



Coletânea da Jurisprudência

Processo C-453/13

**The Queen, a pedido de: Newby Foods Ltd
contra
Food Standards Agency**

[pedido de decisão prejudicial apresentado pela High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court)]

«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»

Sumário — Acórdão do Tribunal de Justiça (Décima Secção) de 16 de outubro de 2014

Saúde pública — Higiene dos géneros alimentícios de origem animal — Proteção dos consumidores — Rotulagem e apresentação dos géneros alimentícios — Conceito de «carne separada mecanicamente» — Produto obtido por retirada mecânica da carne de ossos cobertos de carne depois da desossa ou de carcaças de aves de capoeira — Inclusão — Requisito

(Diretiva 2000/13 do Parlamento Europeu e do Conselho, anexo I; Regulamento n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, Anexo I, pontos 1.14 e 1.15)

Os pontos 1.14 e 1.15 do Anexo I do Regulamento n.º 853/2004, 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.

Com efeito, a definição do conceito de «carne separada mecanicamente» que consta do Anexo I, ponto 1.14, desse regulamento 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 essa 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. 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.

(cf. n.ºs 41, 42, 67 e disp.)