



Zbierka súdnych rozhodnutí

ROZSUDOK SÚDNEHO DVORA (desiata komora)

zo 16. októbra 2014*

„Ochrana zdravia — Nariadenie (ES) č. 853/2004 — Hygienické predpisy týkajúce sa potravín živočíšneho pôvodu — Príloha I body 1.14 a 1.15 — Pojmy ‚mechanicky separované mäso‘ a ‚mäsové prípravky‘ — Nariadenie (ES) č. 999/2001 — Prevencia, kontrola a eradikácia niektorých prenosných spongiformných encefalopatií — Ochrana spotrebiteľa — Smernica 2000/13/ES — Označovanie a prezentácia potravín“

Vo veci C-453/13,

ktorej predmetom je návrh na začatie prejudiciálneho konania podľa článku 267 ZFEÚ, podaný rozhodnutím High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court) (Spojené kráľovstvo) zo 7. augusta 2013 a doručený Súdnemu dvoru 12. augusta 2013, ktorý súvisí s konaním:

The Queen, na žiadosť:

Newby Foods Ltd,

proti

Food Standards Agency,

SÚDNY DVOR (desiata komora),

v zložení: sudcovia A. Rosas, vykonávajúci funkciu predsedu desiatej komory, E. Juhász a D. Šváby (spravodajca),

generálny advokát: M. Szpunar,

tajomník: A. Calot Escobar,

so zreteľom na písomnú časť konania,

so zreteľom na pripomienky, ktoré predložili:

- Newby Foods Ltd, v zastúpení: T. Russ, solicitor, H. Mercer, QC, a A. Legg, barrister,
- vláda Spojeného kráľovstva, v zastúpení: V. Kaye, splnomocnená zástupkyňa, za právnej pomoci J. Holmes, barrister,
- nemecká vláda, v zastúpení: T. Henze a A. Wiedmann, splnomocnení zástupcovia,

* Jazyk konania: angličtina.

— francúzska vláda, v zastúpení: C. Candat a D. Colas, splnomocnení zástupcovia,

— Európska komisia, v zastúpení: D. Bianchi a K. Skelly, splnomocnení zástupcovia,

so zreteľom na rozhodnutie prijaté po vypočutí generálneho advokáta, že vec bude prejednaná bez jeho návrhov,

vyhlásil tento

Rozsudok

- 1 Návrh na začatie prejudiciálneho konania sa týka výkladu bodov 1.14 a 1.15 prílohy I nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 139, s. 55; Mim. vyd. 03/045, s. 14).
- 2 Tento návrh bol podaný v rámci sporu medzi Newby Foods Ltd (ďalej len „Newby Foods“) a Food Standards Agency (ďalej len „FSA“) vo veci rozhodnutia FSA uverejneného 4. apríla 2012 s názvom „Moratórium na mäso zbavené šliach“ (ďalej len „moratórium“).

Právo Únie

Právna úprava v oblasti potravín živočíšneho pôvodu: nariadenie č. 853/2004

- 3 Nariadenie č. 853/2004 obsahuje tieto odôvodnenia:

„...“

(2) Určité potraviny môžu predstavovať špecifické nebezpečenstvá pre zdravie ľudí, ktoré si vyžadujú ustanovenie špecifických hygienických predpisov. Je to najmä v prípade potravín živočíšneho pôvodu, v ktorých sa často zistili mikrobiologické a chemické nebezpečenstvá.

...

(9) Hlavnými cieľmi tejto novelizácie je zabezpečiť vysokú úroveň ochrany spotrebiteľa s ohľadom na bezpečnosť potravín, najmä tým, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v celom Spoločenstve budú podliehať rovnakým predpisom a zabezpečí sa správne fungovanie vnútorného trhu s produktmi živočíšneho pôvodu, čo prispeje k dosiahnutiu cieľov spoločnej poľnohospodárskej politiky.

...

(20) Definovanie mechanicky separovaného mäsa (MSM) by sa malo stať všeobecne použiteľným pre všetky metódy mechanickej separácie. Rýchly technologický rozvoj v tejto oblasti znamená, že je vhodnejšia pružnejšia definícia. V závislosti od zhodnotení rizika produktov, ktoré sú výsledkom rôznych metód by sa však mali technické požiadavky na MSM odlišovať.

...“

- 4 Osobitné hygienické predpisy týkajúce sa potravín živočíšneho pôvodu, ktorých zavedenie je predmetom nariadenia č. 853/2004, sú uvedené v prílohe II a nasl. tohto nariadenia. V prílohe I tohto nariadenia sú však najprv uvedené všetky definície, medzi ktorými sú aj tieto definície:

„...“

1. Mäso

1.1. „Mäso“ znamená jedlé časti zvierat uvedených v bodoch 1.2 až 1.8, vrátane krvi. ...

1.10. „Čerstvé mäso“ znamená mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v kontrolovanej atmosfére, ktoré nebolo podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia. ...

1.13. „Mleté mäso“ znamená vykostené mäso, ktoré bolo rozomleté na kúsky a obsahuje menej ako 1 % soli.

1.14. „Mechanicky separované mäso“ alebo „MSM“ znamená produkt získaný oddelením mäsa z mäsitých kostí po vykostení alebo z tiel hydiny s použitím mechanických strojových prostriedkov, ktoré má za následok stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna.

1.15. „Mäsové prípravky“ znamenajú čerstvé mäso vrátane mäsa, ktoré bolo posekané na kúsky a ku ktorému boli pridané potraviny, prísady alebo prídavné látky alebo, ktoré bolo podrobené procesu, ktorý nepostačuje na zmenu vnútornej štruktúry svalového vlákna mäsa a tým na eliminovanie znakov čerstvého mäsa. ...

7. Spracované výrobky

7.1. „Mäsové výrobky“ znamenajú spracované produkty, ktoré sú výsledkom spracovania mäsa alebo ďalšieho spracovania takýchto produktov, takým spôsobom, že povrch rezu ukazuje, že takýto výrobok už ďalej nemá znaky čerstvého mäsa. ...“

- 5 Podľa článku 2 bodu 2 nariadenia č. 853/2004 sa na účely tohto nariadenia použijú aj pojmy stanovené v článku 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, s. 1; Mím. vyd. 13/034, s. 319), ktorého odsek 1 obsahuje najmä tieto definície:

„...“

m) „spracovanie“ znamená akúkoľvek činnosť, ktorá podstatne mení pôvodný produkt, vrátane ohrevu, údenia, nakladania, zretia, sušenia, marinovania, extrakcie, extrudovania alebo kombinácie týchto procesov;

n) „nespracované produkty“ znamenajú potraviny, ktoré neprešli spracovaním a zahŕňa produkty, ktoré boli delené, rozkúskované, oddelené, nakrájané na plátky, vykostené, jemne rozomleté, zbavené kože, mleté, narezané, očistené, orezané, lúpané, drvené, chladené, mrazené, hlboko zmrazené alebo rozmrazené;

o) „spracované výrobky“ znamenajú potraviny, ktoré sú výsledkom spracovania nespracovaných produktov. Tieto výrobky môžu obsahovať zložky, ktoré sú potrebné na ich výrobu alebo, aby im dali osobitné vlastnosti.“

- 6 V prílohe III oddiele V kapitolách II a III nariadenia č. 853/2004 sú stanovené osobitné požiadavky týkajúce sa surovín a hygieny pri výrobe a po výrobe v súvislosti s mletým mäsom, mäsovými prípravkami alebo mechanicky separovaným mäsom:

„Kapitola II: Požiadavky na suroviny ...

