



## Raccolta della giurisprudenza

SENTENZA DELLA CORTE (Decima Sezione)

16 ottobre 2014\*

«Tutela della salute — Regolamento (CE) n. 853/2004 — Norme in materia di igiene per gli alimenti di origine animale — Allegato I, punti 1.14 e 1.15 — Nozioni di “carni separate meccanicamente” e di “preparazioni di carne” — Regolamento (CE) n. 999/2001 — Prevenzione, controllo ed eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili — Tutela del consumatore — Direttiva 2000/13/CE — Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari»

Nella causa C-453/13,

avente ad oggetto la domanda di pronuncia pregiudiziale proposta alla Corte, ai sensi dell'articolo 267 TFUE, dalla High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court) (Regno Unito), con decisione del 7 agosto 2013, pervenuta in cancelleria il 12 agosto 2013, nel procedimento

**The Queen**, su istanza di:

**Newby Foods Ltd**

contro

**Food Standards Agency**,

LA CORTE (Decima Sezione),

composta da A. Rosas, facente funzione di presidente di sezione, E. Juhász e D. Šváby (relatore), giudici,

avvocato generale: M. Szpunar

cancelliere: A. Calot Escobar

vista la fase scritta del procedimento,

considerate le osservazioni presentate:

- per la Newby Foods Ltd, da T. Russ, solicitor, H. Mercer, QC, e A. Legg, barrister;
- per il governo del Regno Unito, da V. Kaye, in qualità di agente, assistita da J. Holmes, barrister;
- per il governo tedesco, da T. Henze e A. Wiedmann, in qualità di agenti;
- per il governo francese, da C. Candat e D. Colas, in qualità di agenti;

\* Lingua processuale: l'inglese.

— per la Commissione europea, da D. Bianchi e K. Skelly, in qualità di agenti,

vista la decisione, adottata dopo aver sentito l'avvocato generale, di giudicare la causa senza conclusioni,

ha pronunciato la seguente

### **Sentenza**

- 1 La domanda di pronuncia pregiudiziale verte sull'interpretazione dei punti 1.14 e 1.15 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139, pag. 55, e rettifiche in GU 2004, L 226, pag. 22, e GU 2013, L 160, pag. 15).
- 2 Tale domanda è stata presentata nell'ambito di una controversia tra la Newby Foods Ltd (in prosieguo: la «Newby Foods») e la Food Standards Agency (in prosieguo: la «FSA») in merito a una decisione di quest'ultima pubblicata il 4 aprile 2012 e intitolata «Moratoria sulla carne privata dei tendini» (in prosieguo: la «moratoria»).

### **Il diritto dell'Unione**

*La normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari di origine animale: il regolamento n. 853/2004*

- 3 Il regolamento n. 853/2004 contiene i seguenti considerando:

«(...)

- (2) Alcuni prodotti alimentari possono presentare rischi specifici per la salute umana, che richiedono l'applicazione di specifiche norme in materia di igiene. Ciò vale in particolar modo per gli alimenti di origine animale, nei quali sono spesso stati segnalati rischi microbiologici e chimici.

(...)

- (9) Gli obiettivi principali della riformulazione sono di assicurare un livello elevato di tutela dei consumatori per quanto attiene alla sicurezza dei prodotti, in particolare assoggettando gli operatori del settore alimentare in tutta la Comunità alle medesime norme, e di garantire il corretto funzionamento del mercato interno dei prodotti di origine animale, in tal modo contribuendo al conseguimento degli obiettivi della politica agricola comune.

(...)

- (20) La definizione delle carni separate meccanicamente (CSM) dovrebbe essere generica e contemplare tutti i metodi di separazione meccanica. Celeri sviluppi tecnologici in questo settore rendono opportuna una definizione flessibile. I requisiti tecnici per le CSM dovrebbero tuttavia variare in funzione della valutazione del rischio del prodotto a seconda dei diversi metodi.

(...)).

- 4 Le norme specifiche di igiene per gli alimenti di origine animale, la cui istituzione forma oggetto del regolamento n. 853/2004, sono contenute negli allegati II e seguenti di tale regolamento. In via preliminare, l'allegato I del medesimo fornisce un insieme di definizioni, nel novero delle quali figurano le seguenti:

«(...)

#### 1. Carni

1.1. “carne”: tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8, compreso il sangue; (...)

1.10. “carni fresche”: carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata; (...)

1.13. “carni macinate”: carni disossate che sono state sottoposte a un’operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell’1 % di sale;

1.14. “carni separate meccanicamente” o “CSM”: prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa;

1.15. “preparazioni di carne”: carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un’aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche; (...)

#### 7. Prodotti trasformati

7.1. “prodotti a base di carne”: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall’ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di sezionamento permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche; (...)».

- 5 Ai sensi dell’articolo 2, punto 2, del regolamento n. 853/2004, a quest’ultimo sono parimenti applicabili le definizioni indicate all’articolo 2 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull’igiene dei prodotti alimentari (GU L 139, pag. 1), il cui paragrafo 1 contiene in particolare le seguenti definizioni:

«(...)

m) “trattamento”: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;

n) “prodotti non trasformati”: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;

o) “prodotti trasformati”: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche».

- 6 Nell'allegato III, sezione V, capitoli II e III, del regolamento n. 853/2004 sono fissati i seguenti requisiti specifici per quanto riguarda, rispettivamente, le materie prime e l'igiene durante e dopo la produzione per le carni macinate, le preparazioni di carne e le carni separate meccanicamente:

«Capitolo II: Requisiti delle materie prime (...)

1. Le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate:
  - a) devono essere conformi ai requisiti fissati per le carni fresche;
  - b) devono provenire da muscoli scheletrici, compresi tessuti grassi aderenti;
  - c) non devono derivare:
    - i) da resti di sezionamento, raschiatura (ad eccezione dei muscoli interi);
    - ii) da carni separate meccanicamente;
    - iii) da carni contenenti frammenti di ossa o pelle; o
    - iv) da carni della testa, esclusi i masseteri, parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, raschiatura delle ossa e muscoli del diaframma (a meno che siano state asportate le sierose).
2. Le seguenti materie prime possono essere utilizzate per le preparazioni di carni:
  - a) carni fresche;
  - b) carni che devono soddisfare i requisiti di cui al punto 1;
  - e
  - c) se è evidente che le preparazioni di carni non sono destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico:
    - i) carni derivate dalla macinazione o triturazione di carni che ottemperano ai requisiti di cui al punto 1, diversi dal punto 1, lettera c), punto i);
    - e
    - ii) carni separate meccanicamente che ottemperano ai requisiti di cui al capitolo III, punto 3, lettera d).
3. Le materie prime utilizzate per produrre carni separate meccanicamente devono soddisfare i requisiti seguenti:
  - a) devono soddisfare le condizioni previste per le carni fresche;
  - b) le seguenti materie prime non devono essere utilizzate per produrre carni separate meccanicamente:
    - i) nel caso dei volatili da cortile: le zampe, la pelle del collo e la testa;

e

- ii) nel caso di altri animali: le ossa della testa, le zampe, le code, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio e l'ulna.

