

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1362/2013**z dne 11. decembra 2013****o določitvi metod za senzorično preskušanje surovega začinjenega perutninskega mesa zaradi uvrstitve v kombinirano nomenklaturu**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

Člen 1

Metode, ki se za namen uvrstitve v kombinirano nomenklaturu uporabljajo za ugotavljanje, ali je surovo perutninsko meso začinjeno ali ne, se določijo v Prilogi.

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2658/87 z dne 23. julija 1987 o tarifni in statistični nomenklaturi ter skupni carinski tarifi ⁽¹⁾ in zlasti člena 9(1)(a) Uredbe,

Člen 2

ob upoštevanju naslednjega:

1. Vizualni pregled perutninskega mesa se izvaja z metodo in pod pogoji, ki so določeni v delu I Priloge.

(1) Dodatna opomba 6(a) k poglavju 2 kombinirane nomenklature, priložena Uredbi (EGS) št. 2658/87 opredeljuje „surovo začinjeno meso“ kot „surovo meso, ki je začinjeno bodisi globinsko bodisi površinsko tako, da je vidno s prostim očesom ali razločljivega okusa“.

Namen vizualnega pregleda je ugotoviti, ali je perutninsko meso začinjeno po vsej površini in ali so začimbe vidne s prostim očesom.

(2) Da bi se zagotovilo, da carinski organi za namen carinske klasifikacije uporabljajo enoten pristop, je potrebno določiti metode za ugotavljanje, ali je surovo perutninsko meso začinjeno v smislu dodatne opombe 6(a) k poglavju 2 kombinirane nomenklature ali ne.

2. Okušanje perutninskega mesa se izvaja z metodo in pod pogoji, ki so določeni v delu II Priloge.

(3) Raziskave skupine evropskih carinskih laboratorijev so pokazale, da bi morale metode za ugotavljanje, ali je surovo perutninsko meso začinjeno ali ne, obsegati najprej vizualni pregled, nato pa še okušanje vzorca.

Okušanje se izvede le, kadar na podlagi rezultatov vizualnega pregleda ni ugotovljeno, da je vzorec začinjen po vsej površini in da so začimbe vidne s prostim očesom.

(4) Metoda okušanja vzorca naj bi se uporabljala le, kadar vizualni pregled ne zadošča.

Namen okušanja je ugotoviti, ali je perutninsko meso začinjeno globinsko ali po vsej površini in ali je z okušanjem mogoče jasno zaznati začimbe.

(5) Metode, ki jih določa ta uredba so skladne z mnenjem odbora za carinski zakonik –

Pripravljanje okušanja se izvede le v prostorih, ki ustrezajo minimalnim zahtevam o opremi iz točke 2 dela II Priloge.

⁽¹⁾ UL L 256, 7.9.1987, str. 1.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 11. decembra 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Algirdas ŠEMETA
Član Komisije

PRILOGA

DEL I: VIZUALNI PREGLED ZAČINJENEGA PERUTNINSKEGA MESA

1. Cilj in opredelitev pojmov

Cilj te metode je ugotoviti, ali se surovo začinjeno perutninsko meso uvrsti v poglavje 2 ali 16 kombinirane nomenklature, zato je treba določiti:

1. da so začimbe nanese po vsej površini vzorca in
2. da so začimbe vidne s prostim očesom.

Pri tej metodi se vizualno pregleda en ali več vzorcev surovega perutninskega mesa.

2. Priprava vzorcev

Vzorec se vzame le iz deklarirane serije. Vzorci se lahko le iz neodprte, originalne embalaže. Vzorec je lahko pakiran v škatli ali vakuumsko pakiran v plastični embalaži.

Če je surovo meso zamrznjeno, je treba vzorec odvajati (na primer v hladilniku pri nizki temperaturi 4° C). Izpust tekočine je treba omejiti na minimum.

Ustrezne informacije o embalaži in/ali vzorcih se zabeležijo ali fotografirajo in vključijo v poročilo o vizualnem preskusu iz točke 4.

3. Izvajanje vizualnega pregleda

Vzorec se vizualno pregleda po odstranitvi embalaže.

Vzorec pregledata vsaj dva ocenjevalca.

Pri vizualnem pregledu morajo ocenjevalci upoštevati naslednje dejavnike:

- (a) ni treba, da so vsi deli površine vzorca enako močno začinjeni;
- (b) odsotnost začimb na gubah ali pregibih ločenega fileja male prsne mišice ni pomembna za določanje, ali so začimbe nanese po vsej površini;
- (c) beli poper je težje zaznati kot črni poper;
- (d) poper je na površini svetlega mesa (na primer mesa prsi) lažje zaznati kot na površini temnega mesa (na primer mesa stegen).

4. Vrednotenje rezultatov

Vsi ocenjevalci morajo oblikovati enake ugotovitve o tem, ali je vzorec začinjen po vsej površini ali ne in ali so začimbe vidne s prostim očesom ali ne.

Izpolniti morajo poročilo o vizualnem preskusu surovega začinjenega perutninskega mesa. Vzorčni obrazec poročila o vizualnem preskusu je v Dodatku 1.

Kadar ocenjevalci ne oblikujejo enakih ugotovitev o posameznem vzorcu ali ugotovijo, da vzorec ni začinjen po vsej površini, ali da začimbe niso vidne s prostim očesom, je treba vzorec preskusiti v skladu z delom II.

