

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1362/2013**z dnia 11 grudnia 2013 r.****ustanawiające metody oceny sensorycznej niepoddanego obróbce cieplnej przyprawionego mięsa drobiowego do celów jego klasyfikacji w Nomenklaturze scalonej**

KOMISJA EUROPEJSKA,

(5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Kodeksu Celnego,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2658/87 z dnia 23 lipca 1987 r. w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 1 lit. a),

Artykuł 1

W załączniku określono metody mające zastosowanie do określania do celów klasyfikacji w Nomenklaturze scalonej, czy niepoddane obróbce cieplnej mięso drobiowe zostało przyprawione.

a także mając na uwadze, co następuje:

Artykuł 2

(1) Uwaga dodatkowa 6a) do działu 2 Nomenklatury scalonej, stanowiącej załącznik do rozporządzenia (EWG) nr 2658/87, definiuje „niegotowane przyprawiane mięso”, jako „mięso niegotowane, które było przyprawiane w całej masie lub na całej powierzchni produktu, albo za pomocą przypraw widzialnych gołym okiem lub łatwo rozróżnianych smakiem”.

1. Badanie wizualne mięsa drobiowego przeprowadza się za pomocą metody i w warunkach określonych w części I załącznika.

Celem badania wizualnego jest ustalenie, czy mięso drobiowe zostało przyprawione na całej powierzchni i czy przyprawa jest widoczna gołym okiem.

(2) Aby zagwarantować stosowanie przez organy celne jednolitego podejścia do celów klasyfikacji celnej, konieczne jest ustanowienie metod określania, czy niepoddane obróbce cieplnej mięso drobiowe zostało przyprawione w rozumieniu uwagi dodatkowej 6a) do działu 2 Nomenklatury scalonej.

2. Smakowanie mięsa drobiowego przeprowadza się za pomocą metody i w warunkach określonych w części II załącznika.

(3) W świetle badań przeprowadzonych przez Grupę Europejskich Laboratoriów Celnich metody określania, czy niepoddane obróbce cieplnej mięso drobiowe zostało przyprawione, powinny najpierw obejmować badanie wizualne, a następnie smakowanie próbki.

Smakowanie przeprowadza się jedynie w przypadkach, gdy – na podstawie wyników badania wizualnego – niemożliwe jest ustalenie, czy próbka została przyprawiona na całej powierzchni i czy przyprawa jest widoczna gołym okiem.

(4) Metoda polegająca na smakowaniu próbki powinna mieć zastosowanie wyłącznie w przypadku, gdy badanie wizualne nie doprowadziło do rozstrzygających wyników.

Celem smakowania jest ustalenie, czy mięso drobiowe zostało przyprawione w całej masie lub na całej powierzchni i czy przyprawa jest wyraźnie rozróżnialna smakiem.

Przygotowania do smakowania przeprowadza się wyłącznie w pomieszczeniach spełniających minimalne wymagania sprzętowe określone w pkt 2 części II załącznika.

⁽¹⁾ Dz.U. L 256 z 7.9.1987, s. 1.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 11 grudnia 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Algirdas ŠEMETA
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

CZĘŚĆ I: BADANIE WIZUALNE PRZYPRAWIONEGO MIĘSA DROBIOWEGO

1. Cel i definicja

Celem stosowania niniejszej metody jest określenie, czy niepoddane obróbce cieplnej przyprawione mięso drobiowe ma być klasyfikowane do działu 2 lub do działu 16 Nomenklatury scalonej, na podstawie stwierdzenia, że:

- 1) przyprawa pokrywa całą powierzchnię próbki; i
- 2) przyprawa jest widoczna gołym okiem.

Metoda polega na przeprowadzeniu badania wizualnego jednej lub większej liczby próbek niepoddanego obróbce cieplnej mięsa drobiowego.

2. Przygotowanie próbek

Każda próbka musi być pobrana ze zgłoszonej partii. Za próbkę można uznać jedynie produkt znajdujący się w zamkniętym, oryginalnym opakowaniu. Próbka może znajdować się w pudełku lub w opakowaniu próżniowym z tworzywa sztucznego.

