

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 1362/2013

2013 m. gruodžio 11 d.

kuriuo nustatomi nevirtos ir nekeptos naminių paukščių mėsos su prieskoniais juslinio tyrimo metodai, taikomi jos klasifikavimo Kombinuotojoje nomenklatūroje tikslais

EUROPOS KOMISIJA,

(5) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Muitinės kodekso komiteto nuomonę,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

atsižvelgdama į 1987 m. liepos 23 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 2658/87 dėl tarifų ir statistinės nomenklatūros bei dėl Bendrojo muitų tarifo⁽¹⁾, ypač į jo 9 straipsnio 1 dalies a punktą,

1 straipsnis

Metodai, kuriais klasifikavimo Kombinuotojoje nomenklatūroje tikslais nustatoma, ar nevirta ir nekepta naminių paukščių mėsa apdorota prieskoniais, aprašyti priede.

kadangi:

2 straipsnis

(1) Reglamento (EEB) Nr. 2658/87 priede pateiktos Kombinuotosios nomenklatūros 2 skirsnio 6 papildomosios pastabos a punkte apibrėžta, kad nevirta ir nekepta mėsa su prieskoniais privalo būti nevirta ir nekepta, jos vidus arba visas paviršius turi būti apdorotas prieskoniais, kurie matomi plika akimi arba lengvai atpažįstami pagal skonį;

1. Naminių paukščių mėsos apžiūra atliekama taikant priedo I dalyje aprašytą metodą ir laikantis joje nustatytų sąlygų.

Apžiūros tikslas – nustatyti, ar prieskoniais apdorotas visas naminių paukščių mėsos paviršius ir ar prieskoniai matomi plika akimi.

(2) siekiant užtikrinti, kad klasifikuodamos savo reikmėms muitinės laikytųsi vienodo požiūrio, reikia nustatyti metodus, kuriais nustatoma, ar nevirta ir nekepta naminių paukščių mėsa apdorota prieskoniais taip, kaip apibrėžta Kombinuotosios nomenklatūros 2 skirsnio 6 papildomosios pastabos a punkte;

2. Naminių paukščių mėsos ragavimas atliekamas taikant priedo II dalyje aprašytą metodą ir laikantis joje nustatytų sąlygų.

Ragavimas atliekamas tik tais atvejais, kai remiantis apžiūros rezultatais nenustatoma, kad prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius ir kad prieskoniai matomi plika akimi.

(3) remiantis Europos muitinių laboratorijų grupės atliktais tyrimais, metodai, kuriais nustatoma, ar nevirta ir nekepta naminių paukščių mėsa yra su prieskoniais ar be jų, turi būti, pirmiausia, mėginio apžiūra, ir, antra, ragavimas;

Ragavimo tikslas – nustatyti, ar prieskoniais apdorotas naminių paukščių mėsos vidus ar visas paviršius ir ar apdorojimas prieskoniais lengvai atpažįstamas pagal skonį.

(4) mėginio ragavimo metodas turėtų būti taikomas tik tada, jei išvada nepadaroma pagal apžiūros metodo rezultatus;

Pasiruošiama ragauti tik patalpose, tenkinančiose būtinąsias įrangos reikalavimus, išdėstytus priedo II dalies 2 punkte.

⁽¹⁾ OL L 256, 1987 9 7, p. 1.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. gruodžio 11 d.

*Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Algirdas ŠEMETA
Komisijos narys*

PRIEDAS

I DALIS. NAMINIŲ PAUKŠČIŲ MĖSOS SU PRIESKONIAIS APŽIŪRA

1. Tikslas ir apibrėžtis

Šiuo metodu siekiama nustatyti, ar nevirta ir nekepta naminių paukščių mėsa su prieskoniais priskirtina Kombinuotosios nomenklatūros 2 skirsniai ar 16 skirsniai, nes galima nustatyti, kad:

- 1) prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius ir
- 2) prieskoniai matomi plika akimi.

Šį metodą sudaro ne mažiau kaip vieno nevirtos ir nekeptos naminių paukščių mėsos mėginio apžiūra.

2. Mėginių paruošimas

Bet kuris mėginys imamas iš deklaruotos partijos. Mėginiai imami tik iš neatidarytų originalių pakuočių. Mėginys gali būti supakuotas dėžutėje ar vakuuminėje plastikinėje pakuotėje.

