



Rättsfallssamlingen

DOMSTOLENS DOM (tionde avdelningen)

den 16 oktober 2014*

”Hälsoskydd — Förordning (EG) nr 853/2004 — Hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung — Punkterna 1.14 och 1.15 i bilaga I — Begreppen ’maskinurbenat kött’ och ’köttberedningar’ — Förordning (EG) nr 999/2001 — Förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati — Konsumentskydd — Direktiv 2000/13/EG — Märkning och presentation av livsmedel”

I mål C-453/13,

angående en begäran om förhandsavgörande enligt artikel 267 FEUF, framställd av High Court of Justice (England & Wales), Queen’s Bench Division (Administrative Court) (Förenade kungariket) genom beslut av den 7 augusti 2013, som inkom till domstolen den 12 augusti 2013, i målet

The Queen, på begäran av:

Newby Foods Ltd

mot

Food Standards Agency,

meddelar

DOMSTOLEN (tionde avdelningen)

sammansatt av tillförordnade avdelningsordföranden A. Rosas, samt domarna E. Juhász och D. Šváby (referent),

generaladvokat: M. Szpunar,

justitiesekreterare: A. Calot Escobar,

efter det skriftliga förfarandet,

med beaktande av de yttranden som avgetts av:

- Newby Foods Ltd, genom T. Russ, solicitor, H. Mercer, QC, och A. Legg, barrister,
- Förenade kungarikets regering, genom V. Kaye, i egenskap av ombud, biträdd av J. Holmes, barrister,
- Tysklands regering, genom T. Henze och A. Wiedmann, båda i egenskap av ombud,

* Rättegångsspråk: engelska.

- Frankrikes regering, genom C. Candat och D. Colas, båda i egenskap av ombud,
- Europeiska kommissionen, genom D. Bianchi och K. Skelly, båda i egenskap av ombud,

med hänsyn till beslutet, efter att ha hört generaladvokaten, att avgöra målet utan förslag till avgörande,

följande

Dom

- 1 Begäran om förhandsavgörande avser tolkningen av punkterna 1.14 och 1.15 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 139, s. 55, och rättelser i EUT L 226, 2004, s. 22 samt EUT L 160, 2013, s. 15).
- 2 Begäran har framställts i ett mål mellan Newby Foods Ltd (nedan kallat Newby Foods) och Food Standards Agency (nedan kallad FSA), angående ett beslut från FSA offentliggjort den 4 april 2012 och rubricerat ”Tillfälligt stopp för avsenat kött” (nedan kallat det tillfälliga stoppet).

Unionsrätt

Förordningen om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung: förordning nr 853/2004

- 3 Förordning nr 853/2004 innehåller följande skäl:

”...

- (2) För vissa livsmedel, som kan utgöra en särskild fara för människors hälsa, krävs det särskilda hygienregler. Detta gäller särskilt livsmedel av animaliskt ursprung, i fråga om vilka förekomsten av mikrobiologiska och kemiska faror ofta har rapporterats.

...

- (9) Huvudsyftena med omarbetningen är att säkerställa en hög konsumentskyddsnivå med avseende på livsmedelssäkerhet, särskilt genom att samma regler skall gälla för livsmedelsföretagare i hela gemenskapen, samt att se till att den inre marknaden för produkter av animaliskt ursprung fungerar väl och på så sätt bidrar till att den gemensamma jordbrukspolitikens mål uppnås.

...

- (20) Definitionen av maskinurbenat kött bör vara generisk och omfatta alla metoder av maskinurbening. Den snabba tekniska utvecklingen på detta område innebär att definitionen bör vara flexibel. De tekniska kraven på maskinurbenat kött bör dock variera beroende på en riskvärdering för produkten på grundval av olika metoder.

...”

- 4 De särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung som förordning nr 853/2004 syftar till att införa, finns i bilaga II och följande bilagor i denna förordning. I bilaga I ges inledningsvis ett antal definitioner, och däribland följande:

” ...

1. KÖTT

1.1. *kött*: alla ätliga delar av de djur som avses i punkt 1.2–1.8, inklusive blod. ...

1.10. *färskt kött*: kött som inte har undergått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller djupfrysning, inbegripet kött som är vakuumpförpackat eller förpackat i kontrollerad atmosfär. ...

1.13. *malet kött*: benfritt kött som har finfördelats genom malning och som innehåller mindre än 1 % salt.

1.14. *maskinurbenat kött*: produkt som framställs genom att kött avlägsnas från köttben efter urbening eller från slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder som medför att muskelfiberstrukturen försvinner eller förändras.

1.15. *köttberedningar*: färskt kött, inklusive finfördelat kött, till vilket livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser har tillförts eller vilket har genomgått processer som inte är tillräckliga för att ändra köttets muskelfiberstruktur och som sålunda inte tar bort de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött. ...

7. BEARBETADE PRODUKTER

7.1. *köttprodukter*: bearbetade produkter som framställs genom bearbetning av kött eller genom vidare bearbetning av sådana bearbetade produkter och vars snittyta visar att produkten inte längre har karaktären av färskt kött. ...”

- 5 Enligt artikel 2.2 i förordning nr 853/2004 gäller i denna förordning även de definitioner som fastställs i artikel 2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (EUT L 139, s. 1). I artikel 2.1 i förordning 852/2004 ges bland annat följande definitioner:

” ...

m) *bearbetning*: åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar.

n) *obearbetade produkter*: livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och som omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flåtts, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats.

o) *bearbetade produkter*: livsmedel som framställs av obearbetade produkter. Dessa produkter får innehålla ingredienser som behövs vid tillverkningen för att de skall få särskilda egenskaper.”

- 6 I kapitel II och kapitel III avsnitt V i bilaga III till förordning nr 853/2004 fastställs, med avseende på råvaror respektive hygien under och efter produktion för malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött, följande särskilda krav:

”KAPITEL II: KRAV FÖR RÅVAROR ...

1. De råvaror som används för beredning av malet kött skall uppfylla följande krav:
 - a) De måste uppfylla kraven för färskt kött.
 - b) De måste härröra från skelettmuskulatur, inklusive vidhängande fettvävnader.
 - c) De får inte härröra från
 - i) benskrap från styckning eller putsning (med undantag för hela muskelstycken),
 - ii) maskinurbenat kött,
 - iii) kött som innehåller benfragment eller hud,
eller
 - iv) kött från skallar, utom tuggmuskler, den icke-muskulära delen av linea alba, området kring framknä och hasled, benskrap och musklerna i mellangärdet (utom om buk- och brösthinnan avlägsnats).
2. Följande råvaror får användas till köttberedningar:
 - a) Färskt kött.
 - b) Kött som uppfyller kraven i punkt 1
och,
 - c) om det är uppenbart att köttberedningen är avsedd att konsumeras endast om den först genomgått värmebehandling,
 - i) kött som framställts genom malning eller finfördelning av kött som uppfyller kraven i punkt 1, med undantag för punkt 1 c i,
och
 - ii) maskinurbenat kött som uppfyller kraven i kapitel III, punkt 3 d.
3. Råvaror till maskinurbenat kött måste uppfylla följande krav:
 - a) De måste uppfylla kraven på färskt kött.
 - b) Följande material får inte användas till maskinurbenat kött:
 - i) Från fjäderfä: fötter, halshud och huvud.