W przypadku zamrożonego niepoddanego obróbce cieplnej mięsa próbkę należy rozmrozić (na przykład w lodówce, w niskiej temperaturze 4 °C). Należy ograniczyć do minimum wyciek płynu.

Stosowne informacje dotyczące opakowania i/lub próbek należy zarejestrować lub sfotografować i zamieścić w sprawozdaniu z badania, o którym mowa w pkt 4.

3. Przeprowadzanie badania wizualnego

Próbkę należy poddać badaniu wizualnemu po usunięciu opakowania.

Badanie wizualne próbki powinno zostać przeprowadzone przez przynajmniej dwie osoby oceniające.

Podczas przeprowadzania badania wizualnego osoby oceniające muszą uwzględnić następujące czynniki:

- a) nie każda część powierzchni próbki musi być przyprawiona w takim samym stopniu;
- b) brak przyprawy na pośladowaniach lub zagięciach poluzowanego wewnętrznego filetu nie ma znaczenia dla określenia, czy przyprawa została rozprowadzona na całej powierzchni próbki;
- c) zaobserwowanie białego pieprzu jest trudniejsze niż zaobserwowanie czarnego pieprzu;
- d) zaobserwowanie pieprzu na powierzchni mięsa o jasnej barwie (na przykład mięsa z piersi) jest łatwiejsze niż zaobserwowanie pieprzu na powierzchni mięsa o ciemnej barwie (na przykład mięsa na kości udowej).

4. Ocena wyników

Wszystkie osoby oceniające muszą ustalić jednogłośnie, czy próbka została przyprawiona na całej powierzchni i czy przyprawy są widoczne gołym okiem.

Muszą one wypełnić sprawozdanie z badania wizualnego niepoddanego obróbce cieplnej przyprawionego mięsa drobiowego. Wzór formularza sprawozdania z badania znajduje się w dodatku 1.

Gdy wszystkie osoby oceniające nie dojdą do takiego samego wniosku odnośnie do danej próbki lub gdy wszystkie one dojdą do wniosku, że próbka nie została przyprawiona na całej powierzchni lub że przyprawa nie jest widoczna gołym okiem, próbka musi zostać zbadana zgodnie z częścią II.

