

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1362/2013 DE LA COMMISSION****du 11 décembre 2013****fixant les méthodes s'appliquant aux tests sensoriels effectués sur les viandes de volaille assaisonnées et non cuites, aux fins de leur classement dans la nomenclature combinée**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

(5) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité du code des douanes,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

vu le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun <sup>(1)</sup>, et notamment son article 9, paragraphe 1, point a),*Article premier*

Les méthodes utilisées pour déterminer, à des fins de classement dans la nomenclature combinée, si la viande de volaille non cuite est assaisonnée sont définies à l'annexe.

considérant ce qui suit:

*Article 2*

(1) La note complémentaire 6 a) du chapitre 2 de la nomenclature combinée annexée au règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil définit les «viandes non cuites et assaisonnées» comme les «viandes non cuites dont l'assaisonnement est réalisé en profondeur ou sur la totalité de la surface du produit et est perceptible à l'œil nu ou nettement perceptible au goût».

1. L'examen visuel de la viande de volaille est effectué au moyen de la méthode et selon les conditions définies dans la partie I de l'annexe.

L'objectif de l'examen visuel est de déterminer si la viande de volaille a été assaisonnée sur la totalité de sa surface et si l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

(2) Afin d'assurer que les autorités douanières appliquent une approche uniforme aux fins de classement douanier, il est nécessaire de définir des méthodes permettant d'établir si la viande de volaille non cuite est assaisonnée au sens de la note complémentaire 6 a) du chapitre 2 de la nomenclature combinée.

2. La dégustation d'un échantillon de viande de volaille est effectuée selon la méthode et selon les conditions définies dans la partie II de l'annexe.

La dégustation n'est effectuée que lorsque, sur la base des résultats de l'examen visuel, il n'a pas été établi que l'échantillon est assaisonné sur toute sa surface et que l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

(3) À la lumière des études réalisées par le groupe des laboratoires européens des douanes, les méthodes visant à vérifier si la viande de volaille non cuite est assaisonnée ou pas devraient comprendre, en premier lieu, un examen visuel, et en second lieu, la dégustation d'un échantillon.

L'objectif de la dégustation est de déterminer si la viande de volaille a été assaisonnée en profondeur ou sur la totalité de la surface et si l'assaisonnement est nettement perceptible au goût.

(4) Il convient que la méthode consistant à goûter un échantillon ne soit appliquée que lorsque l'examen visuel ne conduit pas à des résultats concluants.

Les préparatifs en vue de la dégustation ne sont effectués que dans des locaux répondant aux spécifications d'équipement minimales prévues au point 2 de la partie II de l'annexe.

<sup>(1)</sup> JO L 256 du 7.9.1987, p. 1.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 11 décembre 2013.

*Par la Commission,  
au nom du président,  
Algirdas ŠEMETA  
Membre de la Commission*

---

## ANNEXE

## PARTIE I: EXAMEN VISUEL DES VIANDES DE VOLAILLE ASSAISONNÉES

**1. Objectif et définitions**

L'objectif de cette méthode est de déterminer si la viande de volaille assaisonnée et non cuite doit être classée au chapitre 2 ou au chapitre 16 de la nomenclature combinée, selon qu'il peut être établi que:

- 1) l'assaisonnement recouvre la totalité de la surface de l'échantillon, et
- 2) l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

La méthode consiste en un examen visuel de un ou plusieurs échantillons de viande de volaille non cuite.

**2. Préparation des échantillons**

Tout échantillon doit être prélevé dans un lot déclaré. Tout échantillon doit provenir d'un emballage d'origine intact. L'échantillon peut être conditionné dans une boîte ou un emballage en plastique sous vide.

Dans le cas de viandes non cuites congelées, l'échantillon doit être décongelé (par exemple au réfrigérateur, à 4 °C — température peu élevée). La décharge de liquide doit être limitée à un minimum.

Les informations relatives à l'emballage et/ou aux échantillons doivent être enregistrées ou photographiées et incluses dans le procès-verbal des essais visé au point 4.

**3. Réalisation de l'examen visuel**

L'échantillon doit être examiné visuellement après enlèvement des emballages.

L'échantillon est examiné par au moins deux évaluateurs.

