

Interventi

El TJUE clarifica el concepto de “carne separada mecánicamente”: la sentencia “Newby Foods Ltd” de 16 de octubre de 2014

Luis González Vaqué

«A Bonrepòs, qui no pot menjar carn, es menja l'os»
Refrán popular catalán

1.- Introducción

A mediados del mes de octubre de 2014, el Tribunal de Justicia de la UE (TJ) dictó una interesante sentencia¹ mediante la cual daba respuesta a una petición de decisión prejudicial planteada con arreglo al artículo 267 TFUE por la *High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court)* (Reino Unido).

Dicha petición tenía por objeto la interpretación de los puntos 1.14 y 1.15 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal² y se presentó en el marco de un litigio entre *Newby Foods Ltd* y la *Food Standards Agency (FSA)* acerca de una decisión de la citada Agencia publicada el 4 de abril de 2012, titulada “*Moratorium on desinewed meat*”³.

Nos parece oportuno dedicar el presente artículo a la

mencionada decisión del TJ, que ya hemos calificado de *interesante*, puesto que aborda un aspecto controvertido del citado Reglamento nº 853/2004, que forma parte del “paquete higiene”⁴. El interés del fallo que será objeto del presente artículo se basa en el hecho de que el TJ tuvo que abordar, obviamente desde una perspectiva jurídica y a efectos legales, el análisis y la interpretación de las definiciones de “carne separada mecánicamente”⁵ y de “preparados de carne”⁶, en principio, eminentemente técnicas.

2.- Antecedentes

2.1. La noción de “carne desnervada”⁷

En 2003 la FSA publicó una nota explicativa en la que exponía lo siguiente acerca de un producto denominado “carne desnervada”:

«Los productos obtenidos por un procedimiento de deshuesado mecánico que extrae verdaderos trozos de carne de los huesos carnosos o de las canales, se haya extraído antes o no el músculo inicial, de manera tal que la estructura de la fibra muscular de la carne permanece prácticamente intacta, no se consideran como [carne separada mecánicamente]. Esa carne puede ser desnervada a continuación y tener la apariencia de una carne finamente picada.

Esos productos se pueden seguir considerando como carne y se pueden tener en cuenta a efectos de la declaración [sobre la cantidad de los ingredientes].

En 2010, en un documento orientativo posterior a la citada nota explicativa, la propia FSA exponía las

(¹) La sentencia “Newby Foods Ltd”, de 16 de octubre de 2014, asunto C-453/13, pendiente de publicación en la RTJE (lengua de procedimiento: inglés).

(²) Puede consultarse la versión consolidada del Reglamento en cuestión en la siguiente página de Internet: http://publications.europa.eu/resource/ellar/7f30674f-31a7-4a6d-9286-6035807c3e70.0007.03/DOC_1.

(³) Moratoria sobre la carne desnervada (en lo sucesivo, “moratoria”).

(⁴) Véanse, sobre el “paquete higiene”: “Sécurité des aliments Paquet Hygiène quel bilan et quel avenir?”, *Process*, núm. 1272, 2010, págs. 76-77; Delomez, X., *Le paquet hygiène, code européen de l'alimentation: limites et perspectives*, *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, Vol. 159, núm. 3, 2006, págs. 227-233; Losavio, C., *La riforma della normativa comunitaria in materia di igiene dei prodotti alimentari: il cd “pacchetto igiene”*, *Diritto e giurisprudenza agraria e dell'ambiente*, Vol. 11, 2004, págs. 679-682; y Pérez Gil, J. L., *Paquete higiene: un alarde de voluntarismo normativo*, *Ganadería*, núm. 56, 2008, pág. 21.

(⁵) Véase el punto 1.14 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004.

(⁶) *Ibidem*, punto 1.15.

(⁷) *Desinewed meat*.

siguientes indicaciones sobre la distinción entre *carne desnervada* y *carne separada mecánicamente*:

«1. La carne desnervada es la carne de la que se han retirado los nervios y los tendones; puede obtenerse en especial preparando la carne [(es decir, preparando un trozo de carne mediante la extracción de las partes no comestibles)] o extrayendo de los huesos los restos de carne.

2. Se produce haciendo pasar los restos de carne o los huesos carnosos en una máquina a baja presión que *al parecer*⁸ preserva la estructura de la fibra muscular. Algunas máquinas retiran y desnervan la carne en una operación única; otras lo hacen en una operación de dos etapas. El producto obtenido se conoce con los nombres de carne Baader, de carne de 3 mm o de carne desnervada. En el presente documento se empleará la expresión *carne desnervada*. [...] Parece ser que ese producto se incluye en la definición de *preparados de carne* (punto 1.15 del anexo I del Reglamento nº 853/2004), que comprende *la carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada [...] o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca*. Dado que se preserva la estructura de la fibra muscular, el producto no corresponde a la definición [de carne separada mecánicamente] enunciada en el Reglamento nº 853/2004 (en la que la estructura de la fibra muscular se pierde o altera como consecuencia del procedimiento mecánico utilizado). Puesto que no es el resultado de una acción de cortado, sino que se produce bajo presión, no puede considerarse como carne picada. [...]

4. [...] [La carne separada mecánicamente] se diferencia de los preparados de carne y de la carne desnervada, y no debe confundirse con éstas. [...]

6. Si la presión utilizada para deshuesar la carne (véase el punto 2) es demasiado alta, el producto obtenido puede considerarse como [carne separada mecánicamente]. Un examen microscópico puede permitir comprobar si se ha perdido o alterado la estructura interna de la fibra muscular para determinar si el producto corresponde a la definición de [carne separada mecánicamente]. Una vez clasificado un producto como [carne separada mecánicamente], ya no puede reclasificarse como preparación de carne o

como carne desnervada.

