

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1362/2013 DER KOMMISSION**vom 11. Dezember 2013****zur Festlegung der Verfahren der sensorischen Prüfung von nichtgegartem, gewürztem Geflügelfleisch für die Zwecke seiner Einreihung in die Kombinierte Nomenklatur**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Zusätzlichen Anmerkung 6 a) zu Kapitel 2 der Kombinierten Nomenklatur im Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 wird „nichtgegartes, gewürztes Fleisch“ definiert als „nichtgegartes Fleisch, bei dem die Würzstoffe in das Innere eingedrungen oder auf allen Flächen des Erzeugnisses verteilt und mit bloßem Auge oder deutlich durch Geschmack wahrnehmbar sind“.
- (2) Um für die Zwecke der zolltariflichen Einreihung ein einheitliches Vorgehen der Zollbehörden zu gewährleisten, sind Verfahren festzulegen, um zu bestimmen, ob nichtgegartes Geflügelfleisch im Sinne der Zusätzlichen Anmerkung 6 a zu Kapitel 2 der Kombinierten Nomenklatur gewürzt ist.
- (3) Von der Gruppe der europäischen Zolllabore durchgeführte Studien haben ergeben, dass sich die Verfahren, mit denen überprüft wird, ob nichtgegartes Geflügelfleisch gewürzt ist oder nicht, erstens aus einer visuellen Prüfung und zweitens aus einer Geschmacksprüfung einer Probe zusammensetzen sollten.
- (4) Das in einer Geschmacksprüfung einer Probe bestehende Verfahren sollte nur dann angewendet werden, wenn das visuelle Prüfungsverfahren nicht zu schlüssigen Ergebnissen führt.

- (5) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für den Zollkodex —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verfahren, die verwendet werden, um für die Zwecke der Einreihung in die Kombinierte Nomenklatur festzustellen, ob Geflügelfleisch gewürzt oder ungewürzt ist, sind im Anhang festgelegt.

Artikel 2

- (1) Die visuelle Prüfung von Geflügelfleisch erfolgt nach dem Verfahren und unter den Bedingungen, die in Teil I des Anhangs erläutert sind.

Das Ziel der visuellen Prüfung ist es festzustellen, ob die Würzstoffe auf allen Flächen des Geflügelfleischs verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar sind.

- (2) Die Geschmacksprüfung von Geflügelfleisch erfolgt nach dem Verfahren und unter den Bedingungen, die in Teil II des Anhangs erläutert sind.

Die Geschmacksprüfung sollte nur in solchen Fällen vorgenommen werden, in denen auf der Grundlage der Ergebnisse der visuellen Prüfung nicht erwiesen ist, dass die Würzstoffe auf allen Flächen der Probe verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar sind.

Ziel der Geschmacksprüfung ist es festzustellen, ob die Würzstoffe in das Innere eingedrungen oder auf allen Flächen des Geflügelfleischs verteilt und deutlich durch Geschmack wahrnehmbar sind.

Die Vorbereitung der Geschmacksprüfung erfolgt ausschließlich in Räumlichkeiten, die den in Teil II Abschnitt 2 des Anhangs aufgeführten Mindestausstattungsanforderungen entsprechen.

⁽¹⁾ ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 11. Dezember 2013

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Algirdas ŠEMETA
Mitglied der Kommission*

ANHANG

TEIL I: VISUELLE PRÜFUNG VON GEWÜRZTEM GEFLÜGELFLEISCH

1. Ziel und Definition

Ziel dieses Verfahrens ist es zu bestimmen, ob nichtgegartes, gewürztes Geflügelfleisch in Kapitel 2 oder in Kapitel 16 der Kombinierten Nomenklatur eingereiht werden muss, weil festgestellt werden kann, dass:

1. die Würzstoffe auf allen Flächen der Probe verteilt sind und
2. die Würzstoffe mit bloßem Auge wahrnehmbar sind.

Das Verfahren besteht aus einer visuellen Prüfung von einer oder mehreren Proben nichtgegartem Geflügelfleischs.

2. Vorbereitung der Proben

Jede Probe ist einem angemeldeten Los zu entnehmen. Als Proben sind nur ungeöffnete Originalpackungen zu nehmen. Die Probe kann in einem Karton verpackt oder in Kunststoffolie vakuumverpackt sein.

Im Falle von tiefgefrorenem, nichtgegartem Fleisch ist die Probe aufzutauen (z. B. in einem Kühlschrank bei einer niedrigen Temperatur von 4 °C). Die Absonderung von Flüssigkeit ist auf ein Mindestmaß zu beschränken.

Relevante Informationen in Bezug auf die Verpackung und/oder die Proben sind aufzuzeichnen oder zu fotografieren und in den unter Punkt 4 genannten Prüfbericht aufzunehmen.

3. Durchführung der visuellen Prüfung

Nach dem Entfernen der Verpackung ist die Probe visuell zu prüfen.

Die Probe ist durch mindestens zwei Prüfer zu prüfen.

