



Repertoriul jurisprudenței

HOTĂRÂREA CURȚII (Camera a zecea)

16 octombrie 2014*

„Protecția sănătății — Regulamentul (CE) nr. 853/2004 — Norme de igienă aplicabile alimentelor de origine animală — Anexa I punctele 1.14 și 1.15 — Noțiunile «carne separată mecanic» și «preparate din carne» — Regulamentul (CE) nr. 999/2001 — Prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă — Protecția consumatorilor — Directiva 2000/13/CE — Etichetarea și prezentarea produselor alimentare”

În cauza C-453/13,

având ca obiect o cerere de decizie preliminară formulată în temeiul articolului 267 TFUE de High Court of Justice (England & Wales), Queen’s Bench Division (Administrative Court) (Regatul Unit), prin decizia din 7 august 2013, primită de Curte la 12 august 2013, în procedura

The Queen, la cererea:

Newby Foods Ltd

împotriva

Food Standards Agency,

CURTEA (Camera a zecea),

compusă din domnul A. Rosas, îndeplinind funcția de președinte al camerei, și domnii E. Juhász și D. Šváby (raportor), judecători,

avocat general: domnul M. Szpunar,

grefier: domnul A. Calot Escobar,

având în vedere procedura scrisă,

luând în considerare observațiile prezentate:

- pentru Newby Foods Ltd, de T. Russ, solicitor, de H. Mercer, QC, și de A. Legg, barrister;
- pentru guvernul Regatului Unit, de V. Kaye, în calitate de agent, asistată de J. Holmes, barrister;
- pentru guvernul german, de T. Henze și de A. Wiedmann, în calitate de agenți;
- pentru guvernul francez, de C. Candat și de D. Colas, în calitate de agenți;

* Limba de procedură: engleza.

— pentru Comisia Europeană, de D. Bianchi și de K. Skelly, în calitate de agenți,
având în vedere decizia de judecare a cauzei fără concluzii, luată după ascultarea avocatului general,
pronunță prezenta

Hotărâre

- 1 Cererea de decizie preliminară privește interpretarea punctelor 1.14 și 1.15 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (JO L 139, p. 55, rectificare în JO 2004, L 226, p. 22, Ediție specială, 03/vol. 56, p. 71, rectificare în JO 2013, L 160, p. 15).
- 2 Această cerere a fost formulată în cadrul unui litigiu între Newby Foods Ltd (denumită în continuare „Newby Foods”), pe de o parte, și Food Standards Agency (denumită în continuare „FSA”), pe de altă parte, în legătură cu o decizie a acesteia din urmă publicată la 4 aprilie 2012 și intitulată „Moratoriu privind carnea denervată” (denumită în continuare „moratoriul”).

Dreptul Uniunii

Reglementarea în materie de igienă a alimentelor de origine animală: Regulamentul nr. 853/2004

- 3 Regulamentul nr. 853/2004 conține următoarele considerente:

„[...]

- (2) Anumite produse alimentare pot periclita în mod specific sănătatea umană și este necesară stabilirea unor norme specifice de igienă. Este, în special, cazul produselor alimentare de origine animală la care au fost frecvent constatate riscuri microbiologice și chimice.

[...]

- (9) Reformarea are drept obiectiv principal asigurarea unui nivel ridicat de protecție a consumatorului în domeniul siguranței alimentelor, în special prin impunerea aceluiași norme pentru operatorii din sectorul alimentar din toată Comunitatea și asigurarea bunei funcționări a pieței interne a produselor de origine animală, pentru a contribui astfel la realizarea obiectivelor politicii agricole comune.

[...]

- (20) Definiția cărnii separate mecanic (CSM) ar trebui să aibă un caracter generic pentru a cuprinde toate procedeele de separare mecanică. Este necesar, pentru a lua în considerare viteza cu care evoluează tehnologia în acest domeniu, să se prevadă o definiție flexibilă. Cu toate acestea, cerințele tehnice care se aplică în cazul cărnii separate mecanic ar trebui să varieze în funcție de evaluarea riscurilor pe care le prezintă produsul obținut prin diferite procedee.

[...]”

- 4 Normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, a căror stabilire constituie obiectul Regulamentului nr. 853/2004, figurează în anexa II și următoarele la acest regulament. Cu titlu introductiv, anexa I la regulament oferă un ansamblu de definiții, printre care figurează următoarele:

„[...]”

1. Carne

1.1. «carne»: părțile comestibile din animalele menționate la punctele 1.2-1.8, inclusiv sângele; [...]

1.10.«carne proaspătă»: carne care nu a fost supusă niciunui tratament în vederea conservării, cu excepția refrigerării, congelării, congelării rapide, inclusiv carnea ambalată prin vacuumare sau în atmosferă controlată; [...]

1.13.«carne tocată»: carnea dezosată care a fost supusă unei operațiuni de tocare și care conține mai puțin de 1 % sare;

1.14.«carne separată mecanic sau CSM»: produsul obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcasele de păsări, prin mijloace mecanice care determină distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor;

1.15.«preparate din carne»: carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în fragmente, căreia i se adaugă produse alimentare, condimente sau aditivi sau care a fost supusă unei prelucrări insuficiente pentru a modifica în esență structura fibroasă a mușchilor și a determina astfel dispariția caracteristicilor cărnii proaspete; [...]

7. Produse prelucrate

7.1. «produse din carne»: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea cărnii sau din prelucrarea produselor astfel prelucrate, astfel încât suprafața de tranșare permite constatarea dispariției caracteristicilor de carne proaspătă; [...]

- 5 Conform articolului 2 punctul 2 din Regulamentul nr. 853/2004, se aplică în sensul acestui regulament definițiile prevăzute la articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO L 139, p. 1, Ediție specială, 13/vol. 44, p. 173), al cărui alineat (1) cuprinde printre altele următoarele definiții:

„[...]”

(m) «prelucrare» înseamnă orice acțiune care modifică în mod semnificativ produsul inițial, inclusiv prin încălzire, afumare, sărare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau o combinație a acestor procedee;

(n) «produse neprelucrate» înseamnă produsele alimentare care nu au fost prelucrate și include produsele care au fost divizate, separate, tranșate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, măcinate, tăiate, curățate, decorticate, măcinate, răcite, înghețate, congelate sau decongelate;

(o) «produse prelucrate» înseamnă produsele alimentare care rezultă prin prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot să conțină ingrediente necesare fabricării lor sau care le conferă caracteristici specifice.”

- 6 În anexa III secțiunea V capitolele II și III din Regulamentul nr. 853/2004 sunt stabilite următoarele cerințe specifice în ceea ce privește materiile prime și, respectiv, igiena în timpul și după producție pentru carnea tocată, preparatele din carne și carnea separată mecanic:

„Capitolul II: Cerințe care se aplică materiilor prime [...]