1. Suroviny použité na prípravu mletého mäsa musia spĺňať nasledujúce požiadavky:
 - a) Musia vyhovovať požiadavkám na čerstvé mäso;
 - b) Musia byť získané z kostrového svalstva vrátane priliehajúcich tukových tkanív;
 - c) Nesmú byť získané z
 - i) odkrojkov a odrezkov mäsa (iných, ako sú odkrojené celé svaly);
 - ii) MSM;
 - iii) mäsa, ktoré obsahuje úlomky kostí alebo kúsky kože;
alebo
 - iv) mäsa z hlavy s výnimkou žuvacích svalov, z nesvalovej časti linea alba bránice, z karpálnej (zápästnej) a tarzálnej (priehlavkovej) krajiny, oškrabkov z kostí a svalov bránice (ak neboli odstránené serózne blany).
2. Na prípravu mäsových prípravkov sa môžu použiť nasledujúce suroviny:
 - a) čerstvé mäso;
 - b) mäso, ktoré spĺňa podmienky bodu 1;
a
 - c) ak je daný mäsový prípravok zreteľne určený na spotrebu po predchádzajúcom tepelnom ošetrení:
 - i) mäso získané mletím alebo sekaním na kúsky mäsa, ktoré spĺňa požiadavky bodu 1, okrem požiadaviek podľa bodu 1 písm. c) bod i),
a
 - ii) MSM, ktoré spĺňa požiadavky kapitoly III bod 3 písm. d).
3. Suroviny použité na výrobu MSM musia spĺňať nasledujúce požiadavky:
 - a) Musia vyhovovať požiadavkám na čerstvé mäso;
 - b) Na výrobu MSM sa nesmú použiť tieto materiály:
 - i) v prípade hydiny beháky, koža z krku a hlava;
a

- ii) v prípade ostatných zvierat kosti hlavy, konce končatín, chvosty, stehenná kosť, holenná kosť, lýtková kosť, ramenná kosť, vretenná kosť a laktová kosť.

Kapitola III: Hygienické požiadavky pri výrobe a po výrobe ...

2. Na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov sa vzťahujú nasledujúce požiadavky.
 - a) Ak príslušný orgán nepovolil vykostovanie bezprostredne pred mletím, musí sa zmrazené alebo hlboko zmrazené mäso používané na prípravu mletého mäsa alebo mäsových prípravkov pred zmrazením vykostiť. Môže sa skladovať len na obmedzený čas.
 - b) Ak sa pripravuje z chladeného mäsa, musí byť mleté mäso pripravené najneskôr do:
 - i) troch dní od zabitia, ak ide o hydinu;
 - ii) šiestich dní od zabitia, ak ide o zvieratá, iné ako je hydina;alebo
 - iii) 15 dní od zabitia zvierat, ak ide o vykostené, vákuovo balené hovädzie a teľacie mäso.
 - c) Ihneď po spracovaní sa mleté mäso a mäsové prípravky musia zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu a musia byť
 - i) vychladené na vnútornú teplotu, ktorá neprevyšuje 2 °C pri mletom mäse a 4 °C pri mäsových prípravkoch,alebo
 - ii) zmrazené na vnútornú teplotu, ktorá neprevyšuje –18 °C.

Tieto teplotné požiadavky sa musia dodržiavať počas skladovania a prepravy.

3. Nasledujúce požiadavky sa vzťahujú na výrobu a používanie MSM vyrábaného s použitím techník, ktoré nemenia štruktúru kostí použitých pri výrobe MSM a v ktorom obsah vápnika nie je podstatne vyšší, ako je obsah vápnika v mletom mäse.
 - a) Suroviny na vykostenie z príslušného bitúncu musia byť staré najviac sedem dní; v ostatných prípadoch suroviny na vykostenie musia byť staré najviac päť dní. Telá hydiny však musia byť staré najviac tri dni.
 - b) Mechanická separácia sa musí uskutočniť ihneď po vykostení.
 - c) Ak sa MSM nepoužije ihneď po získaní, musí sa zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu a vychladiť na teplotu najviac 2 °C alebo zmraziť na vnútornú teplotu najviac –18 °C. Tieto teplotné požiadavky sa musia dodržiavať počas skladovania a prepravy.
 - d) Ak prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vykonali analýzy, ktorými sa preukázalo, že MSM spĺňa mikrobiologické kritériá na mleté mäso prijaté podľa nariadenia (ES) č. 852/2004, môže sa použiť do mäsových prípravkov, ktoré sú zreteľne určené na spotrebu po predchádzajúcom tepelnom ošetrení a do mäsových výrobkov.

- e) Ak MSM nespĺňa kritériá uvedené v písmene d) smie sa použiť len na výrobu tepelne ošetrovaných mäsových výrobkov v prevádzkarni schválenej v súlade s týmto nariadením.
4. Nasledujúce požiadavky sa vzťahujú na produkciu a použitie MSM vyrobeného inými technikami, ako sú uvedené v bode 3.
- a) Surovina na vykostenie z príslušného bitútku musí byť stará najviac sedem dní; v ostatných prípadoch musí byť surovina na vykostenie stará najviac päť dní. Telá hydiny však telá musia byť staré najviac tri dni.
- b) Ak sa mechanická separácia neuskutočňuje ihneď po vykostení, musia sa mäsité kosti skladovať a prepravovať pri teplote najviac 2 °C, alebo ak sú zmrazené, pri teplote najviac –18 °C.
- c) Mäsité kosti získané z mrazených tiel sa nesmú opakovane zmrazovať.
- d) Ak sa MSM nepoužije do jednej hodiny od získania, musí sa ihneď vychladiť na teplotu najviac 2 °C.
- e) Pokiaľ sa MSM po vychladení nespracuje do 24 hodín, musí sa do 12 hodín od výroby zmraziť a musí do šiestich hodín dosiahnuť vnútornú teplotu najviac –18 °C.
- f) Zmrazené MSM sa musí pred uskladnením alebo pred prepravou zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu, nesmie sa skladovať viac ako tri mesiace a počas skladovania a prepravy sa musí uchovávať pri teplote najviac –18 °C.
- g) MSM sa môže použiť len na výrobu tepelne ošetrovaných mäsových výrobkov v prevádzkarni schválenej v súlade s týmto nariadením. ...“
- 7 Pred nadobudnutím účinnosti nariadenia č. 853/2004 sa hygienické aspekty spojené s produkciou mechanicky separovaného mäsa riadili smernicou Rady 64/433/EHS o zdravotných podmienkach pre výrobu a predaj čerstvého mäsa (Ú. v. ES L 121, s. 2012; Mim. vyd. 03/001, s. 34), naposledy zmenenou a doplnenou smernicou Rady 95/23/ES z 22. júna 1995 (Ú. v. ES L 243, s. 7; Mim. vyd. 03/018, s. 224). Podľa článku 2 písm. c) a článku 6 ods. 1 písm. c) tejto smernice mechanicky separované mäso znamená „mäso získané mechanickými prostriedkami z mäsitých kostí okrem kostí hlavy, koncov končatín pod zápästným a predpäťovým kĺbom a v prípade ošípaných, chvostových stavcov, určené pre prevádzkarne schválené v súlade s článkom 6 smernice [Rady] 77/99/EHS [z 21. decembra 1976 o riešení hygienických otázok pri výrobe a obchodovaní s mäsovými výrobkami a niektorými ďalšími produktmi živočíšneho pôvodu (Ú. v. ES L 26, 1977, s. 85; Mim. vyd. 03/003, s. 82) v znení zmenenom, doplnenom a aktualizovanom smernicou Rady 92/5/EHS z 10. februára 1992 (Ú. v. ES L 57, s. 1; Mim. vyd. 03/012, s. 202)]“, a musí byť podrobené tepelnému ošetrovaniu v súlade s touto poslednou uvedenou smernicou.

Právna úprava v oblasti označovania a prezentácie potravín: smernica 2000/13/ES

- 8 Smernica 2000/13/ES Európskeho parlamentu a Rady z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov, týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín (Ú. v. ES L 109, s. 29; Mim. vyd. 15/005, s. 75), zmenená a doplnená smernicou Komisie 2001/101/ES z 26. novembra 2001 (Ú. v. ES L 310, s. 19; Mim. vyd. 15/006, s. 330, ďalej len „smernica 2000/13“), obsahuje najmä tieto odôvodnenia:

....

(2) Rozdiely medzi zákonmi, inými právnymi predpismi a správnymi opatreniami členských štátov o označovaní potravín môžu brzdiť voľný obeh týchto výrobkov a môžu zapríčiniť rozdielne konkurenčné podmienky.