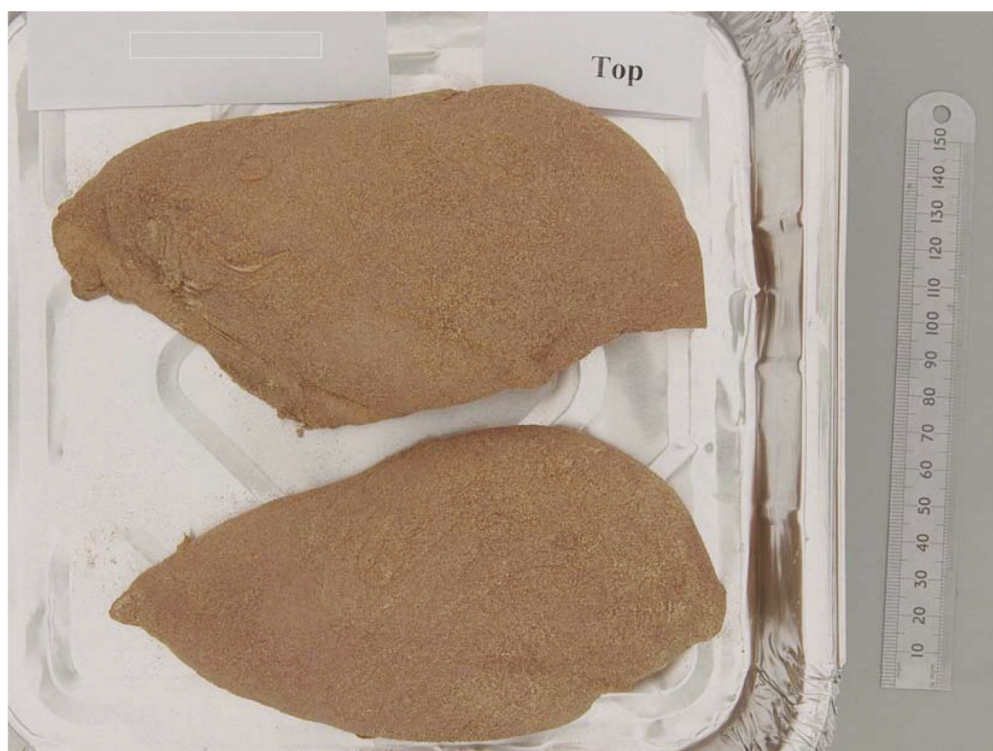
5. Zdjęcia wyjaśniające

Na załączonych zdjęciach zaprezentowano sposób oceny próbek podczas badania wizualnego.

Zdjęcia obrazują próbki mięsa drobiowego przyprawionego pieprzem, lecz wyjaśnienia zamieszczone poniżej każdego zdjęcia mogą mieć również zastosowanie do innych przypraw.

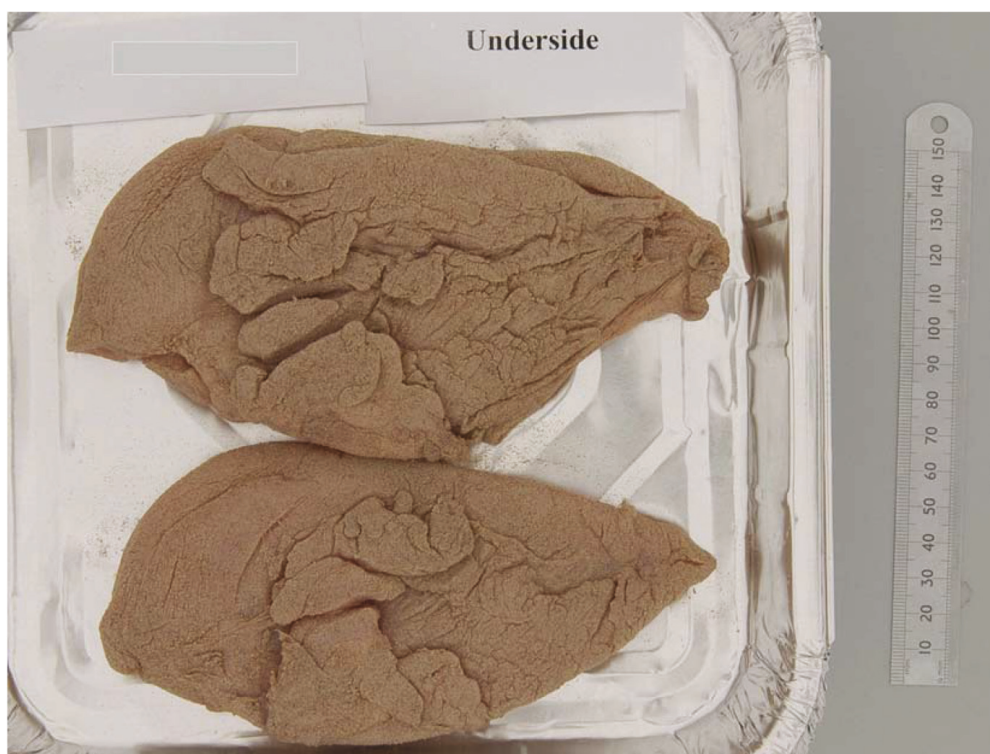
Na zdjęciach „TOP” (GÓRNA CZĘŚĆ) odnosi się do zewnętrznej powierzchni piersi drobiowej, a „UNDERSIDE” (DOLNA CZĘŚĆ) odnosi się do powierzchni piersi drobiowej widocznej po odcięciu od kości.

Zdjęcie 1A



Wynik badania wizualnego: próbka została przyprawiona na całej powierzchni, a przyprawa jest widoczna gołym okiem.

Zdjęcie 1B



Wynik badania wizualnego: próbka została przyprawiona na całej powierzchni, a przyprawa jest widoczna gołym okiem.

Zdjęcie 2A



Wynik badania wizualnego: próbka została przyprawiona na całej powierzchni, a przyprawa jest widoczna gołym okiem.

