



Recueil de la jurisprudence

ARRÊT DE LA COUR (dixième chambre)

16 octobre 2014*

«Protection de la santé — Règlement (CE) n° 853/2004 — Règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale — Annexe I, points 1.14 et 1.15 — Notions de 'viandes séparées mécaniquement' et de 'préparations de viandes' — Règlement (CE) n° 999/2001 — Prévention, contrôle et éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles — Protection du consommateur — Directive 2000/13/CE — Étiquetage et présentation des denrées alimentaires»

Dans l'affaire C-453/13,

ayant pour objet une demande de décision préjudicielle au titre de l'article 267 TFUE, introduite par la High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court) (Royaume-Uni), par décision du 7 août 2013, parvenue à la Cour le 12 août 2013, dans la procédure

The Queen, à la demande de:

Newby Foods Ltd

contre

Food Standards Agency,

LA COUR (dixième chambre),

composée de M. A. Rosas, faisant fonction de président de la chambre, MM. E. Juhász et D. Šváby (rapporteur), juges,

avocat général: M. M. Szpunar,

greffier: M. A. Calot Escobar,

vu la procédure écrite,

considérant les observations présentées:

- pour Newby Foods Ltd, par M. T. Russ, solicitor, M. H. Mercer, QC, et M. A. Legg, barrister,
- pour le gouvernement du Royaume-Uni, par M^{me} V. Kaye, en qualité d'agent, assistée de M. J. Holmes, barrister,
- pour le gouvernement allemand, par M. T. Henze et M^{me} A. Wiedmann, en qualité d'agents,
- pour le gouvernement français, par M^{me} C. Candat et M. D. Colas, en qualité d'agents,

* Langue de procédure: l'anglais.

— pour la Commission européenne, par M. D. Bianchi et M^{me} K. Skelly, en qualité d'agents,
vu la décision prise, l'avocat général entendu, de juger l'affaire sans conclusions,
rend le présent

Arrêt

- 1 La demande de décision préjudicielle porte sur l'interprétation des points 1.14 et 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139, p. 55, et rectificatifs JO 2004, L 226, p. 22, et JO 2013, L 160, p. 15).
- 2 Cette demande a été présentée dans le cadre d'un litige opposant Newby Foods Ltd (ci-après «Newby Foods») à la Food Standards Agency (ci-après la «FSA») au sujet d'une décision de cette dernière publiée le 4 avril 2012 et intitulée «Moratoire sur la viande dénercée» (ci-après le «moratoire»).

Le droit de l'Union

La réglementation en matière d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale: le règlement n° 853/2004

- 3 Le règlement n° 853/2004 contient les considérants suivants:

«[...]

- (2) Certaines denrées alimentaires peuvent présenter des dangers spécifiques pour la santé humaine, qui nécessitent l'établissement de règles spécifiques d'hygiène. Tel est notamment le cas pour les denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles des dangers microbiologiques et chimiques ont fréquemment été constatés.

[...]

- (9) La refonte a pour principal objectif d'assurer au consommateur un niveau élevé de protection en matière de sécurité des denrées alimentaires, notamment en soumettant les exploitants du secteur alimentaire aux mêmes règles dans l'ensemble de la Communauté, et de veiller au bon fonctionnement du marché intérieur des produits d'origine animale, de manière à contribuer à la réalisation des objectifs de la politique agricole commune.

[...]

- (20) La définition des viandes séparées mécaniquement (VSM) devrait avoir un caractère générique de manière à couvrir tous les procédés de séparation mécanique. Il convient, en raison de la rapidité de l'évolution technologique dans ce domaine, de prévoir une définition souple. Toutefois, les exigences techniques applicables aux viandes séparées mécaniquement devraient varier en fonction de l'évaluation des risques que présente le produit obtenu par différents procédés.

[...]»

- 4 Les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, dont l'établissement constitue l'objet du règlement n° 853/2004, figurent aux annexes II et suivantes de ce règlement. À titre liminaire, l'annexe I de celui-ci livre un ensemble de définitions, au nombre desquelles figurent les définitions suivantes:

«[...]

1. Viandes

1.1. 'viandes': les parties comestibles des animaux visés aux points 1.2 à 1.8, y compris le sang; [...]

1.10. 'viandes fraîches': les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée; [...]

1.13. 'viandes hachées': les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel;

1.14. 'viandes séparées mécaniquement ou VSM': le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles;

1.15. 'préparations de viandes': les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche; [...]

7. Produits transformés

7.1. 'produits à base de viande': les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de [la] viande fraîche; [...]

- 5 Conformément à l'article 2, point 2, du règlement n° 853/2004, sont également applicables à ce dernier les définitions mentionnées à l'article 2 du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139, p. 1), dont le paragraphe 1 contient notamment les définitions suivantes:

«[...]

m) 'transformation': toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés;

n) 'produits non transformés': les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés;

o) 'produits transformés': les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.»

- 6 À l'annexe III, section V, chapitres II et III, du règlement n° 853/2004 sont fixées les exigences spécifiques suivantes en ce qui concerne, respectivement, les matières premières et l'hygiène pendant et après la production pour les viandes hachées, les préparations de viandes et les viandes séparées mécaniquement:

«Chapitre II: Exigences applicables aux matières premières [...]

- 1) les matières premières utilisées pour la préparation des viandes hachées doivent satisfaire aux exigences suivantes:
 - a) elles doivent satisfaire aux exigences applicables aux viandes fraîches;
 - b) elles doivent avoir été préparées à partir de muscles squelettiques, y compris les tissus graisseux attenants;
 - c) elles ne peuvent être obtenues à partir:
 - i) de chutes de découpe ou de parage (autres que des chutes de muscles entiers);
 - ii) de VSM;
 - iii) de viandes contenant des fragments d'os ou de peau,
ou
 - iv) de viandes de la tête, à l'exclusion des masséters, partie non musculaire de la *linea alba*, région du carpe et du tarse, chutes de viande raclée sur les os et les muscles du diaphragme (sauf après enlèvement des séreuses);
- 2) les matières premières suivantes peuvent être utilisées pour des préparations de viandes
 - a) les viandes fraîches;
 - b) les viandes satisfaisant aux exigences du point 1,
et
 - c) lorsqu'il est évident que ces préparations de viandes ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique:
 - i) les viandes résultant du hachage ou de la réduction en fragments de viandes satisfaisant aux exigences énoncées au point 1, à l'exclusion de celles prévues au point 1 c) i),
et
 - ii) les viandes séparées mécaniquement satisfaisant aux exigences prévues au chapitre III, point 3 d);
- 3) les matières premières utilisées pour la production de VSM doivent satisfaire aux exigences suivantes:
 - a) elles doivent répondre aux exigences applicables aux viandes fraîches;

- b) l'utilisation des parties suivantes n'est pas autorisée pour la production de VSM:
 - i) pour les volailles: pattes, peau du cou et tête;
 - ii) pour les autres animaux: os de la tête, pieds, queue, fémur, tibia, péroné, humérus, radius et cubitus.