...

(6) Prvoradým dôvodom pre každé pravidlo týkajúce sa označovania potravín má byť potreba informovať a chrániť spotrebiteľa.

...

(8) Podrobné označovanie poskytujúce najmä údaje o presnom druhu a vlastnostiach výrobku, ktoré pri výbere výrobku umožnia, aby bol spotrebiteľ dokonale informovaný o skutočnostiach, je najvhodnejšie, keďže takto existujú najmenšie prekážky pre voľné obchodovanie.

...

(14) Pravidlá týkajúce sa označovania majú tiež zakázať využívanie informácií, ktoré by mohli viesť spotrebiteľa do omylu...

...“

9 V zmysle článku 2 ods. 1 smernice 2000/13:

„Použitie označenie a metódy nesmú:

a) byť také, aby uviedli kupujúceho do omylu ohľadom podstaty látky, najmä:

i) pokiaľ ide o vlastnosti potraviny a hlavne druhu, identity, vlastností, zloženia, množstva, trvanlivosti, pôvodu alebo miesta pôvodu, spôsobu výroby alebo produkcie;

...“

10 Podľa prílohy I tejto smernice označenie „mäso“ pri označovaní a prezentácii produktov obsahujúcich mäso ako prísadu zodpovedá tejto definícii:

„Kostrové svaly... druhov cicavcov a druhov vtákov uznaných ako vhodné na ľudskú spotrebu sú ich svaly obsahujúce alebo prirastené spojivé tkanivá, kde množstvo celkového tuku a množstvo spojivových tkanív neprekračuje nižšie uvedené hodnoty a kde mäso tvorí zložku inej potraviny. Výrobky, na ktoré sa vzťahuje definícia spoločenstva pre „mechanicky získavané [separované – *neoficiálny preklad*] mäso“, sú z tejto definície vyňaté.

...“

11 Zavedenie tejto definície je vysvetlené v nasledujúcich odôvodneniach smernice 2001/101:

„(1) ... Definícia [mäsa, ktorá bola vypracovaná na účely hygieny a ochrany a zdravia ľudí,] sa vzťahuje na všetky časti zvierat, ktoré sú vhodné na ľudskú spotrebu. Nezodpovedá však spotrebiteľskej predstave o mäse a neinformuje spotrebiteľa, pokiaľ ide o skutočnú povahu výrobku označeného slovom „mäso“.

...

- (7) Mäso získavané mechanickým spôsobom sa výrazne líši od ‚mäsa‘ tak, ako ho vnímajú spotrebiteľia. Musí byť z tohto dôvodu vylúčené z rozsahu tejto definície.
- (8) Vzhľadom na vyššie uvedené musí byť označené svojim špecifickým názvom – ‚mechanicky získané [separované – *neoficiálny preklad*] mäso‘ spolu s názvom druhu, v súlade s ustanovením 6 ods. 6 smernice 2000/13/ES. Toto ustanovenie o označovaní sa vzťahuje na výrobky pokryté definíciou spoločenstva ‚mechanicky získané [separované – *neoficiálny preklad*] mäso‘.

...“

- 12 S účinnosťou od 13. decembra 2014 sa smernica 2000/13 nahrádza nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, s. 18), na základe článkov 53 a 55 uvedeného nariadenia č. 1169/2011.
- 13 Príloha VII bod 17 tohto nariadenia okrem iného preberá definíciu označenia „mäso“, ktorá sa uvádza v prílohe I smernice 2000/13, pričom bod 18 uvedenej prílohy VII spresňuje, že „všetky druhy výrobkov, na ktoré sa vzťahuje vymedzenie pojmu ‚mechanicky separované mäso‘ musia byť označené označením ‚Mechanicky separované mäso‘ a názv[om]... druhov zvierat, z ktorých pochádza“, pričom pri označovaní v angličtine možno názov druhu zvierat nahradiť druhovým názvom zložky pre daný druh zvierat.

Právna úprava v oblasti prenosných spongiformných encefalopatií: nariadenie (ES) č. 999/2001

- 14 Pojem „mechanicky separované mäso“, ktorý sa uvádza v bode 1.14 prílohy I nariadenia č. 853/2004, zodpovedá aj definícii uvedenej v článku 3 písm. n) nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 z 22. mája 2001, ktorým sa stanovujú pravidlá prevencie, kontroly a eradikácie niektorých prenosných spongiformných encefalopatií (Ú. v. ES L 147, s. 1; Mim. vyd. 03/032, s. 289), zmeneného a doplneného nariadením Komisie (ES) č. 722/2007 z 25. júna 2007 (Ú. v. EÚ L 164, s. 7, ďalej len „nariadenie č. 999/2001“), s výhradou, že táto definícia vzhľadom na svoj predmet medzi suroviny mechanicky separovaného mäsa nezahŕňa telá hydiny.
- 15 Odôvodnenie 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1923/2006 z 18. decembra 2006, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 999/2001 (Ú. v. EÚ L 404, s. 1), ktoré zaviedlo uvedenú definíciu do nariadenia č. 999/2001, znie takto:

„V záujme zrozumiteľnosti právnych predpisov Spoločenstva je vhodné objasniť, že vymedzenie pojmu ‚mechanicky separované mäso‘ ustanovené v iných právnych predpisoch Spoločenstva, ktoré sa vzťahujú na bezpečnosť potravín, by malo byť použiteľné v nariadení (ES) č. 999/2001 v súvislosti s opatreniami na eradikáciu [prenosných spongiformných encefalopatií].“

- 16 Podľa odôvodnenia 11b nariadenia č. 999/2001:

„Mechanicky separované mäso sa získava oddelením mäsa od kosti tak, že sa pri tom poruší alebo zmení štruktúra svalového tkaniva. Môže obsahovať časti kostí a periostu (okosticu). Mechanicky separované mäso sa preto nedá porovnávať s bežným mäsom. Jeho použitie pre ľudskú spotrebu by sa malo z toho dôvodu preskúmať.“

17 Príloha V bod 5 nariadenia č. 999/2001 stanovuje:

„Napriek jednotlivým rozhodnutiam uvedeným v článku 5 ods. 2 a odchylné od článku 9 ods. 3 sa vo všetkých členských štátoch zakazuje používať kosti alebo nevykostené kusy hovädzieho dobytku, oviec a kôz na výrobu mechanicky separovaného mäsa.“

Spor vo veci samej a prejudiciálne otázky

18 Vo vysvetľujúcej poznámke uverejnenej v roku 2003 FSA v súvislosti s produktom označeným ako „mäso zbavené šliach“ uviedla:

„Produkty získané mechanickým vykostením, ktorým sa odoberajú kusy mäsa z mäsových kostí alebo z kostier, z ktorých predtým bolo, resp. nebolo odobraté svalstvo tak, že štruktúra svalového vlákna mäsa ostala v skutočnosti nedotknutá, sa nepovažuje za [mechanicky separované mäso]. Takéto mäso môže byť následne zbavené šliach a mať podobu jemne mletého mäsa.

Tieto produkty sa aj naďalej môžu považovať za mäso a byť zohľadnené na účely vyhlásenia [o množstve prísad].“

19 V orientačnom dokumente vydanom po tejto vysvetľujúcej poznámke, uverejnenom v roku 2010, ten istý orgán v súvislosti s rozlišovaním medzi „mäsom zbaveným šliach“ a mechanicky separovaným mäsom uviedol:

„1. Mäso zbavené šliach je mäso, z ktorého boli odobraté väzy a šlachy. Môže byť získané najmä prípravou mäsa [(to znamená pri príprave kusov mäsa odoberaním nejedlých častí)] alebo odoberaním kostí zo zvyškov mäsa.

