



## Zbirka odločb sodne prakse

SODBA SODIŠČA (deseti senat)

z dne 16. oktobra 2014\*

„Zaščita zdravja — Uredba (ES) št. 853/2004 — Higijenska pravila za živila živalskega izvora — Priloga I, točki 1.14 in 1.15 — Pojma ‚mehansko izkoščeno meso‘ in ‚mesni pripravki‘ — Uredba (ES) št. 999/2001 — Preprečevanje, nadzor in izkoreninjenje nekaterih transmisivnih spongiformnih encefalopatij — Varstvo potrošnika — Direktiva 2000/13/ES — Označevanje in predstavljanje živil“

V zadevi C-453/13,

katere predmet je predlog za sprejetje predhodne odločbe na podlagi člena 267 PDEU, ki ga je vložilo High Court of Justice (England & Wales), Queen’s Bench Division (Administrative Court) (Združeno kraljestvo), z odločbo z dne 7. avgusta 2013, ki je prispela na Sodišče 12. avgusta 2013, v postopku

**The Queen**, na predlog:

**Newby Foods Ltd**

proti

**Food Standards Agency**,

SODIŠČE (deseti senat),

v sestavi A. Rosas, v funkciji predsednika senata, E. Juhász in D. Šváby (poročevalci), sodnika,

generalni pravobranilec: M. Szpunar,

sodni tajnik: A. Calot Escobar,

na podlagi pisnega postopka,

ob upoštevanju stališč, ki so jih predložili:

- za Newby Foods Ltd T. Russ, solicitor, H. Mercer, QC, in A. Legg, barrister,
- za vlado Združenega kraljestva V. Kaye, zastopnica, skupaj z J. Holmesom, barrister,
- za nemško vlado T. Henze in A. Wiedmann, agenta,
- za francosko vlado C. Candat in D. Colas, agenta,
- za Evropsko komisijo D. Bianchi in K. Skelly, agenta,

\* Jezik postopka: angleščina.

na podlagi sklepa, sprejetega po opredelitvi generalnega pravobranilca, da bo v zadevi razsojeno brez sklepnih predlogov,

izreka naslednjo

### Sodbo

- 1 Predlog za sprejetje predhodne odločbe se nanaša na razlago točk 1.14 in 1.15 Priloge I k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL, posebna izdaja v slovenščini, poglavje 3, zvezek 45, str. 14, in popravka v UL 2004, L 226, str. 22, in v UL 2013, L 160, str. 15).
- 2 Ta predlog je bil vložen v okviru spora med Newby Foods Ltd (v nadaljevanju: Newby Foods) in Food Standards Agency (v nadaljevanju: FSA) glede odločbe zadnje, objavljene 4. aprila 2012 in naslovljene „Moratorij na meso, iz katerega so bile odstranjene kite“ (v nadaljevanju: moratorij).

### Pravo Unije

*Ureditev na področju higiene živil živalskega izvora: Uredba št. 853/2004*

- 3 Uredba št. 853/2004 vsebuje te uvodne izjave:

„[...]

- (2) Nekatera živila lahko predstavljajo posebno nevarnost za zdravje ljudi, zaradi česar je treba določiti posebna higienska pravila. To še zlasti velja za živila živalskega izvora, v katerih so pogosto ugotovljena mikrobiološka in kemijska tveganja.

[...]

- (9) Glavni cilji preoblikovanja so zagotavljanje visoke ravni varovanja potrošnikov glede varnosti živil zlasti tako, da za nosilce živilske dejavnosti po vsej Skupnosti veljajo ista pravila in da se zagotovi pravilno delovanje notranjega trga s proizvodi živalskega izvora, kar prispeva k doseganju ciljev skupne kmetijske politike.

[...]

- (20) Opredelitev mehansko izkoščenega mesa (MIM) bi morala biti splošna in zajeti vse metode mehanskega izkoščevanja. Hiter tehnološki razvoj na tem področju pomeni, da je primerna prožna opredelitev. Tehnične zahteve za MIM pa bi se morale razlikovati glede na oceno nevarnosti za proizvod, ki izhaja iz različnih metod.

[...]“

- 4 Posebna higienska pravila za živila živalskega izvora, katerih določitev je predmet Uredbe št. 853/2004, so navedena v Prilogi II in naslednjih k tej uredbi. Najprej, v Prilogi I k tej uredbi je skupek opredelitev, med katerimi so tudi te:

„[...]

## 1. MESO

1.1 ‚Meso‘ pomeni užitne dele živali iz točk 1.2 do 1.8 vključno s krvjo. [...]

1.10 ‚Sveže meso‘ pomeni meso, vključno z vakuumsko pakiranim mesom ali mesom, pakiranim v kontrolirani atmosferi, katerega obstojnost ni bila podaljšana z nobenim drugim postopkom, kakor s postopki ohlajevanja, zamrzovanja ali hitrega zamrzovanja. [...]

1.13 ‚Mleto meso‘ pomeni izkoščeno meso, ki je bilo seseklano na koščke in vsebuje manj kot 1 % soli.

1.14 ‚Mehansko izkoščeno meso‘ ali ‚MIM‘ pomeni proizvod, pridobljen z odstranjevanjem mesa s kosti, na katerih je pripeto meso, po izkoščevanju ali s trupov perutnine z mehanskimi sredstvi, ki porušijo ali spremenijo notranjo celično zgradbo mišičnih vlaken;

1.15. ‚Mesni pripravki‘ pomenijo sveže meso, vključno z mesom, seseklanim na koščke, ki so mu dodana druga živila, začimbe ali dodatki, ali je bilo obdelano s postopkom, ki ne spremeni notranje celične zgradbe mišičnih vlaken mesa, zaradi česar bi izgubile značilnosti svežega mesa. [...]

## 7. PREDELANI PROIZVODI

7.1 ‚Mesni izdelki‘ pomenijo predelane izdelke, pridobljene s predelavo mesa ali nadaljnjo predelavo takih predelanih izdelkov, ki v prerezu ne kažejo več značilnosti svežega mesa. [...]

5 V skladu s členom 2(2) Uredbe št. 853/2004 se v njej uporabljajo tudi opredelitve pojmov, določene v členu 2 Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil (UL, posebna izdaja v slovenščini, poglavje 13, zvezek 34, str. 319), ki v odstavku 1 med drugim vsebuje te opredelitve:

„[...]“

(m) ‚predelava‘ pomeni vsak postopek, ki bistveno spremeni začetni proizvod, tudi segrevanje, prekajevanje, soljenje, zorenje, sušenje, mariniranje, ekstrakcijo, iztiskanje ali kombinacijo teh postopkov;

(n) ‚nepredelani proizvodi‘ pomenijo živila, ki niso predelana in vključuje proizvode, ki so ločeni, razdeljeni, odrezani, razrezani, odkoščičeni, mleti, odrti, zdrobljeni, rezani, očiščeni, obrezani, oluščeni, mleti, ohlajeni, zamrznjeni, globoko zamrznjeni ali odmrznjeni;

(o) ‚predelani proizvodi‘ pomenijo živila, pridobljena s predelavo nepredelanih proizvodov. Ti proizvodi lahko vsebujejo sestavine, ki so potrebne za njihovo izdelavo ali ki jim dajo posebne značilnosti.“

6 V Prilogi III, oddelek V, poglavji II in III, k Uredbi št. 853/2004 so določene naslednje posebne zahteve glede surovin oziroma higiene med in po proizvodnji za mleto meso, mesne pripravke in mehansko izkoščeno meso:

„Poglavje II: Zahteve za surovine [...]