Chapitre III: Hygiène pendant et après la production [...]

- 2) les exigences suivantes sont applicables à la production de viandes hachées et de préparations de viandes:
 - a) à moins que l'autorité compétente n'autorise le désossage des viandes immédiatement avant leur hachage, les viandes congelées ou surgelées utilisées pour la préparation de viandes hachées ou de préparations de viandes doivent être désossées avant leur congélation. Elles ne peuvent être entreposées que pendant une période limitée;
 - b) lorsqu'elles ont été préparées à partir de viandes réfrigérées, les viandes hachées doivent être préparées:
 - i) soit, pour la volaille, dans un délai maximal de trois jours après l'abattage des animaux;
 - ii) soit, pour les animaux autres que la volaille, dans un délai maximal de six jours après leur abattage;
 - iii) soit dans un délai maximal de quinze jours après l'abattage des animaux pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide;
 - c) immédiatement après la production, les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être conditionnées et/ou emballées et:
 - i) refroidies à une température à cœur ne dépassant pas 2 °C pour les viandes hachées et 4 °C pour les préparations de viandes,

ou
 - ii) congelées à une température à cœur ne dépassant pas – 18 °C.

Ces conditions de température doivent être maintenues durant le stockage et le transport;

- 3) les exigences suivantes s'appliquent à la production et à l'utilisation de VSM produites à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés dans la production des VSM et dont la teneur en calcium n'est pas beaucoup plus élevée que celle de la viande hachée:
 - a) les matières premières à désosser provenant d'un abattoir sur place ne peuvent avoir plus de sept jours. Dans les autres cas, elles ne peuvent avoir plus de cinq jours. Toutefois, les carcasses de volaille[s] ne peuvent pas avoir plus de trois jours;
 - b) la séparation mécanique doit avoir lieu immédiatement après le désossage;

- c) si elles ne sont pas utilisées immédiatement après leur obtention, les VSM doivent être conditionnées et emballées et ensuite réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C ou congelées à une température à cœur ne dépassant pas – 18 °C. Ces températures doivent être maintenues pendant l'entreposage et le transport;
 - d) si l'exploitant du secteur alimentaire a effectué des analyses qui démontrent que les VSM respectent les critères microbiologiques régissant la viande hachée adoptés conformément au règlement (CE) n° 852/2004, elles peuvent être utilisées dans des préparations à base de viande dont il est clair qu'elles ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique et dans les produits à base de viande;
 - e) les VSM dont il est démontré qu'elles ne respectent pas les critères fixés au point d) ne peuvent être utilisées que pour fabriquer des produits à base de viande traités thermiquement dans des établissements agréés conformément au présent règlement;
- 4) les exigences suivantes sont applicables à la production et à l'utilisation de VSM produites à l'aide de techniques autres que celles visées au point 3:
- a) lorsqu'elles proviennent d'un abattoir sur place, les matières premières à désosser ne peuvent avoir plus de sept jours. Dans les autres cas, elles ne peuvent avoir plus de cinq jours. Toutefois, les carcasses de volaille[s] ne peuvent pas avoir plus de trois jours;
 - b) si la séparation mécanique n'intervient pas immédiatement après le désossage, les os charnus doivent être entreposés et transportés à une température ne dépassant pas 2 °C ou, s'ils sont congelés, à une température ne dépassant pas – 18 °C;
 - c) les os charnus provenant de carcasses congelées ne peuvent pas être recongelés;
 - d) si elles ne sont pas utilisées dans l'heure qui suit leur obtention, les VSM doivent être immédiatement réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C;
 - e) si, après réfrigération, les VSM ne sont pas traitées dans les vingt-quatre heures, elles doivent être congelées dans les douze heures de leur production et atteindre une température à cœur ne dépassant pas –18 °C dans les six heures;
 - f) les VSM congelées doivent être conditionnées ou emballées avant d'être entreposées ou transportées, mais ne doivent pas être entreposées pendant plus de trois mois et doivent être maintenues à une température ne dépassant pas –18 °C pendant l'entreposage ou le transport;
 - g) les VSM ne peuvent être utilisées que pour la fabrication de produits à base de viande qui font l'objet d'un traitement thermique dans des établissements agréés conformément au présent règlement; [...]
- 7 Avant l'entrée en vigueur du règlement n° 853/2004, les aspects sanitaires liés à la production de viandes séparées mécaniquement étaient réglés par la directive 64/433/CEE du Conseil, relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches (JO 1964, 121, p. 2012), telle que modifiée, en dernier lieu, par la directive 95/23/CE du Conseil, du 22 juin 1995 (JO L 243, p. 7). Conformément aux articles 2, sous c), et 6, paragraphe 1, sous c), de celle-ci, les viandes séparées mécaniquement étaient définies comme les «viandes séparées mécaniquement des os charnus, à l'exception des os de la tête, des extrémités des membres au-dessous des articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que des vertèbres coccygiennes des porcins, et destinées aux établissements agréés conformément à l'article 6 de la directive 77/99/CEE [du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le

marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale (JO 1977, L 26, p. 85), dans sa version modifiée et mise à jour par la directive 92/5/CEE du Conseil, du 10 février 1992 (JO L 57, p. 1),]» et devaient être soumises à un traitement thermique tel que prévu par cette dernière directive.

La réglementation en matière d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires: la directive 2000/13/CE

- 8 La directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 mars 2000, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (JO L 109, p. 29), telle que modifiée par la directive 2001/101/CE de la Commission, du 26 novembre 2001 (JO L 310, p. 19, ci-après la «directive 2000/13»), contient notamment les considérants suivants:

«[...]

- (2) Des différences entre les dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires sont susceptibles d'entraver la libre circulation de ces produits et peuvent créer des conditions de concurrence inégales.

[...]

- (6) Toute réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires doit être fondée, avant tout, sur l'impératif de l'information et de la protection des consommateurs.

[...]

- (8) Un étiquetage détaillé concernant la nature exacte et les caractéristiques des produits, qui permet au consommateur d'opérer son choix en toute connaissance, est le plus approprié dans la mesure où il est celui qui crée le moins d'obstacles à la liberté des échanges.

[...]

- (14) Les règles d'étiquetage doivent également comporter l'interdiction d'induire l'acheteur en erreur
[...]

[...]»

- 9 Aux termes de l'article 2, paragraphe 1, de la directive 2000/13:

«L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas:

- a) être de nature à induire l'acheteur en erreur, notamment:

- i) sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention;

[...]»

- 10 Conformément à l'annexe I de cette directive, la désignation «viande de» dans l'étiquetage et la présentation des produits contenant de la viande en tant qu'ingrédient correspond à la définition suivante:

«Les muscles squelettiques [...] des espèces de mammifères et d'oiseaux qui sont reconnues aptes à la consommation humaine avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matières grasses et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire. Les produits couverts par la définition communautaire des 'viandes séparées mécaniquement' sont exclus de la présente définition.