2. Vyrába sa tak, že zvyšky mäsa alebo mäsové kosti sa dajú do nízkotlakového stroja, ktorý zdanlivo zachováva štruktúru svalového vlákna. Niektoré stroje oberajú mäso a zbavujú ho šliach v rámci jedného procesu, niektoré tak robia v rámci procesu v dvoch etapách. Získaný produkt je známy ako bádované mäso, trojmilimetrové mäso alebo mäso zbavené šliach. V tomto dokumente sa používa výraz ‚mäso zbavené šliach‘. ... Zdá sa, že na tento produkt sa vzťahuje definícia mäsových prípravkov (bod 1.15 prílohy I nariadenia č. 853/2004), ktoré znamenajú ‚čerstvé mäso vrátane mäsa, ktoré bolo posekané na kúsky... alebo, ktoré bolo podrobené procesu, ktorý nepostačuje na zmenu vnútornej štruktúry svalového vlákna mäsa a tým na eliminovanie znakov čerstvého mäsa‘. Keďže štruktúra svalového vlákna zostáva zachovaná, na produkt sa nevzťahuje definícia [mechanicky separovaného mäsa] uvedená v nariadení č. 853/2004 (ktorého štruktúra svalového vlákna sa použitím mechanického procesu stráca alebo mení). Keďže tento produkt nie je výsledkom krájania, ale vyrába sa pod tlakom, nemôže sa považovať za mleté mäso.

...

4. ... [Mechanicky separované mäso] sa odlišuje od mäsových prípravkov a mäsa zbaveného šliach a nemôže sa s nimi zamieňať.

...

6. Ak je tlak použitý na oddelovanie mäsa od kostí (pozri bod 2) príliš silný, získaný produkt sa môže považovať za [mechanicky separované mäso]. Mikroskopický rozbor môže umožniť preukázať, či došlo k podstatnej strate alebo zmene štruktúry svalového vlákna, aby sa určilo, či sa na produkt vzťahuje definícia [mechanicky separovaného mäsa]. Ak sa produkt klasifikuje ako [mechanicky separované mäso], už nemôže byť prekvalifikovaný na mäsový prípravok alebo na mäso zbavené šliach.

Definícia štruktúry svalového vlákna

7. Definícia mäsových prípravkov a definícia [mechanicky separovaného mäsa] uvedené v nariadeniach o hygiene potravín neposkytujú jasné indikácie o tom, čo znamená ‚strata alebo zmena štruktúry svalového vlákna‘, a o miere potrebnej zmeny alebo straty štruktúry na to, aby produkt prestal byť ‚čerstvým mäsom‘ a stal sa [mechanicky separovaným mäsom]. Z nedávnych žiadostí o informácie adresovaných [Európskej] komisii vyplýva, že akákoľvek zmena štruktúry svalového vlákna ‚mäsa‘ počas procesu vykosťovania má za následok klasifikáciu produktu ako [mechanicky separované mäso]...
8. Treba uviesť, že vzorky mikroskopicky skúmaného bravčového, kuracieho a morčacieho [mechanicky separovaného mäsa] vo všeobecnosti nemali akúkoľvek štruktúru svalového vlákna. Aj mletie a prechod mäsa cez perforovaný plech s trojmilimetrovými otvormi tak môžu mať za následok zmenu štruktúry svalového vlákna. V dôsledku toho mikroskopický rozbor umožňuje len subjektívne posúdenie primeranej klasifikácie produktu. ...

Identifikácia mäsa zbaveného šliach a [mechanicky separovaného mäsa]

10. Prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku prináleží... preukázať..., že jeho produkt... spĺňa podmienky vzťahujúce sa na mäso zbavené šliach, konkrétne podmienky stanovujúce, že nedošlo k strate ani ku zmene štruktúry svalového vlákna produktu. Mikroskopický rozbor miery straty štruktúry svalového vlákna môže pomôcť preukázať, či sa na produkt vzťahuje definícia ‚mäsových prípravkov‘ a môže sa považovať za mäso zbavené šliach, alebo sa má kvalifikovať ako [mechanicky separované mäso]. Ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nie je schopný preukázať, že produkt predstavuje mäso zbavené šliach, tento produkt sa môže v prípade, ak sa vyrába z hovädzieho, jahňacieho alebo kozieho mäsa, považovať za nezákonný vzhľadom na právnu úpravu Únie týkajúcu sa [prenosných spongiformných encefalopatií]...

...

20. Podľa súčasného práva je produkcia mäsa zbaveného šliach z kostí hovädzieho dobytku, oviec a kôz povolená pod podmienkou, že do procesu výroby nevstúpi žiadny osobitne rizikový materiál. Produkcia [mechanicky separovaného mäsa] z tých istých kostí je zakázaná.“
- 20 Newby Foods získala od FSA povolenie na produkciu „mäsa zbaveného šliach“ z jahňaciny v roku 2006 a z hovädziny v roku 2008.
- 21 Vnútroštátny súd uvádza, že Newby Foods vyvinula stroj umožňujúci odstrániť zvyšné mäso prichytené na kostiach po tom, ako boli zbavené hlavných častí mäsa, bez rozdrvenia týchto kostí, resp. bez toho, aby zvyšky mäsa nadobudli kašovitú konzistenciu. Tento stroj, ktorý pôsobí prevažne prostredníctvom trenia, sa odlišuje od vysokotlakových strojov, ktoré menia mäso na lepkavú hmotu. Takto získaný produkt, ktorý v nadväznosti na prvú etapu výroby prechádza cez sitko s otvormi s priemerom 10 mm, sa následne spracúva v druhom stroji, ktorý ho melie tým, že ho necháva prejsť cez sitko s otvormi s priemerom 3 mm. Tento produkt, ktorý sa podobá na bežné mleté mäso, sa v Spojenom kráľovstve uvádza na trh ako „mäso zbavené šliach“. Pokiaľ ide o vzhľad, uvedený produkt sa jasne odlišuje od mechanicky separovaného mäsa, ktoré sa získava pod vysokým tlakom. Podľa žalobkyne vo veci samej nikto nekvalifikuje produkt získaný týmto jej strojom inak ako mäso.
- 22 Podľa žalobkyne vo veci samej „mäso zbavené šliach“, ktoré vyrába, len veľmi zriedka obsahuje kúsky kostí, holennej kosti alebo kostnej drene, hoci príležitostný výskyt malých úlomkov kostí nemožno vylúčiť.

- 23 Podľa žalobkyne vo veci samej a FSA s odkazom na dokumenty uvedené v bodoch 18 a 19 tohto rozsudku produkt získaný týmto procesom nezodpovedá definícii „mechanicky separovaného mäsa“ v zmysle nariadenia č. 853/2004, keďže nedochádza k „podstatnej“ strate alebo zmene štruktúry svalového vlákna, to znamená k dostatočnej zmene na to, aby sa eliminovali znaky čerstvého mäsa. Tento produkt by sa mal kvalifikovať skôr ako „mäsový prípravok“ v zmysle bodu 1.15 prílohy I uvedeného nariadenia.
- 24 Podľa Newby Foods má skutočnosť, že predmetný produkt je možné uvádzať na trh len ako mechanicky separované mäso, za následok značné plytvanie mäsom vhodným na ľudskú konzumáciu ako čerstvé mäso. Vnútroštátny súd dodáva, že z toho vyplýva značné zníženie obchodnej hodnoty tohto produktu. Okrem iného tvrdí, že z tejto kvalifikácie vyplývajú ďalšie tri technické dôsledky, a to:
- zákaz používať kosti prežúvavcov, ktorých použitie pri výrobe mechanicky separovaného mäsa nie je povolené podľa prílohy V bodu 5 nariadenia č. 999/2001 vzhľadom na riziko spojené s niektorými prenosnými spongiformnými encefalopatiami,
 - povinnosť splniť špecifické požiadavky na suroviny a hygienické požiadavky pri výrobe a po nej vzťahujúce sa na mechanicky separované mäso, ktoré sú uvedené v nariadení č. 853/2004, a
 - zákaz označovať dotknutý produkt ako „mäso“.
- 25 Podľa vnútroštátneho súdu môže byť strata alebo zmena štruktúry svalového vlákna výsledkom tak krájania alebo mletia, ako aj zamrzenia a rozmrzenia kostrového svalstva. Tieto postupy spracovania však vo všeobecnosti nie vždy vedú k eliminácii znakov čerstvého mäsa. Postoj Komisie, ktorého podstatou je nezohľadňovanie skutočnosti, že proces mechanickej separácie nemusí poškodiť oberané kosti a extrahovať z nich dreň, má výhodu v tom, že vedie k zjednodušeniu, zatiaľ čo pokiaľ sa pridáme názoru žalobkyne vo veci samej, na identifikovanie konečného produktu ako mechanicky alebo inak separovaného mäsa je potrebné individuálne ho preskúmať.
- 26 Vnútroštátny súd cituje oznámenie Komisie Európskemu parlamentu a Rade o budúcej potrebe a využití mechanicky separovaného mäsa v Európskej únii vrátane informačnej politiky pre spotrebiteľov z 2. decembra 2010 [KOM(2010) 704 v konečnom znení], ktoré bolo vypracované na účely výkonu nariadenia č. 999/2001, pričom uvádza, že bod 2 prvý odsek a bod 5.1 štvrtý a piaty odsek tohto oznámenia znejú:

„2. Úvod Mechanicky separované mäso... je produkt získaný odstránením zostávajúcich zvyškov mäsa z kostí alebo z jatočnej hydiny... mechanickými prostriedkami, pričom sa takmer úplne naruší, prípadne zmení bežná štruktúra svalového vlákna tak, že sa nedá porovnať s ozajstným mäsom. ...

5.1. Spôsoby výroby [mechanicky separovaného mäsa] ... Vizualne je ‚vysokotlakové‘ [mechanicky separované mäso] produktom charakteristickej a obzvlášť krémovej konzistencie, ktorá vznikla úplným narušením alebo zmenou štruktúry svalového vlákna. Inými technológiami („nízkotlakové“ [mechanicky separované mäso]) možno dosiahnuť produkt, ktorý nie je možné, alebo len veľmi ťažko, vizualne odlíšiť od mletého mäsa... Mikroskopicky je možné vyhodnotiť ‚úplné narušenie alebo zmenu štruktúry svalového vlákna‘ použitím mikroskopických rezov mäsa. V závislosti od použitia rôznych výrobných parametrov je možné pozorovať širokú škálu zmien vnútornej štruktúry produktu.“

- 27 Správa, ktorú v nadväznosti na kontrolu vykonanú v Spojenom kráľovstve v marci 2012 vypracoval kontrolný tím Potravinového a veterinárneho úradu Komisie (PVÚ), svedčí o tom, že v tomto členskom štáte sa používa označenie „mäso zbavené šliach“, ktoré právna úprava Únie nepozná, na kategóriu produktov, ktoré sa v zmysle tejto právnej úpravy nesprávne považujú za „mäsové prípravky“, pričom v skutočnosti zodpovedajú mechanicky separovanému mäsu. Táto správa podrobne odkazuje na dokument, ktorý uverejnila FSA v roku 2010 a spomína sa v bode 19 tohto rozsudku.

Uvádza sa v nej, že podľa tohto dokumentu sa vyžaduje mikroskopický rozbor na účely preukázania, že nedošlo k strate alebo ku zmene štruktúry svalového vlákna v rámci procesu výroby dotknutého produktu a že z výsledkov vykonaných preskúmaní, ak existujú, nikdy nevyplývalo, že nedošlo k strate alebo ku zmene štruktúry svalového vlákna.

- 28 Podľa vnútroštátneho súdu sa nezhoda medzi kontrolórmi PVÚ a FSA týka otázky, či kvalifikácia „mechanicky separovaného mäsa“ v zmysle bodu 1.14 prílohy I nariadenia č. 853/2004 závisí od akejkoľvek straty alebo zmeny štruktúry svalového vlákna, alebo naopak, od straty alebo zmeny v určitej miere.
- 29 Dňa 4. apríla 2012 uverejnila FSA moratórium, ktorým vzala na vedomie stanovisko služieb Komisie týkajúce sa kvalifikácie „mäsa zbaveného šliach“ vzhľadom na právo Únie, pričom sa od tohto stanoviska dištancovala. FSA v dokumentoch, resp. následných stanoviskách určených podnikom alebo orgánom Spojeného kráľovstva alebo aj v odpovedi na správu PVÚ potvrdila svoj zásadný nesúhlas s výkladom podporovaným službami Komisie, pričom najmä zdôraznila inovatívny charakter postupu, ktorý používajú podniky ako Newby Foods na mechanické spracovanie kostí, ktoré môžu byť značne obalené mäsom a ktoré sa predtým spracovávali manuálne.
- 30 Newby Foods podala proti moratóriu žalobu na vnútroštátny súd.
- 31 Podľa tohto súdu sa spor vo veci samej týka výlučne označovania produktu získaného procesom, ktorý používa Newby Foods, pokiaľ ide o bravčové a hydinové kosti, avšak okrem toho ide aj o aspekt verejného zdravia v prípade jeho uplatnenia na kosti prežúvavcov, keďže existuje riziko spojené s možnosťou poškodenia kostí, ktoré je spojené s používaním každého mechanického postupu. Hoci sa uvedený súd domnieva, že stanovisko služieb Komisie je len málo presné, a uvádza, že ho spochybňuje FSA, priznáva, že ide o legitímne obavy. Podľa jeho názoru je však relevantná jedine otázka, či sa kosti prežúvavcov môžu používať v rámci procesu, ktorý uplatňuje žalobkyňa vo veci samej, a nie či sa takto získaný produkt musí kvalifikovať ako mechanicky separované mäso.
- 32 Vedecké preskúmanie, ktoré si Newby Foods objednala v podniku špecializovanom v oblasti potravín, viedlo k týmto záverom:
- produkt získaný na konci prvej etapy procesu, ktorý používa Newby Foods, sa podobá na kúsky mäsa,
 - pokiaľ ide o hydinové a bravčové mäso, manuálne vykostené a mleté mäso na jednej strane a produkt Newby Foods na druhej strane sa obidva tieto druhy mäsa prezentujú nehomogénnym spôsobom, keďže štruktúra svalového vlákna je na niektorých miestach takmer nedotknutá a na iných narušená s rozptýlením proteínov; v každom prípade sa produkt Newby Foods podobá väčšmi na mleté mäso než na mechanicky separované mäso získané pod vysokým tlakom; náhodné testy umožňujú odlíšiť uvedený produkt od mletého mäsa, avšak nie vždy; záver, produkt Newby Foods, ktorý si zachováva dostatočne neporušenú štruktúru svalového vlákna v porovnaní s mletým mäsom, sa môže považovať za mäsové prípravky, čo je kvalifikácia, ktorá je vylúčená v prípade mechanicky separovaného mäsa získaného pod vysokým tlakom vzhľadom na príliš závažnú zmenu tejto štruktúry v tomto prípade,
 - pokiaľ ide o hovädzie a jahňacie mäso, komparatívny mikroskopický rozbor produktu Newby Foods a mechanicky separovaného mäsa získaného pod vysokým tlakom nevedie k takej evidentnej odlišnosti, keďže v prípade mäsa týchto druhov tento druhý postup nemá za následok značné narušenie štruktúry svalového vlákna; narušenie tejto štruktúry je však v prípade uvedeného produktu menej závažné a podobá sa na štruktúru získanú v prípade mletého mäsa, pričom kvalita je takmer rovnaká.