Definición de la estructura de la fibra muscular

7. Ni la definición de los preparados de carne ni la de [la carne separada mecánicamente], enunciadas en los reglamentos concernientes a la higiene alimentaria, ofrecen indicaciones claras sobre lo que significa *la pérdida o la alteración de la estructura de la fibra muscular* ni sobre el grado de pérdida o de alteración necesaria para que un producto deje de ser *carne fresca* y pase a ser [carne separada mecánicamente]. Recientes peticiones de información a la Comisión [Europea] indican que toda alteración de la estructura de la fibra muscular de la *carne* durante el proceso de deshuesado da lugar a la clasificación del producto como [carne separada mecánicamente] [...]

8. Conviene señalar la carencia, en general, de estructura alguna de la fibra muscular en las muestras de [carne separada mecánicamente] a base de cerdo, de pollo y de pavo examinadas al microscopio. No obstante, incluso las operaciones de picado y de paso de la carne a través de una placa perforada con orificios de 3 mm pueden originar una alteración de la estructura de la fibra muscular. Por tanto, el examen al microscopio sólo permite una apreciación subjetiva de la clasificación apropiada de un producto. [...]

Identificación de la carne desnervada y [de la carne separada mecánicamente]

10. Incumbe al operador del sector alimentario [...] demostrar [...] que su producto [...] reúne las condiciones aplicables a la carne desnervada y en especial la de que la estructura de la fibra muscular del producto no se haya perdido ni alterado. El examen al microscopio del grado de pérdida de la estructura de la fibra muscular puede ayudar a determinar si el producto se ajusta a la definición de *preparación de carne* y puede ser considerado como carne desnervada, o si debe ser calificado como [carne separada mecánicamente]. Si el operador del sector alimentario no está en condiciones de demostrar que dicho producto constituye carne desnervada, y si éste se fabrica a base de carne de bovino, de ovino o de caprino, puede ser juzgado ilegal a la luz de la legislación de la Unión Europea sobre las [encefalopatías espongiiformes transmisibles] [...]

20. En el estado actual del Derecho la fabricación de carne desnervada a partir de huesos de bovino, de

⁽⁸⁾ La cursiva es nuestra.

ovino y de caprino es legal, siempre que no se emplee en el proceso de producción ningún material de riesgo especificado. La producción de [carne separada mecánicamente] a partir de esos mismos huesos es ilegal.» En este marco, la empresa *Newby Foods Ltd* obtuvo la aprobación de la FSA para la producción de “carne desnervada” de cordero en 2006, y de buey en 2008. Según la información facilitada por el tribunal remitente, *Newby Foods Ltd* había puesto en funcionamiento una máquina para retirar los restos de carne adheridos a los huesos después de extraer de éstos la parte principal de la carne, sin triturar dichos huesos ni licuar los restos de tejidos. Dicha máquina, que funcionaba básicamente por fricción, se diferenciaba de las que funcionan a alta presión, que transforman los restos de tejidos en una pasta viscosa. El producto así obtenido, que al final de la primera etapa de fabricación debía pasar a través de un filtro cuyos orificios tenían un diámetro de 10 mm, y a continuación había de ser tratado en otra máquina que lo picaba, haciéndolo pasar de nuevo a través de un filtro con unos orificios de un diámetro de 3 mm. El producto resultante, que se parecía a la carne picada ordinaria, se comercializaba en el Reino Unido como *carne desnervada* y se distinguía claramente por su aspecto de la carne separada mecánicamente obtenida a alta presión. Si nos atenemos a los argumentos de la demandante en el litigio principal, *Newby Foods Ltd*, nadie calificaría el producto obtenido con *su* máquina como otra cosa que carne⁹. La demandante en el litigio principal subrayó también que la *carne desnervada* que producía sólo muy raramente contenía trozos de hueso, de periostio o de médula ósea, sin que pudiera excluirse de todos modos la presencia ocasional de esquirlas de hueso.

Además, *Newby Foods Ltd* sostuvo:

- que el producto obtenido según el mencionado procedimiento no correspondía a la definición de “carne separada mecánicamente”, en el sentido del Reglamento nº 853/2004¹⁰, a falta de pérdida o de alteración *sustancial* de la estructura de la fibra muscular, es decir, a falta de una alteración suficiente para hacer desaparecer las características de la carne

fresca;

- que dicho producto debía ser calificado como “preparados de carne” en el sentido del punto 1.15 del anexo I del citado Reglamento nº 853/2004; y

- que el hecho de no permitir la comercialización del producto referido como carne separada mecánicamente constituiría un importante desperdicio de carne apta para el consumo humano como carne fresca.

Por su parte, el tribunal remitente añadió que la mencionada prohibición tendría por resultado una reducción considerable del valor comercial del producto en cuestión y señaló que de esa calificación se derivaban además otras tres consecuencias técnicas, a saber:

- la prohibición de utilizar huesos de rumiantes, que no está permitida para la producción de carne separada mecánicamente en aplicación del anexo V, punto 5, del Reglamento nº 999/2001¹¹, habida cuenta de los riesgos ligados a ciertas encefalopatías espongiformes transmisibles;

- la obligación de cumplir los requisitos específicos sobre materias primas e higiene durante y después de la producción aplicables a la carne separada mecánicamente, establecidos por el Reglamento nº 853/2004, y la prohibición de etiquetado del producto considerado como “carne”.