Užšaldytos nevirtos ir nekeptos naminių paukščių mėsos mėginį reikia atitirpinti (pavyzdžiui, šaldytuve žemoje (4 °C) temperatūroje). Turi išsiskirti kuo mažiau skysčio.

Svarbi informacija apie pakavimą ir (arba) mėginius registruojama arba fotografuojama ir pridedama prie apžiūros ataskaitos, nurodytos 4 punkte.

3. Apžiūros atlikimas

Mėginys apžiūrimas pašalinus pakuotę.

Mėginį turi apžiūrėti bent du vertintojai.

Apžiūradami mėginį, vertintojai privalo atsižvelgti į šiuos veiksniai:

- a) ne visos mėginio paviršiaus dalys turi būti vienodai apdorotos prieskoniais;
- b) tai, kad prieskonių nėra atsiskyrusios vidinės filė raukšlės ar įlinkiuose, neturi reikšmės nustatant, ar prieskoniais apdorotas visas paviršius;
- c) pastebėti baltuosius pipirus sunkiau nei juoduosius;
- d) pastebėti pipirus ant šviesios mėsos (pavyzdžiui, krūtinėlės) paviršiaus lengviau nei ant tamsios mėsos (pavyzdžiui, šlaunelių) paviršiaus.

4. Rezultatų įvertinimas

Visi vertintojai turi padaryti tą pačią išvadą, ar prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius ir ar prieskoniai matomi plika akimi.

Jie turi užpildyti nevirtos ir nekeptos naminių paukščių mėsos su prieskoniais apžiūros ataskaitą. Apžiūros ataskaitos formos pavyzdys pateiktas 1 priedėlyje.

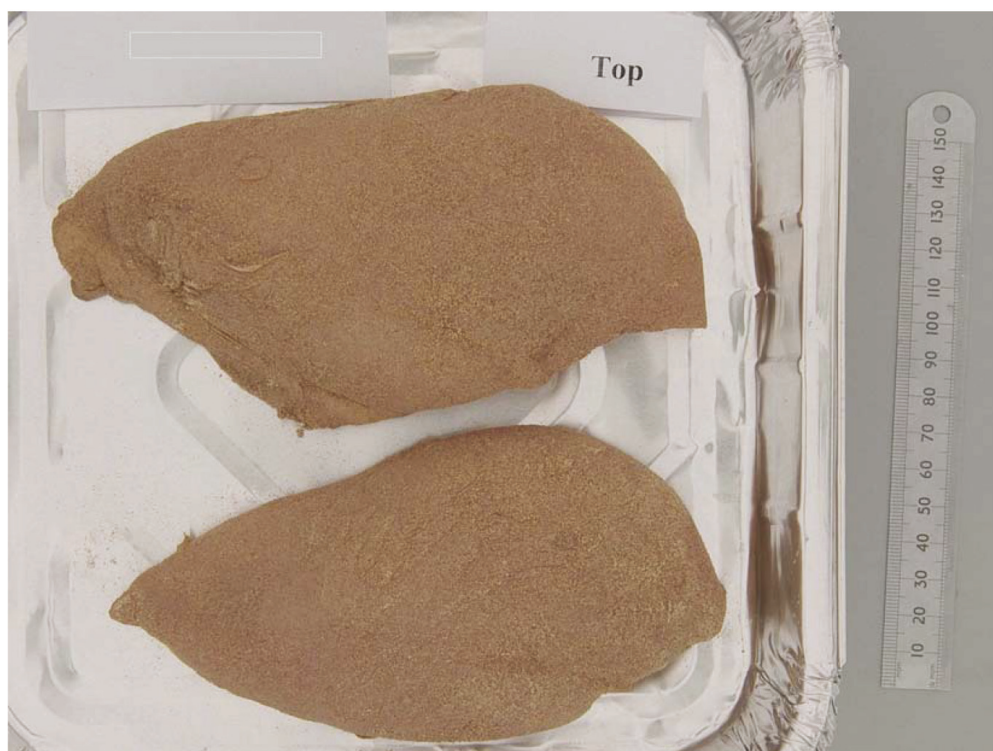
Jeigu visi vertintojai neprieina prie vienos išvados apie konkretų mėginį arba jeigu jie visi padaro išvadą, kad prieskoniais apdorotas ne visas mėginio paviršius arba kad prieskoniai nėra matomi plika akimi, mėginys turi būti ištirtas taip, kaip nurodyta II dalyje.

