



## Coletânea da Jurisprudência

ACÓRDÃO DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA (Décima Secção)

16 de outubro de 2014\*

«Proteção da saúde — Regulamento (CE) n.º 853/2004 — Regras de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal — Anexo I, pontos 1.14 e 1.15 — Conceitos de ‘carne separada mecanicamente’ e de ‘preparados de carne’ — Regulamento (CE) n.º 999/2001 — Prevenção, controlo e erradicação de determinadas encefalopatias espongiformes transmissíveis — Proteção do consumidor — Diretiva 2000/13/CE — Rotulagem e apresentação dos géneros alimentícios»

No processo C-453/13,

que tem por objeto um pedido de decisão prejudicial apresentado, nos termos do artigo 267.º TFUE, pela High Court of Justice (England & Wales), Queen’s Bench Division (Administrative Court) (Reino Unido), por decisão de 7 de agosto de 2013, que deu entrada no Tribunal de Justiça em 12 de agosto de 2013, no processo

**The Queen**, a pedido de:

**Newby Foods Ltd**

contra

**Food Standards Agency**,

O TRIBUNAL DE JUSTIÇA (Décima Secção),

composto por: A. Rosas, exercendo função de presidente de secção, E. Juhász e D. Šváby (relator), juízes,

advogado-geral: M. Szpunar,

secretário: A. Calot Escobar,

vistos os autos,

vistas as observações apresentadas:

- em representação da Newby Foods Ltd, por T. Russ, solicitor, H. Mercer, QC, e A. Legg, barrister,
- em representação do Governo do Reino Unido, por V. Kaye, na qualidade de agente, assistida por J. Holmes, barrister,
- em representação do Governo alemão, por T. Henze e A. Wiedmann, na qualidade de agentes,

\* Língua do processo: inglês.

— em representação do Governo francês, por C. Candat e D. Colas, na qualidade de agentes,  
— em representação da Comissão Europeia, por D. Bianchi e K. Skelly, na qualidade de agentes,  
vista a decisão tomada, ouvido o advogado-geral, de julgar a causa sem apresentação de conclusões,  
profere o presente

### Acórdão

- 1 O pedido de decisão prejudicial tem por objeto a interpretação dos pontos 1.14 e 1.15 do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (JO L 139, p. 55; retificações no JO 2004, L 226, p. 22, e no JO 2013, L 160, p. 15).
- 2 Este pedido apresentado no âmbito de um litígio entre a Newby Foods Ltd (a seguir «Newby Foods») e a Food Standards Agency (a seguir «FSA») a respeito de uma decisão desta última publicada em 4 de abril de 2012 e intitulada «Moratória sobre a carne sem nervo» (a seguir «moratória»).

### Direito da União

*Regulamentação em matéria de higiene dos géneros alimentícios de origem animal: Regulamento n.º 853/2004*

- 3 O Regulamento n.º 853/2004 contém os seguintes considerandos:

«[...]

- (2) Certos géneros alimentícios podem apresentar riscos específicos para a saúde humana que tornem necessário o estabelecimento de regras específicas de higiene. É esse nomeadamente o caso dos géneros alimentícios de origem animal, nos quais se têm frequentemente constatado riscos microbiológicos e químicos.

[...]

- (9) A reformulação das referidas regras tem essencialmente por objetivo assegurar um elevado nível de proteção do consumidor nomeadamente em matéria de segurança dos géneros alimentícios sujeitando todas as empresas do setor alimentar da União Europeia às mesmas regras, e garantir o correto funcionamento do mercado interno dos produtos de origem animal, contribuindo desta forma para atingir os objetivos da política agrícola comum.

[...]

- (20) A definição de ‘carne separada mecanicamente’ deve ser uma definição genérica que abranja todos os métodos de separação mecânica. A rápida evolução tecnológica neste domínio aconselha uma definição flexível. Os requisitos técnicos aplicáveis à carne separada mecanicamente devem, todavia, diferir em função de uma análise de risco dos produtos resultante de métodos diferentes.

[...]»

- 4 As regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, cujo estabelecimento é o objeto do Regulamento n.º 853/2004, constam dos Anexos II e seguintes deste regulamento. A título preliminar, o seu Anexo I fornece um conjunto de definições, entre as quais estão as definições seguintes:

«[...]

#### 1. Carnes

1.1. ‘Carnes’: as partes comestíveis dos animais referidos nos pontos 1.2 a 1.8, incluindo o sangue; [...]

1.10. ‘Carne fresca’: carne não submetida a qualquer processo de preservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação, incluindo carne embalada em vácuo ou em atmosfera controlada; [...]

1.13. ‘Carne picada’: carne desossada que foi picada e que contém menos de 1% de sal;

1.14. ‘Carne separada mecanicamente ou CSM’: produto obtido pela remoção da carne dos ossos carnudos depois da desmancha ou de carcaças de aves de capoeira, utilizando meios mecânicos que provoquem a perda ou a alteração da estrutura das fibras musculares;

1.15. ‘Preparados de carne’: carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca; [...]

#### 7. Produtos transformados

7.1. ‘Produtos à base de carne’: produtos transformados resultantes da transformação da carne ou da ulterior transformação desses produtos transformados, de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca; [...]

- 5 De acordo com o artigo 2.º, n.º 2, do Regulamento n.º 853/2004, são-lhe também aplicáveis as definições constantes do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO L 139, p. 1), cujo n.º 1 contém, nomeadamente, as definições seguintes:

«[...]

m) ‘Transformação’: ação que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extração, extrusão ou uma combinação destes processos;

n) ‘Produtos não transformados’: géneros alimentícios que não tenham sofrido transformação, incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados;

o) ‘Produtos transformados’: géneros alimentícios resultantes da transformação de produtos não transformados. Estes produtos podem conter ingredientes que sejam necessários ao seu fabrico, por forma a dar-lhes características específicas.»

- 6 No Anexo III, secção V, capítulos II e III, do Regulamento n.º 853/2004 são fixados os requisitos específicos no que respeita, respetivamente, às matérias-primas e à higiene durante e depois da produção da carne picada, da preparação das carnes e das carnes separadas mecanicamente:

«Capítulo II: Requisitos aplicáveis às matérias-primas [...]

