

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1362/2013

z 11. decembra 2013,

ktorým sa stanovujú metódy senzorického testovania nevareného ochuteného mäsa z hydiny na účely jeho zatriedenia do kombinovanej nomenklatúry

EURÓPSKA KOMISIA,

(5) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre colný kódex,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2658/87 z 23. júla 1987 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 9 ods. 1 písm. a),

Článok 1

Metódy, ktorými sa na účely zatriedenia do kombinovanej nomenklatúry určuje, či je nevarené mäso z hydiny ochutené alebo nie, sa stanovujú v prílohe.

keďže:

Článok 2

(1) V doplnkovej poznámke 6 a) ku 2. kapitole kombinovanej nomenklatúry, ktorá tvorí prílohu k nariadeniu (EHS) č. 2658/87, sa „nevarené ochutené mäso“ vymedzuje ako „nevarené mäso, ktoré bolo ochutené vnútri hĺbkovo alebo po celom povrchu výrobku ochucovadlami buď viditeľnými voľným okom, alebo zreteľne chuťovo rozlíšiteľnými“.

1. Vizuálne preskúmanie mäsa z hydiny sa vykoná metódou a za podmienok stanovených v časti I prílohy.

Cieľom vizuálneho preskúmania je stanoviť, či je mäso z hydiny ochutené po celom povrchu a či je dochucovadlo viditeľné voľným okom.

(2) S cieľom zabezpečiť, aby colné orgány uplatňovali jednotný prístup na účely colného zatriedenia, je potrebné stanoviť metódy na určenie toho, či je nevarené mäso z hydiny ochutené v zmysle doplnkovej poznámky 6 a) ku 2. kapitole kombinovanej nomenklatúry.

2. Ochutnávka mäsa z hydiny sa vykoná metódou a za podmienok stanovených v časti II prílohy.

Ochutnávka sa vykonáva len v prípadoch, keď z výsledkov vizuálneho preskúmania nie je stanovené, či vzorka bola ochutená na celom povrchu a či je dochucovadlo viditeľné voľným okom.

(3) Na základe štúdií, ktoré vypracovala skupina európskych colných laboratórií, sa metódy overovania, či nevarené mäso z hydiny je alebo nie je ochutené, zakladajú v prvom rade na vizuálnom preskúmaní a v druhom rade na ochutnávke vzorky.

Cieľom ochutnávky je stanoviť, či je mäso z hydiny ochutené vnútri hĺbkovo alebo po celom povrchu a či je dochucovadlo zreteľne chuťovo rozlíšiteľné.

(4) Metóda založená na ochutnávke vzorky by sa mala uplatniť iba v prípade, keď metóda vizuálneho preskúmania nevedie k presvedčivým záverom.

Ochutnávka sa vykonáva jedine v priestoroch, ktorých vybavenie spĺňa minimálne požiadavky stanovené v bode 2 časti II prílohy.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 256, 7.9.1987, s. 1.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 11. decembra 2013

*Za Komisiu
v mene predsedu
Algirdas ŠEMETA
člen Komisie*

PRÍLOHA

ČASŤ I. VIZUÁLNE PRESKÚMANIE OCHUTENÉHO MÄSA Z HYDINY

1. Cieľ a vymedzenie pojmu

Cieľom tejto metódy je určiť, či sa má nevarené ochutené mäso z hydiny zatriediť do 2. kapitoly alebo do 16. kapitoly kombinovanej nomenklatúry podľa toho, či je možné stanoviť, že:

1. dochucovadlo pokrýva celý povrch vzorky a
2. dochucovadlo je viditeľné voľným okom.

Metóda sa zakladá na vizuálnom preskúmaní jednej alebo viacerých vzoriek nevareného mäsa z hydiny.

2. Príprava vzoriek

Každú vzorku je potrebné odobrať z množstva, resp. zo šarže deklarovanej v colnom vyhlásení. Vzorky sa majú odberať len z neotvoreného pôvodného balenia. Vzorka sa môže uchovávať v boxe alebo vákuovom plastovom obale.

V prípade mrazeného nevareného mäsa je vzorku potrebné nechať rozmraziť (napríklad v chladničke pri nízkej teplote 4 °C). Vytečenie tekutiny je potrebné obmedziť na najmenšiu možnú mieru.

Príslušné informácie týkajúce sa balenia a/alebo vzoriek je potrebné zaevidovať alebo odfotografovať a zahrnúť do skúšobného protokolu uvedeného v bode 4.

3. Vykonalie vizuálneho preskúmania

Vzorka sa vizuálne preskúma po odstránení obalu.

Vzorku preskúmajú aspoň dvaja hodnotitelia.

