



Judikatūras krājums

TIESAS SPRIEDUMS (desmitā palāta)

2014. gada 16. oktobrī*

Veselības aizsardzība — Regula (EK) Nr. 853/2004 — Higiēnas noteikumi, kas piemērojami dzīvnieku izcelsmes pārtikai — I pielikuma 1.14. un 1.15. punkts — Jēdzieni “mehāniski atdalīta gaļa” un “gaļas izstrādājumi” — Regula (EK) Nr. 999/2001 — Dažu transmisīvo sūkļveida encefalopātiju profilakse, kontrole un apkarošana — Patērētāju aizsardzība — Direktīva 2000/13/EK — Pārtikas produktu marķēšana un noformēšana

Lieta C-453/13

par lūgumu sniegt prejudiciālu nolēmumu atbilstoši LESD 267. pantam, ko *High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court)* (Apvienotā Karaliste) iesniedza ar lēmumu, kas pieņemts 2013. gada 7. augustā un kas Tiesā reģistrēts 2013. gada 12. augustā, tiesvedībā

The Queen , pārstāvēt

Newby Foods Ltd ,

pret

Food Standards Agency .

TIESA (desmitā palāta)

šādā sastāvā: A. Ross [*A. Rosas*], kurš pilda palātas priekšsēdētāja pienākumus, tiesneši E. Juhāss [*E. Juhász*] un D. Švābi [*D. Šváby*] (referents),

ģenerālvokāts M. Špunars [*M. Szpunar*],

sekretārs A. Kalots Eskobars [*A. Calot Escobar*],

ņemot vērā rakstveida procesu,

ņemot vērā apsvērumus, ko sniedza:

— *Newby Foods Ltd* vārdā – *T. Russ, solicitor, H. Mercer, QC, un A. Legg, barrister,*

— Apvienotās Karalistes valdības vārdā – *V. Kaye, pārstāve, kurai palīdz J. Holmes, barrister,*

— Vācijas valdības vārdā – *T. Henze un A. Wiedmann, pārstāvji,*

— Francijas valdības vārdā – *C. Candat un D. Colas, pārstāvji,*

* Tiesvedības valoda – angļu.

— Eiropas Komisijas vārdā – *D. Bianchi* un *K. Skelly*, pārstāvji,

ņemot vērā pēc ģenerālvokāta uzklaušanās pieņemto lēmumu izskatīt lietu bez ģenerālvokāta secinājumiem,

pasludina šo spriedumu.

Spriedums

- 1 Lūgums sniegt prejudiciālu nolēmumu ir par to, kā interpretēt Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulas (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku (OV L 139, 55. lpp., un labojumi – OV 2004, L 226, 22. lpp., un OV 2013, L 160, 15. lpp.), I pielikuma 1.14. un 1.15. punktu.
- 2 Šis lūgums tika iesniegts saistībā ar strīdu starp *Newby Foods Ltd* (turpmāk tekstā – “*Newby Foods*”) un *Food Standards Agency* (turpmāk tekstā – “*FSA*”) par pēdējās minētās 2012. gada 4. aprīlī publicēto lēmumu “Beznervu gaļas moratorijs” (turpmāk tekstā – “moratorijs”).

Savienības tiesības

Regulējums dzīvnieku izcelsmes pārtikas higiēnas jomā – Regula Nr. 853/2004

- 3 Regulas Nr. 853/2004 preambulā ir ietverti šādi apsvērumi:

“[..]

(2) Konkrēti pārtikas produkti var radīt īpašus draudus cilvēka veselībai, tādēļ ir jāparedz īpaši higiēnas noteikumi. Tas jo īpaši attiecas uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, kurā bieži konstatēti mikrobioloģiski un ķīmiski draudi cilvēka veselībai.

[..]

(9) Svarīgākie pārstrādāšanas mērķi ir nodrošināt augstu patērētāju aizsardzības līmeni pārtikas drošības jomā, jo īpaši attiecinot uz pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem visā Kopienā vienādus noteikumus, un nodrošināt pareizu dzīvnieku izcelsmes produktu iekšējā tirgus darbību, tādējādi sekmējot kopējās lauksaimniecības politikas mērķu sasniegšanu.

[..]

(20) Mehāniski atdalītas gaļas (MAG) definīcija ir vispārīga un attiecas uz visām mehāniskās atdalīšanas metodēm. Strauja tehnoloģiskā attīstība šajā jomā nozīmē, ka ir piemērota elastīga definīcija. MAG tehniskās prasības tomēr atšķiras atkarībā no ar dažādām metodēm iegūtā produktu riska izvērtējuma.

[..]”

- 4 Īpašie higiēnas noteikumi, kas piemērojami dzīvnieku izcelsmes pārtikai, kuru noteikšana ir Regulas Nr. 853/2004 mērķis, ir ietverti šīs regulas II un nākamajos pielikumos. Vispirms tās I pielikumā ir sniegta virkne definīciju, tostarp šādas:

“[..]

1. Gaļa

1.1. “Gaļa” ir 1.2.–1.8. punktā minēto dzīvnieku ēdamās daļas, ieskaitot asinis. [..]

1.10. “Svaiga gaļa” ir gaļa, kam nav veikts cits konservēšanas process kā vien atdzesēšana, sasaldēšana vai ātrsaldēšana, ieskaitot gaļu, kas ir iesaiņota vakuumā vai kontrolētā atmosfērā. [..]

1.13. “Maltā gaļa” ir atkaulota gaļa, kas ir samalta un satur mazāk nekā 1 % sāls.

1.14. “Mehāniski atdalīta gaļa” vai “MAG” ir produkts, kas iegūts, atdalot gaļu no gaļas kauliem pēc atkaulošanas vai no mājputnu liemeņiem, izmantojot mehāniskus līdzekļus, kā rezultātā tiek zaudēta vai izmainīta muskuļu šķiedru struktūra.

1.15. “Gaļas izstrādājumi” ir svaiga gaļa, tostarp gabalos sadalīta gaļa, kurai pievienoti pārtikas produkti, garšvielas vai piedevas vai kurai veikta apstrāde, kas nav pietiekama, lai izmainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru un līdz ar to iznīcinātu svaigas gaļas īpašības. [..]

7. Pārstrādes produkti

7.1. “Gaļas produkti” ir pārstrādes produkti, ko iegūst, apstrādājot gaļu vai tālāk apstrādājot šādus pārstrādes produktus tā, ka pēc cirtuma vietas ir redzams, ka šim produktam vairs nav svaigas gaļas īpašību. [..]”

- 5 Atbilstoši Regulas Nr. 853/2004 2. panta 2. punktam tai ir piemērojamas arī Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulas (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu (OV L 139, 1. lpp.) 2. pantā minētās definīcijas; tā 1. punktā ir ietvertas tostarp šādas definīcijas:

“[..]

m) “pārstrāde” ir jebkura darbība, tostarp karsēšana, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai vairāki šie procesi kopā, kas būtiski izmaina sākotnējo produktu;

n) “neapstrādāti produkti” ir pārtikas produkti, kas nav apstrādāti, tostarp produkti, kas ir sadalīti, atdalīti, sagriezti šķēlēs, kapāti, atkauloti, samalti, atdalīti no ādas vai mizas, malti, griezti, tīrīti, apgraizīti, lobīti, slīpēti, dzesināti, saldēti, dziļi sasaldēti vai atkausēti;

o) “pārstrādes produkti” ir pārtikas produkti, ko iegūst pēc neapstrādātu produktu pārstrādes. Minētajos produktos var būt sastāvdaļas, kas ir nepieciešamas to ražošanai vai konkrētu īpašību piešķiršanai.”

- 6 Regulas Nr. 853/2004 III pielikuma V sadaļas II un III nodaļā ir noteiktas šādas īpašas prasības attiecībā uz attiecīgi izejvielām un higiēnu ražošanas laikā un pēc tās maltai gaļai, gaļas izstrādājumiem un mehāniski atdalītai gaļai:

“II nodaļa. Prasības attiecībā uz izejvielām [..]