### Capitolo III: Igiene durante e dopo la produzione (...)

2. Alla produzione di carni macinate e preparazioni di carni si applicano i requisiti seguenti:

- a) a meno che l'autorità competente autorizzi il disosso immediatamente prima della macinazione, le carni congelate o surgelate usate per la produzione di carni macinate o preparazioni di carni devono essere disossate prima del congelamento e possono essere immagazzinate soltanto per un periodo di tempo limitato;
- b) qualora siano preparate con carni refrigerate, le carni macinate devono essere preparate:
  - i) nel caso del pollame, entro un periodo massimo di 3 giorni dalla macellazione;
  - ii) nel caso di animali diversi dal pollame entro un periodo massimo di 6 giorni dalla macellazione;
  - iii) entro un periodo massimo di 15 giorni dalla macellazione degli animali per le carni bovine disossate e imballate sotto vuoto;
- c) immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carni devono essere confezionate o imballate ed essere:
  - i) refrigerate a una temperatura interna non superiore a 2°C per le carni macinate e a 4°C per le preparazioni di carni;  
  
oppure
  - ii) congelate a una temperatura interna non superiore a - 18 °C.

Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute durante l'immagazzinamento e il trasporto.

3. I seguenti requisiti si applicano alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche che non alterano la struttura delle ossa utilizzate per produrre le stesche e il cui tenore di calcio non è molto più elevato di quello delle carni macinate.

- a) Le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni; negli altri casi le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni. Tuttavia le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni.
- b) La separazione meccanica deve avvenire immediatamente dopo il disosso.
- c) Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2°C o congelate ad una temperatura interna non superiore a - 18°C. Tali requisiti di temperatura devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto.

- d) Se l'operatore del settore alimentare ha svolto analisi che dimostrano che le carni separate meccanicamente soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, esse possono essere utilizzate nelle preparazioni di carne che chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico e nei prodotti a base di carne.
  - e) Le carni separate meccanicamente per cui non si dimostri che soddisfano i criteri di cui alla lettera d) possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente regolamento.
4. Alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche diverse da quelle di cui al punto 3 si applicano i requisiti seguenti:
- a) le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni. In caso diverso, le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni. Tuttavia, le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni;
  - b) se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2 °C o, se congelate, ad una temperatura non superiore a - 18 °C;
  - c) le ossa carnose ottenute da carcasse congelate non devono essere ricongelate;
  - d) le carni separate meccanicamente, se non sono utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2 °C;
  - e) se, dopo la refrigerazione, non sono lavorate entro 24 ore, le carni separate meccanicamente devono essere congelate entro 12 ore della produzione e devono raggiungere una temperatura interna non superiore a - 18 °C entro sei ore;
  - f) le carni separate meccanicamente e congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto, non devono essere conservate per più di tre mesi e devono essere mantenute ad una temperatura non superiore a - 18 °C durante la conservazione e il trasporto;
  - g) le carni separate meccanicamente possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente, in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente regolamento. (...)».
- 7 Prima dell'entrata in vigore del regolamento n. 853/2004 gli aspetti sanitari connessi alla produzione delle carni separate meccanicamente erano disciplinati dalla direttiva 64/433/CEE del Consiglio, relativa alle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche (GU 1964, 121, pag. 2012), come modificata, da ultimo, dalla direttiva 95/23/CE del Consiglio, del 22 giugno 1995 (GU L 243, pag. 7). Ai sensi degli articoli 2, lettera c), e 6, paragrafo 1, lettera c), della stessa, le carni separate meccanicamente erano definite come le «carni separate meccanicamente da ossa carnose, escluse le ossa della testa, delle estremità degli arti al di sotto delle articolazioni carpal e tarsali nonché le vertebre coccigee dei suini, destinate agli stabilimenti riconosciuti conformemente all'articolo 6 della direttiva 77/99/CEE [del Consiglio, del 21 dicembre 1976, relativa a problemi sanitari in materia di produzione e di commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale (GU 1977, L 26, pag. 85), nella versione modificata e aggiornata dalla direttiva 92/5/CEE del Consiglio, del 10 febbraio 1992 (GU L 57, pag. 1),]» e dovevano essere sottoposte al trattamento termico previsto da quest'ultima direttiva.

*La normativa in materia di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari: la direttiva 2000/13/CE*

- 8 La direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (GU L 109, pag. 29), come modificata dalla direttiva 2001/101/CE della Commissione, del 26 novembre 2001 (GU L 310, pag. 19; in prosieguo: la «direttiva 2000/13»), contiene in particolare i seguenti considerando:

«(...)

- (2) Differenze tra le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri in materia di etichettatura dei prodotti alimentari possono ostacolarne la libera circolazione e possono creare disparità nelle condizioni di concorrenza.

(...)

- (6) Qualsiasi regolamentazione relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere fondata anzitutto sulla necessità d'informare e tutelare i consumatori.

(...)

- (8) Un'etichettatura adeguata concernente la natura esatta e le caratteristiche del prodotto, che consente al consumatore di operare la sua scelta con cognizione di causa, è il mezzo più adeguato in quanto crea meno ostacoli alla libera circolazione delle merci.

(...)

- (14) Le norme di etichettatura devono comportare anche il divieto di indurre in errore l'acquirente (...).

(...)».

- 9 Ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, della direttiva 2000/13:

«L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione non devono:

- a) essere tali da indurre in errore l'acquirente, specialmente:

- i) per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare e in particolare la natura, l'identità, le qualità, la composizione, la quantità, la conservazione, l'origine o la provenienza, il modo di fabbricazione o di ottenimento,

(...)».

- 10 Conformemente all'allegato I di tale direttiva, la designazione «carne di» nell'etichettatura e nella presentazione dei prodotti contenenti carne come ingrediente corrisponde alla seguente definizione:

«I muscoli scheletrici (...) delle specie di mammiferi e di uccelli, riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grasso e tessuto connettivo non supera i valori qui di seguito indicati e quando la carne costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare. I prodotti coperti dalla definizione comunitaria di “carni separate meccanicamente” sono esclusi dalla presente definizione.

(...».

11 L'introduzione di tale definizione è spiegata dai seguenti considerando della direttiva 2001/101:

«(1) (...) [La] definizione [di carne stabilita a fini di igiene e di tutela della sanità pubblica] riguarda il complesso delle parti animali che si prestano al consumo umano. Essa peraltro non corrisponde alla percezione, da parte del consumatore, di ciò che è carne e non permette di informare circa la natura effettiva del prodotto designato dal termine “carne(i)”.

(...)

(7) Le carni separate meccanicamente differiscono notevolmente dalla percezione di ciò che è “carne(i)” da parte dei consumatori. Non devono quindi rientrare nella definizione.

(8) Di conseguenza, devono essere designate dal loro nome specifico, “carni separate meccanicamente”, e dal nome della specie, conformemente all'articolo 6, paragrafo 6, della direttiva 2000/13/CE. Tale disposizione di etichettatura si applica ai prodotti contemplati dalla definizione comunitaria delle “carni separate meccanicamente”.