Siempre según el tribunal remitente, la pérdida o la alteración de la estructura de la fibra muscular podía derivarse tanto del cortado como del picado o de la congelación o la descongelación de los músculos esqueléticos: «sin embargo, en general esos tratamientos no hacen desaparecer las características de la carne fresca»¹² y «el criterio establecido por la Comisión, consistente en no tener en cuenta el hecho de que un procedimiento de separación mecánica puede no dañar los huesos tratados ni extraer de ellos la médula, tiene la ventaja de la simplificación, mientras que si se acoge la tesis de la demandante en el litigio principal sería necesario un examen específico del producto final para identificarlo como carne separada mecánicamente o de distinta manera»¹³.

2.2. La Comunicación de la Comisión sobre la carne separada mecánicamente

⁽⁹⁾ Véase el fundamento jurídico nº 21 de la sentencia “*Newby Foods Ltd*”.

⁽¹⁰⁾ Véase la nota 2.

⁽¹¹⁾ Reglamento (CE) nº 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.

⁽¹²⁾ Véase el fundamento jurídico nº 25 de la sentencia “*Newby Foods Ltd*”.

⁽¹³⁾ *Ibidem*.

Cabe destacar que el citado tribunal aludió también a la Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo sobre las necesidades futuras y la utilización en la Unión Europea de carne separada mecánicamente, incluida la política de información al consumidor [COM(2010) 704 final¹⁴]. Concretamente, se refirió a los puntos 2(1), 5.1(4) y 5.1(5) de dicha Comunicación que están redactados como sigue:

«2. Introducción

La carne separada mecánicamente [...] es un producto que se obtiene retirando la carne que queda en los huesos o en las canales de las aves de corral [...] con métodos mecánicos que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura normal de la fibra muscular, de manera que no es comparable con la carne normal. [...]

5.1. *Métodos de producción* de [carne separada mecánicamente]

Visualmente, la [carne separada mecánicamente] a alta presión se transforma en un producto con una textura característica y especialmente pastosa como consecuencia de la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular. Otras tecnologías ([carne separada mecánicamente] a baja presión) pueden dar lugar a un producto que visualmente no se puede diferenciar, o apenas se diferencia, de la carne picada [...].

Desde un punto de vista microscópico, es posible evaluar la *pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular* utilizando cortes microscópicos de carne. Dependiendo de los diferentes parámetros de producción utilizados, puede observarse una gran variación de la modificación de la estructura interna del producto.»

2.3. El informe de la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión (OAV)

En un informe elaborado a raíz de un control practicado en el Reino Unido, en marzo de 2012, por un equipo auditor de la OAV, se hizo constar el empleo en ese Estado miembro de la denominación *carne desnervada*, desconocida en la legislación de la Unión, para

una categoría de productos impropriadamente considerados como *preparados de carne* en el sentido de dicha legislación, siendo así que en realidad corresponden a la carne separada mecánicamente: «ese informe se refería de forma pormenorizada al [citado] documento publicado por la FSA en 2010...»¹⁵ e «indicaba [...] que ese documento requería la realización de un examen microscópico para demostrar que la estructura de la fibra muscular no se había perdido o alterado al término del proceso de fabricación del producto considerado y que *los resultados de los exámenes practicados, de haberlos, nunca ponían de manifiesto la falta de pérdida o de alteración de la estructura de la fibra muscular*».¹⁶

Según el tribunal remitente, la discrepancia entre los auditores de la OAV y la FSA concernía a la cuestión de si la calificación de *carne separada mecánicamente* en el sentido del punto 1.14 del anexo I del Reglamento nº 853/2004 depende de cualquier pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular o, por el contrario, de una pérdida o alteración de cierto grado.

3.- Litigio principal

El 4 de abril de 2012 la FSA publicó la *moratoria*¹⁷, por la que se manifestó enterada del criterio de los servicios de la Comisión sobre la calificación de la *carne desnervada* en virtud del Derecho de la UE, aunque se *distanciaba*¹⁸ de ese criterio: «en documentos o tomas de posición posteriores destinados a empresas o autoridades del Reino Unido, o también en respuesta al informe de la OAV, la FSA confirmó su desacuerdo de principio con la interpretación propugnada por los servicios de la Comisión, destacando en especial el carácter innovador del procedimiento utilizado por empresas como *Newby Foods Ltd* para tratar mecánicamente huesos que podían ser muy carnosos y que antes se trataban manualmente»¹⁹.

Newby Foods Ltd interpuso un recurso contra la *moratoria* ante la *High Court of Justice (England & Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court)*.

⁽¹⁴⁾ De 2 de diciembre de 2010 (véase la siguiente página de Internet, consultada el 13.11.2014: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010DC0704&rid=1>).

⁽¹⁵⁾ Véase el fundamento jurídico nº 27 de la sentencia "Newby Foods Ltd".

⁽¹⁶⁾ La cursiva es nuestra. Véase también el fundamento jurídico nº 27 de la sentencia "Newby Foods Ltd".

⁽¹⁷⁾ Véase la nota 3 *in fine*.

⁽¹⁸⁾ *Sic* en el fundamento jurídico nº 29 de la sentencia "Newby Foods Ltd".

⁽¹⁹⁾ Véase el fundamento jurídico nº 29 de la sentencia "Newby Foods Ltd".