- 1) As matérias-primas utilizadas na preparação de carne picada devem cumprir os seguintes requisitos:
  - a) Devem cumprir os requisitos relativos à carne fresca;
  - b) Devem provir de músculos esqueléticos, incluindo os tecidos adiposos aderentes;
  - c) Não devem ser provenientes de:
    - i) resíduos da desmancha e apara (com exceção de cortes de músculos inteiros),
    - ii) carne separada mecanicamente, de VSM;
    - iii) carne que contenha fragmentos de ossos ou de pele,  
ou
    - iv) carne da cabeça, exceto os masseteres, da parte não muscular da *linea alba*, da região do carpo e do tarso, das aparas raspadas dos ossos e dos músculos do diafragma (salvo se as membranas serosas tiverem sido retiradas);
- 2) Poderão ser utilizadas as seguintes matérias-primas em preparados de carne:
  - a) Carne fresca;
  - b) Carne que satisfaça os requisitos do ponto 1;
  - e
  - c) Se o preparado de carne não se destinar claramente ao consumo sem ser previamente sujeito a tratamento térmico:
    - i) carne obtida por picagem ou fragmentação de carne que satisfaça os requisitos do ponto 1 excetuando a subalínea i) da alínea c),  
e
    - ii) carne separada mecanicamente que satisfaça os requisitos da alínea d) do ponto 3 do capítulo III;
- 3) As matérias-primas utilizadas na produção de carne separada mecanicamente devem satisfazer os seguintes requisitos:
  - a) Devem cumprir os requisitos aplicáveis à carne fresca;

- b) Não devem incluir as seguintes matérias:
  - i) no caso das aves de capoeira: patas, pele do pescoço, ossos do pescoço e cabeças,
  - ii) no caso de outros animais: ossos da cabeça, patas, caudas, fémures, tíbias, perónios, úmeros, rádios e cúbitos.

Capítulo III: Higiene durante e após a produção [...]

- 2) À produção de carne picada e aos preparados de carne aplicam-se os seguintes requisitos:
  - a) Salvo nos casos em que a autoridade competente autorize a desossa imediatamente antes da picagem, a carne congelada ou ultracongelada utilizada na preparação de carne picada ou de preparados de carne deve ser desossada antes do congelamento. Só poderá ser armazenada durante um período de tempo limitado;
  - b) Quando tiver sido preparada a partir de carne refrigerada, a carne picada deve ser preparada:
    - i) no caso das aves de capoeira, num prazo que não exceda três dias após o abate;
    - ii) no caso de outros animais que não aves de capoeira, num prazo que não exceda seis dias após o abate;
    - iii) que não exceda 15 dias após o abate dos animais, no caso da carne de bovino desossada e embalada no vácuo;
  - c) Imediatamente após a sua produção, a carne picada e os preparados de carne devem ser acondicionados ou embalados e:
    - i) refrigerados até uma temperatura interna não superior a 2°C para a carne picada e a 4°C para os preparados de carne,ou
    - ii) congelada a uma temperatura interna não superior a -18°C.

Estas condições de temperatura devem ser mantidas durante a armazenagem e o transporte.

- 3) À produção e utilização de carne separada mecanicamente produzida com técnicas que não alteram a estrutura dos ossos utilizados na sua produção e cujo teor de cálcio não é significativamente mais elevado do que o da carne picada, aplicam-se os requisitos seguintes:
  - a) As matérias-primas para desossa provenientes de um matadouro situado no local não devem ter mais de sete dias; as matérias-primas refrigeradas para desossa provenientes de outro matadouro não devem ter mais de cinco dias. Todavia, as carcaças de aves de capoeira não devem ter mais de três dias;
  - b) A separação mecânica deve ser efetuada logo a seguir à desossa;
  - c) Se não for utilizada logo depois de obtida, a carne separada mecanicamente deve ser embalada ou acondicionada e depois refrigerada a uma temperatura que não pode exceder 2°C, ou congelada a uma temperatura interna não superior a -18°C. Estes requisitos de temperatura devem ser respeitados durante o armazenamento e o transporte;

- d) Se o operador de uma empresa do setor alimentar tiver efetuado análises que demonstrem que a carne separada mecanicamente cumpre os critérios microbiológicos aplicáveis à carne picada adotados nos termos do Regulamento (CE) n.º 852/2004, pode ser utilizada em preparados de carne que claramente não se destinem a consumo antes de serem sujeitos a tratamento térmico e em produtos à base de carne;
  - e) A carne separada mecanicamente relativamente à qual não possa ser demonstrado que cumpre os critérios referidos na alínea d) só pode ser utilizada no fabrico de produtos de carne tratados termicamente em estabelecimentos aprovados de acordo com o presente regulamento;
- 4) À produção e utilização de carne separada mecanicamente produzida com técnicas diferentes das referidas no ponto 3, aplicam-se os requisitos seguintes:
- a) As matérias-primas para desossa provenientes de um matadouro situado no local não devem ter mais de sete dias; as matérias-primas refrigeradas para desossa provenientes de outro matadouro não devem ter mais de cinco dias. Todavia, as carcaças de aves de capoeira não devem ter mais de três dias;
  - b) Se a separação mecânica não for feita imediatamente após a desossa, os ossos carnudos devem ser armazenados e transportados a uma temperatura não superior a 2°C ou, se forem congelados, a uma temperatura não superior a -18°C;
  - c) Os ossos carnudos obtidos de carcaças congeladas não devem ser recongelados;
  - d) Se não for utilizada no prazo de uma hora após a sua obtenção, a carne separada mecanicamente deve ser refrigerada de imediato a uma temperatura não superior a 2°C;
  - e) Se, depois de refrigerada, a carne separada mecanicamente não for transformada no prazo de 24 horas, deve ser congelada no prazo de 12 horas após a produção e deve atingir uma temperatura interna não superior a -18°C no prazo de seis horas;
  - f) A carne separada mecanicamente deve ser acondicionada ou embalada antes de ser armazenada ou transportada; não deve ser armazenada por um período superior a três meses e deve ser mantida a uma temperatura não superior a -18°C durante a armazenagem e o transporte;
  - g) A carne separada mecanicamente só pode ser utilizada no fabrico de produtos à base de carne tratados termicamente em estabelecimentos aprovados de acordo com o presente regulamento; [...]
- 7) Antes da entrada em vigor do Regulamento n.º 853/2004, os aspetos sanitários ligados à produção de carne separada mecanicamente regiam-se pela Diretiva 64/433/CEE do Conselho, de 26 de junho de 1964, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne fresca (JO 1964, 121, p. 2012; EE 03 F1 p. 101), conforme alterada, pela última vez, pela Diretiva 95/23/CE do Conselho, de 22 de junho de 1995 (JO L 243, p. 7). Nos termos dos seus artigos 2.º, alínea c), e 6.º, n.º 1, alínea c), as carnes separadas mecanicamente eram definidas como «carnes separadas mecanicamente dos ossos carnudos, com exceção dos ossos da cabeça, das extremidades dos membros abaixo das articulações carpianas e tarsianas, bem como das vértebras coccígeas dos suínos, e destinadas aos estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 6.º da Diretiva 77/99/CEE [do Conselho, de 21 de dezembro de 1976, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de produtos à base de carne (JO 1977, L 26, p. 85; EE 03 F11 p. 174), na sua versão alterada e atualizada pela Diretiva 92/5/CEE do Conselho, de 10 de fevereiro de 1992 (JO L 57, p. 1),]» e deviam ser sujeitas a um tratamento térmico conforme previsto nesta última diretiva.

*Regulamentação em matéria de rotulagem e apresentação dos géneros alimentícios: Diretiva 2000/13/CE*

- 8 A Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios (JO L 109, p. 29), conforme alterada pela Diretiva 2001/101/CE da Comissão, de 26 de novembro de 2001 (JO L 310, p. 19, a seguir «Diretiva 2000/13»), contém nomeadamente os considerandos seguintes:

«[...]