Zdjęcie 2B



Wynik badania wizualnego: próbka została przyprawiona na całej powierzchni, a przyprawa jest widoczna gołym okiem.

Zdjęcie 3A



Wynik badania wizualnego: próbka została przyprawiona na całej powierzchni, a przyprawa jest widoczna gołym okiem.

Zdjęcie 3B



Wynik badania wizualnego: próbka została przyprawiona na całej powierzchni, a przyprawa jest widoczna gołym okiem.

Zdjęcie 4A



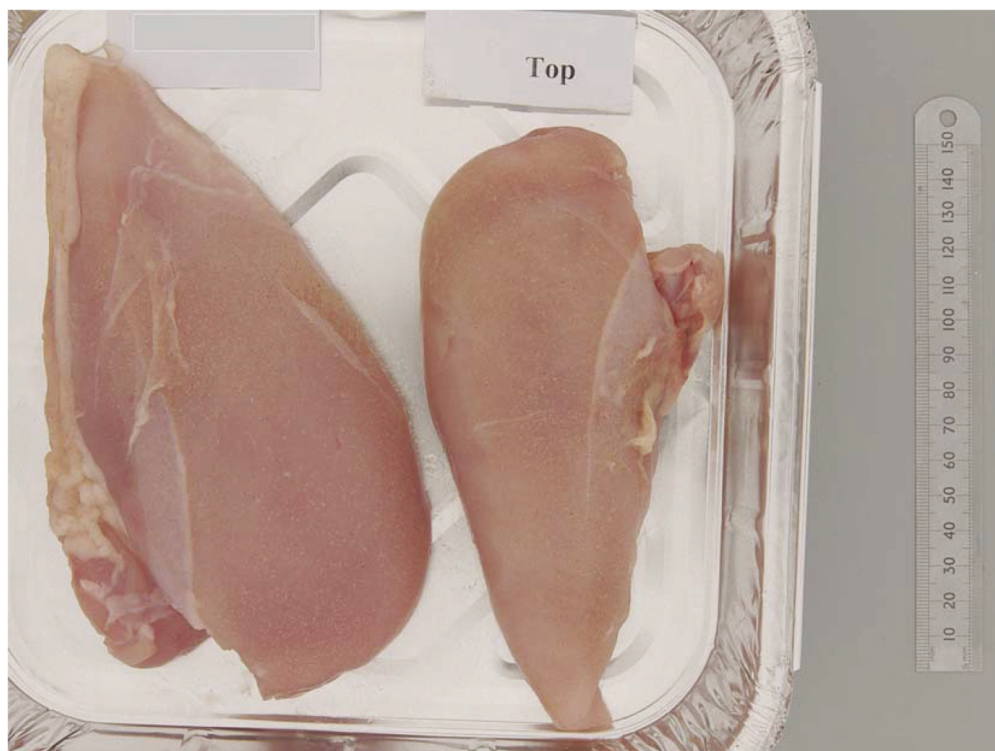
Wynik badania wizualnego: próbka została przyprawiona na całej powierzchni, a przyprawa jest widoczna gołym okiem.

Zdjęcie 4B



Wynik badania wizualnego: próbka została przyprawiona na całej powierzchni, a przyprawa jest widoczna gołym okiem.

Zdjęcie 5A



Wynik badania wizualnego: przyprawa jest widoczna gołym okiem, ale NIE pokrywa całej powierzchni próbki.