1. Surovine za pripravo mletega mesa morajo izpolnjevati naslednje zahteve:

(a) morajo izpolnjevati zahteve za sveže meso;

- (b) morajo izhajati iz skeletne mišice, vključno s stranskimi maščobnimi tkivi;
  - (c) ne smejo izhajati iz:
    - (i) ostankov mesa, ki nastanejo pri razkosanju in obrezovanju (razen kosov celotne mišice);
    - (ii) mehansko izkoščenega mesa;
    - (iii) mesa, ki vsebuje odkruške kosti ali ostanke kože,  
ali
    - (iv) mesa glave z izjemo masetrov, nemišičnatega dela *linea alba*, področja karpalnih in tarzalnih sklepov, ostankov kosti in mišice prepone (razen če ni bila odstranjena seroza).
2. Naslednje surovine se lahko uporabijo za pripravo mesnih pripravkov:
- (a) sveže meso;
  - (b) meso, ki izpolnjuje zahteve točke 1,  
in
  - (c) če mesni pripravek očitno ni namenjen uporabi brez predhodne toplotne obdelave:
    - (i) meso, ki se pridobiva z mletjem ali fragmentacijo mesa, ki ustreza zahtevam iz točke 1, razen točke 1(c)(i);  
in
    - (ii) mehansko izkoščeno meso, ki ustreza zahtevam poglavja III, točka 3(d).
3. Surovine za mehansko izkoščeno meso morajo izpolnjevati naslednje zahteve:
- (a) izpolnjevati morajo zahteve za sveže meso;
  - (b) naslednje surovine se ne smejo uporabljati za pridobivanje mehansko izkoščenega mesa:
    - (i) pri perutnini, noge, koža vratu in glava;
    - (ii) pri drugih živalih, kosti glave, stopal, repa, stegnenice, golenice in mečnice, nadlahtnice, koželjnice in podlahtnice.

#### Poglavje III: Higiena med in po proizvodnji [...]

2. Naslednje zahteve veljajo za proizvodnjo mletega mesa in mesnih pripravkov.
- (a) Razen če pristojni organ ne dovoli izkoščevanja neposredno pred mletjem, mora biti zamrznjeno ali globoko zamrznjeno meso, ki se uporablja za pripravo mletega mesa ali mesnih pripravkov, izkoščeno pred zamrzovanjem. Lahko se skladišči samo za omejeno obdobje.

- (b) Kadar se mleto meso pripravlja iz ohlajenega mesa, se mora pripraviti v naslednjih rokih:
  - (i) pri perutnini, v največ treh dneh po zakolu;
  - (ii) pri živalih razen perutnini, v največ šestih dneh po zakolu;ali
  - (iii) najkasneje v 15 dneh po zakolu živali v primeru izkoščenega, vakuumsko pakiranega govejega in telečjega mesa.
- (c) Mleto meso in mesne pripravke je treba neposredno po proizvodnji embalirati ali pakirati in:
  - (i) ohladiti do notranje temperature, ki ne presega 2 °C pri mletem mesu in 4 °C pri mesnih pripravkih,ali
  - (ii) zamrzniti do notranje temperature, ki ni višja od -18 °C.

Te temperaturne pogoje je treba vzdrževati med skladiščenjem in prevozom.

3. Naslednje zahteve veljajo za proizvodnjo in uporabo mehansko izkoščenega mesa, ki se proizvede s postopki, ki ne spreminjajo sestave kosti, ki se uporabljajo pri proizvodnji mehansko izkoščenega mesa, katerega vsebnost kalcija ni bistveno večja od vsebnosti kalcija pri mletem mesu.
- (a) Neizkoščene surovine iz klavnice na istem kraju proizvodnje ne smejo biti starejše od sedem dni. Drugače pa neizkoščene surovine ne smejo biti starejše od pet dni. Trupi perutnine pa ne smejo biti starejši od treh dni.
  - (b) Mehansko izkoščevanje se mora opraviti neposredno po odkostitvi.
  - (c) Če se mehansko ločeno meso ne uporabi neposredno po njegovi pridobitvi, se mora mehansko ločeno meso embalirati ali zapakirati in potem ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 2 °C, ali zamrzniti na notranjo temperaturo, ki ni višja od -18 °C. Te temperaturne zahteve je treba upoštevati med skladiščenjem in prevozom.
  - (d) Če nosilec živilske dejavnosti z analizami dokaže, da mehansko izkoščeno meso ustreza mikrobiološkemu merilu za mleto meso v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004, se lahko uporabi pri pripravi mesa, ki očitno ni namenjeno za to, da bi se porabilo brez predhodne toplotne obdelave, in pri mesnih proizvodih.
  - (e) Mehansko izkoščeno meso, ki kaže, da ne ustreza merilu iz točke (d), se lahko uporablja samo za izdelavo toplotno obdelanih mesnih proizvodov v obratih, ki so odobreni v skladu s to uredbo.
4. Naslednje zahteve veljajo za proizvodnjo in uporabo mehansko izkoščenega mesa, pridelanega z uporabo drugih tehnik, kakor so omenjene v točki 3.
- (a) Neizkoščene surovine iz klavnice na istem kraju proizvodnje ne smejo biti starejše od sedem dni. Drugače pa neizkoščene surovine ne smejo biti starejše od pet dni. Trupi perutnine pa ne smejo biti starejši od treh dni.

- (b) Če se mehansko izkoščenje ne opravi neposredno po odkostitvi, se morajo kosti, na katerih je meso, skladiščiti in transportirati pri temperaturi, ki ni višja od 2 °C, ali, če so zamrznjene, pri temperaturi, ki ni višja od –18 °C.
- (c) Kostni, na katerih je pripeto meso zamrznjenih trupov, se ne smejo ponovno zamrzniti.
- (d) Če se mehansko izkoščeno meso ne uporabi v eni uri potem, ko se pridobi, ga je treba neposredno ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 2 °C.
- (e) Če se po ohladitvi mehansko izkoščeno meso ne predela v 24 urah, ga je treba zamrzniti v 12 urah po pridobitvi in mora v šestih urah doseči notranjo temperaturo, ki ni višja od –18 °C.
- (f) Zamrznjeno mehansko izkoščeno meso je treba embalirati ali zapakirati pred skladiščenjem ali prevozom, ne sme se skladiščiti za več kot tri mesece in pri skladiščenju in prevozu se mora zagotavljati temperatura, ki ni višja od –18 °C.
- (g) Mehansko izkoščeno meso se lahko uporablja samo za izdelavo toplotno obdelanih mesnih proizvodov v obratih, ki so odobreni v skladu s to uredbo. [...]"

7 Pred začetkom veljavnosti Uredbe št. 853/2004 je bil zdravstveni vidik v zvezi s proizvodnjo mehansko izkoščenega mesa urejen z Direktivo Sveta 64/433/EGS o zdravstvenih pogojih za proizvodnjo in trženje svežega mesa (UL, posebna izdaja v slovenščini, poglavje 3, zvezek 1, str. 34), kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo Sveta 95/23/ES z dne 22. junija 1995 (UL, posebna izdaja v slovenščini, poglavje 3, zvezek 18, str. 224). V skladu s členoma 2(c) in 6(1)(c) navedene uredbe je mehansko izkoščeno meso opredeljeno kot „meso, pridobljeno z mehanskim postopkom iz kosti, ki vsebujejo ostanke mesa, razen kosti glave, kosti okončin, nižje od karpalnega oziroma tarzalnega sklepa in križnih vretenc pri prašičih, namenjeno za obrate, odobrene v skladu s členom 6 Direktive [Sveta] 77/99/EGS [z dne 21. decembra 1976 glede zdravstvenih problemov, ki vplivajo na proizvodnjo in trženje mesnih izdelkov in nekaterih drugih izdelkov živalskega izvora (UL, posebna izdaja v slovenščini, poglavje 3, zvezek 3, str. 82) v različici, ki je bila spremenjena in posodobljena z Direktivo Sveta 92/5/EGS z dne 10. februarja 1992 (UL, posebna izdaja v slovenščini, poglavje 3, zvezek 12, str. 202)],“ in ki mora biti toplotno obdelano, kot to določa Direktiva 77/99/EGS.

