



Teismo praktikos rinkinys

TEISINGUMO TEISMO (dešimtoji kolegija) SPRENDIMAS

2014 m. spalio 16 d.*

„Sveikatos apsauga — Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 — Gyvūninių maisto produktų higienos reikalavimai — I priedo 1.14 ir 1.15 punktai — Sąvokos „mechaniškai atskirta mėsa“ ir „mėsos pusgaminiai“ — Reglamentas (EB) Nr. 999/2001 — Tam tikrų užkrečiamųjų spongiforminių encefalopatijų prevencija, kontrolė ir likvidavimas — Vartotojų apsauga — Direktyva 2000/13/EB — Maisto produktų ženklavimas ir pateikimas“

Byloje C-453/13

dėl *High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court)* (Jungtinė Karalystė) 2013 m. rugpjūčio 7 d. sprendimu, kurį Teisingumo Teismas gavo 2013 m. rugpjūčio 12 d., pagal SESV 267 straipsnį pateikto prašymo priimti prejudicinį sprendimą byloje

The Queen, prašoma

Newby Foods Ltd,

prieš

Food Standards Agency

TEISINGUMO TEISMAS (dešimtoji kolegija),

kurį sudaro kolegijos pirmininko pareigas einantis A. Rosas, teisėjai E. Juhász ir D. Šváby (pranešėjas),
generalinis advokatas M. Szpunar,

kancleris A. Calot Escobar,

atsižvelgęs į rašytinę proceso dalį,

išnagrinėjęs pastabas, pateiktas:

- *Newby Foods Ltd*, atstovaujamos solisitoriaus T. Russ, QC H. Mercer ir baristerio A. Legg,
- Jungtinės Karalystės vyriausybės, atstovaujamos V. Kaye, padedamos baristerio J. Holmes,
- Vokietijos vyriausybės, atstovaujamos T. Henze ir A. Wiedmann,
- Prancūzijos vyriausybės, atstovaujamos C. Candat ir D. Colas,
- Europos Komisijos, atstovaujamos D. Bianchi ir K. Skelly,

* Proceso kalba: anglų.

atsižvelgęs į sprendimą, priimtą susipažinus su generalinio advokato nuomone, nagrinėti bylą be išvados,

priima šį

Sprendimą

- 1 Prašymas priimti prejudicinį sprendimą pateiktas dėl 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL L 139, p. 55; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 3 sk., 45 t., p. 14), I priedo 1.14 ir 1.15 punktų išaiškinimo.
- 2 Šis prašymas pateiktas nagrinėjant *Newby Foods Ltd* (toliau – *Newby Foods*) ir *Food Standards Agency* (toliau – FSA) ginčą dėl 2012 m. balandžio 4 d. paskelbto pastarosios agentūros sprendimo „Moratoriumas dėl išgyslinėtos mėsos“ (toliau – moratoriumas).

Sąjungos teisė

Teisės aktai gyvūninių maisto produktų higienos srityje: Reglamentas Nr. 853/2004

- 3 Reglamente Nr. 853/2004 yra tokios konstatuojamosios dalys:

„<...>

(2) Tam tikri maisto produktai gali kelti konkretų pavojų žmonių sveikatai, dėl to privaloma nustatyti specialius higienos reikalavimus. Tą pavojų pirmiausia kelia gyvūninės kilmės maistas, apie kurio keliamą mikrobiologinį ir cheminį pavojų pranešama dažnai.

<...>

(9) Pagrindinis persvarstymo tikslas – užtikrinti aukštą vartotojų apsaugos lygį, susijusį su maisto sauga, pirmiausia maisto tvarkymo subjektams visoje Bendrijoje taikant tas pačias taisykles ir užtikrinant tinkamą gyvūninės kilmės produktų vidaus rinkos veikimą ir taip prisidedant prie bendros žemės ūkio politikos tikslų siekimo.

<...>

(20) Mechanškai atskirtos mėsos (MAM) apibrėžtis turėtų būti bendro pobūdžio, apimanti visus mechaninio apdorojimo būdus. Sparti technologinė šios srities plėtra verčia taikyti lanksčią apibrėžtį. Techniniai mechanškai atskirtai mėsai taikomi reikalavimai gali būti skirtingi, tačiau turėtų priklausyti nuo skirtingais būdais pagaminto produkto rizikos įvertinimo.

<...>“

- 4 Konkrečios gyvūninių maisto produktų higienos taisyklės, kurių nustatymas yra Reglamento Nr. 853/2004 dalykas, išdėstytos šio reglamento II ir paskesniuose prieduose. Visų pirma šio reglamento I priede pateikiamos visos apibrėžtys, tarp kurių yra tokios apibrėžtys:

„<...>

1. Mėsa

1.1. „Mėsa“ – tai 1.2–1.8 punktuose nurodytų gyvūnų valgomosios dalys, įskaitant kraują. <...>

1.10. „Šviežia mėsa“ – tai jokių konservavimo procesu neapdorota mėsa, išskyrus atšaldytą, sušaldytą arba greitai sušaldytą mėsą, įskaitant mėsą vakuuminėse pakuotėse arba apsauginių dujų atmosferoje. <...>

1.13. „Smulkinta mėsa“ – iškaulinėta ir susmulkinta mėsa, į kurią gali būti pridėta mažiau nei 1 % druskos.

1.14. „Mechaniškai atskirta mėsa“ arba „MAM“ – tai produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra saardoma arba pakeičiama.

1.15. „Mėsos pusgaminiai“ – tai šviežia mėsa, įskaitant smulkintą mėsą, į kurią pridėta maisto produktų, prieskonių arba priedų, kurios vidinė ląstelių struktūra apdorojus nepakito – neprarado šviežios mėsos savybių. <...>

7. Gaminiai

7.1. „Mėsos gaminiai“ – tai šviežios mėsos požymių neturinti perdirbta mėsa arba iš jos pagamintas gaminys. <...>

- 5 Pagal Reglamento Nr. 853/2004 2 straipsnio 2 dalį šiame reglamente taip pat taikomos apibrėžtys, nurodytos 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL L 139, p. 1; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 13 sk., 34 t., p. 319) 2 straipsnyje, kurio 1 dalyje, be kita ko, yra tokios apibrėžtys:

„<...>

m) „perdirbimas“ – tai iš esmės keičiantis pirminį produktą veiksmas, įskaitant termišką apdorojimą, rūkymą, konservavimą, brandinimą, džiovinimą, marinavimą, ekstrahavimą, išspaudimą ar tų procesų kombinaciją;

n) „neperdirbti produktai“ – tai perdirbimo neapdoroti maisto produktai, bet jie gali būti padalinti, perskirti, nupjauti, sukapti, nuimti nuo kaulų, malti, nuo jų gali būti nuimta oda, sugrūsti, supjaustyti, nuvalyti, apkarpyti, išlukštenti, sumalti, atvėsinti, sušaldyti, giliai sušaldyti ar atšildyti;

o) „perdirbti produktai“ – tai perdirbimo procese apdoroti neperdirbti maisto produktai. Šiuose produktuose gali būti būtinų jų gaminimui arba suteikiančių produktui ypatingas savybes ingredientų.“

- 6 Reglamento Nr. 853/2004 III priedo V skirsnio II ir III skyriuose nustatyti tokie specialūs reikalavimai, kiek tai susiję atitinkamai su žaliava ir higiena vykstant gamybai ir po jos dėl smulkintos mėsos, mėsos pusgaminų ir mechaniškai atskirtos mėsos:

„II skyrius: Žaliavos reikalavimai <...>

1. Žaliava smulkintai mėsai paruošti turi atitikti šiuos reikalavimus.

a) ji turi atitikti šviežios mėsos reikalavimus;

- b) turi būti gauta iš skeleto raumenų, įskaitant gretimus riebalinius audinius;
 - c) žaliava neturi būti gaunama iš:
 - i) nuopjovų ir atliekų (išskyrus viso raumens nuopjovas);
 - ii) mechaniškai atskirtos mėsos;
 - iii) kaulo arba odos atplaišų turinčios mėsos;
arba
 - iv) galvos mėsos, išskyrus kramtomuosius raumenis, ne raumeninės baltosios linijos dalies, kelio sąnario ir riešo (*carpus ir tarsus*) srities, kaulų nuograndų ir diafragmos raumens (jeigu nepašalinta serozinė plėvė).
2. Mėsos pusgaminius gaminius [pusgaminius] galima ruošti iš šios žaliavos:
- a) šviežios mėsos;
 - b) 1 pastraipos reikalavimus atitinkančios mėsos;
ir
 - c) jeigu mėsos pusgaminis nėra skirtas vartoti be terminio apdoravimo:
 - i) mėsos, gautos sumalus arba sukapojus 1 pastraipos, išskyrus c punkto i papunktį, reikalavimus atitinkančią mėsą;
ir
 - ii) mechaniškai atskirtos mėsos, atitinkančios III skyriaus 3 pastraipos d punkto reikalavimus.
- 3) Žaliava, iš kurios gaminama mechaniškai atskirta mėsa, turi atitikti šiuos reikalavimus:
- a) ji turi atitikti šviežiai mėsai taikomus reikalavimus;
 - b) iš toliau nurodomos žaliavos neturi būti gaminama mechaniškai atskirta mėsa:
 - i) jei tai naminiai paukščiai: kojų, kaklo odos ir galvos;
ir
 - ii) jei tai kiti gyvūnai: galvos kaulų, kojų, uodegų, šlaunikaulių, blauzdikaulių, šėvikaulių, žastikaulių, stipinkaulių ir alkūnkaulių.