(...».

12 A partire dal 13 dicembre 2014 la direttiva 2000/13 sarà sostituita dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304, pag. 18), in forza degli articoli 53 e 55 di detto regolamento n. 1169/2011.

13 Inoltre, l'allegato VII, punto 17, di tale regolamento riprende la definizione della designazione «carne(i) di» di cui all'allegato I della direttiva 2000/13, mentre il punto 18 di detto allegato VII precisa che «[t]utti i tipi di prodotti che rientrano nella definizione di “carni separate meccanicamente”» devono essere designati con la menzione «“carni separate meccanicamente” e la denominazione o le denominazioni (...) della specie o delle specie animali da cui provengono»; per l'etichettatura in inglese, la denominazione di una specie animale può essere sostituita dal nome generico dell'ingrediente per la specie animale interessata.

*La normativa in materia di encefalopatie spongiformi trasmissibili: il regolamento (CE) n. 999/2001*

14 La nozione di «carni separate meccanicamente» come definita al punto 1.14 dell'allegato I del regolamento n. 853/2004 corrisponde anche alla definizione contenuta nell'articolo 3, lettera n), del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (GU L 147, pag. 1), come modificato dal regolamento (CE) n. 722/2007 della Commissione, del 25 giugno 2007 (GU L 164, pag. 7; in prosieguo: il «regolamento n. 999/2001»), con riserva che quest'ultima definizione, per quanto riguarda il suo oggetto, non contempla le carcasse di pollame tra le materie prime delle carni separate meccanicamente.

- 15 Il considerando 5 del regolamento (CE) n. 1923/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, recante modifica del regolamento n. 999/2001 (GU L 404, pag. 1), che ha introdotto detta definizione nel regolamento n. 999/2001, è formulato nei termini seguenti:

«A fini di chiarezza della legislazione comunitaria è opportuno chiarire che la definizione di “carni separate meccanicamente”, presente in altri strumenti comunitari in materia di sicurezza degli alimenti, si dovrebbe applicare al regolamento (CE) n. 999/2001 nel contesto delle misure di eradicazione delle [encefalopatie spongiformi trasmissibili]».

- 16 Ai sensi del considerando 11 ter del regolamento n. 999/2001:

«Le carni separate meccanicamente sono ottenute rimuovendo la carne dalle ossa con una tecnica che distrugge o modifica la struttura muscolo-fibrosa. Possono contenere parti delle ossa e del periosteo (strato fibroso che riveste le ossa). Le carni separate meccanicamente non sono pertanto comparabili alle carni prodotte normalmente. Di conseguenza, è opportuno sottoporre a revisione il loro uso per il consumo umano».

- 17 L'allegato V, punto 5, del regolamento n. 999/2001 così prevede:

«Indipendentemente dalle singole decisioni di cui all'articolo 5, paragrafo 2, e in deroga all'articolo 9, paragrafo 3, in tutti gli Stati membri è proibito utilizzare ossa o pezzi non disossati di bovini, ovini e caprini per la produzione di carni separate meccanicamente».

### **Procedimento principale e questioni pregiudiziali**

- 18 In una nota esplicativa pubblicata nel 2003, la FSA esponeva quanto segue a proposito di un prodotto denominato «carne privata dei tendini»:

«I prodotti ottenuti con un metodo di disosso meccanico che rimuove veri e propri pezzi di carne da ossa carnose o da carcasse, indipendentemente dal fatto che il muscolo originario sia stato o meno asportato, in modo tale che la struttura muscolo-fibrosa della carne rimanga praticamente intatta, non sono considerati [carni separate meccanicamente]. Tali carni possono in seguito essere private dei tendini e assumere l'aspetto di carne macinata finemente.

Tali prodotti possono sempre essere considerati carne ed essere presi in considerazione ai fini della dichiarazione [relativa alla quantità degli ingredienti]».

- 19 In un documento orientativo successivo a tale nota esplicativa, pubblicato nel 2010, la stessa amministrazione forniva le indicazioni seguenti a proposito della distinzione tra «carne privata dei tendini» e carni separate meccanicamente:

«1. La carne privata dei tendini è la carne dalla quale sono stati rimossi i nervi e i tendini. Essa può essere ottenuta, in particolare, rifilando la carne [(ossia preparando un pezzo di carne tramite la rimozione delle parti non commestibili)] o rimuovendo dalle ossa la carne residua.

2. Essa è prodotta introducendo i residui di carne o le ossa carnose in una macchina a bassa pressione, che a quanto risulta conserva inalterata la struttura muscolo-fibrosa. Talune macchine rimuovono la carne e la privano dei tendini nell'ambito di un'operazione unica; altre impiegano un'operazione articolata in due fasi Il prodotto ottenuto è noto con i nomi di carne Baader, carne 3 mm o carne privata dei tendini. Nel presente documento si utilizzerà l'espressione “carne privata dei tendini”. (...) Sembrerebbe che tale prodotto rientri nella definizione di preparazioni di carne (punto 1.15 dell'allegato I del regolamento n. 853/2004), che contempla le “carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito (...) trattamenti non sufficienti a modificare la

struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche”. Poiché la struttura muscolo-fibrosa resta inalterata, il prodotto non rientra nella definizione [di carni separate meccanicamente] di cui al regolamento n. 853/2004 (la cui struttura muscolo-fibrosa è persa o modificata in esito al metodo meccanico utilizzato). Dato che detto prodotto non è il risultato di un lavoro di sezionamento, ma è ottenuto mediante pressione, non può essere considerato carne macinata.

(...)

4. (...) [Le carni separate meccanicamente] si distinguono dalle preparazioni di carne e dalla carne privata dei tendini, e non devono essere confuse con esse.

(...)

6. Se la pressione utilizzata per disossare la carne (v. punto 2) è troppo intensa, il prodotto può essere considerato [carni separate meccanicamente]. Un esame al microscopio può consentire di stabilire se vi sia stata perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa al fine di stabilire se il prodotto rientri nella definizione [di carni separate meccanicamente]. Una volta che un prodotto è stato classificato come [carni separate meccanicamente] non può più essere riqualificato come preparazione di carne o come carne privata dei tendini.

#### Definizione della struttura muscolo-fibrosa

7. Né la definizione di preparazioni di carne né quella [di carni separate meccanicamente], contemplate dai regolamenti relativi all'igiene alimentare, forniscono indicazioni chiare su cosa s'intenda per "perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa" e sul grado di modificazione o di perdita necessario affinché un prodotto cessi di essere "carne fresca" e divenga [carni separate meccanicamente]. Recenti richieste d'informazioni rivolte alla Commissione [europea] mostrano che qualsiasi modificazione della struttura muscolo-fibrosa della "carne" durante il processo di disosso comporta la classificazione del prodotto come [carni separate meccanicamente] (...).
8. Occorre rilevare in generale l'assenza di qualsiasi struttura muscolo-fibrosa nei campioni di [carni separate meccanicamente] a base di maiale, pollo e tacchino esaminati al microscopio. Tuttavia, anche le operazioni di macinatura e il passaggio della carne attraverso una placca perforata dotata di aperture di 3 mm possono comportare una modifica della struttura muscolo-fibrosa. Di conseguenza, l'esame al microscopio consente soltanto una valutazione soggettiva della classificazione adeguata di un prodotto. (...)