Bei der Durchführung der visuellen Prüfung müssen die Prüfer die folgenden Faktoren berücksichtigen:

- a) Nicht alle Flächen der Probe müssen gleich stark gewürzt sein;
- b) das Fehlen von Würzstoffen in den Falten oder Knicken des gelösten Innenfilets spielt für die Feststellung, ob die Würzstoffe auf allen Flächen verteilt wurden, keine Rolle;
- c) weißer Pfeffer ist schwieriger wahrzunehmen als schwarzer Pfeffer;
- d) auf hellen Fleischflächen (z. B. Brustfleisch) ist Pfeffer leichter wahrzunehmen als auf dunklen Fleischflächen (z. B. Schenkelfleisch).

4. Auswertung der Ergebnisse

In Bezug auf die Frage, ob die Würzstoffe auf allen Flächen des Geflügelfleischs verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar sind, müssen alle Prüfer zu der gleichen Schlussfolgerung gelangen.

Sie müssen den Prüfbericht über die visuelle Prüfung von nichtgegartem, gewürztem Geflügelfleisch ausfüllen. Das Muster des Prüfberichts ist in Anlage 1 beigefügt.

Wenn in Bezug auf eine bestimmte Probe nicht alle Prüfer zu der gleichen Schlussfolgerung gelangen, oder wenn alle Prüfer zu der Schlussfolgerung gelangen, dass die Würzstoffe nicht auf allen Flächen der Probe verteilt oder nicht mit bloßem Auge wahrnehmbar sind, muss die Probe gemäß Teil II geprüft werden.

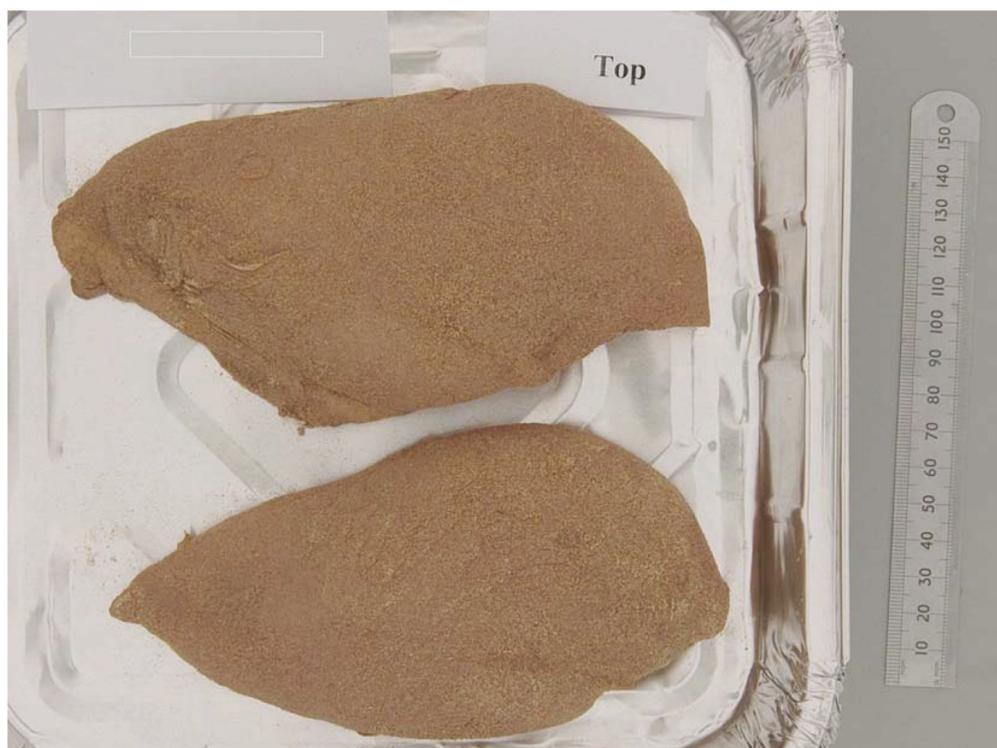
5. Erläuternde Abbildungen

Die beigefügten Abbildungen zeigen, wie die Proben bei der visuellen Prüfung zu beurteilen sind.

Dabei handelt es sich um Abbildungen von gepfeffertem Geflügelfleisch, die Erläuterungen unter den einzelnen Abbildungen gelten jedoch auch für andere Gewürze.