5. Aiškinamieji paveikslai

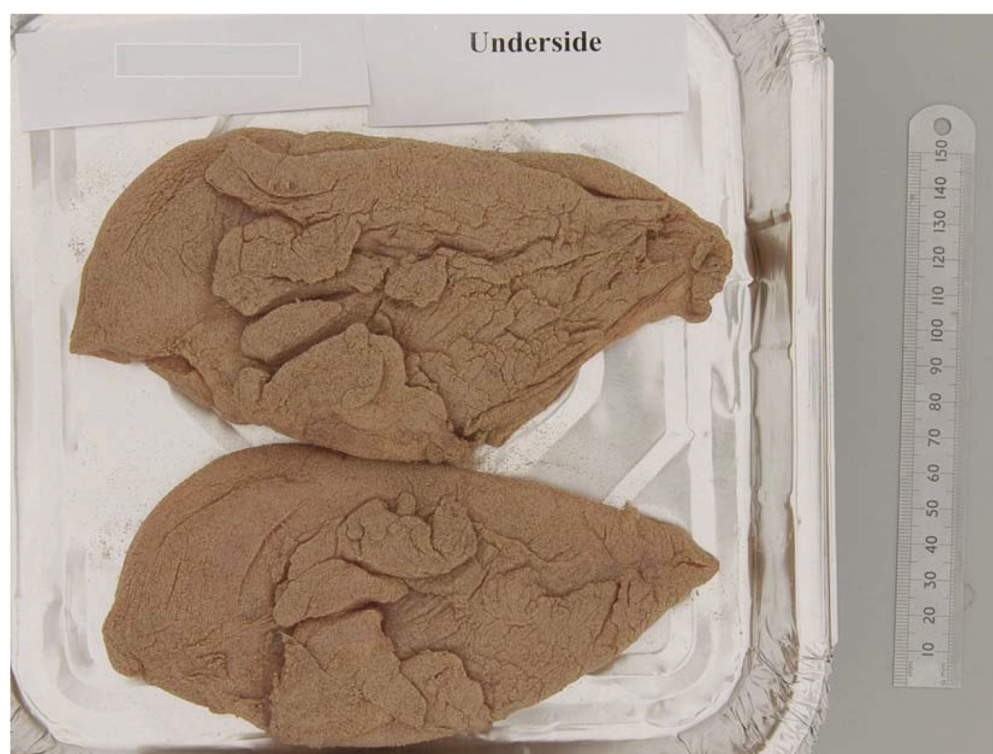
Pridėtuose paveiksluose pavaizduota, kaip mėginiai vertinami per apžiūrą.

Paveiksluose vaizduojama pipirais apibarstyta naminių paukščių mėsa, tačiau po paveikslais pateikti paaiškinimai gali būti taikomi ir kitiems prieskoniams.

Paveiksluose TOP nurodo išorinį naminių paukščių krūtinėlės paviršių, o UNDERSIDE – krūtinėlės paviršių, matomą nupjovus mėsą nuo kaulų.

1A paveikslas

Apžiūros rezultatai: prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius, prieskoniai matomi plika akimi.

1B paveikslas

Apžiūros rezultatai: prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius, prieskoniai matomi plika akimi.

2A paveikslas

Apžiūros rezultatai: prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius, prieskoniai matomi plika akimi.

2B paveikslas

Apžiūros rezultatai: prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius, prieskoniai matomi plika akimi.

3A paveikslas

Apžiūros rezultatai: prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius, prieskoniai matomi plika akimi.

3B paveikslas

Apžiūros rezultatai: prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius, prieskoniai matomi plika akimi.

4A paveikslas

Apžiūros rezultatai: prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius, prieskoniai matomi plika akimi.

4B paveikslas

Apžiūros rezultatai: prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius, prieskoniai matomi plika akimi.

5A paveikslas



Apžiūros rezultatai: prieskoniai matomi plika akimi, bet jais apdorotas NE visas mėginio paviršius.