- ii) Från andra djur: huvudets ben, fötter, svansar, lårben, skenben, vadben, överarmsben och underarmsben.

KAPITEL III: HYGIEN UNDER OCH EFTER PRODUKTION ...

2. Följande krav gäller för produktion av malet kött och köttberedningar:

- a) Såvida inte den behöriga myndigheten tillåter urbening omedelbart före malning, skall fryst eller djupfryst kött som används för beredning av malet kött eller köttberedningar ha urbenats före frysning. Det får bara lagras under en begränsad period.
 - b) Om kylt kött används, skall malet kött framställas
 - i) inom 3 dagar efter slakten, om det rör sig om fjäderfä.
 - ii) inom 6 dagar efter slakten, om det rör sig om andra djur än fjäderfä.
 - iii) inom 15 dagar efter slakten av djuren när det gäller urbenat och vakuumpförpackat nötkött och kalvkött.
 - c) Omedelbart efter produktionen skall malet kött och köttberedningar förpackas eller emballeras
- och
- i) kylas ned till en innertemperatur på högst 2 °C för malet kött och 4 °C för köttberedningar,
 - eller
 - ii) djupfrysas till en innertemperatur på högst -18 °C.

Dessa temperaturer måste hållas under lagring och transport.

3. Följande krav gäller för produktion och användning av maskinurbenat kött erhållet med teknik som inte förändrar strukturen på de ben som använts vid framställningen av det maskinurbenade köttet och vars kalciumhalt inte är markant högre än den i malet kött.

- a) Råvaror för urbening från ett slakteri på samma plats får vara högst 7 dagar gamla. Annars får råvaror för urbening inte vara äldre än 5 dagar. Slaktkroppar från fjäderfä får dock inte vara äldre än 3 dagar.
- b) Maskinurbening måste ske omedelbart efter urbening.
- c) Om det maskinurbenade köttet inte används omedelbart efter produktionen, måste det förpackas eller emballeras och därefter kylas till en temperatur på högst 2 °C eller frysas till en innertemperatur på högst -18 °C. Dessa temperaturkrav skall bibehållas under lagring och transport.
- d) Om livsmedelsföretagaren har genomfört analyser som visar att det maskinurbenade köttet uppfyller de mikrobiologiska kriterier för malet kött som antagits i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 får det användas i köttberedningar som är klart avsedda att konsumeras endast om de först genomgått värmebehandling och i köttprodukter.

- e) Maskinurbenat kött som inte visat sig uppfylla de kriterier som avses i d får användas endast för att framställa värmebehandlade köttprodukter i anläggningar som godkänts i enlighet med denna förordning.
4. Följande krav måste uppfyllas vid produktion och användning av maskinurbenat kött som framställs med annan teknik än den som nämns i punkt 3.
- a) Råvaror för urbening från ett slakteri på samma plats får vara högst 7 dagar gamla. Annars får råvaror för urbening inte vara äldre än 5 dagar. Fågelkroppar får dock inte vara mer än 3 dagar gamla.
- b) Om maskinurbeningen inte sker omedelbart efter urbening, skall köttbenen lagras och transporteras vid en temperatur på högst 2 °C eller, om de är frysta, vid en temperatur på högst -18 °C.
- c) Köttben från frysta djurkroppar får inte frysas om.
- d) Om det maskinurbenade köttet inte skall användas inom en timme efter produktionen, skall det omedelbart kylas till en temperatur på högst 2 °C.
- e) Om det maskinurbenade köttet inte behandlas inom 24 timmar efter kylning skall det frysas inom 12 timmar efter produktionen och nå en innertemperatur på högst -18 °C inom sex timmar.
- f) Fryst maskinurbenat kött skall slås in eller emballeras före lagring eller transport; det får inte lagras längre än tre månader, och dess temperatur skall hållas på högst -18 °C under lagring och transport.
- g) Maskinurbenat kött får användas endast för framställning av värmebehandlade köttprodukter i anläggningar som godkänts i enlighet med denna förordning. ...”
- 7 Innan förordning nr 853/2004 trädde i kraft reglerades hygienaspekterna i samband med produktion av maskinurbenat kött i rådets direktiv 64/433/EEG om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött inom gemenskapen (EGT L 121, 1964, s. 2012), senast ändrat genom rådets direktiv 95/23/EG av den 22 juni 1995 (EGT L 243, s. 7). Enligt artiklarna 2 c och 6.1 c i detta direktiv definierades mekaniskt urbenat kött som ”kött som erhållits mekaniskt från ben med kött, dock ej från skalle, från gångbenen nedanför framknä och hasled och i fråga om svin från svanskotorna, och som är avsett för anläggningar som godkänts i enlighet med artikel 6 i [rådets] direktiv 77/99/EEG [av den 21 december 1976 om hygienproblem som påverkar handeln med köttprodukter inom gemenskapen (EGT L 26, 1977, s. 85), i dess ändrade och uppdaterade lydelse enligt rådets direktiv 92/5/EEG av den 10 februari 1992 (EGT L 57, s. 1)]” och detta kött skulle genomgå värmebehandling enligt föreskrifterna i sistnämnda direktiv.

Förordningen om märkning och presentation av livsmedel: direktiv 2000/13/EG

- 8 Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel (EGT L 109, s. 29), i dess lydelse enligt kommissionens direktiv 2001/101/EG av den 26 november 2001 (EGT L 301, s. 19) (nedan kallat direktiv 2000/13), innehåller bland annat följande skäl:

” ...

(2) Skillnader mellan medlemsstaternas lagar och andra författningar om märkning av livsmedel kan hämma den fria rörligheten av dessa varor och kan leda till ojämlika konkurrensvillkor.

...

(6) Det huvudsakliga syftet med regler om märkning av livsmedel bör vara behovet att informera och skydda konsumenten.

...

(8) Detaljerad märkning för att ange produktens exakta art och beskaffenhet gör det möjligt för konsumenten att göra sitt val med full sakkännedom och är det lämpligaste eftersom det medför minsta möjliga hinder för den fria handeln.

...

(14) Reglerna för märkning bör också förbjuda användning av information som skulle kunna vilseleda köparen ...

...”