[...]»

- 11 L'introduction de cette définition est explicitée par les considérants suivants de la directive 2001/101:

«(1) [...] [La] définition [de la viande qui a été établie à des fins d'hygiène et de protection de la santé publique] couvre l'ensemble des parties animales qui sont aptes à la consommation humaine. Elle ne correspond pourtant pas à la perception de la viande par le consommateur et ne permet pas de l'informer de la nature réelle du produit désigné par le terme 'viande(s)'.

[...]

(7) Les viandes séparées mécaniquement diffèrent significativement de la perception de la 'viande(s)' par les consommateurs. Elles doivent donc être exclues du champ de cette définition.

(8) En conséquence, elles doivent être désignées par leur nom spécifique 'viandes séparées mécaniquement' et le nom d'espèce, conformément à la règle prévue à l'article 6, paragraphe 6, de la directive 2000/13/CE. Cette disposition d'étiquetage s'applique aux produits couverts par la définition communautaire des viandes séparées mécaniquement.

[...]»

- 12 À dater du 13 décembre 2014, la directive 2000/13 sera remplacée par le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil, du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304, p. 18), en vertu des articles 53 et 55 dudit règlement n° 1169/2011.

- 13 En outre, l'annexe VII, point 17, de ce règlement reprend la définition de la désignation «viande(s) de» telle qu'elle figure à l'annexe I de la directive 2000/13, tandis que le point 18 de ladite annexe VII précise que «[t]ous les types de produits relevant de la définition des 'viandes séparées mécaniquement' doivent être désignés par la mention «'viandes séparées mécaniquement' et le ou les [...] noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent», le nom d'une espèce animale pouvant être remplacé par le nom générique de l'ingrédient pour l'espèce animale concernée pour l'étiquetage en langue anglaise.

La réglementation en matière d'encéphalopathies spongiformes transmissibles: le règlement (CE) n° 999/2001

- 14 La notion de «viandes séparées mécaniquement» telle que définie au point 1.14 de l'annexe I du règlement n° 853/2004 correspond également à la définition figurant à l'article 3, sous n), du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil, du 22 mai 2001, fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JO L 147, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE) n° 722/2007 de la Commission, du 25 juin 2007 (JO L 164, p. 7, ci-après le «règlement n° 999/2001»), sous réserve que cette dernière définition, eu égard à son objet, ne vise pas les carcasses de volailles parmi les matières premières des viandes séparées mécaniquement.
- 15 Le considérant 5 du règlement (CE) n° 1923/2006 du Parlement européen et du Conseil, du 18 décembre 2006, modifiant le règlement n° 999/2001 (JO L 404, p. 1), qui a introduit ladite définition dans le règlement n° 999/2001, est libellé comme suit:

«Dans l'intérêt de la clarté de la législation communautaire, il y a lieu de préciser que la définition des 'viandes séparées mécaniquement' figurant dans d'autres textes législatifs communautaires en matière de sécurité des denrées alimentaires devrait être applicable dans le cadre du règlement n° 999/2001 dans le contexte des mesures d'éradication des [encéphalopathies spongiformes transmissibles].»

- 16 Aux termes du considérant 11 ter du règlement n° 999/2001:

«La viande séparée mécaniquement est obtenue en enlevant la viande des os de telle sorte que la structure fibreuse des muscles est détruite ou modifiée. Elle peut contenir des fragments d'os et de périoste (l'enveloppe des os). Par conséquent, la viande séparée mécaniquement n'est pas comparable à de la viande normale. Son utilisation pour la consommation humaine devrait donc être réexaminée.»

- 17 L'annexe V, point 5, du règlement n° 999/2001 prévoit:

«Nonobstant les décisions individuelles visées à l'article 5, paragraphe 2, et par dérogation à l'article 9, paragraphe 3, l'utilisation d'os ou de morceaux non désossés provenant de bovins, d'ovins et de caprins pour la production de viandes séparées mécaniquement est interdite dans tous les États membres.»

Le litige au principal et les questions préjudicielles

- 18 Dans une note explicative publiée au cours de l'année 2003, la FSA exposait ce qui suit à propos d'un produit appelé «viande dénervée»:

«Les produits obtenus par un procédé de désossage mécanique qui prélève de véritables morceaux de viande sur des os couverts de chair ou des carcasses, que le muscle initial ait auparavant été prélevé ou non, de telle sorte que la structure fibreuse des muscles de la viande demeure pratiquement intacte, ne sont pas considérés comme [des viandes séparées mécaniquement]. De telles viandes peuvent ensuite être dénervées et avoir l'apparence d'une viande finement hachée.

Ces produits peuvent toujours être considérés comme de la viande et être pris en compte aux fins de la déclaration [sur la quantité des ingrédients].»

19 Dans un document d'orientation postérieur à cette note explicative, publié au cours de l'année 2010, la même administration donnait les indications suivantes à propos de la distinction entre «viande dénervée» et viandes séparées mécaniquement:

- «1. La viande dénervée est la viande dont on a retiré les nerfs et les tendons. Elle peut être obtenue, notamment, en parant la viande [(c'est-à-dire en préparant un morceau de viande par l'enlèvement des parties non comestibles)] ou en enlevant des os les restes de viande.
2. Elle est produite en faisant passer les chutes de viande ou les os couverts de chair dans une machine à basse pression, qui préserve, semble-t-il, la structure fibreuse des muscles. Certaines machines enlèvent et dénervent la viande dans le cadre d'une opération unique; d'autres le font dans le cadre d'une opération en deux étapes. Le produit obtenu est connu sous les noms de viande Baader, de viande de 3 mm ou de viande dénervée. Dans le présent document, on utilisera l'expression 'viande dénervée'. [...] Il semblerait que ce produit relève de la définition des préparations de viandes (point 1.15 de l'annexe I du règlement n° 853/2004), qui comprend 'les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, [...] ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche'. La structure fibreuse des muscles étant préservée, le produit ne relève pas de la définition [des viandes séparées mécaniquement] visée dans le règlement n° 853/2004 (dont la structure fibreuse des muscles est détruite ou modifiée à l'issue du procédé mécanique utilisé). Étant donné qu'il ne résulte pas d'un travail de découpage, mais qu'il est produit sous pression, il ne peut pas être considéré comme de la viande hachée.

[...]

4. [...] [Les viandes séparées mécaniquement] se distinguent des préparations de viandes et de la viande dénervée, et ne doivent pas être confondues avec elles.

[...]

6. Si la pression utilisée pour désosser la viande (voir point 2) est trop importante, le produit obtenu peut être considéré comme [des viandes séparées mécaniquement]. Un examen au microscope peut permettre d'établir s'il y a eu destruction ou modification à cœur de la structure fibreuse des muscles afin de déterminer si le produit relève de la définition [des viandes séparées mécaniquement]. Une fois qu'un produit a été classé comme [viandes séparées mécaniquement], il ne peut plus être requalifié en tant que préparation de viandes ou en tant que viande dénervée.