- (2) As diferenças entre as disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem[...] dos géneros alimentícios são suscetíveis de entravar a livre circulação desses produtos e podem criar condições de concorrência desigual.

[...]

- (6) Qualquer recomendação relativa à rotulagem dos géneros alimentícios deve ter como imperativo principal a necessidade de informação e proteção dos consumidores.

[...]

- (8) A rotulagem pormenorizada relativa à natureza exata e às características do produto, que permite ao consumidor efetuar a sua escolha com pleno conhecimento, é a mais adequada, na medida em que cria menor número de obstáculos à liberdade de comércio.

[...]

- (14) As normas de rotulagem, devem igualmente proibir informações que induzam em erro o comprador [...]

[...]»

- 9 Nos termos do artigo 2.º, n.º 1, da Diretiva 2000/13:

«A rotulagem e as modalidades em que é realizada não podem:

- a) Ser de natureza a induzir em erro o comprador, nomeadamente:

- i) no que respeita às características do género alimentício e, em especial, no que se refere à natureza, identidade, qualidades, composição, quantidade, durabilidade, origem ou proveniência, modo de fabrico ou de obtenção;

[...]»

- 10 De acordo com o anexo I dessa diretiva, a designação «Carne(s) de» na rotulagem e na apresentação dos produtos com carne como ingrediente corresponde à seguinte definição:

«Os músculos esqueléticos [...] das espécies de mamíferos e de aves, que são reconhecidas como próprias para consumo humano com os tecidos que estão naturalmente incluídos ou aderentes, em relação aos quais os teores totais em matéria gorda e tecido conjuntivo não excedam os valores seguidamente indicados e sempre que a carne constitua um ingrediente de outro género alimentício. São excluídos da presente definição os produtos abrangidos pela definição comunitária de ‘carnes separadas mecanicamente’.

[...]»

11 A introdução desta definição é explicada pelos seguintes considerandos da Diretiva 2001/101:

«(1) [...] [A] definição de carne que foi estabelecida para efeitos de higiene e proteção da saúde pública. A definição abrange todas as partes animais que sejam próprias para consumo humano, mas não corresponde à perceção que o consumidor tem da carne e não permite informá-lo sobre a natureza real do produto designado pelo termo ‘carne(s)’.

[...]

(7) As carnes separadas mecanicamente diferem de maneira significativa da perceção que os consumidores têm de ‘carne(s)’. Devem, por conseguinte, ser excluídas do âmbito da definição.

(8) Assim, devem ser designadas pelo seu nome específico, ‘carnes separadas mecanicamente’, e o nome da espécie, em conformidade com a regra prevista no n.º 6 do artigo 6.º da Diretiva 2000/13/CE. Esta disposição de rotulagem é aplicável aos produtos abrangidos pela definição comunitária das ‘carnes separadas mecanicamente’.

[...]»

12 A partir de 13 de dezembro de 2014, a Diretiva 2000/13 será substituída pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304, p. 18), de acordo com os artigos 53.º e 55.º desse Regulamento n.º 1169/2011.

13 Além disso, o Anexo VII, ponto 17, desse regulamento retoma a definição da designação «carne(s) de» conforme consta do anexo I da Diretiva 2000/13, ao passo que o ponto 18 desse Anexo VII precisa que «[todos] os tipos de produtos abrangidos pela definição de ‘Carnes separadas mecanicamente’ devem ser designados pela menção «‘Carnes separadas mecanicamente’ e o(s) nome(s) das espécies animais de que são provenientes», podendo o nome genérico de uma espécie animal ser substituído pelo nome genérico do ingrediente para a espécie animal referida na rotulagem em língua inglesa.

*Regulamentação em matéria de encefalopatias espongiformes transmissíveis: Regulamento (CE) n.º 999/2001*

14 O conceito de «carne separada mecanicamente» conforme definido no ponto 1.14 do Anexo I do Regulamento n.º 853/2004 corresponde igualmente à definição que consta do artigo 3.º, alínea n), do Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de maio de 2001, que estabelece regras para a prevenção, o controlo e a erradicação de determinadas encefalopatias espongiformes transmissíveis (JO L 147, p. 1), conforme alterado pelo Regulamento (CE) n.º 722/2007 da Comissão, de 25 de junho de 2007 (JO L 164, p. 7, a seguir «Regulamento n.º 999/2001»), sem prejuízo de que esta última definição, tendo em conta o seu objeto, não se refere às carcaças de aves entre as matérias-primas das carnes separadas mecanicamente.



- 15 O considerando 5 do Regulamento (CE) n.º 1923/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2006, que altera o Regulamento n.º 999/2001 (JO L 404, p. 1), que introduziu essa definição no Regulamento n.º 999/2001, tem a seguinte redação:

«Tendo por objetivo a clareza da legislação comunitária, é conveniente especificar que a definição de ‘carne separada mecanicamente’, prevista na restante legislação comunitária relativa à segurança dos alimentos, deverá ser aplicável no Regulamento (CE) n.º 999/2001, no contexto das medidas de erradicação de [encefalopatias espongiformes transmissíveis].»

- 16 Nos termos do considerando 11-B do Regulamento n.º 999/2001:

«A carne separada mecanicamente é obtida removendo a carne dos ossos de tal forma que as fibras musculares são destruídas ou alteradas. Pode conter partes dos ossos e do perióstio (tecido ósseo). A carne separada mecanicamente não é, pois, comparável à carne normal. Consequentemente, a sua utilização para consumo humano deverá ser reexaminada.»

- 17 O Anexo V, ponto 5, do Regulamento n.º 999/2001 dispõe:

«Não obstante as decisões específicas referidas no n.º 2 do artigo 5.º e em derrogação ao disposto no n.º 3 do artigo 9.º, é proibida, em todos os Estados-Membros, a utilização de ossos ou de peças não desossadas de bovinos, ovinos e caprinos para a produção de carne separada mecanicamente.»

### **Litígio no processo principal e questões prejudiciais**

- 18 Numa nota explicativa publicada em 2003, a FSA expunha o seguinte a respeito de um produto chamado «carne sem nervo»:

«Os produtos obtidos através de um processo de desossa mecânica que retire verdadeiros pedaços de carne em ossos cobertos de carne ou em carcaças, quer o músculo tenha sido ou não retirado previamente, de forma que a estrutura das fibras musculares da carne continue praticamente intacta, não são considerados [carnes separadas mecanicamente]. Em seguida, pode ser retirado o nervo a essas carnes e ter a aparência de carne picada fina.

Esses produtos podem ainda ser considerados carne e ser tidos em conta na declaração [da quantidade dos ingredientes].»

- 19 Num documento de orientação posterior a essa nota explicativa, publicado em 2010, essa mesma entidade administrativa dava as seguintes indicações a respeito da distinção entre «carne sem nervo» e carne separada mecanicamente:

«1. A carne sem nervo é a carne da qual foram retirados os nervos e os tendões. Pode ser obtida, nomeadamente, limpando a carne [(isto é, preparando uma peça de carne retirando as partes não comestíveis)] ou retirando dos ossos os restos de carne.