9 I artikel 2.1 i direktiv 2000/13 föreskrivs följande:

”Märkningen och dess närmare utformning får inte

a) vara sådan att den på ett avgörande sätt skulle kunna vilseleda köparen, i synnerhet

i) om vad som är utmärkande för livsmedlet, särskilt dess slag, identitet, egenskaper, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprung eller härkomst, framställnings- eller produktionsmetod,

...”

10 Enligt bilaga I till detta direktiv ska användningen av benämningen ”... kött” i kombination med namnet på det djurslag köttet kommer ifrån vid märkning och presentation av produkter i vilka kött ingår som ingrediens motsvara följande definition:

”Skelettmuskulatur ... av däggdjurs- och fågelarter som är tjänliga som livsmedel, med naturligt ingående eller förenad vävnad, i de fall den totala fett- och bindvävshalten inte överstiger de värden som anges nedan, och köttet utgör en ingrediens i ett annat livsmedel. De produkter som omfattas av gemenskapsdefinitionen av ’maskinurbenat kött’ är undantagna från denna definition.

...”

11 Införandet av denna definition förklaras i följande skäl till direktiv 2001/101:

”(1) [Definitionen] av kött [har] tillkommit med hänsyn till hygien och hälsoskydd. Definitionen avser alla djurdelar som är tjänliga som livsmedel. Den motsvarar emellertid inte konsumentens föreställning om kött och informerar inte konsumenterna om den verkliga beskaffenheten av en produkt med beteckningen ’kött’.

...

- (7) Maskinurbenat kött skiljer sig väsentligt från konsumenternas uppfattning om ”kött”. Det bör därför inte omfattas av denna definition.
- (8) Sådant kött måste följaktligen i enlighet med bestämmelserna i artikel 6.6 i direktiv 2000/13/EG anges med sin specifika beteckning ’maskinurbenat kött’ samt beteckningen på djurslaget. Denna märkningsbestämmelse gäller för de produkter som omfattas av gemenskapsdefinitionen av ’maskinurbenat kött’.

...”

- 12 Den 13 december 2014 kommer direktiv 2000/13 att ersättas av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, s. 18), med stöd av artiklarna 53 och 55 i nämnda förordning nr 1169/2011.
- 13 I punkt 17 i bilaga VII till denna förordning är definitionen av benämningen ”... kött” identisk med den i bilaga I till direktiv 2000/13, medan det i punkt 18 i nämnda bilaga VII anges att ”[a]lla produkter som omfattas av definitionen av ’maskinurbenat kött’ ska benämnas som ”Maskinurbenat kött’ i kombination med namnet/namnen på den eller de djurarter som det kommer från.” Vid märkning på engelska kan denna benämning ersättas av det generiska namnet på kött från djurarten i fråga.

Förordningen om transmissibel spongiform encefalopati: förordning (EG) nr 999/2001

- 14 Begreppet maskinurbenat kött i den mening som avses i punkt 1.14 i bilaga I till förordning nr 853/2004 motsvarar även definitionen i artikel 3 n i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 av den 22 maj 2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati (EGT L 147, s. 1), i dess lydelse enligt kommissionens förordning (EG) nr 722/2007 av den 25 juni 2007 (EUT L 164, s. 7) (nedan kallad förordning nr 999/2001). Sistnämnda definition inbegriper dock inte, med hänsyn till dess syfte, slaktkroppar från fjäderfä bland råvarorna för maskinurbenat kött.
- 15 Skäl 5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1923/2006 av den 18 december 2006 (EUT L 404, s. 1), om ändring av förordning nr 999/2001, vilken införde nämnda definition i förordning nr 999/2001, har följande lydelse:

”För att uppnå tydlighet i gemenskapslagstiftningen är det lämpligt att klargöra att den definition av ’maskinurbenat kött’ som föreskrivs i annan gemenskapslagstiftning om livsmedelssäkerhet bör vara tillämplig i förordning (EG) nr 999/2001 i samband med åtgärder för utrotning av [transmissibel spongiform encefalopati].”

- 16 Skäl 11b i förordning nr 999/2001 har följande lydelse:

”Maskinurbenat kött erhålls genom att kött avlägsnas från ben på ett sådant sätt att muskelfiberstrukturen förstörs eller ändras. Det kan innehålla delar av ben och periostet (benhinnan). Maskinurbenat kött kan alltså inte jämföras med vanligt kött. Följaktligen bör dess användning som livsmedel ses över.”

17 I punkt 5 i bilaga V till förordning nr 999/2001 föreskrivs följande:

”Utan hinder av de individuella beslut som avses i artikel 5.2 och genom undantag från artikel 9.3 skall det vara förbjudet för medlemsstaterna att använda ben eller styckningsdelar med ben från nötkreatur, får och getter för produktion av maskinurbenat kött.”

Målet vid den nationella domstolen och tolkningsfrågorna

18 I en förklarande anmärkning som offentliggjordes år 2003 angav FSA följande med avseende på en produkt kallad ”avsenat kött”:

”Produkter som framställs genom maskinurbening där riktiga köttstycken avlägsnas från köttben eller slaktkroppar, oberoende av om ursprungsmuskeln redan har avlägsnats eller inte, på så sätt att köttets muskelfiberstruktur i stort sett bevaras intakt, anses inte utgöra [maskinurbenat kött]. Sådant kött kan därefter avsenas och se ut som finmalet kött.

Dessa produkter kan fortfarande betraktas som kött och tas upp i förteckningen [över antalet ingredienser].”

19 I en senare vägledande handling, vilken offentliggjordes år 2010, gav nämnda myndighet följande anvisningar vad gäller skillnaden mellan ”avsenat kött” och maskinurbenat kött:

”1. Avsenat kött är kött från vilket nerver och senor har avlägsnats. Sådant kött kan bland annat framställas genom putsning av köttet [(det vill säga bearbetning av ett köttstycke genom att icke ätbara delar avlägsnas)] eller genom avlägsnande av köttrester från ben.

2. Det framställs genom att avskrap från ben eller köttben passeras genom en lågtrycksmaskin, som till synes bevarar muskelfiberstrukturen. Vissa maskiner avlägsnar och avsenar köttet i en enda hantering, medan andra gör detta i två steg. Den produkt som erhålls kallas Baader-kött, 3-millimeterskött eller avsenat kött. I denna handling används uttrycket ’avsenat kött’... Det förefaller som om denna produkt omfattas av definitionen av köttberedningar (punkt 1.15 i bilaga I till förordning nr 853/2004) som ska förstås som ’färskt kött, inklusive finfördelat kött, till vilket livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser har tillförts eller vilket har genomgått processer som inte är tillräckliga för att ändra köttets muskelfiberstruktur och som sålunda inte tar bort de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött’. Eftersom muskelfibrerna bevaras omfattas inte produkten av definitionen av [maskinurbenat kött] i den mening som avses i förordning nr 853/2004 (en produkt som framställs med mekaniska metoder som medför att muskelfiberstrukturen försvinner eller förändras). Med hänsyn till att produkten inte uppnås genom styckning, utan framställs genom tryck, kan den inte betraktas som malet kött.