1. materiile prime utilizate pentru prepararea cărnii tocate trebuie să respecte următoarele cerințe:
 - (a) este necesar ca acestea să respecte cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete;
 - (b) este necesar ca acestea să fi fost preparate din mușchi scheletici, inclusiv din țesuturile grase aferente acestora;
 - (c) acestea nu pot fi obținute din:
 - (i) resturi de la tranșare sau fasonare (altele decât resturile de mușchi întregi);
 - (ii) carne separată mecanic (CSM);
 - (iii) carne care conține fragmente de oase sau de piele,
sau
 - (iv) carne care provine de la cap, cu excepția masețerilor, porțiunea care nu este musculară de *linea alba*, regiunea carpiană și tarsiană, resturi de carne curățată de pe oase și mușchi ai diafragmei (cu excepția cazului în care a fost eliminată membrana seroasă);
2. următoarele materii prime pot fi utilizate pentru preparatele din carne:
 - (a) carnea proaspătă;
 - (b) carnea care respectă cerințele de la punctul 1
și
 - (c) atunci când este evident că aceste preparate din carne nu sunt destinate consumului înainte de a fi fost supuse unui tratament termic:
 - (i) carnea care rezultă din tocarea sau fragmentarea cărnii în conformitate cu cerințele menționate la punctul 1, cu excepția celor prevăzute la punctul 1 litera (c) [sub]punctul (i)
și
 - (ii) carnea separată mecanic care respectă cerințele prevăzute de capitolul III punctul 3 litera (d);
3. materiile prime utilizate pentru producerea cărnii separate mecanic (CSM) trebuie să respecte următoarele cerințe:
 - (a) este necesar ca acestea să respecte cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete;

- (b) nu este autorizată utilizarea următoarelor părți pentru producerea cărnii separate mecanic (CSM):
 - (i) pentru păsările de curte: ghearele, pielea gâtului și capul
 - (ii) pentru celelalte animale: oasele capului, labele, coada, femurul, tibia, peroneul, humerusul, radiusul și cubitusul.

Capitolul III: Igiena în timpul producției și după producție [...]

2. următoarele cerințe se aplică producției de carne tocată și de preparate din carne:

- (a) cu excepția cazului în care autoritatea competentă autorizează dezosarea cărnii imediat înainte de tocare, carnea congelată sau congelată rapid utilizată pentru prepararea cărnii tocate sau a preparatelor din carne trebuie să fie dezosată înainte de congelare. Aceasta poate fi depozitată numai pentru o perioadă limitată;
- (b) atunci când a fost preparată din carne refrigerată, carnea tocată trebuie să fie preparată:
 - (i) fie, pentru păsările de curte, în termen de cel mult 3 zile după sacrificarea animalelor;
 - (ii) fie, pentru alte animale, în termen de cel mult 6 zile după sacrificarea acestora;
 - (iii) în termen de cel mult 15 zile după sacrificarea animalelor pentru carnea de vită dezosată și ambalată în vid;
- (c) imediat după producție, carnea tocată și preparatele din carne trebuie să fie împachetate și/sau ambalate și:
 - (i) răcite la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 2 °C pentru carnea tocată și 4 °C pentru preparatele din carne

sau
 - (ii) congelate la o temperatură internă care să nu fie mai mare de - 18 °C.

Aceste condiții de temperatură trebuie să fie menținute în timpul depozitării și transportului;

- #### 3. următoarele cerințe se aplică producției și utilizării cărnii separate mecanic (CSM) produse cu ajutorul unor tehnici care nu alterează structura oaselor utilizate în producția de carne separată mecanic (CSM) și al căror conținut de calciu nu este mult mai mare decât cel al cărnii tocate:
- (a) materiile prime de dezosat care provin dintr-un abator aflat la fața locului nu pot fi mai vechi de 7 zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de 5 zile. Cu toate acestea, carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de 3 zile;
 - (b) separarea mecanică trebuie efectuată imediat după dezosare;
 - (c) în cazul în care nu este utilizată imediat după ce a fost obținută, carnea separată mecanic (CSM) trebuie să fie împachetată și ambalată, iar apoi refrigerată la o temperatură care să nu fie mai mare de 2 °C sau congelată la o temperatură internă care să nu fie mai mare de - 18 °C. Aceste temperaturi trebuie menținute în timpul depozitării și transportului;

- (d) în cazul în care operatorul din sectorul alimentar a efectuat analize care demonstrează că toată carnea separată mecanic (CSM) respectă criteriile microbiologice care reglementează carnea tocată adoptate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004, aceasta poate fi utilizată în preparatele pe bază de carne despre care se știe sigur că nu sunt destinate consumului înainte de a fi fost supuse unui tratament termic și în produsele din carne;
 - (e) carnea separată mecanic (CSM) despre care se poate dovedi că nu respectă criteriile stabilite la litera (d) poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor din carne tratate termic în unități autorizate în conformitate cu prezentul regulament;
4. următoarele cerințe se aplică producției și utilizării cărnii separate mecanic (CSM) produse cu alte tehnici decât cele menționate la punctul 3:
- (a) atunci când provin dintr-un abator aflat la fața locului, materiile prime pentru dezosat nu pot fi mai vechi de 7 zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de 5 zile. Cu toate acestea, carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de 3 zile;
 - (b) în cazul în care separarea mecanică nu intervine imediat după dezosare, oasele cu carne trebuie să fie depozitate și transportate la o temperatură care să nu fie mai mare de 2 °C sau, în cazul în care sunt congelate, la o temperatură care să nu fie mai mare de - 18 °C;
 - (c) oasele cu carne care provin din carcase congelate nu pot fi recongelate;
 - (d) în cazul în care nu este utilizată în ora următoare obținerii, carnea separată mecanic (CSM) trebuie să fie imediat refrigerată la o temperatură care să nu fie mai mare de 2 °C;
 - (e) în cazul în care, după refrigerare, carnea separată mecanic (CSM) nu este prelucrată într-un interval de 24 de ore, este necesar ca aceasta să fie congelată în cele 12 ore ale producției și să ajungă, în 6 ore, la o temperatură internă care să nu fie mai mare de - 18 °C;
 - (f) carnea separată mecanic congelată trebuie să fie împachetată sau ambalată înainte de a fi depozitată sau transportată, dar nu trebuie să fie depozitată mai mult de trei luni și trebuie menținută la o temperatură care să nu fie mai mare de - 18 °C în timpul depozitării sau transportului;
 - (g) carnea separată mecanic (CSM) poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor pe bază de carne care fac obiectul unui tratament termic în unitățile autorizate în conformitate cu prezentul regulament; [...]"
7. Înainte de intrarea în vigoare a Regulamentului nr. 853/2004, aspectele sanitare privind producția de carne separată mecanic erau reglementate de Directiva 64/433/CEE a Consiliului din 26 iunie 1964 privind condițiile sanitare de producție și de introducere pe piață a cărnii proaspete (JO 1964, 121, p. 2012), astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 95/23/CE a Consiliului din 22 iunie 1995 (JO L 243, p. 7). Conform articolului 2 litera (c) și articolului 6 alineatul (1) litera (c) din aceasta, carnea separată mecanic era definită drept „carne separată mecanic de oasele cu carne, cu excepția oaselor capului, a extremităților membrelor mai jos de articulațiile carpiene și tarsiene, precum și de vertebrele coccigiene ale porcinelor, și destinate centrelor autorizate conform articolului 6 din Directiva 77/99/CEE [a Consiliului din 21 decembrie 1976 privind problemele sanitare în materie de producție și de introducere pe piață a produselor pe bază de carne și a altor produse de origine animală (JO 1977, L 26, p. 85), în versiunea modificată și actualizată prin Directiva 92/5/CEE a Consiliului din 10 februarie 1992 (JO L 57, p. 1)]” [traducere neoficială] și trebuiau să fie supuse unui tratament termic, astfel cum este prevăzut de această din urmă directivă.