Définition de la structure fibreuse des muscles

7. Ni la définition des préparations de viandes ni celle [des viandes séparées mécaniquement], visées dans les règlements concernant l'hygiène alimentaire, ne fournissent d'indications claires sur ce que signifie 'la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles' et sur le degré de modification ou de destruction nécessaire pour qu'un produit cesse d'être de la 'viande fraîche' et devienne [des viandes séparées mécaniquement]. De récentes demandes de renseignements adressées à la Commission [européenne] indiquent que toute modification de la structure fibreuse des muscles de la 'viande' au cours du processus de désossage entraîne la classification du produit en tant que [viandes séparées mécaniquement] [...]
8. Il convient de relever l'absence, en général, de toute structure fibreuse des muscles dans les échantillons de [viandes séparées mécaniquement] à base de porc, de poulet et de dinde examinés au microscope. Cependant, même les opérations de hachage et le passage de la viande à

travers une plaque perforée ayant des ouvertures de 3 mm peuvent entraîner une modification de la structure fibreuse des muscles. Par conséquent, l'examen au microscope ne permet qu'une appréciation subjective de la classification adéquate d'un produit. [...]

Identification de la viande dénervée et [des viandes séparées mécaniquement]

10. Il incombe à l'exploitant du secteur alimentaire de [...] démontrer [...] que son produit [...] remplit les conditions applicables à la viande dénervée et, en particulier, celle imposant que la structure fibreuse des muscles du produit n'ait pas été détruite ni modifiée. L'examen au microscope du degré de destruction de la structure fibreuse des muscles peut aider à établir si le produit relève de la définition d'une 'préparation de viandes' et peut être considéré comme de la viande dénervée, ou s'il doit être qualifié de [viandes séparées mécaniquement]. Si l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas en mesure de démontrer qu'il constitue de la viande dénervée, ce produit peut, lorsqu'il est fabriqué à base de viande de bovins, d'ovins ou de caprins, être jugé illégal au regard de la législation de l'Union concernant les [encéphalopathies spongiformes transmissibles] [...]

[...]

20. En l'état actuel du droit, la production de viande dénervée à partir d'os de bovins, d'ovins et de caprins est légale, à condition qu'aucun matériel à risque spécifié ne soit impliqué dans le processus de production. La production de [viandes séparées mécaniquement] à partir de ces mêmes os est illégale.»

20 Newby Foods a reçu l'agrément de la FSA pour la production de «viande dénervée» d'agneau, au cours de l'année 2006, et de bœuf, au cours de l'année 2008.

21 La juridiction de renvoi expose que Newby Foods a mis au point une machine permettant d'enlever les restes de viande attachés aux os après que ceux-ci ont été dépourvus de l'essentiel de la viande, sans broyer ces os ni liquéfier les restes de tissus. Cette machine, qui opère essentiellement par frottement, se distingue de celles qui fonctionnent à haute pression, lesquelles transforment les restes de tissus en une pâte visqueuse. Le produit ainsi obtenu, qui, à l'issue de la première étape de fabrication, passe au travers d'un filtre dont les ouvertures ont un diamètre de 10 mm, est ensuite traité dans une autre machine qui le hache en le faisant passer au travers d'un filtre dont les ouvertures ont un diamètre de 3 mm. Ce produit, qui ressemblerait à de la viande hachée ordinaire, est commercialisé au Royaume-Uni en tant que «viande dénervée». Quant à son aspect, ledit produit se distingue nettement des viandes séparées mécaniquement obtenues à haute pression. Selon la requérante au principal, nul ne qualifierait le produit obtenu grâce à sa machine autrement que de viande.

22 Toujours selon la requérante au principal, la «viande dénervée» qu'elle produit ne contient que très rarement des morceaux d'os, d'enveloppe d'os ou de moelle osseuse, la présence occasionnelle de fragments d'os ne pouvant toutefois pas être exclue.

23 Selon la requérante au principal et la FSA, par référence aux documents mentionnés aux points 18 et 19 du présent arrêt, le produit obtenu selon ce procédé ne correspond pas à la définition des «viandes séparées mécaniquement», au sens du règlement n° 853/2004, en l'absence de destruction ou de modification «substantielle» de la structure fibreuse des muscles, c'est-à-dire en l'absence d'une modification suffisante pour faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. Ce produit devrait plutôt être qualifié de «préparations de viandes» au sens du point 1.15 de l'annexe I dudit règlement.

- 24 Selon Newby Foods, le fait de ne permettre la commercialisation du produit en question qu'en tant que viandes séparées mécaniquement constituerait un gaspillage important de viande propre à la consommation humaine en tant que viande fraîche. La juridiction de renvoi ajoute qu'il en résulte une réduction considérable de la valeur commerciale de ce produit. Elle relève par ailleurs que de cette qualification découlent trois autres conséquences techniques, à savoir:
- l'interdiction d'utiliser des os de ruminants, dont l'utilisation n'est pas permise pour la production de viandes séparées mécaniquement en application de l'annexe V, point 5, du règlement n° 999/2001, eu égard aux risques liés à certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles;
 - l'obligation de satisfaire aux exigences spécifiques concernant les matières premières ainsi que l'hygiène pendant et après la production applicables aux viandes séparées mécaniquement, telles que fixées par le règlement n° 853/2004, et
 - l'interdiction d'étiqueter le produit concerné comme «viande».
- 25 Selon la juridiction de renvoi, la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles peut résulter tout aussi bien du découpage ou du hachage ainsi que de la congélation et de la décongélation des muscles squelettiques. Ces traitements ne feraient toutefois pas disparaître, généralement, les caractéristiques de la viande fraîche. La position adoptée par la Commission, qui consisterait à ne pas tenir compte du fait qu'un procédé de séparation mécanique peut ne pas endommager les os traités ni en extraire la moelle, présenterait l'avantage de la simplification, alors que, si l'on suit la thèse de la requérante au principal, un examen individuel du produit final serait nécessaire pour l'identifier comme viandes séparées mécaniquement ou autrement.
- 26 Citant la communication de la Commission au Parlement européen et au Conseil concernant la nécessité des viandes séparées mécaniquement et leur utilisation dans l'Union européenne à l'avenir, y compris la politique d'information envers les consommateurs, du 2 décembre 2010 [COM(2010) 704 final], établie en exécution du règlement n° 999/2001, la juridiction de renvoi relève que les points 2, premier alinéa, et 5.1, quatrième et cinquième alinéas, de cette communication sont rédigés comme suit:
- «2. Introduction Les viandes séparées mécaniquement [...] sont les produits obtenus par l'enlèvement des restes de viande des os ou des carcasses de volailles à l'aide de moyens mécaniques, lorsque la structure normale de la fibre musculaire est en grande partie détruite ou modifiée de telle sorte qu'elle n'est pas comparable à de la viande normale. [...]
- 5.1. Méthodes de production des [viandes séparées mécaniquement] [...] Visuellement, les [viandes séparées mécaniquement] à haute pression donnent un produit doté d'une texture caractéristique et particulièrement pâteuse résultant de la perte ou de la modification de la structure fibreuse des muscles. D'autres technologies ([viandes séparées mécaniquement] à basse pression) peuvent donner un produit qui ne peut pas ou qui peut difficilement être différencié visuellement de la viande hachée [...] À l'échelle microscopique, une évaluation de 'la destruction ou [de] la modification de la structure fibreuse des muscles' est possible grâce à une analyse des sections microscopiques de viande. Une importante variation de la modification de la structure interne du produit peut être observée en fonction des différents paramètres de production utilisés.»
- 27 Le rapport établi à la suite d'un contrôle opéré au Royaume-Uni, dans le courant du mois de mars 2012, par une équipe d'audit de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) de la Commission a fait état de l'emploi dans cet État membre de l'appellation «viande dénervée», inconnue dans la législation de l'Union, pour une catégorie de produits qui seraient improprement considérés comme des «préparations de viandes» au sens de cette législation, alors qu'ils correspondraient, en réalité, à des viandes séparées mécaniquement. Ce rapport se référait de façon circonstanciée au document publié