Hodnotitelia musia pri vizuálnom skúmaní zohľadniť tieto aspekty:

- a) jednotlivé časti povrchu vzorky nemusia byť ochutené rovnomerne;
- b) neprítomnosť dochucovadla v záhyboch alebo prekladoch na vnútornej strane rozloženého filé nie je dôležitým faktorom pri určovaní toho, či vzorka bola ochutená po celom povrchu alebo nie;
- c) biele korenie je ťažšie rozpoznať ako čierne korenie;
- d) čierne korenie sa dá ľahšie rozpoznať na povrchu nevýrazne sfarbeného mäsa (napríklad z prs) ako na povrchu tmavo sfarbeného mäsa (napríklad z horného stehna).

4. Vyhodnotenie výsledkov

Všetci hodnotitelia musia dospieť k rovnakému záveru o tom, či vzorka bola ochutená po celom povrchu a či je dochucovadlo viditeľné voľným okom.

Musia vyplniť skúšobný protokol o vizuálnom preskúmaní nevareného ochuteného mäsa z hydiny. Vzor formulára skúšobného protokolu sa uvádza v dodatku 1.

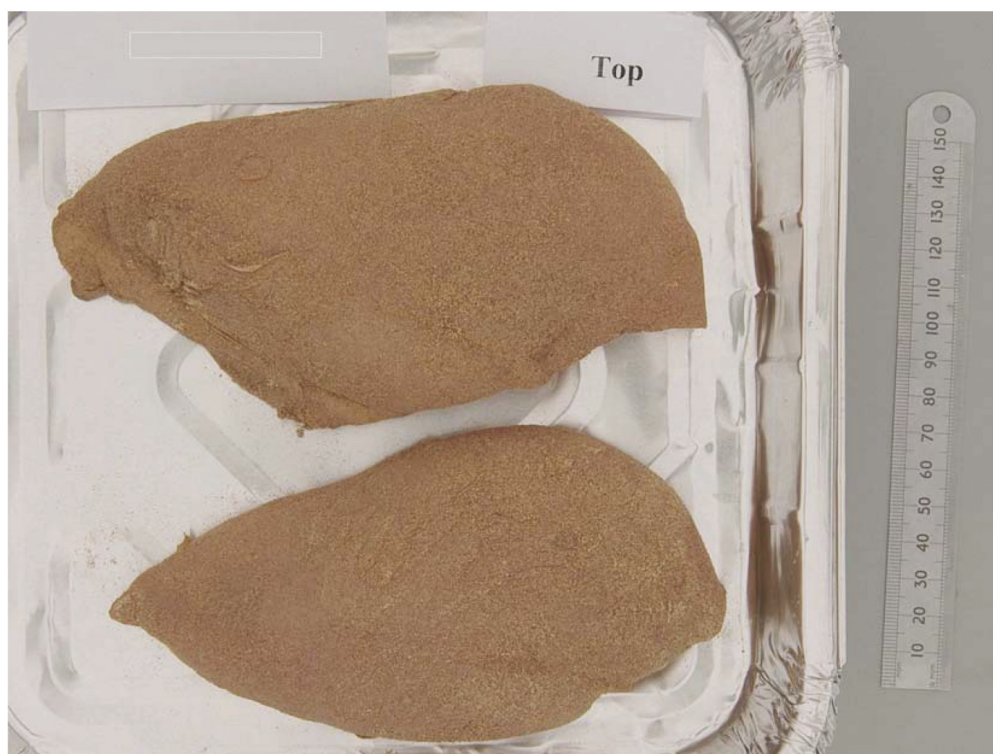
Pokiaľ pri určitej vzorke všetci hodnotitelia nedospejú k rovnakému záveru, alebo keď dospejú k záveru, že vzorka nebola ochutená po celom povrchu alebo že dochucovadlo nie je viditeľné voľným okom, vzorka sa musí otestovať v súlade s časťou II.