...

4. ... [Maskinurbenat kött] skiljer sig från köttberedningar och avsenat kött och får inte förväxlas med dessa produkter.

...

6. Om det tryck som används för att urbena köttet (se punkt 2) är för högt, kan den produkt som erhålls betraktas som [maskinurbenat kött]. Det kan genom undersökning i mikroskop fastställas huruvida den inre muskelfiberstrukturen har försvunnit eller förändrats i syfte att avgöra om produkten omfattas av definitionen av [maskinurbenat kött]. När en produkt väl har klassificerats som [maskinurbenat kött] kan det inte omklassificeras som köttberedning eller avsenat kött.

Definition av muskelfiberstruktur

7. Varken definitionen av köttberedningar eller definitionen av [maskinurbenat kött] i förordningarna om livsmedelshygien, ger några entydiga indikationer på vad som menas med att 'muskelfiberstrukturen försvinner eller förändras' och hur stor förändring eller förlust som krävs för att en produkt inte längre ska betraktas som 'färskt kött' utan i stället ska betraktas som [maskinurbenat kött]. I nyligen inkomna begäranden om upplysningar till [Europeiska] kommissionen anges att varje förändring av 'köttets' muskelfiberstruktur under urbeningsprocessen leder till att köttet ska klassificeras som [maskinurbenat kött] ...
8. Det påpekas att muskelfiberstrukturen allmänt har försvunnit i prover på [maskinurbenat kött] från fläsk, kyckling och kalkon som undersöks i mikroskop. Emellertid kan även malning och den metod som innebär att köttet passeras genom en perforerad skiva med 3 mm stora hål medföra att muskelfiberstrukturen förändras. Den mikroskopiska undersökningen möjliggör således endast för en subjektiv bedömning av hur en produkt ska klassificeras. ...

Identifiering av avsenat kött och [maskinurbenat kött]

10. Det ankommer på livsmedelsföretagaren att ... visa ... att företagarens produkt ... uppfyller de villkor som är tillämpliga på avsenat kött och i synnerhet kravet på att muskelfiberstrukturen inte har försvunnit eller förändrats. En undersökning i mikroskop av i vilken grad muskelfiberstrukturen har försvunnit kan vara till hjälp vid bestämningen av huruvida produkten omfattas av definitionen av 'köttberedning' och betraktas som avsenat kött, eller om det ska klassificeras som [maskinurbenat kött]. Om livsmedelsföretagaren inte kan visa att det rör sig om avsenat kött, kan produkten, när den har framställts av kött från nötkreatur, får och getter, anses olaglig enligt unionslagstiftningen om [transmissibel spongiform encefalopati] ...
- ...
20. Framställning av avsenat kött av ben från nötkreatur, får och getter är, enligt gällande rätt, laglig under förutsättning att inget av de specificerade riskmaterialen används i produktionsprocessen. De är inte tillåtet att framställa [maskinurbenat kött] från dessa ben."
- 20 Newby Foods erhöll tillstånd från FSA för att framställa "avsenat kött" från lamm, under år 2006, och från nötkreatur under år 2008.
- 21 Den hänskjutande domstolen har uppgett att Newby Foods har utvecklat en maskin som kan avlägsna köttrester från ben efter det att merparten av köttet redan har avlägsnats, utan att vare sig krossa benen i fråga eller kondensera bindvävnaderna. Maskinen, som huvudsakligen utför skrapning, skiljer sig från högtrycksmaskiner, vilka omvandlar vävnadsrester till en viskös massa. Den produkt som erhålls med denna metod, vilken efter det första ledet i framställningsprocessen, passeras genom ett filter med en håldiameter på 10 mm, bearbetas därefter i en annan maskin som maler den genom att låta den passera genom ett filter med en håldiameter på 3 mm. Produkten, som liknar vanlig köttfärs, saluförs i Förenade kungariket som "avsenat kött". Visuellt skiljer sig produkten klart från maskinurbenat kött framställt vid högt tryck. Enligt sökanden i det nationella målet skulle ingen klassificera den produkt som framställs med företagets maskin som något annat än kött.
- 22 Enligt sökanden i det nationella målet innehåller det "avsenade kött" som företaget framställer mycket sällan benbitar, benhinna eller benmärg, även om det inte kan uteslutas att det ibland kan innehålla benfragment.

- 23 Sökanden i det nationella målet och FSA har, med hänvisning till de handlingar som avses i punkterna 18 och 19 ovan, påstått att den produkt som framställs med denna metod inte motsvarar definitionen av "maskinurbenat kött" i den mening som avses i förordning nr 853/2004 i den mån det inte har skett någon "påtaglig" förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen, det vill säga en förändring som är tillräcklig för att köttet ska förlora de egenskaper som är karaktäristiska för färskt kött. Produkten borde snarare klassificeras som "köttberedning" i den mening som avses i punkt 1.15 i bilaga I till nämnda förordning.
- 24 Newby Foods anser att förbudet mot att saluföra produkten i fråga som något annat än maskinurbenat kött innebär ett enormt slöseri med kött som är tjänligt som livsmedel i egenskap av färskt kött. Den hänskjutande domstolen har tillagt att detta leder till en väsentlig sänkning av produktens marknadsvärde. Vidare påpekas att denna klassificering får ytterligare tre tekniska konsekvenser, nämligen:
- Ett förbud mot att använda benmaterial från idisslare vid framställningen av maskinurbenat kött med tillämpning av punkt 5 i bilaga V till förordning nr 999/2001, med hänsyn till de risker som är förenade med vissa former av transmissibel spongiform encefalopati.
 - En skyldighet att uppfylla de särskilda kraven för råvaror samt kraven på hygien under och efter produktion av maskinurbenat kött, enligt förordning nr 853/2004.
 - Ett förbud mot att benämna den aktuella produkten som "kött".
- 25 Enligt den hänskjutande domstolen kan muskelfiberstrukturen försvinna eller förändras vid såväl styckning eller malning som frysning eller upptining av skelettmuskulatur. I regel leder dessa bearbetningar dock inte till att kött förlorar karaktären av färskt kött. Kommissionens ståndpunkt, enligt vilken det faktum att maskinurbening kan ske utan att de bearbetade benen skadas och utan att benmärgen extraheras inte beaktas, har fördelen av att vara enkel, medan det av sökanden i det nationella målet förda resonemanget, om det skulle godtas, kräver en individuell bedömning av slutprodukten för att identifiera den som maskinurbenat kött eller som något annat.
- 26 Den hänskjutande domstolen har, med hänvisning till kommissionens meddelande till Europaparlamentet och rådet om behovet och användningen av maskinurbenat kött i EU i framtiden, inbegripet strategin för information till konsumenterna av den 2 december 2010 (KOM(2010) 704 slutlig), vilket lades fram i enlighet med förordning nr 999/2001, erinrat om att punkt 2 första stycket och punkt 5.1 fjärde och femte styckena i detta meddelande lyder som följer:
- "2. INLEDNING Maskinurbenat kött är en produkt som framställs genom att kvarvarande kött avlägsnas från ben eller från slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder som medför att den normala muskelfiberstrukturen oftast försvinner eller förändras på ett sätt som gör att det inte kan jämföras med vanligt kött. ...
- 5.1 Metoder för framställning av maskinurbenat kött ... Visuellt ger framställning av maskinurbenat kött vid högt tryck en produkt med en karakteristisk och särskilt degig konsistens till följd av förlusten eller förändringen av muskelfiberstrukturen. Andra metoder (framställning av maskinurbenat kött vid lågt tryck) kan ge en produkt som man inte alls eller knappt kan skilja från malet kött ... Mikroskopiskt kan förlusten eller förändringen av muskelfiberstrukturen bedömas med hjälp av mikroskopiska snitt av köttet. Beroende på de använda framställningsparametrarna uppträder en stor variation när det gäller förändringen av produktens inre struktur."
- 27 I den rapport som, efter ett inspektionsbesök i Förenade kungariket under mars månad 2012, upprättades av inspektörer från kommissionens kontor för livsmedels- och veterinärfrågor (FVO) uppmärksammades att benämningen "avsenat kött" – ett i unionslagstiftningen okänt begrepp –

