puiteissa elintarviketurvallisuusalalla aikaisemmin omaksutun määritelmän.
- 59 Asetuksen N:o 999/2001 11 b perustelukappaleesta ilmenee, että lainsäätäjä on viimeksi mainitussa asetuksessa pitänyt silmällä erityisesti sitä, että mekaanisesti erotettu liha saattaa sisältää luun ja luukalvon osia. Ennakkoratkaisupyynnön esittämistä koskevasta päätöksestä ilmenee kuitenkin juuri, että näin on myös pääasian kantajan valmistaman tuotteen kaltaisen tuotteen osalta.
- 60 Toiseksi direktiivin 2000/13 liitteen I nojalla asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 1.14 kohdassa tarkoitettua mekaanisesti erotetuksi lihaksi luokittelu merkitsee kieltoa merkitä kyseessä olevan tuotteen pakkaukseen nimike ”lihaa”, jota edeltää sen eläinlajin nimi, josta se on peräisin, koska tämä tuote voidaan merkitä vain mekaanisesti erotetun lihan nimikkeellä, jota edeltää sen eläinlajin nimi, josta se on peräisin.

- 61 Kyseisen direktiivin, jonka kuudennen perustelukappaleen mukaan sen ensisijaisena tarkoituksena on kuluttajan valistaminen ja suojeleminen, yhteydessä tällä kiellolla pannaan täytäntöön mainitun direktiivin 2 artiklan 1 kohdan a alakohdan i alakohdassa oleva yleinen sääntö, jonka mukaan merkintä ei saa olla omiaan johtamaan ostajaa harhaan elintarvikkeen ominaispiirteiden osalta ja erityisesti sen luonteen, identiteetin, ominaisuuksien, koostumuksen, määrän, säilyvyyden, alkuperän ja valmistus- tai tuotantomenetelmän osalta.
- 62 Kuten direktiivin 2001/101 ensimmäisestä ja seitsemännestä perustelukappaleesta ilmenee, asetuksessa N:o 853/2004 hygieniaa ja kansanterveyden suojelua varten säädetty lihan määritelmä, joka käsittää kaikki ihmisravinnoksi kelpaavat eläimen osat, ei vastaa kuluttajan käsitystä lihasta eikä se anna mahdollisuutta tiedottaa kuluttajalle kyseisen asetuksen puitteissa tämän määritelmän kattaman tuotteen todellisista ominaisuuksista, joten koneellisesti erotettu liha, joka poikkeaa merkittävästi kuluttajien käsityksestä lihasta, on jätettävä kyseisen käsitteen soveltamisalan ulkopuolelle elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa varten.
- 63 Näissä perustelukappaleissa ilmaistaan toteamus siitä, että vaikka mekaanisesti erotettu liha soveltuu teknisesti ihmisravinnoksi, kunhan se ei ole peräisin märehäijöistä, se on kuitenkin laadullisesti huonompi tuote, sillä se muodostuu lihan jäänteistä, rasvasta ja sidekudoksista, jotka ovat kiinni luussa sen jälkeen, kun pääosa lihasta on irrotettu siitä.
- 64 Tältä osin se seikka, jolla pääasian kantaja yrittää puoltaa vaatimustaan eri nimikkeestä kuin mekaanisesti erotettu liha, sillä, että sen valmistaman tuotteen kaltainen tuote, joka kyseessä olevissa teollisuuspiireissä tunnetaan nimillä ”Baader-liha”, ”3 mm:n liha” tai ”jänteeton liha”, muistuttaa ulkonäöltään jauhelihaa, josta kuluttaja ei voi sitä helposti erottaa, koska niitä ei voida erottaa toisistaan valmistusmenettelyn päätteeksi saatujen eri kudosten sekoitusten perusteella, kuvaa todellisuudessa niitä erehdyksiä, joita unionin lainsäätäjät on halunnut estää antamalla direktiivin 2000/13.
- 65 Juuri se, ettei velvoiteta siihen, että tämä laadultaan huonompi tuote on varustettava erityisellä merkinnällä, jolla valistetaan selvästi kuluttajia poistamalla kaikki epäselvyydet sen tarkasta luonteesta, vaan sitä vastoin sallitaan sen varustaminen tavalla, josta voidaan päätellä, että kyseessä on jauhelihan kaltainen pilkottu liha, johtaisi siihen, että sivuutettaisiin kyseisen direktiivin olennainen tavoite eli se, että varmistetaan yksityiskohtaiset merkinnät tuotteen luonteesta ja ominaisuuksista ja tarjotaan kuluttajalle mahdollisuus tehdä tietoinen valinta, kuten mainitun direktiivin kahdeksannessa perustelukappaleessa todetaan. Näin on sitäkin suuremmalla syyllä silloin, kun kyseessä oleva tuote muodostaa ainesosan, jota kuluttaja ei voi tunnistaa.
- 66 Tällaisella mahdollisuudella vaarannettaisiin lisäksi direktiivin 2000/13 toinen olennainen tavoite, joka ilmaistaan sen toisessa perustelukappaleessa ja joka muodostuu siitä, että halutaan estää elintarvikkeiden merkinnöissä sellaiset erot, jotka voivat estää elintarvikkeiden vapaan liikkuvuuden ja johtaa eriarvoisten kilpailun edellytysten muodostumiseen.
- 67 Kaikkien edellä esitettyjen seikkojen perusteella esitettyihin kysymyksiin on vastattava, että asetuksen N:o 853/2004 liitteessä I olevia 1.14 ja 1.15 kohtaa on tulkittava siten, että tuote, joka saadaan poistamalla liha mekaanisesti luista, joissa on lihaa, luuttomaksi leikkaamisen jälkeen tai siipikarjan ruhoista, on luokiteltava mainitussa 1.14 kohdassa tarkoitetuksi mekaanisesti erotetuksi lihaksi, koska käytetty menetelmä aiheuttaa lihassyyn rakenteen yksinomaan leikkauskohtaan rajoittuvaa häviämistä tai muuttumista suuremman häviämisen tai muuttumisen, riippumatta siitä, ettei käytetty tekniikka muuta käytettyjen luiden rakennetta. Tällaista tuotetta ei saada luokitella mainitussa 1.15 kohdassa tarkoitetuksi raakalihavalmisteeksi.