1) Izejvielām, ko izmanto maltās gaļas ražošanai, ir jāatbilst šādām prasībām:

a) tām jāatbilst prasībām attiecībā uz svaigu gaļu;

b) gaļai jābūt ņemtai no skeleta muskuļiem, ieskaitot dabiskā saistībā esošos taukaudus;

- c) kā izejvielu nedrīkst izmantot:
 - i) izcirtņu atgriezumus un apgraižījumus (kas nav veselu muskuļu atgriezumi);
 - ii) MAG;
 - iii) gaļu ar kaulu fragmentiem vai ādu
vai
 - iv) galvas gaļu, izņemot gremotājmuskuļus, baltās līnijas bezmuskuļu daļu, karpālo un tarsālo apvidu, kaulu nokasījumus un diafragmas muskuļus (ja vien nav atdalīta seroza).
- 2) Gaļas izstrādājumu ražošanai var izmantot šādas izejvielas:
 - a) svaigu gaļu;
 - b) gaļu, kas atbilst 1. punkta prasībām,
un
 - c) ja gaļas izstrādājums nav paredzēts lietošanai pārtikā bez termiskās apstrādes:
 - i) gaļu, kas iegūta, maļot vai sadalot gabalos tādu gaļu, kura atbilst 1. punkta prasībām un kura nav minēta 1. punkta c) apakšpunkta i) daļā,
un
 - ii) MAG, kas atbilst III nodaļas 3. punkta d) apakšpunkta prasībām.
- 3) Izejvielām, ko izmanto MAG ražošanai, ir jāatbilst šādām prasībām:
 - a) tām jāatbilst prasībām attiecībā uz svaigu gaļu;
 - b) MAG ražošanai nedrīkst izmantot šādas izejvielas:
 - i) attiecībā uz mājputnu gaļu – kājas, kakla ādu un galvu;
 - ii) attiecībā uz citu dzīvnieku gaļu – galvas kaulus, kājas, astes, ciskas kaulus, stilba kaulus, ikru kaulus, pleca kaulus, spieķa kaulus un elkoņkaulus.

III nodaļa. Higiēnas prasības ražošanas laikā un pēc tās [..]

- 2) Maltās gaļas un gaļas izstrādājumu ražošanai piemēro šādas prasības:
 - a) ja vien kompetentā iestāde neļauj veikt atkaulošanu tūlīt pirms malšanas, sasaldētai vai dziļi sasaldētai gaļai, ko izmanto maltās gaļas vai gaļas izstrādājumu ražošanai, ir jābūt atkaulotai pirms sasaldēšanas. To var uzglabāt tikai uz ierobežotu laika posmu;
 - b) ja malto gaļu gatavo no dzesinātas gaļas, to sagatavo:
 - i) attiecībā uz mājputnu gaļu – ne vairāk kā trīs dienās pēc nokaušanas;

ii) attiecībā uz citiem dzīvniekiem – ne vairāk kā sešs dienas pēc nokaušanas

vai

iii) ne vairāk kā 15 dienas pēc dzīvnieku nokaušanas attiecībā uz atkaulotu, vakuumā iepakotu liellopu un teļa gaļu;

c) maltā gaļa un gaļas izstrādājumi tūlīt pēc to saražošanas ir jāiesaiņo vai jāiepako un

i) jāatdzesina, līdz to iekšējā temperatūra sasniedz ne vairāk kā 2°C maltajai gaļai un 4°C gaļas izstrādājumiem,

vai

ii) jāsasaldē, līdz tās iekšējā temperatūra sasniedz ne vairāk kā ? 18 °C.

Šādi temperatūras apstākļi ir jā saglabā, gaļu uzglabājot un pārvadājot.

3) Tādas MAG ražošanai un izmantošanai, kura ražota, izmantojot metodes, kas nemaina ražošanā izmantoto kaulu struktūru, un kuras kalcijs saturs nav ievērojami lielāks kā maltajai gaļai, piemēro šādas prasības:

a) atkaulošanai domātas izejvielas no kautuves uz vietas nedrīkst būt vairāk kā septiņas dienas vecas; citos gadījumos izejvielas atkaulošanai nedrīkst būt vairāk kā piecas dienas vecas. Tomēr mājputnu liemeņi nedrīkst būt vairāk kā trīs dienas veci;

b) mehāniska atdalīšana ir jāveic tūlīt pēc atkaulošanas;

c) ja MAG neizmanto tūlīt pēc tās iegūšanas, tā jāiesaiņo vai jāiepako un pēc tam jāatdzesē līdz ne vairāk kā 2 °C temperatūrai vai jāsasaldē, līdz tās iekšējā temperatūra sasniedz ne vairāk kā ? 18 °C. Šādas temperatūras prasības ir jā saglabā, gaļu uzglabājot un pārvadājot;

d) ja pārtikas aprītē iesaistīts tirgus dalībnieks ir veicis analīzes, kuras liecina, ka MAG atbilst maltās gaļas mikrobioloģiskajiem kritērijiem, kas pieņemti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004, šo MAG var izmantot gaļas izstrādājumos, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā bez termiskas apstrādes, un gaļas produktos;

e) MAG, kas neatbilst d) apakšpunktā minētajiem kritērijiem, var izmantot, tikai lai ražotu termiski apstrādātus gaļas produktus saskaņā ar šo regulu apstiprinātos uzņēmumos.

4) Tādas MAG ražošanai un izmantošanai, kas ražota, izmantojot metodes, kuras nav minētas 3. punktā, piemēro šādas prasības:

a) izejvielas atkaulošanai no kautuves uz vietas nedrīkst būt vairāk kā septiņas dienas vecas; citos gadījumos izejvielas atkaulošanai nedrīkst būt vairāk kā piecas dienas vecas. Tomēr mājputnu liemeņi nedrīkst būt vairāk kā trīs dienas veci;

b) ja mehānisko atdalīšanu neveic tūlīt pēc atkaulošanas, gaļas kauli ir jāuzglabā un jāpārvadā ne vairāk kā 2 °C temperatūrā vai, ja tie ir sasaldēti, – ne vairāk kā ? 18 °C temperatūrā;

c) gaļas kaulus, kas iegūti no sasaldētiem liemeņiem, nedrīkst atkārtoti sasaldēt;

d) ja MAG neizmanto vienu stundu pēc iegūšanas, tā ir nekavējoties jāatdzesē līdz ne vairāk kā 2 °C temperatūrai;

- e) ja pēc atdzesēšanas MAG nepārstrādā 24 stundu laikā, tā 12 stundās pēc iegūšanas ir jāsasaldē un tās iekšējai temperatūrai sešās stundās jāsasniedz ne vairāk kā 18°C ;
 - f) sasaldēta MAG pirms uzglabāšanas vai pārvadāšanas ir jāiesaiņo vai jāiepako, to nedrīkst glabāt ilgāk kā trīs mēnešus, un tās temperatūrai uzglabāšanas un pārvadāšanas laikā jā saglabājas ne vairāk kā 18°C ;
 - g) MAG var izmantot tikai termiski apstrādātu gaļas produktu ražošanai uzņēmumos, kas apstiprināti saskaņā ar šo regulu. [..]”
- 7 Pirms Regulas Nr. 853/2004 stāšanās spēkā veselības aspekti saistībā ar mehāniski atdalītās gaļas ražošanu bija regulēti Padomes Direktīvā 64/433/EEK par veselības nosacījumiem svaigas gaļas ražošanai un tirdzniecībai (OV 1964, 121, 2012. lpp.), kurā grozījumi pēdējoreiz izdarīti ar Padomes 1995. gada 22. jūnija Direktīvu 95/23/EK (OV L 243, 7. lpp.). Atbilstoši tās 2. panta c) punktam un 6. panta 1. punkta c) apakšpunktam mehāniski atkaulota gaļa ir gaļa, kas ar mehāniskiem palīgīdzekļiem ir iegūta no kauliem ar gaļu, izņemot galvas kaulus, kā arī ekstremitāšu kaulus zem tarsālās un karpālās locītavas un astes skriemeļus cūkām, un ko paredzēts izmantot uzņēmumos, kas apstiprināti saskaņā ar [Padomes 1976. gada 21. decembra] Direktīvas 77/99/EEK [par veselības problēmām, kas ietekmē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar gaļas produktiem (OV 1977, L 26, 85. lpp.), redakcijā, kas grozīta un atjaunināta ar Padomes 1992. gada 10. februāra Direktīvu 92/5/EEK (OV L 57, 1. lpp.)] 6. pantu”, un kas ir jāpakļauj termiskai apstrādei saskaņā ar šo direktīvu.