5B paveikslas



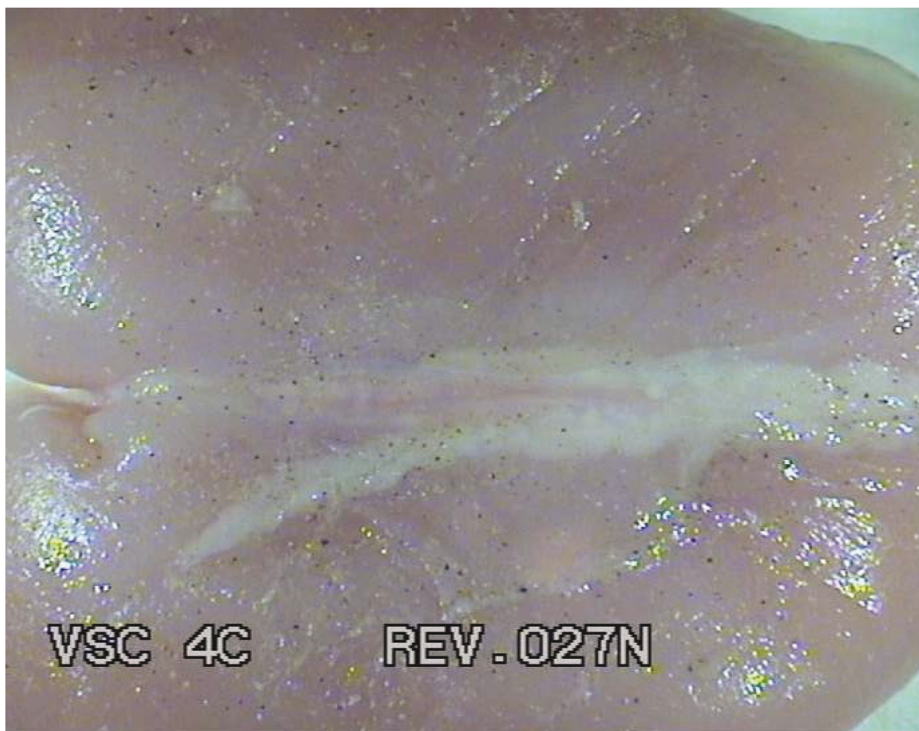
Apžiūros rezultatai: prieskoniai matomi plika akimi, bet jais apdorotas NE visas mėginio paviršius.

6 paveikslas



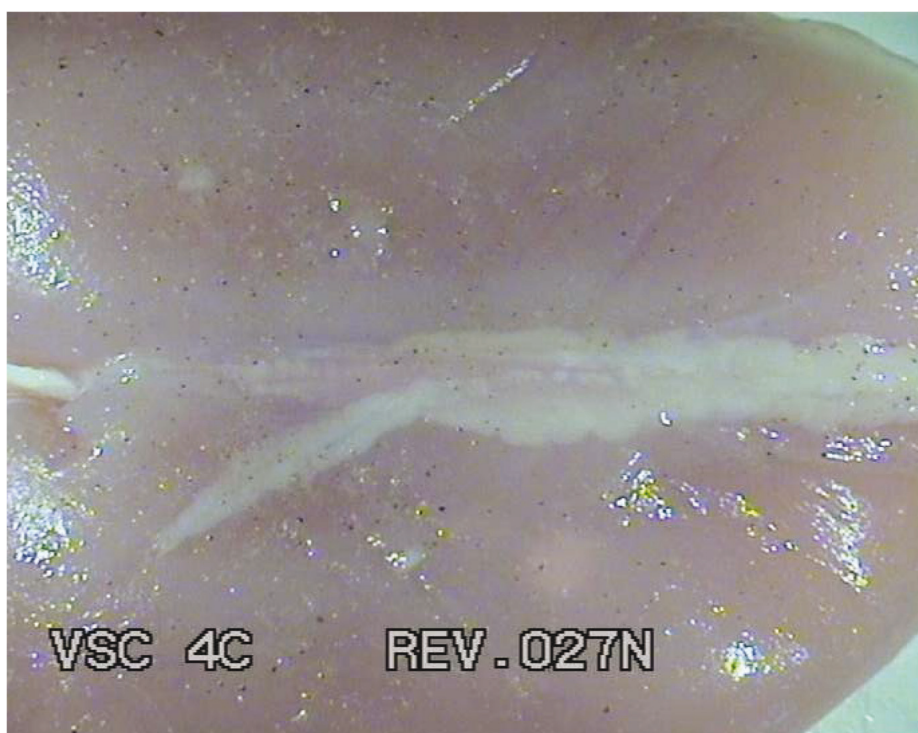
Apžiūros rezultatai: prieskoniais apdorotas visas mėginio paviršius, prieskoniai matomi plika akimi.