2. É produzida passando as aparas de carne ou os ossos cobertos de carne numa máquina de baixa pressão, que preserva, ao que parece, as fibras musculares. Certas máquinas retiram a carne e retiram-lhe o nervo numa operação única; outras fazem-no numa operação em duas fases. O produto obtido é conhecido com os nomes de carne Baader, de carne de 3 mm ou de carne sem nervo. No presente documento, utilizar-se-á a expressão ‘carne sem nervo’. [...] Parece que esse produto está abrangido pela definição dos preparados de carne (ponto 1.15 do Anexo I do Regulamento n.º 853/2004), que abrange ‘carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos [...] ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca’. Sendo preservada a

estrutura das fibras musculares, o produto não está abrangido pela definição [da carne separada mecanicamente] prevista no Regulamento n.º 853/2004 (na qual a estrutura das fibras musculares é destruída ou alterada na sequência do processo mecânico utilizado). Uma vez que não resulta de uma operação de corte, sendo produzido sob pressão, não pode ser considerado carne picada.

[...]

4. [...] [A carne separada mecanicamente] distingue-se dos preparados de carne e da carne sem nervo, não devendo ser confundida com eles.

[...]

6. Se a pressão utilizada na desossa da carne for demasiado alta (v. ponto 2), o produto obtido pode ser considerado [carne separada mecanicamente]. Um exame microscópico pode permitir apurar se houve destruição ou alteração da estrutura das fibras musculares para se determinar se o produto está abrangido pela definição [de carne separada mecanicamente]. Uma vez classificado como [carne separada mecanicamente], um produto já não poderá ser requalificado como preparado de carne ou como carne sem nervo.

#### Definição da estrutura das fibras musculares

7. Nem a definição dos preparados de carne nem a [de carne separada mecanicamente], previstas nos regulamentos relativos à higiene alimentar, fornecem indicações claras sobre o que significa ‘a destruição ou a alteração da estrutura das fibras musculares’ ou sobre o grau de alteração ou de destruição necessário para que um produto deixe de ser ‘carne fresca e passe a ser [carne separada mecanicamente]’. Recentes pedidos de informações dirigidos à Comissão [Europeia] indicam que qualquer alteração da estrutura das fibras musculares da ‘carne’ durante o processo de desossa leva à classificação do produto como [carne separada mecanicamente] [...]
8. Em geral, há que referir a inexistência de qualquer estrutura de fibras musculares nas amostras de [carne de porco, frango e peru separada mecanicamente] analisadas ao microscópio. Contudo, mesmo as operações de moagem e de passagem da carne através de uma placa perfurada com aberturas de 3 mm podem causar uma alteração da estrutura das fibras musculares. Por conseguinte, a análise microscópica apenas permite uma apreciação subjetiva da classificação adequada de um produto. [...]

#### Identificação da carne sem nervo e [da carne separada mecanicamente]

10. Cabe ao explorador do setor alimentar [...] demonstrar [...] que o seu produto [...] preenche as condições aplicáveis à carne sem nervo e, em particular, a de a estrutura das fibras musculares do produto não ter sido destruída nem alterada. O exame microscópico do grau de destruição da estrutura das fibras musculares pode ajudar a determinar se o produto está abrangido pela definição de ‘preparados de carne’ e pode ser considerado carne sem nervo, ou se deve ser qualificado de [carne separada mecanicamente]. Se o explorador do setor alimentar não puder demonstrar que se trata de carne sem nervo, o produto pode, quando seja fabricado à base de carne de bovino, ovino ou caprino, ser considerado contrário à legislação da União relativa às [encefalopatias espongiiformes transmissíveis] [...]

[...]

20. No atual estado do direito, a produção de carne sem nervo a partir de ossos de bovino, ovino e caprino é legal, desde que nenhum material de risco específico esteja envolvido no processo de produção. A produção de [carne separada mecanicamente] a partir desses mesmos ossos é ilegal.»
- 20 A Newby Foods recebeu o acordo da FSA para a produção de «carne sem nervo» de borrego, em 2006, e de bovino, em 2008.
- 21 O tribunal de reenvio explica que a Newby Foods preparou uma máquina que permitia retirar os restos de carne ligados ao osso depois de ter sido retirada deste o essencial da carne, sem triturar o osso nem liquefazer os restos de tecidos. Essa máquina, que atua essencialmente por fricção, distingue-se das que funcionam por alta pressão, que transformam os restos dos tecidos numa pasta viscosa. O produto daí obtido, que, no final da primeira fase de fabrico, passa através de um filtro com aberturas de 10 mm de diâmetro, é seguidamente tratado noutra máquina que o tritura passando-o através de um filtro com aberturas de 3 mm de diâmetro. Esse produto, que parece carne picada normal, é comercializado no Reino Unido como «carne sem nervo». Quanto ao seu aspeto, esse produto distingue-se claramente da carne separada mecanicamente obtida por alta pressão. Segundo a recorrente no processo principal, ninguém qualificaria o produto obtido com a sua máquina de uma forma que não fosse carne.
- 22 Ainda segundo a recorrente no processo principal, a «carne sem nervo» que produz só muito raramente tem pedaços de osso, tecido ósseo ou medula óssea, não se podendo, porém, excluir a presença ocasional de fragmentos de osso.
- 23 Segundo a recorrente no processo principal e a FSA, com referência aos documentos mencionados nos n.ºs 18 e 19 do presente acórdão, o produto obtido por esse processo não corresponde à definição de «carne separada mecanicamente», na aceção do Regulamento n.º 853/2004, na falta de destruição ou de alteração «substancial» da estrutura das fibras musculares, isto é, na falta de uma alteração suficiente para fazer desaparecer as características da carne fresca. Este produto deveria antes ser qualificado de «preparado de carne» na aceção do ponto 1.15 do Anexo I desse regulamento.
- 24 Segundo a Newby Foods, permitir a comercialização do produto em questão apenas como carne separada mecanicamente constituiria um grande desperdício de carne própria para o consumo humano como carne fresca. O tribunal de reenvio acrescenta que daí resulta uma considerável redução do valor comercial desse produto. Refere ainda que dessa qualificação resultam três outras consequências técnicas, a saber:
- a proibição de utilizar ossos de ruminantes, cuja utilização não é permitida na produção de carne separada mecanicamente, nos termos do Anexo V, ponto 5, do Regulamento n.º 999/2001, tendo em conta os riscos ligados a determinadas encefalopatias espongiformes transmissíveis;
  - a obrigação de cumprir os requisitos específicos relativos às matérias-primas e à higiene durante a após a produção aplicáveis às carnes separadas mecanicamente, conforme fixados no Regulamento n.º 853/2004; e
  - a proibição de rotular o produto em causa como «carne».
- 25 Segundo o tribunal de reenvio, a destruição ou a alteração da estrutura das fibras musculares tanto pode resultar do corte ou da moagem como da congelação e descongelação dos músculos do esqueleto. Contudo, esses tratamentos não fazem desaparecer, em geral, as características da carne fresca. A posição adotada pela Comissão, que consiste em não ter em conta o facto de um processo de separação mecânica poder não lesar os ossos tratados nem extrair a respetiva medula, apresenta a

vantagem da simplificação, ao passo que, a seguir-se a tese da recorrente no processo principal, será necessário uma análise individual do produto final para o identificar como carne separada mecanicamente ou outra coisa.