III skyrius. Higienos reikalavimai [vykstant gamybai ir po jos] <...>

2. Šie reikalavimai taikomi gaminant smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius.

- a) Jeigu kompetentinga institucija neleidžia iškaulinti mėsos prieš ją sumalant, sušaldyta arba stipriai sušaldyta mėsa, iš kurios gaminama smulkinta mėsa arba mėsos pusgaminiai, turi būti iškaulinėjama prieš sušaldant. Ją galima laikyti tik tam tikrą laiką.
- b) Jeigu yra ruošama iš atšaldytos mėsos, smulkinta mėsa turi būti ruošama:
 - i) jei tai naminiai paukščiai: ne ilgiau kaip tris dienas nuo jų paskerdimo;
 - ii) jei tai kiti gyvūnai, o ne naminiai paukščiai: ne ilgiau kaip šešias dienas nuo jų paskerdimo;arba
 - iii) ne ilgiau kaip 15 dienų nuo gyvūnų paskerdimo, jei tai iškaulinėta, vakuuminio būdu supakuota jautiena ir veršiena.
- c) Pagaminta smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai nedelsiant turi būti įvyniojami arba supakuojami ir:
 - i) atšaldomi iki ne aukštesnės kaip 2 °C mėsos vidaus temperatūros – jei tai smulkinta mėsa, ir iki ne aukštesnės kaip 4 °C – jei tai mėsos ruošiniai;arba
 - ii) sušaldomi iki ne žemesnės kaip –18 °C mėsos vidaus temperatūros.

Šios temperatūros sąlygos turi būti išlaikomos laikant ir vežant.

3. Šie reikalavimai taikomi gaminant ir naudojant mechaniškai atskirtą mėsą, pagamintą metodais, nepakeičiančiais kaulų, iš kurių gaminama mechaniškai atskirtą [atskirta] mėsa, struktūros ir kalcio kiekio, kuris yra nedaug didesnis nei maltos mėsos.
- a) Žaliava, skirta iškaulinti, gauta iš gamybos vietoje esančios skerdyklos, turi būti paruošta ne vėliau nei prieš septynias dienas; kitais atvejais žaliava, skirta iškaulinti, turi būti paruošta ne vėliau nei prieš penkias dienas. Tačiau naminių paukščių skerdenos turi būti paruoštos ne vėliau nei prieš tris dienas.
 - b) Mėsą iškaulinėjus, mechaniškai atskirta mėsa turi būti atskiriama nedelsiant.
 - c) Jeigu mechaniškai atskirta mėsa nenaudojama nedelsiant, ji turi būti įvyniojama arba supakuojama ir tada atšaldoma iki ne aukštesnės kaip 2 °C temperatūros arba sušaldoma taip, kad mėsos vidaus temperatūra būtų ne žemesnė kaip –18 °C. Šių temperatūros reikalavimų turi būti laikomasi mėsą laikant ir vežant.
 - d) Jeigu maisto tvarkymo subjektas yra atlikęs tyrimą, įrodantį, kad mechaniškai atskirta mėsa atitinka smulkintai mėsai pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 nustatytus mikrobiologinius kriterijus, ją galima naudoti mėsos pusgaminiams, kurie skirti vartoti tik juos termiškai apdorojus, ir mėsos gaminiams.
 - e) Mechaniškai atskirtą mėsą, jeigu nebuvo įrodyta, kad ji atitinka d punkte nurodytus kriterijus, galima naudoti tik termiškai apdorotiems mėsos gaminiams pagal šį reglamentą patvirtintose įmonėse gaminti.

4. Šie reikalavimai taikomi gaminant ir naudojant mechaniškai atskirtą mėsą, pagamintą kitais ne 3 pastraipoje nurodytaisiais metodais.

- a) Žaliava, skirta iškaulinti, gauta iš gamybos vietoje esančios skerdyklos, turi būti paruošta ne vėliau nei prieš septynias dienas; kitais atvejais žaliava, skirta iškaulinti, turi būti paruošta ne vėliau nei prieš penkias dienas. Tačiau naminių paukščių skerdenos turi būti paruoštos ne vėliau nei prieš tris dienas.
- b) Jeigu mėsa mechaniškai neatskiriama nedelsiant po to, kai buvo iškaulinta, kaulai gauti iškaulinęjus mėsą turi būti laikomi ir vežami ne aukštesnėje kaip 2 °C temperatūroje arba, jeigu buvo sušaldyti, ne žemesnėje kaip –18 °C temperatūroje.
- c) Kaulai, gauti iš sušaldytų skerdenų, neturi būti pakartotinai sušaldomi.
- d) Jeigu mechaniškai atskirta mėsa nepradedama naudoti per valandą nuo pagaminimo, ji nedelsiant turi būti atšaldoma iki ne aukštesnės kaip 2 °C temperatūros.
- e) Jeigu mechaniškai atskirta mėsa neperdirbama per 24 valandas nuo atšaldymo, ji per 12 valandų nuo pagaminimo turi būti sušaldyta ir mėsos vidaus temperatūra per 6 valandas turi būti ne žemesnė kaip –18 °C.
- f) Sušaldyta mechaniškai atskirta mėsa turi būti įvyniojama arba supakuojama prieš sandėliuojant ar vežant, ji neturi būti sandėliuojama ilgiau nei tris mėnesius ir sandėliuojant bei vežant turi būti laikoma ne žemesnėje kaip –18 °C temperatūroje.
- g) Pagal šį reglamentą patvirtintose įmonėse iš mechaniškai atskirtos mėsos galima gaminti tik termiškai apdorojamus mėsos gaminius. <...>

7 Prieš įsigaliojant Reglamentui Nr. 853/2004 su mechaniškai atskirtos mėsos gamyba susiję sveikatos aspektai buvo reglamentuojami 1964 m. birželio 26 d. Tarybos direktyva 64/433/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai šviežia mėsa (OL 121, 1964, p. 2012; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 3 sk., 1 t., p. 34), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1995 m. birželio 22 d. Tarybos direktyva 95/23/EB (OL L 243, p. 7; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 3 sk., 18 t., p. 224). Pagal šios direktyvos 2 straipsnio c punktą ir 6 straipsnio 1 dalies c punktą mechaniškai atskirta mėsa buvo apibrėžta kaip „mėsa, mechaninėmis priemonėmis atskirta nuo kaulų, prie kurių buvo prisijungusi, išskyrus kaukolės kaulus, galūnių kaulus žemiau riešo ir čiurnos sąnarių ir (kiaulių) stuburgalio slankstelius, bei skirta įmonėms, patvirtintoms pagal [1976 m. gruodžio 21 d. Tarybos direktyvos 77/99/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai mėsos produktais (OL L 26, 1977, p. 85; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 3 sk., 3 t., p. 82), iš dalies pakeistos ir atnaujintos 1992 m. vasario 10 d. Tarybos direktyva 92/5/EEB (OL L 57, p. 1)], 6 straipsnį“, ir turėjo būti termiškai apdorota, kaip numatyta pastarojoje direktyvoje.