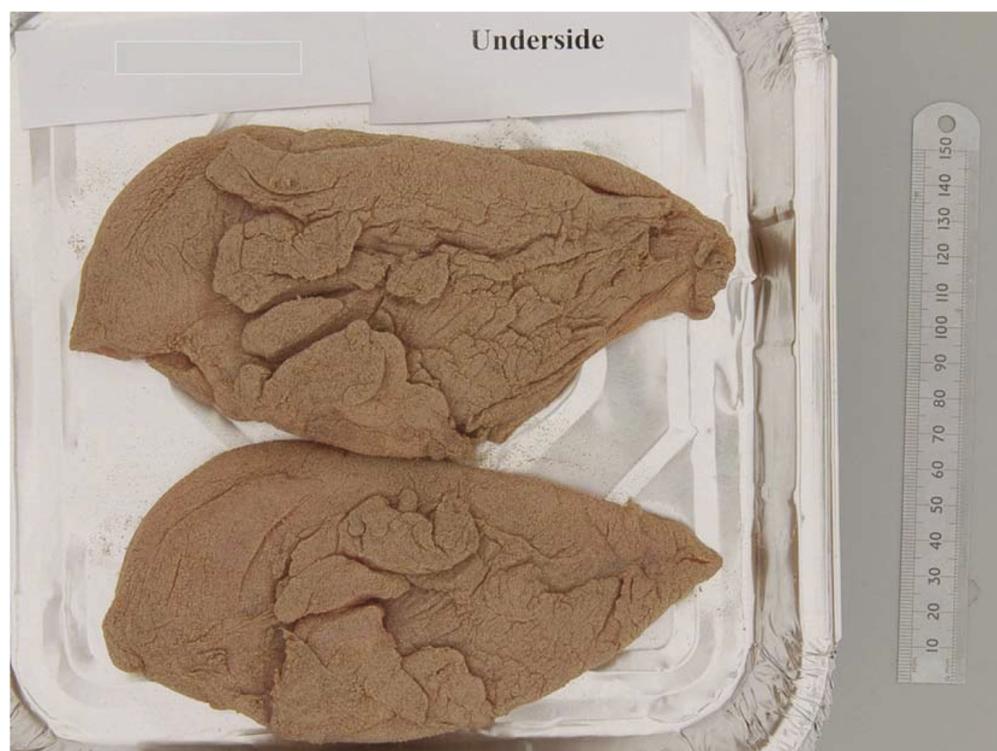
Mit „TOP“ ist in den Abbildungen die Außenseite der Geflügelbrust und mit „UNDERSIDE“ die Seite der Geflügelbrust gemeint, die freigelegt wird, wenn die Brust vom Knochen geschnitten wird.

Abbildung 1A



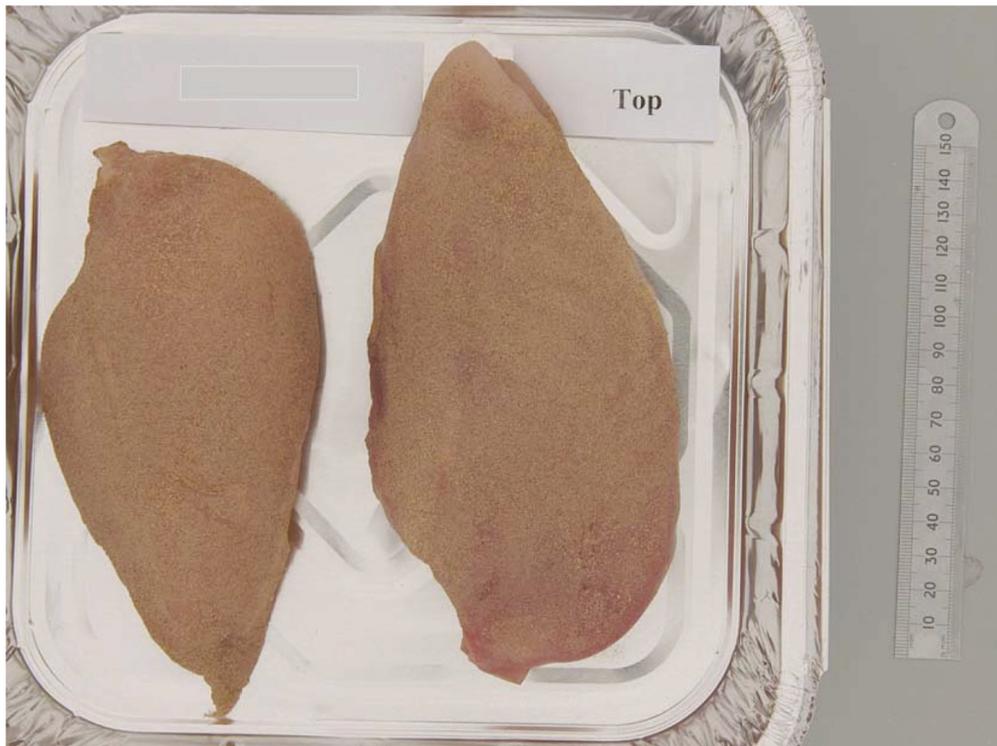
Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind auf allen Flächen der Probe verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar.

Abbildung 1B



Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind auf allen Flächen der Probe verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar.

Abbildung 2A



Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind auf allen Flächen der Probe verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar.

Abbildung 2B



Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind auf allen Flächen der Probe verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar.