5. Ilustrácie na vysvetlenie

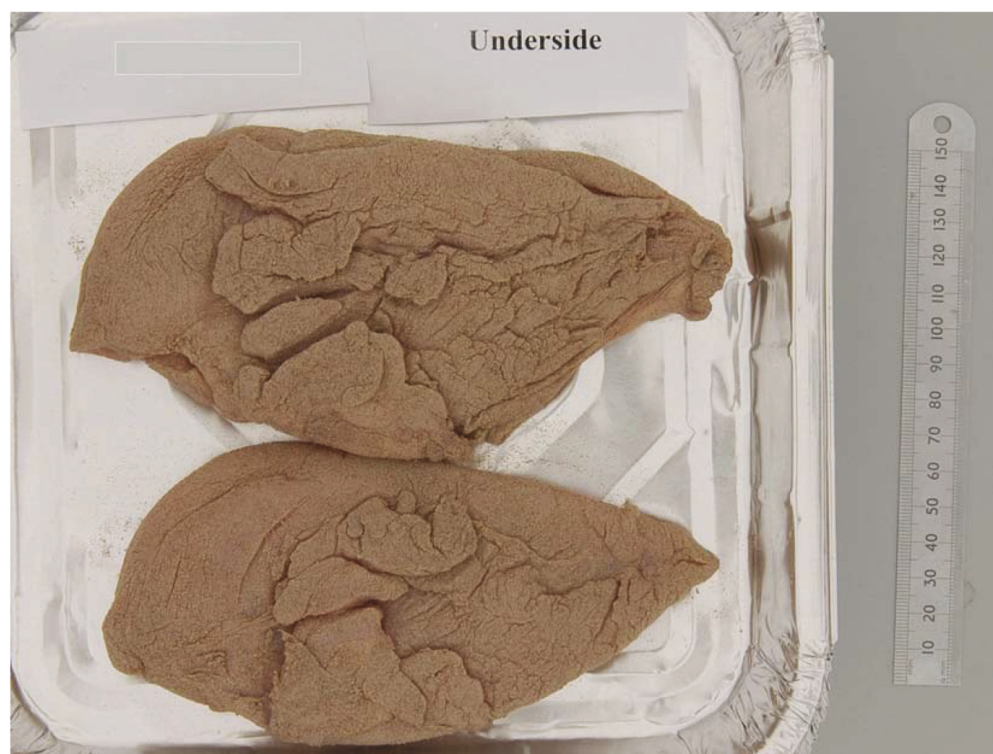
Na pripojených fotografiách je vyobrazené, ako sa majú vzorky posudzovať pri vizuálnom preskúmaní.

Ide o fotografie mäsa z hydiny okoreneného čiernym korením, ale vysvetlivky pod nimi sa môžu uplatňovať aj na iné druhy korenia.

Na fotografiách s označením TOP (vrchná strana) je zobrazený vonkajší povrch hydínových prs, zatiaľ čo na fotografiách s označením UNDERSIDE (spodná strana) je zobrazený spodný povrch hydínových prs získaný odrezaním od kosti.

Obrázok 1A

Výsledok vizuálneho preskúmania: Vzorka je ochutená po celom povrchu a dochucovadlo je viditeľné voľným okom.

Obrázok 1B

Výsledok vizuálneho preskúmania: Vzorka je ochutená po celom povrchu a dochucovadlo je viditeľné voľným okom.

Obrázok 2A



Výsledok vizuálneho preskúmania: Vzorka je ochutená po celom povrchu a dochucovadlo je viditeľné voľným okom.

Obrázok 2B



Výsledok vizuálneho preskúmania: Vzorka je ochutená po celom povrchu a dochucovadlo je viditeľné voľným okom.

Obrázok 3A

Výsledok vizuálneho preskúmania: Vzorka je ochutená po celom povrchu a dochucovadlo je viditeľné voľným okom.

Obrázok 3B

Výsledok vizuálneho preskúmania: Vzorka je ochutená po celom povrchu a dochucovadlo je viditeľné voľným okom.