- 26 Citando a Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu e ao Conselho relativa à futura necessidade e utilização de carne separada mecanicamente na União Europeia e sobre a política de informação dos consumidores, de 2 de dezembro de 2010 [COM(2010) 704 final], aprovada em execução do Regulamento n.º 999/2001, o tribunal de reenvio refere que os pontos 2, primeiro parágrafo, e 5.1, quarto e quinto parágrafos, dessa comunicação estão redigidos da seguinte forma:

«2. Introdução A carne separada mecanicamente [...] é um produto que se obtém através da remoção da carne remanescente nos ossos ou nas carcaças de aves de capoeira mediante recurso a meios mecânicos, em que a estrutura normal da fibra muscular fica praticamente perdida ou modificada de modo tal que deixa de ser comparável à carne normal. [...]

5.1. Métodos de produção de [carne separada mecanicamente] [...] Visualmente, a [carne separada mecanicamente] a alta pressão dá origem a um produto com uma textura característica e particularmente pastosa, resultante da perda ou da modificação da estrutura das fibras musculares. Outras tecnologias ([carne separada mecanicamente] a baixa pressão) podem dar origem a um produto que, em termos visuais, não pode distinguir-se, ou só dificilmente, da carne picada [...] Microscopicamente, é possível proceder a uma avaliação da ‘perda ou alteração da estrutura das fibras musculares’ usando secções microscópicas de carne. Pode observar-se uma ampla variação da modificação da estrutura interna do produto em função dos diferentes parâmetros de produção utilizados.»

- 27 O relatório redigido na sequência de um controlo levado a cabo no Reino Unido, em março de 2012, por uma equipa de auditoria do Serviço Alimentar e Veterinário (OAV) da Comissão, referia que nesse Estado-Membro era utilizada a denominação «carne sem nervo», desconhecida na legislação da União, numa categoria de produtos impropriamente considerados «preparados de carne» na aceção dessa legislação, apesar de, na realidade, corresponderem a carnes separadas mecanicamente. Esse relatório referia-se de forma detalhada ao documento publicado pela FSA em 2010 e mencionado no n.º 19 do presente acórdão. Aí se indicava que esse documento exigia a realização de um exame microscópico para demonstrar que a estrutura das fibras musculares não foi destruída ou alterada no processo de fabrico do produto em causa e que os resultados dos exames realizados, quando existiam, nunca indicavam a inexistência de destruição ou de alteração da estrutura das fibras musculares.
- 28 Segundo o tribunal de reenvio, a falta de acordo entre os auditores do OAV e a FSA era relativa à questão de saber se a qualificação de «carne separada mecanicamente» na aceção do ponto 1.14 do Anexo I do Regulamento n.º 853/2004 depende de alguma destruição ou alteração da estrutura das fibras musculares ou, pelo contrário, de uma destruição ou alteração em certo grau.
- 29 Em 4 de abril de 2012, a FSA publicou a moratória, em que registou a posição dos serviços da Comissão quanto à qualificação da «carne sem nervo» à luz do direito da União, não deixando de se distanciar dessa posição. Em documentos ou posições posteriores dirigidas a empresas ou autoridades do Reino Unido ou ainda em resposta ao relatório do OAV, a FSA confirmou a sua discordância de princípio com a interpretação defendida pelos serviços da Comissão, salientando nomeadamente o carácter inovador do processo utilizado por empresas como a Newby Foods para tratar mecanicamente os ossos com bastante carne e anteriormente tratados manualmente.
- 30 A Newby Foods interpôs recurso da moratória para o tribunal de reenvio.

- 31 Segundo esse tribunal, o litígio no processo principal respeita unicamente à rotulagem do produto obtido com o processo utilizado pela Newby Foods no que respeita aos ossos de porco e aves de capoeira, mas apresenta ainda um aspeto de saúde pública no caso de aplicação aos ossos de ruminantes, na medida em que existe um risco associado à possibilidade de lesão dos ossos inerente à utilização de qualquer processo mecânico. Embora considere que a posição dos serviços da Comissão não é muito precisa a esse respeito e refira que essa posição é contestada pela FSA, esse tribunal admite que se trata de uma preocupação legítima. Contudo, na sua opinião, a única questão relevante é saber se os ossos de ruminantes podem ser utilizados no processo aplicado pela recorrente no processo principal, e não se o produto obtido dessa forma deve ser qualificado de carne separada mecanicamente.
- 32 Os testes científicos encomendados pela Newby Foods a uma empresa especializada no domínio da alimentação chegaram às seguintes conclusões:
- o produto obtido na primeira etapa do processo utilizado pela Newby Foods assemelha-se a pedaços de carne;
  - uma vez que é carne de aves de capoeira e de porco, a carne desossada manualmente e picada, por um lado, e o produto da Newby Foods, por outro, apresentam-se ambos de forma não homogénea, uma vez que a estrutura das fibras musculares está quase intacta em certos sítios e danificada com dispersão da matéria proteica noutros; contudo, o produto da Newby Foods parece mais carne picada do que carne separada mecanicamente obtida sob alta pressão; a realização de testes cegos permite distinguir esse produto da carne picada, mas nem sempre; em conclusão, o produto da Newby Foods, que conserva a estrutura das fibras musculares suficientemente intacta comparativamente com a da carne picada, pode ser considerado um preparado de carne, qualificação que se exclui para a carne separada mecanicamente obtida por alta pressão, tendo em conta, nesse caso, a grande alteração dessa estrutura;
  - quanto à carne de bovino e de borrego, uma análise comparativa ao microscópio do produto da Newby Foods e da carne separada mecanicamente obtida por alta pressão não leva a uma distinção tão evidente, pois, com a carne dessas espécies, este último processo não envolve uma destruição significativa da estrutura das fibras musculares; contudo, a destruição dessa estrutura é menor no caso do referido produto e aproxima-se da resultante da carne picada, sendo a qualidade quase equivalente.
- 33 Um consultor aprovou essa análise, considerando, por um lado, que, no que respeita à composição e à estrutura, a carne separada mecanicamente obtida por alta pressão, que passa por uma grelha com uma abertura de 1 mm para filtrar os fragmentos de ossos e os tecidos conjuntivos, se distingue claramente da carne picada e, por outro, que o próprio produto da Newby Foods se distingue claramente da carne separada mecanicamente obtida por alta pressão.
- 34 Segundo o tribunal de reenvio, uma vez que o produto obtido pela aplicação do processo utilizado pela recorrente no processo principal, embora se distinga claramente da carne separada mecanicamente obtida por alta pressão quanto à aparência e textura, sofre, contudo, uma alteração da estrutura das fibras musculares, a questão central é saber se a qualificação de carne separada mecanicamente está ligada a alguma alteração dessa estrutura.
- 35 Com base na definição do conceito de «preparados de carne», que consta do Anexo I, ponto 1.15, do Regulamento n.º 853/2004, esse tribunal retira daí duas considerações. Por um lado, os termos «e [...] assim» indicam a existência de umnexo de causalidade entre a destruição ou a alteração da estrutura das fibras musculares e o desaparecimento das características da carne fresca. Por outro lado, essa definição não pode ser interpretada no sentido de que qualquer diminuição das características da carne fresca implicaria o desaparecimento dessas características, uma vez que esse desaparecimento só

resulta de uma diminuição significativa dessas características. Por outro lado, esse tribunal entende que as «características da carne fresca», na aceção dessa definição, são as suas propriedades organoléticas, tais como o gosto, o aroma e a textura.