#### Individuazione della carne privata dei tendini e [delle carni separate meccanicamente]

10. Spetta all'operatore del settore alimentare [...] dimostrare [...] che il proprio prodotto [...] soddisfa le condizioni applicabili alla carne privata dei tendini e, in particolare, quella che richiede che la struttura muscolo-fibrosa del prodotto non sia persa né modificata. L'esame al microscopio del grado della perdita della struttura muscolo-fibrosa può aiutare a stabilire se il prodotto rientri nella definizione di una "preparazione di carni" e possa essere considerato carne privata dei tendini, o se debba essere qualificato come [carni separate meccanicamente]. Se l'operatore del settore alimentare non è in grado di dimostrare che tale prodotto costituisce carne privata dei tendini, esso può, qualora sia fabbricato a base di carne di bovini, ovini o caprini, essere considerato illegale alla luce della legislazione dell'Unione relativa alle [encefalopatie spongiformi trasmissibili] (...).

(...)

20. Allo stato attuale del diritto, la produzione di carne privata dei tendini a partire da ossa di bovini, ovini e caprini è legale, purché nessun materiale a rischio specificato non sia impiegato nel processo di produzione. La produzione di [carni separate meccanicamente] a partire da tali medesime ossa è illegale».
- 20 La Newby Foods ha ottenuto l'autorizzazione della FSA per la produzione di «carne privata dei tendini» nel 2006 per la carne di agnello, e nel 2008 per quella di manzo.
- 21 Il giudice del rinvio rileva che la Newby Foods ha messo a punto una macchina che consente di rimuovere la carne residua attaccata alle ossa dopo che queste sono state private della maggior parte della carne, senza frantumare tali ossa né liquefare i resti di tessuto. Tale macchina, che funziona essenzialmente tranciando, si distingue da quelle che funzionano ad alta pressione, che trasformano i resti di tessuto in una pasta vischiosa. Il prodotto così ottenuto, che, alla fine della prima fase di fabbricazione, passa attraverso un filtro le cui aperture hanno un diametro di 10 mm, è successivamente trattato all'interno di un'altra macchina che lo macina facendolo passare attraverso un filtro dotato di aperture del diametro di 3 mm. Tale prodotto, che somiglia a carne macinata ordinaria, è commercializzato nel Regno Unito come «carne privata dei tendini». Per quanto riguarda l'aspetto, detto prodotto si distingue nettamente dalle carni separate meccanicamente ottenute ad alta pressione. Secondo la ricorrente nel procedimento principale, nessuno qualificherebbe il prodotto ottenuto per mezzo della sua macchina come qualcosa di diverso dalla carne.
- 22 Sempre secondo la ricorrente nel procedimento principale, sebbene la «carne privata dei tendini» da essa prodotta contenga soltanto molto raramente parti di ossa, di rivestimento delle ossa o di midollo osseo, la presenza occasionale di frammenti di ossa non può essere esclusa.
- 23 Secondo la ricorrente nel procedimento principale e la FSA, con riferimento ai documenti citati ai punti 18 e 19 della presente sentenza, il prodotto ottenuto con tale metodo non corrisponde alla definizione di «carni separate meccanicamente», ai sensi del regolamento n. 853/2004, in assenza di perdita o di modificazione «sostanziale» della struttura muscolo-fibrosa, ossia in assenza di una modificazione sufficiente a far scomparire le caratteristiche delle carni fresche. Tale prodotto dovrebbe piuttosto essere qualificato come «preparazioni di carne» ai sensi del punto 1.15 dell'allegato I di detto regolamento.
- 24 Secondo la Newby Foods, il fatto di consentire la commercializzazione del prodotto in questione soltanto come carni separate meccanicamente costituirebbe uno spreco notevole di carne idonea al consumo umano in quanto carne fresca. Il giudice del rinvio aggiunge che ne consegue una diminuzione considerevole del valore commerciale di tale prodotto. Esso rileva peraltro che da tale qualificazione derivano altre tre conseguenze tecniche, ossia:
- il divieto di utilizzare ossa di ruminanti, il cui utilizzo non è consentito per la produzione di carni separate meccanicamente in applicazione dell'allegato V, punto 5, del regolamento n. 999/2001, in considerazione dei rischi connessi a talune encefalopatie spongiformi trasmissibili;
  - l'obbligo di soddisfare i requisiti specifici riguardanti le materie prime nonché l'igiene durante e dopo la produzione applicabili alle carni separate meccanicamente, come fissati dal regolamento n. 853/2004, e
  - il divieto di etichettare il prodotto di cui trattasi come «carne».
- 25 Secondo il giudice del rinvio, la perdita o la modificazione della struttura muscolo-fibrosa può derivare anche dal sezionamento o dalla macinatura nonché dal congelamento e dallo scongelamento dei muscoli scheletrici. Tali trattamenti però non eliminerebbero, in generale, le caratteristiche delle carni fresche. La posizione adottata dalla Commissione, che si traduce nell'ignorare il fatto che un metodo di separazione meccanico possa non comportare il danneggiamento delle ossa trattate o l'estrazione da

queste del midollo, presenterebbe il vantaggio della semplificazione, mentre, seguendo la tesi della ricorrente nel procedimento principale, sarebbe necessario un esame individuale del prodotto finale per stabilire se costituisca o meno carni separate meccanicamente.

- 26 Citando la comunicazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio sulla necessità e l'uso futuri di carne separata meccanicamente nell'Unione europea, comprendente anche la politica di informazione dei consumatori, del 2 dicembre 2010 [COM(2010) 704 definitivo], adottata in esecuzione del regolamento n. 999/2001, il giudice del rinvio osserva che i punti 2, primo comma, e 5.1, quarto e quinto comma, di tale comunicazione sono redatti nei termini seguenti:

«2. Introduzione La carne separata meccanicamente (...) è un prodotto ottenuto rimuovendo carne residua da ossa o carcasse di pollame con mezzi meccanici, quando la struttura normale della fibra muscolare è in gran parte perduta o modificata in modo da non essere più comparabile con la carne normale. (...)

5.1. Metodi di produzione della [carne separata meccanicamente] (...) A prima vista, la [carne separata meccanicamente] ad alta pressione è un prodotto dalla struttura caratteristica e particolarmente pastosa dovuta alla perdita o alla modifica della struttura delle fibre muscolari. Altre tecnologie ([carne separata meccanicamente] a bassa pressione) danno luogo a un prodotto impossibile da distinguere a occhio nudo, o solo con molta difficoltà, dalle carni macinate (...). A livello microscopico, valutare la “perdita o la modifica della struttura della fibra muscolare” è possibile analizzando [sezioni] microscopiche di carne. A seconda dei parametri di produzione utilizzati, è possibile osservare un'ampia modifica della struttura interna del prodotto».