Au moment de procéder à l'examen visuel, les évaluateurs doivent tenir compte des éléments suivants:

- a) chaque partie de la surface de l'échantillon n'a pas à être assaisonnée d'une manière uniforme;
- b) l'absence d'assaisonnement dans les plis ou replis du filet intérieur assoupli importe peu pour déterminer si l'assaisonnement a été appliqué sur la totalité de la surface;
- c) l'observation du poivre blanc est plus difficile que celle du poivre noir;
- d) l'observation du poivre sur la surface d'une viande claire (par exemple la viande de poitrine) est plus simple que l'observation du poivre sur une surface de couleur sombre (par exemple la viande des cuisses).

**4. Évaluation des résultats**

Tous les évaluateurs doivent d'un commun accord décider si l'échantillon a été assaisonné sur la totalité de sa surface et si l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

Ils doivent remplir le procès-verbal des essais concernant l'examen visuel de la viande de volaille assaisonnée et non cuite. Le modèle du formulaire de procès-verbal des essais figure à l'annexe 1.

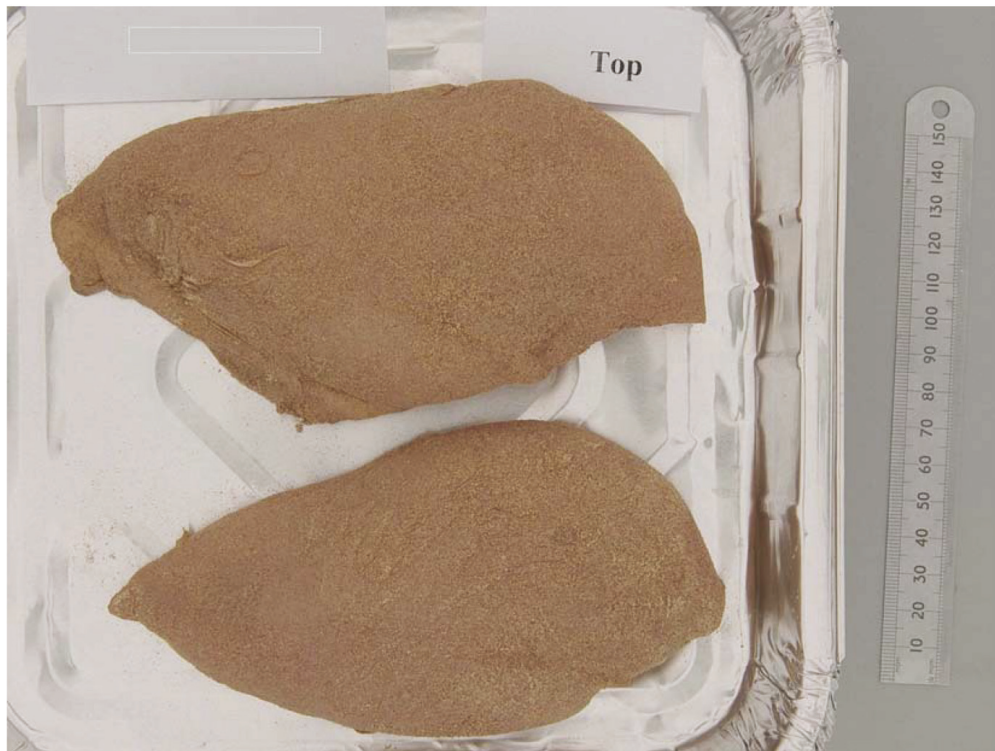
Lorsque tous les évaluateurs n'arrivent pas à la même conclusion en ce qui concerne un échantillon, ou lorsqu'ils arrivent tous à la conclusion que l'échantillon n'a pas été assaisonné sur l'ensemble de la surface ou que l'assaisonnement n'est pas visible à l'œil nu, l'échantillon devra être testé conformément à la partie II.