- 36 O tribunal de reenvio considera que o produto obtido com o processo utilizado pela Newby Foods conserva suficientemente as características da carne fresca para ser classificado na categoria dos preparados de carne na aceção do ponto 1.15 do Anexo I do Regulamento n.º 853/2004.
- 37 Por último, esse tribunal transmite o argumento da recorrente no processo principal de que seria incoerente a Comissão recusar essa qualificação alegando que, devido à utilização de meios mecânicos e à existência de uma alteração da estrutura das fibras musculares, esse produto deveria ser qualificado de carne separada mecanicamente, quando admite que a utilização de meios mecânicos para separar das carcaças os peitos de frango, que, não obstante, leva inevitavelmente a essa alteração no local onde esse corte é efetuado, não implica que a carne obtida dessa forma perca as características da carne fresca.
- 38 Neste contexto, a High Court of Justice (England & Wales), Queen’s Bench Division (Administrative Court), decidiu suspender a instância e submeter ao Tribunal de Justiça as seguintes questões prejudiciais:
- «1) A expressão ‘a perda ou a alteração da estrutura das fibras musculares’ que consta do [ponto] 1.14 do Anexo I do Regulamento [...] n.º 853/2004 significa ‘toda a perda ou a alteração da estrutura das fibras musculares’ que seja visível através da utilização de técnicas padronizadas de microscopia? [A mesma expressão aparece também no artigo 3.º, alínea n), do Regulamento n.º 999/2001]
  - 2) Deve um produto à base de carne ser classificado como um [‘preparado de carne’] na aceção do [ponto] 1.15 do Anexo I [do Regulamento n.º 853/2004] nos casos em que houve alguma perda ou alteração da estrutura das fibras musculares, visível através da utilização de técnicas padronizadas de microscopia?
  - 3) Em caso de resposta negativa à primeira questão e de resposta afirmativa à segunda questão, deve entender-se que o nível de perda ou alteração da estrutura das fibras musculares que é suficiente para implicar que um produto à base de carne seja classificado como [carne separada mecanicamente] na aceção do [ponto] 1.14 do Anexo I [do Regulamento n.º 853/2004] é o mesmo que se exige para eliminar as características de carne fresca para efeitos do [ponto] 1.15 [desse anexo]?
  - 4) Em que medida as características de carne fresca devem ter diminuído para que se possa afirmar que foram eliminadas na aceção do [ponto] 1.15 [do Anexo I do Regulamento n.º 853/2004]?
  - 5) Em caso de resposta negativa à primeira questão, e caso a resposta à terceira questão também seja negativa, [que grau de alteração da estrutura das fibras musculares é exigido para que o produto em questão seja classificado como [carne separada mecanicamente]?
  - [6) ] [Nesse caso, que critérios devem ser usados pelos órgãos jurisdicionais nacionais para determinar se a alteração da estrutura das fibras musculares da carne atingiu ou não esse grau?»
- 39 Por cartas de 1 e 11 de outubro de 2013, entradas na Secretaria do Tribunal de Justiça em 16 de outubro de 2013, o tribunal de reenvio pediu que o presente reenvio prejudicial fosse submetido à tramitação acelerada prevista no artigo 105.º do Regulamento de Processo do Tribunal de Justiça. O pedido foi indeferido em 7 de fevereiro de 2014 por despacho do presidente do Tribunal de Justiça, Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87).

## Quanto às questões prejudiciais

- 40 Com as suas questões, que devem ser analisadas em conjunto, o tribunal de reenvio pergunta essencialmente, em substância, se os pontos 1.14 e 1.15 do Anexo I do Regulamento n.º 853/2004, que contêm as definições dos conceitos, respetivamente, de «carne separada mecanicamente» e de «preparados de carne», devem ser interpretados no sentido de que o produto obtido pela extração mecânica da carne de ossos cobertos de carne depois da desossa ou de carcaças de aves de capoeira só deve ser qualificado de «carne separada mecanicamente» na aceção do referido ponto 1.14 quando o processo utilizado leve a uma destruição ou a uma alteração substancial da estrutura das fibras musculares, devendo-se dar a qualificação de «preparados de carne» na aceção do referido ponto 1.15 quando essa destruição ou essa alteração não seja substancial. Acessoriamente, no caso de essa interpretação prevalecer, esse tribunal pretende saber qual será o grau de alteração ou de destruição necessário para que essa alteração ou destruição deva ser considerada substancial e que processo deve ser utilizado para determinar se esse grau é atingido.
- 41 Desde logo, há que observar que a definição do conceito de «carne separada mecanicamente» que consta do Anexo I, ponto 1.14, do Regulamento n.º 853/2004 assenta em três critérios cumulativos, que devem ser conjugados uns com os outros, a saber, em primeiro lugar, a utilização de ossos cujos músculos inteiros já tenham sido separados ou de carcaças de aves de capoeira, às quais continua ligada carne, em segundo lugar, a utilização de processos mecânicos de separação para recuperar essas carne e, em terceiro lugar, a destruição ou a alteração da estrutura das fibras musculares da carne recuperada dessa forma devido à utilização desses processos. Em particular, essa definição não faz nenhuma distinção quanto ao grau de destruição ou de alteração da estrutura das fibras musculares, de forma que qualquer destruição ou alteração dessa estrutura é tida em consideração no âmbito dessa definição.
- 42 Assim, qualquer produto de carne que preencha esses três critérios deve ser qualificado de «carne separada mecanicamente», independentemente do grau de destruição ou de alteração da estrutura das fibras musculares, desde que, devido ao processo utilizado, essa destruição ou alteração seja maior do que a estritamente localizada no local de um corte.
- 43 Com efeito, esse terceiro critério permite distinguir, no caso de utilização de processos mecânicos, a «carne separada mecanicamente», na aceção do Anexo I, ponto 1.14, do Regulamento n.º 853/2004, do produto obtido por corte de músculos inteiros, uma vez que este não apresenta uma destruição ou uma alteração mais gerais da estrutura das fibras musculares, antes revelando uma destruição ou uma alteração dessas fibras estritamente localizada no local do corte. Está certo, portanto, que os peitos de frango separados da carcaça do animal por corte feito mecanicamente não constituam carne separada mecanicamente.
- 44 No que respeita aos produtos que preenchem esses critérios, e que correspondem, portanto, à definição de «carne separada mecanicamente», o Regulamento n.º 853/2004 não faz nenhuma distinção para além da que resulta do seu Anexo III, secção V, capítulo III, pontos 3 e 4.
- 45 Esta distinção respeita, por um lado, à carne separada mecanicamente prevista no referido ponto 3, produzida com o auxílio de técnicas que não alteram a estrutura dos ossos utilizados, imediatamente depois de lhes terem sido retirados os músculos inteiros que a eles estavam inicialmente ligados, desde que o produto obtido tenha um teor de cálcio próximo do da carne picada e respeite os critérios microbiológicos aplicáveis a esta.
- 46 Este tipo de produtos, que corresponde à carne separada mecanicamente obtida por baixa pressão, à semelhança dos produtos em causa no processo principal, pode, excecionalmente, ser utilizado em certos «preparados de carne» na aceção do Anexo I, ponto 1.15, do Regulamento n.º 853/2004, a saber, os destinados a ser sujeitos a tratamento térmico antes do consumo, ao passo que, de acordo com a definição dada nesse ponto 1.15, os preparados de carne só podem, em princípio, ser obtidos a