Reglementarea în materia etichetării și prezentării produselor alimentare: Directiva 2000/13/CE

- 8 Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea acestora (JO L 109, p. 29, Ediție specială, 15/vol. 6, p. 9), astfel cum a fost modificată prin Directiva 2001/101/CE a Comisiei din 26 noiembrie 2001 (JO L 310, p. 19, Ediție specială, 15/vol. 7, p. 241, denumită în continuare „Directiva 2000/13”), cuprinde printre altele următoarele considerente:

„[...]”

- (2) Diferențele între actele cu putere de lege și actele administrative ale statelor membre referitoare la etichetarea produselor alimentare pot împiedica libera circulație a acestor produse și pot crea condiții de concurență inegale.

[...]”

- (6) Orice reglementare cu privire la etichetarea produselor alimentare trebuie să se întemeieze, înainte de orice, pe imperativul informării și protecției consumatorului.

[...]”

- (8) O etichetare detaliată privind natura exactă și caracteristicile produselor, care permite consumatorului să aleagă în cunoștință de cauză, este cea mai adecvată în măsura în care acesta creează cele mai puține obstacole în calea libertății schimburilor.

[...]”

- (14) Normele de etichetare trebuie, de asemenea, să conțină interdicția de a induce cumpărătorul în eroare [...]

[...]”

- 9 Potrivit articolului 2 alineatul (1) din Directiva 2000/13:

„Etichetarea și normele în conformitate cu care se realizează nu trebuie:

- (a) să fie de natură a induce cumpărătorul în eroare, în special:

- (i) asupra caracteristicilor produsului alimentar și în special asupra naturii, identității, calităților, compoziției, cantității, durabilității, originii sau provenienței, modului de fabricare sau de obținere;

[...]”

- 10 În conformitate cu anexa I la această directivă, denumirea „carne de” din etichetarea și prezentarea produselor în care carnea este ingredient corespunde următoarei definiții:

„Mușchi ai scheletului [...] din specii de mamifere și păsări recunoscute ca putând fi folosite pentru consumul uman cu țesut inclus natural sau suplimentar, în cazul în care conținutul total de grăsime și țesut conjunctiv nu depășește valorile indicate mai jos și în care carnea este ingredient pentru un alt produs alimentar. Produsele cuprinse în definiția comunitară pentru «carne separată mecanic» sunt excluse din această definiție.

[...]”

11 Introducerea acestei definiții este detaliată de următoarele considerente ale Directivei 2001/101:

„(1) [...] [D]efiniția [cărni care a fost elaborată în scopul igienei și protecției sănătății publice] acoperă toate părțile animale care pot fi folosite în consumul uman. Cu toate acestea, aceasta nu corespunde percepției consumatorului asupra cărnii și nu informează consumatorul asupra adevăratei naturi a produsului căruia i se atribuie termenul «carne».

[...]

(7) Carnea separată mecanic diferă într-un grad foarte mare de «carnea» percepută de consumatori. Prin urmare, aceasta trebuie exclusă din domeniul de aplicare al definiției.

(8) În consecință, aceasta trebuie denumită prin denumirea specifică de «carne separată mecanic» și prin denumirea speciei, în conformitate cu regula prevăzută la articolul 6 alineatul (6) din Directiva 2000/13/CE. Această normă de etichetare se aplică produselor cuprinse în definiția comunitară pentru «carne separată mecanic».

[...]”

12 Începând cu 13 decembrie 2014, Directiva 2000/13 va fi înlocuită de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, p. 18), în temeiul articolelor 53 și 55 din Regulamentul nr. 1169/2011.

13 În plus, punctul 17 din anexa VII la acest regulament reia definiția denumirii „carne de”, astfel cum figurează în anexa I la Directiva 2000/13, în timp ce punctul 18 din anexa VII menționată precizează că „[t]oate tipurile de produse cuprinse în definiția «carne separată mecanic»” trebuie să fie indicate prin mențiunea „«carne separată mecanic» și denumirea [...] speciilor de animale de la care provine”, numele unei specii de animale putând fi înlocuit cu denumirea generică a ingredientului pentru speciile de animale în cauză pentru etichetarea în limba engleză.

Reglementarea în materia encefalopatiilor spongiforme transmisibile: Regulamentul (CE) nr. 999/2001

14 Noțiunea „carne separată mecanic”, astfel cum este definită la punctul 1.14 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004, corespunde de asemenea definiției care figurează la articolul 3 litera (n) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 mai 2001 de stabilire a unor reglementări pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă (JO L 147, p. 1, Ediție specială, 03/vol. 37, p. 213), astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 722/2007 al Comisiei din 25 iunie 2007 (JO L 164, p. 7, denumit în continuare „Regulamentul nr. 999/2001”), cu rezerva că această din urmă definiție, având în vedere obiectul său, nu vizează carcassele de păsări printre materiile prime ale cărnii separate mecanic.

- 15 Considerentul (5) al Regulamentului (CE) nr. 1923/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 18 decembrie 2006 de modificare a Regulamentului nr. 999/2001 (JO L 404, p. 1, Ediție specială, 03/vol. 81, p. 158), care a introdus definiția menționată în Regulamentul nr. 999/2001, are următorul cuprins:

„În interesul clarității legislației comunitare, ar trebui să se precizeze că definiția «cărnii separate mecanic», care apare în alte texte legislative comunitare în materie de siguranță a alimentelor, ar trebui să fie aplicabilă în cadrul Regulamentului (CE) nr. 999/2001, în contextul măsurilor de eradicare a [encefalopatiilor spongiforme transmisibile].”

- 16 Potrivit considerentului (11b) al Regulamentului nr. 999/2001:

„Carnea separată mecanic se obține prin îndepărtarea cărnii de pe oase, astfel încât structura fibroasă a mușchilor este distrusă sau modificată. Aceasta poate conține fragmente de os și de periost (învelișul oaselor). În consecință, nu este posibilă o comparație între carnea separată mecanic și cea obișnuită. Prin urmare, ar trebui reexaminată utilizarea cărnii separate mecanic pentru consumul uman.”

- 17 Punctul 5 din anexa V la Regulamentul nr. 999/2001 prevede:

„Fără a aduce atingere deciziilor individuale la care face referire articolul 5 alineatul (2) și prin derogare de la articolul 9 alineatul (3), este interzisă în toate statele membre utilizarea oaselor sau a cărnii nedezosate de bovine, ovine și caprine pentru producerea cărnii separate mecanic.”

Litigiul principal și întrebările preliminare

- 18 Într-o notă explicativă publicată în cursul anului 2003, FSA preciza următoarele în legătură cu un produs denumit „carne denervată”:

„Produsele obținute printr-un procedeu de dezosare mecanică prin care se desprind adevărate bucăți de carne de pe oasele acoperite de carne sau de pe carcase, indiferent dacă mușchiul inițial a fost sau nu a fost prelevat anterior, astfel încât structura fibroasă a mușchilor rămâne practic intactă, nu sunt considerate [carne separată mecanic]. Ulterior, din această carne pot fi îndepărtate tendoanele și poate avea aspectul unei cărnii fin tocate.

Aceste produse pot fi întotdeauna considerate drept carne și pot fi luate în considerare în scopul declarației [privind cantitatea ingredientelor].”