- 33 Poradca túto analýzu odsúhlasil, pričom vyjadril názor jednak, že pokiaľ ide o zloženie a štruktúru, mechanicky separované mäso získané pod vysokým tlakom, ktoré prechádza cez sitko s otvormi 1 mm, aby sa prefiltrovali úlomky kostí a spojivové tkanivo, sa jasne odlišuje od mletého mäsa, a jednak, že samotný produkt Newby Foods sa jasne odlišuje od mechanicky separovaného mäsa získaného pod vysokým tlakom.
- 34 Podľa vnútroštátneho súdu vzhľadom na to, že produkt získaný uplatnením procesu, ktorý používa žalobkyňa vo veci samej, sa síce vzhľadom a textúrou jasne odlišuje od mechanicky separovaného mäsa získaného pod vysokým tlakom, ale vyznačuje sa zmenou štruktúry svalového vlákna, hlavnou otázkou je, či sa kvalifikácia mechanicky separovaného mäsa spája s akoukoľvek zmenou tejto štruktúry.
- 35 Tento súd poukázal na definíciu pojmu „mäsové prípravky“ uvedeného v prílohe I bode 1.15 nariadenia č. 853/2004 a vyvodil z toho dve úvahy. Na jednej strane z výrazu „a tým“ vyplýva, že existuje príčinná súvislosť medzi stratou alebo zmenou štruktúry svalového vlákna a eliminovaním znakov čerstvého mäsa. Na druhej strane túto definíciu nie je možné vykladať v tom zmysle, že každé oslabenie znakov čerstvého mäsa prináša elimináciu týchto znakov, keďže táto eliminácia vyplýva len z podstatného oslabenia uvedených znakov. Okrem toho uvedený súd vyjadril názor, že „znaky čerstvého mäsa“ v zmysle tejto definície sú jeho organoleptickými vlastnosťami, akými sú chuť, vôňa a textúra.
- 36 Vnútroštátny súd zastáva názor, že produkt získaný prostredníctvom procesu, ktorý používa Newby Foods, si dostatočne zachováva znaky čerstvého mäsa, takže ho možno zaradiť do kategórie mäsových prípravkov v zmysle bodu 1.15 prílohy I nariadenia č. 853/2004.
- 37 Napokon sa tento súd stotožnil s tvrdením žalobkyne vo veci samej, podľa ktorého by bolo od Komisie nekoherentné zamietnuť takúto kvalifikáciu a tvrdiť, že z dôvodu používania mechanických prostriedkov a existencie zmeny štruktúry svalového vlákna musí byť uvedený produkt kvalifikovaný ako mechanicky separované mäso, keďže Komisia pripúšťa, že používanie mechanických prostriedkov na oddelenie kuracích prs od tela zvieratá, ktoré môže nevyhnutne spôsobiť takúto zmenu na mieste vykonania rezu, v prípade takto získaného mäsa nespôsobuje stratu znakov čerstvého mäsa.
- 38 Za týchto okolností High Court of Justice (England and Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court) rozhodol prerušiť konanie a položiť Súdnemu dvoru tieto prejudiciálne otázky:
1. Znamená výraz „strata alebo zmena štruktúry svalového vlákna“ v zmysle bodu 1.14 prílohy I nariadenia č. 853/2004 [(ten istý výraz sa uvádza aj v článku 3 písm. n) nariadenia č. 999/2001)] „akúkoľvek stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna“, ktorá je viditeľná pri použití štandardných techník mikroskopického rozboru? ...
 2. Možno mäsový výrobok klasifikovať ako „mäsový prípravok“ v zmysle bodu 1.15 prílohy I [nariadenia č. 853/2004], ak došlo k určitej strate alebo zmene štruktúry jeho svalového vlákna, ktorá je viditeľná pri použití štandardných techník mikroskopického rozboru?
 3. V prípade zápornej odpovede na prvú otázku a kladnej odpovede na druhú otázku, je miera straty alebo zmeny štruktúry svalového vlákna, ktorá je dostatočná na to, aby sa mäsový výrobok musel klasifikovať ako [mechanicky separované mäso] v zmysle bodu 1.14 prílohy I [nariadenia č. 853/2004], rovnaká ako miera straty alebo zmeny štruktúry svalového vlákna potrebná na eliminovanie znakov čerstvého mäsa v zmysle bodu 1.15 [tejto prílohy]?
 4. Do akej miery musia byť znaky čerstvého mäsa oslabené na to, aby bolo možné povedať, že boli eliminované v zmysle bodu 1.15 [prílohy I nariadenia č. 853/2004]?
 5. Ak je odpoveď na prvú a tretiu otázku záporná, aká miera zmeny štruktúry svalového vlákna sa vyžaduje na to, aby sa predmetný výrobok klasifikoval ako [mechanicky separované mäso]?

6. [Takisto v prípade, ak je odpoveď na prvú a tretiu otázku záporná], aké kritériá majú vnútroštátne súdy použiť pri rozhodovaní o tom, či štruktúra svalového vlákna mäsa bola do takej požadovanej miery zmenená?“

39 Listami z 1. a 11. októbra 2013, doručenými do kancelárie Súdneho dvora 16. októbra 2013, vnútroštátny súd navrhol, aby toto prejudiciálne konanie prebehlo v skrátenej podobe podľa článku 105 Rokovacieho poriadku Súdneho dvora. Tento návrh bol zamietnutý 7. februára 2014 uznesením predsedu Súdneho dvora vo veci Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87).

O prejudiciálnych otázkach

40 Svojimi otázkami, ktoré treba skúmať spoločne, sa vnútroštátny súd v podstate pýta, či sa majú body 1.14 a 1.15 prílohy I nariadenia č. 853/2004, ktoré obsahujú definície pojmov „mechanicky separované mäso“ a „mäsové prípravky“, vykladať v tom zmysle, že produkt získaný mechanickým oddelením mäsa z kostí, ktoré na nich zostalo po vykostení, alebo z tiel hydiny sa má kvalifikovať ako „mechanicky separované mäso“ v zmysle uvedeného bodu 1.14 len vtedy, ak má použitý proces za následok stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna, ktorá je podstatná, pričom kvalifikácia „mäsových prípravkov“ v zmysle uvedeného bodu 1.15 má platiť vtedy, ak táto strata alebo zmena nie je podstatná. Subsidiárne v prípade, že sa uprednostní tento výklad, sa tento súd pýta, aká miera straty alebo zmeny sa vyžaduje na to, aby sa táto strata alebo zmena považovala za podstatnú, a aký proces sa má použiť pri určovaní, či bola takto požadovaná miera dosiahnutá.

41 Treba konštatovať, že definícia pojmu „mechanicky separované mäso“ uvedená v prílohe I bode 1.14 nariadenia č. 853/2004 sa opiera o tri kumulatívne kritériá, ktoré je potrebné chápať spoločne, a to po prvé používanie kostí, z ktorých už boli oddelené celé svaly, alebo tiel hydiny, na ktorých ostalo prichytené mäso, po druhé používanie mechanického procesu oddeľovania na odobratie tohto mäsa a po tretie stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna takto získaného mäsa z dôvodu použitia uvedených procesov. Táto definícia vôbec nerozlišuje mieru straty alebo zmeny štruktúry svalového vlákna, takže v rámci tejto definície sa zohľadňuje akákoľvek strata alebo zmena tejto štruktúry.

42 Každý mäsový produkt, ktorý spĺňa tieto tri kritériá, sa teda má kvalifikovať ako „mechanicky separované mäso“ bez ohľadu na mieru straty alebo zmeny štruktúry svalového vlákna, pokiaľ je táto strata alebo zmena z dôvodu použitého procesu väčšia než strata alebo zmena nachádzajúca sa výlučne na mieste rezu.

43 Toto tretie kritérium totiž v prípade použitia mechanického procesu umožňuje odlíšiť „mechanicky separované mäso“ v zmysle prílohy I bodu 1.14 nariadenia č. 853/2004 od produktu získaného odkrojením celých svalov, pričom v prípade tohto druhého produktu nedochádza k vážnejšej strate ani zmene štruktúry svalového vlákna, ale k zjavnej strate alebo zmene tejto štruktúry dochádza výlučne na mieste rezu. Vzhľadom na to kuracie prsia, ktoré sú oddelené od tela zvierata mechanickým rezom, správne nepredstavujú mechanicky separované mäso.

44 Pokiaľ ide o produkty spĺňajúce uvedené kritériá, a teda zodpovedajúce definícii „mechanicky separovaného mäsa“, nariadenie č. 853/2004 neuvádza nijaké iné rozlíšenie než to, ktoré vyplýva z jeho prílohy III oddielu V kapitoly III bodov 3 a 4.