partir de carnes frescas, eventualmente picadas em fragmentos, isto é, carnes de músculos inteiros, com exceção das aparas de carne raspada dos ossos. O mesmo tipo de produto pode igualmente ser utilizado em todos os «produtos à base de carne», na aceção do ponto 7.1 desse anexo.

- 47 Essa distinção respeita, por outro lado, à carne separada mecanicamente prevista no Anexo III, secção V, capítulo III, ponto 4, do Regulamento n.º 853/2004, produzida por outros processos técnicos, que corresponda à carne separada mecanicamente obtida por alta pressão, que só pode ser utilizada nos produtos à base de carne que sejam sujeitos a tratamento térmico num estabelecimento aprovado nos termos do Regulamento n.º 853/2004.
- 48 Essa distinção feita no Anexo III, secção V, capítulo III, pontos 3 e 4, do Regulamento n.º 853/2004 é reproduzida na definição do conceito de «carne separada mecanicamente» que figura no Anexo I, ponto 1.14, deste regulamento, em particular nos termos «que provoquem a perda ou a alteração da estrutura das fibras musculares», tendo essa distinção no interior da categoria da carne separada mecanicamente e esses termos na definição dessa categoria de produtos sido introduzidos no mesmo momento no processo de redação desse regulamento. Com efeito, a presença do termo «alteração» nessa definição implica que os produtos obtidos pela utilização de processos de separação mecânica que funcionem a baixa pressão entram, em qualquer caso, no âmbito dessa definição.
- 49 Uma vez que esse sistema consiste em colocar toda a carne separada mecanicamente numa categoria única subdividida em duas subcategorias de produtos que apresentam riscos sanitários diferentes e que podem, conseqüentemente, ser destinados a usos diferentes, é explicado no considerando 20 do Regulamento n.º 853/2004, por sua vez introduzido na mesma fase da redação deste. Esse considerando anuncia, para essa categoria de produtos, por um lado, uma definição com caráter genérico e concebida em termos flexíveis, de forma a abranger todos os processos de separação mecânica e, não obstante, a manter-se adaptada à rapidez da evolução tecnológica nesse domínio, e exigências técnicas que variam em função da avaliação dos riscos que apresenta o produto obtido por diferentes processos.
- 50 Esse considerando, que esclarece perfeitamente a vontade do legislador da União, é prova suficiente de que este teve em consideração desde o início a possibilidade de serem aperfeiçoados novos processos de produção de carne separada mecanicamente a baixa pressão, eventualmente como o processo utilizado pela recorrente no processo principal, admitindo que este apresenta alguma inovação relativamente aos processos cujas técnicas não alteram a estrutura dos ossos utilizados, dos quais o legislador tivesse conhecimento no momento da redação do Regulamento n.º 853/2004.
- 51 No que respeita ao argumento da recorrente no processo principal de que uma qualquer destruição ou alteração da estrutura das fibras musculares não leva a que um produto deva ser considerado carne separada mecanicamente, uma vez que um produto só deve ser considerado como tal em caso de destruição ou de alteração «substancial» dessa estrutura, há que recordar que a qualificação de «carne separada mecanicamente» na aceção do Anexo I, ponto 1.14, do Regulamento n.º 853/2004 resulta da conjugação de três critérios cumulativos, conforme se indica no n.º 41 do presente acórdão.
- 52 Em contrapartida, uma qualificação como «preparados de carne», na aceção do Anexo I, ponto 1.15, do Regulamento n.º 853/2004, de produtos que, como os que estão em causa no processo principal, preenchem os critérios de carne separada mecanicamente está excluída pela definição referida nesse mesmo ponto.
- 53 A esse respeito, refira-se que o fabrico de carne separada mecanicamente não implica nenhuma das duas operações previstas nessa definição, a saber, quer a adição de outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos, quer uma «transformação» na aceção do artigo 2.º, n.º 1, alínea m), do Regulamento n.º 852/2004, pois um produto como o que está em causa no processo principal corresponde, pelo contrário, ao conceito de «produto não transformado» na aceção do artigo 2.º, n.º 1, alínea n), desse regulamento.