Teisės aktai maisto produktų ženklavimo ir pateikimo srityje: Direktyva 2000/13/EB

8 2000 m. kovo 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje 2000/13/EB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto produktų ženklimą, pateikimą ir reklamavimą, derinimo (OL L 109, p. 29; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 15 sk., 5 t., p. 75) su pakeitimais, padarytais 2001 m. lapkričio 26 d. Komisijos direktyva 2001/101/EB (OL L 310, p. 19; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 15 sk., 6 t., p. 330, toliau – Direktyva 2000/13), be kitų, yra tokios konstatuojamosios dalys:

„<...>

(2) Skirtingi valstybių narių įstatymai ir kiti teisės aktai, skirti maisto produktų ženkliniui, gali trukdyti laisvą šių produktų apyvartą ir nulemti nelygias konkurencijos sąlygas.

<...>

(6) Bet kokios ženklinimo taisyklės visų pirma turėtų būti kuriamos siekiant informuoti ir apsaugoti vartotoją.

<...>

(8) Detalus ženklinimas, ypač tikslaus produkto pobūdžio ir charakteristikų nurodymas, leidžiantis vartotojui pasirinkti prekę turint visą informaciją, yra pats svarbiausias dalykas, nes jis sukelia mažiausiai kliūčių laisvai prekybai.

<...>

(14) Be to, ženklinimo taisyklės turėtų drausti nurodyti informaciją, kuri klaidintų pirkėją <...>

<...>“

9 Pagal Direktyvos 2000/13 2 straipsnio 1 dalį:

„Ženklinimas ir ženklinimo būdai:

a) neturi iš esmės klaidinti pirkėjo, visų pirma dėl:

i) maisto produkto charakteristikų, ypač jo pobūdžio, tapatybės, savybių, sudėties, kiekio, tinkamumo vartoti trukmės, kilmės, pagaminimo būdo;

<...>“

10 Pagal šios direktyvos I priedą pavadinimas „<...> mėsa“ ženklinant ir pateikiant produktus, kurių sudėtyje yra mėsos, atitinka tokią apibrėžtį:

„Žinduolių ir paukščių rūšių „skeletiniai raumenys“ <...>, pripažinti tinkamais žmonių vartojimui, su natūraliai juose ar greta esančiais audiniais, kai visas jų sudėtyje esančių riebalų ir jungiamojo audinio kiekis neviršija toliau nurodytų kiekių ir kai mėsa yra kito maisto produkto sudedamoji dalis. Produktams, kuriems taikomas Bendrijos „mechaniškai panaudotos [atskirtos] mėsos“ apibrėžimas, šis apibrėžimas netaikomas

<...>“

11 Šios apibrėžties įtraukimas paaiškintas šiose Direktyvos 2001/01 konstatuojamosiose dalyse:

„(1) <...> [mėsos apibrėžimas, kuris yra nustatytas higienos ir žmonių sveikatos apsaugos tikslais,] taikomas visoms gyvūnų dalims, kurios tinka žmonių vartojimui. Tačiau jis neatitinka vartotojo mėsos suvokimo ir nieko vartotojui nesako apie tikrą produkto, vadinamo terminu „mėsa“, pobūdį.

<...>

(7) Mechaniškai panaudota [atskirta] mėsa žymiai skiriasi nuo „mėsos“, kaip ją suvokia vartotojas. Todėl apibrėžimas tokiai mėsai neturėtų būti taikomas.

(8) Todėl vadovaujantis Direktyvos 2000/13/EB 6 straipsnio 6 dalyje nustatyta taisykle, ji turėtų būti vadinama specifiniu terminu „mechaniškai panaudota [atskirta] mėsa“ ir rūšies pavadinimu. Ši ženklinimo taisyklė taikoma produktams, kuriems taikomas Bendrijos apibrėžimas „mechaniškai panaudota [atskirta] mėsa“.

<...>“

12 Nuo 2014 m. gruodžio 13 d. Direktyva 2000/13 bus pakeista 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL L 304, p. 18), vadovaujantis minėto Reglamento Nr. 1169/2011 53 ir 55 straipsniais.

13 Be to, šio reglamento VII priedo 17 punkte pakartojama pavadinimo „<...> mėsa“ apibrėžtis, pateikta Direktyvos 2000/13 I priede, o minėto VII priedo 18 punkte nustatyta, kad „visų rūšių produktų, kuriems taikoma „mechaniškai atskirtos mėsos“ sąvokos apibrėžtis“, pavadinime turi būti nurodoma „mechaniškai atskirta mėsa“ ir gyvūno, iš kurio ji gauta, rūšies (-ių) pavadinimas (-ai)“; ženklinant anglų kalba gyvūno rūšies pavadinimą galima pakeisti bendrinio tam tikros gyvūno rūšies sudedamosios dalies pavadinimu.

Teisės aktai užkrečiamųjų spongiforminių encefalopatijų srityje: Reglamentas Nr. 999/2001

14 Sąvokos „mechaniškai atskirta mėsa“ apibrėžtis, pateikta Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.14 punkte, taip pat atitinka apibrėžtį, pateiktą 2001 m. gegužės 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 999/2001, nustatančio tam tikrų užkrečiamųjų spongiforminių encefalopatijų prevencijos, kontrolės ir likvidavimo taisykles (OL L 147, p. 1; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 3 sk., 32 t., p. 289), su pakeitimais, padarytais 2007 m. birželio 25 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 722/2007 (OL L 164, p. 7, toliau – Reglamentas Nr. 999/2001), 3 straipsnio n punkte, išskyrus tai, kad pastarojoje apibrėžtyje, atsižvelgiant į jos tikslą, kaip viena iš mechaniškai atskirtos mėsos žaliavų nenurodomos paukščių skerdenos.

15 2006 m. gruodžio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1923/2006, iš dalies keičiančio Reglamentą (EB) Nr. 999/2001 (OL L 404, p. 1), kuriuo į Reglamentą Nr. 999/2011 įtraukta minėta apibrėžtis, 5 konstatuojamoji dalis suformuluota taip:

„Bendrijos teisės aktų aiškumo tikslais reikėtų paaiškinti, kad pateikiamos sąvokos „mechaniškai atskirta mėsa“ apibrėžimas, numatytas kituose maisto saugą reglamentuojančiuose Bendrijos teisės aktuose, Reglamente (EB) Nr. 999/2001 turėtų būti taikomas atsižvelgiant į [užkrečiamųjų spongiforminių encefalopatijų] likvidavimo priemones.“

16 Pagal Reglamento Nr. 999/2001 11b konstatuojamąją dalį:

„Mechaniškai atskirta mėsa gaunama mechaninėmis priemonėmis nuimant mėsą nuo kaulų taip, kad raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama. Mėsoje gali būti kaulų ir antkaulių (kaulo dengiamoji plėvė) dalelių. Todėl mechaniškai atskiriama mėsa neprilygsta įprastai mėsai. Todėl reikėtų persvarstyti jos naudojimą žmonių maistui.“

17 Reglamento Nr. 999/2001 V priedo 5 punkte numatyta:

„Atsižvelgiant į 5 straipsnio 2 dalyje nurodytus atskirus sprendimus ir nukrypstant nuo 9 straipsnio 3 dalies visose valstybėse narėse draudžiama naudoti galvijų, avių ir ožkų kaulus ar kaulų išpjovas mechaniškai atskirtai mėsai gaminti.“

Pagrindinė byla ir prejudiciniai klausimai

18 2003 m. paskelbtose gairėse FSA dėl produkto, vadinamo „mėsa, iš kurios pašalintos gyslos ir sausgyslės“, nurodė:

„Produktai, gauti mechaninėmis priemonėmis nuėmus galutinius mėsos gabalėlius nuo mėsingų kaulų arba skerdenų, nuo kurių jau pašalinti pagrindiniai raumenys arba ne, taip, kad raumens skaidulų struktūra iš esmės lieka nepažeista, nelaikomi [mechaniškai atskirta mėsa]. Iš tokios mėsos vėliau gali būti pašalintos gyslos ir sausgyslės ir ji gali atrodyti kaip smulkiai malta mėsa.

Šie produktai vis dar gali būti laikomi mėsa ir gali būti įskaičiuojami pateikiant [kiekybinę sudedamųjų dalių] deklaraciją.“

19 Vėlesniame už šias gaires rekomendaciniame dokumente, paskelbtame 2010 m., ta pati agentūra dėl „dėl išgyslinėtos mėsos“ ir mechaniškai atskirtos mėsos skirtumo nurodė:

„1. Išgyslinėta mėsa yra mėsa, iš kurios pašalintos gyslos ir sausgyslės. Ji gali būti gauta, be kita ko, ruošiant mėsą [(t. y. iš ruošiamos mėsos gabalo pašalinant nevalgomas dalis)] ar nuo kaulų pašalinant mėsos likučius.