användes i denna medlemsstat för en produktkategori som felaktigt klassificerats som "köttberedningar" i den mening som avses i denna lagstiftning, trots att den i realiteten motsvarar definitionen av maskinurbanat kött. Rapporten innehåller en utförlig redogörelse för en handling (nämnd ovan i punkt 19) som FSA offentliggjorde år 2010. I rapporten angavs att det enligt denna handling krävdes en undersökning i mikroskop för att visa att muskelfiberstrukturen inte hade försvunnit eller förändrats till följd av tillverkningsprocessen av den berörda produkten och att resultaten från denna undersökning, när sådana fanns, aldrig visade avsaknad av förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen.

- 28 Enligt den hänskjutande domstolen är FVO:s inspektörer och FSA oeniga i fråga om huruvida klassificeringen som "maskinurbanat kött" i den mening som avses i punkt 1.14 i bilaga I till förordning nr 853/2004 är avhängig av varje förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen eller, i stället, en viss grad av förlust eller förändring.
- 29 Den 4 april 2012 offentliggjorde FSA det tillfälliga stoppet i vilket FVO:s ståndpunkt i fråga om klassificeringen av "avsenat kött" enligt unionsrätten beaktades, samtidigt som FSA förklarade sig ta avstånd från denna ståndpunkt. I senare handlingar och yttranden till företag och myndigheter i Förenade kungariket och som svar på FVO:s rapport bekräftade FSA sitt principiella avståndstagande från den tolkning som FVO förespråkade, bland annat genom att framhäva den innovativa karaktären hos den metod som företag som Newby Foods använde för att mekaniskt bearbeta ibland väldigt köttiga ben som tidigare bearbetats manuellt.
- 30 Newby Foods väckte talan vid den hänskjutande domstolen i syfte att få det tillfälliga stoppet prövat.
- 31 Enligt den hänskjutande domstolen avser det nationella målet enbart märkningen av den produkt som framställs med Newby Foods metod när det gäller ben från svin och fjäderfä, men rör även folkhälsoaspekter när metoden används på ben från idisslare med hänsyn till den risk som är förknippad med att ben kan skadas vid användning av alla typer av mekaniska metoder. Även om den hänskjutande domstolen anser att den ståndpunkt som FVO intagit inte är särskilt tydlig på den punkten och att denna ståndpunkt, vilket framhålls, ifrågasätts av FSA, medger rätten ifråga att oron är berättigad. Den enda relevanta frågan är emellertid enligt densamma huruvida ben från idisslare kan användas tillsammans med den metod som sökanden i det nationella målet använder sig av, och inte huruvida den framställda produkten ska klassificeras som maskinurbanat kött.
- 32 Vetenskapliga undersökningar som Newby Foods beställt från ett företag specialiserat på livsmedel gav följande resultat:
- Den produkt som erhålls efter det första steget i den metod som Newby Foods använder sig av liknar köttbitar.
 - Kött från fjäderfä och svin, manuellt urbanat kött och malet kött å ena sidan och Newby Foods produkt å den andra uppvisade skillnader då muskelfiberstrukturen var så gott som intakt på vissa ställen och skadad, med en spridning av proteinsubstanser, på andra. Newby Foods produkt uppvisar dock större likheter med malet kött än med maskinurbanat kött framställt med högt tryck. Det går att med blindtester skilja nämnda köttprodukt från malet kött, men inte alltid. Slutsatsen är att Newby Foods produkt, som bevarar muskelfiberstrukturen tillräckligt intakt jämfört med malet kött, skulle kunna betraktas som en köttberedning, vilket är en klassificering som inte kan användas för maskinurbanat kött framställt med högt tryck med hänsyn till den, i det fallet, alltför stora förändringen av muskelfiberstrukturen.