7 paveikslas



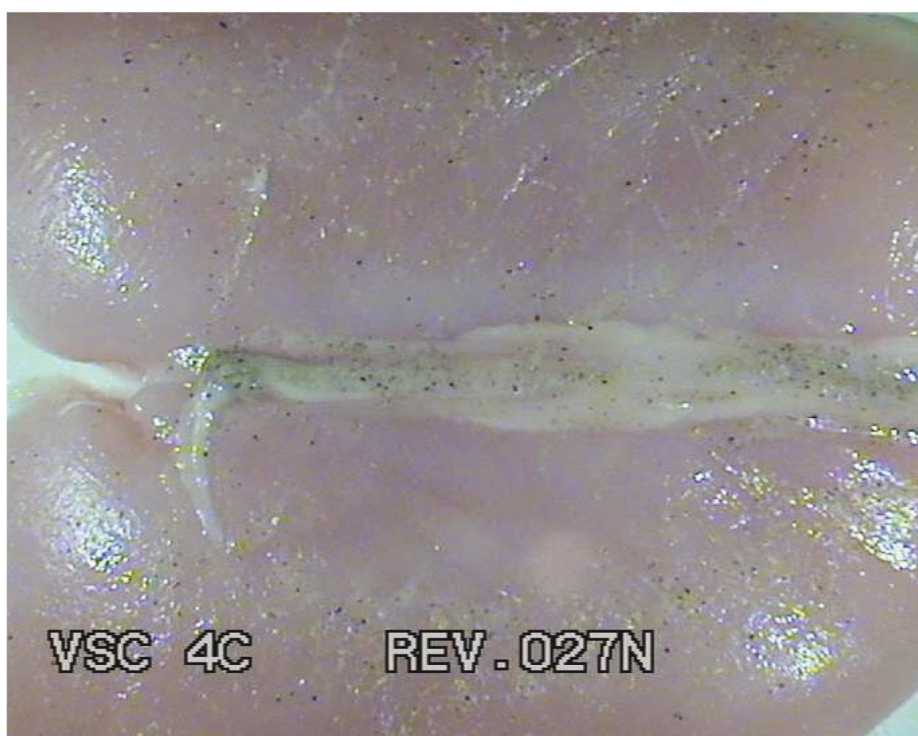
Apžiūros rezultatai: prieskoniai matomi plika akimi, bet jais apdorotas NE visas mėginio paviršius.

8 paveikslas



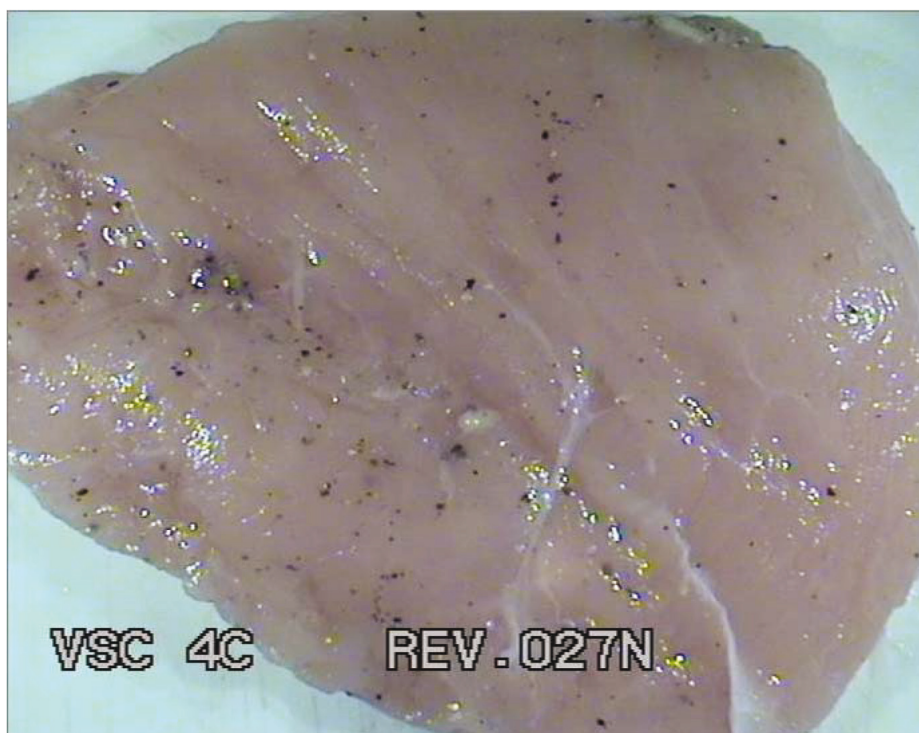
Apžiūros rezultatai: prieskoniai matomi plika akimi, bet jais apdorotas NE visas mėginio paviršius.