En este contexto, vale la pena subrayar que dicho tribunal estimó que, en principio, el litigio principal sólo concernía al etiquetado del producto obtenido por el procedimiento utilizado por *Newby Foods Ltd* en relación con los huesos de cerdos y de aves, aunque, además presentaba *un aspecto de salud pública* en los casos de su aplicación a los huesos de ruminantes, dado que podía surgir un riesgo ligado a la posibilidad de daños en los huesos inherente a la utilización de todo procedimiento mecánico. Más específicamente, el tribunal remitente, consideraba que «...la única cuestión pertinente es la de si los huesos de ruminantes pueden utilizarse en el procedimiento de la demandante en el litigio principal, y *no si el producto así obtenido se debe calificar como carne separada mecánicamente*».²⁰

Por su parte, *Newby Foods Ltd* encargó varios exámenes científicos a una empresa especializada en materia de alimentación de los que se deducían las siguientes conclusiones:

- el producto obtenido al término de la primera etapa del procedimiento aplicado por *Newby Foods Ltd* se asemejaba a trozos de carne;
- la carne de ave y de cerdo, deshuesada manualmente y picada, por un lado, y el producto de *Newby Foods Ltd*, por otro, se presentaban una y otro de manera no homogénea, ya que la estructura de la fibra muscular estaba *casi intacta* en algunas partes y dañada con dispersión de la materia proteínica en otras (no obstante, el producto de *Newby Foods Ltd* se parecía más a la carne picada que a la carne separada mecánicamente obtenida a alta presión);
- los test a ciegas permitían distinguir el producto en cuestión de la carne picada, pero no siempre (por lo que se concluía que el producto estudiado, que conservaba la estructura de la fibra muscular suficientemente intacta en comparación con la carne picada, podría ser considerado como una preparación de carne, calificación que se excluía para la carne separada mecánicamente obtenida a alta presión, dada la alteración *demasiado* importante en ese caso de dicha estructura); y
- en lo que atañe a la carne de buey y de cordero, un examen comparativo al microscopio del producto de

Newby Foods Ltd y de la carne separada mecánicamente obtenida a alta presión no permitía una distinción tan evidente, toda vez que este último procedimiento aplicado a la carne de las especies citadas no originaba una pérdida importante de la estructura de la fibra muscular (sin embargo, la pérdida de esa estructura era menos importante en el caso del referido producto y se aproximaba a la obtenida con la carne picada, *siendo la calidad casi equivalente*).

Añadiremos que un consultor aprobó dicho análisis, considerando que por su composición y estructura la carne separada mecánicamente obtenida a alta presión, que pasa por una rejilla con orificios de 1 mm para filtrar los fragmentos de huesos y los tejidos conjuntivos, se diferenciaba claramente de la carne picada, por un lado, y por otro que el producto de *Newby Foods Ltd* se distinguía a su vez con claridad de la carne separada mecánicamente obtenida a alta presión.

El tribunal remitente precisó también que, «como sea que el producto obtenido aplicando el procedimiento utilizado por la demandante en el litigio principal, aun si se diferencia claramente en su apariencia y textura de la carne separada mecánicamente obtenida a alta presión, sufre no obstante una alteración de la estructura de la fibra muscular, *la cuestión principal consiste en determinar si la calificación de carne separada mecánicamente está ligada a cualquier alteración de esa estructura*».²¹ Otros elementos a tener en cuenta según el citado tribunal eran:

- que si se toma en consideración la definición del concepto de *preparados de carne*, enunciado en el anexo I, punto 1.15, del Reglamento nº 853/2004:
 - «por un lado la locución *por lo tanto* indica que hay un nexo causal entre la pérdida o la alteración de la estructura de la fibra muscular y la desaparición de las características de la carne fresca»²²; y
 - «por otro lado, esa definición no puede interpretarse en el sentido de que toda minoración de las características de la carne fresca implique la desaparición de éstas, ya que la desaparición sólo deriva de una minoración significativa de dichas características»²³;
- que «... *las características de la carne fresca* en el sentido de esa definición son las propiedades organo-

⁽²⁰⁾ La cursiva es nuestra. Véase el fundamento jurídico nº 31 de la sentencia “*Newby Foods Ltd*”.

⁽²¹⁾ La cursiva es nuestra. Véase el fundamento jurídico nº 34 de la sentencia “*Newby Foods Ltd*”.

⁽²²⁾ Véase el fundamento jurídico nº 35 de la sentencia “*Newby Foods Ltd*”.

⁽²³⁾ *Ibidem*.

lépticas de ésta, como el gusto, el olor y la textura»²⁴; y • «que el producto obtenido gracias al procedimiento utilizado por [Newby Foods Ltd] conserva las características de la carne fresca en grado suficiente para ser clasificado en la categoría de los preparados de carne en el sentido del punto 1.15 del anexo I del Reglamento n° 853/2004»²⁵.

Finalmente, el tribunal remitente recordó el argumento alegado por la demandante en el litigio principal de que sería incoherente que la Comisión denegara la calificación controvertida, sosteniendo que ese producto debía denominarse carne separada mecánicamente a causa de la utilización de medios mecánicos y de la existencia de un alteración de la estructura de la fibra muscular, mientras que reconoce que la utilización de medios mecánicos para separar las pechugas de pollo de las canales, que sin embargo origina inevitablemente esa alteración en el punto en el que se produce el corte, no implica que la carne así obtenida haya perdido las características de la carne fresca.

3.- Cuestiones prejudiciales

En ese contexto, la *High Court of Justice (England and Wales), Queen's Bench Division (Administrative Court)*, decidió suspender el procedimiento y plantear al Tribunal de Justicia las siguientes cuestiones prejudiciales:

«1) ¿La expresión *pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular* enunciada en el punto 1.14 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004 [(la misma expresión figura también en el artículo 3, letra n), del Reglamento n° 999/2001] significa *cualquier pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular* que sea visible utilizando técnicas microscópicas normales?

2) ¿Puede un producto cárnico clasificarse como *preparados de carne* en el sentido del punto 1.15 del anexo I [del Reglamento n° 853/2004] si se ha producido alguna pérdida o alguna alteración de la estructura de su fibra muscular que sea visible utilizando técnicas microscópicas normales?