- 27 Il rapporto redatto in seguito a un controllo effettuato nel Regno Unito nel mese di marzo 2012 da un gruppo di revisori dell'Ufficio alimentare e veterinario (OAV) della Commissione ha riscontrato l'impiego in tale Stato membro della denominazione «carne privata dei tendini», sconosciuta nella legislazione dell'Unione, per una categoria di prodotti che sarebbero impropriamente considerati «preparazioni di carne» ai sensi di tale legislazione, mentre in realtà corrisponderebbero a carni separate meccanicamente. Tale rapporto faceva riferimento in maniera circostanziata al documento pubblicato dalla FSA nel 2010 e menzionato al punto 19 della presente sentenza. Vi era indicato che tale documento richiedeva la realizzazione di un esame al microscopio per dimostrare che la struttura muscolo-fibrosa non era persa né modificata in seguito al processo di fabbricazione del prodotto di cui trattasi e che i risultati degli esami realizzati, quando esistevano, non mostravano mai l'assenza di perdita o di modificazione della struttura muscolo-fibrosa.
- 28 Secondo il giudice del rinvio, il disaccordo esistente tra i revisori dell'OAV e la FSA riguardava la questione se la qualificazione di «carni separate meccanicamente» ai sensi del punto 1.14 dell'allegato I del regolamento n. 853/2004 dipendesse da una perdita o modificazione qualsiasi della struttura muscolo-fibrosa o, al contrario, da una perdita o modificazione di un determinato grado.
- 29 Il 4 aprile 2012 la FSA ha pubblicato la moratoria, con la quale ha preso atto della posizione dei servizi della Commissione quanto alla qualificazione delle «carni private dei tendini» alla luce del diritto dell'Unione, pur distanziandosi da tale posizione. In successivi documenti o pareri indirizzati a imprese o autorità del Regno Unito, e anche in risposta al rapporto dell'OAV, la FSA ha confermato il proprio disaccordo in linea di principio con l'interpretazione difesa dai servizi della Commissione, sottolineando in particolare il carattere innovativo del metodo utilizzato da imprese come la Newby Foods per trattare meccanicamente ossa che possono essere molto carnose e che in precedenza venivano trattate manualmente.
- 30 La Newby Foods ha proposto ricorso dinanzi al giudice del rinvio avverso la moratoria.

- 31 Secondo tale giudice, la controversia principale riguarda unicamente l'etichettatura del prodotto ottenuto mediante il metodo utilizzato dalla Newby Foods per quanto riguarda le ossa di maiale e di pollame, ma presenta anche un aspetto di salute pubblica nel caso della sua applicazione alle ossa di ruminanti, in quanto esisterebbe un rischio legato alla possibilità di danneggiare le ossa insito all'utilizzo di qualsiasi metodo meccanico. Sebbene ritenga che la posizione dei servizi della Commissione non sia affatto precisa in proposito e osservi che tale posizione è contestata dalla FSA, detto giudice ammette che si tratta di una preoccupazione legittima. Tuttavia, a suo parere, la sola questione pertinente è quella di stabilire se le ossa di ruminanti possano essere utilizzate nell'ambito del metodo applicato dalla ricorrente nel procedimento principale, e non se il prodotto così ottenuto debba essere qualificato come carni separate meccanicamente.
- 32 In seguito a esami scientifici commissionati dalla Newby Foods a un'impresa specializzata nel settore alimentare sono emerse le seguenti conclusioni:
- il prodotto ottenuto al termine della prima fase del metodo utilizzato dalla Newby Foods è simile a carne in pezzi;
  - per quanto concerne la carne di pollame e di maiale, la carne disossata manualmente e macinata, da un lato, e il prodotto della Newby Foods, dall'altro, si presentano entrambi in maniera non omogenea, essendo la struttura muscolo-fibrosa quasi intatta in alcuni punti e danneggiata con perdita della materia proteica in altri; tuttavia, il prodotto della Newby Foods è più simile alla carne macinata che alle carni separate meccanicamente ottenute ad alta pressione; test ciechi consentono di distinguere detto prodotto dalla carne macinata, ma non sempre; in conclusione, il prodotto della Newby Foods, che conserva la struttura muscolo-fibrosa sufficientemente intatta rispetto alla carne macinata, può essere considerato una preparazione di carne, qualificazione esclusa per le carni separate meccanicamente ottenute ad alta pressione in considerazione, in questo caso, della modificazione troppo rilevante di tale struttura;
  - per quanto riguarda la carne di manzo e di agnello, un esame comparativo al microscopio del prodotto della Newby Foods e delle carni separate meccanicamente ottenute ad alta pressione non mostra una distinzione così evidente, in quanto, con la carne di tali specie, quest'ultimo metodo non comporta una perdita rilevante della struttura muscolo-fibrosa; la perdita di tale struttura è tuttavia meno rilevante nel caso di detto prodotto e si avvicina a quella ottenuta con la carne macinata, essendo la qualità quasi equivalente.
- 33 Un consulente ha approvato tale analisi considerando, da un lato, che, per quanto concerne la composizione e la struttura, le carni separate meccanicamente ottenute ad alta pressione, che passano attraverso una griglia dotata di un'apertura di 1 mm al fine di filtrare i frammenti di ossa e i tessuti connettivi, si distinguono nettamente dalla carne macinata e, dall'altro, che il prodotto della Newby Foods si distingue esso stesso nettamente dalle carni separate meccanicamente ottenute ad alta pressione.
- 34 Secondo il giudice del rinvio, dal momento che il prodotto ottenuto impiegando il metodo utilizzato dalla ricorrente nel procedimento principale, sebbene si distingua nettamente dalle carni separate meccanicamente ottenute ad alta pressione quanto al suo aspetto e alla sua struttura, comporta comunque una modificazione della struttura muscolo-fibrosa, la questione centrale è se la qualificazione di carni separate meccanicamente sia connessa a una qualsiasi modificazione di tale struttura.
- 35 Facendo riferimento alla definizione della nozione di «preparazioni di carne», di cui all'allegato I, punto 1.15, del regolamento n. 853/2004, tale giudice ne deduce due considerazioni. Da un lato, le parole «e (...) quindi» indicherebbero che esiste un nesso di causalità tra la perdita o la modificazione della struttura muscolo-fibrosa e la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche. Dall'altro, tale definizione non potrebbe essere interpretata nel senso che qualsiasi diminuzione delle caratteristiche

delle carni fresche implicherebbe la scomparsa di tali caratteristiche, poiché tale scomparsa deriva soltanto da una diminuzione significativa di dette caratteristiche. Peraltro, detto giudice ritiene che le «caratteristiche delle carni fresche», ai sensi di tale definizione, siano le proprietà organolettiche delle stesse, quali il gusto, l'odore e la consistenza.