Zdjęcie 5B



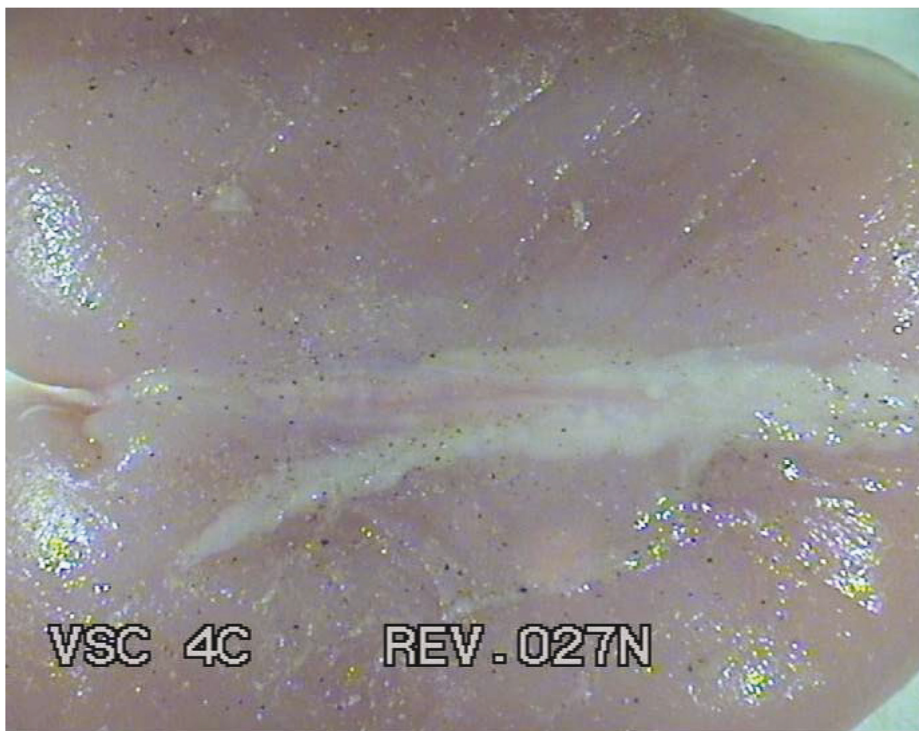
Wynik badania wizualnego: przyprawa jest widoczna gołym okiem, ale NIE pokrywa całej powierzchni próbki.

Zdjęcie 6



Wynik badania wizualnego: próbka została przyprawiona na całej powierzchni, a przyprawa jest widoczna gołym okiem.

Zdjęcie 7



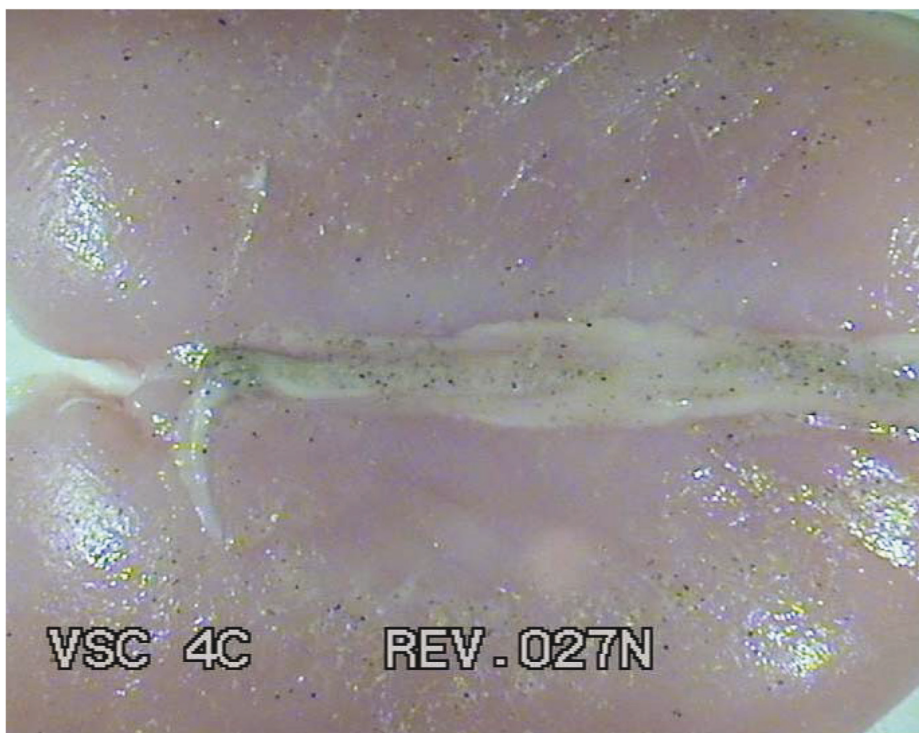
Wynik badania wizualnego: przyprawa jest widoczna gołym okiem, ale NIE pokrywa całej powierzchni próbki.