- 19 Într-un document de îndrumare ulterior acestei note explicative, publicat în cursul anului 2010, același organ administrativ oferea următoarele indicații în legătură cu distincția dintre „carne denervată” și carne separată mecanic:

1. Carnea denervată este carnea din care au fost îndepărtați nervii și tendoanele. Aceasta poate fi obținută, printre altele, prin fasonarea cărnii [(și anume prin pregătirea unei bucăți de carne prin îndepărtarea părților necomestibile)] sau prin îndepărtarea resturilor de carne de pe oase.
2. Aceasta este produsă prin trecerea resturilor de carne sau a oaselor acoperite de carne printr-o mașină cu presiune joasă care păstrează, se pare, structura fibroasă a mușchilor. Anumite mașini îndepărtează și elimină tendoanele din carne în cadrul unei operațiuni unice; altele fac acest lucru în cadrul unei operațiuni în două etape. Produsul obținut este cunoscut sub numele de carne Baader, de carne de 3 mm sau de carne denervată. În prezentul document, vom utiliza expresia «carne denervată». [...] S-ar părea că acest produs se încadrează în definiția preparatelor din carne (punctul 1.15 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004), care include «carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în fragmente, [...] sau care a fost supusă unei prelucrări insuficiente

pentru a modifica în esență structura fibroasă a mușchilor și a determina astfel dispariția caracteristicilor cărnii proaspete». Întrucât structura fibroasă a mușchilor este păstrată, produsul nu se încadrează în definiția [cărnii separate mecanic] vizată în Regulamentul nr. 853/2004 (a cărei structură fibroasă a mușchilor este distrusă sau modificată în urma procedurii mecanic utilizat). Dat fiind că nu rezultă în urma unei acțiuni de tranșare, ci este produs sub presiune, acesta nu poate fi considerat carne tocată.

[...]

4. [...] [Carnea separată mecanic] se distinge de preparatele din carne și de carnea denervată și nu trebuie să fie confundată cu acestea.

[...]

6. Dacă presiunea utilizată pentru a dezosa carnea (a se vedea punctul 2) este prea importantă, produsul obținut poate fi considerat drept [carne separată mecanic]. O examinare la microscop poate permite să se stabilească dacă a avut loc o distrugere sau o modificare în esență a structurii fibroase a mușchilor pentru a determina dacă produsul se încadrează în definiția [cărnii separate mecanic]. Odată ce un produs a fost clasificat drept [carne separată mecanic], acesta nu mai poate fi recalificat drept preparat din carne sau carne denervată.

Definiția structurii fibroase a mușchilor

7. Nici definiția preparatelor din carne, nici cea [a cărnii separate mecanic], vizate în regulamentele privind igiena alimentară, nu furnizează indicații clare cu privire la ceea ce înseamnă «distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor» și cu privire la gradul de modificare sau de distrugere necesar pentru ca un produs să înceteze să fie «carne proaspătă» și să devină [carne separată mecanic]. Recente solicitări de informații adresate Comisiei [Europene] arată că orice modificare a structurii fibroase a mușchilor «cărnii» în cursul procesului de dezosare determină clasificarea produsului drept [carne separată mecanic] [...]
8. Trebuie subliniată absența, în general, a oricărei structurii fibroase a mușchilor în eșantioanele de [carne separată mecanic] pe bază de porc, de pui și de curcan examinate la microscop. Cu toate acestea, chiar și operațiuni de tocare și de trecere a cărnii printr-o placă perforată cu deschideri de 3 mm pot determina o modificare a structurii fibroase a mușchilor. În consecință, examinarea la microscop permite numai o apreciere subiectivă a clasificării adecvate a unui produs. [...]

Identificarea cărnii denervate și [a cărnii separate mecanic]

10. Îi revine operatorului din sectorul alimentar sarcina de [...] a demonstra [...] că produsul său [...] îndeplinește condițiile aplicabile cărnii denervate și în special pe cea care impune ca structura fibroasă a mușchilor produsului să nu fi fost distrusă sau modificată. Examinarea la microscop a gradului de distrugere a structurii fibroase a mușchilor poate ajuta la stabilirea aspectului dacă produsul de încadrează în definiția unui «preparat din carne» și poate fi considerat drept carne denervată sau dacă acesta trebuie să fie calificat drept [carne separată mecanic]. Dacă operatorul din sectorul alimentară nu este în măsură să demonstreze că produsul constituie carne denervată, acesta din urmă poate, atunci când este fabricat pe bază de carne de bovine, de ovine sau de caprine, să fie considerat ilegal conform legislației Uniunii privind [encefalopatiile spongiforme transmisibile] [...]

[...]

20. În stadiul actual al dreptului, producția de carne denervată de pe oase de bovine, de ovine și de caprine este legală, cu condiția ca niciun material cu risc specific să nu fie implicat în procesul de producție. Producția de [carne separată mecanic] pornind de la aceleași oase este ilegală.”
- 20 Newby Foods a fost autorizată de FSA pentru producția de „carne denervată” de miel, în cursul anului 2006, și de vită, în cursul anului 2008.
- 21 Instanța de trimitere arată că Newby Foods a creat o mașină care permite îndepărtarea resturilor de carne rămase pe oase după îndepărtarea masei esențiale de carne, fără a sfărâma aceste oase și fără a lichefia resturile de țesuturi. Această mașină, care operează în esență prin frecare, se distinge de cele care funcționează la presiune înaltă, care transformă resturile de țesuturi într-o pastă vâscoasă. Produsul astfel obținut, care, la finalul primei etape de fabricare, trece printr-un filtru ale cărui deschideri au un diametru de 10 mm, este apoi tratat într-o altă mașină, care îl toacă trecându-l printr-un filtru ale cărui deschideri au un diametru de 3 mm. Acest produs, care s-ar asemana cu carnea tocată obișnuită, este comercializat în Regatul Unit sub denumirea „carne denervată”. În ceea ce privește aspectul său, produsul menționat se distinge în mod clar de carnea separată mecanic obținută la presiune înaltă. Potrivit reclamantei din litigiul principal, nimeni nu ar califica produsul obținut cu ajutorul acestei mașini altfel decât carne.
- 22 Tot potrivit reclamantei din litigiul principal, „carnea denervată” pe care o produce conține doar foarte rar bucăți de oase, de înveliș al oaselor sau de măduvă osoasă, prezența ocazională a unor fragmente de os neputând totuși să fie exclusă.
- 23 Potrivit reclamantei din litigiul principal și FSA, prin trimitere la documentele menționate la punctele 18 și 19 din prezenta hotărâre, produsul obținut potrivit acestui procedeu nu corespunde definiției „cărni separate mecanic”, în sensul Regulamentului nr. 853/2004, în lipsa distrugerii sau a modificării „substanțiale” a structurii fibroase a mușchilor, cu alte cuvinte, în lipsa unei modificări suficiente pentru a face să dispară caracteristicile cărni proaspete. Acest produs ar trebui mai degrabă să fie calificat drept „preparat din carne” în sensul punctului 1.15 din anexa I la regulamentul menționat.
- 24 Potrivit Newby Foods, faptul de a permite comercializarea produsului în cauză numai drept carne separată mecanic ar constitui o risipă importantă de carne adecvată consumului uman drept carne proaspătă. Instanța de trimitere adaugă că de aici rezultă o reducere considerabilă a valorii comerciale a acestui produs. Pe de altă parte, aceasta arată că din această calificare decurg alte trei consecințe tehnice, și anume:
- interdicția de a utiliza oase de rumegătoare, a căror utilizare nu este permisă pentru producerea de carne separată mecanic în temeiul punctului 5 din anexa V la Regulamentul nr. 999/2001, având în vedere riscurile privind anumite encefalopatii spongiforme transmisibile;
 - obligația de a îndeplini cerințele specifice privind materiile prime, precum și igiena în timpul și după producție aplicabile cărni separate mecanic, astfel cum sunt stabilite de Regulamentul nr. 853/2004, și
 - interdicția de a eticheta produsul în cauză drept „carne”.
- 25 Potrivit instanței de trimitere, distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor poate rezulta la fel de bine din tranșare sau din tocare, precum și din congelarea și decongelarea mușchilor scheletici. Aceste tratamente nu ar face însă în general să dispară caracteristicile cărni proaspete. Poziția adoptată de Comisie, care ar consta în a nu ține seama de faptul că un procedeu de separare mecanic poate să nu deterioreze oasele tratate și nici să nu extragă măduva, ar prezenta avantajul simplificării, în timp ce, dacă se adoptă teza reclamantei din litigiul principal, ar fi necesară o examinare individuală a produsului final pentru a-l identifica drept carne separată mecanic sau altfel.