2. Ji gaminama mėsos likučius ir mėsingus kaulus perleidžiant per žemo slėgio mašiną, kuri, atrodo, išsaugo raumenų skaidulų struktūrą. Kai kurios mašinos pašalina mėsą ir ją išgyslinėja per vieną operaciją; kitos tai padaro per dviejų etapų operaciją. Gaunamas produktas žinomas kaip *Baader* mėsa, 3 mm mėsa ar išgyslinėta mėsa; šiame dokumente jis vadinamas išgyslinėta mėsa <...> Atrodo, kad šis produktas patenka į mėsos pusgaminių apibrėžtį (Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.15 punktas), kuri apima „šviežią mėsą, įskaitant smulkintą mėsą, <...> [arba mėsą], kurios vidinė ląstelių struktūra apdorojus nepakitė – neprarado šviežios mėsos savybių“. Kadangi išsaugoma raumens skaidulų struktūra, produktas nepatenka į Reglamente Nr. 853/2004 nurodytą [mechaniškai atskirtos mėsos] apibrėžtį (kai įvykus mechaniniam procesui raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama). Jis negali būti laikomas malta mėsa, nes gaminamas naudojant slėgį, o ne pjaustant.

<...>

4. <...> [Mechaniškai atskirta mėsa] skiriasi nuo mėsos pusgaminių ir išgyslinėtos mėsos ir neturi būti su jais painiojama.

<...>

6. Jeigu mėsai iškaulinti naudojamas slėgis (žr. 2 punktą) yra per didelis, gautas produktas gali būti laikomas [mechaniškai atskirta mėsa]. Siekiant nustatyti, ar produktas atitinka [mechaniškai atskirtos mėsos] apibrėžtį, vertinant, ar vidinė raumens skaidulų struktūra suardyta arba pakitusi, gali būti atliekama mikroskopinė analizė. Prie [mechaniškai atskirtos mėsos] priskirtas produktas nebegali iš naujo būti priskirtas prie mėsos pusgaminių ar išgyslinėtos mėsos.

Raumens skaidulų struktūros apibrėžimas

7. Reglamentuose dėl maisto higienos pateiktose mėsos pusgaminių ir [mechaniškai atskirtos mėsos] apibrėžtyse aiškiai nenurodoma, ką reiškia „raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama“, ir reikiamas pakeitimo ar suardymo laipsnis, kai produktas nebėra „šviežia mėsa“ ir tampa „mechaniškai atskirta mėsa“. Iš neseniai [Europos] Komisijai pateiktų paklausimų matyti, kad dėl bet kokio „mėsos“ raumens skaidulų struktūros pakeitimo atliekant iškaulinėjimą produktas priskiriamas prie [mechaniškai atskirtos mėsos] <...>
8. Reikia pažymėti, kad mikroskopu ištirtuose [mechaniškai atskirtos mėsos] iš kiaulienos, vištienos ir kalakutienos mėginiuose apskritai nėra jokios raumens skaidulų struktūros. Tačiau net malant mėsą ir ją perleidžiant per 3 mm akučių skersmens sietelį gali būti pakeista raumens skaidulų struktūra. Todėl mikroskopine analize galima tik subjektyviai įvertinti tinkamą produkto klasifikavimą. <...>

Išgyslinėtos mėsos ir [mechaniškai atskirtos mėsos] nustatymas

10. Maisto ūkio subjektas turi <...> įrodyti <...>, kad jo produktas <...> atitinka išgyslinėtai mėsai taikomus kriterijus, ypač kad produkto raumens skaidulų struktūra nebuvo suardyta ar pakeista. Siekiant įvertinti raumens skaidulų struktūros suardymo laipsnį, taigi ir padėti nuspręsti dėl to, ar produktas patenka į „mėsos pusgaminių“ apibrėžtį ir gali būti laikomas išgyslinėta mėsa, ar jis yra [mechaniškai atskirta mėsa], gali būti atliekama mikroskopinė analizė. Jeigu maisto ūkio subjektas negali įrodyti, kad produktas yra išgyslinėta mėsa, šis produktas, jei jis pagamintas iš galvijienos, avienos ar ožkienos, gali būti pripažintas neteisėtu pagal Sąjungos teisės aktus dėl [užkrečiamųjų spongiforminių encefalopatijų] <...>

<...>

20. Pagal dabartinę teisę išgyslinėtos mėsos gamyba iš galvijų, avių ir ožkų kaulų yra teisėta, jeigu gamybos procese nenaudojamos konkretų pavojų keliančios medžiagos. [Mechaniškai atskirtos mėsos] gamyba iš tų pačių kaulų yra neteisėta.“

20 *Newby Foods* gavo FSA leidimą gaminti „išgyslinėtą mėsą“ – 2006 m. dėl avienos ir 2008 m. dėl jautienos.

21 Prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas nurodo, kad *Newby Foods* sukūrė mašiną, kuria galima pašalinti mėsos likučius nuo kaulų, nuo kurių jau nuimta pagrindinė mėsa, tų kaulų netraiskant ir nesuskystinant audinių likučių. Ši mašina, iš esmės veikianti trinties principu, skiriasi nuo aukšto slėgio mašinų, kuriomis audinių likučiai paverčiami klampia mase. Taip gautas produktas, kuris pirmojo gamybos etapo pabaigoje perleidžiamas per filtrą, kurio skylučių skersmuo 10 mm, paskui apdorojamas kitoje mašinoje, kurioje jis susmulkinamas perleidžiant per filtrą, kurio skylučių skersmuo 3 mm. Šis produktas, kuris panašus į įprastą smulkintą mėsą, Jungtinėje Karalystėje parduodamas kaip „išgyslinėta mėsa“. Iš išvaizdos minėtas produktas akivaizdžiai skiriasi nuo mechaniškai atskirtos mėsos, gautos naudojant aukštą slėgį. Ieškovės pagrindinėje byloje teigimu, niekas nepriskirtų jos mašinoje gauto produkto ne prie mėsos.

22 Be to, ieškovės pagrindinėje byloje teigimu, jos gaminamoje „išgyslinėtoje mėsoje“ tik labai retai būna kaulų gabaliukų, kaulo dengiamosios plėvės ar kaulų smegenų, tačiau neatmestina, kad retkarčiais gali pasitaikyti kaulų dalelių.

23 Kaip teigia ieškovė pagrindinėje byloje ir FSA, kurios nurodo šio sprendimo 18 ir 19 punktuose minėtus dokumentus, naudojant tokį procesą gautas produktas neatitinka „mechaniškai atskirtos mėsos“ apibrėžties pagal Reglamentą Nr. 853/2004, nes nėra „esminio“ raumens skaidulų struktūros

suardymo arba pakeitimo, t. y. nėra pakankamo pakeitimo, kad būtų prarastos šviežios mėsos savybės. Šis produktas veikia turėtų būti priskirtas prie „mėsos pusgaminių“, kaip jie suprantami pagal minėto reglamento I priedo 1.15 punktą.

24 *Newby Foods* teigimu, neleidžiant parduoti aptariamo produkto kaip mechaniškai atskirtos mėsos būtų iššvaistyta daug mėsos, tinkamos vartoti žmonėms kaip šviežios mėsos. Prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas priduria, kad dėl to labai sumažėja šio produkto komercinė vertė. Be to, jis pažymi, kad dėl tokio priskyrimo kyla trys kitos techninės pasekmės:

- draudimas naudoti atrajotojų kaulus, kurių neleidžiama naudoti mechaniškai atskirtos mėsos gamybai pagal Reglamento Nr. 999/2001 V priedo 5 punktą, atsižvelgiant į su tam tikromis užkrečiamosiomis spongiforminėmis encefalopatijomis susijusią riziką,
- pareiga tenkinti mechaniškai atskirtai mėsai taikomus konkrečius žaliavos ir higienos vykstant gamybai ir po jos reikalavimus, kaip antai nustatytus Reglamente Nr. 853/2004, ir
- draudimas atitinkamą produktą ženklinti kaip „mėsą“.

25 Prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismo teigimu, dėl raumens skaidulų struktūros suardymo ar pakeitimo taip pat gali būti supjaustyti ar susmulkinti, sušaldyti ir atšildyti skeletiniai raumenys. Tačiau dėl tokio apdorojimo paprastai nebūtų prarastos šviežios mėsos savybės. Komisijos pozicijos, pagal kurią neatsižvelgta į tai, kad naudojant mechaninio atskyrimo procesą gali būti nepažeisti apdorojami kaulai ir iš jų nepašalintos smegenys, pranašumas yra tai, kad ji paprasta, nors, jeigu būtų pritarta ieškovės pagrindinėje byloje teiginiui, reikia atlikti individualų galutinio produkto tyrimą, kad būtų nustatyta, ar tai mechaniškai atskirta mėsa, ar kitas produktas.