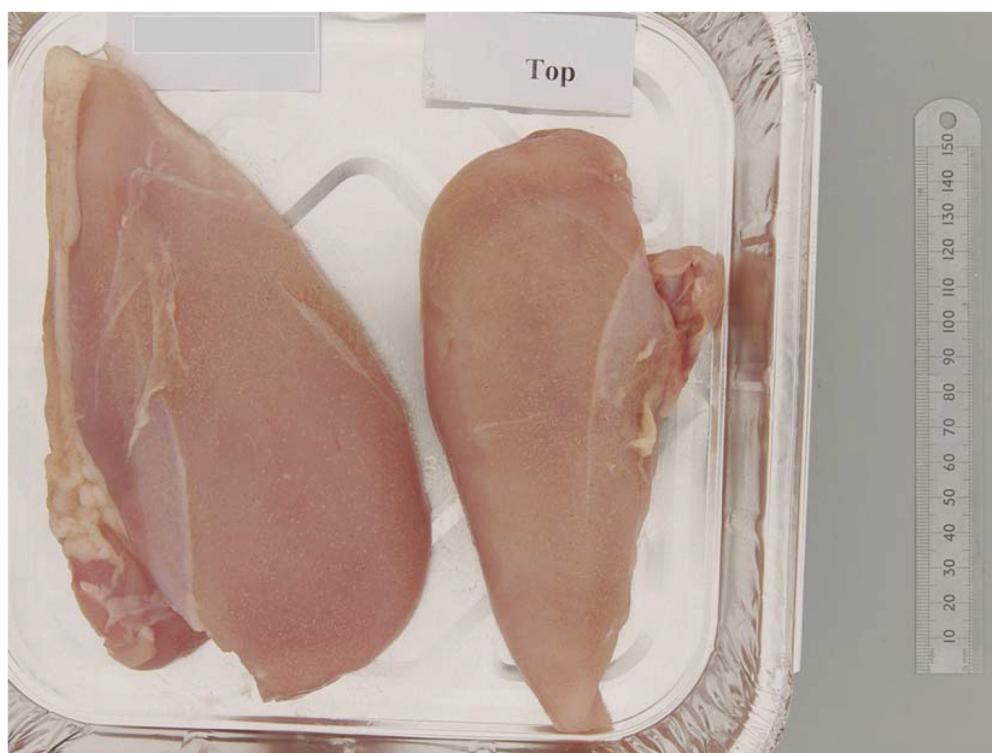
Obrázok 4A

Výsledok vizuálneho preskúmania: Vzorka je ochutená po celom povrchu a dochucovadlo je viditeľné voľným okom.

Obrázok 4B

Výsledok vizuálneho preskúmania: Vzorka je ochutená po celom povrchu a dochucovadlo je viditeľné voľným okom.

Obrázok 5A



Výsledok vizuálneho preskúmania: Dochucovadlo je viditeľné voľným okom, ale **NIE JE** po celom povrchu vzorky.

Obrázok 5B



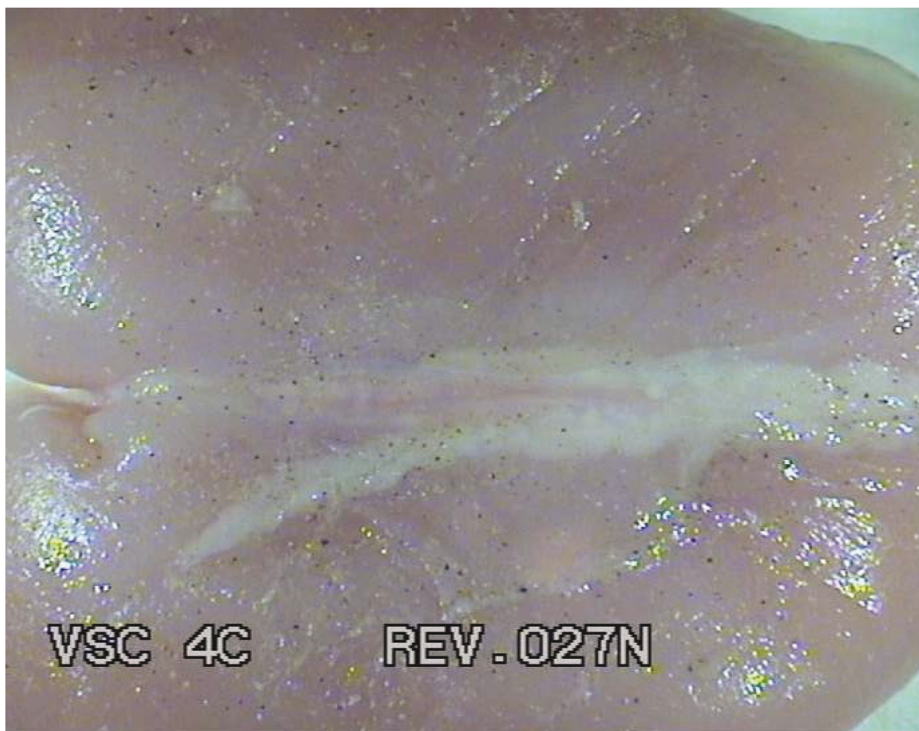
Výsledok vizuálneho preskúmania: Dochucovadlo je viditeľné voľným okom, ale **NIE JE** po celom povrchu vzorky.