- 36 Il giudice del rinvio ritiene che il prodotto ottenuto grazie al metodo utilizzato dalla Newby Foods conservi sufficientemente le caratteristiche delle carni fresche per essere classificato nella categoria delle preparazioni di carne ai sensi del punto 1.15 dell'allegato I del regolamento n. 853/2004.
- 37 Da ultimo, tale giudice ripropone l'argomento della ricorrente nel procedimento principale, secondo cui sarebbe incoerente, per la Commissione, rifiutare tale qualificazione sostenendo che, in ragione dell'utilizzo di mezzi meccanici e dell'esistenza di una modificazione della struttura muscolo-fibrosa, detto prodotto debba essere qualificato come carne separata meccanicamente, mentre essa ammette che l'utilizzo di mezzi meccanici per separare i petti di pollo dalle carcasse, che, tuttavia, comporta inevitabilmente una tale modificazione nel punto in cui viene realizzato il sezionamento, non comporta che la carne così ottenuta abbia perso le caratteristiche delle carni fresche.
- 38 In tale contesto, la High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court), ha deciso di sospendere il procedimento e di sottoporre alla Corte le seguenti questioni pregiudiziali:
- «1) Se l'espressione “perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa”, di cui al punto 1.14 dell'allegato I del regolamento n. 853/2004 [(la medesima espressione compare anche all'articolo 3, lettera n), del regolamento (CE) n. 999/2001)], significhi “qualsiasi perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa” visibile mediante l'utilizzo di tecniche standard di microscopia. (...).
  - 2) Se un prodotto a base di carne possa essere classificato come “preparazioni di carne”, ai sensi del punto 1.15 dell'allegato I [del regolamento n. 853/2004], in caso di perdita o modificazione della sua struttura muscolo-fibrosa visibile mediante l'utilizzo di tecniche standard di microscopia.
  - 3) In caso di risposta negativa alla prima questione e di risposta affermativa alla seconda questione, se il grado di perdita o di modificazione della struttura muscolo-fibrosa sufficiente ai fini della classificazione del prodotto come [carni separate meccanicamente], ai sensi del punto 1.14 dell'allegato I [del regolamento n. 853/2004], sia lo stesso richiesto per eliminare le caratteristiche delle carni fresche, ai sensi del punto 1.15 [di tale allegato].
  - 4) In che misura le caratteristiche delle carni fresche debbano essere state ridotte al fine di poter affermare che sono state eliminate ai sensi del punto 1.15 [dell'allegato I del regolamento n. 853/2004].
  - 5) In caso di risposta negativa alla prima e alla terza questione, [q]uale sia il grado di modificazione della struttura muscolo-fibrosa necessario al fine di classificare il prodotto di cui trattasi come [carni separate meccanicamente].
  - 6) [Nella medesima ipotesi], quali criteri debbano essere applicati dai giudici nazionali per stabilire se la struttura muscolo-fibrosa della carne abbia o meno subito un tale grado di modificazione».
- 39 Con lettere del 1° e dell'11 ottobre 2013, prevenute nella cancelleria della Corte il 16 ottobre 2013, il giudice del rinvio ha chiesto che il presente rinvio pregiudiziale fosse sottoposto al procedimento accelerato previsto dall'articolo 105 del regolamento di procedura della Corte. Tale domanda è stata respinta il 7 febbraio 2014 con ordinanza del presidente della Corte Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87).

## Sulle questioni pregiudiziali

- 40 Con le sue questioni, che occorre esaminare congiuntamente, il giudice del rinvio chiede in sostanza se i punti 1.14 e 1.15 dell'allegato I del regolamento n. 853/2004, che contengono le definizioni delle nozioni, rispettivamente, di «carni separate meccanicamente» e di «preparazioni di carne», debbano essere interpretate nel senso che il prodotto ottenuto mediante rimozione meccanica della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame dev'essere qualificato come «carni separate meccanicamente» ai sensi del predetto punto 1.14 soltanto qualora il metodo utilizzato comporti una perdita o una modificazione della struttura muscolo-fibrosa che siano sostanziali, mentre occorre impiegare la qualificazione di «preparazioni di carne» ai sensi del predetto punto 1.15 qualora tale perdita o tale modificazione non sia sostanziale. In via subordinata, nel caso in cui tale interpretazione dovesse prevalere, detto giudice intende sapere quale sia il grado di modificazione o di perdita richiesto affinché tale modificazione o perdita debba essere considerata sostanziale e quale metodo debba essere utilizzato per stabilire se il grado in tal modo richiesto sia stato raggiunto.
- 41 È necessario constatare anzitutto che la definizione della nozione di «carni separate meccanicamente» di cui all'allegato I, punto 1.14, del regolamento n. 853/2004 riposa su tre criteri cumulativi che devono essere letti in combinazione gli uni con gli altri, ossia, in primo luogo, l'utilizzazione di ossa i cui muscoli interi sono già stati distaccati o di carcasse di pollame alle quali rimane attaccata della carne, in secondo luogo, l'impiego di metodi meccanici di separazione per recuperare tale carne e, in terzo luogo, la perdita o la modificazione della struttura muscolo-fibrosa della carne così recuperata a causa dell'utilizzo di detti metodi. In particolare, tale definizione non opera alcuna distinzione per quanto concerne il grado di perdita o di modificazione della struttura muscolo-fibrosa, in modo tale che qualsiasi perdita o modificazione di tale struttura è presa in considerazione nell'ambito di tale definizione.
- 42 Pertanto, qualsiasi prodotto di carne che soddisfa questi tre criteri dev'essere qualificato come «carni separate meccanicamente», indipendentemente dal grado di perdita o di modificazione della struttura muscolo-fibrosa, purché, a causa del metodo utilizzato, tale perdita o modificazione sia più ampia di quella strettamente localizzata nel punto di sezionamento.
- 43 Infatti, questo terzo criterio permette di distinguere, in caso di impiego di metodi meccanici, le «carni separate meccanicamente» ai sensi dell'allegato I, punto 1.14, del regolamento n. 853/2004, dal prodotto ottenuto mediante il sezionamento di muscoli interi, poiché quest'ultimo non presenta né perdita né modificazione più generali della struttura muscolo-fibrosa, ma rende evidente una perdita o una modificazione della stessa strettamente localizzata nel punto di sezionamento. Pertanto, i petti di pollo che vengono staccati dalla carcassa dell'animale per mezzo di un sezionamento operato meccanicamente non costituiscono, giustamente, carni separate meccanicamente.
- 44 Per quanto concerne i prodotti che soddisfano detti criteri, rispondendo quindi alla definizione di «carni separate meccanicamente», il regolamento n. 853/2004 non opera nessun'altra distinzione oltre a quella che risulta dal suo allegato III, sezione V, capitolo III, punti 3 e 4.
- 45 Tale distinzione riguarda, da un lato, le carni separate meccanicamente di cui al citato punto 3, prodotte con tecniche che non alterano la struttura delle ossa utilizzate, immediatamente dopo che queste sono state private dei muscoli interi che vi erano inizialmente attaccati, a condizione che il prodotto ottenuto abbia un tenore di calcio simile a quello della carne macinata e rispetti i criteri microbiologici applicabili a quest'ultima.
- 46 Questo tipo di prodotti, che corrisponde alle carni separate meccanicamente ottenute a bassa pressione, al pari dei prodotti di cui trattasi nel procedimento principale, può essere eccezionalmente utilizzato in talune «preparazioni di carne» ai sensi dell'allegato I, punto 1.15, del regolamento n. 853/2004, ossia quelle destinate a subire un trattamento termico prima del consumo, mentre, conformemente alla definizione fornita in detto punto 1.15, le preparazioni di carne possono in linea

di principio essere ottenute soltanto a partire da carni fresche, eventualmente ridotte in frammenti, ossia da carni provenienti da muscoli interi, ad esclusione della raschiatura delle ossa. Lo stesso tipo di prodotto può anche essere utilizzato in tutti i «prodotti a base di carne», ai sensi del punto 7.1 di detto allegato.