par la FSA au cours de l'année 2010 et mentionné au point 19 du présent arrêt. Il y était indiqué que ce document requérait la réalisation d'un examen au microscope pour démontrer que la structure fibreuse des muscles n'a pas été détruite ou modifiée à l'issue du processus de fabrication du produit concerné et que les résultats des examens réalisés, lorsqu'ils existaient, n'indiquaient jamais l'absence de destruction ou de modification de la structure fibreuse du muscle.

- 28 Selon la juridiction de renvoi, le désaccord existant entre les auditeurs de l'OAV et la FSA portait sur le point de savoir si la qualification de «viandes séparées mécaniquement» au sens du point 1.14 de l'annexe I du règlement n° 853/2004 dépend d'une quelconque destruction ou modification de la structure fibreuse du muscle ou, au contraire, d'une destruction ou modification d'un certain degré.
- 29 Le 4 avril 2012, la FSA a publié le moratoire, par lequel elle a pris acte de la position des services de la Commission quant à la qualification des «viandes dénervées» au regard du droit de l'Union, tout en se distanciant de cette position. Dans des documents ou des prises de position ultérieures à destination d'entreprises ou d'autorités du Royaume-Uni ou encore en réponse au rapport de l'OAV, la FSA a confirmé son désaccord de principe avec l'interprétation prônée par les services de la Commission, soulignant notamment le caractère innovant du procédé utilisé par des entreprises comme Newby Foods pour traiter mécaniquement des os pouvant être très charnus et qui étaient auparavant traités manuellement.
- 30 Newby Foods a introduit un recours devant la juridiction de renvoi à l'encontre du moratoire.
- 31 Selon cette juridiction, le litige au principal concerne uniquement l'étiquetage du produit obtenu par le procédé utilisé par Newby Foods en ce qui concerne les os de porcs et de volailles, mais présente en outre un aspect de santé publique dans le cas de son application aux os de ruminants en ce qu'il existerait un risque lié à la possibilité d'endommagement des os inhérent à l'utilisation de tout procédé mécanique. Bien qu'elle considère que la position des services de la Commission n'est guère précise à ce sujet et qu'elle relève que cette position est contestée par la FSA, ladite juridiction admet qu'il s'agit d'une préoccupation légitime. Toutefois, à son avis, la seule question pertinente est celle de savoir si des os de ruminants peuvent être utilisés dans le cadre du procédé appliqué par la requérante au principal, mais non si le produit ainsi obtenu doit être qualifié de viandes séparées mécaniquement.
- 32 Des examens scientifiques commandés par Newby Foods à une entreprise spécialisée dans le domaine de l'alimentation ont abouti aux conclusions suivantes:
- le produit obtenu à l'issue de la première étape du procédé utilisé par Newby Foods ressemblerait à des morceaux de viande;
 - s'agissant de la viande de volaille et de porc, la viande désossée manuellement et hachée, d'une part, et le produit de Newby Foods, d'autre part, se présenteraient l'un et l'autre de façon non homogène, la structure fibreuse des muscles étant quasi intacte à certains endroits et endommagée avec dispersion de la matière protéique à d'autres; toutefois, le produit de Newby Foods ressemblerait plus à de la viande hachée qu'à des viandes séparées mécaniquement obtenues à haute pression; des tests en aveugle permettraient de distinguer ledit produit de la viande hachée, mais pas toujours; en conclusion, le produit de Newby Foods, qui conserverait la structure fibreuse des muscles suffisamment intacte par comparaison à de la viande hachée, pourrait être considéré comme une préparation de viandes, qualification qui serait exclue pour des viandes séparées mécaniquement obtenues à haute pression eu égard, dans ce cas, à la modification trop importante de cette structure;
 - s'agissant de la viande de bœuf et d'agneau, un examen comparatif au microscope du produit de Newby Foods et de viandes séparées mécaniquement obtenues à haute pression n'aboutirait pas à une distinction aussi évidente, car, avec la viande de ces espèces, ce dernier procédé n'entraînerait

pas une destruction importante de la structure fibreuse des muscles; la destruction de cette structure serait toutefois moins importante dans le cas dudit produit et se rapprocherait de celle obtenue avec de la viande hachée, la qualité étant presque équivalente.