45 Toto rozlíšenie sa na jednej strane týka mechanicky separovaného mäsa uvedeného v tomto bode 3, vyrobeného s použitím techník, ktoré nemenia štruktúru použitých kostí, ihneď po tom, ako boli tieto kosti zbavené celých svalov, ktoré boli na ne pôvodne prichytené, pod podmienkou, že získaný produkt má obsah vápnika blížiaci sa obsahu vápnika v mletom mäse a spĺňa mikrobiologické kritériá uplatniteľné na mleté mäso.

- 46 Tento typ produktu, ktorý zodpovedá mechanicky separovanému mäsu získanému pod nízkym tlakom, podobne ako produkty dotknuté vo veci samej, sa môže výnimočne použiť v niektorých „mäsových prípravkoch“ v zmysle prílohy I bodu 1.15 nariadenia č. 853/2004, teda v prípravkoch určených na spotrebu po predchádzajúcom tepelnom ošetrení, pričom v súlade s definíciou uvedenou v tomto bode 1.15 môžu byť mäsové prípravky v zásade získané len z čerstvého mäsa, prípadne z mäsa posekaného na kúsky, to znamená z mäsa pochádzajúceho z celých svalov, s výnimkou oškrabkov z kostí. Ten istý typ produktu sa môže tiež použiť vo všetkých „mäsových výrobkoch“ v zmysle bodu 7.1 uvedenej prílohy.
- 47 Uvedené rozlíšenie sa na druhej strane týka mechanicky separovaného mäsa uvedeného v prílohe III oddiele V kapitole III bode 4 nariadenia č. 853/2004, vyrobeného inými technikami, ktoré zodpovedá mechanicky separovanému mäsu získanému pod vysokým tlakom, ktoré sa môže použiť len na výrobu tepelne ošetrených mäsových výrobkov v prevádzkarni schválenej v súlade s nariadením č. 853/2004.
- 48 Rozlíšenie uvedené v prílohe III oddiele V kapitole III bodoch 3 a 4 nariadenia č. 853/2004 sa odráža v definícii pojmu „mechanicky separované mäso“ uvedeného v prílohe I bode 1.14 tohto nariadenia, predovšetkým vo formulácii „má za následok stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna“, pričom toto rozlíšenie v rámci kategórie mechanicky separovaného mäsa a táto formulácia v definícii tejto kategórie produktov sa zaviedli do procesu vypracovania tohto nariadenia v tom istom čase. Prítomnosť výrazu „zmena“ v tejto definícii totiž znamená, že produkty získané použitím procesu mechanickej separácie fungujúcej pod nízkym tlakom v každom prípade patria do rámca uvedenej definície.
- 49 Tento systém spočívajúci v usporiadaní všetkého mechanicky separovaného mäsa do jedinej kategórie deliacej sa na dve podkategórie produktov, ktoré predstavujú rozdielne hygienické riziko a v dôsledku toho môžu byť určené na rozdielne použitie, sa ozrejmuje v odôvodnení 20 nariadenia č. 853/2004, ktoré bolo takisto zavedené v tom istom štádiu vypracovania tohto nariadenia. Toto odôvodnenie v prípade tejto kategórie produktov jednak uvádza, že definícia má byť všeobecne použiteľná a pružne koncipovaná, aby sa vzťahovala na všetky metódy mechanickej separácie a bola naďalej aktuálna bez ohľadu na rýchlosť technologického rozvoja v tejto oblasti a technické požiadavky meniace sa v závislosti od hodnotenia rizík, ktoré predstavuje prítomnosť produktu získaného rôznymi metódami.
- 50 Toto odôvodnenie, ktoré dokonale objasňuje vôľu normotvorcu Únie, dostatočne preukazuje, že tento normotvorca už od začiatku zohľadňoval možnosť, že budú vyvinuté také nové procesy produkcie mechanicky separovaného mäsa pod nízkym tlakom, akým je prípadne postup, ktorý používa žalobkyňa vo veci samej, za predpokladu, že takýto postup predstavuje určitú inováciu vo vzťahu k procesom používajúcim techniky, ktoré nemenia štruktúru použitých kostí, o ktorých tento normotvorca vedel v čase vypracovania nariadenia č. 853/2004.
- 51 Pokiaľ ide o tvrdenie žalobkyne vo veci samej, podľa ktorého každá strata alebo akákoľvek zmena štruktúry svalového vlákna nevedie k tomu, že produkt sa musí považovať za mechanicky separované mäso, pričom produkt sa musí za mechanicky separované mäso považovať len v prípade „podstatnej“ straty alebo zmeny tejto štruktúry, treba pripomenúť, že kvalifikácia „mechanicky separovaného mäsa“ v zmysle prílohy I bodu 1.14 nariadenia č. 853/2004 vyplýva z kombinácie troch kumulatívnych kritérií, tak ako sa uvádza v bode 41 tohto rozsudku.
- 52 Naproti tomu kvalifikácia produktov, ktoré, tak ako produkty dotknuté vo veci samej, spĺňajú kritériá mechanicky separovaného mäsa, ako „mäsových prípravkov“ v zmysle prílohy I bodu 1.15 nariadenia č. 853/2004 je vylúčená definíciou stanovenou v uvedenom bode.

- 53 V tejto súvislosti je potrebné uviesť, že výroba mechanicky separovaného mäsa nezahŕňa ani jeden z dvoch postupov uvedených v tejto definícii, teda buď prídanie potravín, prísad alebo prídavných látok, alebo „spracovanie“ v zmysle článku 2 ods. 1 písm. m) nariadenia č. 852/2004, keďže taký produkt, akým je produkt dotknutý vo veci samej, naopak zodpovedá „nespracovanému produktu“ v zmysle článku 2 ods. 1 písm. n) tohto nariadenia.
- 54 Okrem toho pojem „mäsové prípravky“ má priamy vzťah nie s pojmom „mechanicky separované mäso“, ale na jednej strane s pojmami „čerstvé mäso“ a „mleté mäso“, ktoré sú v zásade jedinými použiteľnými surovinami, a na druhej strane s pojmom „mäsové výrobky“ v zmysle prílohy I bodu 7.1 nariadenia č. 853/2004, ktorý je spojený s pojmom „mäsové prípravky“ v prípade spracovania čerstvého mäsa používaného ako surovina. V takom prípade sú totiž tieto dva posledné uvedené pojmy alternatívne v tom zmysle, že v závislosti od toho, či proces spracovania čerstvého mäsa mení vnútornú štruktúru svalového vlákna mäsa a tým eliminuje znaky čerstvého mäsa, alebo či k takejto zmene nedochádza, získaný produkt predstavuje buď mäsový výrobok, alebo mäsový prípravok.
- 55 Vylúčená je aj kvalifikácia takých produktov, akými sú produkty dotknuté vo veci samej, ako „čerstvého mäsa“ v zmysle prílohy I bodu 1.10 nariadenia č. 853/2004, ako to navrhuje francúzska vláda. Bez ohľadu na ich ďalšie znaky sa totiž na tieto produkty, keďže pozostávajú z kúskov mäsa, môže vzťahovať len pojem „čerstvé mäso“ v zmysle bodu 1.13 uvedenej prílohy, teda pojem, ktorý však musí byť vylúčený na základe prílohy III oddielu V kapitoly II bodu 1 písm. c) podbodu iv) tohto nariadenia ako produkt získaný z oškrabkov z kostí.
- 56 Bez ohľadu na hygienické požiadavky uvedené v nariadení č. 853/2004 kvalifikácia „mechanicky separovaného mäsa“ v zmysle prílohy I bodu 1.14 tohto nariadenia ako produktov získaných použitím daného priemyselného procesu má okrem iného dôsledky jednak vzhľadom na nariadenie č. 999/2001 o prenosných spongiformných encefalopatiách, jednak vzhľadom na smernicu 2000/13, ktorá sa týka najmä označovania a prezentácie potravín.
- 57 Z tejto kvalifikácie totiž v prvom rade vyplýva, že tento proces sa v súlade s prílohou V bodom 5 nariadenia č. 999/2001 o prenosných spongiformných encefalopatiách nemôže použiť pri spracúvaní surovín pochádzajúcich z hovädzieho dobytku, oviec a kôz.
- 58 Na rozdiel od stanoviska, ktoré v tejto súvislosti vyjadrila žalobkyňa vo veci samej, uplatnenie uvedenej kvalifikácie na také produkty, akými sú produkty dotknuté vo veci samej, aby sa z toho vyvodilo, že je zakázané vyrábať ich zo surovín pochádzajúcich z prežúvavcov, vychádza z plnenia vôle, ktorú normotvorca Únie jasne vyjadril v rámci opatrení prijatých na účely boja proti týmto chorobám. Z odôvodnenia 5 nariadenia č. 1923/2006, ktorým sa zaviedla definícia „mechanicky separovaného mäsa“ do nariadenia č. 999/2001, totiž vyplýva, že normotvorca mal v úmysle v tejto oblasti prevziať predtým prijatú definíciu v oblasti bezpečnosti potravín v rámci nariadenia č. 853/2004.
- 59 Okrem toho z odôvodnenia 11b nariadenia č. 999/2001 vyplýva, že v rámci tohto nariadenia mal normotvorca na mysli najmä skutočnosť, že mechanicky separované mäso by mohlo obsahovať časti kostí a periostu (okosticu). Z vnútroštátneho rozhodnutia pritom vyplýva, že práve o takýto prípad ide aj v prípade takého produktu, akým je produkt, ktorý vyrába žalobkyňa vo veci samej.
- 60 V druhom rade podľa prílohy I smernice 2000/13 z kvalifikácie „mechanicky separovaného mäsa“ v zmysle prílohy I bodu 1.14 nariadenia č. 853/2004 vyplýva zákaz označovať dotknutý produkt označením „mäso“, ktorému predchádza názov zvieracích druhov, z ktorých mäso pochádza, pričom tento produkt je možné označiť len označením „mechanicky separované mäso“ s označením zvieracích druhov, z ktorých mäso pochádza.