3) En caso de respuesta negativa a la primera cuestión y afirmativa a la segunda, ¿el grado de pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular sufi-

ciente para que el producto cárnico deba ser clasificado como [carne separada mecánicamente], en el sentido del punto 1.14 del anexo I, es el mismo que el necesario para eliminar las características de la carne fresca en el sentido del punto 1.15 [de ese anexo]?

4) ¿En qué medida deben haber disminuido las características de la carne fresca para que pueda concluirse que tales características se han eliminado en el sentido del punto 1.15 [del anexo I del Reglamento n° 853/2004]?

5) En caso de respuesta negativa a las cuestiones primera y tercera, ¿qué grado de alteración de la estructura de la fibra muscular se requiere para que el producto sea clasificado como [carne separada mecánicamente]?

6) [En el mismo supuesto,] ¿qué criterios deben aplicar los tribunales nacionales para determinar si la estructura de la fibra muscular de la carne se ha alterado en ese grado?».

4.- Fallo

El Tribunal de Justicia (TJ) decidió examinar conjuntamente las citadas cuestiones prejudiciales considerando que el tribunal remitente preguntaba, en sustancia, si los puntos 1.14 y 1.15 del anexo I del Reglamento n° 853/2004, que contienen respectivamente las definiciones de los conceptos de “carne separada mecánicamente” y de “preparados de carne”, deben interpretarse en el sentido de que el producto obtenido por la extracción mecánica de la carne de huesos carnosos después del deshuesado o de canales de aves sólo debe ser calificado como “carne separada mecánicamente” en el sentido de ese punto 1.14 cuando el procedimiento utilizado origina una pérdida o una alteración de la estructura de la fibra muscular que sea sustancial, mientras que debe aplicarse la calificación de “preparados de carne” en el sentido del referido punto 1.15 cuando esa pérdida o alteración no sea sustancial. Además, en el supuesto de que prevaleciera tal interpretación, según el TJ, el tribunal remitente quería saber «... cuál es el grado de alteración o de pérdida exigible para que esa alteración o pérdida deba ser considera-

⁽²⁴⁾ *Ibidem*.

⁽²⁵⁾ Véase el fundamento jurídico n° 36 de la sentencia “Newby Foods Ltd”.

da sustancial y qué procedimiento se debería aplicar para determinar si se alcanza el grado así exigido»²⁶. Teniendo en cuenta este planteamiento, la Sala Décima del TJ declaró en respuesta a las citadas preguntas lo siguiente:

«Los puntos 1.14 y 1.15 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, deben interpretarse en el sentido de que el producto obtenido por la extracción mecánica de la carne de huesos carnosos después del deshuesado o de canales de aves debe ser calificado como carne separada mecánicamente en el sentido del mencionado punto 1.14 dado que el procedimiento utilizado origina una pérdida o una alteración de la estructura de la fibra muscular mayor que la estrictamente localizada en el lugar de un corte, con independencia de que la técnica aplicada no altere la estructura de los huesos utilizados. Ese producto no puede ser calificado como preparados de carne en el sentido del referido punto 1.15.»

5.- Comentarios

5.1. La definición de “carne separada mecánicamente”

El TJ recordó que la definición del concepto de *carne separada mecánicamente* enunciada en el anexo I, punto 1.14, del Reglamento nº 853/2004²⁷ descansa en tres criterios acumulativos que deben entenderse en conjunción unos con otros, a saber:

- «en primer término la utilización de huesos de los que ya se han extraído los músculos enteros o de canales de aves, a los que sigue adherida carne»²⁸,
- «en segundo lugar, la utilización de procedimientos mecánicos de separación para recuperar esa carne»²⁹ y,
- «en tercer lugar, la pérdida o la alteración de la estructura de la fibra muscular de la carne así recuperada a causa de la utilización de esos procedimien-

tos»³⁰.

Siempre según el TJ, la citada definición *no establece ninguna distinción sobre el grado de pérdida o de alteración de la estructura de la fibra muscular*, por lo que dentro de esa definición se toma en consideración toda pérdida o alteración de esa estructura: «por tanto, todo producto de carne que se ajuste a esos tres criterios debe ser calificado como *carne separada mecánicamente*, con independencia del grado de pérdida o de alteración de la estructura de la fibra muscular, siempre que, a causa del procedimiento utilizado, esa pérdida o alteración sea mayor que la estrictamente localizada en el lugar de un corte»³¹.

En nuestra opinión, tal como declaró el TJ, en caso de empleo de procedimientos mecánicos, ese *tercer criterio* permite diferenciar la “carne separada mecánicamente”, en el sentido del anexo I, punto 1.14, del Reglamento nº 853/2004, del producto obtenido por el corte de músculos enteros, pues éste no presenta pérdida ni alteración más generales de la estructura de la fibra muscular, sino que pone de manifiesto una pérdida o destrucción de ésta estrictamente localizada en el lugar del corte: «por tanto, con ese fundamento las pechugas de pollo separadas de la canal del animal por un corte realizado mecánicamente no constituyen carne separada mecánicamente»³².

Cabe añadir que, por lo que se refiere a los productos que se ajustan a esos criterios y que responden así a la definición de “carne separada mecánicamente”, el Reglamento nº 853/2004 no establece ninguna otra distinción que la derivada del anexo III, sección V, capítulo III, puntos 3 y 4.

En este sentido, tal distinción concierne:

- por una parte, a la carne separada mecánicamente a la que se refiere ese punto 3, producida con técnicas que no alteran la estructura de los huesos utilizados, inmediatamente después de separar de éstos músculos enteros que estaban inicialmente adheridos, siempre que el producto obtenido tenga un contenido de calcio parecido al de la carne picada y respete los criterios microbiológicos aplicables a ésta («ese tipo de productos, que corresponde a la carne

⁽²⁶⁾ *Ibidem*, fundamento jurídico nº 40.