Pārtikas produktu marķēšanas un noformēšanas regulējums – Direktīva 2000/13/EK

- 8 Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 20. marta Direktīvas 2000/13/EK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu (OV L 109, 29. lpp.), kurā grozījumi izdarīti ar Komisijas 2001. gada 26. novembra Direktīvu 2001/101/EK (OV L 310, 19. lpp.; turpmāk tekstā – “Direktīva 2000/13”), preambulā ir ietverti šādi apsvērumi:
- [..]
- (2) Dalībvalstu atšķirīgie normatīvie un administratīvie akti par pārtikas produktu marķēšanu var ierobežot šo produktu brīvu apgrozību un radīt nevienlīdzīgus konkurences apstākļus.
- [..]
- (6) Jebkuru pārtikas marķēšanas noteikumu galvenais uzdevums būtu informēt un aizsargāt patērētāju.
- [..]
- (8) Sīki izstrādāts marķējums, kas jo īpaši izceļ produkta patieso dabu un īpašības, kā arī ļauj patērētājam izdarīt izvēli, pilnībā apzinoties faktus, ir ārkārtīgi būtisks, jo tas rada vismazāk šķēršļu brīvai tirdzniecībai.
- [..]
- (14) Marķēšanas noteikumiem arī būtu jāaizliedz lietot informāciju, kas var maldināt pircēju [..]
- [..].”

9 Atbilstīgi Direktīvas 2000/13 2. panta 1. punktam:

“Marķējums un izmantojamās metodes nedrīkst:

a) būt tādas, kas maldina pircēju, konkrēti:

i) par pārtikas produkta raksturīgajām pazīmēm un jo īpaši tā raksturu, identitāti, īpašībām, sastāvu, daudzumu, derīgumu, izcelsmi vai pirmavotu, izgatavošanas vai ražošanas veidu;

[..].”

10 Atbilstīgi šīs direktīvas I pielikumam apzīmējums “gaļa” gaļu saturošo produktu marķējumā un noformējumā atbilst šādai definīcijai:

To zīdītāju un putnu sugu, kas atzītas par piemērotām cilvēku patēriņam, skeleta muskuļi, dabīgi savienoti ar tiem piederīgiem audiem, kuru kopējais tauku un saistaudu sastāvs nepārsniedz turpmāk minētos daudzumus, un ja šī gaļa ir kāda cita pārtikas produkta sastāvdaļa. Produkti, uz kuriem attiecas Kopienas definīcija “mehāniski atdalīta gaļa”, šajā definīcijā nav ietverti.

[..]”

11 Šīs definīcijas ieviešana ir paskaidrota ar šādiem Direktīvas 2001/101 preambulas apsvērumiem:

“(1) [...] [G]aļas definīcij[a], kas izstrādāta higiēnas un sabiedrības veselības aizsardzības nolūkā, [...] attiecas uz visām dzīvnieku daļām, kas derīgas cilvēku patēriņam. Tomēr tā neatbilst patērētāju priekšstatam par gaļu un nesniedz informāciju patērētājam par īsto būtību produktiem, kurus apzīmē ar terminu “gaļa”.

[..]

(7) Mehāniski atdalīta gaļa ievērojami atšķiras no “gaļas”, kā to uztver patērētāji. Tādēļ to vajadzētu izslēgt no definīcijas jomas.

(8) Tādējādi tā būtu jāapzīmē ar tās īpašo nosaukumu “mehāniski atdalīta gaļa” un sugas nosaukumu saskaņā ar Direktīvas 2000/13/EK 6. panta 6. punktā paredzētajiem noteikumiem. Šis marķēšanas noteikums attiecas uz produktiem, uz kuriem attiecas Kopienas “mehāniski atdalītas gaļas” definīcija.

[..]”

12 No 2014. gada 13. decembra Direktīva 2000/13 tiks aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regulu (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu (OV L 304, 18. lpp.) atbilstīgi minētās Regulas Nr. 1169/2011 53. un 55. pantam.

13 Turklāt šīs regulas VII pielikuma 17. punktā ir pārņemta apzīmējuma “gaļa” definīcija, kāda tā ir Direktīvas 2000/13 I pielikumā, kamēr šī VII pielikuma 18. punktā ir precizēts, ka “[v]isu veidu produkti, ko apzīmē ar terminu “mehāniski atdalīta gaļa” ir jāapzīmē ar norādi “mehāniski atdalīta gaļa” un to dzīvnieku sugas(-u) nosaukumu(-iem), kuru gaļa tā ir”; uz marķējuma angļu valodā šo apzīmējumu var aizstāt ar vispārīgu attiecīgās dzīvnieku sugas sastāvdaļas nosaukumu.

Regulējums transmisīvo sūkļveida encefalopātiju jomā – Regula (EK) Nr. 999/2001

14 “Mehāniski atdalītas gaļas” jēdziens, kas definēts Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.14. punktā, atbilst arī definīcijai Eiropas Parlamenta un Padomes 2001. gada 22. maija Regulas (EK) Nr. 999/2001, ar ko paredz noteikumus dažu transmisīvo sūkļveida encefalopātiju profilaksei, kontrolei un apkarošanai (OV L 147, 1. lpp.), kurā grozījumi izdarīti ar Komisijas 2007. gada 25. jūnija Regulu (EK) Nr. 722/2007 (OV L 164, 7. lpp.; turpmāk tekstā – “Regula Nr. 999/2001”), 3. panta n) punktā, izņemot to, ka šī pēdējā minētā definīcija, ņemot vērā tās priekšmetu, neattiecas uz mājputnu liemeņiem kā mehāniski atdalītas gaļas izejvielām.

15 Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 18. decembra Regulas (EK) Nr. 1923/2006, ar kuru groza Regulu Nr. 999/2001 (OV L 404, 1. lpp.) – un ar kuru šī definīcija tika ieviesta Regulā Nr. 999/2001 –, preambulas 5. apsvēruma ir izteikts šādi:

“Kopienas tiesību aktu skaidrības interesēs ir lietderīgi precizēt, ka “mehāniski atkaulotas gaļas” definīcija, kas noteikta citos Kopienas tiesību aktos par pārtikas drošību, būtu jāpiemēro Regulā (EK) Nr. 999/2001 [transmisīvo sūkļveida encefalopātiju] apkarošanas pasākumu kontekstā.”

16 Saskaņā ar Regulas Nr. 999/2001 preambulas 11.b apsvērumu:

“Mehāniski atkaulotu gaļu iegūst, atdalot gaļu no kauliem tādā veidā, ka tiek iznīcināta vai izmainīta muskuļu šķiedru struktūra. Šāda gaļa var saturēt kaulu un periosta (kaulplēves) daļiņas. Līdz ar to mehāniski atkaulota gaļa nav pielīdzināma parastai gaļai. Tāpēc būtu jāpārskata tās lietošana cilvēku uzturā.”

17 Regulas Nr. 999/2001 V pielikuma 5. punktā ir paredzēts:

“Neskatoties uz 5. panta 2. punktā minētajiem atsevišķajiem lēmumiem un atkāpjoties no 9. panta 3. punkta, visās dalībvalstīs mehāniski atdalītas gaļas ražošanai ir aizliegts izmantot liellopu, aitu un kazu kaulus vai neatkaulotus izcirtņus.”

Pamatlieta un prejudiciālie jautājumi

18 Skaidrojošā rakstā, kas publicēts 2003. gadā, attiecībā uz produktu, kurš tiek saukts par “beznervu gaļu”, FSA izklāstīja:

“Produkti, kas iegūti pēc mehāniskas atkaulošanas, ar ko noņem ievērojamus gaļas gabalus no gaļas kauliem vai no liemeņiem, iepriekš izņemot vai neizņemot sākotnējo muskuli, kādēļ gaļas muskuļu šķiedru struktūra paliek praktiski neskarta, netiek uzskatīti par [mehāniski atdalītu gaļu]. Šāda gaļa var tikt pēc tam attīrīta no nerviem, un tā var izskatīties pēc pienācīgi maltas gaļas.

Šie produkti vēl arvien var tikt uzskatīti par gaļu un var tikt ņemti vērā [sastāvdaļu daudzuma] paziņojumā.”

19 Kādā par šo skaidrojošo rakstu vēlākā vadlīniju dokumentā, kas publicēts 2010. gadā, šī pati iestāde par nošķirumu starp “beznervu gaļu” un mehāniski atdalītu gaļu sniedza šādas norādes:

“1. Beznervu gaļa ir gaļa, no kuras ir izņemti nervi un cīpslas. Tā var tikt iegūta tostarp no gaļas atgriezumiem [(proti, sagatavojot gaļas gabalu, izņemot nepatērējamās daļas)] vai atdalot gaļas atlikumus no kauliem.