26 Citând Comunicarea Comisiei către Parlamentul European și către Consiliu privind necesitatea cărnii separate mecanic și utilizarea sa în Uniunea Europeană în viitor, inclusiv politica de informare către consumatori din 2 decembrie 2010 [COM(2010) 704 final], redactată în aplicarea Regulamentului nr. 999/2001, instanța de trimitere arată că punctul 2 primul paragraf și punctul 5.1 al patrulea și al cincilea paragraf din această comunicare sunt redactate după cum urmează:

„2. Introducere [C]arnea separată mecanic [...] este un produs obținut prin îndepărtarea resturilor de carne de pe oase sau de pe carcasele de păsări prin mijloace mecanice, atunci când structura normală a fibrei musculare este în mare parte distrusă sau modificată astfel încât nu este comparabilă cu carnea obișnuită. [...]

5.1. Metode de producție a [cărni separate mecanic] [...] Vizual, [carnea separată mecanic] obținută la înaltă presiune este un produs cu o textură caracteristică și foarte asemănătoare cu cea a unei paste, rezultată din distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor. Folosirea altor tehnologii ([carnea separată mecanic] la joasă presiune) poate avea drept rezultat obținerea unui produs care nu poate fi diferențiat sau care poate fi diferențiat cu dificultate din punct de vedere vizual de carnea tocată [...]. La nivel microscopic, este posibilă o evaluare a «distrugerii sau [a] modificării structurii fibroase a mușchilor» utilizând secțiuni microscopice de carne. O importantă variație a modificării structurii interne a produsului poate fi observată în funcție de diferenții parametri de producție utilizați.”

27 Raportul întocmit în urma unui control efectuat în Regatul Unit în cursul lunii martie 2012 de către o echipă de audit a Oficiului Alimentar și Veterinar (OAV) al Comisiei a menționat utilizarea în acest stat membru a denumirii „carne denervată”, necunoscută în legislația Uniunii, pentru o categorie de produse care ar fi considerate în mod impropriu drept „preparate din carne” în sensul acestei legislații, deși ar corespunde în realitate cărnii separate mecanic. Acest raport se referea în mod detaliat la documentul publicat de FSA în cursul anului 2010 și menționat la punctul 19 din prezenta hotărâre. În raport se indica faptul că respectivul document impunea realizarea unui examen microscopic pentru a demonstra că structura fibroasă a mușchilor nu a fost distrusă sau modificată la sfârșitul procesului de fabricație a produsului în cauză și că rezultatele testelor realizate, atunci când existau, nu indicau niciodată absența distrugerii sau a modificării structurii fibroase a mușchilor.

28 Potrivit instanței de trimitere, dezacordul existent între auditorii OAV și FSA privea aspectul dacă calificarea drept „carne separată mecanic” în sensul punctului 1.14 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004 depinde de orice distrugere sau modificare a structurii fibroase a mușchiului sau, dimpotrivă, de o distrugere sau modificare într-o anumită măsură.

29 La 4 aprilie 2012, FSA a publicat moratoriul, prin care a luat act de poziția serviciilor Comisiei cu privire la calificarea „cărni denervate” conform dreptului Uniunii, disociindu-se totuși de această poziție. În documentele sau în luările de poziție ulterioare destinate întreprinderilor sau autorităților din Regatul Unit sau ca răspuns la raportul OAV, FSA și-a confirmat dezacordul de principiu cu interpretarea susținută de serviciile Comisiei, subliniind printre altele caracterul inovator al procedurii utilizat de întreprinderi precum Newby Foods pentru a trata mecanic oase pe care se poate găsi multă carne și care anterior erau tratate manual.

30 Newby Foods a introdus o acțiune la instanța de trimitere împotriva moratoriului.

31 Potrivit acestei instanțe, litigiul principal privește numai etichetarea produsului obținut prin procedeul utilizat de Newby Foods în ceea ce privește oasele de porc și de păsări, dar prezintă în plus un aspect de sănătate publică în cazul aplicării sale în privința oaselor de rumegătoare, întrucât ar exista un risc legat de posibilitatea deteriorării oaselor inerent utilizării oricărui procedeu mecanic. Deși consideră că poziția serviciilor Comisiei nu este deloc precisă în această privință și arată că această poziție este contestată de FSA, instanța menționată admite că este vorba despre o preocupare legitimă. Cu toate

acestea, în opinia sa, singura întrebare pertinentă este aceea dacă oasele de rumegătoare pot fi utilizate în procedeul aplicat de reclamanta din litigiul principal, iar nu dacă produsul astfel obținut trebuie să fie calificat drept carne separată mecanic.

- 32 Examene științifice comandate de Newby Foods unei întreprinderi specializate în domeniul alimentației au condus la următoarele concluzii:
- produsul obținut la sfârșitul primei etape a procesului utilizat de Newby Foods ar semăna cu bucăți de carne;
 - în ceea ce privește carnea de pasăre și de porc, carnea dezosată manual și tocată, pe de o parte, și produsul Newby Foods, pe de altă parte, s-ar prezenta ambele în mod neomogen, structura fibroasă a mușchilor fiind cvasiintactă în anumite locuri și deteriorată cu dispersarea materiei proteice în altele; cu toate acestea, produsul Newby Foods s-ar asemăna mai mult cu carnea tocată decât cu carnea separată mecanic obținută la presiune înaltă; teste în orb ar permite să se distingă produsul menționat de carnea tocată, dar nu întotdeauna; în concluzie, produsul Newby Foods, care ar conserva structura fibroasă a mușchilor suficient de intactă în comparație cu carnea tocată, ar putea fi considerat drept un preparat din carne, calificare ce ar fi exclusă pentru carnea separată mecanic obținută la presiune înaltă, având în vedere, în acest caz, modificarea prea importantă a acestei structuri;
 - în ceea ce privește carnea de vită și de miel, un examen comparativ la microscop al produsului Newby Foods și al cărnii separate mecanic obținute la presiune înaltă nu ar conduce la o distincție atât de evidentă, întrucât, în privința cărnii acestor specii, acest din urmă procedeu nu ar determina o distrugere importantă a structurii fibroase a mușchilor; distrugerea acestei structuri ar fi totuși mai puțin importantă în cazul produsului menționat și s-ar apropia de cea obținută cu carnea tocată, calitatea fiind aproape echivalentă.
- 33 Un consultant a aprobat această analiză, considerând, pe de o parte, că, în ceea ce privește compoziția și structura, carnea separată mecanic obținută la presiune înaltă, care trece printr-o sită cu o deschidere de 1 mm pentru a filtra fragmentele de oase și țesuturile conjunctive, se distinge în mod clar de carnea tocată și, pe de altă parte, că produsul Newby Foods se distinge el însuși în mod clar de carnea separată mecanic obținută la presiune înaltă.
- 34 Potrivit instanței de trimitere, întrucât produsul obținut prin aplicarea procedeului utilizat de reclamanta din litigiul principal, deși se distinge în mod clar de carnea separată mecanic obținută la presiune înaltă în ceea ce privește aspectul și textura, suferă totuși o modificare a structurii fibroase a mușchilor, întrebarea centrală este aceea dacă calificarea drept carne separată mecanic este legată de orice modificare a acestei structuri.
- 35 Referindu-se la definiția noțiunii „preparate din carne” care figurează la punctul 1.15 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004, instanța deduce din aceasta două considerații. Pe de o parte, termenii „și [...] astfel” ar indica faptul că există o legătură de cauzalitate între distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor și dispariția caracteristicilor cărnii proaspete. Pe de altă parte, această definiție nu ar putea fi interpretată în sensul că orice alterare a caracteristicilor cărnii proaspete ar implica dispariția acestor caracteristici, respectiva dispariție decurgând numai dintr-o alterare semnificativă a caracteristicilor menționate. Pe de altă parte, în opinia instanței menționate, „caracteristicile cărnii proaspete”, în sensul acestei definiții, sunt proprietățile organoleptice ale acesteia, cum ar fi gustul, mirosul și textura.
- 36 Instanța de trimitere consideră că produsul obținut prin procedeul utilizat de Newby Foods păstrează suficient caracteristicile cărnii proaspete pentru a fi clasificat în categoria preparatelor din carne în sensul punctului 1.15 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004.