- 47 Detta distinzione riguarda, da un lato, le carni separate meccanicamente di cui all'articolo III, sezione V, capitolo III, punto 4, del regolamento n. 853/2004, prodotte con tecniche diverse, che corrispondono alle carni separate meccanicamente ottenute ad alta pressione, le quali possono essere utilizzate esclusivamente in prodotti a base di carne che vengono trattati termicamente in uno stabilimento autorizzato conformemente al regolamento n. 853/2004.
- 48 La distinzione così operata nell'allegato III, sezione V, capitolo III, punti 3 e 4, del regolamento n. 853/2004 trova una corrispondenza nella definizione della nozione di «carni separate meccanicamente» di cui all'allegato I, punto 1.14, di tale regolamento, in particolare nei termini «che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa», poiché tale distinzione all'interno della categoria delle carni separate meccanicamente e tali termini nella definizione di detta categoria di prodotti sono stati introdotti nello stesso momento nel processo di elaborazione del richiamato regolamento. Infatti, la presenza del termine «modificazione» in tale definizione comporta che i prodotti ottenuti mediante l'impiego di metodi di separazione meccanica funzionanti a bassa pressione rientrino, in ogni caso, nella sfera di detta definizione.
- 49 Tale sistema consistente nel collocare l'insieme delle carni separate meccanicamente in una categoria unica suddivisa in due sottocategorie di prodotti che presentano rischi sanitari diversi e che possono di conseguenza essere destinati a usi diversi è illustrata nel considerando 20 del regolamento n. 853/2004, anch'esso inserito durante la stessa fase di elaborazione di quest'ultimo. Tale considerando enuncia, per questa categoria di prodotti, da un lato, una definizione di carattere generico e concepita in termini flessibili, in modo da contemplare tutti i metodi di separazione meccanica mantenendosi adeguata nonostante la rapidità dell'evoluzione tecnologica in questo settore, e requisiti tecnici che variano in funzione della valutazione dei rischi che presenta il prodotto ottenuto con i diversi metodi.
- 50 Tale considerando, che chiarisce perfettamente l'intenzione del legislatore dell'Unione, dimostra a sufficienza che questi ha preso in considerazione dall'inizio la possibilità che vengano sviluppati nuovi metodi di produzione a bassa pressione per le carni separate meccanicamente, come, eventualmente, quello utilizzato dalla ricorrente nel procedimento principale, supponendo che esso presenti una qualche innovazione rispetto ai metodi che utilizzano tecniche che non alterano la struttura delle ossa utilizzate di cui tale legislatore era a conoscenza al momento dell'elaborazione del regolamento n. 853/2004.
- 51 Per quanto riguarda l'argomento della ricorrente nel procedimento principale, secondo il quale una qualsiasi perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa non comporta che un prodotto debba essere considerato carni separate meccanicamente, dato che un prodotto deve essere considerato tale solo in caso di perdita o modificazione «sostanziale» di tale struttura, occorre ricordare che la qualificazione di «carni separate meccanicamente» ai sensi dell'allegato I, punto 1.14, del regolamento n. 853/2004 risulta dalla combinazione di tre criteri cumulativi, come è stato illustrato al punto 41 della presente sentenza.
- 52 Per contro, una qualificazione come «preparazioni di carne», ai sensi dell'allegato I, punto 1.15, del regolamento n. 853/2004, di prodotti come quelli di cui al procedimento principale, che soddisfano i criteri delle carni separate meccanicamente, è esclusa dalla definizione riportata in detto punto.
- 53 A tale proposito occorre rilevare che la fabbricazione di carni separate meccanicamente non comporta nessuna delle due operazioni previste in tale definizione, ossia l'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi, o un «trattamento» ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera m), del

regolamento n. 852/2004, dato che un prodotto come quello di cui al procedimento principale corrisponde al contrario alla nozione di «prodotto non trasformato» ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera n), di tale regolamento.

- 54 Inoltre, la nozione di «preparazioni di carne» non presenta un rapporto diretto con la nozione di «carni separate meccanicamente», bensì, da un lato, con quelle di «carni fresche» e di «carni macinate», che sono in linea di principio le sole materie prime utilizzabili e, dall'altro, con quella di «prodotti a base di carne» ai sensi dell'allegato I, punto 7.1, del regolamento n. 853/2004, che si combina con quella di «preparazioni di carne» in caso di trattamento della carne fresca utilizzata come materia prima. Infatti, in tale ipotesi, queste ultime due nozioni sono alternative, nel senso che, a seconda che il metodo di trattamento delle carni fresche modifichi la struttura muscolo-fibrosa interna della carne eliminando quindi le caratteristiche delle carni fresche oppure non comporti tale modificazione, il prodotto ottenuto costituisce o un prodotto a base di carne o una preparazione di carne.
- 55 Peraltro, la qualificazione dei prodotti come quelli di cui al procedimento principale come «carni fresche» ai sensi dell'allegato I, punto 1.10, del regolamento n. 853/2004, come suggerito dal governo francese, è parimenti esclusa. Infatti, prescindendo dalle altre caratteristiche da essi possedute, tali prodotti, consistenti in carne in frammenti, potrebbero rientrare soltanto nella nozione di «carni macinate» ai sensi del punto 1.13 di detto allegato, nozione dalla quale essi devono però essere esclusi in forza dell'allegato III, sezione V, capitolo II, punto 1, lettera c), iv), di tale regolamento, in quanto prodotti ottenuti a partire dalla raschiatura delle ossa.
- 56 Indipendentemente dai requisiti sanitari previsti dal regolamento n. 853/2004, la qualificazione di «carni separate meccanicamente», ai sensi dell'allegato I, punto 1.14, di tale regolamento, dei prodotti ottenuti mediante l'utilizzo di un dato metodo industriale comporta inoltre conseguenze alla luce, da un lato, del regolamento n. 999/2001, relativo alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e, dall'altro, della direttiva 2000/13, che riguarda in particolare l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari.
- 57 Tale qualificazione comporta infatti, in primo luogo, che tale metodo non possa essere impiegato per il trattamento di materie prime provenienti da bovini, ovini e caprini, conformemente all'allegato V, punto 5, del regolamento n. 999/2001, relativo alle encefalopatie spongiformi trasmissibili.
- 58 Contrariamente all'opinione espressa sul punto dalla ricorrente nel procedimento principale, l'applicazione di detta qualificazione a prodotti come quelli di cui trattasi nella controversia principale per dedurne che è vietato produrli a partire da materie prime provenienti da ruminanti deriva dall'attuazione della volontà chiaramente espressa dal legislatore dell'Unione nell'ambito delle misure adottate al fine di combattere tali malattie. Risulta infatti dal considerando 5 del regolamento n. 1923/2006, che ha introdotto la definizione di «carni separate meccanicamente» nel regolamento n. 999/2001, che tale legislatore ha voluto riprendere in tal modo la definizione precedentemente adottata in materia di sicurezza dei prodotti alimentari nell'ambito del regolamento n. 853/2004.
- 59 Peraltro, dal considerando 11 ter del regolamento n. 999/2001 risulta che, nell'ambito di quest'ultimo regolamento, il legislatore ha tenuto in particolare considerazione il fatto che le carni separate meccanicamente possano contenere frammenti delle ossa e del perioste. Orbene, proprio dalla decisione di rinvio emerge che tale circostanza si verifica anche nel caso di un prodotto come quello fabbricato dalla ricorrente nel procedimento principale.
- 60 In secondo luogo, in forza dell'allegato I della direttiva 2000/13, la qualificazione di «carni separate meccanicamente» ai sensi dell'allegato I, punto 1.14, del regolamento n. 853/2004 comporta il divieto di etichettare il prodotto interessato con la denominazione di «carne di» seguita dal nome della specie