**5. Photographies explicatives**

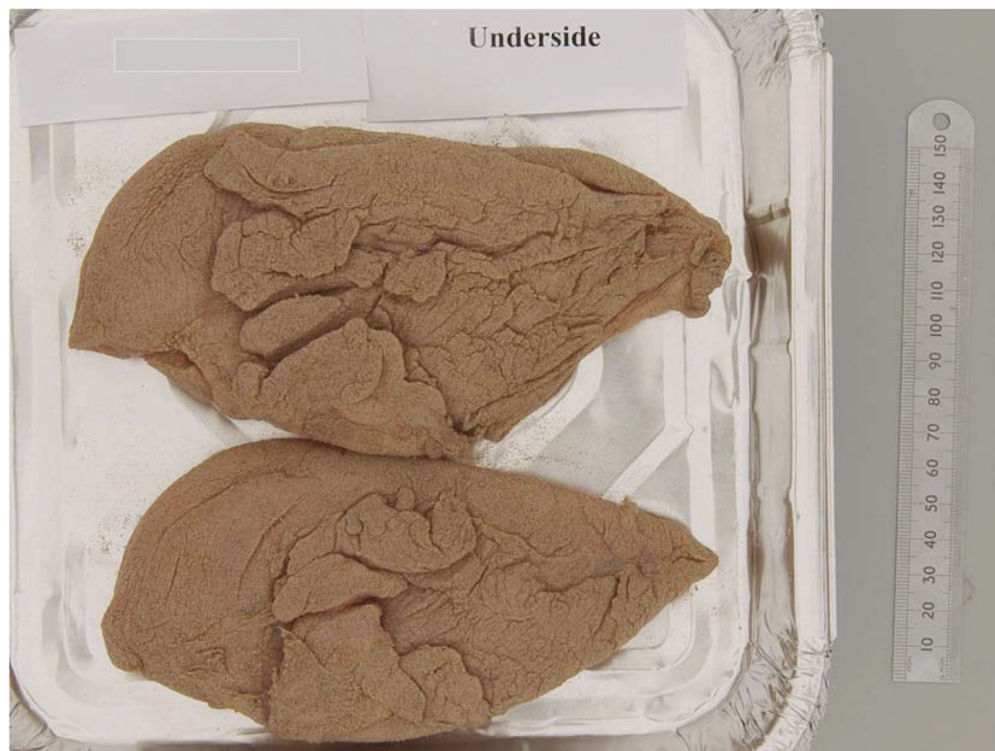
Les photographies ci-jointes montrent comment les échantillons doivent être examinés lors du contrôle visuel.

Les photographies portent sur de la viande de volaille poivrée, mais les explications données ci-dessous au sujet de chaque image peuvent également s'appliquer à d'autres épices.

Les photographies intitulées «FACE SUPÉRIEURE» représentent la surface externe de la poitrine de volaille, tandis que celles intitulées «FACE INFÉRIEURE» représentent la surface de poitrine de volaille exposée lorsqu'on la découpe à partir de l'os.

**Photographie 1 A**

Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon est assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

**Photographie 1 B**

Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon est assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

**Photographie 2 A**

Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon est assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

**Photographie 2 B**

Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon est assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

**Photographie 3 A**

Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon est assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

**Photographie 3 B**

Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon est assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

**Photographie 4 A:**

Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon est assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

**Photographie 4 B:**

Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon est assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

Photographie 5 A:



Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon n'est **PAS** assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

Photographie 5 B:

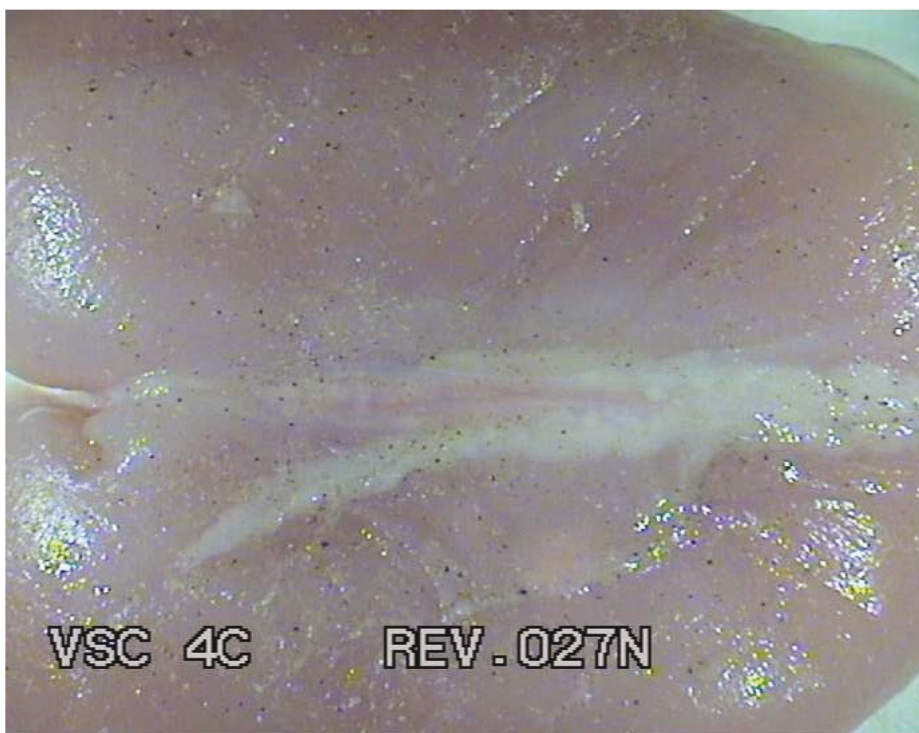


Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon n'est **PAS** assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.



**Photographie 6:**

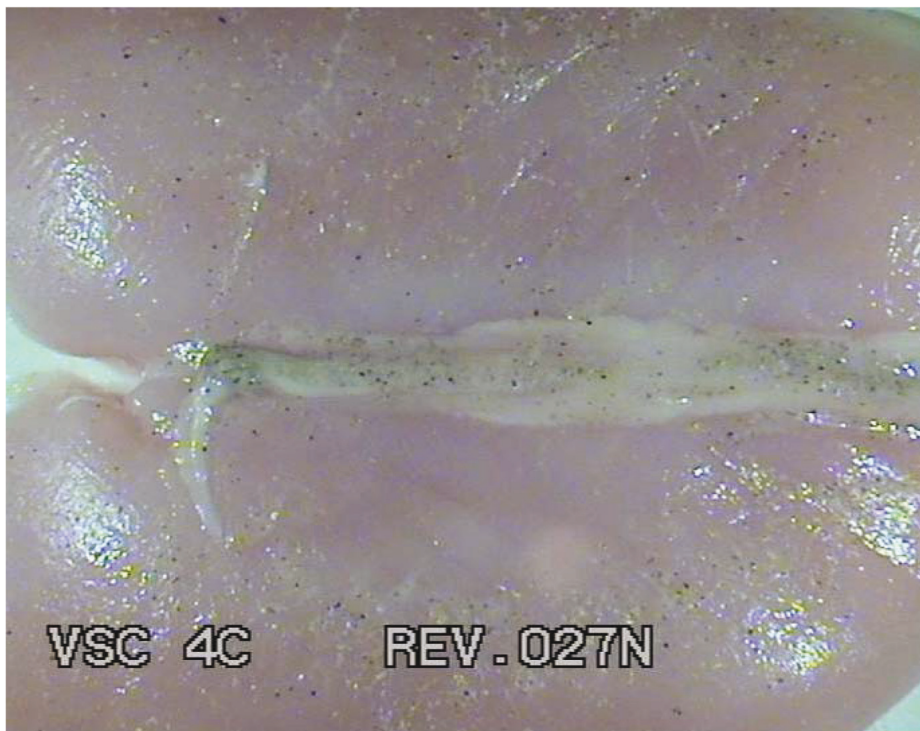
Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon est assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

**Photographie 7:**

Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon n'est **PAS** assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