- 37 În sfârșit, instanța transmite argumentul reclamantei din litigiul principal potrivit căruia ar fi incoerent din partea Comisiei să refuze o astfel de calificare susținând că, din cauza utilizării mijloacelor mecanice și a existenței unei modificări a structurii fibroase a mușchilor, respectivul produs ar trebui să fie calificat drept carne separată mecanic, deși Comisia admite că utilizarea mijloacelor mecanice pentru separarea pieptului de pui de carcasa, care determină totuși în mod inevitabil o astfel de modificare în locul unde se realizează decuparea, nu implică pierderea caracteristicilor cărnii proaspete în carnea astfel obținută.
- 38 În acest context, High Court of Justice (England and Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court), a hotărât să suspende judecarea cauzei și să adreseze Curții următoarele întrebări preliminare:
- „1) Sintagma «distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor» de la punctul 1.14 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004 [aceeași sintagmă apare și la articolul 3 litera (n) din Regulamentul nr. 999/2001] înseamnă «orice distrugere sau modificare a structurii fibroase a mușchilor» care este vizibilă utilizând tehnicile standard de microscopie? [...]
 - 2) Un produs pe bază de carne poate fi clasificat drept «preparat din carne» în sensul punctului 1.15 din anexa I [la Regulamentul nr. 853/2004] în cazul în care a avut loc o distrugere sau o modificare a structurii fibroase a mușchilor care este vizibilă utilizând tehnici standard de microscopie?
 - 3) În cazul unui răspuns negativ la prima întrebare și al unui răspuns pozitiv la cea de a doua întrebare, gradul de distrugere sau de modificare a structurii fibroase a mușchilor care este suficient pentru a impune clasificarea unui produs pe bază de carne drept [carne separată mecanic] în sensul punctului 1.14 din anexa I [la Regulamentul nr. 853/2004] este același ca și cel cerut pentru a determina dispariția caracteristicilor cărnii proaspete în sensul punctului 1.15 [din această anexă]?
 - 4) În ce măsură trebuie să fie alterate caracteristicile cărnii proaspete pentru a se putea spune că au dispărut în sensul punctului 1.15 [din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004]?
 - 5) În cazul unui răspuns negativ la prima întrebare, precum și la a treia întrebare, ce grad de modificare a structurii fibroase a mușchilor este cerut pentru ca produsul în cauză să fie clasificat drept [carne separată mecanic]?
 - 6) [În aceeași ipoteză,] ce criterii trebuie să fie utilizate de instanțele naționale atunci când stabilesc dacă structura fibroasă a mușchilor a fost sau nu a fost modificată în acest grad?”
- 39 Prin scrisorile din 1 și din 11 octombrie 2013, primite la grefa Curții la 16 octombrie 2013, instanța de trimitere a solicitat ca prezenta trimitere preliminară să facă obiectul procedurii accelerate prevăzute la articolul 105 din Regulamentul de procedură al Curții. Această cerere a fost respinsă la 7 februarie 2014 prin Ordonanța președintelui Curții Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87).

Cu privire la întrebările preliminare

- 40 Prin intermediul întrebărilor formulate, care trebuie analizate împreună, instanța de trimitere solicită, în esență, să se stabilească dacă punctele 1.14 și 1.15 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004, care cuprind definițiile noțiunilor „carne separată mecanic” și, respectiv, „preparate din carne”, trebuie interpretate în sensul că produsul obținut prin îndepărtarea mecanică a cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcasa de păsări trebuie să fie calificat drept „carne separată mecanic” în sensul punctului 1.14 menționat numai atunci când procedeul utilizat determină o distrugere sau o modificare a structurii fibroase a mușchilor care este substanțială, calificarea drept „preparate din carne” în sensul punctului 1.15 menționat trebuind să fie reținută atunci când această

distrugere sau această modificare nu este substanțială. În mod accesoriu, în ipoteza în care această interpretare ar prevala, instanța urmărește să afle care ar fi gradul de modificare sau de distrugere cerut pentru ca această modificare sau distrugere să trebuiască să fie considerată substanțială și ce procedeu trebuie să fie utilizat pentru a determina dacă gradul astfel cerut este atins.