- 33 Un consultant a approuvé cette analyse, considérant, d'une part, que, en ce qui concerne la composition et la structure, les viandes séparées mécaniquement obtenues à haute pression, qui passent par une grille ayant une ouverture de 1 mm afin de filtrer les fragments d'os et les tissus conjonctifs, se distinguent nettement de la viande hachée et, d'autre part, que le produit de Newby Foods se distingue lui-même nettement des viandes séparées mécaniquement obtenues à haute pression.
- 34 Selon la juridiction de renvoi, dès lors que le produit obtenu par application du procédé utilisé par la requérante au principal, bien qu'il se distingue nettement des viandes séparées mécaniquement obtenues à haute pression quant à son apparence et à sa texture, subit néanmoins une modification de la structure fibreuse du muscle, la question centrale est celle de savoir si la qualification de viandes séparées mécaniquement est liée à une modification quelconque de cette structure.
- 35 Se référant à la définition de la notion de «préparations de viandes», figurant à l'annexe I, point 1.15, du règlement n° 853/2004, cette juridiction en déduit deux considérations. D'une part, les termes «et ainsi» indiqueraient qu'il existe un lien de causalité entre la destruction ou la modification de la structure fibreuse du muscle et la disparition des caractéristiques de la viande fraîche. D'autre part, cette définition ne pourrait pas être interprétée en ce sens que tout amoindrissement des caractéristiques de la viande fraîche impliquerait la disparition de ces caractéristiques, cette disparition ne découlant que d'un amoindrissement significatif desdites caractéristiques. Par ailleurs, ladite juridiction estime que les «caractéristiques de la viande fraîche», au sens de cette définition, sont les propriétés organoleptiques de celle-ci, telles que le goût, l'odeur et la texture.
- 36 La juridiction de renvoi considère que le produit obtenu grâce au procédé utilisé par Newby Foods conserve suffisamment les caractéristiques de la viande fraîche pour être rangé dans la catégorie des préparations de viandes au sens du point 1.15 de l'annexe I du règlement n° 853/2004.
- 37 Enfin, cette juridiction relaie l'argument de la requérante au principal selon lequel il serait incohérent, pour la Commission, de refuser une telle qualification en soutenant que, du fait de l'utilisation de moyens mécaniques et de l'existence d'une modification de la structure fibreuse des muscles, ledit produit devrait être qualifié de viandes séparées mécaniquement, alors qu'elle admet que l'utilisation de moyens mécaniques pour séparer les poitrines de poulet des carcasses, qui, pourtant, entraîne inévitablement une telle modification à l'endroit où la découpe est réalisée, n'implique pas que la viande ainsi obtenue a perdu les caractéristiques de la viande fraîche.
- 38 C'est dans ce contexte que la High Court of Justice (England and Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court), a décidé de surseoir à statuer et de poser à la Cour les questions suivantes:
- «1) Entend-on par 'destruction ou modification de la structure fibreuse des muscles' au sens du point 1.14 de l'annexe I du règlement n° 853/2004 [(la même expression figurant également à l'article 3, sous n), du règlement n° 999/2001)] 'toute destruction ou modification de la structure fibreuse des muscles' visible à l'aide des techniques habituelles de l'examen au microscope? [...]
- 2) Un produit à base de viande peut-il être classé comme «préparations de viandes» au sens du point 1.15 de l'annexe I [du règlement n° 853/2004] lorsqu'il y a eu une certaine destruction ou une certaine modification de la structure fibreuse [des] muscles, visible à l'aide des techniques habituelles de l'examen au microscope?

- 3) En cas de réponse négative à la première question et de réponse positive à la deuxième question, le degré de destruction ou de modification de la structure fibreuse des muscles qui suffit pour qu'un produit à base de viande soit classé comme [viandes séparées mécaniquement] au sens du point 1.14 de l'annexe I [du règlement n° 853/2004] est-il le même que celui qui est requis pour faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche au sens du point 1.15 [de cette annexe]?
- 4) Dans quelle mesure les caractéristiques de la viande fraîche doivent-elles être amoindries pour que l'on puisse conclure à leur disparition au sens du point 1.15 [de l'annexe I du règlement n° 853/2004]?
- 5) En cas de réponse négative à la première question ainsi qu'à la troisième question[, q]uel est le degré de modification de la structure fibreuse des muscles requis pour que le produit en cause soit classé comme [viandes séparées mécaniquement]?
- 6) [Dans la même hypothèse, au] regard de quels critères les juridictions nationales doivent-elles déterminer si la structure fibreuse des muscles de la viande a subi ce degré de modification requis?»

39 Par des lettres des 1^{er} et 11 octobre 2013, parvenues au greffe de la Cour le 16 octobre 2013, la juridiction de renvoi a demandé que le présent renvoi préjudiciel soit soumis à la procédure accélérée prévue à l'article 105 du règlement de procédure de la Cour. Cette demande a été rejetée le 7 février 2014 par l'ordonnance du président de la Cour Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87).

Sur les questions préjudicielles

- 40 Par ses questions, qu'il y a lieu d'examiner ensemble, la juridiction de renvoi demande essentiellement, en substance, si les points 1.14 et 1.15 de l'annexe I du règlement n° 853/2004, qui contiennent les définitions des notions, respectivement, de «viandes séparées mécaniquement» et de «préparations de viandes», doivent être interprétés en ce sens que le produit obtenu par l'enlèvement mécanique de la viande d'os couverts de viande après désossage ou de carcasses de volailles ne doit être qualifié de «viandes séparées mécaniquement» au sens dudit point 1.14 que lorsque le procédé utilisé entraîne une destruction ou une modification de la structure fibreuse des muscles qui est substantielle, la qualification de «préparations de viandes» au sens dudit point 1.15 devant être retenue lorsque cette destruction ou cette modification n'est pas substantielle. Accessoirement, dans l'hypothèse où cette interprétation prévaudrait, cette juridiction cherche à savoir quel serait le degré de modification ou de destruction requis pour que cette modification ou destruction doive être considérée comme substantielle et quel procédé devrait être utilisé pour déterminer si le degré ainsi requis est atteint.
- 41 Il s'impose de constater d'emblée que la définition de la notion de «viandes séparées mécaniquement» figurant à l'annexe I, point 1.14, du règlement n° 853/2004 repose sur trois critères cumulatifs qui doivent être lus en combinaison les uns avec les autres, à savoir, en premier lieu, l'utilisation d'os dont les muscles entiers ont déjà été détachés ou de carcasses de volailles, auxquels de la viande reste attachée, en deuxième lieu, l'emploi de procédés mécaniques de séparation pour récupérer cette viande et, en troisième lieu, la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles de la viande ainsi récupérée en raison de l'utilisation desdits procédés. En particulier, cette définition n'opère aucune distinction quant au degré de destruction ou de modification de la structure fibreuse des muscles, de telle sorte que toute destruction ou modification de cette structure est prise en considération dans le cadre de cette définition.
- 42 Partant, tout produit de viande qui remplit ces trois critères doit être qualifié de «viandes séparées mécaniquement», indépendamment du degré de destruction ou de modification de la structure fibreuse des muscles, pour autant que, en raison du procédé utilisé, cette destruction ou modification est plus grande que celle strictement localisée à l'endroit d'une découpe.