9 paveikslas



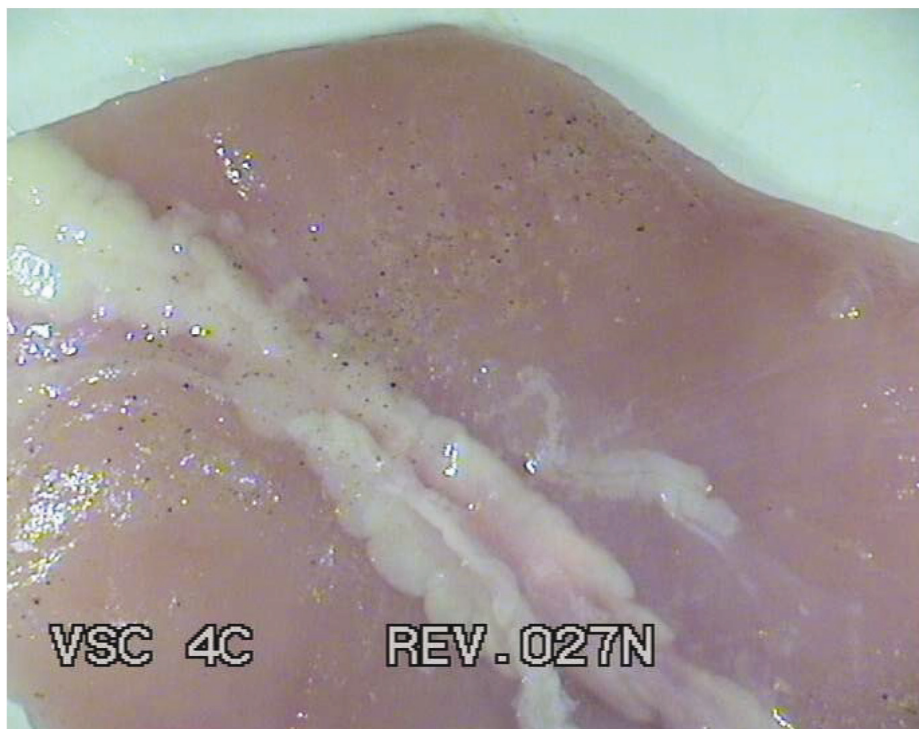
Apžiūros rezultatai: prieskoniai matomi plika akimi, bet jais apdorotas NE visas mėginio paviršius.