- Nötkött och lammkött uppvisade, i en jämförande undersökning i mikroskop av Newby Foods produkt och maskinurbenat kött framställt med högt tryck, inte lika stora skillnader. När kött från dessa djur används medför nämligen inte sistnämnda metod någon större förlust av muskelfiberstrukturen. Förlusten av denna struktur var emellertid mindre omfattande för Newby Foods produkt och liknar den som uppnås för malet kött, då kvaliteten nästan är identisk.
- 33 Analysen bekräftades av en konsult som ansåg dels att maskinurbenat kött framställt med högt tryck, som passeras genom ett galler med 1 millimeter stora öppningar för att filtrera bort benfragment och bindvävnad, till sin sammansättning och konsistens klart skiljer sig från malet kött, dels att Newby Foods produkt i sig klart skiljer sig från maskinurbenat kött framställt med högt tryck.
- 34 Den hänskjutande domstolen anser att, eftersom den produkt som erhålls med tillämpning av den av sökanden i det nationella målet använda metoden – även om det visuellt och till sin konsistens klart skiljer sig från maskinurbenat kött framställt med högt tryck – trots allt innebär att muskelfiberstrukturen förändras, det som är avgörande är huruvida klassificeringen som maskinurbenat kött är avhängig av varje förändring i denna struktur.
- 35 Den hänskjutande domstolen har med hänvisning till begreppet ”köttberedning” i punkt 1.15 i bilaga I till förordning nr 853/2004 dragit två slutsatser. För det första tyder användningen av orden ”och som sålunda inte” på att det finns ett orsakssamband mellan förlusten eller förändringen av muskelfiberstrukturen och det faktum att de karaktäristiska egenskaperna för färskt kött försvinner. Denna definition kan för det andra inte tolkas på så sätt, att allting som förminskar de karaktäristiska egenskaperna för färskt kött innebär att dessa egenskaper försvinner, då detta inte sker annat än vid en markant förminskning av dessa egenskaper. Den hänskjutande domstolen anser vidare att de ”egenskaper som är karaktäristiska för färskt kött” enligt denna definition, utgörs av produktens organoleptiska egenskaper, såsom smak, doft och konsistens.
- 36 Den hänskjutande domstolen anser att den produkt som erhålls genom Newby Foods metod bevarar de karaktäristiska egenskaperna för färskt kött tillräckligt mycket för att kunna klassificeras som köttberedning i den mening som avses i punkt 1.15 i bilaga I till förordning nr 853/2004.
- 37 Den hänskjutande domstolen menar i likhet med sökanden i det nationella målet att det är inkonsekvent av kommissionen att inte tillåta en sådan klassificering under påstående att produkten, på grund av användningen av mekaniska metoder och förändringen av muskelfiberstrukturen, ska klassificeras som maskinurbenat kött, samtidigt som den medger att användningen av mekaniska metoder för att skilja kycklingbröst från skrov, som trots allt oundvikligen medför en sådan förändring på det ställe där köttet skurits ur, inte innebär att det därmed framställda köttet förlorar de egenskaper som är karaktäristiska för färskt kött.
- 38 Mot denna bakgrund beslutade High Court of Justice (England & Wales), Queen’s Bench Division (Administrative Court), att vilandeförklara målet och ställa följande tolkningsfrågor till domstolen:
- ”1) Avses med orden ’muskelfiberstrukturen försvinner eller förändras’ i punkt 1.14 i bilaga I till förordning nr 853/2004 [(samma uttryck återfinns också i artikel 3 n i förordning (EG) nr 999/2001)] ’varje förlust eller förändring av muskelfiberstruktur’ som kan uppfattas med normal mikroskoptechnik?
- 2) Kan en köttprodukt klassificeras som köttberedning, i den mening som avses i punkt 1.15 i bilaga I, när det har förekommit en viss förändring eller förlust av produktens muskelfiberstruktur som kan uppfattas med normal mikroskoptechnik?

- 3) Om fråga 1 ska besvaras nekande och fråga 2 ska besvaras jakande, är den grad av förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen som gör att köttprodukten ska klassificeras som maskinurbenat kött enligt punkt 1.14 i bilaga I [till förordning nr 853/2004] samma grad av förlust eller förändring som innebär att de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött, i den mening som avses i punkt 1.15 [i denna bilaga], bortfaller?
 - 4) Hur mycket ska de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött ha minskats för de ska anses ha tagits bort i enlighet med punkt 1.15 [i bilaga I till förordning nr 853/2004]?
 - 5) Om fråga 1 ska besvaras nekande men fråga 3 också ska besvaras nekande ... vilken grad av förändring av muskelfiberstrukturen krävs för att produkten i fråga ska klassificeras som maskinurbenat kött?
 - 6) Vilka kriterier ska de nationella domstolarna [i så fall] tillämpa för att fastställa huruvida köttets muskelfiberstruktur har förändrats i denna grad?"
- 39 Den hänskjutande domstolen har i skrivelser av den 1 och den 11 oktober 2013, vilka inkom till domstolens kansli den 16 oktober 2013, med stöd av artikel 105 i domstolens rättegångsregler ansökt om skyndsam handläggning av begäran om förhandsavgörande. Domstolens ordförande beslutade den 7 februari 2014 att avslå ansökan om skyndsam handläggning, Newby Foods (C-453/13, EU:C:2014:87).

Prövning av tolkningsfrågorna

- 40 Den hänskjutande domstolen har ställt frågorna, som ska prövas tillsammans, för att få klarhet i om punkterna 1.14 och 1.15 i bilaga I till förordning nr 853/2004, i vilka begreppen "maskinurbenat kött" respektive "köttberedningar" definieras, ska tolkas så, att den produkt som framställs genom avlägsnande av kött från köttben efter urbening eller från slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder inte ska klassificeras som "maskinurbenat kött" i den mening som avses i punkt 1.14 annat än när den metod som används medför en påtaglig förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen och att klassificeringen som "köttberedning" i den mening som avses i nämnda punkt 1.15 ska användas i de fall det inte har skett någon påtaglig förlust eller förändring av denna struktur. För det fall denna tolkning är riktig, vill den hänskjutande domstolen även få klarhet i vilken grad av förändring eller förlust som krävs för att denna förändring eller förlust ska anses påtaglig och vilken metod som bör användas för att avgöra huruvida detta krav är uppfyllt.
- 41 Domstolen erinrar inledningsvis om att begreppet "maskinurbenat kött" i punkt 1.14 i bilaga I till förordning nr 853/2004 vilar på tre kumulativa kriterier som ska läsas tillsammans, nämligen för det första användningen av ben från vilka hela muskelstycken redan har avlägsnats eller slaktkroppar av fjäderfä på vilka köttet sitter kvar, för det andra användningen av mekaniska metoder för att avlägsna köttet och för det tredje att användningen av dessa metoder medför att köttets muskelfiberstruktur försvinner eller förändras. Det görs enligt denna definition framför allt ingen åtskillnad beroende på graden av förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen, varför varje förlust eller förändring av denna struktur ska beaktas enligt denna definition.
- 42 Alla köttprodukter som uppfyller dessa tre kriterier ska följaktligen klassificeras som maskinurbenat kött, oberoende av i vilken grad muskelfiberstrukturen har försvunnit eller förändrats, så länge denna förlust eller förändring, på grund av den metod som har använts, är större än den förlust eller förändring som är lokaliserad precis till det ställe där ett styckningssnitt har skett.
- 43 Med detta tredje kriterium går det nämligen, i de fall mekaniska metoder har använts, att skilja "maskinurbenat kött", i den mening som avses i punkt 1.14 i bilaga I till förordning nr 853/2004, från den produkt som framställs genom att hela muskelstycken skärs bort, då detta inte medför någon

allmän förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen, utan en förlust eller förändring av denna struktur som är lokaliserad precis till det ställe där styckningssnittet har skett. Det är därför korrekt att kycklingbröst som avlägsnats från slaktkroppen genom mekanisk styckning inte klassificeras som maskinurbenat kött.