Obrázok 6



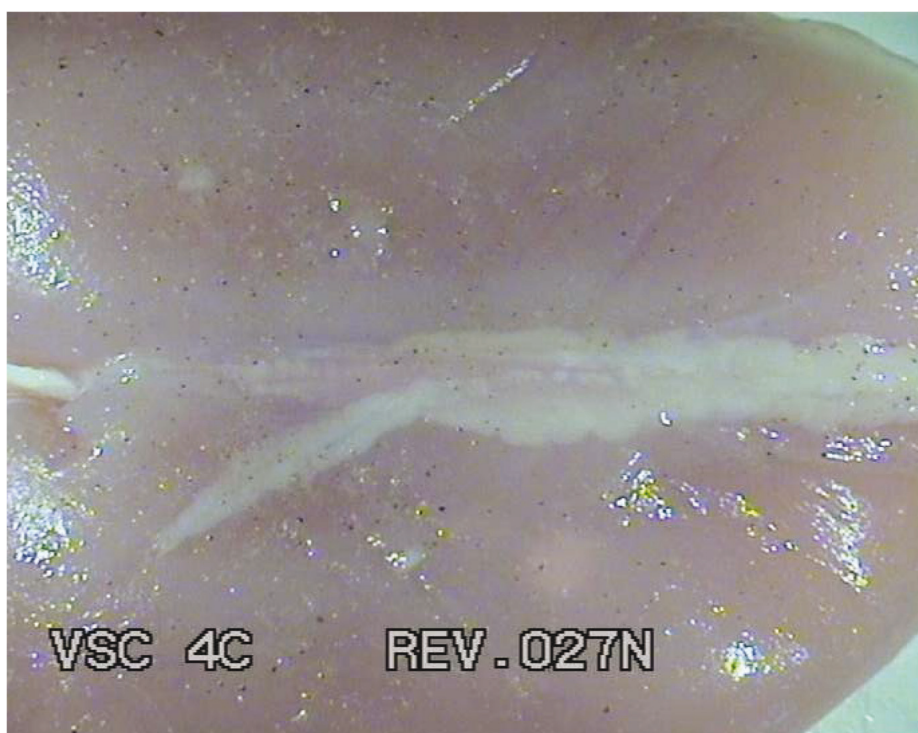
Výsledok vizuálneho preskúmania: Vzorka je ochutená po celom povrchu a dochucovadlo je viditeľné voľným okom.

Obrázok 7



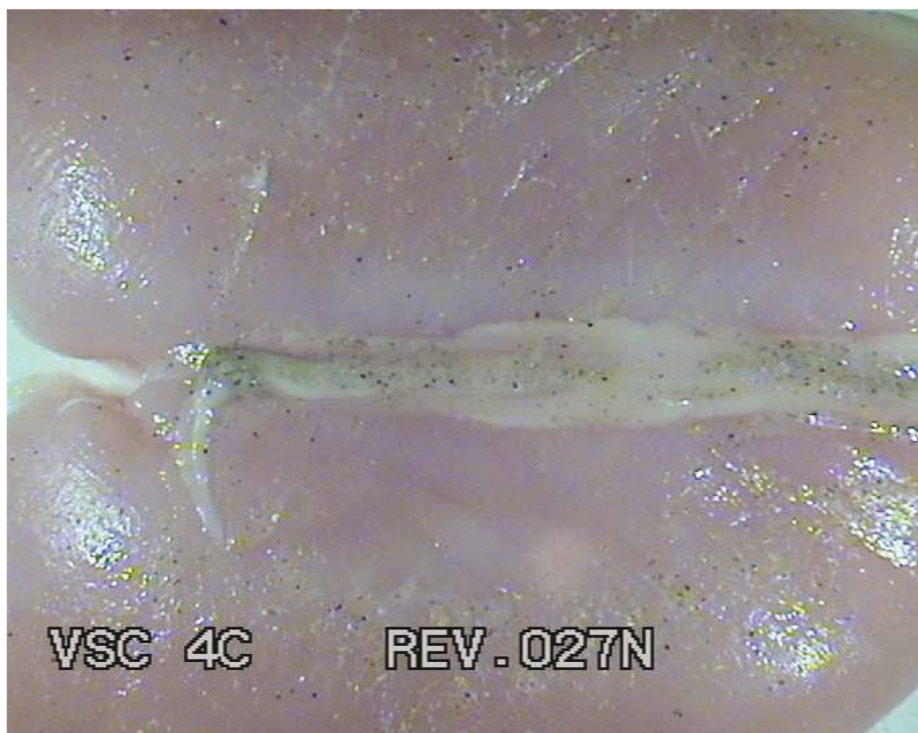
Výsledok vizuálneho preskúmania: Dochucovadlo je viditeľné voľným okom, ale **NIE JE** po celom povrchu vzorky.