26 Cituodamas 2010 m. gruodžio 2 d. Komisijos komunikatą Europos Parlamentui ir Tarybai dėl būsimo mechaniškai atskirtos mėsos poreikio ir jos naudojimo Europos Sąjungoje, taip pat dėl vartotojų informavimo politikos (C(2010) 704 galutinis), priimtą vykdant Reglamentą Nr. 999/2001, prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas pažymi, kad šio komunikato 2 punkto pirma pastraipa ir 5.1 punkto ketvirta ir penkta pastraipos suformuluotos taip:

„2. Įžanga Mechaniškai atskirta mėsa <...> – tai produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus ant kaulų ar naminių paukščių skerdenų likusią mėsą, suardant ar pakeičiant didžiąją dalį įprastinės raumenų skaidulų struktūros taip, kad jis skirtųsi nuo įprastinės mėsos. <...>

5.1. [Mechaniškai atskirtos mėsos] gamybos metodai <...> Aukšto slėgio [mechaniškai atskirta mėsa] vizualiai atrodo kaip produktas, kuris pasižymi kremine konsistencija dėl raumenų skaidulų suardymo ar pakeitimo. Naudojant kitas technologijas (žemo slėgio mechaniškai atskirtos mėsos gamybos) gali būti pagamintas produktas, kuris vizualiai nesiskiria nuo smulkintos (maltos) mėsos arba skiriasi labai nežymiai <...>“ Naudojant mikroskopinius mėsos gabalėlius galima mikroskopiškai įvertinti raumenų skaidulų suardymą ar pakeitimą. Priklausomai nuo naudotų gamybos parametrų vidinės produkto struktūros pokyčiai gali smarkiai skirtis.“

27 Ataskaitoje, parengtoje po 2012 m. kovo mėn. Komisijos maisto ir veterinarijos tarnybos (MVT) audito grupės atlikto patikrinimo Jungtinėje Karalystėje, pažymėta, kad šioje valstybėje narėje vartojamas pavadinimas „išgyslinėta mėsa“, nenumatytas Sąjungos teisės aktuose, kuriuo įvardijama kategorija produktų, kurie būtų netinkamai laikomi „mėsos pusgaminiais“, kaip jie suprantami pagal šiuos teisės aktus, nors iš tikrųjų atitiktų mechaniškai atskirtą mėsą. Šioje ataskaitoje išsamiai remtasi 2010 m. FSA paskelbtu dokumentu, minėtu šio sprendimo 19 punkte. Jame nurodyta, jog pagal šį dokumentą būtina atlikti mikroskopinę analizę siekiant įrodyti, kad raumens skaidulų struktūra nebuvo suardyta ar pakeista pasibaigus atitinkamo produkto gamybos procesui, ir iš atliktų tyrimų rezultatų, kai jų būdavo, niekada nebuvo matyti, kad raumens skaidulų struktūra nesuardyta ar nepakeista.

- 28 Prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikuso teismo teigimu, MVT auditorių ir FSA nesutarimas buvo susijęs su tuo, ar priskyrimas prie „mechaniškai atskirtos mėsos“, kaip ji suprantama pagal Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.14 punktą, priklauso nuo bet kokio raumens skaidulų struktūros saardymo arba pakeitimo, ar, priešingai, nuo tam tikro laipsnio saardymo arba pakeitimo.
- 29 2012 m. balandžio 4 d. FSA paskelbė moratoriumą, kuriame pažymėjo Komisijos tarnybų poziciją dėl priskyrimo prie „išgyšlinėtos mėsos“ atsižvelgiant į Sąjungos teisę, ir tuo pat metu atsiribojo nuo šios pozicijos. Vėlesniuose dokumentuose ir nuomonėse, skirtose Jungtinės Karalystės įmonėms ir institucijoms, ir net atsakyme į MVT ataskaitą FSA patvirtino, kad nepritaria Komisijos tarnybų siūlomam aiškinimui, ir visų pirma pažymėjo tokių įmonių kaip *Newby Foods* naudojamo proceso, skirto mechaniškai apdoroti kaulams, kurie gali būti labai mėsingi ir anksčiau buvo apdorojami rankiniu būdu, novatoriškumą.
- 30 *Newby Foods* dėl moratoriumo pateikė skundą prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikusiam teismui.
- 31 Šio teismo teigimu, pagrindinė byla susijusi tik su produkto, gauto taikant *Newby Foods* naudojamą procesą, ženklinimu, kiek tai susiję su kiaulių ir naminių paukščių kaulais, tačiau joje taip pat kyla visuomenės sveikatos aspektas tuo atveju, kai tas procesas taikomas atrajotojų kaulams, nes egzistuoja rizika, kad kaulai gali būti pažeisti, kas būdinga kiekvienam mechaniniam procesui. Nors minėtas teismas mano, kad Komisijos tarnybų pozicija šiuo klausimu nelabai aiški, ir pažymi, kad FSA ginčija šią poziciją, jis pripažįsta, kad tai kelia teisėtą susirūpinimą. Tačiau, jo nuomone, vienintelis svarbus klausimas yra tai, ar atrajotojų kaulai gali būti naudojami taikant ieškovės pagrindinėje byloje procesą, bet ne tai, ar taip gautas produktas turi būti priskirtas prie mechaniškai atskirtos mėsos.
- 32 Atlikus mokslinius tyrimus, kuriuos *Newby Foods* užsakė iš specializuotos įmonės maisto srityje, padarytos tokios išvados:
- produktas, gautas pasibaigus pirmajam *Newby Foods* naudojamo proceso etapui, panašus į mėsos gabalėlius,
 - kalbant apie paukštieną ir kiaulieną, viena vertus, rankiniu būdu iškaulinėta ir susmulkinta mėsa ir, kita vertus, *Newby Foods* produktas pasirodė esantys nevienodi, nes raumens skaidulų struktūra kai kuriose vietose beveik nesugadinta, o kitose – pažeista pasklidus baltyminėms medžiagoms; tačiau *Newby Foods* produktas labiau panašus į smulkintą mėsą negu į mechaniškai atskirtą mėsą, gautą naudojant aukštą slėgį; atliekant akuosius bandymus buvo galima minėtą produktą atskirti nuo smulkintos mėsos, bet ne visada; taigi *Newby Foods* produktas, kuriame, palyginti su smulkinta mėsa, išsaugota santykinai nesugadinta raumens skaidulų struktūra, gali būti laikomas mėsos pusgaminiu, o toks priskyrimas negalimas kalbant apie mechaniškai atskirtą mėsą, gautą naudojant aukštą slėgį, šiuo atveju atsižvelgiant į per didelį šios struktūros pakeitimą;
 - kalbant apie jautieną ir avieną, atlikus *Newby Foods* produkto ir mechaniškai atskirtos mėsos, gautos naudojant aukštą slėgį, lyginamąją mikroskopinę analizę nenustatyta tokio akivaizdaus skirtumo, nes naudojant šių rūšių mėsą dėl pastarojo proceso labai nesuardoma raumens skaidulų struktūra; tačiau ši struktūra saardoma mažiau minėto produkto atveju, panašiai kaip su smulkinta mėsa, o kokybė yra beveik lygiavertė.
- 33 Konsultantas patvirtino šią analizę ir manė, kad, pirma, kiek tai susiję su sudėtimi ir struktūra, naudojant aukštą slėgį gauta mechaniškai atskirta mėsa, kuri perleidžiama per 1 mm akučių skersmens tinklėlį siekiant filtruoti kaulų daleles ir jungiamuosius audinius, akivaizdžiai skiriasi nuo smulkintos mėsos ir, antra, pats *Newby Foods* produktas akivaizdžiai skiriasi nuo mechaniškai atskirtos mėsos, gautos naudojant aukštą slėgį.