- 41 Trebuie să se constate de la bun început că definiția noțiunii „carne separată mecanic” care figurează la punctul 1.14 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004 se bazează pe trei criterii cumulative care trebuie să fie coroborate, și anume, în primul rând, utilizarea de oase de pe care mușchii întregi au fost deja îndepărtați sau de carcasse de păsări pe care rămâne atașată carne; în al doilea rând, utilizarea unor procedee mecanice de separare pentru recuperarea acestei cărnii și, în al treilea rând, distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor din carnea astfel recuperată din cauza utilizării procedeelelor menționate. În particular, această definiție nu operează nicio distincție cu privire la gradul de distrugere sau de modificare a structurii fibroase a mușchilor, astfel încât în cadrul acestei definiții este luată în considerare orice distrugere sau modificare a acestei structuri.
- 42 Prin urmare, orice produs din carne care îndeplinește aceste trei criterii trebuie să fie calificat drept „carne separată mecanic”, independent de gradul de distrugere sau de modificare a structurii fibroase a mușchilor, în măsura în care, din cauza procedurii utilizate, această distrugere sau modificare este mai mare decât cea strict localizată la locul unei decupări.
- 43 Astfel, acest al treilea criteriu permite să se distingă, în cazul utilizării unor procedee mecanice, „carnea separată mecanic”, în sensul punctului 1.14 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004, de produsul obținut prin decuparea mușchilor întregi, acesta din urmă neprezentând nici distrugerea și nici modificarea mai generală a structurii fibroase a mușchilor, ci făcând vizibilă o distrugere sau o modificare a acesteia strict localizată la locul decupării. Prin urmare, în mod întemeiat pieptul de pui care este detașat de carcasa animalului printr-o decupare operată mecanic nu constituie carne separată mecanic.
- 44 În ceea ce privește produsele care îndeplinesc criteriile menționate și corespund astfel definiției „cărni separate mecanic”, Regulamentul nr. 853/2004 nu operează nicio altă distincție decât cea care rezultă din cuprinsul punctelor 3 și 4 din capitolul III din secțiunea V din anexa III la acesta.
- 45 Această distincție privește, pe de o parte, carnea separată mecanic vizată la punctul menționat 3, produsă cu ajutorul unor tehnici care nu alterează structura oaselor utilizate, imediat după ce au fost îndepărtați mușchii întregi care erau inițial atașați de acestea, cu condiția ca produsul obținut să aibă un conținut de calciu apropiat de cel al cărnii tocate și să respecte criteriile microbiologice aplicabile acesteia din urmă.
- 46 Acest tip de produse, care corespunde cărnii separate mecanic obținute la presiune joasă, precum produsele în discuție în litigiul principal, poate, pe cale de excepție, să fie utilizat în anumite „preparate din carne” în sensul punctului 1.15 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004, și anume cele destinate să fie supuse unui tratament termic înaintea consumului, în timp ce, în conformitate cu definiția de la punctul 1.15 amintit, preparatele din carne pot, în principiu, să fie obținute numai pornind de la carne proaspătă, eventual secționată în fragmente, și anume carne provenind din mușchi întregi, cu excluderea resturilor de carne curățată de pe oase. Același tip de produs poate fi utilizat de asemenea în toate „produsele din carne”, în sensul punctului 7.1 din anexa menționată.
- 47 Distincția menționată privește, pe de altă parte, carnea separată mecanic vizată în cuprinsul punctului 4 din capitolul III din secțiunea V din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004, produsă cu ajutorul altor tehnici, care corespunde cărnii separate mecanic obținute la presiune înaltă, care poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor pe bază de carne care fac obiectul unui tratament termic într-o unitate autorizată în conformitate cu Regulamentul nr. 853/2004.

- 48 Distincția operată astfel în cuprinsul punctelor 3 și 4 din capitolul III din secțiunea V din anexa III la Regulamentul nr. 853/2004 își găsește un ecou în definiția noțiunii „carne separată mecanic” care figurează la punctul 1.14 din anexa I la acest regulament, în special în termenii „care determină distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor”, distincția respectivă în cadrul categoriei cărnii separate mecanic și termenii menționați din definiția acestei categorii de produse fiind introduși la același moment în procesul de elaborare a regulamentului. Astfel, prezența termenului „modificare” în această definiție implică faptul că produsele obținute prin utilizarea unor procedee de separare mecanică ce funcționează la presiune joasă intră, în orice situație, în cadrul definiției menționate.
- 49 Acest sistem care constă în a clasifica ansamblul cărnii separate mecanic într-o categorie unică subdivizată în două subcategorii de produse care prezintă riscuri sanitare diferite și care pot, în consecință, să fie destinate unor utilizări diferite este detaliat în considerentul (20) al Regulamentului nr. 853/2004, introdus la rândul său în același stadiu al elaborării acestui regulament. Acest considerent anunță pentru această categorie de produse, pe de o parte, o definiție cu caracter generic și concepută în termeni flexibili, astfel încât să cuprindă toate procedeele de separare mecanică și să rămână adaptată în pofida rapidității evoluției tehnologice în acest domeniu și, pe de altă parte, cerințele tehnice care variază în funcție de evaluarea riscurilor pe care le prezintă produsul obținut prin diferite procedee.
- 50 Acest considerent, care clarifică perfect voința legiuitorului Uniunii, demonstrează suficient că acesta a luat în considerare de la început posibilitatea ca noi procedee de producție la presiune joasă a cărnii separate mecanic să fie dezvoltate, precum, dacă este cazul, cel utilizat de reclamanta din litigiul principal, presupunând că acesta prezintă un element de inovare în raport cu procedeele care utilizează tehnici care nu alterează structura oaselor folosite despre care legiuitorul avea cunoștință la momentul elaborării Regulamentului nr. 853/2004.
- 51 În ceea ce privește argumentul reclamantei din litigiul principal potrivit căruia orice distrugere sau modificare a structurii fibroase a mușchilor nu are ca efect necesitatea de a considera un produs drept carne separată mecanic, un produs trebuind să fie considerat astfel numai în cazul unei distrugerii sau al unei modificări „substanțiale” a acestei structuri, trebuie amintit că încadrarea în categoria „cărnii separate mecanic” în sensul punctului 1.14 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004 rezultă din combinarea a trei criterii cumulative, astfel cum s-a indicat la punctul 41 din prezenta hotărâre.
- 52 În schimb, o calificare drept „preparate din carne”, în sensul punctului 1.15 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004, a unor produse care, precum cele în discuție în litigiul principal, îndeplinesc criteriile cărnii separate mecanic este exclusă de definiția enunțată la punctul menționat.
- 53 În această privință, este necesar să se arate că producerea de carne separată mecanic nu implică niciuna din cele două operațiuni avute în vedere în această definiție, și anume fie adăugarea de produse alimentare, de condimente sau de aditivi, fie o „prelucrare” în sensul articolului 2 alineatul (1) litera (m) din Regulamentul nr. 852/2004, un produs precum cel în discuție în litigiul principal corespunzând, dimpotrivă, noțiunii „produs neprelucrat” în sensul articolului 2 alineatul (1) litera (n) din acest regulament.
- 54 În plus, noțiunea „preparate din carne” prezintă un raport direct nu cu noțiunea „carne separată mecanic”, ci, pe de o parte, cu noțiunile „carne proaspătă” și „carne tocată”, care sunt, în principiu, singurele materii prime utilizabile, și, pe de altă parte, cu noțiunea „produse din carne” în sensul punctului 7.1 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004, care se combină cu cea a „preparatelor din carne” în cazul prelucrării cărnii proaspete utilizate ca materie primă. Astfel, în această ipoteză, aceste două ultime noțiuni sunt alternative, în sensul că, după cum un procedeu de prelucrare a cărnii proaspete modifică în esență structura fibroasă a mușchilor, determinând astfel dispariția caracteristicilor cărnii proaspete, sau nu determină o astfel de modificare, produsul obținut constituie fie un produs pe bază de carne, fie un preparat din carne.