Obrázok 8



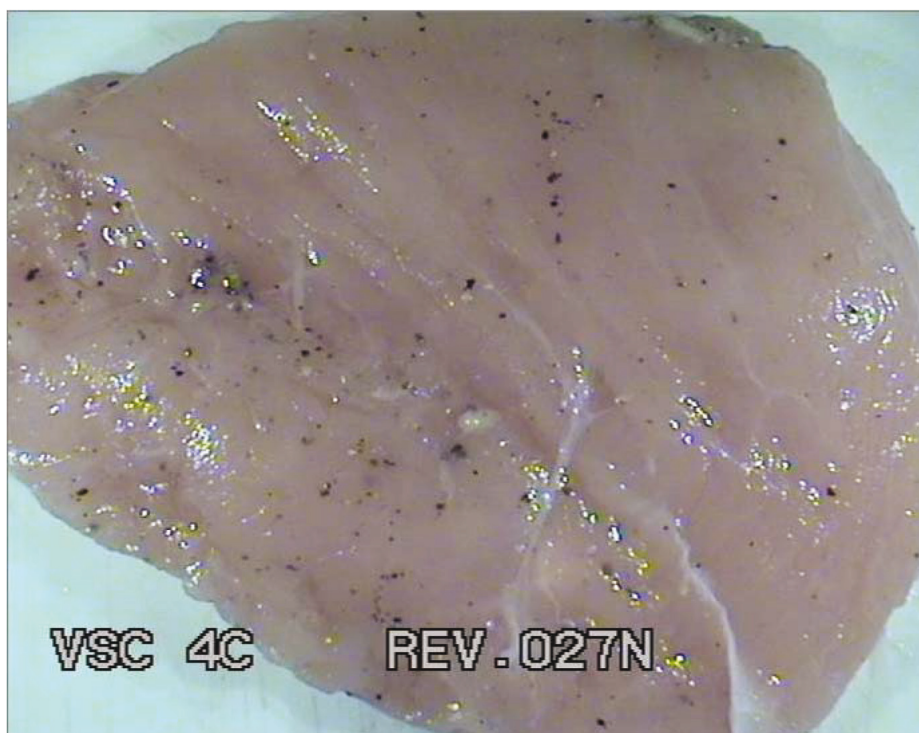
Výsledok vizuálneho preskúmania: Dochucovadlo je viditeľné voľným okom, ale **NIE JE** po celom povrchu vzorky.

Obrázok 9



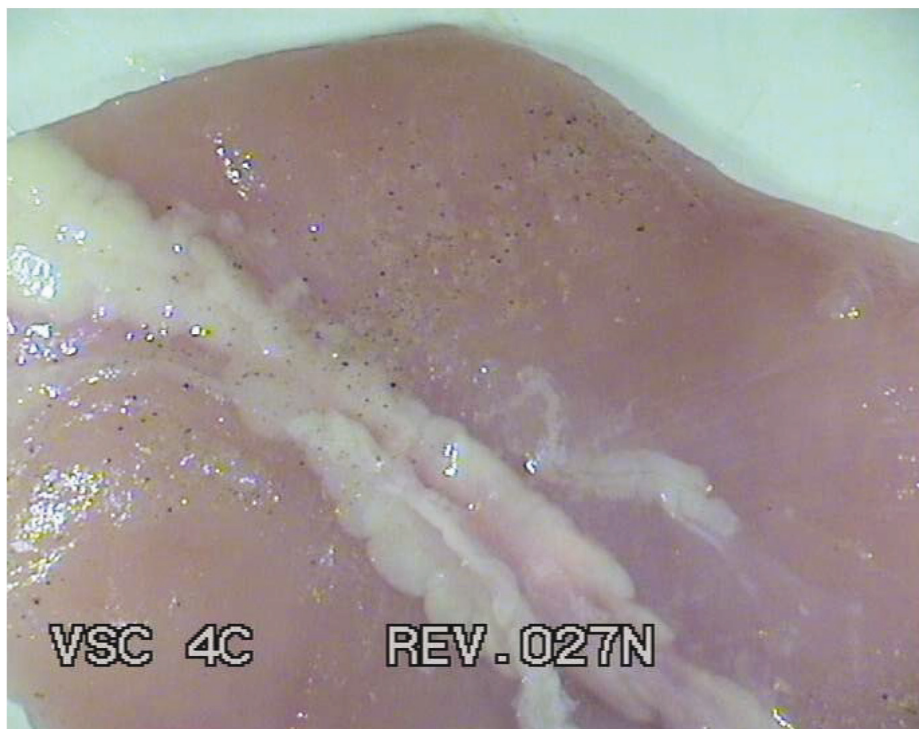
Výsledok vizuálneho preskúmania: Dochucovadlo je viditeľné voľným okom, ale **NIE JE** po celom povrchu vzorky.