2. Tā tiek iegūta, gaļas atgriezumus vai gaļas kaulus izlaižot caur zemspiediena iekārtu, kura šķietami saglabā muskuļu šķiedru struktūru. Atsevišķas iekārtas gaļu atdala un attīra no nerviem vienā darbībā; citas to dara divos posmos. Iegūtais produkts ir pazīstams ar nosaukumu *Baader* gaļa, 3 mm gaļa vai beznervu gaļa. Šajā dokumentā lietosim frāzi “beznervu gaļa”. [...] Šķiet, ka šis produkts ietilpst gaļas izstrādājumu definīcijā (Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.15. punkts), kas ietver “svaigu gaļu, tostarp gabalos sadalītu gaļu [...], vai kurai veikta apstrāde, kas nav pietiekama, lai izmainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru un līdz ar to iznīcinātu svaigas gaļas īpašības”. Tā kā muskuļu šķiedru struktūra ir saglabāta, produkts neietilpst Regulā Nr. 853/2004 iekļautajā [mehāniski atdalītas gaļas] definīcijā (kuras muskuļu šķiedru struktūra ir zaudēta vai izmainīta pielietotā mehāniskā procesa iznākumā). Ņemot vērā, ka tas nenotiek griešanas rezultātā, bet to iegūst zem spiediena, tā nevar tikt uzskatīta par maltu gaļu.

[..]

4. [...] [Mehāniski atdalīta gaļa] atšķiras no gaļas izstrādājumiem un no beznervu gaļas un nebūtu jāucama ar to.

[..]

6. Ja gaļas atkaulošanā izmantotais spiediens (skat. 2. punktu) ir ļoti liels, iegūtais produkts var tikt uzskatīts par [mehāniski atdalītu gaļu]. Pārbaudē ar mikroskopu var konstatēt, vai ir zaudēta vai izmainīta muskuļu šķiedru struktūra, lai noteiktu, vai produkts ietilpst [mehāniski atdalītas gaļas] definīcijā. Ja produkts vienreiz ir klasificēts kā [mehāniski atdalīta gaļa], tas nevar tikt pārklasificēts kā gaļas izstrādājumi vai beznervu gaļa.

Muskuļu šķiedru struktūras definīcija

7. Ne gaļas izstrādājumu definīcija, ne [mehāniski atdalītas gaļas] definīcija, kas ir iekļautas regulā par pārtikas higiēnu, nesniedz skaidras norādes par to, ko nozīmē “zaudēta vai izmainīta muskuļu šķiedru struktūra”, un par nepieciešamo izmaiņu vai zaudēšanas pakāpi, lai produkts vairs nebūtu “svaiga gaļa” un kļūtu par [mehāniski atdalītu gaļu]. Nesenie [Eiropas] Komisijai adresētie informācijas pieprasījumi norāda, ka jebkādas “gaļas” muskuļu šķiedru struktūras izmaiņas atkaulošanas procesā liek klasificēt produktu kā [mehāniski atdalītu gaļu] [...]
8. Ir jānorāda jebkāda muskuļu šķiedru vispār neesamība cūkas, vistas vai tītara [mehāniski atdalītas gaļas] paraugos, aplūkojot tos mikroskopā. Tomēr pat maļšanas darbības un gaļas laišana caur perforētu plāksni, kam ir 3 mm atvērumi, var izmainīt muskuļu šķiedru struktūru. Tādējādi pārbaude mikroskopā ļauj izdarīt tikai subjektīvu kāda produkta pienācīgas klasifikācijas novērtējumu. [...]

Beznervu gaļas un [mehāniski atkaulotas gaļas] identificēšana

10. Pārtikas nozares uzņēmējam [...] ir jāpierāda [...], ka tā produkts [...] atbilst nosacījumiem, kurus piemēro beznervu gaļai, it īpaši tiem, kas nosaka, ka produkta muskuļu šķiedru struktūra nav tikusi zaudēta, ne arī izmainīta. Muskuļu šķiedru struktūras zaudēšanas pakāpes pārbaude mikroskopā var palīdzēt konstatēt, vai produkts ietilpst “gaļas izstrādājumu” definīcijā un var tikt uzskatīts par beznervu gaļu vai tas ir jāklasificē kā [mehāniski atdalīta gaļa]. Ja pārtikas nozares uzņēmējs nespēj pierādīt, ka to veido beznervu gaļa, šis produkts, ja to ražo no liellopu, aitū un kazu gaļas, ņemot vērā Savienības tiesisko regulējumu par [transmisīvajām sūkļveida encefalopātijām], var tikt uzskatīts par neatļautu [...]

[..]

20. Atbilstoši pašreizējam tiesiskajam regulējumam beznervu gaļas ražošana no liellopu, aitu un kazu gaļas ir atļauta ar nosacījumu, ka ražošanas procesā nav iesaistīts īpaša riska materiāls. [Mehāniski atdalītas gaļas] ražošana no šiem pašiem kauliem nav atļauta.”
- 20 *Newby Foods* saņēma FSA piekrišanu aitas “beznervu gaļas” ražošanai 2006. gadā un liellopa “beznervu gaļas” ražošanai – 2008. gadā.
- 21 Iesniedzējtiesa izklāsta, ka *Newby Foods* ir uzstādījusi iekārtu, kas ļauj noņemt gaļas pārpalikumus no kauliem pēc tam, kad lielākā daļa gaļas ir atkaulota, šos kaulus nesadrupinot un nesašķidrinot pārējos audus. Šī iekārta, kas būtībā darbojas ar berzi, atšķiras no augstspiediena iekārtām, kurās pārējie audi tiek pārveidoti staipīgā masā. Šādi iegūtais produkts, kas pirmā ražošanas posma beigās tiek izlaists caur filtru ar atverēm, kam ir 10 mm diametrs, pēc tam tiek apstrādāts citā iekārtā, kas to samāļ, izlaižot to caur filtru, kura atverēm ir 3 mm diametrs. Šis produkts, kas līdzinās parastai maltajai gaļai, tiek tirgots Apvienotajā Karalistē kā “beznervu gaļa”. Kas attiecas uz tā izskatu, šis produkts nepārprotami atšķiras no mehāniski atdalītas gaļas, kas iegūta augstā spiedienā. Kā uzskata prasītāja pamatlietā, neviens pateicoties tās mašīnai iegūto produktu nekvalificētu kā kaut ko citu nekā gaļu.
- 22 Kā arī uzskata prasītāja pamatlietā, tās ražotajā “beznervu gaļā” ļoti reti ir kaulu gabaliņi, kaulu plēve vai kaulu smadzenes, tomēr kaula fragmentu nejauša klātesamība nevar tikt izslēgta.
- 23 Kā uzskata prasītāja pamatlietā un FSA, atsaucoties uz šī sprieduma 18. un 19. punktā minētajiem dokumentiem, šādā procesā iegūtais produkts neatbilst “mehāniski atdalītas gaļas” definīcijai Regulas Nr. 853/2004 nozīmē, ja netiek zaudēta vai “būtiski” mainīta muskuļu šķiedru struktūra, proti, nepastāvot pietiekamām izmaiņām, lai iznīcinātu svaigas gaļas īpašības. Šis produkts drīzāk esot jākvalificē kā “gaļas izstrādājumi” šīs regulas I pielikuma 1.15. punkta izpratnē.
- 24 Kā uzskata *Newby Foods*, ar to, ka aplūkoto produktu tiek ļauts tirgot tikai kā mehāniski atdalītu gaļu, būtiski tiekot izšķiesta gaļa, ko var lietot cilvēku pārtikā kā svaigu gaļu. Iesniedzējtiesa piebilst, ka no tā būtiski samazinās šī produkta komercvērtība. Turklāt tā norāda, ka no šādas klasifikācijas izriet trīs citas tehniskas sekas, proti:
- aizliegums izmantot atgremotājdzīvnieku kaulus, kuru lietošana nav atļauta mehāniski atdalītas gaļas ražošanā, ņemot vērā Regulas Nr. 999/2001 V pielikuma 5. punktu attiecībā uz dažu transmisīvo sūkļveida encefalopātiju riskiem;
 - pienākums ievērot īpašas prasības izejvielām, kā arī higiēnai ražošanas laikā un pēc tās, kas piemērojamas mehāniski atdalītai gaļai un noteiktas Regulā Nr. 853/2004, un
 - aizliegums marķēt attiecīgo produktu kā “gaļu”.
- 25 Kā uzskata iesniedzējtiesa, muskuļu šķiedru struktūra var tikt zaudēta vai mainīta, arī griežot vai maļot, kā arī sasaldējot vai atsaldējot skeleta muskuļus. Šāda apstrāde parasti tomēr neliekot zust svaigas gaļas īpašībām. Komisijas ieņemtajai nostājai neņem vērā, ka mehāniskās atdalīšanas procesā nevar tikt bojāti apstrādātie kauli vai izdalītas kaulu smadzenes, esot vienkāršības priekšrocība, lai gan, ja sekojam prasītājas pamatlietā tēzei, gala produkta individuāla pārbaude esot nepieciešama, lai to identificētu kā mehāniski atdalītu gaļu vai citādu gaļu.