⁽²⁷⁾ Véase la nota 2.

⁽²⁸⁾ *Ibidem*, fundamento jurídico nº 41.

⁽²⁹⁾ *Ibidem*.

⁽³⁰⁾ *Ibidem*.

⁽³¹⁾ Véase el fundamento jurídico nº 42 de la sentencia “Newby Foods Ltd”.

⁽³²⁾ *Ibidem*, fundamento jurídico nº 43.

separada mecánicamente obtenida a baja presión, al igual que los productos objeto del asunto principal, puede, como excepción³³, utilizarse en algunas *preparados de carne* en el sentido del anexo I, punto 1.15, del Reglamento nº 853/2004, a saber, las que van a someterse a un tratamiento térmico antes del consumo, mientras que, conforme a la definición que se da de ellas en el punto 1.15, los preparados de carne sólo pueden obtenerse en principio a partir de carne fresca, en su caso troceada, es decir, carne procedente de músculos enteros, con exclusión de las raspaduras de hueso»³⁴); y - por otra parte, a la carne separada mecánicamente a la que se refiere el anexo III, sección V, capítulo III, punto 4, del Reglamento nº 853/2004, producida con técnicas distintas, que corresponde a la carne separada mecánicamente obtenida a alta presión, que sólo puede utilizarse para producir productos cárnicos tratados térmicamente en establecimientos autorizados de conformidad con el Reglamento nº 853/2004.

Como reconoció el TJ, la distinción establecida de esa forma en el anexo III, sección V, capítulo III, puntos 3 y 4, del Reglamento nº 853/2004 se manifiesta en la definición del concepto de *carne separada mecánicamente* enunciada en el anexo I, punto 1.14, de ese Reglamento, en particular en los términos “que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular”, distinción ésa dentro de la categoría de la carne separada mecánicamente y términos ésos en la definición de dicha categoría de productos que se introdujeron al mismo tiempo en el proceso de elaboración del citado Reglamento: «en efecto, la presencia del término *alteración* en esa definición implica que los productos obtenidos por la utilización de procedimientos de separación mecánica que funcionan a baja presión entran en *cualquier supuesto*³⁵ en el ámbito de dicha definición»³⁶.

5.2. Una clasificación (en dos subcategorías) en relación con el correspondiente riesgo sanitario

El TJ, tras afirmar que el sistema consistente en clasificar el conjunto de las carnes separadas mecánica-

mente en una categoría única, dividida en dos subcategorías de productos que presentan riesgos sanitarios diferentes y que, por lo tanto, pueden destinarse a usos diferentes, subrayó que tal diferenciación se explicita en el vigésimo considerando del Reglamento nº 853/2004, introducido a su vez también en la misma fase de elaboración de éste; en efecto, dicho considerando anuncia para esa categoría de productos *una definición de carácter genérico y flexible*, para abarcar todos los métodos de separación mecánica y permanecer adaptada, no obstante, a la rapidez de la evolución tecnológica en ese campo, así como requisitos técnicos variables en función de la evaluación del riesgo del producto resultante de los distintos métodos. En el fundamento jurídico núm. 50 de la sentencia que nos interesa se expone claramente:

«[El] considerando [núm. 21], que *ilumina perfectamente la voluntad del legislador de la Unión*³⁷, demuestra de modo suficiente que éste consideró desde el inicio la posibilidad de que se pusieran en funcionamiento nuevos procedimientos de producción a baja presión de la carne separada mecánicamente, como el utilizado por la demandante en el litigio principal, suponiendo que éste presente alguna innovación en relación con los procedimientos que se sirven de técnicas que no alteran la estructura de los huesos utilizados de los que el legislador tenía conocimiento al tiempo de la elaboración del Reglamento nº 853/2004».

5.3. Examen de los argumentos de la demandante en el litigio principal

El TJ se refirió al argumento de *Newby Foods Ltd* de que cualquier pérdida o cualquier alteración de la estructura de la fibra muscular no conduce a que un producto deba ser considerado como carne separada mecánicamente, ya que un producto sólo debe ser considerado como tal en caso de pérdida o de alteración “sustancial” de esa estructura y reiteró que la calificación de “carne separada mecánicamente” en el sentido del anexo I, punto 1.14, del Reglamento nº 853/2004 deriva de la conjunción de tres criterios acu-

⁽³³⁾ La cursiva es nuestra.

⁽³⁴⁾ Véase el fundamento jurídico nº 42 de la sentencia “Newby Foods Ltd”, en el que también se precisa que «el mismo tipo de producto puede utilizarse también en todos los *productos cárnicos*, en el sentido del punto 7.1 de ese anexo».

⁽³⁵⁾ La cursiva es nuestra.

⁽³⁶⁾ Véase el fundamento jurídico nº 48 de la sentencia “Newby Foods Ltd”.

⁽³⁷⁾ La cursiva es nuestra.

mulativos enumerados en el apartado 5.1 del presente artículo (es decir, la utilización de huesos de los que ya se han extraído los músculos enteros o de canales de aves, a los que sigue adherida carne; la utilización de procedimientos mecánicos de separación para recuperar esa carne; y la pérdida o la alteración de la estructura de la fibra muscular de la carne así recuperada).

Teniendo en cuenta que debía excluirse la calificación como “preparados de carne”, en el sentido del anexo I, punto 1.15, del Reglamento nº 853/2004, de productos que, al igual que los que son objeto del litigio principal, se ajustan a los criterios de la carne separada mecánicamente, el TJ precisó:

«53. Se ha de observar en ese sentido que la fabricación de carne separada mecánicamente no implica ninguna de las dos operaciones previstas en esa disposición, a saber, bien la adición de productos alimenticios, o bien una *transformación* en el sentido del artículo 2, apartado 1, letra m), del Reglamento nº 852/2004³⁸, y, por el contrario, un producto como el que es objeto del litigio principal corresponde al concepto de *producto sin transformar* en el sentido del artículo 2, apartado 1, letra n), de ese Reglamento».