Obrázok 10



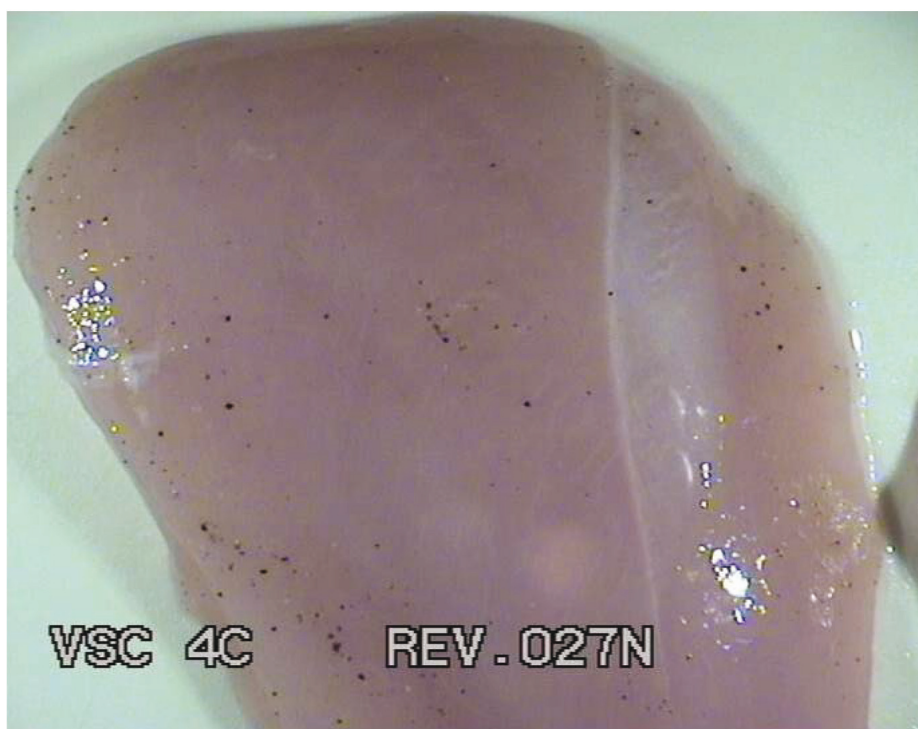
Výsledok vizuálneho preskúmania: Dochucovadlo je viditeľné voľným okom, ale **NIE JE** po celom povrchu vzorky.

Obrázok 11



Výsledok vizuálneho preskúmania: Dochucovadlo je viditeľné voľným okom, ale **NIE JE** po celom povrchu vzorky.

Obrázok 12



Výsledok vizuálneho preskúmania: Dochucovadlo je viditeľné voľným okom, ale **NIE JE** po celom povrchu vzorky.

Obrázok 13



Výsledok vizuálneho preskúmania: Dochucovadlo je viditeľné voľným okom, ale **NIE JE** po celom povrchu vzorky.

ČASŤ II. OCHUTNÁVKA OCHUTENÉHO MÄSA Z HYDINY

1. Cieľ a vymedzenie pojmu

Cieľom tejto metódy je určiť, či sa má nevarené ochutené mäso z hydiny zatriediť do 2. kapitoly alebo do 16. kapitoly kombinovanej nomenklatúry, podľa toho, či je možné stanoviť, že:

1. mäso z hydiny bolo ochutené vnútri hĺbkovo alebo po celom povrchu a
2. ochutenie je zreteľne chuťovo rozlíšiteľné.

Metóda je založená na ochutnaní jednej alebo viacerých vzoriek vareného mäsa z hydiny.

2. Vybavenie skúšobných priestorov

V priestoroch, v ktorých sa vykonáva ochutnávka, musí byť aspoň takéto vybavenie:

- mikrovlnná rúra,
- dosky na krájanie,
- ostré nože,
- plytké taniere (napr. z polystyrénu alebo riad) označené náhodným 3-miestnym číselným kódom,
- servírovacie vidličky,
- testovacia sonda (potravinový teplomer),
- jednorazové rukavice.

3. Príprava vzoriek

Vzorka musí pozostávať z reprezentatívnej porcie mäsa z hydiny určeného na ľudskú spotrebu.

V prípade akejkoľvek pochybnosti o vzorke, napríklad pokiaľ ide o pridanú(-é) netypickú(-é) zložku(-y) alebo možnú mikrobiálnu kontamináciu, sa pred vykonaním ochutnávky musí vykonať posúdenie rizika alebo mikrobiologická analýza.

Vzorku je potrebné úplne uvariť v mikrovlnnej rúre. Testovať sa musí vzorka vhodná na ľudskú spotrebu.

Vnútna teplota vzorky musí dosiahnuť najmenej 77 °C. Teplota sa overí pomocou testovacej sondy (potravinového teplomera) po uplynutí času varenia. Ak sa v špecifikáciách mikrovlnnej rúry vyžaduje lehota na „odstátie“, teplota sa odmeria po jej uplynutí. Lehota na „odstátie“ umožňuje dovarenie po vypnutí mikrovlnnej rúry len s využitím už vzniknutého tepla, ak zostanú dvere rúry zatvorené.