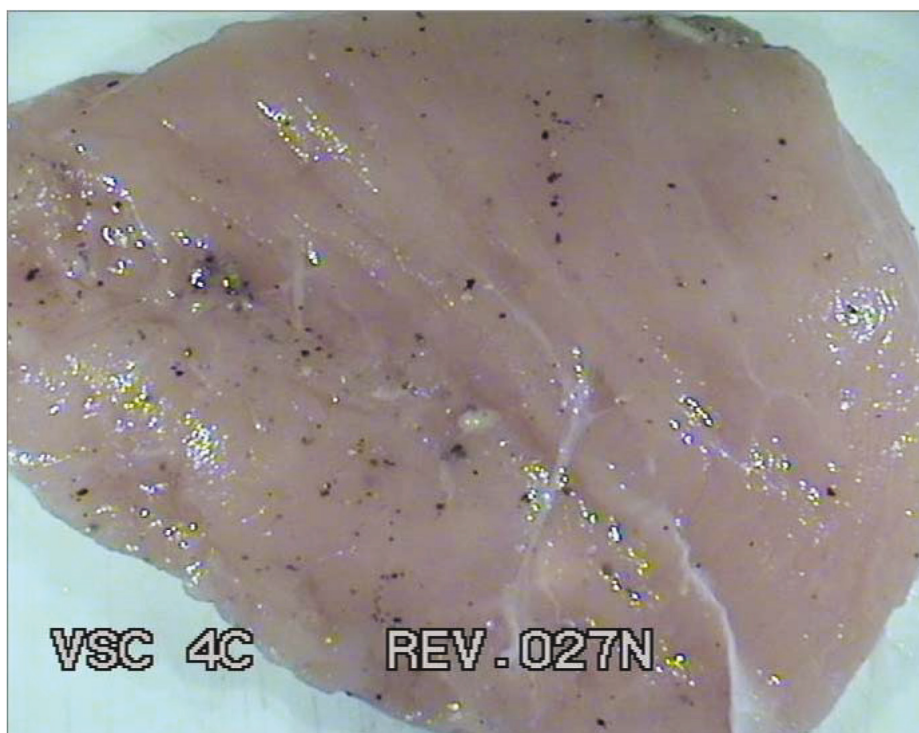
**Photographie 8:**

Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon n'est **PAS** assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

**Photographie 9:**

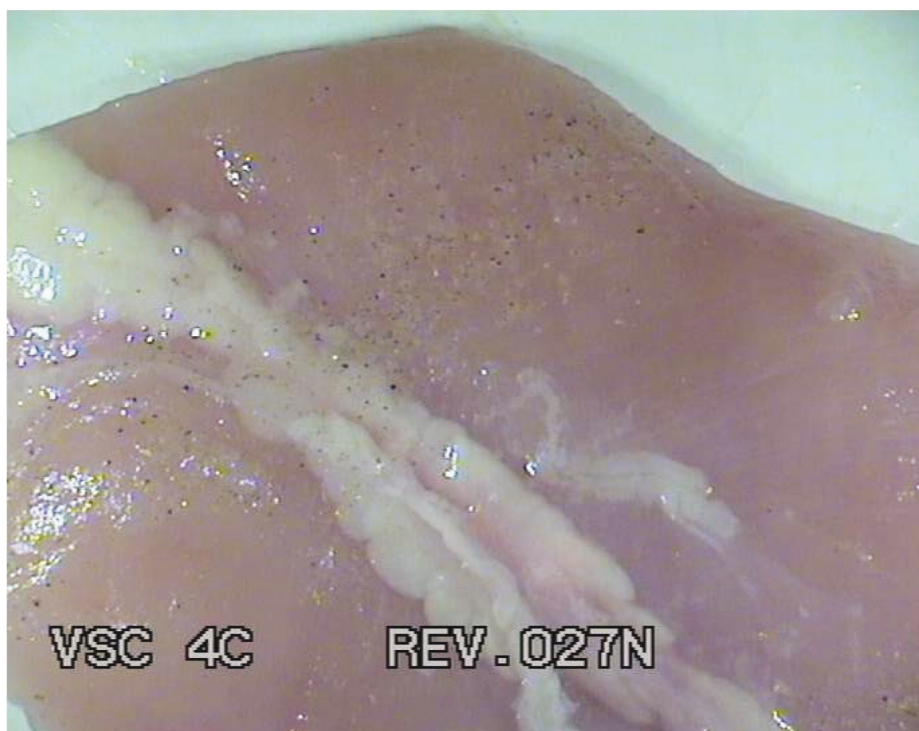
Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon n'est **PAS** assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

Photographie 10:



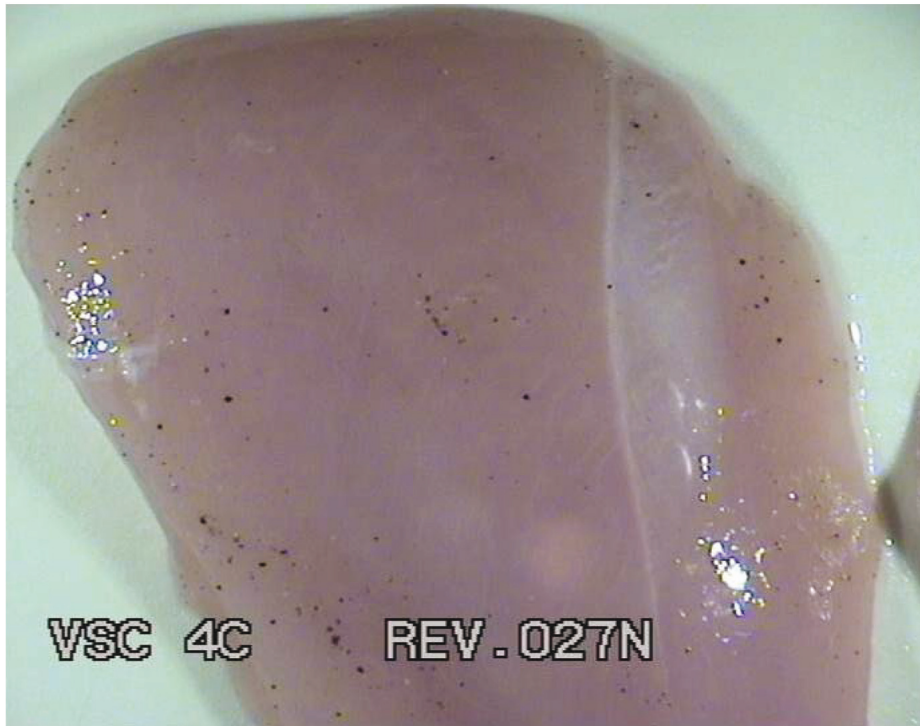
Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon n'est **PAS** assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

Photographie 11:



Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon n'est **PAS** assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

Photographie 12:



Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon n'est **PAS** assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

Photographie 13:



Réalisation de l'examen visuel: l'échantillon n'est **PAS** assaisonné sur la totalité de la surface et l'assaisonnement est visible à l'œil nu.

## II. EXAMEN GUSTATIF DES VIANDES DE VOLAILLE ASSAISONNÉES

### 1. Objectif et définitions

L'objectif de cette méthode est de déterminer si la viande de volaille assaisonnée et non cuite doit être classée au chapitre 2 ou au chapitre 16 de la nomenclature combinée, selon qu'il peut être établi que:

- 1) la viande de volaille a été assaisonnée en profondeur ou sur la totalité de la surface, et
- 2) l'assaisonnement est nettement perceptible au goût.

La méthode consiste à déguster un ou plusieurs échantillons de viande de volaille après cuisson.

### 2. Équipements des locaux d'essais

Les locaux dans lesquels les essais gustatifs sont effectués doivent comporter au moins les équipements suivants:

- un four à micro-ondes,
- des planches à découper,
- des couteaux aiguisés,
- des assiettes ordinaires (par exemple en polystyrène ou de vaisselle) étiquetées au moyen de codes à trois chiffres déterminés de manière aléatoire,
- des fourchettes pour servir,
- une sonde (thermomètre pour denrées alimentaires),
- des gants à jeter après usage.

### 3. Préparation des échantillons

Un échantillon comprend une partie représentative de la viande de volaille destinée à la consommation.

S'il existe le moindre doute concernant la composition de l'échantillon, par exemple en ce qui concerne l'ajout d'un ou de plusieurs composés atypiques ou une contamination microbienne possible, une analyse des risques ou une analyse microbiologique doit être effectuée avant la réalisation des essais

L'échantillon doit avoir fait l'objet d'une cuisson complète dans un four à micro-ondes. Pour tout essai, l'échantillon utilisé doit être propre à la consommation humaine.

L'échantillon doit atteindre une température interne d'au moins 77°C. La température est vérifiée au moyen d'une sonde (thermomètre pour denrées alimentaires) à la fin de la cuisson. Si le mode d'emploi du four à micro-ondes précise qu'il faut un «temps de repos», la température est mesurée une fois ce temps de repos écoulé. Le temps de repos permet une poursuite de la cuisson une fois l'appareil éteint, en utilisant la chaleur déjà générée, tant que la porte du four à micro-ondes est fermée.

La face externe de l'échantillon doit être enlevée à l'aide d'un couteau aiguisé, afin d'exposer la chair cuite au centre de l'échantillon. Il est impératif de ne pas contaminer la partie centrale de la chair avec sa face externe.

La partie centrale de la chair doit être coupée en portions de 2 cm<sup>3</sup> environ.

