



## Repertoriul jurisprudenței

**Cauza C-453/13**

**The Queen, la cererea:**

**Newby Foods Ltd  
împotriva  
Food Standards Agency**

[cerere de decizie preliminară formulată de High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court)]

„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”

Sumar – Hotărârea Curții (Camera a zecea) din 16 octombrie 2014

*Sănătate publică — Igiena alimentelor de origine animală — Protecția consumatorilor — Etichetarea și prezentarea produselor alimentare — Noțiunea „carne separată mecanic” — Produs obținut prin îndepărtarea mecanică a cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcapsele de păsări — Incluziune — Condiție*

*(Directiva 2000/13 a Parlamentului European și a Consiliului, anexa I; Regulamentul nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, anexa I pct. 1.14 și 1.15)*

Punctele 1.14 și 1.15 din anexa I la Regulamentul nr. 853/2004 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 carcapsele 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.

Astfel, definiția noțiunii „carne separată mecanic” care figurează la punctul 1.14 din anexa I la regulamentul menționat 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 carcapse 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. 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 utilizat, această distrugere sau modificare este mai mare decât cea strict localizată la locul unei decupări.

(a se vedea punctele 41, 42 și 67 și dispozitivul)