Zdjęcie 8



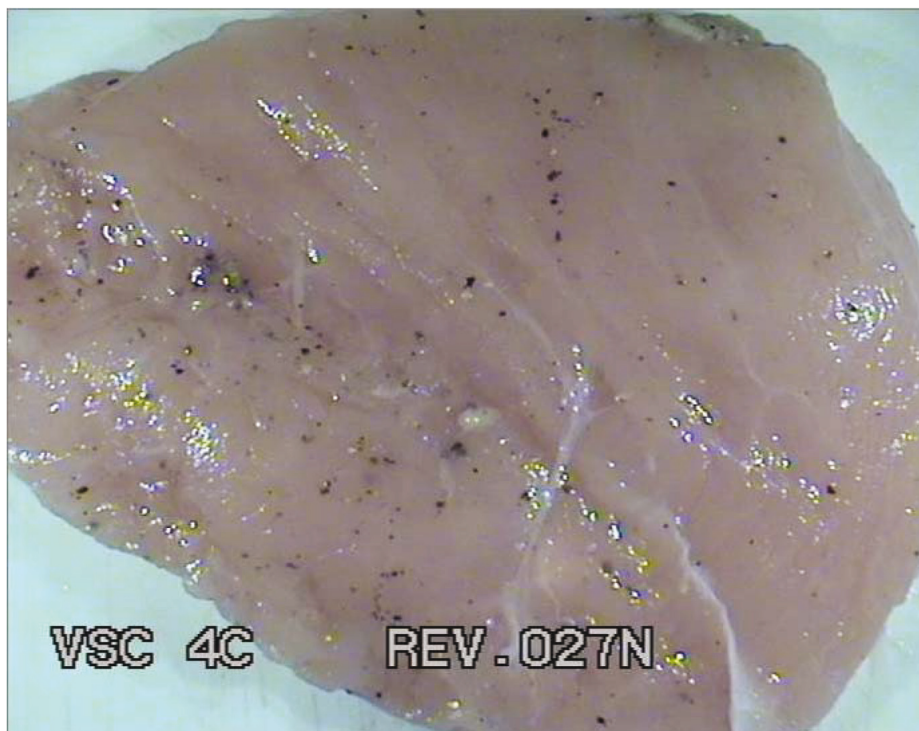
Wynik badania wizualnego: przyprawa jest widoczna gołym okiem, ale NIE pokrywa całej powierzchni próbki.

Zdjęcie 9



Wynik badania wizualnego: przyprawa jest widoczna gołym okiem, ale NIE pokrywa całej powierzchni próbki.

Zdjęcie 10



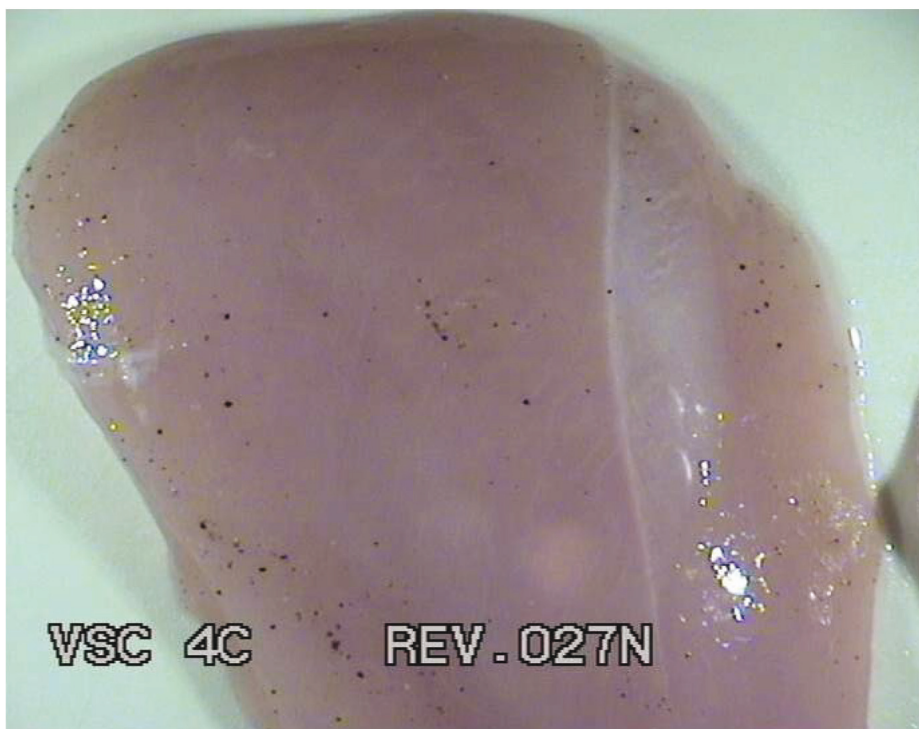
Wynik badania wizualnego: przyprawa jest widoczna gołym okiem, ale NIE pokrywa całej powierzchni próbki.