- 34 Prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismo teigimu, kadangi produkte, gautame taikant ieškovės pagrindinėje byloje naudojamą procesą, nors šis produktas išvaizda ir sandara akivaizdžiai skiriasi nuo mechaniškai atskirtos mėsos, gautos naudojant aukštą slėgį, vis dėlto pasikeičia raumens skaidulų struktūra, pagrindinis klausimas – ar priskyrimas prie mechaniškai atskirtos mėsos yra susijęs su bet koku šios struktūros pakeitimu.
- 35 Remdamasis Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.15 punkte pateikta sąvokos „mėsos pusgaminiai“ apibrėžtimi, šis teismas padarė dvi išvadas. Pirmą, žodžiai „[taigi ir]“ rodo, kad yra priežastinis ryšys tarp raumens skaidulų struktūros suardymo arba pakeitimo ir šviežios mėsos savybių praradimo. Antra, ši apibrėžtis negali būti aiškinama taip, kad dėl bet kokio šviežios mėsos savybių sumažėjimo prarandamos šios savybės, nes šis praradimas įvyksta tik reikšmingai sumažėjus minėtoms savybėms. Be to, minėtas teismas laikosi nuomonės, kad „šviežios mėsos savybės“, kaip jos suprantamos pagal šią apibrėžtį, yra šios mėsos organoleptinės savybės, kaip antai skonis, kvapas ir sandara.
- 36 Prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas mano, kad produktas, gautas taikant *Newby Foods* naudojamą procesą, išsaugo pakankamai šviežios mėsos savybių, kad galėtų būti priskirtas prie mėsos pusgaminio, kaip jie suprantami pagal Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.15 punktą.
- 37 Galiausiai šis teismas perteikia ieškovės pagrindinėje byloje argumentą, kad Komisijai būtų nenuoseklu nepritarti tokiam priskyrimui tvirtinant, kad dėl mechaninių priemonių naudojimo ir raumens skaidulų struktūros pakeitimo minėtas produktas turi būti priskirtas prie mechaniškai atskirtos mėsos, nors ji pripažįsta, kad mechaninių priemonių naudojimas atskiriant viščiukų krūtinėles nuo skerdenų, dėl ko vis dėlto neišvengiamai įvyksta toks pakeitimas vietoje, kurioje pjaustoma, nereiškia, kad taip gauta mėsa prarado šviežios mėsos savybes.
- 38 Tokiomis aplinkybėmis *High Court of Justice (England and Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court)* nusprendė sustabdyti bylos nagrinėjimą ir pateikti Teisingumo Teismui šiuos prejudicinius klausimus:
- „1. Ar Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.14 punkte vartojamas žodžių junginys „raumens skaidulų struktūros suardymas arba pakeitimas“ [(toks pats žodžių junginys vartojamas ir Reglamento Nr. 999/2001 3 straipsnio 1 dalies n punkte)] reiškia „bet kokią raumens skaidulų struktūros suardymą arba pakeitimą“, matomą standartine mikroskopine įranga? <...>
 2. Ar mėsos gaminys gali būti klasifikuojamas kaip mėsos pusgaminis, kaip tai suprantama pagal [Reglamento Nr. 853/2004] I priedo 1.15 punktą, kai kiek nors suardoma arba pakeičiama <...> raumens skaidulų struktūra ir tai galima matyti standartine mikroskopine įranga?
 3. Jeigu į pirmąjį klausimą būtų atsakyta neigiamai, o į antrąjį teigiamai, ar raumens skaidulų struktūros suardymo arba pakeitimo laipsnis, kurio užtenka tam, kad galima būtų reikalauti, jog mėsos gaminys būtų klasifikuojamas kaip [mechaniškai atskirta mėsa], kaip ji suprantama pagal [Reglamento Nr. 853/2004] I priedo 1.14 punktą, sutampa su laipsniu, kurio reikia, kad mėsa prarastų šviežios mėsos savybes, kaip tai suprantama pagal [šio priedo] 1.15 punktą?
 4. Kiek šviežios mėsos savybės turi sumažėti, kad būtų galima laikyti, jog jos buvo prarastos, kaip tai suprantama pagal [Reglamento Nr. 853/2004 I priedo] 1.15 punktą?
 5. Jeigu į pirmąjį ir į trečiąjį klausimus būtų atsakyta neigiamai[,] koks turi būti raumens skaidulų struktūros pakeitimo laipsnis, kad aptariamą gaminių galima būtų klasifikuoti kaip [mechaniškai atskirtą mėsą]?
 6. [Darant tokią pačią prielaidą,] kokius kriterijus turėtų naudoti nacionaliniai teismai norėdami nustatyti, ar mėsos raumens skaidulų struktūra buvo pakeista tokiu laipsniu?“

- 39 2013 m. spalio 1 ir 11 d. raštais – juos Teisingumo Teismo kanceliarija gavo 2013 m. spalio 16 d. – prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas paprašė, kad šis prašymas priimti prejudicinį sprendimą būtų nagrinėjamas pagal Teisingumo Teismo procedūros reglamento 105 straipsnyje numatytą pagreigtą procedūrą. Šis prašymas buvo atmestas 2014 m. vasario 7 d. Teisingumo Teismo pirmininko nutartimi *Newby Foods* (C-453/13, EU:C:2014:87).

Dėl prejudicinių klausimų

- 40 Klausimais, kuriuos reikia nagrinėti kartu, prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikęs teismas iš esmės siekia išsiaiškinti, ar Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.14 ir 1.15 punktai, kuriuose pateiktos atitinkamai sąvokų „mechaniškai atskirta mėsa“ ir „mėsos pusgaminiai“ apibrėžtys, turi būti aiškinami taip, kad produktas, gautas mechaniškai nuėmus mėsą nuo mėsingų kaulų po iškaulinėjimo arba nuo naminių paukščių skerdenų, turi būti priskirtas prie „mechaniškai atskirtos mėsos“, kaip ji suprantama pagal minėtą 1.14 punktą, tik jeigu dėl naudojamo proceso įvyksta raumens skaidulų struktūros suardymas arba pakeitimas, kuris yra esminis, o kai šis suardymas arba pakeitimas nėra esminis, produktas turi būti priskirtas prie „mėsos pusgaminio“, kaip jie suprantami pagal minėtą 1.15 punktą. Papildomai, jeigu būtų pritarta tokiam aiškinimui, šis teismas siekia išsiaiškinti, koks turi būti raumens skaidulų struktūros pakeitimo arba suardymo laipsnis, kad tokį pakeitimą arba suardymą reikėtų laikyti esminiu, ir koks procesas turi būti naudojamas siekiant nustatyti, ar pasiektas taip reikalaujamas laipsnis.
- 41 Visų pirma reikia konstatuoti, kad Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.14 punkte pateikta sąvokos „mechaniškai atskirta mėsa“ apibrėžtis grindžiama trimis kumuliaciniais kriterijais, kurie turi būti siejami vienas su kitu, t. y., pirma, kaulų, nuo kurių jau buvo nuimtas visas raumuo, arba naminių paukščių skerdenų, ant kurių lieka mėsos, naudojimas, antra, mechaninių atskyrimo procesų siekiant gauti tą mėsą naudojimas ir, trečia, taip gautos mėsos raumens skaidulų struktūros suardymas arba pakeitimas dėl minėtų procesų naudojimo. Konkrečiai, šioje apibrėžtyje nedaromas joks skirtumas dėl raumens skaidulų struktūros suardymo arba pakeitimo laipsnio, t. y. pagal šią apibrėžtį atsižvelgiama į bet kokią šios struktūros suardymą arba pakeitimą.
- 42 Taigi bet kuris mėsos produktas, atitinkantis šiuos tris kriterijus, turi būti priskirtas prie „mechaniškai atskirtos mėsos“, neatsižvelgiant į raumens skaidulų struktūros suardymo arba pakeitimo laipsnį, kiek dėl naudojamo proceso šis suardymas arba pakeitimas yra didesnis už tą, kuris griežtai apribotas pjaustymo vieta.
- 43 Tuo atveju, kai naudojami mechaniniai procesai, šis trečiasis kriterijus leidžia „mechaniškai atskirtą mėsą“, kaip ji suprantama pagal Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.14 punktą, atskirti nuo produkto, gauto pjaustant visą raumenį; pastarajame produkte nėra bendresnio pobūdžio raumens skaidulų struktūros suardymo arba pakeitimo, bet matomas šios struktūros suardymas arba pakeitimas, griežtai apribotas pjaustymo vieta. Taigi teisinga, kad viščiukų krūtinėlės, nuimtos nuo gyvūno skerdenos mechaniškai pjaustant, nėra mechaniškai atskirta mėsa.
- 44 Dėl produktų, kurie tenkina minėtus kriterijus ir todėl atitinka „mechaniškai atskirtos mėsos“ apibrėžtį, Reglamente Nr. 853/2004 nedaromas joks kitas skirtumas negu išplaukiantis iš jo III priedo V skirsnio III skyriaus 3 ir 4 punktų.
- 45 Pirma, šis skirtumas susijęs su minėtame 3 punkte nurodyta mechaniškai atskirta mėsa, pagaminta metodais, kuriuos taikant nepakeičiama naudojamų kaulų struktūra, iš karto po to, kai nuo tų kaulų buvo nuimtas visas raumuo, kuris iš pradžių buvo prie jų prisitvirtinęs, jeigu gautas produktas, kuriame kalcio kiekis yra panašus kaip smulkintoje mėsoje ir kuris atitinka smulkintai mėsai taikomus mikrobiologinius kriterijus.