10 paveikslas



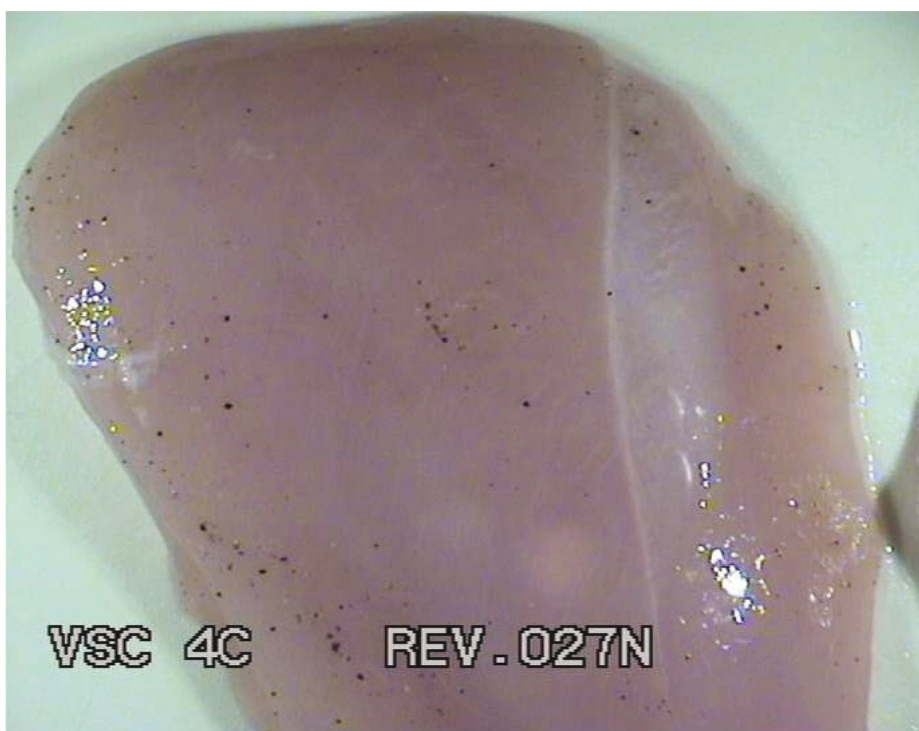
Apžiūros rezultatai: prieskoniai matomi plika akimi, bet jais apdorotas NE visas mėginio paviršius.

11 paveikslas



Apžiūros rezultatai: prieskoniai matomi plika akimi, bet jais apdorotas NE visas mėginio paviršius.

12 paveikslas



Apžiūros rezultatai: prieskoniai matomi plika akimi, bet jais apdorotas NE visas mėginio paviršius.

13 paveikslas



Apžiūros rezultatai: prieskoniai matomi plika akimi, bet jais apdorotas NE visas mėginio paviršius.

II DALIS. NAMINIŲ PAUKŠČIŲ MĖSOS SU PRIESKONIAIS RAGAVIMAS

1. Tikslas ir apibrėžtis

Šiuo metodu siekiama nustatyti, ar nevirta ir nekepta naminių paukščių mėsa su prieskoniais priskirtina Kombinuotosios nomenklatūros 2 skirsniai ar 16 skirsniai, nes galima nustatyti, kad:

- 1) prieskoniais apdorotas naminių paukščių mėsos vidus arba visas paviršius ir
- 2) prieskoniai lengvai atpažįstami pagal skonį.

Metodą sudaro ne mažiau kaip vieno naminių paukščių mėsos mėginio ragavimas, prieš tai jį išvirus ar iškepus.

2. Patalpų, kuriose atliekamas tyrimas, įranga

Patalpose, kuriose atliekamas ragavimas, privalo būti ši būtinoji įranga:

- mikrobangų krosnelė,
- pjaustymo lentelė,
- aštrių peilių;
- negilių lėkščių (pvz., polistireno ar porcelianinių), pažymėtų atsitiktiniais trijų skaitmenų kodais,
- šakučių,
- zondas (maisto termometras),
- vienkartinį pirštinių.

3. Mėginių paruošimas

Mėginys turi būti reprezentatyvi vartoti skirtos naminių paukščių mėsos dalis.

Jeigu dėl mėginio kyla abejonių, pavyzdžiui, kad pridėta nebūdingo (-ų) mišinio (-ių), ar kad galima mikrobinė tarša, prieš tyrimą reikia atlikti rizikos vertinimą arba mikrobiologinę analizę.

Mėginys turi būti visiškai išvirtas (iškeptas) mikrobangų krosnelėje. Tiriamas mėginys turi būti tinkamas vartoti žmonėms.

Temperatūra mėginio viduje turi siekti bent 77 °C. Temperatūra matuojama zonu (maisto termometru) pasibaigus virimo laikui. Jeigu pagal mikrobangų krosnelės specifikaciją numatytas laukimo laikas, temperatūra matuojama jam pasibaigus. Laukimo laikas reiškia, kad, išjungus srovę, maistas toliau gaminamas naudojant sukauptą šilumą, kol mikrobangų krosnelės durelės uždarytos.

Išorinį mėginio paviršių reikia pašalinti aštrių peiliu ir atidengti iškepusią mėsą mėginio viduje. Reikia užtikrinti, kad vidinė mėsos dalis nesusiliestų su išoriniu paviršiumi.