Zdjęcie 11



Wynik badania wizualnego: przyprawa jest widoczna gołym okiem, ale NIE pokrywa całej powierzchni próbki.

Zdjęcie 12



Wynik badania wizualnego: przyprawa jest widoczna gołym okiem, ale NIE pokrywa całej powierzchni próbki.

Zdjęcie 13



Wynik badania wizualnego: przyprawa jest widoczna gołym okiem, ale NIE pokrywa całej powierzchni próbki.

CZĘŚĆ II: SMAKOWANIE PRZYPRAWIONEGO MIĘSA DROBIEWEGO

1. Cel i definicja

Celem niniejszej metody jest określenie, czy niepoddane obróbce cieplnej przyprawione mięso drobiowe należy klasyfikować do działu 2 lub do działu 16 Nomenklatury scalonej, na podstawie stwierdzenia, że:

- 1) mięso drobiowe zostało przyprawione w całej masie lub na całej powierzchni; i
- 2) przyprawa jest wyraźnie rozróżnialna smakiem.

Metoda polega na posmakowaniu jednej lub większej ilości próbek mięsa drobiowego po poddaniu go obróbce cieplnej.

2. Wyposażenie pomieszczeń badawczych

Pomieszczenia, w których przeprowadza się smakowanie, muszą być wyposażone przynajmniej w następujące sprzęty:

- kuchenkę mikrofalową,
- deski do krojenia,
- naostrzone noże;
- płaskie talerze (np. polistyrenowe lub porcelanowe), oznakowane przypadkowymi kodami trzycyfrowymi,
- widelce do serwowania,
- sondę (termometr spożywczy),
- rękawice jednorazowe.

3. Przygotowanie próbek

Próbka musi składać się z reprezentatywnej porcji mięsa drobiowego przeznaczonego do konsumpcji.

Jeżeli istnieją jakiegokolwiek wątpliwości co do próbki, na przykład w odniesieniu do dodania nietypowych związków (związku) lub też możliwego zanieczyszczenia mikrobiologicznego, należy przeprowadzić ocenę ryzyka lub wstępną analizę mikrobiologiczną.

Próbkę należy poddać w całości obróbce cieplnej w kuchenke mikrofalowej. W czasie badania próbka musi nadawać się do spożycia przez ludzi.

Wewnętrzna temperatura próbki musi osiągnąć przynajmniej 77 °C. Temperatura sprawdzana jest za pomocą sondy (termometru spożywczego) po zakończeniu czasu poddania próbki obróbce cieplnej. Jeżeli specyfikacja kuchenki mikrofalowej wymaga przestrzegania „czasu oczekiwania”, temperaturę mierzy się po upływie „czasu oczekiwania”. Czas oczekiwania umożliwia dodatkową obróbkę cieplną po wyłączeniu zasilania ciepłem już wygenerowanym, kiedy drzwiczki kuchenki mikrofalowej pozostają zamknięte.