- 43 En effet, ce troisième critère permet de distinguer, en cas d'emploi de procédés mécaniques, les «viandes séparées mécaniquement» au sens de l'annexe I, point 1.14, du règlement n° 853/2004 du produit obtenu par la découpe de muscles entiers, ce dernier ne présentant ni destruction ni modification plus générales de la structure fibreuse du muscle, mais laissant apparaître une destruction ou une modification de celle-ci strictement localisée à l'endroit de la découpe. Partant, c'est à juste titre que les poitrines de poulet qui sont détachées de la carcasse de l'animal par une découpe opérée mécaniquement ne constituent pas des viandes séparées mécaniquement.
- 44 En ce qui concerne les produits réunissant lesdits critères, et répondant ainsi à la définition de «viandes séparées mécaniquement», le règlement n° 853/2004 n'opère aucune autre distinction que celle résultant de son annexe III, section V, chapitre III, points 3 et 4.
- 45 Cette distinction concerne, d'une part, les viandes séparées mécaniquement visées audit point 3, produites à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés, immédiatement après que ceux-ci ont été dépourvus des muscles entiers qui y étaient initialement attachés, à condition que le produit obtenu ait une teneur en calcium proche de celle de la viande hachée et respecte les critères microbiologiques applicables à cette dernière.
- 46 Ce type de produits, qui correspond aux viandes séparées mécaniquement obtenues à basse pression, à l'instar des produits en cause au principal, peut, par exception, être utilisé dans certaines «préparations de viandes» au sens de l'annexe I, point 1.15, du règlement n° 853/2004, à savoir celles destinées à subir un traitement thermique avant consommation, alors que, conformément à la définition qui en est donnée audit point 1.15, les préparations de viandes ne peuvent, en principe, être obtenues qu'à partir de viandes fraîches, éventuellement hachées en fragments, c'est-à-dire de viandes provenant de muscles entiers, à l'exclusion de chutes de viande raclée sur les os. Le même type de produit peut également être utilisé dans tous les «produits à base de viande», au sens du point 7.1 de ladite annexe.
- 47 Ladite distinction concerne, d'autre part, les viandes séparées mécaniquement visées à l'annexe III, section V, chapitre III, point 4, du règlement n° 853/2004, produites à l'aide d'autres techniques, qui correspondent aux viandes séparées mécaniquement obtenues à haute pression, lesquelles ne peuvent être utilisées que dans les produits à base de viande qui font l'objet d'un traitement thermique dans un établissement agréé conformément au règlement n° 853/2004.
- 48 La distinction ainsi opérée à l'annexe III, section V, chapitre III, points 3 et 4, du règlement n° 853/2004 trouve un écho dans la définition de la notion de «viandes séparées mécaniquement» figurant à l'annexe I, point 1.14, de ce règlement, en particulier dans les termes «entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles», cette distinction au sein de la catégorie des viandes séparées mécaniquement et ces termes dans la définition de cette catégorie de produits ayant été introduits au même moment dans le processus d'élaboration de ce règlement. En effet, la présence du terme «modification» dans cette définition implique que les produits obtenus par l'utilisation de procédés de séparation mécanique fonctionnant à basse pression rentrent, en toute hypothèse, dans le cadre de ladite définition.
- 49 Ce système consistant à ranger l'ensemble des viandes séparées mécaniquement dans une catégorie unique subdivisée en deux sous-catégories de produits présentant des risques sanitaires différents et pouvant, en conséquence, être destinés à des usages différents est explicité au considérant 20 du règlement n° 853/2004, introduit lui aussi au même stade de l'élaboration de ce dernier. Ce considérant annonce, pour cette catégorie de produits, d'une part, une définition ayant un caractère générique et conçue en termes souples, de manière à couvrir tous les procédés de séparation mécanique et à demeurer adaptée nonobstant la rapidité de l'évolution technologique dans ce domaine, et des exigences techniques variant en fonction de l'évaluation des risques que présente le produit obtenu par différents procédés.

- 50 Ce considérant, qui éclaire parfaitement la volonté du législateur de l'Union, démontre à suffisance que celui-ci a pris en considération dès l'origine la possibilité que de nouveaux procédés de production à basse pression de viandes séparées mécaniquement soient mis au point, tel, le cas échéant, celui utilisé par la requérante au principal, à supposer que celui-ci présente quelque innovation par rapport aux procédés utilisant des techniques n'altérant pas la structure des os utilisés dont ce législateur avait connaissance au moment de l'élaboration du règlement n° 853/2004.
- 51 En ce qui concerne l'argument de la requérante au principal selon lequel toute destruction ou modification quelconque de la structure fibreuse des muscles n'aboutit pas à ce qu'un produit doive être considéré comme des viandes séparées mécaniquement, un produit ne devant être considéré comme tel qu'en cas de destruction ou de modification «substantielle» de cette structure, il convient de rappeler que la qualification de «viandes séparées mécaniquement» au sens de l'annexe I, point 1.14, du règlement n° 853/2004 résulte de la combinaison de trois critères cumulatifs, ainsi qu'il a été indiqué au point 41 du présent arrêt.
- 52 En revanche, une qualification en tant que «préparations de viandes», au sens de l'annexe I, point 1.15, du règlement n° 853/2004, de produits qui, tels ceux en cause au principal, réunissent les critères des viandes séparées mécaniquement est exclue par la définition énoncée audit point.
- 53 À cet égard, il y a lieu de relever que la fabrication de viandes séparées mécaniquement n'implique aucune des deux opérations envisagées dans cette définition, à savoir soit l'ajout de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs, soit une «transformation» au sens de l'article 2, paragraphe 1, sous m), du règlement n° 852/2004, un produit tel que celui en cause au principal correspondant, au contraire, à la notion de «produit non transformé» au sens de l'article 2, paragraphe 1, sous n), de ce règlement.
- 54 En outre, la notion de «préparations de viandes» présente un rapport direct non pas avec la notion de «viandes séparées mécaniquement», mais bien, d'une part, avec celles de «viandes fraîches» et de «viandes hachées», qui sont, en principe, les seules matières premières utilisables, et, d'autre part, avec celle de «produits à base de viandes» au sens de l'annexe I, point 7.1, du règlement n° 853/2004, laquelle se combine avec celle de «préparations de viandes» en cas de transformation de la viande fraîche utilisée comme matière première. En effet, dans cette hypothèse, ces deux dernières notions sont alternatives, en ce sens que, selon qu'un processus de transformation de viandes fraîches modifie à cœur la structure fibreuse des muscles en faisant ainsi disparaître les caractéristiques de la viande fraîche ou n'entraîne pas une telle modification, le produit obtenu constitue soit un produit à base de viandes, soit une préparation de viandes.
- 55 Par ailleurs, une qualification de produits tels que ceux en cause au principal en tant que «viandes fraîches» au sens de l'annexe I, point 1.10, du règlement n° 853/2004, ainsi que le suggère le gouvernement français, est également exclue. En effet, abstraction faite de leurs autres caractéristiques, ces produits, consistant dans de la viande en fragments, ne seraient susceptibles de relever que de la notion de «viandes hachées» au sens du point 1.13 de ladite annexe, notion dont ils doivent cependant être exclus en vertu de l'annexe III, section V, chapitre II, point 1, sous c), iv), de ce règlement, en tant que produits obtenus à partir de chutes de viande raclée sur les os.
- 56 Indépendamment des exigences sanitaires prévues par le règlement n° 853/2004, la qualification de «viandes séparées mécaniquement», au sens de l'annexe I, point 1.14, de ce règlement, des produits obtenus par l'utilisation d'un procédé industriel donné emporte, en outre, des conséquences au regard, d'une part, du règlement n° 999/2001, relatif aux encéphalopathies spongiformes transmissibles, et, d'autre part, de la directive 2000/13, qui concerne notamment l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