Abbildung 3A



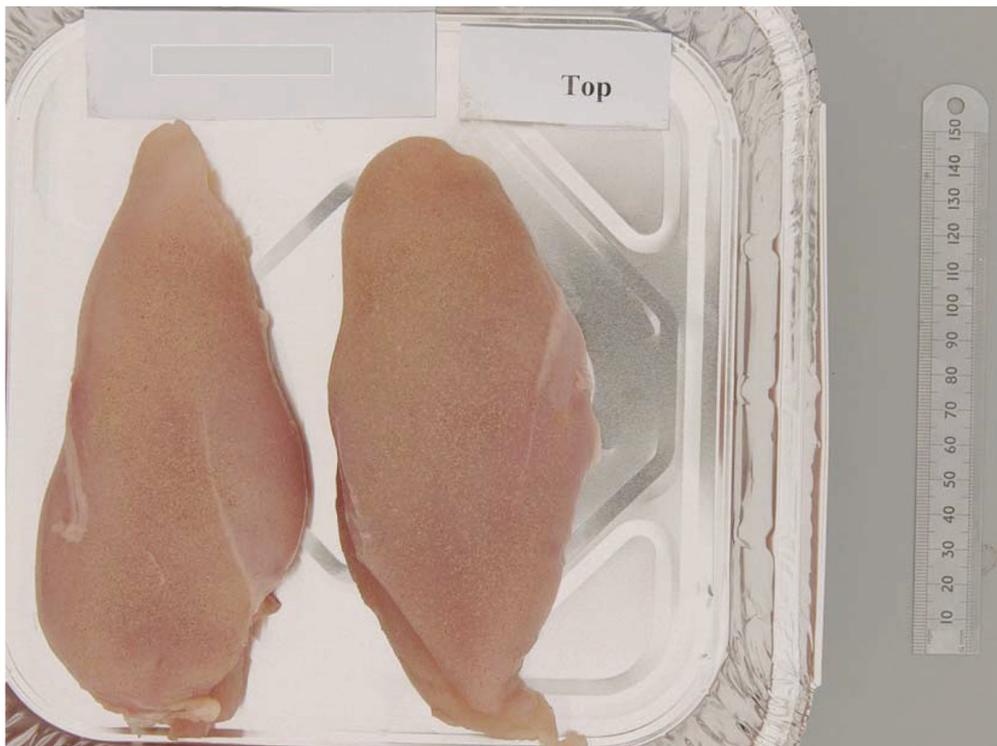
Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind auf allen Flächen der Probe verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar.

Abbildung 3B



Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind auf allen Flächen der Probe verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar.

Abbildung 4A



Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind auf allen Flächen der Probe verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar.

Abbildung 4B



Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind auf allen Flächen der Probe verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar.

Abbildung 5A



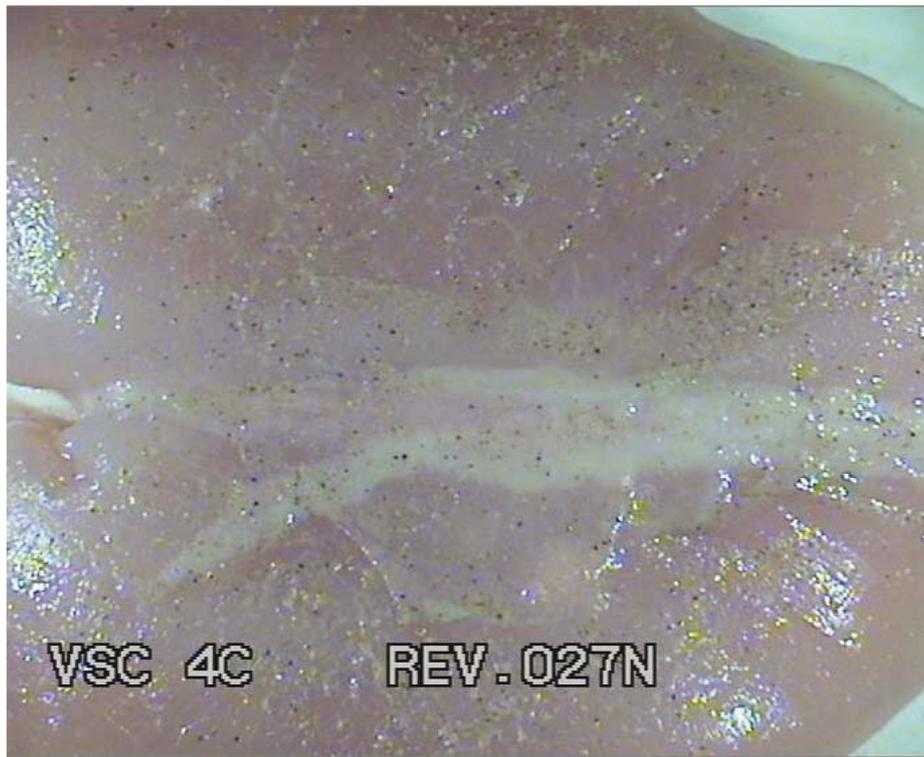
Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind mit bloßem Auge wahrnehmbar, jedoch **NICHT** auf allen Flächen der Probe verteilt.