W celu odsłonięcia poddanego obróbce cieplnej mięsa, znajdującego się w środku, zewnętrzną powierzchnię próbki należy usunąć za pomocą ostrego noża. Należy zwrócić uwagę, aby nie zanieczyścić środkowej części mięsa przez kontakt z jego zewnętrzną powierzchnią.

Środkową część mięsa należy pokroić na porcje o wielkości około 2 cm³.

Próbki należy pozostawić do schłodzenia przez przynajmniej 10 minut.

Próbki należy podać osobom oceniającym na oznaczonych talerzach.

4. Smakowanie

Od 5 do 8 wykwalifikowanych osób oceniających otrzymuje jedną lub większą liczbę próbek. W ramach jednej sesji możliwe jest przeprowadzenie oceny nie więcej niż pięciu próbek.

Między smakowaniem próbek należy przeprowadzić stosowną przerwę lub dostarczyć odpowiednie środki w celu neutralizacji smaków (wodę butelkowaną i niesolone krakersy).

Osoby oceniające muszą mieć możliwość przeprowadzenia oceny bez zbędnych zakłóceń.

Osoby oceniające muszą posmakować próbkę i obiektywnie ocenić jej wiodący aromat, smak oraz posmak.

Osoby oceniające muszą wypełnić następujące dwa formularze:

- a) Formularz określania cech w ramach badania produktów drobiowych do celów klasyfikacji celnej;
- b) Opisowy formularz porównawczy w ramach badania produktów drobiowych do celów klasyfikacji celnej.

Wzory formularzy zostały zamieszczone w dodatku 2 i 3.

Do formularza określania cech każda z osób oceniających wpisuje cechy charakterystyczne wskazujące, w skali od 1 do 3, natężenie każdej z cech, wykorzystując wyłącznie terminy „DELIKATNY” (1), „WYRAŹNIE ROZRÓŻNIALNY” (2) oraz „MOCNY” (3).

W opisowym formularzu porównawczym rejestrowane są kluczowe terminy opisowe wykorzystywane przez osoby oceniające, wskazując liczbę osób oceniających, które użyły danego terminu dla danej próbki.

W opisowym formularzu porównawczym podsumowuje się również natężenie lub intensywność cechy.

W przypadku gdy różne osoby oceniające używają różnych terminów, o których wiadomo, że mają podobne znaczenie – jak na przykład „otłuszczony” i „tłusty”, uznaje się, że użyły one tych samych terminów.

Wyniki w odniesieniu do dodanych substancji aromatyczno-smakowych lub przypraw (na przykład „kwaśny”, „słodki”, „ostry”, „pikantny”, „pieprz”, „czosnek” itp.) należy wpisać do opisowego formularza porównawczego.

5. Ocena wyników

Jeżeli w formularzu określania cech oraz w opisowym formularzu porównawczym przynajmniej połowa osób oceniających wskazała, że substancje aromatyczno-smakowe lub przyprawy wyczuwalne są w zakresie osiagającym poziom 2 („WYRAŹNIE ROZRÓŻNIALNY”) na podstawie punktu 4, przyprawa w próbce jest uważana za wyraźnie rozróżnialną smakiem.

W formularzach należy podać wszystkie szczegóły dotyczące próbek, ich przygotowania, jak również procedurę(-y), którą(-e) zastosowano w celu osiągnięcia i interpretacji otrzymanych wyników.

Sprawozdanie z badania wizualnego niepoddanego obróbce cieplnej przyprawionego mięsa drobiowego

Data:

	Kod ...	Kod ...	Kod ...	Kod ...	Kod ...
Przyprawa na całej powierzchni produktu	TAK/NIE	TAK/NIE	TAK/NIE	TAK/NIE	TAK/NIE
Przyprawa widoczna gołym okiem	TAK/NIE	TAK/NIE	TAK/NIE	TAK/NIE	TAK/NIE
Istotne informacje					

Formularz określania cech w ramach badania produktów drobiowych do celów klasyfikacji celnej

Nazwa:

Data:

Produkt:

Kod	Aromat/Smak/Posmak	Natężenie:

Skala

1	2	3
DELIKATNY	WYRAŹNIE ROZRÓŻNIALNY	MOCNY