*Ureditev na področju označevanja in predstavljanja živil: Direktiva 2000/13/ES*

8 Direktiva 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. marca 2000 o približevanju zakonodaje držav članic o označevanju, predstavljanju in oglaševanju živil (UL, posebna izdaja v slovenščini, poglavje 15, zvezek 5, str. 75), kakor je bila spremenjena z Direktivo Komisije 2001/101/ES z dne 26. novembra 2001 (UL, posebna izdaja v slovenščini, poglavje 15, zvezek 6, str. 330, v nadaljevanju: Direktiva 2000/13), vsebuje med drugim te uvodne izjave:

„[...]

(2) Obstoječe razlike med zakoni in drugimi predpisi držav članic o označevanju živil lahko ovirajo prosti promet s temi izdelki in lahko privedejo do neenakega konkurenčnega položaja.

[...]

(6) Vsaka ureditev označevanja živil mora predvsem obveščati in varovati potrošnika.

[...]

(8) Podrobno označevanje, še posebej navajanje natančne narave in značilnosti izdelka, ki omogoča potrošniku izbiro ob polnem poznavanju dejstev, je zato najbolj smotrno, ker ustvarja najmanj ovir za prost promet.

[...]

(14) Pravila o označevanju morajo tudi prepovedati uporabo informacij, ki bi kupca zavedle [...].

[...]“

9 Člen 2(1) Direktive 2000/13 določa:

„Označevanje in uporabljene metode ne smejo:

(a) biti taki, da bi lahko zavedli potrošnika, predvsem:

(i) glede značilnosti živila in zlasti njegove narave, identitete, lastnosti, sestave, količine, trajnosti, porekla ali izvora, načina proizvodnje ali pridelave;

[...]“

10 V skladu s Prilogo I k tej direktivi pojem „meso“ pri označevanju in predstavljanju izdelkov, ki vsebujejo meso kot sestavino, ustreza tej opredelitvi:

„Skeletno mišičevje [...] vrst sesalcev in perutnine, ki se uporablja za prehrano ljudi, z naravno vsebovanim ali priraslim tkivom, pri katerem vsebnosti skupne maščobe in vezivnega tkiva ne presegata vrednosti, navedenih spodaj, in kadar je meso sestavina drugega živila. Proizvodi, ki so v Skupnosti opredeljeni kot ‚mehansko izkoščičeno meso‘, so iz te opredelitve izključeni.

[...]“

11 Uvedba te opredelitve je pojasnjena s temi uvodnimi izjavami Direktive 2001/101:

„(1) [...] [O]predelitev [mesa, ki je bila pripravljena za namene higiene in varstva javnega zdravja,] zajema vse dele živali, ki so ustrezni za prehrano ljudi. Ne ustreza pa potrošnikovemu zaznavanju mesa in potrošnika ne obvešča o dejanski vrsti proizvoda, označenega s pojmom ‚meso‘.

[...]

(7) Mehansko predelano meso se znatno razlikuje od ‚mesa‘, ki ga zaznajo potrošniki. Zato ga je treba izključiti iz področja uporabe opredelitve.

(8) Zato ga je treba označiti s posebnim imenom ‚mehansko predelano meso‘ in z imenom vrste v skladu s pravilom iz člena 6(6) Direktive 2000/13/ES. To pravilo označevanja se uporablja za proizvode, ki so v Skupnosti zajeti v opredelitvi ‚mehansko predelano meso‘.

[...]“

12 Direktiva 2000/13 bo s 13. decembrom 2014 nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije



1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L 304, str. 18), in sicer na podlagi členov 53 in 55 Uredbe št. 1169/2011.

- 13 Dalje, Priloga VII, točka 17, k tej uredbi povzema opredelitev poimenovanja „meso“, kot je navedena v Prilogi I k Direktivi 2000/13, medtem ko je v točki 18 navedene priloge VII navedeno, da je treba „[v]se vrste proizvodov, ki jih zajema opredelitev ‚mehansko izkoščeno meso‘, imenovati z navedbo ‚mehansko izkoščeno meso‘ in ime(-na) [...] vrste živali, iz katere je meso dobljeno“, pri čemer se lahko to imenovanje za označevanje v angleškem jeziku nadomesti z generičnim imenom sestavine določene vrste živali.

*Ureditev na področju transmisivnih spongiformnih encefalopatij: Uredba (ES) št. 999/2001*

- 14 Pojem „mehansko izkoščeno meso“, kot je opredeljen v točki 1.14 Priloge I k Uredbi št. 853/2004, ustreza tudi opredelitvi v členu 3(n) Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 999/2001 z dne 22. maja 2001 o določitvi predpisov za preprečevanje, nadzor in izkoreninjenje nekaterih transmisivnih spongiformnih encefalopatij (UL, posebna izdaja v slovenščini, poglavje 3, zvezek 32, str. 289), kakor je bila spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 722/2007 z dne 25. junija 2007 (UL L 164, str. 7, v nadaljevanju: Uredba št. 999/2001), s pridržkom, da zadnja opredelitev glede na svoj namen ne zajema trupov perutnine med surovinami za mehansko izkoščeno meso.

- 15 Uvodna izjava 5 Uredbe (ES) št. 1923/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 18. decembra 2006 o spremembi Uredbe št. 999/2001 (UL L 404, str. 1), ki je navedeno opredelitev uvedla v Uredbo št. 999/2001, se glasi:

„Za večjo jasnost zakonodaje Skupnosti je primerno pojasniti, da bi se opredelitev pojma ‚mehansko izkoščeno meso‘ iz druge zakonodaje Skupnosti o varnosti hrane v Uredbi (ES) št. 999/2001 morala uporabljati v okviru ukrepov za izkoreninjenje [transmisivnih spongiformnih encefalopatij].“

- 16 V uvodni izjavi 11 Uredbe št. 999/2001 je navedeno:

„Mehansko izkoščeno meso se pridobiva z odstranjevanjem mesa s kosti na način, po katerem se poruši ali spremeni zgradba mišičnih vlaken. Vsebuje lahko delce kosti in periosteuma (pokostnice). Mehansko izkoščenega mesa zato ni mogoče šteti za običajno meso. Njegovo uporabo v prehrani ljudi bi zato bilo treba ponovno preučiti.“

- 17 Priloga V, točka 5, k Uredbi št. 999/2001 določa:

„Ne glede na posamezne odločitve iz člena 5(2) in z odstopanjem od člena 9(3) je v vseh državah članicah prepovedana uporaba govejih, ovčjih ali kozjih kosti ali drugih kosov s kostmi za proizvodnjo mehansko odstranjenega mesa.“

**Spor o glavni stvari in vprašanja za predhodno odločanje**

- 18 V navodilih, objavljenih leta 2003, je FSA glede proizvoda, ki se imenuje „meso, iz katerega so bile odstranjene kite“, pojasnila:

„Proizvodi, pridobljeni po postopku mehanskega izkoščevanja, z odstranjevanjem pravih kosov mesa s kosti, na katerih je pripeto meso, ali s trupov, s katerih so bile ali niso bile primarne mišice že prej odstranjene, tako da ostane celična zgradba mišičnih vlaken mesa praktično nedotaknjena, se ne štejejo za [mehansko izkoščeno meso]. Iz takega mesa je pozneje mogoče odstraniti kite in ima videz fino mletega mesa.“



Te proizvode je še vedno mogoče šteti za meso in upoštevati v deklaraciji [glede količine sestavin].“

19 V navodilu, ki je sledilo zgornjim navodilom in je bilo objavljeno leta 2010, je isti organ podal te opredelitve glede razlikovanja med „mesom, iz katerega so bile odstranjene kite“, in mehansko izkoščičenim mesom:

- „1. Meso, iz katerega so bile odstranjene kite, je meso, iz katerega so bile odstranjene tetive in kite. Lahko se pridobi predvsem s čiščenjem mesa [(to je pripravo kosa mesa z odstranitvijo neužitnih delov)] ali z odstranitvijo ostankov mesa s kosti.
2. Pridobiva se z dajanjem kosov mesa ali z mesom pokritih kosti v nizkotlačno napravo, ki ohrani celično zgradbo mišičnih vlaken. Nekatere naprave odstranijo in očistijo meso kit v enem postopku; druge to storijo v enem postopku v dveh korakih. Nastali proizvod je poznan pod imenom Baaderjevo meso, 3-milimetrsko meso ali meso, iz katerega so bile odstranjene kite. V tem dokumentu se uporablja izraz ‚meso, iz katerega so bile odstranjene kite‘. [...] Zdi se, da ta proizvod spada v opredelitev mesnih pripravkov (točka 1.15 Priloge I k Uredbi št. 853/2004), ki vključuje ‚sveže meso, vključno z mesom, seseklanim na koščke [...] ali obdelanim s postopkom, ki ne spremeni notranje celične zgradbe mišičnih vlaken mesa, zaradi česar bi izginile značilnosti svežega mesa‘. Ker je bila celična zgradba mišičnih vlaken ohranjena, proizvod ne spada v opredelitev [mehansko izkoščenega mesa] iz Uredbe št. 853/2004 (katerega celična zgradba mišičnih vlaken je bila v uporabljenem mehanskem postopku porušena ali spremenjena). Ker se ne pridobi z rezanjem, temveč se proizvode pod tlakom, ga ni mogoče šteti za mletno meso.

[...]

4. [...] [Mehansko izkoščeno meso] se razlikuje od mesnih pripravkov in mesa, iz katerega so bile odstranjene kite, in se s temi ne sme zamenjati.

[...]

6. Če je tlak, ki se uporablja za izkoščevanje mesa (glej točko 2), previsok, je pridobljeni proizvod mogoče šteti za [mehansko izkoščeno meso]. Z mikroskopskim pregledom se lahko ugotovi, ali prišlo do porušanja ali spremembe notranje celične zgradbe mišičnih vlaken, da se odloči o tem, ali proizvod spada v opredelitev [mehansko izkoščenega mesa]. Ko je proizvod enkrat razvrščen v [mehansko izkoščeno meso], ga ni mogoče več prekvalificirati v mesni pripravek ali meso, iz katerega so bile odstranjene kite.

#### Opredelitev celične zgradbe mišic

7. Ne opredelitev mesnih pripravkov ne opredelitev [mehansko izkoščenega mesa], določeni v uredbah o higieni živil, ne dajeta jasnih smernic o tem, kaj pomeni ‚porušenje ali sprememba celične zgradbe mišičnih vlaken‘, in o zahtevani stopnji spremembe ali porušanja, da proizvod preneha biti ‚sveže meso‘ in postane [mehansko izkoščeno meso]. Nedavne zahteve po podatkih, naslovljene na [Evropsko] [k]omisijo, kažejo na to, da vse spremembe v celični zgradbi mišičnih vlaken ‚mesa‘ v postopku izkoščevanja povzročijo, da je proizvod razvrščen kot [mehansko izkoščeno meso] [...].
8. Opozoriti je treba na splošen neobstoj kakršne koli celične zgradbe mišičnih vlaken v vzorcih [mehansko izkoščenega mesa] pri svinjini, piščancu in puranu, ki so bili mikroskopsko pregledani. Vendar lahko tudi mletje in prehajanje mesa skozi perforirano ploščo z odprtiniami 3 mm povzročita spremembo celične zgradbe mišičnih vlaken. Zato mikroskopski pregled omogoča le subjektivno oceno ustrezne uvrstitve proizvoda. [...]

Identifikacijska oznaka mesa, iz katerega so bile odstranjene kite, in [mehansko izkoščenega mesa]

10. Nosilec živilske dejavnosti je dolžan [...] dokazati [...], da njegov proizvod [...] izpolnjuje pogoje, ki veljajo za meso, iz katerega so bile odstranjene kite, in predvsem pogoj, da celična zgradba mišičnih vlaken proizvoda ni bila porušena ali spremenjena. Z mikroskopskim pregledom glede stopnje porušanja celične zgradbe mišičnih vlaken se lahko prispeva k ugotovitvi, ali proizvod spada v opredelitev ‚mesnega pripravka‘ in se lahko šteje za meso, iz katerega so bile odstranjene kite, ali ga ja treba opredeliti kot [mehansko izkoščeno meso]. Če nosilec živilske dejavnosti ne more dokazati, da gre za meso, iz katerega so bile odstranjene kite, je ta proizvod, če je proizveden iz mesa goveda, ovac ali koz, glede na zakonodajo Unije o [transmisivnih spongiformnih encefalopatijah] mogoče šteti za nezakonit [...].

[...]

20. V skladu z veljavno zakonodajo je proizvodnja iz mesa goveda, ovc in koz, iz katerega so bile odstranjene kite, zakonita pod pogojem, da ni bila v proizvodni proces vključena nobena snov s posebnim tveganjem. Proizvodnja [mehansko izkoščenega mesa] iz teh istih kosti je nezakonita.“

20 Družbi Newby Foods je FSA odobrila proizvodnjo „mesa, iz katerega so bile odstranjene kite“, in sicer za ovčetino leta 2006 in za govedino leta 2008.

21 Predložitveno sodišče navaja, da je družba Newby Foods razvila napravo, ki lahko odstrani ostanke mesa, pritrjenega na kosti, po tem, ko so bili s kosti odstranjeni večji kosi mesa, ne da bi se kosti zmele ali se utekočinili ostanki tkiva. Ta naprava, ki deluje v bistvu s trenjem, se razlikuje od tistih, ki delujejo z visokim tlakom in ki preoblikujejo ostanke tkiv v viskozno pasto. Tako dobljeni proizvod, ki gre po prvi fazi obdelave skozi filter z odprtiniami premera 10 mm, se nato obdela v drugi napravi, ki ga zmelje s prehajanjem skozi filter z odprtiniami premera 3 mm. Ta proizvod, ki je videti kot običajna mleta govedina, se v Združenem kraljestvu trži kot „meso, iz katerega so bile odstranjene kite“. Po videzu se ta proizvod očitno razlikuje od mehansko izkoščenega mesa, pridobljenega pri visokem tlaku. Po mnenju tožeče stranke v postopku v glavni stvari proizvoda, pridobljenega z njeno napravo, ni mogoče opredeliti drugače kot meso.

22 Tožeča stranka v postopku v glavni stvari prav tako trdi, da „meso, iz katerega so bile odstranjene kite“, le zelo redko vsebuje koščke kosti, lupine ali kostni mozeg, pri čemer občasne prisotnosti drobcev kosti ni mogoče izključiti.

23 Po mnenju tožeče stranke v glavni stvari in FSA, s sklicevanjem na dokumente, navedene v točkah 18 in 19 te sodbe, proizvod, pridobljen s to metodo, ne ustreza opredelitvi „mehansko izkoščeno meso“ v smislu Uredbe št. 853/2004, ker ni prišlo do „bistvenega“ porušanja ali spremembe v celični zgradbi mišičnih vlaken, torej do zadostne spremembe, da bi izginile značilnosti svežega mesa. Ta proizvod naj bi bilo treba razvrstiti v „mesne pripravke“ v smislu točke 1.15 Priloge I k navedeni uredbi.

24 Po mnenju družbe Newby Foods bi se s tem, da bi se dovolilo trženje zadevnega proizvoda le kot mehansko izkoščenega mesa, povzročilo znatno tratenje mesa, primerne za prehrano ljudi kot svežega mesa. Predložitveno sodišče dodaja, da to povzroči bistveno zmanjšanje tržne vrednosti tega proizvoda. Prav tako ugotavlja, da ta kvalifikacija vodi do treh drugih tehničnih posledic, in sicer:

- prepovedi uporabe kosti prežvekovalcev, katerih uporaba ni dovoljena za proizvodnjo mehansko izkoščenega mesa v skladu s Prilogo V, točka 5, k Uredbi št. 999/2001, in sicer v zvezi s tveganji, povezanimi z nekaterimi transmisivnimi spongiformnimi encefalopatijami;
- obveznosti izpolnjevanja posebnih zahtev glede surovin in higiene med proizvodnjo in po njej, ki veljajo za mehansko izkoščeno meso, kot so določene z Uredbo št. 853/2004; in

— prepovedi označevanja zadevnega proizvoda kot „meso“.

