



Rättsfallssamlingen

Mål C-453/13

**The Queen, på begäran av: Newby Foods Ltd
mot
Food Standards Agency**

(begäran om förhandsavgörande från High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court))

”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”

Sammanfattning – Domstolens dom (tionde avdelningen) av den 16 oktober 2014

Folkhälsa — Hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung — Konsumentskydd — Märkning och presentation av livsmedel — Begreppet ”maskinurbenat kött” — Produkt som framställs genom att kött avlägsnas från köttben efter urbening eller från slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder — Omfattas — Villkor

(Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13, bilaga I; Europaparlamentets och rådets förordning nr 853/2004, bilaga I, punkterna 1.14 och 1.15)

Punkterna 1.14 och 1.15 i bilaga I till förordning nr 853/2004 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.

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. 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 styckningsnitt har skett.

(se punkterna 41, 42 och 67 samt domslutet)