- 44 Beträffande de produkter som uppfyller dessa kriterier och således omfattas av definitionen av maskinurbenat kött, görs i förordning nr 853/2004 ingen annan distinktion än den som framgår av punkterna 3 och 4 i kapitel III i avdelning V i bilaga III till nämnda förordning.
- 45 Denna distinktion avser för det första maskinurbenat kött, enligt nämnda punkt 3, erhållet med teknik som inte förändrar strukturen på de ben som använts vid framställningen av det maskinurbenade köttet och vars kalciumhalt inte är markant högre än den i malet kött och uppfyller de mikrobiologiska kriterier för malet kött.
- 46 Denna typ av produkt, vilken i likhet med den produkt som avses i det nationella målet motsvarar maskinurbenat kött framställt med lågt tryck, får undantagsvis användas i vissa "köttberedningar" i den mening som avses i punkt 1.15 i bilaga I till förordning nr 853/2004, nämligen de som är avsedda att genomgå värmebehandling innan de konsumeras, medan köttberedningar enligt definitionen i nämnda punkt 1.15 i princip inte kan erhållas annat än från färskt kött, inklusive finfördelat kött, det vill säga kött från hela muskelstycken och inte benskrap. Samma typ av produkt får även användas i samtliga "köttprodukter" i den mening som avses i punkt 7.1 i nämnda bilaga.
- 47 För det andra avser distinktionen i fråga maskinurbenat kött enligt punkt 4 i kapitel III avsnitt V i bilaga III till förordning nr 853/2004. Detta är maskinurbenat kött som framställts med annan teknik och som motsvarar maskinurbenat kött framställt med högt tryck, vilka endast får användas för framställning av värmebehandlade köttprodukter i anläggningar som godkänts i enlighet med förordning nr 853/2004.
- 48 Den distinktion som görs i punkterna 3 och 4 i kapitel III avsnitt V i bilaga III till förordning nr 853/2004 avspeglas i definitionen av begreppet "maskinurbenat kött" i punkt 1.14 i bilaga I till nämnda förordning, i synnerhet i orden "som medför att muskelfiberstrukturen försvinner eller förändras". Denna distinktion inom kategorin maskinurbenat kött och ordalydelsen i definitionen av denna produktkategori infördes nämligen i samma skede i utarbetandet av förordningen ifråga. Förekomsten av ordet "förändras" i denna definition innebär att produkter som framställs genom maskinurbening med lågt tryck, under alla omständigheter, omfattas av denna definition.
- 49 Systemet, som avser att klassificera alla former av maskinurbenat kött i en enda kategori indelad i två underkategorier av produkter som uppvisar olika hälsorisker och som följaktligen kan vara avsedda att användas på olika sätt, förklaras i skäl 20 i förordning nr 853/2004, vilket även det infördes i samma skede i utarbetandet av nämnda förordning. I skälet framhålls, avseende denna produktkategori, behovet av en generisk definition som är flexibel, som kan omfatta alla metoder av maskinurbening och vara anpassningsbar trots den snabba tekniska utvecklingen på detta område. Vidare anges att de tekniska kraven på maskinurbenat kött bör variera beroende på en riskvärdering för produkten på grundval av olika metoder.
- 50 Detta skäl, i vilket unionslagstiftarens vilja klart kommer till uttryck, visar med tillräcklig tydlighet att unionslagstiftaren redan från början beaktat möjligheten av att nya metoder för framställning av maskinurbenat kött med lågt tryck kan komma att utvecklas, såsom den metod som sökanden i det nationella målet använder, förutsatt att metoden är innovativ i förhållande till metoder som använder en teknik som inte ändrar strukturen på de ben som används och som lagstiftaren kände till vid tidpunkten för utarbetandet av förordning nr 853/2004.

- 51 Beträffande det argument som sökanden i det nationella målet har anfört, att inte varje form av förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen medför att en produkt ska klassificeras som maskinurbenat kött, eftersom denna klassificering endast gäller för produkter där muskelfiberstrukturen "påtagligt" försvunnit eller förändrats, påpekar domstolen att klassificeringen som "maskinurbenat kött" i den mening som avses i punkt 1.14 i bilaga I till förordning nr 853/2004 följer av en kombination av tre kumulativa kriterier, enligt vad som har angetts i punkt 41 ovan.
- 52 En produkt, såsom den som avses i det nationella målet, vilken uppfyller samtliga kriterier för maskinurbenat kött kan däremot inte klassificeras som "köttberedning" enligt definitionen i punkt 1.15 i bilaga I till förordning nr 853/2004.
- 53 Det ska i det avseendet påpekas att framställningen av maskinurbenat kött inte förutsätter någon av de två processer som avses i denna definition, det vill säga att livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser har tillförts eller att köttet har "bearbetats" i den mening som avses i artikel 2.1 m i förordning nr 852/2004, då en produkt såsom den som avses i det nationella målet tvärtom omfattas av begreppet "obearbetad produkt", i den mening som avses i artikel 2.1 n i denna förordning.
- 54 Begreppet "köttberedning" har dessutom ingen direkt koppling till begreppet "maskinurbenat kött", utan i stället dels till begreppen "färskt kött" och "malet kött", vilka i princip är de enda råvaror som kan användas, dels till begreppet "köttprodukter" i den mening som avses i punkt 7.1 i bilaga I till förordning nr 853/2004, vilket är förenat med begreppet "köttberedning" vid bearbetning av färskt kött såsom råvara. I den situationen är de två sistnämnda begreppen alternativa i den meningen att beroende på om den metod som används vid bearbetningen av färskt kött ändrar köttets muskelfiberstruktur tillräckligt mycket för att ta bort de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött eller inte medför någon sådan ändring, utgör den produkt som framställts antingen en köttprodukt eller en köttberedning.
- 55 Inte heller går det att, såsom den franska regeringen har föreslagit, klassificera sådana produkter som avses i det nationella målet som "färskt kött", i den mening som avses i punkt 1.10 i bilaga I till förordning nr 853/2004. Bortsett från dessa produkters övriga karakteristiska egenskaper, kan dessa produkter, som består av finfördelat kött, inte omfattas av något annat än definitionen av "malet kött", i den mening som avses i punkt 1.13 i nämnda bilaga. Enligt punkt 1 c i kapitel II avsnitt V i bilaga III i denna förordning omfattas produkterna emellertid inte av detta begrepp, eftersom de framställs från benskrap.
- 56 Oberoende av hygienkraven i förordning nr 853/2004 får klassificeringen av en produkt som framställts genom en viss industriell process som "maskinurbenat kött", i den mening som avses i punkt 1.14 i bilaga I till denna förordning, dessutom konsekvenser i förhållande till dels förordning nr 999/2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati, dels direktiv 2000/13 som avser bland annat märkning och presentation av livsmedel.
- 57 Denna klassificering innebär nämligen för det första att metoden inte får användas vid bearbetning av råvaror från nötkreatur, får och getter enligt punkt 5 i bilaga V till förordning nr 999/2001 om transmissibel spongiform encefalopati.
- 58 I motsats till vad sökanden i det nationella målet har påstått, innebär tillämpningen av denna klassificering på produkter såsom dem som avses i det nationella målet för att av denna omständighet dra slutsatsen att det är förbjudet att framställa dem med råvaror från idisslare, ett genomförande av den vilja som unionslagstiftarens uttryckligen gett uttryck för i samband med de åtgärder som vidtagits i syfte att bekämpa dessa sjukdomar. Det framgår nämligen av skäl 5 i förordning nr 1923/2006, genom vilken definitionen av "maskinurbenat kött" infördes i förordning nr 999/2001, att lagstiftaren har velat att den tidigare införda definitionen på området för livsmedelssäkerhet i förordning nr 853/2004 skulle vara tillämplig i förordning nr 999/2001.