26 Citējot Komisijas 2010. gada 2. decembra Paziņojumu Eiropas Parlamentam un Padomei par mehāniski atdalītas gaļas nepieciešamību un tās izmantošanu nākotnē Eiropas Savienībā, un par patērētāju informēšanas stratēģiju [COM(2010) 704, galīgā redakcija], kas sagatavots, istenojot Regulu Nr. 999/2001, iesniedzējtiesa norāda, ka šī paziņojuma 2. punkta pirmā daļa un 5.1. punkta ceturtnā un piektā daļa ir izteiktas šādi:

“2. Ievads Mehāniski atdalīta gaļa [...] ir produkts, ko iegūst, atdalot no kauliem vai mājputnu liemeņiem gaļas atlikumus ar mehānisku līdzekļu palīdzību, kā rezultātā muskuļu šķiedru struktūra tiek gandrīz pilnībā zaudēta vai pārmainīta tā, ka tā nav salīdzināma ar parastu gaļu. [...]

5.1. [Mehāniski atdalītas gaļas] ražošanas paņēmieni [...] Augstspiediena tehnoloģijas [mehāniski atdalīta gaļa] vizuāli ir produkts, kam raksturīga un ir izteikta krēmveida konsistence, jo zaudēta vai mainīta muskuļu šķiedru struktūra. Ražojot ar citām tehnoloģijām (zemspiediena tehnoloģijas mehāniski atdalīta gaļa), var iegūt produktu, ko vizuāli nevar vai gandrīz nevar atšķirt no maltas gaļas [...]. “Muskuļu šķiedru struktūras zudumu vai izmaiņas” var novērtēt mikroskopiski, izmantojot mikroskopiskus gaļas gabaliņus. Atkarā no tā, kādus ražošanas parametrus izmanto, var novērot produkta iekšējās struktūras izmaiņas plašā diapazonā.”

27 Ziņojumā, kas sagatavots pēc Apvienotajā Karalistē veiktās kontroles 2012. gada martā, ko veica Komisijas Pārtikas un veterinārā biroja (PVB) darbinieki, ir konstatēta apzīmējuma “beznervu gaļa”, kas nav zināms Savienības tiesiskajā regulējumā, izmantošana šajā dalībvalstī tādu produktu kategorijai, kas tiek nepamatoti uzskatīti par “gaļas izstrādājumiem” šī tiesiskā regulējuma izpratnē, lai gan tie patiesībā atbilst mehāniski atdalītai gaļai. Šajā ziņojumā ir detalizēta atsauce uz FSA 2010. gadā publicēto un šī sprieduma 19. punktā minēto dokumentu. Tajā ir norādīts, ka šajā dokumentā esot prasīts veikt pārbaudi mikroskopiski, lai pierādītu, ka muskuļu šķiedru struktūra nav zaudēta vai mainīta attiecīgā produkta ražošanas procesa iznākumā, un ka veikto pārbaudu rezultāti, ja tādi ir, vispār neparādot, ka muskuļu šķiedru struktūra nav tikusi zaudēta vai mainīta.

28 Kā uzskata iesniedzējtiesa, esošās domstarpības starp PVB pārbaudītājiem un FSA ir par to, vai “mehāniski atdalītas gaļas” klasifikācija Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.14. punkta izpratnē ir atkarīga no jebkādas muskuļu šķiedru struktūras zaudēšanas vai izmaiņām vai, gluži pretēji, zināmas pakāpes zaudēšanas vai izmaiņām.

29 FSA 2012. gada 4. aprīlī publicēja moratoriju, kurā tā ņēma vērā Komisijas dienestu nostāju attiecībā uz “beznervu gaļas” klasifikāciju atbilstoši Savienības tiesībām, tomēr distancējoties no šīs nostājas. Vēlākos dokumentos vai vēlākās nostājās, kas paredzēti uzņēmumiem vai Apvienotās Karalistes iestādēm vai arī atbildot uz PVB ziņojumu, FSA apstiprināja savu principiālo nepiekrīšanu Komisijas dienestu aizstāvētajai interpretācijai, tostarp uzsverot procesa, ko izmanto tādi uzņēmumi kā *Newby Foods*, inovativitāti, lai mehāniski apstrādātu kaulus, uz kuriem varētu būt vēl ļoti daudz gaļas un kas agrāk tikuši apstrādāti ar rokām.

30 *Newby Foods* cēla prasību iesniedzējtiesā, iebilstot pret moratoriju.

31 Kā uzskata šī tiesa, pamatlieta ir tikai par produkta, kas iegūts procesā, ko *Newby Foods* izmanto attiecībā uz cūku un putnu kauliem, marķējumu, taču tam piemīt arī cilvēku veselības aspekts, kad šis process tiek izmantots atgremotāju kauliem, jo pastāv risks saistībā ar iespēju bojāt kaulus, kas raksturīgs jebkura mehāniska procesa izmantošanai. Lai arī tā uzskata, ka Komisijas dienestu nostāja šajā jautājumā ir neprecīza, un norāda, ka FSA apstrīd šo nostāju, šī tiesa atzīst, ka runa ir par leģitīmām bažām. Tomēr tā uzskata, ka vienīgais būtiskais jautājums ir par to, vai atgremotāju kauli var tikt izmantoti procesā, ko pielieto prasītāja pamatlietā, bet ne par to, vai šādi iegūtais produkts ir jāklasificē kā mehāniski atdalīta gaļa.