- 46 Šios rūšies produktai, atitinkantys mechaniškai atskirtą mėsą, gautą naudojant žemą slėgį, kaip ir pagrindinėje byloje aptariami produktai, išimties tvarka gali būti naudojami tam tikruose „mėsos pusgaminiuose“, kaip jie suprantami pagal Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.15 punktą, būtent tuose, kurie skirti apdoroti termiškai prieš vartojimą, nors pagal minėtame 1.15 punkte pateiktą apibrėžtį mėsos pusgaminiai iš esmės gali būti gauti tik iš šviežios mėsos, kuri gali būti susmulkinta į gabalėlius, t. y. iš viso raumens gautos mėsos, išskyrus kaulų nuograndas. Tos pačios rūšies produktai taip pat gali būti naudojami visuose „mėsos gaminiuose“, kaip jie suprantami pagal minėto priedo 7.1 punktą.
- 47 Antra, minėtas skirtumas susijęs su Reglamento Nr. 853/2004 III priedo V skirsnio III skyriaus 4 punkte nurodyta kitais metodais pagaminta mechaniškai atskirta mėsa, kuri atitinka mechaniškai atskirtą mėsą, gautą naudojant aukštą slėgį, kuri gali būti naudojama tik mėsos gaminiuose, termiškai apdorotuose pagal Reglamentą Nr. 853/2004 patvirtintoje įmonėje.
- 48 Taip Reglamento Nr. 853/2004 III priedo V skirsnio III skyriaus 3 ir 4 punktuose padarytas skirtumas atspindėtas šio reglamento I priedo 1.14 punkte pateiktoje sąvokos „mechaniškai atskirta mėsa“ apibrėžtyje, ypač žodžiuose „kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama“, nes šis skirtumas, kalbant apie mechaniškai atskirtos mėsos kategoriją, ir šie žodžiai šios produktų kategorijos apibrėžtyje buvo įtraukti tuo pat metu rengiant šį reglamentą. Tai, jog šioje apibrėžtyje yra žodis „pakeitimas“, reiškia, kad produktai, gauti naudojant mechaninio atskyrimo procesus, taikomus esant žemam slėgiui, bet kuriuo atveju patenka į minėtą apibrėžtį.
- 49 Ši sistema, kai visa mechaniškai atskirta mėsa priskiriama vienai kategorijai, padalytai į dvi produktų, kurie kelia skirtingą pavojų sveikatai ir todėl gali būti skirti skirtingam naudojimui, subkategorijas, paaiškinama Reglamento Nr. 853/2004 20 konstatuojamojoje dalyje, kuri taip pat įtraukta tuo pačiu šio reglamento rengimo etapu. Dėl šios produktų kategorijos šioje konstatuojamojoje dalyje nurodyta, pirma, bendro pobūdžio apibrėžtis, suformuluota lanksčiai, kad apimtų visus mechaninio atskyrimo procesus ir liktų tinkama, nepaisant sparčios technologijų raidos šioje srityje, ir techniniai reikalavimai, kurie skiriasi pagal naudojant skirtingus procesus pagaminto produkto rizikos įvertinimą.
- 50 Iš šios konstatuojamosios dalies, kurioje visiškai paaiškinamas Sąjungos teisės aktų leidėjo noras, pakankamai akivaizdu, jog šis teisės aktų leidėjas nuo pat pradžių atsižvelgė į galimybę, kad bus sukurta naujų mechaniškai atskirtos mėsos gamybos naudojant žemą slėgį procesų, pavyzdžiui, toks, kokį naudoja ieškovė pagrindinėje byloje, ir joje daroma prielaida, kad šis procesas yra tam tikra naujovė, palyginti su procesais, kuriuose naudojami metodai, kuriuos taikant nepakeičiama naudojamų kaulų struktūra, apie kuriuos šis teisės aktų leidėjas žinojo rengdamas Reglamentą Nr. 853/2004.
- 51 Dėl ieškovės pagrindinėje byloje argumento, kad ne dėl bet kokio raumens skaidulų struktūros suardymo arba pakeitimo produktas turi būti laikomas mechaniškai atskirta mėsa, nes produktas turi būti laikomas tokia mėsa tik esant „esminiam“ šios struktūros suardymui arba pakeitimui, reikia priminti, kad priskyrimą prie „mechaniškai atskirtos mėsos“, kaip ji suprantama pagal Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.14 punktą, lemia trijų kumuliacinių kriterijų derinys, kaip nurodyta šio sprendimo 41 punkte.
- 52 Kita vertus, produktų, kurie, kaip ir aptariamieji pagrindinėje byloje, atitinka mechaniškai atskirtos mėsos kriterijus, priskyrimas prie „mėsos pusgaminio“, kaip jie suprantami pagal Reglamento N. 853/2004 I priedo 1.15 punktą, negalimas pagal minėtame punkte pateiktą apibrėžtį.
- 53 Šiuo klausimu reikia pažymėti, kad mechaniškai atskirtos mėsos gamyba neapima nė vienos iš dviejų šioje apibrėžtyje numatytų operacijų, t. y. arba maisto produktų, prieskonių ar priedų pridėjimo, arba „perdirbimo“, kaip jis suprantamas pagal Reglamento Nr. 852/2004 2 straipsnio 1 dalies m punktą, o produktas, kaip antai aptariamasis pagrindinėje byloje, priešingai, atitinka sąvoką „neperdirbtas produktas“, kaip ji suprantama pagal šio reglamento 2 straipsnio 1 dalies n punktą.