Abbildung 5B



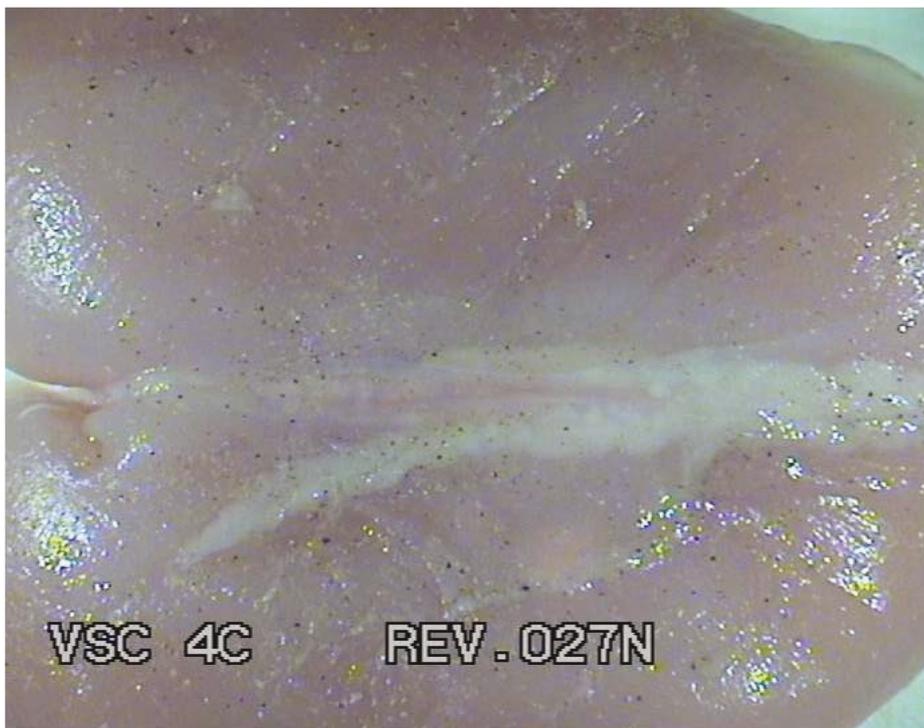
Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind mit bloßem Auge wahrnehmbar, jedoch **NICHT** auf allen Flächen der Probe verteilt.

Abbildung 6



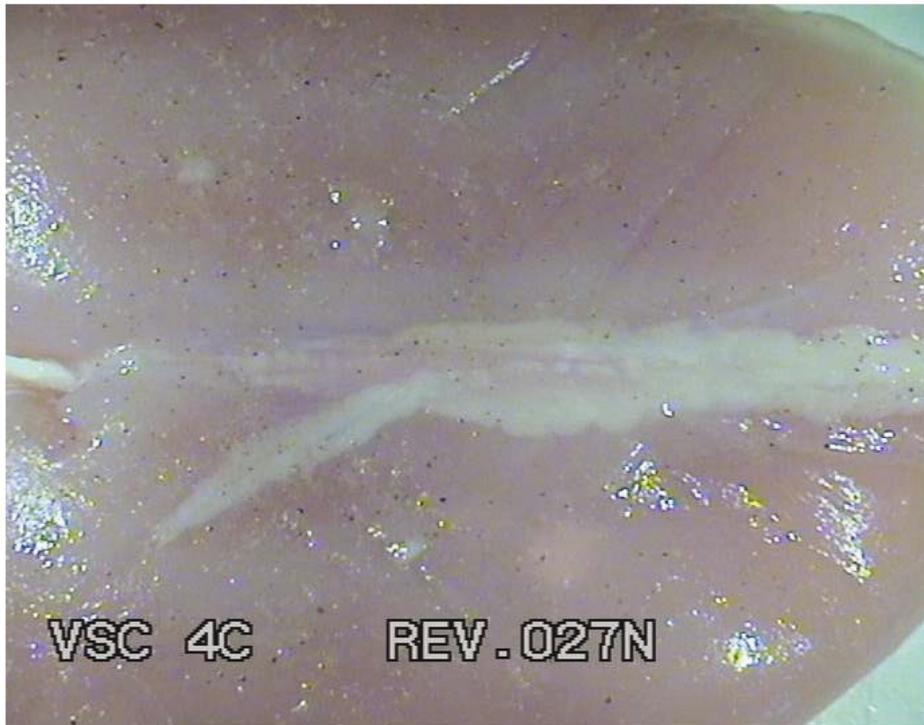
Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind auf allen Flächen der Probe verteilt und mit bloßem Auge wahrnehmbar.

Abbildung 7



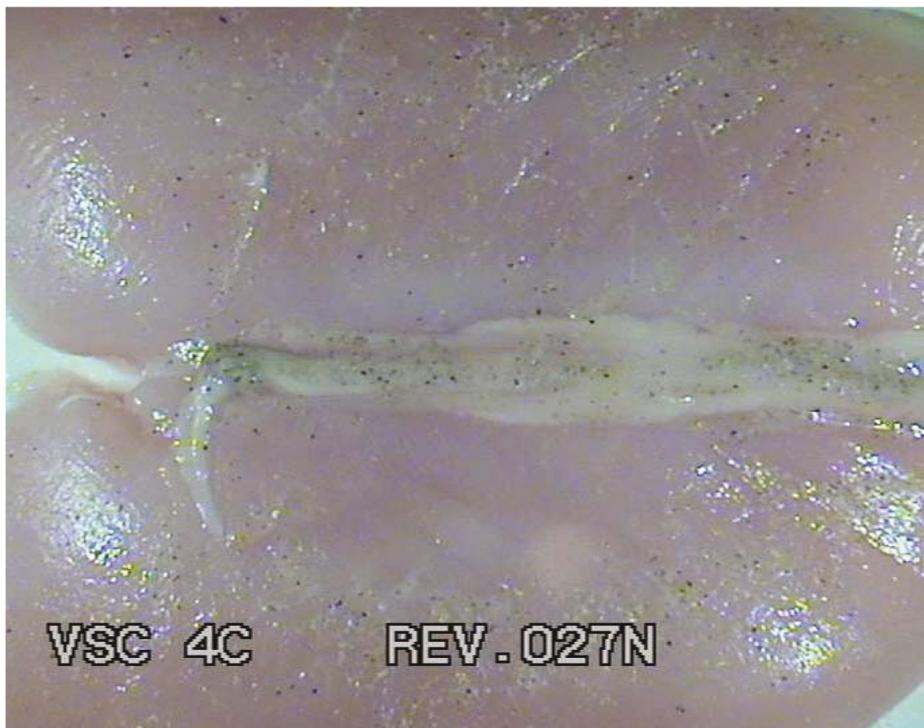
Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind mit bloßem Auge wahrnehmbar, jedoch **NICHT** auf allen Flächen der Probe verteilt.