Vidinė mėsos dalis supjaustoma apie 2 cm³ dydžio gabalėliais.

Mėginiai aušinami mažiausiai 10 minučių.

Mėginiai vertintojams patiekiami ženklintose lėkštėse.

4. Ragavimas

Penkiems–aštuoniems kvalifikuotiems ir parengtiems vertintojams patiekiamas ne mažiau kaip vienas mėginys. Per vieną kartą galima įvertinti ne daugiau kaip penkis mėginius.

Prieš patiekiant naują mėginį duodama pakankamai laiko ir (arba) tinkamų priemonių skonio receptoriams atgaivinti (į butelius išpilstyto geriamojo vandens ir nesūrių krekerių).

Vertintojai turi galėti atlikti vertinimą kuo mažiau blaškomi.

Vertintojai turi paragauti mėginį ir objektyviai apibūdinti būdinguosius skonio, liekamojo prieskonio ir pojūčio burnoje požymius.

Vertintojai turi užpildyti šias dvi formas:

- a) Muitinės tiriamų paukštienos produktų požymių vertinimo formą;
- b) Muitinės tiriamų paukštienos produktų vertintojų nurodytų apibūdinimų sugretinimo formą.

Formų pavyzdžiai pateikti 2 ir 3 priedėliuose.

Kiekvienas vertintojas atskirai Požymių formoje surašo būdinguosius požymius, kiekvieno jų intensyvumą įvertindamas 1–3 balais, vartodamas tik šiuos apibūdinimus: SILPNAS (1), LENGVAI ATPAŽIŠTAMAS (2) ir STIPRUS (3).

Svarbiausi vertintojų pavartoti apibūdinimai surašomi Apibūdinimų sugretinimo formoje, nurodant kiekvieno mėginio kiekvieną apibūdinimą pavartojusių vertintojų skaičių.

Šioje formoje taip pat apibendrinamas būdingųjų požymių intensyvumas arba stiprumas.

Jeigu skirtingi vertintojai pavartoja įvairių apibūdinimų, turinčių panašią reikšmę, kaip antai „riebus“ ir „taukingas“, laikoma, kad jie pavartoja tą patį apibūdinimą.

Papildomo skonio ar prieskonių vertinimo rezultatai (pavyzdžiui, „rūgštus“, „saldus“, „aštrus“, „pikantiškas“, „pipirų“, „česnako“ ir kt.) surašomi Apibūdinimų sugretinimo formoje.

5. Rezultatų vertinimas

Jeigu Požymių formoje ir Apibūdinimų sugretinimo formoje bent pusė vertintojų nurodė, kad pajuto papildomą skonį ar prieskonių ir įvertino šį požymį ne mažiau kaip 2 balais (LENGVAI ATPAŽIŠTAMAS) pagal 4 punktą, laikoma, kad mėginio prieskoniai lengvai atpažįstami pagal skonį.

Formose turi būti pateikta išsami informacija apie mėginius, jų paruošimą, taip pat apie rezultatų gavimo ir gautų rezultatų interpretavimo procedūrą (-as).

Nevirtos ir nekeptos naminių paukščių mėsos su prieskoniais apžiūros ataskaita

Data

	Kodas ...	Kodas ...	Kodas ...	Kodas ...	Kodas ...
Prieskoniais apdorotas visas produkto paviršius	TAIP / NE	TAIP / NE	TAIP / NE	TAIP / NE	TAIP / NE
Prieskoniai matomi plika akimi	TAIP / NE	TAIP / NE	TAIP / NE	TAIP / NE	TAIP / NE
Svarbi informacija					

Muitinės tiriamų paukštienos produktų požymių vertinimo forma

Pavadinimas

Data

Produktas

Kodas	Skonis / liekamasis prieskonis / pojūtis burnoje	Intensyvumas

Vertinimo skalė

1	2	3
SILPNAS	LENGVAI ATPAŽIŠTAMAS	STIPRUS

Muitinės tiriamų paukštienos produktų vertintojų nurodytų apibūdinimų sugretinimo forma

Data

[illegible]

Sudare

Patikrino

1, 2 ir 3 skiltyse įrašykite šį požymį nurodžiusių vertintojų skaičių.