Les échantillons doivent être laissés à refroidir pendant au moins dix minutes.

Les échantillons doivent être servis aux évaluateurs sur des assiettes étiquetées.

### 4. Réalisation de l'examen gustatif

Entre cinq et huit évaluateurs qualifiés et formés à cet effet reçoivent un ou plusieurs échantillons. Pas plus de cinq échantillons ne peuvent être évalués en une seule session.

Il convient de prévoir suffisamment de temps et/ou un rinçage adéquat du palais (eau en bouteille et craquelins non salés) entre la présentation des portions d'échantillons.

Lorsque les évaluateurs procèdent aux évaluations, leur attention doit être détournée le moins possible.

Les évaluateurs doivent goûter l'échantillon et décrire de manière objective les principales caractéristiques concernant le goût, l'arrière-goût et la sensation bucco-tactile de l'échantillon.

Les évaluateurs doivent remplir les deux formulaires suivants:

- a) le formulaire de création de caractéristiques destiné aux essais douaniers concernant les produits à base de volaille.
- b) le formulaire de compilation de la description libre destiné aux essais douaniers concernant les produits à base de volaille.

Des modèles de formulaires figurent aux annexes 2 et 3.

Chaque évaluateur remplit individuellement le formulaire de création de caractéristiques et au regard de chaque caractéristique, en indique l'intensité modulée sur une échelle de 1 à 3, en utilisant uniquement les termes «LÉGER» (1), «NETTEMENT PERCEPTIBLE» (2) et «FORT» (3).

Les termes descriptifs clés utilisés par les évaluateurs sont inscrits dans le formulaire de compilation de la description libre, en indiquant le nombre d'évaluateurs qui ont utilisé chaque terme pour chaque échantillon.

L'intensité ou la robustesse de la caractéristique est également résumée sur le formulaire de compilation de la description libre.

Lorsque différents évaluateurs utilisent des termes différents porteurs d'un sens similaire, comme «gras» et «graisseux», on considère qu'ils ont utilisé le même terme.

Les résultats concernant l'ajout d'arômes ou d'épices (par exemple, «aigre», «sucré», «piquant», «épicé», «poivré», «à l'ail», etc.) sont à consigner dans le formulaire de compilation de la description libre.

#### 5. Évaluation des résultats

Lorsque dans le formulaire de création de caractéristiques et le formulaire de compilation de la description libre au moins la moitié des évaluateurs ont indiqué avoir détecté l'ajout d'arômes ou d'épices atteignant au moins le niveau 2 («NETTEMENT PERCEPTIBLE») conformément au point 4, l'assaisonnement de l'échantillon est considéré comme nettement perceptible au goût.

Les formulaires doivent indiquer tous les détails concernant les échantillons et leur élaboration, ainsi que la ou les procédures suivies pour atteindre et interpréter les résultats obtenus.

---

## Procès-verbal des essais concernant l'examen visuel de la viande de volaille assaisonnée et non cuite

Date: .....

	Code:	Code:	Code:	Code:	Code:
Assaisonnement sur la totalité de la surface du produit	OUI/NON	OUI/NON	OUI/NON	OUI/NON	OUI/NON
Assaisonnement visible à l'œil nu.	OUI/NON	OUI/NON	OUI/NON	OUI/NON	OUI/NON
Information pertinente					

Appendice 2

Formulaire de création de caractéristiques destiné aux essais douaniers concernant les produits à base de volaille

Nom: .....

Date: .....

Produit: .....

Code	Goût/arrière-goût/sensation bucco-tactile	Intensité

Échelle

1	2	3
LÉGER	NETTEMENT PERCEPTIBLE	FORT



**Formulaire de compilation de la description libre destiné aux essais douaniers concernant les produits à base de volaille**

Date: .....

Code	1	2	3	Code	1	2	3	Code	1	2	3
	Léger	Nettement perceptible	Fort		Léger	Nettement perceptible	Fort		Léger	Nettement perceptible	Fort
Caractéristiques mentionnées pour: Goût/arrière-goût/sensation bucco-tactile											

Établi par: .....

Vérifié par : .....

Dans les colonnes 1, 2 et 3, veuillez indiquer le nombre d'évaluateurs qui ont déterminé la caractéristique en question.

\_\_\_\_\_