Oikeudenkäyntikulut

- 68 Pääasian asianosaisten osalta asian käsittely unionin tuomioistuimessa on välivaihe kansallisessa tuomioistuimessa vireillä olevan asian käsittelyssä, minkä vuoksi kansallisen tuomioistuimen asiana on päättää oikeudenkäyntikulujen korvaamisesta. Oikeudenkäyntikuluja, jotka ovat aiheutuneet muille kuin näille asianosaisille huomautusten esittämisestä unionin tuomioistuimelle, ei voida määrätä korvattaviksi.

Näillä perusteilla unionin tuomioistuin (kymmenes jaosto) on ratkaissut asian seuraavasti:

Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä I olevia 1.14 ja 1.15 kohtaa on tulkittava siten, että tuote, joka saadaan poistamalla liha mekaanisesti luista, joissa on lihaa, luuttomaksi leikkaamisen jälkeen tai siipikarjan ruhoista, on luokiteltava mainitussa 1.14 kohdassa tarkoitetuksi mekaanisesti erotetuksi lihaksi, koska käytetty menetelmä aiheuttaa lihassyyn rakenteen yksinomaan leikkauskohtaan rajoittuvaa häviämistä tai muuttumista suuremman häviämisen tai muuttumisen, riippumatta siitä, ettei käytetty tekniikka muuta käytettyjen luiden rakennetta. Tällaista tuotetta ei saada luokitella mainitussa 1.15 kohdassa tarkoitetuksi raakalihavalmisteeksi.

Allekirjoitukset