- 61 V rámci tejto smernice, ktorá sa v súlade so svojím odôvodnením 6 opiera o to, že prvoradou potrebou je informovať a chrániť spotrebiteľa, tento zákaz predstavuje vykonanie všeobecného pravidla uvedeného v článku 2 ods. 1 písm. a) bodu i) uvedenej smernice, podľa ktorého označenie nesmie byť také, aby uviedlo kupujúceho do omylu, pokiaľ ide o vlastnosti potraviny a hlavne jej druh, identitu, vlastnosti, zloženie, množstvo, trvanlivosť, pôvod alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo produkcie.
- 62 Ako totiž vyplýva z odôvodnení 1 a 7 smernice 2001/101, definícia pojmu „mäso“, ktorá bola vypracovaná v rámci nariadenia č. 853/2004 na účely hygieny a ochrany zdravia ľudí, sa vzťahuje na všetky časti zvierat, ktoré sú vhodné na ľudskú spotrebu, avšak nezodpovedá spotrebiteľskej predstave o mäse, a teda neinformuje spotrebiteľa o skutočnej povahe výrobkov, ktoré sú označené touto definíciou v rámci uvedeného nariadenia, takže mechanicky separované mäso, ktoré sa výrazne líši od „mäsa“, ako ho vnímajú spotrebiteľia, musí byť z tohto dôvodu vylúčené z pôsobnosti pojmu „mäso“ na účely označovania a prezentácie potravín.
- 63 Tieto odôvodnenia vyjadrujú zistenie, podľa ktorého mechanicky separované mäso, hoci je z odborného hľadiska vhodné na ľudskú spotrebu, pokiaľ nepochádza z prežúvavcov, predstavuje produkt nižšej kvality, keďže ho tvoria zvyšky mäsa, tuk a spojivové tkanivá prirastené ku kostiam po odstránení hlavných častí mäsa.
- 64 V tejto súvislosti skutočnosť, z ktorej má žalobkyňa vo veci samej v úmysle vyvodiť tvrdenie v prospech iného označenia, než je označenie „mechanicky separované mäso“, konkrétne že taký produkt, aký vyrába, v dotknutom priemyselnom prostredí známy pod názvom „bádrované mäso“, „trojmilimetrové mäso“ alebo „mäso zbavené šliach“, má vzhľad porovnateľný s mletým mäsom, ktorý spotrebiteľia nemôžu ľahko rozlíšiť, keďže v zmesi rozličných tkanív získaných v procese výroby nie je možné tieto tkanivá rozpoznať, je v skutočnosti príkladom opomenutia, ktorému mal normotvorca Únie v úmysle zabrániť prijatím smernice 2000/13.
- 65 Pokiaľ by sa totiž nestanovilo, že tento produkt nižšej kvality je predmetom osobitného označovania, ktoré spotrebiteľov jasne informuje, pričom sa odstráni akákoľvek nejasnosť o jeho presnom druhu, ale naopak, dovolilo by sa, aby bol tento produkt označený spôsobom, ktorý zanechá dojem, že ide o posekané mäso, ako je to v prípade mletého mäsa, opomenul by sa podstatný cieľ, ktorý sleduje táto smernica, a to zabezpečiť podrobné označovanie týkajúce sa presného druhu a vlastností výrobku, ktoré umožní, aby bol spotrebiteľ pri svojom výbere dokonale informovaný, ako sa uvádza v odôvodnení 8 uvedenej smernice. Tak je to *a fortiori* vtedy, ak uvedený produkt obsahuje prísadu, ktorú spotrebiteľ nevie identifikovať.
- 66 Tá istá voľnosť by okrem toho mala za následok ohrozenie realizácie ďalšieho podstatného cieľa smernice 2000/13, uvedeného v jej odôvodnení 2, ktorým je zabrániť rozdielom v označovaní potravín, ktoré by mohli obmedziť voľný obeh týchto výrobkov a zapríčiniť rozdielne konkurenčné podmienky.
- 67 Vzhľadom na všetky úvahy uvedené vyššie treba na položené otázky odpovedať tak, že body 1.14 a 1.15 prílohy I nariadenia č. 853/2004 sa majú vykladať v tom zmysle, že produkt získaný mechanickým oddelením mäsa z kostí, ktoré na nich zostalo po vykosení, alebo z tiel hydiny sa má kvalifikovať ako „mechanicky separované mäso“ v zmysle uvedeného bodu 1.14, ak má použitý proces za následok stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna, ktorá je väčšia než strata alebo zmena nachádzajúca sa výlučne na mieste rezu, bez ohľadu na skutočnosť, že použitá technika nemení štruktúru použitých kostí. Takýto produkt sa nemôže kvalifikovať ako „mäsové prípravky“ v zmysle uvedeného bodu 1.15.

O trovách

- 68 Vzhľadom na to, že konanie pred Súdny dvorom má vo vzťahu k účastníkom konania vo veci samej incidenčný charakter a bolo začaté v súvislosti s prekážkou postupu v konaní pred vnútroštátnym súdom, o trovách konania rozhodne tento vnútroštátny súd. Iné trovy konania, ktoré vznikli v súvislosti s predložením pripomienok Súdnemu dvoru a nie sú trovami uvedených účastníkov konania, nemôžu byť nahradené.

Z týchto dôvodov Súdny dvor (desiata komora) rozhodol takto:

Body 1.14 a 1.15 prílohy I nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu, sa majú vykladať v tom zmysle, že produkt získaný mechanickým oddelením mäsa z kostí, ktoré na nich zostalo po vykostení, alebo z tiel hydiny sa má kvalifikovať ako „mechanicky separované mäso“ v zmysle uvedeného bodu 1.14, ak má použitý proces za následok stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna, ktorá je väčšia než strata alebo zmena nachádzajúca sa výlučne na mieste rezu, bez ohľadu na skutočnosť, že použitá technika nemení štruktúru použitých kostí. Takýto produkt sa nemôže kvalifikovať ako „mäsové prípravky“ v zmysle uvedeného bodu 1.15.

Podpisy