A mayor abundamiento, el TJ añadió que el concepto de “preparados de carne” *no tiene una relación directa con el concepto de “carne separada mecánicamente”, sino antes bien con los de “carne fresca” y “carne picada”, que son en principio las dos únicas materias primas utilizables, por una parte, y por otra con el de “productos cárnicos” en el sentido del anexo I, punto 7.1, del Reglamento nº 853/2004, que se combina con el de “preparados de carne” en caso de transformación de la carne fresca utilizada como materia prima. En efecto, tal como atinadamente confirmó el citado tribunal, «en ese supuesto los dos últimos conceptos son alternativos³⁹, en el sentido de que, según que un proceso de transformación de carne fresca altere la estructura interna de la fibra muscular eliminando así*

las características de la carne fresca o bien no origine tal alteración, el producto obtenido constituye bien un producto cárnico, bien una preparación de carne»⁴⁰.

5.4. Otros argumentos

El TJ excluyó expresamente la sugerencia que el Gobierno francés incluyó en sus observaciones alegando que los productos como los que fueron objeto del litigio principal podían calificarse como “carnes frescas” en el sentido del anexo I, punto 1.10, del Reglamento nº 853/2004: según el TJ, «con abstracción de sus otras características, esos productos, consistentes en carne troceada, sólo podrían entrar en el concepto de *carne picada* en el sentido del punto 1.13 de ese anexo, concepto del que deben no obstante excluirse en virtud del anexo III, sección V, capítulo II, punto 1, letra c), inciso iv), de ese Reglamento, por ser productos obtenidos a partir de raspaduras de hueso».

Brevitatis causae, sintetizaremos a continuación otros motivos del TJ para concluir que el innovador (?) concepto *carne desnervada* como alternativa al de *carne separada mecánicamente* no era aceptable:

- con independencia de las exigencias sanitarias previstas por el Reglamento nº 853/2004, la calificación como “carne separada mecánicamente”, en el sentido del anexo I, punto 1.14, de ese Reglamento, de los productos obtenidos con utilización de un procedimiento industrial específico da lugar además a *consecuencias en relación con el Reglamento nº 999/2001⁴¹, relativo a las encefalopatías espongiiformes transmisibles*, por una parte, y con la *Directiva 2000/13, en materia de etiquetado y presentación de los productos alimenticios⁴²*, por otra parte (según el TJ, «... esa calificación implica, en primer lugar, que ese procedimiento no puede ser utilizado para el tratamiento de materias primas procedentes de animales

⁽³⁸⁾ Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

⁽³⁹⁾ La cursiva es nuestra.

⁽⁴⁰⁾ Véase el fundamento jurídico nº 54 de la sentencia “Newby Foods Ltd”.

⁽⁴¹⁾ Véase la nota 11.

⁽⁴²⁾ Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Recordaremos que la Directiva 2000/13/CE ha sido derogada por el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

bovinos, ovinos y caprinos, conforme al anexo V, punto 5, del Reglamento nº 999/2001, relativo a las encefalopatías espongiformes transmisibles»⁴³); y

- la aplicación de la referida calificación a productos como los que son objeto del asunto principal para deducir de ella que está prohibido producirlos a partir de materias primas procedentes de rumiantes da cumplimiento a la voluntad claramente expresada por el legislador de la Unión en las medidas adoptadas para luchar contra esas enfermedades (véase, en este sentido «[el] quinto considerando del Reglamento nº 1923/2006⁴⁴, que introdujo la definición de *carne separada mecánicamente* en el Reglamento nº 999/2001, [de cuya lectura] resulta que el legislador quiso recoger en esa materia la definición establecida anteriormente en materia de seguridad alimentaria en el Reglamento nº 853/2004»⁴⁵).

Por el contrario, el TJ estimó que:

- del considerando 11 ter del Reglamento nº 999/2001 se deduce que en éste el legislador prestó atención al hecho de que la carne separada mecánicamente puede contener fragmentos de huesos y del periostio y «... de la resolución de remisión resulta precisamente que así sucede también en el caso de un producto como el fabricado por la demandante en el litigio principal⁴⁶»;

- en virtud del anexo I de la Directiva 2000/13 la calificación como “carne separada mecánicamente” en el sentido del anexo I, punto 1.14, del Reglamento nº 853/2004 implica la prohibición de etiquetar el producto considerado con la denominación “carne de” seguida de la denominación de la especie animal de la que procede, ya que ese producto sólo puede ser designado con la mención “carne separada mecánicamente”, seguida de la denominación de la especie

animal de la que procede⁴⁷; y

- tal como resulta de los considerandos primero y séptimo de la Directiva 2001/101⁴⁸, la definición del concepto de carne que fue establecida en el Reglamento nº 853/2004 a efectos de higiene y de protección de la salud pública, que abarca todas las partes del animal que son aptas para el consumo humano, *no corresponde a la percepción de la carne por parte del consumidor y no permite informar sobre la naturaleza real del producto cubierto por esa definición en el referido Reglamento*, de forma tal que las carnes separadas mecánicamente, que se diferencian significativamente de la percepción de “carne” por los consumidores, deben ser excluidas del ámbito de aplicación de esa última definición a efectos del etiquetado y la presentación de los productos alimenticios⁴⁹.