25 Po mnenju predložitvenega sodišča lahko porušenje ali spremembo celične zgradbe mišičnih vlaken povzroči tudi rezanje ali mletje ter zamrzovanje in tajanje skeletnih mišic. S temi postopki pa načeloma ne bi izginile značilnosti svežega mesa. Stališče, ki ga je sprejela Komisija, v katerem prezre dejstvo, da je mogoče izvesti postopek mehanskega izkoščevanja brez poškodovanja kosti ali brez odstranitve kostnega mozga, je poenostavljeno, medtem ko bi bilo v skladu s trditvami tožeče stranke v postopku v glavni stvari individualno obravnavanje končnega proizvoda nujno za opredelitev proizvoda kot mehansko izkoščene mesa ali kako drugače.

26 Predložitveno sodišče citira Sporočilo Komisije Evropskemu parlamentu in Svetu o nadaljnji potrebi in uporabi mehansko izkoščene mesa v Evropski uniji, vključno s politiko obveščanja potrošnikov, z dne 2. decembra 2010 (COM(2010) 704 final), sestavljeno ob izvrševanju Uredbe št. 999/2001, in navaja, da je v točki 2, prvi odstavek, in v točki 5.1, četrti in peti odstavek, tega sporočila navedeno:

„2. Uvod Mehansko izkoščeno meso [...] je proizvod, pridobljen z mehanskim odstranjevanjem preostalega mesa s kosti oziroma trupov perutnine, pri čemer se običajna celična zgradba mišičnih vlaken večinoma poruši ali spremeni tako, da ni primerljivo z običajnim mesom. [...]

5.1. Metode za proizvodnjo [mehansko izkoščene mesa] [...] Proizvod iz [mesa, mehansko izkoščene] pod visokim tlakom, ima na pogled značilno teksturo paste, kar je posledica porušene ali spremenjene zgradbe mišičnih vlaken. Proizvodi, izdelani z drugimi tehnologijami ([mehansko izkoščeno meso] pod nizkim tlakom), se na pogled komajda razlikujejo od mletega mesa ali pa sploh ne [...]. Mikroskopsko je ocena ‚porušene ali spremenjene zgradbe mišičnih vlaken‘ možna s pomočjo mikroskopskih prerezov mesa. Glede na različne parametre proizvodnje je mogoče opaziti veliko raznolikost sprememb notranje zgradbe proizvoda.“

27 V poročilu, ki ga je po nadzoru v Združenem kraljestvu marca 2012 sestavila skupina revizorjev Urada Komisije za prehrano in veterinarstvo (FVO), je navedeno, da se v tej državi članici za kategorijo proizvodov, ki naj bi se nepravilno šteli za „mesne pripravke“ v smislu te zakonodaje, uporablja imenovanje „meso, iz katerega so bile odstranjene kite“, ki je v zakonodaji Unije nepoznano, dejansko pa naj bi šlo za „mehansko izkoščeno meso“. To poročilo se je podrobno sklicevalo na dokument, ki ga je FSA objavila leta 2010 in je omenjen v točki 19 te sodbe. V poročilu je navedeno, da je bilo s tem dokumentom zahtevano izvajanje mikroskopskega pregleda v dokaz, da zgradba mišičnih vlaken ob koncu proizvodnega postopka zadevnega proizvoda ni bila porušena ali spremenjena, in da izsledki preiskav, kjer so obstajali, niso nikoli pokazali, da ni bilo porušnja ali spremembe zgradbe mišičnih vlaken.

28 Po mnenju predložitvenega sodišča revizorji FVO in FSA ne soglašajo o tem, ali je opredelitev kot „mehansko izkoščeno meso“ v skladu z točko 1.14 Priloge I k Uredbi št. 853/2004 odvisna od kakršnega koli porušnja ali spremembe zgradbe mišičnih vlaken ali, nasprotno, od porušnja ali spremembe določene stopnje.

29 FSA je 4. aprila 2012 objavila moratorij, s katerim je upoštevala stališče služb Komisije glede opredelitve „mesa, iz katerega so bile odstranjene kite“, z vidika prava Unije, pri čemer se je od tega stališča distancirala. V dokumentih in poznejših stališčih, poslanih podjetjem ali organom v Združenem kraljestvu, ali tudi v odgovoru na poročilo FVO je FSA potrdila svoje načelno nestrinjanje z razlago, ki jo zagovarjajo službe Komisije, pri čemer je poudarila zlasti inovativno naravo postopka, ki ga uporabljajo podjetja, kot so Newby Foods, pri mehanskem obdelovanju kosti, ki se jih lahko drži še veliko mesa in ki so bile včasih obdelane ročno.

30 Družba Newby Foods je pri predložitvenem sodišču vložila tožbo zoper ta moratorij.

- 31 Po mnenju tega sodišča se postopek v glavni stvari nanaša le na označevanje proizvoda, pridobljenega z metodo, ki jo družba Newby Foods uporablja za kosti svinjine in perutnine, vendar pa predstavlja tudi drug vidik javnega zdravja v primeru uporabe te metode za kosti prežvekovalcev, saj pri vsakem mehanskem postopku obstaja tveganje za poškodovanje kosti. Čeprav navedeno sodišče meni, da je stališče služb Komisije o tej zadevi nenatančno, in pripominja, da to stališče FSA izpodbija, priznava, da gre za legitimno vprašanje. Vendar pa je po njegovem mnenju pomembno samo vprašanje, ali se kosti prežvekovalcev lahko uporabljajo v postopku, kakršnega uporablja tožeča stranka v postopku v glavni stvari, in ne, ali je treba tako pridobljeni proizvod opredeliti kot mehansko izkoščeno meso.
- 32 Znanstveni preizkusi, ki jih je družba Newby Foods naročila podjetju, specializiranemu na področju prehrane, so privedli do naslednjih ugotovitev:
- proizvod, dobljen na koncu prve faze postopka, ki ga uporablja družba Newby Foods, je na pogled podoben koščkom mesa;
  - kar zadeva perutnino in svinjino, meso, ki je ročno izkoščeno in zmleto, na eni strani in proizvod družbe Newby Foods na drugi strani na videz nista homogena, saj je zgradba mišičnih vlaken ponekod skoraj nedotaknjena, drugje pa poškodovana z disperzijo beljakovin; vendar se zdi proizvod družbe Newby Foods bolj podoben mletemu mesu kot pa mehansko izkoščenemu mesu, pridobljenemu pri visokem tlaku; s slepimi testi se je ta proizvod razlikoval od mletega mesa, vendar ne vedno; sklene se, da je proizvod družbe Newby Foods, pri katerem se ohrani dovolj nepoškodovane zgradbe mišičnih vlaken v primerjavi z mletim mesom, mogoče šteti za mesni pripravek, kar je opredelitev, ki izključuje mehansko izkoščeno meso z vidika – v tem primeru – pretirane spremembe te zgradbe;
  - kar zadeva govedino in jagnjetino, je primerjalni mikroskopski pregled proizvoda družbe Newby Foods in mehansko izkoščenega mesa, pridobljenega pri visokem tlaku, pokazal, da nista tako zelo različna, ker pri teh vrstah mesa ta metoda ne povzroči bistvenega porušenja celične zgradbe mišičnih vlaken; vendar pa je porušenje te celične zgradbe v primeru tega proizvoda manjše in podobno kot v primeru mletega mesa, tako da je kakovost skoraj enaka.
- 33 Strokovni svetovalec je to analizo potrdil, upoštevajoč, na eni strani, da se z vidika sestave in zgradbe mehansko izkoščeno meso, ki je pridobljeno pri visokem tlaku in ki gre skozi mrežo z odprtino 1 mm za filtriranje delcev kosti in vezivnega tkiva, jasno razlikuje od mletega mesa in, na drugi strani, da se proizvod družbe Newby Foods jasno razlikuje od mehansko izkoščenega mesa, pridobljenega pri visokem tlaku.
- 34 Kot navaja predložitveno sodišče, ker se pri proizvodni, pridobljeni z metodo, ki jo uporablja tožeča stranka v postopku v glavni stvari – čeprav se na pogled in v zgradbi jasno razlikuje od mehansko izkoščenega mesa, pridobljenega pri visokem tlaku – vendarle pojavijo spremembe celične zgradbe mišičnih vlaken, je osrednje vprašanje, ali je opredelitev mehansko izkoščenega mesa povezana s kakršno koli spremembo te celične zgradbe.
- 35 S sklicevanjem na opredelitev pojma „mesni pripravki“ iz Priloge I, točka 1.15, k Uredbi št. 853/2004, to sodišče ugotavlja dvoje. Na eni strani naj bi besedi „zaradi česar“ napotovali na vzročno zvezo med porušenjem ali spremembo celične zgradbe mišičnih vlaken in izginotjem značilnosti svežega mesa. Na drugi strani pa naj te opredelitve ne bi bilo mogoče razlagati tako, da vsako zmanjšanje značilnosti svežega mesa pomeni izginotje teh značilnosti, saj do tega izginotja pripelje le bistveno zmanjšanje teh značilnosti. Poleg tega to sodišče ugotavlja, da so „značilnosti svežega mesa“ v smislu te opredelitve organoleptične lastnosti zadnjega, kot so okus, vonj in tekstura.
- 36 Predložitveno sodišče meni, da proizvod, pridobljen z metodo, ki jo uporablja družba Newby Foods, ohrani dovolj značilnosti svežega mesa za uvrstitev v kategorijo mesnih pripravkov v smislu točke 1.15 Priloge I k Uredbi št. 853/2004.