Abbildung 8



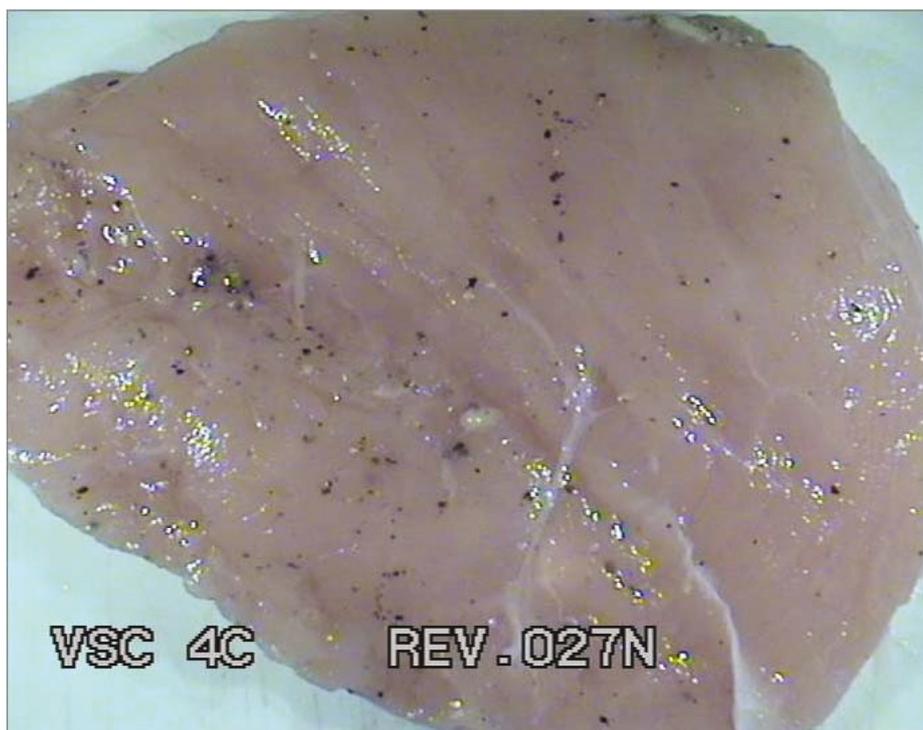
Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind mit bloßem Auge wahrnehmbar, jedoch **NICHT** auf allen Flächen der Probe verteilt.

Abbildung 9



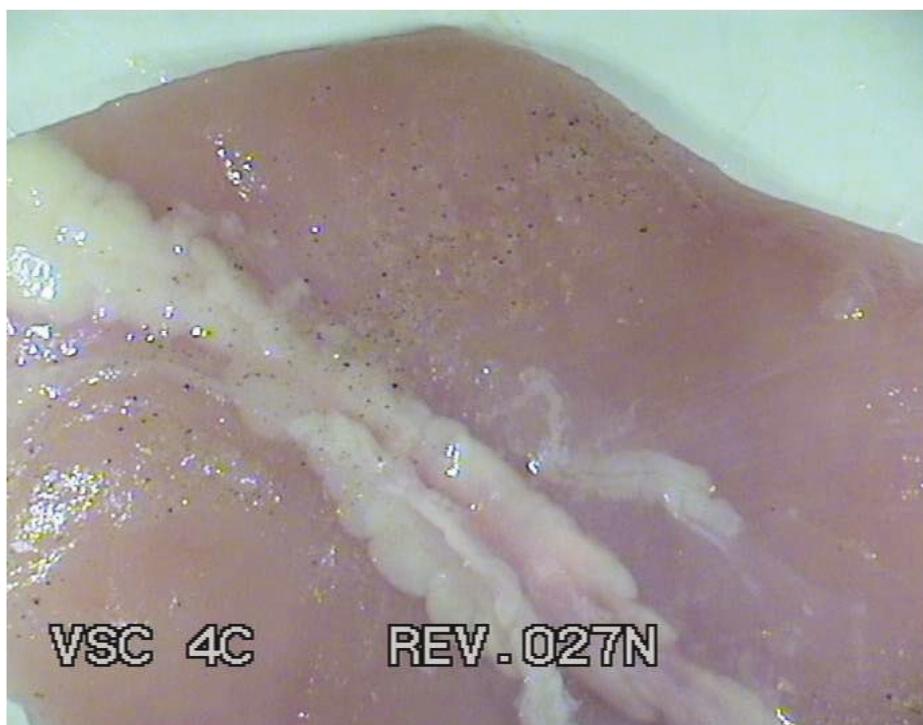
Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind mit bloßem Auge wahrnehmbar, jedoch **NICHT** auf allen Flächen der Probe verteilt.