En nuestra opinión, la referencia a las normativas en materia de etiquetado (las directivas 2000/13 y 2001/101 resultan *muy* pertinentes porque los considerandos que de ellas se citan expresan la constatación de que la carne separada mecánicamente, aunque sea técnicamente apta para el consumo humano siempre que no proceda de rumiantes, *constituye no obstante un producto de calidad inferior*⁵⁰, ya que se compone de restos de carne, de grasa y de tejido conjuntivo que han permanecido adheridos a los huesos después de extraer la parte sustancial de la carne. En ese sentido, como señaló el TJ, el hecho, de que la demandante en el litigio principal pretendiera deducir un argumento a favor de una denominación distinta de la de “carne separada mecánicamente”, de que un producto como el que fabricaba, conocido en los medios empresariales interesados con los nombres de “carne Baader”, de “carne de 3 mm” o de “carne desnervada”, presentara una apariencia comparable

⁽⁴³⁾ Véase el fundamento jurídico nº 57 de la sentencia “Newby Foods Ltd”.

⁽⁴⁴⁾ Reglamento (CE) nº 1923/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, que modifica el Reglamento (CE) nº 999/2001 por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.

⁽⁴⁵⁾ Véase el fundamento jurídico nº 58 de la sentencia “Newby Foods Ltd”.

⁽⁴⁶⁾ *Ibidem*, fundamento jurídico nº 59.

⁽⁴⁷⁾ *Ibidem*, fundamento jurídico nº 60 (véase también el fundamento jurídico nº 61, en el que se subraya que «dentro de esa Directiva, que conforme a su sexto considerando se funda, ante todo, en el imperativo de la información y la protección de los consumidores, esa prohibición constituye una aplicación de la regla general enunciada en el artículo 2, apartado 1, letra a), inciso i), de dicha Directiva, a cuyo tenor el etiquetado no debe ser de tal naturaleza que induzca a error al comprador sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia, y modo de fabricación o de obtención de éste»).

⁽⁴⁸⁾ Directiva 2001/101/CE de la Comisión, de 26 de noviembre de 2001, por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

⁽⁴⁹⁾ Véase el fundamento jurídico nº 62 de la sentencia “Newby Foods Ltd”.

⁽⁵⁰⁾ *Sic* en el fundamento jurídico nº 63 de la sentencia “Newby Foods Ltd”.

a la de la carne picada, de la que no podía ser fácilmente diferenciada por el consumidor porque la amalgama de los diferentes tejidos obtenida al término del proceso de fabricación no permitía discernirlos, *supuso en realidad una ilustración de la clase de confusiones que el legislador de la Unión quiso impedir al adoptar la Directiva 2000/13.*

En este contexto, refiriéndonos siempre a la correcta información del consumidor, transcribiremos a continuación dos fundamentos jurídicos que confirman la necesidad de tener en cuenta la cuestión de un correcto etiquetado:

«65. En efecto, no exigir que ese producto de calidad inferior se acompañe de un etiquetado específico que informe claramente a los consumidores disipando toda ambigüedad sobre su naturaleza real, sino, por el contrario, autorizar que se etiquete de forma que lleve a pensar que se trata de carne troceada, como la carne picada, *equivaldría a frustrar un objetivo esencial perseguido por [la] Directiva [2000/13]*⁵¹ el de asegurar un etiquetado detallado relativo a la naturaleza exacta y las características del producto, que permite al consumidor realizar su elección con conocimiento de causa, como se expone en el octavo considerando de esa Directiva. Así sucede a fortiori cuando dicho producto constituye un ingrediente no identificable por el consumidor.

66. La misma autorización tendría además el efecto de perjudicar la realización del otro objetivo esencial perseguido por la Directiva 2000/13, manifestado en su segundo considerando, consistente en impedir las diferencias en el etiquetado de los productos alimenticios susceptibles de dificultar la libre circulación de dichos productos y de crear condiciones de competencia desiguales.»

6.- Conclusión

Estimamos que el TJ acertó al responder a las cuestiones planteadas que los puntos 1.14 y 1.15 del anexo I del Reglamento nº 853/2004 deben interpretarse en el sentido de que el producto obtenido por la extracción mecánica de la carne de huesos carnosos

después del deshuesado o de canales de aves debe ser calificado como “carne separada mecánicamente” en el sentido del mencionado punto 1.14. El citado tribunal no sólo tuvo en cuenta que el procedimiento utilizado por *Newby Foods Ltd* originaba una pérdida o una alteración de la estructura de la fibra muscular mayor que la estrictamente localizada en el lugar de un corte, con independencia de que la técnica aplicada no alterase la estructura de los huesos utilizados, sino también que la utilización ahora *ilegal* de una determinada denominación (“preparados de carne” en el sentido del referido punto 1.15) podía inducir en error a los consumidores.

Obviamente, hemos de felicitarnos de que la sentencia “*Newby Foods Ltd*” haya puesto fin a la aplicación de una dudosa medida nacional (presentada como meramente orientativa) que implicaba también un efecto de *desarmonización*... ¿y más o menos proteccionista? Dicho esto, tenemos que reconocer que el constante progreso técnico en el sector alimentario plantea un auténtico y reiterado desafío a la *vigencia* de las normativas comunitarias que lo regulan.

ABSTRACT

The ECJ ruled that points 1.14 and 1.15 of Annex I to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin must be interpreted as meaning that the product obtained by the mechanical removal of meat from flesh-bearing bones after boning or from poultry carcasses must be classified as ‘mechanically separated meat’ within the meaning of that point 1.14, since the process used results in a loss or modification of the muscle fibre structure which is greater than that which is strictly confined to the cutting point, irrespective of the fact that the technique used does not alter the structure of the bones used. Therefore, such a product cannot be classified as a ‘meat preparation’ within the meaning of that point 1.15.

□

(51) La cursiva es nuestra.