- 37 Nazadnje, predložitveno sodišče povzema trditev tožeče stranke v postopku v glavni stvari, da bi bila Komisija inkohherentna, če bi tako opredelitev zavrnila z utemeljitvijo, da bi moral biti navedeni proizvod zaradi uporabe mehanskih sredstev in spremembe celične zgradbe mišičnih vlaken uvrščen v mehansko izkoščeno meso, medtem pa priznava, da uporaba mehanskih sredstev za ločevanje prsi od trupov piščancev, ki neizogibno vodi v tako spremembo na mestu, kjer je narejen rez, ne pomeni, da je tako pridobljeno meso izgubilo lastnosti svežega mesa.
- 38 V teh okoliščinah je High Court of Justice (England and Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court), prekinilo odločanje in Sodišču v predhodno odločanje predložilo ta vprašanja:
- „1. Ali besede ‚porušijo ali spremenijo notranjo celično zgradbo mišičnih vlaken‘ iz točke 1.14 Priloge I k Uredbi št. 853/2004 [(enako besedilo se pojavi tudi v členu 3(n) Uredbe št. 999/2001)] pomenijo ‚kakršno koli porušitev ali spremembo notranje celične zgradbe mišičnih vlaken‘, ki je vidna s standardnimi tehnikami mikroskopiranja? [...]
  2. Ali se lahko proizvod iz mesa uvrsti med ‚mesne pripravke‘ v smislu točke 1.15 Priloge I [k Uredbi št. 853/2004], če je notranja celična zgradba mišičnih vlaken v tem proizvodu nekoliko porušena ali spremenjena, tako da je to vidno s standardnimi tehnikami mikroskopiranja?
  3. Če je odgovor na prvo vprašanje nikalen in odgovor na drugo vprašanje pritrdilen, ali je stopnja porušitve ali spremembe notranje celične zgradbe mišičnih vlaken, ki zadošča za to, da je treba proizvod iz mesa uvrstiti med [mehansko izkoščeno meso] v smislu točke 1.14 Priloge I [k Uredbi št. 853/2004], enaka kot stopnja, ki se v skladu s točko 1.15 [te priloge] zahteva, da bi izginile značilnosti svežega mesa?
  4. V kolikšni meri morajo biti značilnosti svežega mesa zmanjšane, da bi se štelo, da so izginile v smislu točke 1.15 [Priloge I k Uredbi št. 853/2004]?
  5. Če je odgovor na prvo in tretje vprašanje nikalen, [k]olikšna stopnja spremembe celične zgradbe mišičnih vlaken je potrebna, da bi se proizvod uvrstil med [mehansko izkoščeno meso]?
  6. [Pod isto predpostavko, k]atera merila naj nacionalna sodišča uporabijo pri presoji, ali je bila celična zgradba mišičnih vlaken mesa spremenjena do te stopnje ali ne?“
- 39 Z dopisoma z dne 1. in 11. oktobra 2013, ki sta v tajništvo Sodišča prispela 16. oktobra 2013, je predložitveno sodišče predlagalo, naj se o tem vprašanju za predhodno odločanje odloči po hitrem postopku, določenem v členu 105 Poslovnika Sodišča. Ta predlog je bil 7. februarja 2014 s sklepom predsednika Sodišča v zadevi Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87) zavrnjen.

### Vprašanja za predhodno odločanje

- 40 S temi vprašanji, ki jih je treba preučiti skupaj, predložitveno sodišče v bistvu sprašuje, ali je treba točki 1.14 in 1.15 Priloge I k Uredbi št. 853/2004, ki vsebujeta opredelitvi pojmov „mehansko izkoščeno meso“ oziroma „mesni pripravki“, razlagati tako, da se lahko proizvod, pridobljen z odstranjevanjem mesa s kosti, na katerih je pripeto meso, po izkoščevanju ali z odstranjevanjem mesa s trupov perutnine, opredeli kot „mehansko izkoščeno meso“ v smislu te točke 1.14 le, če uporabljena metoda povzroči bistveno porušenje ali spremembo celične zgradbe mišičnih vlaken, opredelitev „mesni pripravki“ v smislu točke 1.15 pa je ustrezna, kadar to porušenje ali sprememba nista bistvena. Poleg tega, če bi ta razlaga prevladala, to sodišče sprašuje, kakšna stopnja spremembe ali porušnja celične zgradbe mišičnih vlaken je znatna in katero metodo je treba uporabiti za ugotovitev, ali je tako zahtevana stopnja dosežena.