Vonkajšiu povrchovú vrstvu vzorky je potrebné odobrať ostrým nožom, aby sa odhalilo uvarené mäso v strede. Treba to urobiť opatrne, aby sa vonkajšou povrchovou vrstvou nekontaminovala stredná časť mäsa.

Stredná časť mäsa sa nakrája na porcie veľkosti približne 2 cm³.

Vzorky je potrebné nechať aspoň 10 minút vychladnúť.

Vzorky sa hodnotiteľom predkladajú na označených tanieroch.

4. Vykonanie ochutnávky

Piatim až ôsmim kvalifikovaným a vyškoleným hodnotiteľom sa predloží jedna alebo viac vzoriek. Počas jednej ochutnávky sa môže posudzovať najviac päť vzoriek.

Medzi jednotlivými vzorkami sa musí poskytnúť dostatočný časový odstup a/alebo podávať niečo vhodné na neutralizáciu chuti (balená voda a nesolené sušienky).

Hodnotiteľom sa musí umožniť vykonať posúdenie bez rozptyľovania.

Musia ochutnať vzorku a objektívne opísať jej hlavnú príchuť, dochuť a chuť zanechanú v ústach.

Hodnotitelia musia vyplniť tieto dva formuláre:

- e) formulár o chuťových vlastnostiach k testovaniu hydínových výrobkov na colné účely;
- f) súhrnný formulár o slovnom opise k testovaniu hydínových výrobkov na colné účely.

Vzory formulárov sa uvádzajú v dodatkoch 2 a 3.

Každý hodnotiteľ jednotlivo zaznamená do formulára o chuťových vlastnostiach charakteristiky s uvedením intenzity každej z nich na stupnici od 1 po 3, pričom použije len výrazy „NEVÝRAZNÉ“ (1), „ZRETELNE ROZLIŠITEĽNÉ“ (2) a „VÝRAZNÉ“ (3).

Hlavné výrazy používané hodnotiteľmi pri slovnom opise sa zaznamenávajú do súhrnného formulára o slovnom opise, pričom sa pri každej vzorke uvedie počet hodnotiteľov, ktorí použili jednotlivé výrazy.

Intenzita alebo výraznosť charakteristík sa takisto zhrnie v súhrnnom formulári o slovnom opise.

Ak rôzni hodnotitelia použijú rozličné výrazy, ktorých význam sa považuje za obdobný, ako napríklad „tučný“ a „mastný“, pokladá sa to za použitie rovnakých výrazov.

Výsledky týkajúce sa pridaných príchutí alebo korenín (napríklad „kyslý“, „sladký“, „štipľavý“, „korenistý“, „s chuťou čierneho korenia“, „cesnakový“ atď.) je potrebné uviesť v súhrnnom formulári o slovnom opise.

5. Vyhodnotenie výsledkov

Keď aspoň polovica hodnotiteľov uviedla vo formulári o chuťových vlastnostiach a súhrnnom formulári o slovnom opise, že rozpoznali príchute alebo koreniny na stupnici aspoň s hodnotou 2 („ZRETELNE ROZLIŠITEĽNÉ“) podľa bodu 4, ochutenie vzorky sa považuje za zreteľne chuťovo rozlíšiteľné.

Vo formulároch sa musia uvádzať úplné podrobnosti týkajúce sa vzoriek, ich prípravy, ako aj postupu resp. postupov, ktoré sa použili na dosiahnutie získaných výsledkov a ich interpretáciu.

Skúšobný protokol o vizuálnom preskúmaní nevareného ochuteného mäsa z hydiny

Dátum:

	Kód ...	Kód ...	Kód ...	Kód ...	Kód ...
Ochutenie po celom povrchu výrobku	ÁNO/NIE	ÁNO/NIE	ÁNO/NIE	ÁNO/NIE	ÁNO/NIE
Ochutenie viditeľné voľným okom	ÁNO/NIE	ÁNO/NIE	ÁNO/NIE	ÁNO/NIE	ÁNO/NIE
Príslušné informácie					

Formulár o chuťových vlastnostiach k testovaniu hydínových výrobkov na colné účely

Meno:

Dátum:

Výrobok:

Kód	Príchut' / Dochut' / Chuť zanechaná v ústach	Intenzita

Stupnica

1	2	3
NEVÝRAZNÉ	ZRETELNE ROZLÍSITELNÉ	VÝRAZNÉ

Súhrnný formulár o slovnom opise k testovaniu hydinných výrobkov na colné účely

Dátum:

[illegible]

Vyhotovil:

Preveril:

Do stĺpcov 1, 2 a 3 zaznamenajte, prosím, počet hodnotiteľov, ktorí uviedli danú charakteristiku.