- 55 Pe de altă parte, o calificare a unor produse precum cele în discuție în litigiul principal drept „carne proaspătă” în sensul punctului 1.10 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004, așa cum sugerează guvernul francez, este de asemenea exclusă. Astfel, făcând abstracție de celelalte caracteristici ale lor, aceste produse, constând din carne în fragmente, ar fi de natură să intre numai în sfera noțiunii „carne tocată” în sensul punctului 1.13 din anexa menționată, noțiune din care acestea trebuie totuși să fie excluse în temeiul punctului 1 litera (c) subpunctul (iv) din capitolul II din secțiunea V din anexa III la acest regulament, în calitate de produse obținute din resturi de carne curățată de pe oase.
- 56 Independent de cerințele sanitare prevăzute de Regulamentul nr. 853/2004, calificarea drept „carne separată mecanic”, în sensul punctului 1.14 din anexa I la acest regulament, a produselor obținute prin utilizarea unui procedeu industrial determinat are în plus consecințe în raport, pe de o parte, cu Regulamentul nr. 999/2001 privind encefalopatiile spongiforme transmisibile și, pe de altă parte, cu Directiva 2000/13, care privește în special etichetarea și prezentarea produselor alimentare.
- 57 Astfel, această calificare implică, în primul rând, că acest procedeu nu poate fi utilizat pentru prelucrarea materiilor prime provenind de la bovine, ovine și caprine, în conformitate cu punctul 5 din anexa V la Regulamentul nr. 999/2001 privind encefalopatiile spongiforme transmisibile.
- 58 Contrar opiniei emise în această privință de reclamanta din litigiul principal, aplicarea calificării menționate unor produse precum cele în discuție în litigiul principal pentru a deduce de aici că este interzisă fabricarea lor pe baza materiilor prime provenind de la rumegătoare își are originea în punerea în aplicare a voinței clar exprimate de legiuitorul Uniunii în cadrul măsurilor adoptate în scopul combaterii acestor boli. Astfel, din considerentul (5) al Regulamentului nr. 1923/2006, care a introdus definiția „cărni separate mecanic” în Regulamentul nr. 999/2001, rezultă că acest legiuitor a dorit să reia, în această materie, definiția adoptată anterior în materie de securitate a alimentelor în cadrul Regulamentului nr. 853/2004.
- 59 Pe de altă parte, din considerentul (11b) al Regulamentului nr. 999/2001 rezultă că, în cadrul acestui regulament, legiuitorul a avut în vedere în special posibilitatea ca în carnea separată mecanic să existe fragmente de os și de periost. Or, rezultă din decizia de trimitere că tocmai aceasta este și situația unui produs precum cel fabricat de reclamanta din litigiul principal.
- 60 În al doilea rând, în temeiul anexei I la Directiva 2000/13, calificarea drept „carne separată mecanic” în sensul punctului 1.14 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004 implică interdicția etichetării produsului în cauză cu denumirea „carne de” urmată de denumirea speciei de animale de la care provine, acest produs putând fi desemnat numai cu denumirea „carne separată mecanic” urmată de numele speciei de animale de la care provine.
- 61 În cadrul acestei directive, care, în conformitate cu considerentul (6), este întemeiată, înainte de orice, pe imperativul informării și protecției consumatorului, această interdicție constituie o punere în aplicare a regulii generale care figurează la articolul 2 alineatul (1) litera (a) punctul (i) din directiva menționată, potrivit căreia etichetarea nu trebuie să fie de natură a induce cumpărătorul în eroare asupra caracteristicilor produsului alimentar și în special asupra naturii, identității, calităților, compoziției, cantității, durabilității, originii sau provenienței, modului de fabricare sau de obținere a acestuia.
- 62 Astfel, după cum rezultă din considerentele (1) și (7) ale Directivei 2001/101, definiția noțiunii „carne”, care a fost stabilită în cadrul Regulamentului nr. 853/2004 în scopul igienei și protecției sănătății publice, care acoperă toate părțile animale care pot fi folosite în consumul uman, nu corespunde percepției consumatorului asupra cărnii și nu permite, așadar, informarea acestuia asupra adevăratei naturi a produselor care sunt incluse de această definiție în cadrul regulamentului menționat, astfel încât carnea separată mecanic, care diferă în mod semnificativ de percepția consumatorilor asupra „cărni”, trebuie să fie exclusă din sfera acestei din urmă noțiuni în scopul etichetării și prezentării produselor alimentare.

- 63 Aceste considerente exprimă constatarea potrivit căreia carnea separată mecanic, deși din punct de vedere tehnic este proprie consumului uman în măsura în care nu provine de la rumegătoare, constituie totuși un produs de calitate inferioară, întrucât este alcătuită din resturi de carne, de grăsime și de țesut conjunctiv rămase atașate pe oase după îndepărtarea masei esențiale de carne.
- 64 În această privință, faptul, pe care reclamanta din litigiul principal se bazează pentru a încerca să argumenteze în favoarea altei denumiri decât cea de „carne separată mecanic”, că un produs precum cel pe care îl realizează, cunoscut în mediul industrial vizat sub denumirea „carne Baader”, „carne de 3 mm” sau „carne denervată”, prezintă un aspect comparabil cu cel al cărnii tocate, de care nu poate fi deosebită cu ușurință de către consumator, deoarece amalgamul diferitor țesuturi obținut la sfârșitul procesului de fabricație nu permite diferențierea acestora, constituie în realitate o ilustrare a tipului de eroare pe care legiuitorul Uniunii a intenționat să o împiedice prin adoptarea Directivei 2000/13.
- 65 Astfel, a nu impune ca acest produs de calitate inferioară să facă obiectul unei etichetări specifice care să informeze clar consumatorii, înlăturând orice ambiguitate cu privire la natura sa exactă, ci a permite, dimpotrivă, ca acesta să fie etichetat într-un mod care ar lăsa să se înțeleagă că ar fi vorba despre carne în fragmente, precum carnea tocată, ar însemna să nu se realizeze un obiectiv esențial urmărit de această directivă, și anume cel de a asigura o etichetare detaliată privind natura exactă și caracteristicile produselor, care permite consumatorului să aleagă în cunoștință de cauză, după cum s-a arătat în considerentul (8) al directivei menționate. Acest lucru este cu atât mai adevărat cu cât produsul menționat constituie un ingredient care nu poate fi identificat de consumator.
- 66 Aceeași permisiune ar avea, în plus, ca efect compromiterea realizării celui alt obiectiv esențial urmărit de Directiva 2000/13, exprimat în considerentul (2) al acesteia, care constă în împiedicarea diferențelor în etichetarea produselor alimentare, de natură să împiedice libera circulație a acestor produse și să creeze condiții de concurență inegale.
- 67 Având în vedere toate considerațiile precedente, trebuie să se răspundă la întrebările adresate că punctele 1.14 și 1.15 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004 trebuie interpretate în sensul că produsul obținut prin îndepărtarea mecanică a cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcassele de păsări trebuie să fie calificat drept „carne separată mecanic” în sensul punctului 1.14 menționat din moment ce procedeul utilizat determină o distrugere sau o modificare a structurii fibroase a mușchilor mai mare decât cea strict localizată la locul unei decupări, independent de faptul că tehnica utilizată nu alterează structura oaselor folosite. Un astfel de produs nu poate fi calificat drept „preparate din carne” în sensul punctului 1.15 menționat.

Cu privire la cheltuielile de judecată

- 68 Întrucât, în privința părților din litigiul principal, procedura are caracterul unui incident survenit la instanța de trimitere, este de competența acesteia să se pronunțe cu privire la cheltuielile de judecată. Cheltuielile efectuate pentru a prezenta observații Curții, altele decât cele ale părților menționate, nu pot face obiectul unei rambursări.

Pentru aceste motive, Curtea (Camera a zecea) declară:

Punctele 1.14 și 1.15 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală trebuie interpretate în sensul că produsul obținut prin îndepărtarea mecanică a cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcassele de păsări trebuie să fie calificat drept „carne separată mecanic” în sensul punctului 1.14 menționat din moment ce procedeul utilizat determină o distrugere sau o modificare a

structurii fibroase a mușchilor mai mare decât cea strict localizată la locul unei decupări, independent de faptul că tehnica utilizată nu alterează structura oaselor folosite. Un astfel de produs nu poate fi calificat drept „preparate din carne” în sensul punctului 1.15 menționat.

Semnături