- 41 Najprej je treba ugotoviti, da opredelitev pojma „mehansko izkoščeno meso“ iz Priloge I, točka 1.14, k Uredbi št. 853/2004 temelji na treh kumulativnih merilih, ki jih je treba brati v medsebojni povezavi, in sicer, prvič, uporaba kosti, s katerih so že bile odstranjene mišice, ali trupov perutnine, s katerih se meso ne odstrani, drugič, uporaba mehanskega izkoščevanja za pridobivanje tega mesa in, tretjič, porušenje ali spreminjanje celične zgradbe mišičnih vlaken mesa, do katerih je prav tako prišlo z uporabo navedene metode. Natančneje, ta opredelitev ne razlikuje glede porušjenja ali spremembe celične zgradbe mišičnih vlaken, tako da se v okviru te opredelitve upošteva kakršno koli porušenje ali sprememba te celične zgradbe.
- 42 Zato je treba vsak mesni proizvod, ki izpolnjuje ta tri merila, opredeliti kot „mehansko izkoščeno meso“, ne glede na stopnjo porušjenja ali spremembe celične zgradbe mišičnih vlaken, pod pogojem, da sta zaradi uporabljene metode porušenje ali sprememba večja od tiste, ki je strogo lokalizirana na področje reza.
- 43 To tretje merilo v primeru uporabe mehanskega postopka omogoča razlikovati „mehansko izkoščeno meso“ v smislu Priloge I, točka 1.14, k Uredbi št. 853/2004 in proizvod, pridobljen z rezanjem celotne mišice, saj zadnji ne kaže ne porušjenja ne splošne spremembe celične zgradbe mišice, temveč kaže njeno porušenje ali spremembo, ki je strogo lokalizirana na mestu reza. Zato je pravilno ugotovljeno, da piščančje prsi, ki so s trupa živali odstranjene z mehanskim rezom, niso mehansko izkoščeno meso.
- 44 Glede proizvodov, ki bi izpolnjevali vsa navedena merila in s tem ustrezali opredelitvi „mehansko izkoščeno meso“, Uredba št. 853/2004 ne navaja nobene druge razlike, razen tiste iz Priloge III, oddelek V, poglavje III, točki 3 in 4.
- 45 Ta razlika se nanaša, na eni strani, na mehansko izkoščeno meso, omenjeno v navedeni točki 3 in je bilo proizvedeno s postopki, ki ne spreminjajo sestave kosti, in sicer neposredno po tem, ko so z njih odstranjene celotne mišice, ki so bile prvotno pripete nanje, pod pogojem, da pridobljeni proizvod ne vsebuje bistveno več kalcija, kot ga vsebuje mleto meso, in ustreza mikrobiološkim merilom, ki zanj veljajo.
- 46 Ta vrsta proizvodov, ki ustreza mehansko izkoščenemu mesu, pridobljenemu pri nizkem tlaku tako kot proizvodi v postopku v glavni stvari, se lahko izjemoma uporablja tudi za nekatere „mesne pripravke“ v smislu Priloge I, točka 1.15, k Uredbi št. 853/2004, in sicer za tiste, ki so pred uporabo toplotno obdelani, ker se v skladu z opredelitvijo v navedeni točki 1.15 mesni pripravki načeloma lahko pridobijo le iz svežega mesa, eventualno narezanega na koščke, torej iz mesa iz celotnih mišic, brez ostankov mesa, pripetega na kosti. Ista vrsta proizvoda se lahko uporablja tudi za vse „mesne proizvode“ v smislu točke 7.1 te priloge.
- 47 Tako razlikovanje zadeva, po drugi strani, mehansko izkoščeno meso iz Priloge III, oddelek V, poglavje III, točka 4, k Uredbi št. 853/2004, pridobljeno z uporabo drugih tehnik, ki ustrezajo mehansko izkoščenemu mesu, pridobljenemu pri visokem tlaku, ki se lahko uporablja samo za izdelavo toplotno obdelanih mesnih proizvodov v obratih, ki so odobreni v skladu z Uredbo št. 853/2004.
- 48 Razlikovanje iz Priloge III, oddelek V, poglavje III, točki 3 in 4, k Uredbi št. 853/2004 se odraža tudi v opredelitvi pojma „mehansko izkoščeno meso“ iz Priloge I, točka 1.14, k tej uredbi, zlasti v izrazih „ki porušijo ali spremenijo notranjo celično zgradbo mišičnih vlaken“, ker so bili to razlikovanje v kategoriji mehansko izkoščenega mesa in ti izrazi v opredelitvi te kategorije proizvodov uvedeni istočasno v postopku priprave te uredbe. Obstoj izraza „spremeni“ v tej opredelitvi namreč pomeni, da proizvodi, pridobljeni v postopku mehanskega izkoščevanja ob uporabi nizkega tlaka v vsakem primeru spadajo v to opredelitev.

- 49 Ta sistem, ki razvršča vse mehansko izkoščeno meso v eno kategorijo, ki je razdeljena v dve podkategoriji proizvodov z različnimi zdravstvenimi tveganji, zaradi česar se ti lahko uporabljajo za različne namene, je pojasnjen v uvodni izjavi 20 Uredbe št. 853/2004, ki je bila uvedena v fazi priprave slednje. V tej uvodni izjavi so za to kategorijo proizvodov navedene, prvič, opredelitev mehansko izkoščenega mesa s prožnimi izrazi, tako da zajame vse metode mehanskega izkoščevanja in ostane prilagojena ne glede na hiter tehnološki razvoj na tem področju, in drugič, tehnične zahteve, ki se razlikujejo glede na oceno tveganja, ki ga predstavlja proizvod, ki izhaja iz različnih metod.
- 50 Ta uvodna izjava, ki odlično odraža voljo zakonodajalca Unije, je zadosten dokaz, da je ta že od vsega začetka upošteval možnost uvedbe novih načinov proizvodnje z nizkim tlakom za mehansko izkoščeno meso, kot je v tem primeru način, ki ga uporablja tožeča stranka v postopku v glavni stvari, če se domneva, da ta vsebuje nekaj novosti v metodah, v katerih se uporabljajo tehnike, ki ne spremenijo sestave uporabljenih kosti, za katere pa je ta zakonodajalec vedel ob pripravi Uredbe št. 853/2004.
- 51 V zvezi s trditvijo tožeče stranke v postopku v glavni stvari, da vsako porušenje ali sprememba celične zgradbe mišičnih vlaken ne vodi do tega, da bi bilo treba proizvod šteti za mehansko izkoščeno meso, saj je proizvod mogoče šteti za tak le, če je ta zgradba „bistveno“ porušena ali spremenjena, je treba opozoriti, da opredelitev „mehansko izkoščeno meso“ v smislu Priloge I, točka 1.14, k Uredbi št. 853/2004 izhaja iz kombinacije treh kumulativnih meril, kot je navedeno v točki 41 te sodbe.
- 52 V nasprotju s tem je opredelitev proizvodov, ki – kot ti v postopku v glavni stvari – izpolnjujejo merila za mehansko izkoščeno meso, kot „mesnih pripravkov“ v smislu Priloge I, točka 1.15, k Uredbi št. 853/2004 po definiciji iz te točke izključena.
- 53 V zvezi s tem je treba opozoriti, da proizvodnja mehansko izkoščenega mesa ne pomeni nobenega od dveh postopkov, ki jih ta opredelitev zajema, to je bodisi dodajanje drugih živil, začimb ali dodatkov bodisi „predelava“ v smislu člena 2(1)(m) Uredbe št. 852/2004, saj izdelek, kot je ta v postopku v glavni stvari, nasprotno, ustreza pojmu „nepredelan proizvod“ v smislu člena 2(1)(n) navedene uredbe.
- 54 Poleg tega pojem „mesni pripravki“ nima neposredne zveze s pojmom „mehansko izkoščeno meso“, temveč na eni strani s pojmom „sveže meso“ in „mleto meso“, ki sta načeloma edini uporabljivi surovini, in na drugi strani s pojmom „mesni proizvodi“ v smislu Priloge I, točka 7.1, k Uredbi št. 853/2004, ki se v primeru predelave svežega mesa, ki se uporablja kot surovina, navezuje na „mesne pripravke“. V tem primeru sta ta pojma namreč alternativni v tem smislu, da je – odvisno od tega, ali postopek predelave svežega mesa spremeni notranjo celično zgradbo mišičnih vlaken mesa, zaradi česar izginejo značilnosti svežega mesa, ali pa te zgradbe ne spremeni – nastali proizvod bodisi mesni proizvod bodisi mesni pripravek.
- 55 Poleg tega je opredelitev proizvodov, kot so ti v postopku v glavni stvari, kot „sveže meso“ v smislu Priloge I, točka 1.10, k Uredbi št. 853/2004, kot to ugotavlja francoska vlada, prav tako izključena. Če se spregledajo njihove druge značilnosti, bi lahko ti proizvodi, ki so sestavljeni iz koščkov mesa, spadali kvečjemu v pojem „mleto meso“ v smislu točke 1.13 navedene priloge, ki pa je pojem, iz katerega pa morajo biti na podlagi Priloge III, oddelek V, poglavje II, točka (1)(c)(iv), k tej uredbi izključeni kot proizvodi, pridobljeni iz ostankov kosti.
- 56 Ne glede na zdravstvene zahteve iz Uredbe št. 853/2004 ima opredelitev „mehansko izkoščeno meso“ v smislu Priloge I, točka 1.14, k tej uredbi za proizvode, pridobljene z uporabo zadevne industrijske metode, med drugim posledice v zvezi z Uredbo št. 999/2001 o transmisivnih spongiformnih encefalopatijah na eni strani in Direktivo 2000/13, ki se nanaša zlasti na označevanje in predstavljanje živil, na drugi.