- 32 Zinātniskās pārbaudes, ko *Newby Foods* pasūtījusi pārtikas jomā specializētam uzņēmumam, ir likušas secināt šādi:
- *Newby Foods* izmantotā procesa pirmā posma beigās iegūtais produkts atgādina gaļas gabalus;
 - kas attiecas uz putnu un cūkas gaļu, manuāli atkaulotā un samaltā gaļa, no vienas puses, un *Newby Foods* produkts, no otras puses, tā vai citādi nebija viendabīgi, jo atsevišķās vietās muskuļu šķiedru struktūra bija neskarta, bet citviet tā bija bojāta un proteīnviela izšķīdusi, tomēr *Newby Foods* produkts vairāk atgādināja maltu gaļu nekā ar augstspiediena tehnoloģiju mehāniski atdalītu gaļu; virspusēji pārbaudot, šo produktu varēja atšķirt no maltās gaļas, bet ne vienmēr; secinājums – *Newby Foods* produkts, kas saglabāja muskuļu šķiedru struktūru pietiekami neskartu salīdzinājumā ar maltu gaļu, varētu tikt uzskatīts par gaļas izstrādājumu, – klasifikācija, kas nav iespējama ar augstspiediena tehnoloģiju mehāniski atdalītai gaļai, ņemot vērā šajā gadījumā ļoti būtiskās izmaiņas šajā struktūrā;
 - kas attiecas uz liellopa un jēra gaļu, salīdzinoša *Newby Foods* produkta un ar augstspiediena tehnoloģiju mehāniski atdalītas gaļas salīdzinošā mikroskopiskā pārbaude nenorādīja uz tik redzamu atšķirību, jo ar šo sugu gaļu pēdējais minētais process nerādīja būtisku muskuļu šķiedru struktūras zaudēšanu; tomēr šīs struktūras zaudēšana bija nebūtiskāka šajā produktā un līdzinājās tam, kas iegūts maltā gaļā, kvalitātei esot gandrīz vienāda.
- 33 Kāds konsultants apstiprināja šo analīzi, uzskatot, pirmkārt, ka attiecībā uz sastāvu un struktūru ar augstspiediena tehnoloģiju mehāniski atdalīta gaļa, kas tiek izlaista caur režģi ar 1 mm atverēm, lai filtrētu kaulu fragmentus un saistaudus, izteikti atšķiras no maltas gaļas un, otrkārt, ka paši *Newby Foods* produkti izteikti atšķiras no ar augstspiediena tehnoloģiju mehāniski atdalītas gaļas.
- 34 Kā uzskata iesniedzējtiesa, tā kā produkts, kas iegūts, pielietojot prasītājas pamatlietā izmantoto procesu, lai arī tas skaidri atšķiras no ar augstspiediena tehnoloģiju mehāniski atdalītas gaļas attiecībā uz savu izskatu un tekstūru, tomēr ir cietis no izmaiņām muskuļu šķiedru struktūrā, centrālais jautājums ir, vai mehāniska atdalītas gaļas klasifikācija ir saistīta ar jebkādam izmaiņām tās struktūrā.
- 35 Atsaucoties uz jēdzienu “gaļas izstrādājumi” Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.15. punktā, šī tiesa no tā izdara divus secinājumus. Pirmkārt, vārdi “un līdz ar to” norādot, ka pastāv cēloņsakarība starp muskuļu šķiedru struktūras zaudēšanu vai izmaiņām un svaigas gaļas īpašību izzušanu. Otrkārt, šī definīcija nevarot tikt interpretēta tādējādi, ka jebkāda svaigas gaļas īpašību samazināšanās rada šo īpašību izzušanu, jo šāda izzušana rodas tikai no būtiskas šo īpašību samazināšanās. Turklāt šī tiesa uzskata, ka “svaigas gaļas īpašības” šīs definīcijas izpratnē ir tādas tās organoleptiskās īpašības kā garša, smarža un tekstūra.
- 36 Iesniedzējtiesa uzskata, ka produkts, kas iegūts, pateicoties *Newby Foods* lietotajam procesam, pietiekami saglabā svaigas gaļas īpašības, lai tiktu iekļauts gaļas izstrādājumu kategorijā Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.15. punkta izpratnē.
- 37 Visbeidzot, šī tiesa atkārti prasītājas pamatlietā argumentu, saskaņā ar kuru būtu nelogiski, ja Komisija atteiktos klasificēt šādi, apgalvojot, ka tādēļ, ka tiek izmantoti mehāniski līdzekļi un pastāv muskuļu šķiedru struktūras izmaiņas, šis produkts būtu jāklasificē kā mehāniski atdalīta gaļa, lai gan tā atzīst, ka mehānisko līdzekļu izmantošana vistu krūtiņu atdalīšanai no liemeņiem, kas neizbēgami varētu radīt šādas izmaiņas griezuma vietā, nenozīmē, ka šādi iegūta gaļa zaudē svaigas gaļas īpašības.

38 Šajos apstākļos *High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Cour)*, nolēma apturēt tiesvedību un uzdot Tiesai šādus prejudiciālus jautājumus:

- 1) Vai vārdi “tiek zaudēta vai izmainīta muskuļu šķiedru struktūra” Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.14. punktā nozīmē “jebkādi tiek zaudēta vai izmainīta muskuļu šķiedru struktūra”, kas ir redzams, izmantojot mikroskopijas standartmetodes? [(Tie paši vārdi ir arī Regulas (EK) Nr. 999/2001 3. panta n) punktā.)]
- 2) Vai gaļas produkts var tikt klasificēts kā “gaļas izstrādājums” atbilstīgi [Regulas Nr. 853/2004] I pielikuma 1.15. punktam, ja ir zināmā mērā zaudēta vai mainīta muskuļu šķiedru struktūra, kas ir redzams, izmantojot mikroskopijas standartmetodes?
- 3) Ja atbilde uz pirmo jautājumu ir noraidoša un uz otro jautājumu tā ir apstiprinoša, vai muskuļu šķiedru struktūras zaudējuma vai izmaiņu pakāpe, kas ir pietiekama, lai klasificētu gaļas produktu kā [mehāniski atdalītu gaļu] atbilstīgi [Regulas Nr. 853/2004] I pielikuma 1.14. punktam, ir tāda pati, kāda tiek prasīta [ši pielikuma] 1.15. punktā svaigas gaļas īpašību iznīcināšanai?
- 4) Cik lielā apmērā ir jābūt samazinātām svaigas gaļas īpašībām, lai varētu secināt, ka tās ir iznīcinātas [Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma] 1.15. punkta izpratnē?
- 5) Ja atbilde uz pirmo jautājumu ir noraidoša, kā arī atbilde uz trešo jautājumu ir noraidoša, kāda apmēra izmaiņas muskuļu šķiedru struktūrā tiek prasītas, lai attiecīgo produktu klasificētu kā [mehāniski atdalītu gaļu]?
- 6) [Šādā pašā gadījumā], kādi kritēriji būtu jāizmanto valsts tiesai, nosakot, vai gaļas muskuļu šķiedru struktūra ir tikusi mainīta šādā apmērā?”

39 Ar 2013. gada 1. un 11. oktobra vēstulēm, kas Tiesas kancelejā saņemtas 2013. gada 16. oktobrī, iesniedzējtiesa lūdza šim lūgumam sniegt prejudiciālu nolēmumu piemērot Tiesas Reglamenta 105. pantā paredzēto paātrināto tiesvedību. Ar Tiesas priekšsēdētāja 2014. gada 7. februāra rīkojumu *Newby Foods* (C-453/13, EU:C:2014:87) šis lūgums tika noraidīts.

Par prejudiciālajiem jautājumiem

- 40 Ar saviem jautājumiem, kuri ir jāpārbauda vienlaikus, iesniedzējtiesa būtībā jautā, vai Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.14. un 1.15. punkts, kuros ir attiecīgi jēdzienu “mehāniski atdalīta gaļa” un “gaļas izstrādājumi” definīcijas, ir jāinterpretē tādējādi, ka produkts, kas iegūts, no gaļas vai no vistu liemeņiem mehāniski izņemot kaulus, kuri pēc atkaulošanas ir pārklāti ar gaļu, nebūtu jākvalificē kā “mehāniski atdalīta gaļa” šī 1.14. punkta izpratnē tikai tad, ja izmantotajā procesā būtiski ir zaudēta muskuļu šķiedru struktūra vai būtiski tā mainīta, jo kvalificēšana par “gaļas izstrādājumiem” šī 1.15. punkta izpratnē ir veicama, ja šāda zaudēšana vai izmaiņas ir nebūtiskas. Pakārtoti, gadījumā, ja virsroku gūtu šāda interpretācija, šī tiesa cenšas noskaidrot, kāda būtu prasītā zaudēšanas vai izmaiņu pakāpe, lai šādas izmaiņas vai šāda zaudēšana būtu jāuzskata par būtisku, un kāds process būtu jāizmanto, lai noteiktu, ka ir sasniegta šādi prasītā pakāpe.
- 41 Uzreiz ir jākonstatē, ka Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.14. punktā esošā jēdziena “mehāniski atdalīta gaļa” definīcija ir balstīta uz trim kumulatīviem kritērijiem, kuri ir jāaplūko kopsakarā viens ar otru, proti, pirmkārt, kaulu izmantošanu, tajā skaitā muskuļu noņemšanu, vai mājputnu liemeņu, pie kuriem vēl ir gaļa, izmantošanu, otrkārt, mehānisku atdalīšanas procesu izmantošanu šīs gaļas ieguvei un, treškārt, šādi iegūtas gaļas muskuļu šķiedru struktūras zaudēšanu vai izmaiņām šo procesu lietošanas dēļ. Konkrētāk, šajā definīcijā nav nekādi nošķirta muskuļu šķiedru struktūras zaudēšana vai izmaiņu pakāpe, tādējādi šajā definīcijā tiek ņemta vērā jebkāda šīs struktūras zaudēšana vai izmaiņas.