- 59 Av skäl 11b i förordning nr 999/2001 framgår vidare att, enligt sistnämnda förordning, lagstiftaren bland annat har beaktat det faktum att maskinurbenat kött kan innehålla delar av ben och periostet (benhinna). Det framgår av beslutet om hänskjutande att så är fallet med sådana produkter som sökanden i det nationella målet framställer.
- 60 För det andra framgår det av bilaga I till direktiv 2000/13 att klassificeringen som maskinurbenat kött i den mening som avses i punkt 1.14 i bilaga I till förordning nr 853/2004 innebär att produkten i fråga inte får märkas med benämningen "... kött" i kombination med namnet på den djurart som köttet kommer ifrån, eftersom produkten i fråga endast får märkas med benämningen maskinurbenat kött i kombination med namnet på den djurart köttet kommer ifrån.
- 61 Detta förbud utgör enligt direktiv 2000/13, vilket, enligt skäl 6 däri framför allt grundar sig på behovet av att informera och skydda konsumenten, ett genomförande av den allmänna bestämmelsen i artikel 2.1 a i i nämnda direktiv, vari det föreskrivs att märkningen inte får vara sådan att den skulle kunna vilseleda köparen, i synnerhet om vad som är utmärkande för livsmedlet, särskilt dess slag, identitet, egenskaper, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprung eller härkomst, framställnings- eller produktionsmetod.
- 62 Det framgår nämligen av skälen 1 och 7 i direktiv 2001/101 att definitionen av "kött", vilken har slagits fast i förordning nr 853/2004, har tillkommit med hänsyn till hygien och hälsoskydd. Definitionen avser alla djurdelar som är tjänliga som livsmedel. Den motsvarar emellertid inte konsumentens föreställning om kött och informerar inte konsumenterna om den verkliga beskaffenheten av en produkt som omfattas av denna definition enligt denna förordning, på så sätt att maskinurbenat kött, som skiljer sig väsentligt från konsumenternas uppfattning om "kött" inte ska omfattas av detta begrepp med avseende på märkning och presentation av livsmedel.
- 63 Dessa skäl ger uttryck för det faktum att maskinurbenat kött, även om det tekniskt sett är tjänligt som livsmedel så länge det inte kommer från idisslare, trots allt utgör en produkt av sämre kvalitet, då det består av köttrester, fett och bindvävnad som blivit kvar på benet efter det att merparten av köttet redan har avlägsnats.
- 64 I det avseendet påpekar domstolen att den omständigheten, vilken sökanden i det nationella målet har använt som argument för att få använda en annan benämning än maskinurbenat kött, att en produkt såsom den som sökanden framställer – vilken i branschen går under namnet "Baaderkött", "3-millimeters kött" eller "avsenat kött" – ser ut som malet kött, från vilket konsumenten inte med lätthet kan särskilja den, därför att den blandning av olika vävnader som uppnås genom tillverkningsprocessen gör att de inte kan urskiljas, utgör i realiteten en illustration av det slags villfarelse som unionslagstiftaren har velat förhindra genom antagandet av direktiv 2000/13.
- 65 Att inte kräva att denna produkt av sämre kvalitet märks på ett sätt som tydligt upplyser konsumenten genom att skingra alla oklarheter med avseende på dess exakta art, utan i stället tillåta att det märks på ett sätt som låter påskina att det rör sig om finfördelat kött, såsom malet kött, innebär ett förbiseende av ett av huvudsyftena med detta direktiv, som är att säkerställa en detaljerad märkning för att ange produktens exakta art och beskaffenhet, som gör det möjligt för konsumenten att göra sitt val med full sakkännedom, såsom anges i skäl 8 i nämnda direktiv. Detta gäller i än högre grad när produkten ifråga utgör en för konsumenten oidentifierbar ingrediens.
- 66 En sådan tillåtelse skulle dessutom kunna äventyra genomförandet av det huvudsakliga målet med direktiv 2000/13, såsom detta kommer till uttryck i skäl 2 däri, nämligen att förhindra skillnader i märkningen av livsmedel som kan hämma den fria rörligheten av dessa varor och leda till ojämlika konkurrensvillkor.

- 67 Mot bakgrund av det anförda ska frågorna besvaras enligt följande. Punkterna 1.14 och 1.15 i bilaga I till förordning nr 853/2004 ska tolkas så, att den produkt som framställs genom att kött avlägsnas från köttben efter urbening eller från slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder ska klassificeras som "maskinurbenat kött" i den mening som avses i nämnda punkt 1.14, eftersom den metod som används medför en större förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen än den som är lokaliserad precis till det ställe där styckningssnittet har skett, oberoende av om produkten framställts med teknik som inte förändrar strukturen på de ben som använts. En sådan produkt kan inte klassificeras som "köttberedning" i den mening som avses i punkt 1.15.

Rättegångskostnader

- 68 Eftersom förfarandet i förhållande till parterna i det nationella målet utgör ett led i beredningen av samma mål, ankommer det på den hänskjutande domstolen att besluta om rättegångskostnaderna. De kostnader för att avge yttrande till domstolen som andra än nämnda parter har haft är inte ersättningsgilla.

Mot denna bakgrund beslutar domstolen (tionde avdelningen) följande:

Punkterna 1.14 och 1.15 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, ska tolkas så, att den produkt som framställs genom att kött avlägsnas från köttben efter urbening eller från slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder ska klassificeras som "maskinurbenat kött" i den mening som avses i nämnda punkt 1.14, eftersom den metod som används medför en större förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen än den som är lokaliserad precis till det ställe där styckningssnittet har skett, oberoende av om produkten framställts med teknik som inte förändrar strukturen på de ben som använts. En sådan produkt kan inte klassificeras som "köttberedning" i den mening som avses i punkt 1.15.

Underskrifter