Abbildung 10



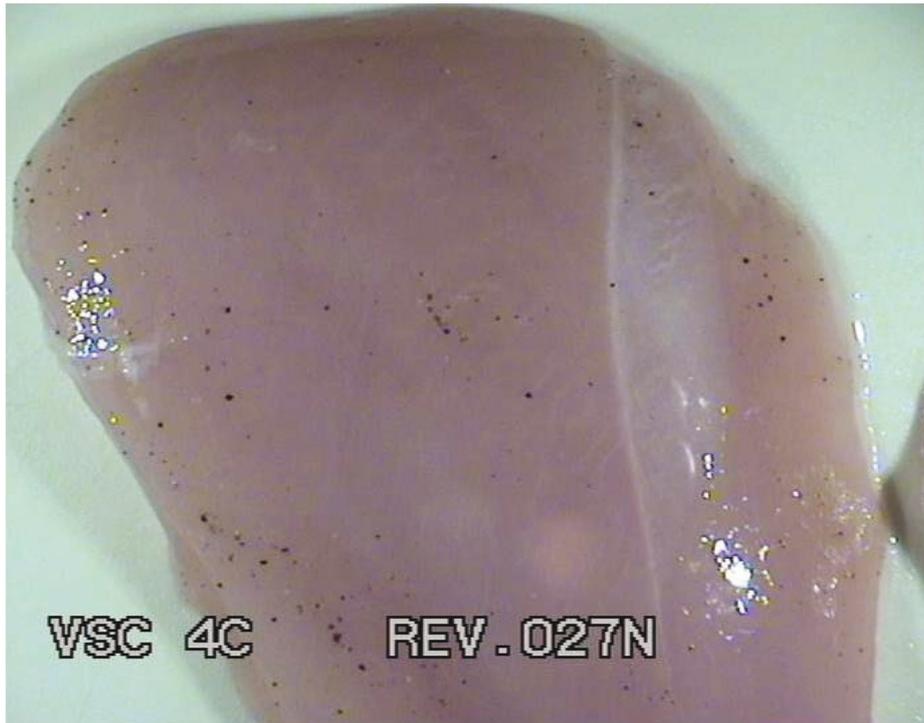
Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind mit bloßem Auge wahrnehmbar, jedoch **NICHT** auf allen Flächen der Probe verteilt.

Abbildung 11



Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind mit bloßem Auge wahrnehmbar, jedoch **NICHT** auf allen Flächen der Probe verteilt.

Abbildung 12



Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind mit bloßem Auge wahrnehmbar, jedoch **NICHT** auf allen Flächen der Probe verteilt.

Abbildung 13



Ergebnis der visuellen Prüfung: Die Würzstoffe sind mit bloßem Auge wahrnehmbar, jedoch **NICHT** auf allen Flächen der Probe verteilt.

TEIL II: GESCHMACKSPRÜFUNG VON GEWÜRZTEM GEFLÜGELFLEISCH

1. Ziel und Definition

Ziel dieses Verfahrens ist es zu bestimmen, ob nichtgegartes, gewürztes Geflügelfleisch in Kapitel 2 oder in Kapitel 16 der Kombinierten Nomenklatur eingereiht werden muss, weil festgestellt werden kann, dass:

1. die Würzstoffe in das Innere eingedrungen oder auf allen Flächen des Geflügelfleischs verteilt sind und
2. die Würzstoffe deutlich durch Geschmack wahrnehmbar sind.

Das Verfahren besteht darin, eine oder mehrere Proben von Geflügelfleisch nach dem Garen zu verkosten.

2. Ausstattung der Prüfräumlichkeiten

Die Räumlichkeiten, in denen die Geschmacksprüfung erfolgt, verfügen über die folgende Mindestausstattung:

- Mikrowellengerät,
- Schneidbretter,
- scharfe Messer,
- flache Teller (z. B. Polystyrol oder Porzellan), mit dreistelligen Zufallscodes gekennzeichnet,
- Gabeln zum Servieren,
- Sonde (Einstechthermometer für Lebensmittel),
- Einweghandschuhe.

3. Vorbereitung der Proben

Eine Probe muss aus einem repräsentativen Teil des für den Verzehr bestimmten Geflügelfleischs bestehen.

Bei Zweifeln an einer Probe, z. B. bei Zusatz von einer oder mehreren atypischen Zutaten oder bei einer möglichen mikrobiellen Kontamination, muss eine Risikobewertung oder eine mikrobiologische Voranalyse durchgeführt werden.