- 57 En effet, cette qualification implique, en premier lieu, que ce procédé ne peut pas être employé pour le traitement de matières premières provenant de bovins, d'ovins et de caprins, conformément à l'annexe V, point 5, du règlement n° 999/2001, relatif aux encéphalopathies spongiformes transmissibles.
- 58 Contrairement à l'opinion émise à cet égard par la requérante au principal, l'application de ladite qualification à des produits tels que ceux en cause au principal pour en déduire qu'il est interdit de les produire à partir de matières premières provenant de ruminants procède de la mise en œuvre de la volonté clairement exprimée par le législateur de l'Union dans le cadre des mesures adoptées en vue de lutter contre ces maladies. Il résulte, en effet, du considérant 5 du règlement n° 1923/2006, qui a introduit la définition des «viandes séparées mécaniquement» dans le règlement n° 999/2001, que ce législateur a voulu reprendre, en cette matière, la définition précédemment adoptée en matière de sécurité des denrées alimentaires dans le cadre du règlement n° 853/2004.
- 59 Par ailleurs, il résulte du considérant 11 ter du règlement n° 999/2001 que, dans le cadre de ce dernier règlement, le législateur a eu notamment en vue le fait que les viandes séparées mécaniquement étaient susceptibles de contenir des fragments d'os et de périoste. Or, il résulte précisément de la décision de renvoi que tel est également le cas d'un produit tel que celui fabriqué par la requérante au principal.
- 60 En second lieu, en vertu de l'annexe I de la directive 2000/13, la qualification de «viandes séparées mécaniquement» au sens de l'annexe I, point 1.14, du règlement n° 853/2004 implique l'interdiction d'étiqueter le produit concerné sous l'appellation «viande de» suivie du nom de l'espèce animale dont il provient, ce produit ne pouvant être désigné que sous l'appellation «viandes séparées mécaniquement» suivie du nom de l'espèce animale dont il provient.
- 61 Dans le cadre de cette directive qui, conformément à son considérant 6, est fondée, avant tout, sur l'impératif de l'information et de la protection des consommateurs, cette interdiction constitue une mise en œuvre de la règle générale figurant à l'article 2, paragraphe 1, sous a), i), de ladite directive, aux termes duquel l'étiquetage ne doit pas être de nature à induire l'acheteur en erreur sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de celle-ci.
- 62 En effet, ainsi qu'il résulte des considérants 1 et 7 de la directive 2001/101, la définition de la notion de «viande» qui a été établie dans le cadre du règlement n° 853/2004 à des fins d'hygiène et de protection de la santé publique, qui couvre l'ensemble des parties animales qui sont propres à la consommation humaine, ne correspond pas à la perception de la viande par le consommateur et ne permet donc pas de l'informer sur la nature réelle des produits qui sont couverts par cette définition dans le cadre dudit règlement, de telle sorte que les viandes séparées mécaniquement, qui diffèrent significativement de la perception de la «viande» par les consommateurs, doivent être exclues du champ de cette dernière notion aux fins de l'étiquetage et de la présentation des denrées alimentaires.
- 63 Ces considérants expriment le constat selon lequel les viandes séparées mécaniquement, bien qu'elles soient techniquement propres à la consommation humaine pour autant qu'elles ne proviennent pas de ruminants, constituent néanmoins un produit de qualité inférieure, car composé de restes de viandes, de graisse et de tissu conjonctif restés attachés aux os après enlèvement de l'essentiel de la viande.
- 64 À cet égard, le fait, dont la requérante au principal entend tirer argument en faveur d'une appellation autre que celle de «viandes séparées mécaniquement», qu'un produit tel que celui qu'elle fabrique, connu dans les milieux industriels concernés sous les noms de «viande Baader», de «viande de 3 mm» ou de «viande dénervée», présente une apparence comparable à celle de la viande hachée, dont il ne peut pas être aisément différencié par le consommateur parce que l'amalgame des différents tissus

obtenu à l'issue du processus de fabrication ne permet pas de les discerner, constitue, en réalité, une illustration du type de méprises que le législateur de l'Union a entendu empêcher en adoptant la directive 2000/13.

- 65 En effet, ne pas imposer que ce produit de qualité inférieure fasse l'objet d'un étiquetage particulier qui informe clairement les consommateurs en levant toute ambiguïté sur sa nature exacte, mais permettre, au contraire, qu'il soit étiqueté d'une manière laissant penser qu'il s'agirait de viande fragmentée, comme de la viande hachée, reviendrait à manquer un objectif essentiel poursuivi par cette directive, à savoir celui d'assurer un étiquetage détaillé concernant la nature exacte et les caractéristiques des produits, qui permet au consommateur d'opérer son choix en toute connaissance, ainsi qu'il a été exposé au considérant 8 de ladite directive. Il en est a fortiori ainsi lorsque ledit produit constitue un ingrédient non identifiable par le consommateur.
- 66 La même licence aurait en outre pour effet de compromettre la réalisation de l'autre objectif essentiel poursuivi par la directive 2000/13, exprimé au considérant 2 de celle-ci, qui consiste à empêcher les différences dans l'étiquetage des denrées alimentaires, susceptibles d'entraver la libre circulation de ces produits et de créer des conditions de concurrence inégales.
- 67 Eu égard à l'ensemble des considérations qui précèdent, il y a lieu de répondre aux questions posées que les points 1.14 et 1.15 de l'annexe I du règlement n° 853/2004 doivent être interprétés en ce sens que le produit obtenu par l'enlèvement mécanique de la viande d'os couverts de viande après désossage ou de carcasses de volailles doit être qualifié de «viandes séparées mécaniquement» au sens dudit point 1.14 dès lors que le procédé utilisé entraîne une destruction ou une modification de la structure fibreuse des muscles plus grande que celle strictement localisée à l'endroit d'une découpe, indépendamment du fait que la technique utilisée n'altère pas la structure des os utilisés. Un tel produit ne peut pas être qualifié de «préparations de viandes» au sens dudit point 1.15.

Sur les dépens

- 68 La procédure revêtant, à l'égard des parties au principal, le caractère d'un incident soulevé devant la juridiction de renvoi, il appartient à celle-ci de statuer sur les dépens. Les frais exposés pour soumettre des observations à la Cour, autres que ceux desdites parties, ne peuvent faire l'objet d'un remboursement.

Par ces motifs, la Cour (dixième chambre) dit pour droit:

Les points 1.14 et 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, doivent être interprétés en ce sens que le produit obtenu par l'enlèvement mécanique de la viande d'os couverts de viande après désossage ou de carcasses de volailles doit être qualifié de «viandes séparées mécaniquement» au sens dudit point 1.14 dès lors que le procédé utilisé entraîne une destruction ou une modification de la structure fibreuse des muscles plus grande que celle strictement localisée à l'endroit d'une découpe, indépendamment du fait que la technique utilisée n'altère pas la structure des os utilisés. Un tel produit ne peut pas être qualifié de «préparations de viandes» au sens dudit point 1.15.

Signatures