- 54 Be to, sąvoka „mėsos pusgaminiai“ tiesiogiai susijusi ne su sąvoka „mechaniškai atskirta mėsa“, bet, pirma, su sąvokomis „šviežia mėsa“ ir „smulkinta mėsa“, kurios iš esmės yra vienintelės naudotinos žaliavos, ir, antra, su sąvoka „mėsos gaminiai“, kaip ji suprantama pagal Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 7.1 punktą, kuri suderinama su sąvoka „mėsos pusgaminiai“, kai perdirbama kaip žaliava naudojama šviežia mėsa. Tokiu atveju dvi pastarosios sąvokos yra alternatyvios, nes, atsižvelgiant į tai, ar dėl šviežios mėsos perdirbimo proceso pasikeičia vidinė raumens skaidulų struktūra ir taip prarandamos šviežios mėsos savybės, ar toks pasikeitimas neįvyksta, gautas produktas yra arba mėsos gaminy, arba mėsos pusgaminis.
- 55 Be to, taip pat negalima produktų, kaip antai aptariamųjų pagrindinėje byloje, priskirti prie „šviežios mėsos“, kaip ji suprantama pagal Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.10 punktą, kaip siūlo Prancūzijos vyriausybė. Neatsižvelgiant į kitas jų savybes, šiuos produktus, sudarytus iš mėsos gabalėlių, gali apimti tik sąvoka „smulkinta mėsa“, kaip ji suprantama pagal minėto priedo 1.13 punktą, – sąvoka, į kurią jie turi nepatekti pagal šio reglamento III priedo V skirsnio II skyriaus 1 punkto c papunkčio iv dalį kaip produktai, gauti iš kaulų nuograndų.
- 56 Nepaisant Reglamente Nr. 853/2004 numatytų sanitarinių reikalavimų, produktus, gautus naudojant atitinkamą pramoninį procesą, priskiriant prie „mechaniškai atskirtos mėsos“, kaip ji suprantama pagal šio reglamento I priedo 1.14 punktą, taip pat sukeliama pasekmių atsižvelgiant į, pirma, Reglamentą Nr. 999/2001, susijusį su užkrečiamosiomis spongiforminėmis encefalopatijomis, ir, antra, Direktyvą 2000/13, be kita ko, susijusią su maisto produktų ženkliniu ir pateikimu.
- 57 Šis priskyrimas reiškia, pirma, kad šis procesas negali būti naudojamas apdorojant žaliavas, gautas iš galvijų, avių ir ožkų, pagal Reglamento Nr. 999/2001, susijusio su užkrečiamosiomis spongiforminėmis encefalopatijomis, V priedo 5 punktą.
- 58 Priešingai, nei šiuo klausimu mano ieškovė pagrindinėje byloje, toks priskyrimas taikomas produktams, kaip antai aptariamiems pagrindinėje byloje, siekiant padaryti išvadą, kad juos draudžiama gaminti iš žaliavų, gautų iš galvijų, dėl Sąjungos teisės aktų leidėjo valios, aiškiai išreikštos priimant kovos su šiomis ligomis priemones, įgyvendinimo. Iš Reglamento Nr. 1923/2006 5 konstatuojamosios dalies, kuria „mechaniškai atskirtos mėsos“ apibrėžtis įtraukta į Reglamentą Nr. 999/2001, matyti, kad šis teisės aktų leidėjas norėjo šioje srityje pakartoti anksčiau maisto produktų saugos srityje priimant Reglamentą Nr. 853/2004 nustatytą apibrėžtį.
- 59 Be to, iš Reglamento Nr. 999/2001 11b konstatuojamosios dalies matyti, jog šiame reglamente teisės aktų leidėjas visų pirma atsižvelgė į tai, kad mechaniškai atskirtoje mėsoje gali būti kaulų ir antkaulių dalelių. Iš prašymo priimti prejudicinį sprendimą matyti, kad taip yra ir tokio produkto, kokį gamina ieškovė pagrindinėje byloje, atveju.
- 60 Antra, pagal Direktyvos 2000/13 I priedą priskyrimas prie „mechaniškai atskirtos mėsos“, kaip ji suprantama pagal Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.14 punktą, reiškia draudimą atitinkamą produktą ženklinti pavadinimu „<...> mėsa“ ir pateikti gyvūno, iš kurio jis gautas, rūšies pavadinimą, nes šis produktas gali būti vadinamas tik „mechaniškai atskirta mėsa“ pateikiant gyvūno, iš kurio jis gautas, rūšies pavadinimą.
- 61 Šioje direktyvoje, kuri pagal jos 6 konstatuojamąją dalį visų pirma grindžiama reikalavimu teikti informaciją ir apsaugoti vartotojus, šiuo draudimu įgyvendinama bendroji taisyklė, numatyta minėtos direktyvos 2 straipsnio 1 dalies a punkto i papunktyje, pagal kurią ženklimas neturi klaidinti pirkėjo dėl maisto produkto ypatybių, ypač jo pobūdžio, tapatumo, savybių, sudėties, kiekio, tinkamumo vartoti termino, kilmės, gamybos ar ruošimo būdo.
- 62 Kaip matyti iš Direktyvos 2001/101 1 ir 7 konstatuojamųjų dalių, sąvokos „mėsa“ apibrėžtis, kuri Reglamente Nr. 853/2004 nustatyta higienos ir visuomenės sveikatos apsaugos tikslais ir apima visas gyvūnų dalis, kurios tinka vartoti žmonėms, neatitinka vartotojo mėsos suvokimo, taigi nieko

virtotojui nesako apie tikrą produktą, patenkančių į šią apibrėžtį tame reglamente, pobūdį, todėl mechaniškai atskirta mėsa, kuri labai skiriasi nuo „mėsos“, kaip ją suvokia virtotojai, turi nepatekti į šią sąvoką maisto produktų ženklavimo ir pateikimo tikslais.

- 63 Šiose konstatuojamosiose dalyse išdėstyta išvada, kad mechaniškai atskirta mėsa, nors ir tinkama vartoti žmonėms, jeigu nėra gauta iš atrajotojų, vis dėlto yra prastesnės kokybės produktas, nes susideda iš mėsos likučių, riebalų ir jungiamojo audinio, likusių ant kaulų, nuo kurių jau buvo nuimta pagrindinė mėsa.
- 64 Šiuo aspektu aplinkybė, kuria remdamasi ieškovė pagrindinėje byloje bando pateikti argumentą, siekdama pateisinti kitą pavadinimą negu „mechaniškai atskirta mėsa“, kad produkto, kaip antai jos gaminamojo, atitinkamoje pramonėje žinomo kaip „*Baader* mėsa“, „3 mm mėsa“ arba „išgyslinėta mėsa“, išvaizda panaši į smulkintą mėsa, nuo kurios virtotojas to produkto negali lengvai atskirti, nes dėl įvairių audinių mišinio, gauto pasibaigus gamybos procesui, jų negalima nustatyti, iš tikrųjų yra tokio tipo klaidų, kurioms Sąjungos teisės aktų leidėjas siekė užkirsti kelią priimdamas Direktyvą 2000/13, pavyzdys.
- 65 Nereikalaujant, kad šis prastesnės kokybės produktas būtų specialiai ženklamas tam, kad būtų aiškiai informuoti virtotojai ir taip išvengta bet kokio dviprasmiškumo dėl tikslaus jo pobūdžio, bet, priešingai, leidžiant jį ženklinti taip, kad būtų galima manyti, kad tai yra mėsos gabalėliai kaip smulkinta mėsa, būtų nepaisoma esminio šia direktyva siekiamo tikslo – užtikrinti išsamų ženklavimą nurodant tikslų produkto pobūdį ir savybes, leidžiantį virtotojui pasirinkti prekę turint visą informaciją, kaip teigiama minėtos direktyvos 8 konstatuojamojoje dalyje. Taip juo labiau yra, kai minėtas produktas yra sudedamoji dalis, kurios virtotojas negali nustatyti.
- 66 Dėl tokio paties leidimo taip pat būtų trukdoma įgyvendinti kitą esminį Direktyva 2000/13 siekiamą tikslą, nurodytą šios direktyvos 2 konstatuojamojoje dalyje, – užkirsti kelią maisto produktų ženklavimo skirtumams, kurie gali trukdyti laisvam šių produktų judėjimui ir sukurti nelygias konkurencijos sąlygas.
- 67 Atsižvelgiant į visa tai, kas išdėstyta, į pateiktus klausimus reikia atsakyti taip: Reglamento Nr. 853/2004 I priedo 1.14 ir 1.15 punktai turi būti aiškinami taip, kad produktas, gautas mechaniškai nuėmus mėsą nuo mėsingų kaulų po iškaulinėjimo arba nuo naminių paukščių skerdenų, turi būti priskirtas prie „mechaniškai atskirtos mėsos“, kaip ji suprantama pagal minėtą 1.14 punktą, jeigu dėl naudojamo proceso įvyksta raumens skaidulų struktūros suardymas arba pakeitimas, didesnis už tą, kuris griežtai apribotas pjaustymo vieta, neatsižvelgiant į tai, kad taikant tokį metodą nepakeičiama naudojamų kaulų struktūra. Toks produktas negali būti priskirtas prie „mėsos pusgaminių“, kaip jie suprantami pagal minėtą 1.15 punktą.

Dėl bylinėjimosi išlaidų

- 68 Kadangi šis procesas pagrindinės bylos šalims yra vienas iš etapų prašymą priimti prejudicinį sprendimą pateikusių teismo nagrinėjamoje byloje, bylinėjimosi išlaidų klausimą turi spręsti šis teismas. Išlaidos, susijusios su pastabų pateikimu Teisingumo Teismui, išskyrus tas, kurias patyrė minėtos šalys, nėra atlygintinos.

Remdamasis šiais motyvais, Teisingumo Teismas (dešimtoji kolegija) nusprendžia:

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, I priedo 1.14 ir 1.15 punktai turi būti aiškinami taip, kad produktas, gautas mechaniškai nuėmus mėsą nuo mėsingų kaulų po iškaulinėjimo arba nuo naminių paukščių skerdenų, turi būti priskirtas prie „mechaniškai atskirtos mėsos“, kaip ji suprantama pagal minėtą 1.14 punktą, jeigu dėl

naudojamo proceso įvyksta raumens skaidulų struktūros suardymas arba pakeitimas, didesnis už tą, kuris griežtai apribotas pjaustymo vieta, neatsižvelgiant į tai, kad taikant tokį metodą nepakeičiama naudojamų kaulų struktūra. Toks produktas negali būti priskirtas prie „mėsos pusgaminių“, kaip jie suprantami pagal minėtą 1.15 punktą.

Parašai.