- 57 Ta opredelitev namreč pomeni, prvič, da ta metoda v skladu s Prilogo V, točka 5, k Uredbi št. 999/2001 o transmisivnih spongiformnih encefalopatijah ne more biti uporabljena za predelavo surovin iz goveda, ovac in koz.
- 58 V nasprotju s stališčem tožeče stranke v postopku v glavni stvari v zvezi s tem iz uporabe te opredelitve za proizvode, kot so ti v postopku v glavni stvari, izhaja, da je prepovedano, da se proizvajajo iz surovin prežvekovalcev, kar izhaja iz jasno izražene volje zakonodajalca Unije v okviru ukrepov, sprejetih za boj proti tem boleznim. Iz uvodne izjave 5 Uredbe št. 1923/2006, s katero je bila v Uredbo št. 999/2001 uvedena opredelitev „mehansko izkoščeno meso“, namreč jasno izhaja, da je ta zakonodajalec želel na tem področju povzeti predhodno sprejeto opredelitev s področja varnosti živil v okviru Uredbe št. 853/2004.
- 59 Poleg tega iz uvodne izjave 11b Uredbe št. 999/2001 izhaja, da je imel zakonodajalec v okviru te uredbe pred očmi zlasti dejstvo, da mehansko izkoščeno meso lahko vsebuje delce kosti in pokostnice. Iz predložitvene odločbe jasno izhaja, da je tako tudi v primeru proizvoda, kot je ta, ki ga proizvaja tožeča stranka v postopku v glavni stvari.
- 60 Drugič, v skladu s Prilogo I k Direktivi 2000/13 opredelitev „mehansko izkoščeno meso“ v smislu Priloge I, točka 1.14, k Uredbi št. 853/2004 pomeni prepoved označevanja zadevnega proizvoda kot „meso“, ki mu sledi ime vrste živali, iz katere je meso, saj se lahko ta proizvod označi le z imenovanjem „mehansko izkoščeno meso“ in imenom vrste živali, iz katere je meso.
- 61 V okviru te direktive, ki v skladu s svojo uvodno izjavo 6 temelji predvsem na nujnosti obveščanja in varovanja potrošnika, ta prepoved pomeni izvajanje splošnega pravila iz člena 2(1)(a)(i) te direktive, ki določa, da označevanje ne sme biti tako, da bi bil potrošnik lahko zaveden glede značilnosti živila in zlasti njegove narave, identitete, lastnosti, sestave, količine, trajnosti, porekla ali izvora, načina proizvodnje ali pridelave.
- 62 Kot izhaja iz uvodnih izjav 1 in 7 Direktive 2001/101, opredelitev pojma „meso“, ki jo je uvedla Uredba št. 853/2004 za namene higiene in varstva javnega zdravja in ki zajema vse dele živali, ki so ustrezni za prehrano ljudi, ne ustreza potrošnikovemu zaznavanju mesa in potrošnika ne obvešča o dejanski vrsti proizvoda, ki ga ta opredelitev zajema v okviru navedene uredbe, tako da bi bilo treba mehansko izkoščeno meso, ki se bistveno razlikuje od „mesa“, ki ga zaznajo potrošniki, izključiti s področja uporabe tega pojma za namene označevanja in predstavljanja živil.
- 63 Te uvodne izjave izražajo ugotovitev, da mehansko izkoščeno meso, čeprav je tehnično primerno za prehrano ljudi, pod pogojem, da ni pridobljeno iz prežvekovalcev, vendarle pomeni proizvod slabše kakovosti, saj je sestavljeno iz ostankov mesa, maščobe in vezivnega tkiva, ki so ostali pripeti na kosti po odstranitvi večine mesa.
- 64 V zvezi s tem je dejstvo, da poskuša tožeča stranka v postopku v glavni stvari podati argument v prid drugega poimenovanja kot „mehansko izkoščeno meso“, pri čemer je proizvod, kot je ta, ki ga proizvaja in ki je v zadevnih industrijskih krogih poznan pod imenom „Baaderjevo meso“, „3-milimetrsko meso“ ali „meso, iz katerega so bile odstranjene kite“, na pogled primerljiv z mletim mesom, od katerega ga potrošnik ne zmore zlahka razlikovati zaradi mešanja različnih tkiv, pridobljenih v proizvodnem postopku, pravzaprav ponazoritev vrste kršenja, ki ga je zakonodajalec Unije hotel preprečiti s sprejetjem Direktive 2000/13.
- 65 Če se namreč ne bi zahtevalo, da mora biti ta proizvod slabše kvalitete posebej označen, tako da so potrošniki jasno obveščeni in so odpravljene vse nejasnosti o pravi naravi proizvoda, ampak bi se, nasprotno, dopustilo, da je proizvod označen na način, ki daje vtis, da gre za razrezano meso, kot je mleto meso, bi to vodilo do neizpolnjevanja bistvenega cilja te direktive, in sicer zagotavljanja

podrobnega označevanja glede natančne narave in značilnosti izdelka, ki omogoča potrošniku izbiro ob polnem poznavanju dejstev, kot je navedeno v uvodni izjavi 8 te direktive. To velja toliko bolj v primeru, ko potrošnik sestavine izdelka ne more prepoznati.

- 66 Posledica navedenega dopuščanja bi lahko bila tudi ogrožanje uresničevanja drugega ključnega cilja Direktive 2000/13, izraženega v uvodni izjavi 2, ki je preprečevanje razlik pri označevanju živil, ki lahko ovirajo prosti pretok teh proizvodov in ustvarjajo neenake pogoje konkurence.
- 67 Z vidika vseh premislekov je treba na zastavljena vprašanja odgovoriti, da je treba točki 1.14 in 1.15 Priloge I k Uredbi št. 853/2004 razlagati tako, da je treba proizvod, pridobljen z odstranjevanjem mesa s kosti, na katerih je pripeto meso, po izkoščevanju ali z odstranjevanjem mesa s trupov perutnine, opredeliti kot „mehansko izkoščeno meso“ v smislu te točke 1.14, če uporabljena metoda povzroči bistveno porušenje ali spremembo celične zgradbe mišičnih vlaken, ki je večja od tiste, ki je strogo lokalizirana na področje reza, neodvisno od tega, da uporabljena tehnika ne spremeni sestave uporabljene kosti. Tak proizvod ne more biti opredeljen kot „mesni pripravek“ v smislu navedene točke 1.15.

### **Stroški**

- 68 Ker je ta postopek za stranke v postopku v glavni stvari ena od stopenj v postopku pred predložitvenim sodiščem, to odloči o stroških. Stroški, priglašeni za predložitev stališč Sodišču, ki niso stroški omenjenih strank, se ne povrnejo.

Iz teh razlogov je Sodišče (deseti senat) razsodilo:

**Točki 1.14 in 1.15 Priloge I k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora je treba razlagati tako, da je treba proizvod, pridobljen s kosti, na katerih je pripeto meso, po izkoščevanju ali z odstranjevanjem mesa s trupov perutnine, opredeliti kot „mehansko izkoščeno meso“ v smislu te točke 1.14, če uporabljena metoda povzroči bistveno porušenje ali spremembo celične zgradbe mišičnih vlaken, ki je večja od tiste, ki je strogo lokalizirana na področje reza, neodvisno od tega, da uporabljena tehnika ne spremeni sestave uporabljene kosti. Tak proizvod ne more biti opredeljen kot „mesni pripravek“ v smislu navedene točke 1.15.**

Podpisi