- 42 Tādējādi visi gaļas produkti, kas atbilst šiem trim kritērijiem, ir jāklasificē kā “mehāniski atdalīta gaļa” neatkarīgi no muskuļu šķiedru struktūras zaudēšanas vai izmaiņu pakāpes, ciktāl izmantotā procesa dēļ šī zaudēšana vai šīs izmaiņas ir lielākas nekā tās, kas ir tikai griezuma vietā.
- 43 Šis trešais kritērijs ļauj nošķirt mehānisku procesu izmantošanas gadījumā “mehāniski atdalītu gaļu” Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.14. punkta izpratnē no produkta, kas iegūts, nogriežot muskuļus, jo pēdējam minētajam vispār nav konstatējama ne muskuļu šķiedru struktūras zaudēšana, ne izmaiņas, – tās zaudēšana vai izmaiņas ir redzamas vienīgi griezuma vietā. Tādējādi pamatoti vistas krūtiņas, kas ir atdalītas no dzīvnieka liemeņa ar vienu mehānisku griezienu, nav mehāniski atdalīta gaļa.
- 44 Kas attiecas uz produktiem, kuri atbilst šīm prasībām un tādējādi atbilst “mehāniski atdalītas gaļas” definīcijai, Regulā Nr. 853/2004 nav nekāda cita nošķiruma kā vien tās III pielikuma V sadaļas III nodaļas 3. un 4. punktā esošais.
- 45 Šī definīcija attiecas uz, pirmkārt, minētajā 3. punktā norādīto mehāniski atdalīto gaļu, kura ražota, izmantojot metodes, kas nemaina [ražošanā] izmantoto kaulu struktūru, uzreiz pēc muskuļu atdalīšanas, kas tai sākotnēji bija, ar nosacījumu, ka iegūtajam produktam kalcijs saturs ir tuvs maltās gaļas kalcijs saturam un ir ievēroti tai piemērojamie mikrobioloģiskie kritēriji.
- 46 Šis produktu veids, kas atbilst ar zemspiediena tehnoloģiju mehāniski atdalītai gaļai, līdzīgi kā pamatlietā aplūkoti produkti, var izņēmuma kārtā tikt izmantots atsevišķos “gaļas izstrādājumos” Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.15. punkta izpratnē, proti, tajos, kurus pirms patēriņa paredzēts apstrādāt termiski, lai gan atbilstoši 1.15. punktā sniegtajai definīcijai gaļas izstrādājumi principā var tikt iegūti vienīgi no svaigas gaļas, iespējams, sadalītas gabalos, proti, no muskuļu gaļas, izņemot kaulu nokasījumus. Šī paša veida produkti var tikt izmantoti arī visos “gaļas produktos” šī pielikuma 7.1. punkta izpratnē.
- 47 Šis nošķirums skar, no otras puses, Regulas Nr. 853/2004 III pielikuma V sadaļas III nodaļas 4. punktā norādīto mehāniski atdalīto gaļu, kas saražota, izmantojot citas metodes, kas atbilst ar augstspiediena tehnoloģiju mehāniski atdalītai gaļai, kura var tikt izmantota tikai gaļas produktos, kas tiek termiski apstrādāti kādā atbilstīgi Regulai Nr. 853/2004 apstiprinātā uzņēmumā.
- 48 Šādi Regulas Nr. 853/2004 III pielikuma V sadaļas III nodaļas 3. un 4. punktā veiktais nošķirums rod atbalsi jēdziena “mehāniski atdalīta gaļa” definīcijā šīs regulas I pielikuma 1.14. punktā, it īpaši vārdos “kā rezultātā tiek zaudēta vai izmainīta muskuļu šķiedru struktūra”, jo šis nošķirums mehāniski atdalītas gaļas kategorijas iekšienē un šie vārdi šīs kategorijas produktu definīcijā tika ieviesti vienā un tajā pašā šīs regulas izstrādes brīdī. Proti, vārda “izmainīta” esamība šajā definīcijā nozīmē, ka produkti, kas iegūti, izmantojot zemspiediena mehāniskās atdalīšanas procesus, katrā ziņā ietilpst šajā definīcijā.
- 49 Šī sistēma, kurā visas mehāniski atdalītās gaļas tiek sarindotas vienā kategorijā, kura iedalās divās produktu apakškategorijās, kas rada dažādus riskus veselībai un tādējādi var būt paredzētas atšķirīgai izmantošanai, ir izskaidrota Regulas Nr. 853/2004 preambulas 20. apsvērumā, kurš arī ir iekļauts tajā pašā šīs regulas izstrādes posmā. Šajā apsvērumā attiecībā uz šīs kategorijas produktiem vispirms ir ietverta definīcija, kas ir vispārīga un, izteikta plaši, attiecas uz visām mehāniskās atdalīšanas metodēm, tā turklāt ir pieņemta, neraugoties uz straujo tehnoloģijas attīstību šajā jomā, un tehniskās prasības tomēr atšķiras atkarībā no ar dažādām metodēm iegūtā produktu riska izvērtējuma.
- 50 Šis apsvēruma, kas nevainojami izskaidro Savienības likumdevēja vēlmi, pietiekami labi parāda, ka likumdevējs jau uzreiz ir ņēmis vērā iespēju, ka tiks ieviestas jaunas zemspiediena mehāniski atdalītas gaļas ražošanas metodes, kā šajā gadījumā tā, ko izmanto prasītāja pamatlietā, pieņemot, ka tā ir inovatīva salīdzinājumā ar procesiem, kuros tiek izmantotas metodes, kuras nemaina izmantoto kaulu struktūru, par ko šim likumdevējam bija zināms, izstrādājot Regulu Nr. 853/2004.

- 51 Kas attiecas uz prasītājas pamatlietā argumentu, ka jebkāda muskuļu šķiedru struktūras zaudēšana vai izmaiņas neliek šo produktu uzskatīt par mehāniski atdalītu gaļu, jo produkts ir jāuzskata par tādu, ja šī struktūra ir “būtiski” zaudēta vai mainīta, ir jāatgādina, ka “mehāniski atdalītas gaļas” klasifikācija Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.14. punkta izpratnē izriet no trīs kumulatīvu kritēriju kombinācijas, kā tas tika norādīts šī sprieduma 41. punktā.
- 52 Savukārt tādu produktu, par kādiem ir pamatlieta, klasificēšana par “gaļas izstrādājumiem” Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.15. punkta izpratnē, tiem atbilstot mehāniski atdalītas gaļas kritērijiem, nav iespējama šajā punktā pasludinātās definīcijas dēļ.
- 53 Šajā ziņā ir jānorāda, ka mehāniski atdalītas gaļas ražošanā neietilpst neviena no abām šajā definīcijā norādītajām darbībām, proti, ne pārtikas produktu, garšvielu vai piedevu pievienošana, ne “pārstrāde” Regulas Nr. 852/2004 2. panta 1. punkta m) apakšpunkta nozīmē; tāds produkts, par kādu ir pamatlieta, principā – tieši pretēji – atbilst “neapstrādātu produktu” definīcijai šīs regulas 2. panta 1. punkta n) apakšpunkta izpratnē.
- 54 Turklāt jēdzienam “gaļas izstrādājumi” ir tieša saikne nevis ar jēdzienu “mehāniski atdalīta gaļa”, bet gan, pirmkārt, ar jēdzieniem “svaiga gaļa” un “malta gaļa”, kuras principā ir vienīgās izmantojamās izejvielas, un, otrkārt, ar jēdzienu “gaļas produkti” Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 7.1. punkta nozīmē, kas saskan ar “gaļas izstrādājumu” definīciju, pārstrādājot svaigu gaļu, ko izmanto par izejvielu. Proti, šādā gadījumā šie pēdējie divi jēdzieni ir alternatīvas tādā ziņā, ka atkarībā no tā, vai svaigas gaļas pārstrādes procesā būtiski ir mainīta muskuļu šķiedru struktūra, tādējādi liekot pazust svaigas gaļas īpašībām, vai arī tajā šādas izmaiņas nav notikušas, iegūtais produkts ir vai nu gaļas produkts, vai gaļas izstrādājums.
- 55 Turklāt tādu produktu, par kādiem ir pamatlieta, klasificēšana par “svaigu gaļu” Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.10. punkta izpratnē, kā to ierosina Francijas valdība, arī ir izslēgta. Proti, neraugoties uz pārējām to īpašībām, šie produkti, kas sastāv no gaļas gabaliem, var ietilpt vienīgi jēdzienā “malta gaļa” šī pielikuma 1.13. punkta nozīmē; tas ir jēdziens, no kura tie tomēr ir jāizslēdz atbilstīgi šīs regulas III pielikuma V sadaļas II nodaļas 1. punkta c) apakšpunkta iv) daļai kā produkti, kas ir iegūti no kaulu nokasījumiem.
- 56 Neatkarīgi no Regulā Nr. 853/2004 paredzētajām veselības prasībām, produktu, kas ir iegūti konkrētajā rūpnieciskajā procesā, klasificēšana par “mehāniski atdalītu gaļu” šīs regulas I pielikuma 1.14. punkta nozīmē turklāt rada sekas attiecībā uz, pirmkārt, Regulu Nr. 999/2001 par transmisīvām sūkļveida encefalopātijām un, otrkārt, attiecībā uz Direktīvu 2000/13 saistībā ar pārtikas produktu marķējumu un noformēšanu.
- 57 Proti, šī klasifikācija nozīmē, pirmkārt, ka šis process nevar tikt izmantots liellopu, aitu un kazu izcelsmes izejvielu pārstrādei atbilstīgi Regulas Nr. 999/2001 par transmisīvām sūkļveida encefalopātijām V pielikuma 5. punktam.
- 58 Pretēji viedoklim, ko šajā ziņā ir paudusi prasītāja pamatlietā, šīs klasifikācijas piemērošana tādiem produktiem, par kādiem ir pamatlieta, lai no tā secinātu, ka ir aizliegts tos ražot no atgremotājdzīvnieku izcelsmes izejvielām, rodas no Savienības likumdevēja skaidri paustās vēlmes īstenošanas pasākumu ietvaros, kas noteikti cīņai pret šīm slimībām. No Regulas Nr. 1923/2006, ar kuru tika ieviesta “mehāniski atdalītas gaļas” definīcija Regulā Nr. 999/2001, preambulas 5. apsvēruma izriet, ka šis likumdevējs vēlējas šajā jomā pārņemt definīciju, kas pirms tam bija pieņemta pārtikas drošības jomā Regulā Nr. 853/2004.
- 59 Turklāt no Regulas Nr. 999/2001 preambulas 11.b apsvēruma izriet, ka šīs pēdējās minētās regulas ietvaros likumdevējam bija prātā, ka mehāniski atdalītā gaļā var būt kaulu fragmenti un periosta daļiņas. No iesniedzējtiesas lēmuma skaidri izriet, ka tieši tā ir prasītājas pamatlietā izgatavotā produkta gadījumā.