Die Probe ist in einem Mikrowellengerät vollständig zu garen. Bei der Prüfung muss die Probe für den menschlichen Verzehr geeignet sein.

Die Probe muss eine Kerntemperatur von mindestens 77 °C erreichen. Die Temperatur wird mit einer Sonde (Einstechthermometer) am Ende der Garzeit überprüft. Wenn nach der Leistungsbeschreibung des Mikrowellengerätes eine „Stehzeit“ erforderlich ist, wird die Temperatur nach Ablauf der Stehzeit gemessen. Während der Stehzeit kann die Probe nach Ausschalten des Geräts durch die bereits erzeugte Hitze weitergaren, solange die Tür der Mikrowelle geschlossen ist.

Die äußere Schicht der Probe ist mit Hilfe eines scharfen Messers zu entfernen, um das gegarte Fleisch im Inneren freizulegen. Dabei ist sorgfältig darauf zu achten, dass der innere Teil des Fleisches nicht durch die äußere Schicht kontaminiert wird.

Der innere Teil des Fleisches ist in etwa 2 cm³ große Portionen zu schneiden.

Die Proben müssen mindestens 10 Minuten abkühlen.

Die Proben sind den Prüfern auf gekennzeichneten Tellern zu servieren.

4. Durchführung der Geschmacksprüfung

Fünf bis acht qualifizierten und geschulten Prüfern werden eine oder mehrere Proben vorgelegt. In einer Sitzung dürfen nicht mehr als fünf Proben geprüft werden.

Zwischen den einzelnen Proben muss ausreichend Zeit und/oder ein geeigneter Geschmacksneutralisierer (Wasser in Flaschen und ungesalzene Cracker) zur Verfügung gestellt werden.

Die Prüfer müssen die Prüfung mit minimaler Ablenkung durchführen können.

Die Prüfer müssen die Probe kosten und die Merkmale von Hauptgeschmack, Nachgeschmack und Mundgefühl der Probe objektiv beschreiben.

Die Prüfer müssen die beiden folgenden Formulare ausfüllen:

- a) Formular zur Merkmalerfassung für die zolltechnische Prüfung von Geflügelerzeugnissen.
- b) Formular zum Abgleich der freien Angaben für die zolltechnische Prüfung von Geflügelerzeugnissen.

Muster der Formulare sind in den Anlagen 2 und 3 enthalten.

In das Formular zur Merkmalerfassung trägt jeder Prüfer einzeln die Merkmale ein und gibt auf einer Skala von 1 bis 3 die Ausprägung jedes Merkmals an, wobei nur die Begriffe „SCHWACH WAHRNEHMBAR“ (1), „DEUTLICH WAHRNEHMBAR“ (2) und „STARK“ (3) zu verwenden sind.

Die wichtigsten der von den Prüfern zur Beschreibung verwendeten Begriffe werden im Formular zum Abgleich der freien Angaben erfasst, wobei für jede Probe die Zahl der Prüfer anzugeben ist, die diesen Begriff verwendet haben.

Auch die Ausprägung oder Stärke des Merkmals wird im Formular zum Abgleich der freien Angaben erfasst.

Verwenden verschiedene Prüfer unterschiedliche Begriffe, die bekanntermaßen eine ähnliche Bedeutung haben, z. B. „speckig“ und „fettig“, sollten diese als ein und derselbe Begriffe gewertet werden.

Die Ergebnisse für zugesetzte Aromastoffe oder Gewürze (z. B. „sauer“, „süß“, „scharf“, „würzig“, „Pfeffer“, „Knoblauch“ usw.) sind ebenfalls in das Formular zum Abgleich der freien Angaben einzutragen.

5. Auswertung der Ergebnisse

Wenn mindestens die Hälfte der Prüfer im Formular zur Merkmalerfassung und im Formular zum Abgleich der freien Angaben angegeben haben, dass sie Aromastoffe oder Gewürze geschmeckt haben, die auf der Skala gemäß Abschnitt 4 mindestens eine Ausprägung der Stufe 2 („DEUTLICH WAHRNEHMBAR“) erreichen, gelten die Würzstoffe der Probe als deutlich durch Geschmack wahrnehmbar.

In den Formularen müssen die vollständigen Angaben zu den Proben, deren Zubereitung sowie zu dem/den zur Erzielung und Interpretation der Ergebnisse angewendeten Verfahren aufgeführt werden.

Prüfbericht über die visuelle Prüfung von nichtgegartem, gewürztem Geflügelfleisch

Datum:

	Code ...				
Würzstoffe auf allen Flächen des Erzeugnisses verteilt	JA/NEIN	JA/NEIN	JA/NEIN	JA/NEIN	JA/NEIN
Würzstoffe mit bloßem Auge wahrnehmbar	JA/NEIN	JA/NEIN	JA/NEIN	JA/NEIN	JA/NEIN
relevante Informationen					

Anlage 2

Formular zur Merkmalerfassung für die zolltechnische Prüfung von Geflügelerzeugnissen

Name:

Datum:

Erzeugnis:

Code	Geschmack/Nachgeschmack/Mundgefühl	Ausprägung

Skala

1	2	3
SCHWACH WAHRNEHMBAR	DEUTLICH WAHRNEHMBAR	STARK