- 54 Além disso, o conceito de «preparados de carne» não tem uma relação direta com o conceito de «carne separada mecanicamente», mas sim, por um lado, com os de «carne fresca» e de «carne picada», que são, em princípio, as únicas matérias-primas utilizáveis, e, por outro, com o de «produtos à base de carne» na aceção do Anexo I, ponto 7.1, do Regulamento n.º 853/2004, que se conjuga com o de «preparados de carne» em caso de transformação da carne fresca utilizada como matéria-prima. Com efeito, nesse caso, estes dois últimos conceitos são alternativos, no sentido de que, consoante um processo de transformação de carne fresca altere a estrutura das fibras musculares assim fazendo desaparecer as características da carne fresca ou não provoque essa alteração, o produto obtido constitui um produto à base de carne ou um preparado de carne.
- 55 Por outro lado, está também excluída a qualificação de produtos como os que estão em causa no processo principal como «carne fresca» na aceção do Anexo I, ponto 1.10, do Regulamento n.º 853/2004, sugerida pelo Governo francês. Com efeito, abstraindo das suas outras características, esses produtos, visto consistirem em carne em fragmentos, só seriam suscetíveis de se integrar no conceito de «carne picada» na aceção do ponto 1.13 desse anexo, conceito do qual devem, porém, ser excluídos por força do Anexo III, secção V, capítulo II, ponto 1, alínea c), iv), desse regulamento, por serem produtos obtidos de aparas de carne raspada dos ossos.
- 56 Independentemente dos requisitos sanitários previstos no Regulamento n.º 853/2004, a qualificação de «carne separada mecanicamente», na aceção do Anexo I, ponto 1.14, deste regulamento, dos produtos obtidos através da utilização de um determinado processo industrial tem ainda consequências à luz, por um lado, do Regulamento n.º 999/2001, relativo às encefalopatias espongiformes transmissíveis, e, por outro, da Diretiva 2000/13, que respeita, nomeadamente, à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios.
- 57 Com efeito, essa qualificação implica, em primeiro lugar, que esse processo não pode ser utilizado no tratamento de matérias-primas provenientes de bovinos, ovinos e caprinos, de acordo com o Anexo V, ponto 5, do Regulamento n.º 999/2001, relativo às encefalopatias espongiformes transmissíveis.
- 58 Contrariamente à opinião da recorrente no processo principal a esse respeito, a aplicação dessa qualificação a produtos como os que estão em causa no processo principal para daí inferir que é proibido produzi-los a partir de matérias-primas provenientes de ruminantes tem origem na aplicação da vontade claramente expressa pelo legislador da União no âmbito das medidas adotadas na luta contra essas doenças. Com efeito, resulta do considerando 5 do Regulamento n.º 1923/2006, que introduziu a definição de «carne separada mecanicamente» no Regulamento n.º 999/2001, que esse legislador quis retomar, nessa matéria, a definição anteriormente adotada em matéria de segurança dos géneros alimentícios no âmbito do Regulamento n.º 853/2004.
- 59 Por outro lado, resulta do considerando 11-B do Regulamento n.º 999/2001 que, no âmbito deste último regulamento, o legislador teve nomeadamente em vista o facto de a carne separada mecanicamente poder conter fragmentos de osso e de perióstio. Ora, resulta precisamente da decisão de reenvio que esse é igualmente o caso de um produto como o fabricado pela recorrente no processo principal.
- 60 Em segundo lugar, nos termos do anexo I da Diretiva 2000/13, a qualificação de «carne separada mecanicamente» na aceção do Anexo I, ponto 1.14, do Regulamento n.º 853/2004 implica a proibição de rotular o produto em causa sob a designação «carne de» seguida do nome da espécie animal de que provém, uma vez que esse produto só pode ter a designação de «carne separada mecanicamente» seguida do nome da espécie animal de que provém.
- 61 No âmbito dessa diretiva que, de acordo com o seu considerando 6, se baseia, antes de mais, no imperativo de informação e proteção dos consumidores, essa proibição constitui uma aplicação da regra geral que consta do artigo 2.º, n.º 1, alínea a), i), dessa diretiva, nos termos do qual a rotulagem

não deve ser de natureza a induzir em erro o comprador no que respeita às características do género alimentício, em especial, no que se refere à sua natureza, identidade, qualidades, composição, quantidade, durabilidade, origem ou proveniência, modo de fabrico ou de obtenção.

- 62 Com efeito, conforme resulta dos considerandos 1 e 7 da Diretiva 2001/101, a definição do conceito de «carne» aprovada no Regulamento n.º 853/2004 para efeitos de higiene e de proteção da saúde pública, que abrange todas as partes animais que sejam próprias para consumo humano, não corresponde à perceção da carne pelo consumidor, não permitindo, assim, informá-lo sobre a natureza real dos produtos abrangidos por essa definição no âmbito desse regulamento, pelo que a carne separada mecanicamente, que difere significativamente da perceção da «carne» pelos consumidores, deve ser excluída do âmbito deste último conceito para efeitos de rotulagem e de apresentação dos géneros alimentícios.
- 63 Esses considerandos exprimem o facto de que a carne separada mecanicamente, apesar de tecnicamente própria para o consumo humano desde que não provenha de ruminantes, constitui um produto de qualidade inferior, pois é composto de restos de carnes, de gordura e de tecido conjuntivo que se mantêm ligados ao osso depois de retirado o essencial da carne.
- 64 A este respeito, o facto, no qual a recorrente no processo principal pretende basear um argumento a favor de uma designação diferente de «carne separada mecanicamente», de um produto como o que fabrica, conhecido nos meios industriais em causa sob os nomes de «carne Baader», «carne de 3 mm» ou «carne sem nervo», ter uma aparência comparável à da carne picada, da qual o consumidor não o consegue facilmente distinguir uma vez que a amálgama dos diversos tecidos obtida no final do processo de fabrico não permite distingui-los, constitui, na realidade, uma ilustração do tipo de enganos que o legislador da União quis impedir ao adotar a Diretiva 2000/13.
- 65 Com efeito, não impor que esse produto de qualidade inferior seja objeto de rotulagem específica que informe claramente os consumidores, removendo qualquer ambiguidade sobre a sua natureza exata, e permitir, pelo contrário, que seja rotulado de uma forma que permita crer que se trata de carne fragmentada, como a carne picada, seria desrespeitar um objetivo essencial prosseguido por essa diretiva, a saber, o de assegurar uma rotulagem detalhada sobre a natureza exata e as características dos produtos, que permita ao consumidor fazer a sua escolha com todo o conhecimento, como se expõe no considerando 8 dessa diretiva. Por maioria de razão, isto é assim quando o dito produto constitui um ingrediente não identificável pelo consumidor.
- 66 A mesma permissão teria ainda o efeito de comprometer a realização do outro objetivo essencial prosseguido pela Diretiva 2000/13, expresso no seu considerando 2, que consiste em impedir as diferenças na rotulagem dos géneros alimentícios, suscetíveis de entravar a livre circulação desses produtos e de criar condições de concorrência desiguais.
- 67 Em face destas considerações, há que responder às questões submetidas que os pontos 1.14 e 1.15 do Anexo I do Regulamento n.º 853/2004 devem ser interpretados no sentido de que o produto obtido por retirada mecânica da carne de ossos cobertos de carne depois da desossa ou de carcaças de aves de capoeira deve ser qualificado de «carne separada mecanicamente» na aceção desse ponto 1.14 quando o processo utilizado provoque uma destruição ou uma alteração da estrutura das fibras musculares maior do que a estritamente localizada no local do corte, independentemente de a técnica utilizada não alterar a estrutura dos ossos utilizados. Esse produto não pode ser qualificado de «preparados de carne» na aceção do referido ponto 1.15.

## Quanto às despesas

- <sup>68</sup> Revestindo o processo, quanto às partes na causa principal, a natureza de incidente suscitado perante o órgão jurisdicional de reenvio, compete a este decidir quanto às despesas. As despesas efetuadas pelas outras partes para a apresentação de observações ao Tribunal de Justiça não são reembolsáveis.

Pelos fundamentos expostos, o Tribunal de Justiça (Décima Secção) declara:

**Os pontos 1.14 e 1.15 do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, devem ser interpretados no sentido de que o produto obtido por retirada mecânica da carne de ossos cobertos de carne depois da desossa ou de carcaças de aves de capoeira deve ser qualificado de «carne separada mecanicamente» na aceção desse ponto 1.14 quando o processo utilizado provoque uma destruição ou uma alteração da estrutura das fibras musculares maior do que a estritamente localizada no local do corte, independentemente de a técnica utilizada não alterar a estrutura dos ossos utilizados. Esse produto não pode ser qualificado de «preparados de carne» na aceção do referido ponto 1.15.**

Assinaturas