- 60 Otrkārt, ņemot vērā Direktīvas 2000/13 I pielikumu, klasificēšana par “mehāniski atdalītu gaļu” Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.14. punkta izpratnē ietver aizliegumu marķēt attiecīgo produktu ar nosaukumu “gaļa”, kam pievienots tā izcelsmes dzīvnieku sugas vārds, jo šis produkts var tikt apzīmēts tikai ar apzīmējumu “mehāniski atdalīta gaļa”, kam pievienots tā izcelsmes dzīvnieka sugas nosaukums.
- 61 Šajā direktīvā, kas atbilstīgi tās preambulas 6. apsvērumam visupirms ir balstīta uz to, lai informētu un aizsargātu patērētājus, ar šo aizliegumu tiek ieviesta šīs direktīvas 2. panta 1. punkta a) apakšpunkta i) daļā esošā vispārējā norma, atbilstoši kurai marķējumam nebūtu jābūt tādām, kas maldina pircēju par pārtikas produkta raksturīgajām pazīmēm, jo īpaši tā raksturu, identitāti, īpašībām, sastāvu, daudzumu, derīgumu, izcelsmi vai pirmavotu un izgatavošanas vai ražošanas veidu.
- 62 Proti, kā izriet no Direktīvas 2001/101 preambulas 1. un 7. apsvēruma, Regulas Nr. 853/2004 ietvaros pieņemtā “gaļas” definīcija, kas izstrādāta higiēnas un sabiedrības veselības aizsardzības nolūkā un attiecas uz visām dzīvnieku daļām, kuras ir derīgas cilvēku patēriņam, neatbilst patērētāju priekšstatam par gaļu un nesniedz informāciju patērētājam par īsto būtību produktiem, kuri ietilpst šajā šīs regulas definīcijā, tādēļ mehāniski atdalītā gaļa, kas būtiski atšķiras no patērētāju priekšstata par “gaļu”, ir jāizslēdz no šī pēdējā jēdziena tvēruma pārtikas produktu marķēšanas un noformējuma mērķiem.
- 63 Šajos apsvērumos pausts konstatējums, ka mehāniski atdalīta gaļa, lai arī tehniski cilvēks to var patērēt, ciktāl tai nav atgremotājdzīvnieku izcelsmes, tomēr ir zemākas kvalitātes produkts, jo to veido gaļas atlikumi, tauki un saistaudi, kas vēl ir pie kauliem pēc tam, kad galvenā gaļas daļa ir atdalīta.
- 64 Šajā ziņā fakts –, no kā prasītāja pamatlietā cenšas gūt argumentu par labu citam nosaukumam, nevis “mehāniski atdalīta gaļa” –, ka tāds produkts, kādu tā ražo, kurš attiecīgajās ražotāju aprindās ir pazīstams ar nosaukumiem “Baader gaļa”, “3 mm gaļa” vai “beznervu gaļa”, pēc izskata ir līdzīgs maltai gaļai, no kuras patērētājs to nevarētu viegli atšķirt, jo dažādo audu sajaukums, kas iegūts ražošanas procesa rezultātā, neļauj tos atšķirt, patiesībā ir ilustrācija maldiem, kurus Savienības likumdevējs, pieņemot Direktīvu 2000/13, bija iecerējis kļiedēt.
- 65 Proti, nenosakot, ka šis zemākas kvalitātes produkts tiek īpaši marķēts, tādējādi skaidri informējot patērētājus, novēršot jebkādu divdomību par tā īsto būtību, bet – tieši pretēji – ļaujot to marķēt tādā veidā, kas ļauj uzskatīt, ka runa ir par tādu fragmentētu gaļu kā maltā gaļa, tiktu zaudēts būtisks šīs direktīvas mērķis, proti, nodrošināt sīki izstrādātu marķējumu par produktu patieso dabu un īpašībām, kas ļauj patērētājam izdarīt pilnībā apzinātu tā izvēli, kā ir izklāstīts šīs direktīvas preambulas 8. apsvērumā. Tas tā ir *a fortiori*, ja šis produkts ir sastāvdaļa, ko patērētājs nevar identificēt.
- 66 Šādas brīvības rezultātā turklāt tiktu apdraudēta cita būtiska Direktīvas 2000/13 mērķa īstenošana, kas pausts tās preambulas 2. apsvērumā, proti, novērst pārtikas produktu marķējuma atšķirības, kas var ierobežot šo produktu brīvu apgrozību un radīt nevienlīdzīgus konkurences apstākļus.
- 67 Ņemot vērā visus iepriekš minētos apsvērumus, uz uzdotajiem jautājumiem ir jāatbild, ka Regulas Nr. 853/2004 I pielikuma 1.14. un 1.15. punkts ir jāinterpretē tādējādi, ka produkts, kas iegūts no gaļas kauliem pēc atkaulošanas vai no mājputnu gaļas liemeņiem, mehāniski noņemot gaļu, ir jāklasificē kā “mehāniski atdalīta gaļa” šī 1.14. punkta izpratnē, ja izmantotajā procesā ir zaudēta muskuļu šķiedru struktūra vai būtiski tā mainīta lielākā mērā, nekā tas ir tieši konkrētajā griezumā vietā, neatkarīgi no tā, ka ar izmantoto metodi netiek mainīta izmantoto kaulu struktūra. Šāds produkts nevar tikt klasificēts kā “gaļas izstrādājums” šī 1.15. punkta nozīmē.

Par tiesāšanās izdevumiem

- 68 Attiecībā uz pamatlietas pusēm šī tiesvedība ir stadija procesā, kuru izskata iesniedzējtiesa, un tā lemj par tiesāšanās izdevumiem. Izdevumi, kas radušies, iesniedzot apsvērumus Tiesai, un kas nav minēto pušu izdevumi, nav atlīdzināmi.

Ar šādu pamatojumu Tiesa (desmitā palāta) nospiež:

Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulas (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, I pielikuma 1.14. un 1.15. punkts ir jāinterpretē tādējādi, ka produkts, kas iegūts no gaļas kauliem pēc atkaulošanas vai no mājputnu gaļas liemeņiem, mehāniski noņemot gaļu, ir jāklasificē kā “mehāniski atdalīta gaļa” šī 1.14. punkta izpratnē, ja izmantotajā procesā ir zaudēta muskuļu šķiedru struktūra vai būtiski tā mainīta lielākā mērā, nekā tas ir tieši konkrētajā griezumā vietā, neatkarīgi no tā, ka ar izmantoto metodi netiek mainīta izmantoto kaulu struktūra. Šāds produkts nevar tikt klasificēts kā “gaļas izstrādājums” šī 1.15. punkta nozīmē.

[Paraksti]