animale di provenienza, in quanto tale prodotto può essere designato unicamente con la denominazione di «carni separate meccanicamente» seguita dal nome della specie animale di provenienza.

- 61 Nell'ambito di tale direttiva che, conformemente al suo considerando 6, è fondata anzitutto sulla necessità d'informare e tutelare i consumatori, tale divieto costituisce l'attuazione della regola generale sancita dall'articolo 2, paragrafo 1, lettera a), i), della richiamata direttiva, ai sensi del quale l'etichettatura non deve essere tale da indurre in errore l'acquirente per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare e in particolare la natura, l'identità, le qualità, la composizione, la quantità, la conservazione, l'origine o la provenienza, il modo di fabbricazione o di ottenimento dello stesso.
- 62 Infatti, come risulta dai considerando 1 e 7 della direttiva 2001/101, la definizione della nozione di «carne» stabilita nell'ambito del regolamento n. 853/2004 a fini di igiene e di tutela della sanità pubblica, che riguarda il complesso delle parti animali che si prestano al consumo umano, non corrisponde alla percezione, da parte del consumatore, di ciò che è carne e non permette quindi di informarlo circa la natura effettiva dei prodotti ai quali si estende tale definizione nell'ambito di detto regolamento, sicché le carni separate meccanicamente, che differiscono notevolmente dalla percezione di ciò che è «carne» da parte dei consumatori, devono essere escluse dall'ambito di applicazione di quest'ultima nozione ai fini dell'etichettatura e della presentazione dei prodotti alimentari.
- 63 Tali considerando esprimono la constatazione che le carni separate meccanicamente, sebbene siano tecnicamente adatte al consumo umano purché non provengano da ruminanti, costituiscono comunque un prodotto di qualità inferiore, in quanto composto da residui di carne, da grasso e da tessuto connettivo rimasti attaccati alle ossa dopo la rimozione della maggior parte della carne.
- 64 A tale proposito, il fatto sul quale la ricorrente nel procedimento principale intende basare il suo argomento a favore di una denominazione diversa da quella di «carni separate meccanicamente», secondo il quale un prodotto come quello che essa fabbrica, conosciuto negli ambienti industriali interessati con il nome di «carne Baader», «carne 3 mm» o «carne privata dei tendini», presenta un aspetto paragonabile a quello della carne macinata, dalla quale il consumatore non può facilmente distinguerla, poiché l'amalgama dei diversi tessuti ottenuto in esito al processo di fabbricazione non consente di coglierne la differenza, costituisce in realtà un esempio del tipo di fraintendimenti che il legislatore dell'Unione ha inteso impedire adottando la direttiva 2000/13.
- 65 Infatti, omettere di imporre che tale prodotto di qualità inferiore sia oggetto di un'etichettatura particolare che informi chiaramente i consumatori dissipando qualsiasi ambiguità sulla sua esatta natura, consentendo al contrario che esso sia etichettato in maniera tale da indurre a pensare che si tratti di carne in frammenti, al pari della carne macinata, equivarrebbe a tradire un obiettivo essenziale perseguito da tale direttiva, ossia quello di garantire un'etichettatura adeguata concernente la natura esatta e le caratteristiche dei prodotti, che consente al consumatore di operare la sua scelta con cognizione di causa, come recita il considerando 8 della richiamata direttiva. Ciò vale a maggior ragione quando detto prodotto costituisce un ingrediente non identificabile dal consumatore.
- 66 Ammettere una situazione di questo tipo avrebbe inoltre l'effetto di compromettere la realizzazione dell'altro obiettivo essenziale perseguito dalla direttiva 2000/13, esposto nel considerando 2 della stessa, che consiste nell'impedire le differenze di etichettatura dei prodotti alimentari che possano ostacolare la libera circolazione di tali prodotti e creare disparità nelle condizioni di concorrenza.
- 67 Alla luce di tutte le considerazioni che precedono occorre rispondere alle questioni sollevate dichiarando che i punti 1.14 e 1.15 dell'allegato I del regolamento n. 853/2004 devono essere interpretati nel senso che il prodotto ottenuto mediante rimozione meccanica della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame dev'essere qualificato come «carni separate meccanicamente» ai sensi del predetto punto 1.14, poiché il metodo utilizzato comporta una perdita o

una modificazione della struttura muscolo-fibrosa più ampia di quella strettamente localizzata nel punto di sezionamento, indipendentemente dal fatto che la tecnica impiegata non alteri la struttura delle ossa utilizzate. Tale prodotto non può essere qualificato come «preparazioni di carne» ai sensi del predetto punto 1.15.

### **Sulle spese**

- <sup>68</sup> Nei confronti delle parti nel procedimento principale la presente causa costituisce un incidente sollevato dinanzi al giudice nazionale, cui spetta quindi statuire sulle spese. Le spese sostenute da altri soggetti per presentare osservazioni alla Corte non possono dar luogo a rifusione.

Per questi motivi, la Corte (Decima Sezione) dichiara:

**I punti 1.14 e 1.15 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, devono essere interpretati nel senso che il prodotto ottenuto mediante rimozione meccanica della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame dev'essere qualificato come «carni separate meccanicamente» ai sensi del predetto punto 1.14, poiché il metodo utilizzato comporta una perdita o una modificazione della struttura muscolo-fibrosa più ampia di quella strettamente localizzata nel punto di sezionamento, indipendentemente dal fatto che la tecnica impiegata non alteri la struttura delle ossa utilizzate. Tale prodotto non può essere qualificato come «preparazioni di carne» ai sensi del predetto punto 1.15.**

Firme