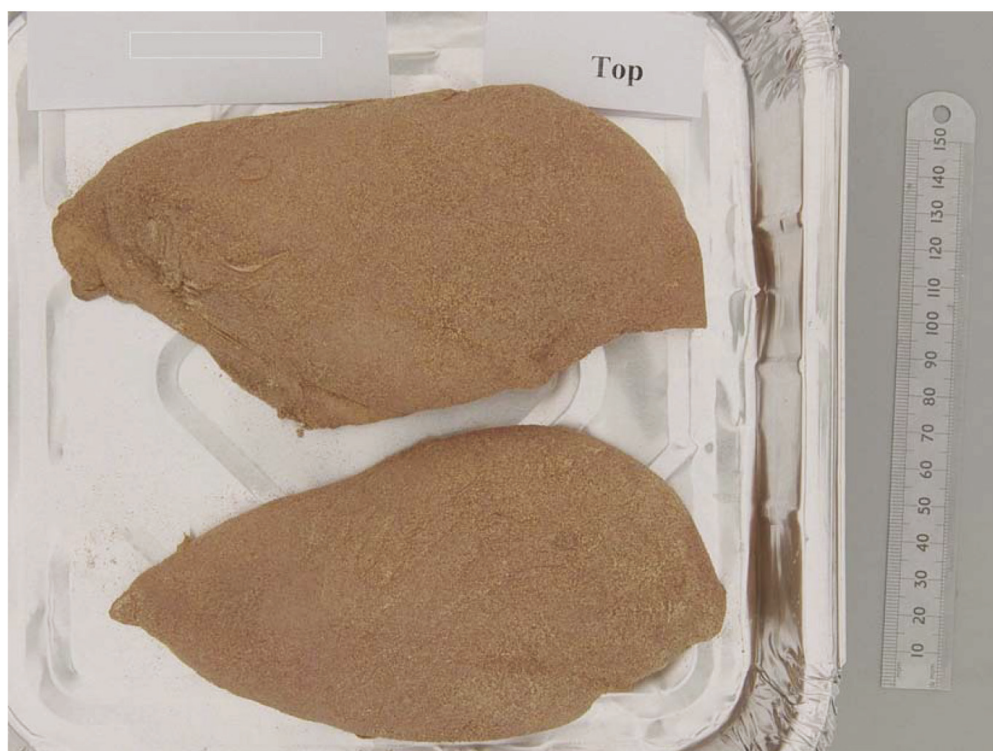
5. Obrazložitvene slike

Iz priloženih slik je razvidno, kako je treba vzorce ocenjevati med vizualnim pregledom.

Slike prikazujejo popoprano perutninsko meso, vendar se razlage pod posameznimi slikami lahko uporabijo tudi za druge začimbe.

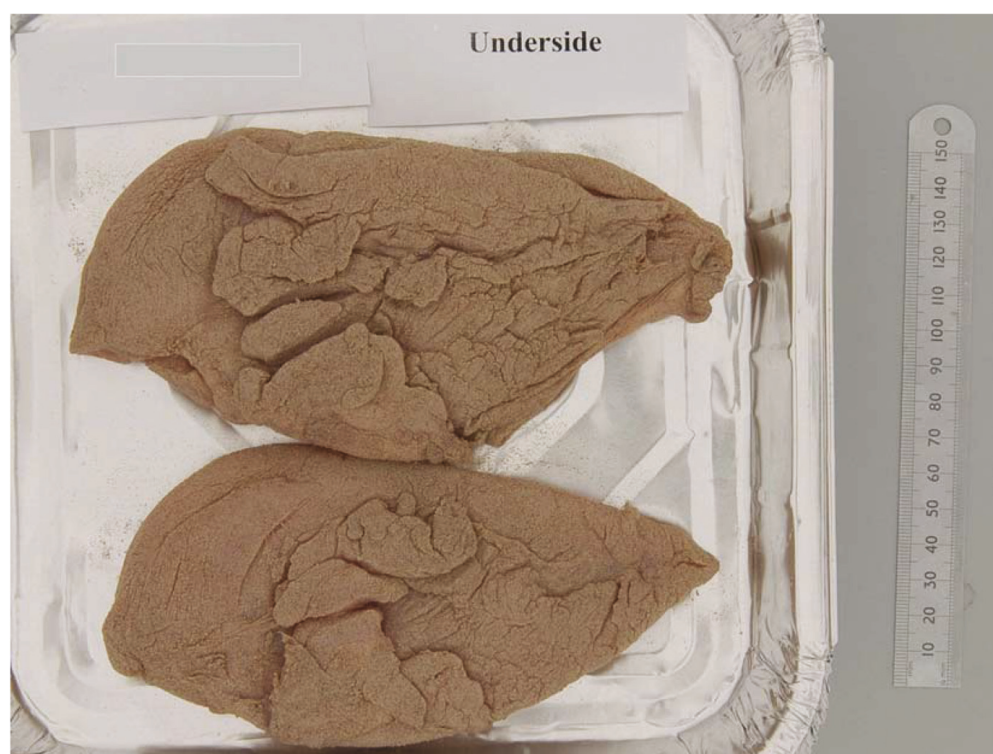
Na slikah se „ZGORAJ“ („TOP“) nanaša na zunanjo površino prsi perutnine, „SPODAJ“ („UNDERSIDE“) pa na površino prsi perutnine, ki postane vidna, kadar se zareže v smeri od kosti.

Slika 1A



Rezultat vizualnega pregleda: vzorec je začinjen po vsej površini, začimbe pa so vidne s prostim očesom.

Slika 1B



Rezultat vizualnega pregleda: vzorec je začinjen po vsej površini, začimbe pa so vidne s prostim očesom.

Slika 2A



Rezultat vizualnega pregleda: vzorec je začinjen po vsej površini, začimbe pa so vidne s prostim očesom.

Slika 2B



Rezultat vizualnega pregleda: vzorec je začinjen po vsej površini, začimbe pa so vidne s prostim očesom.

Slika 3A



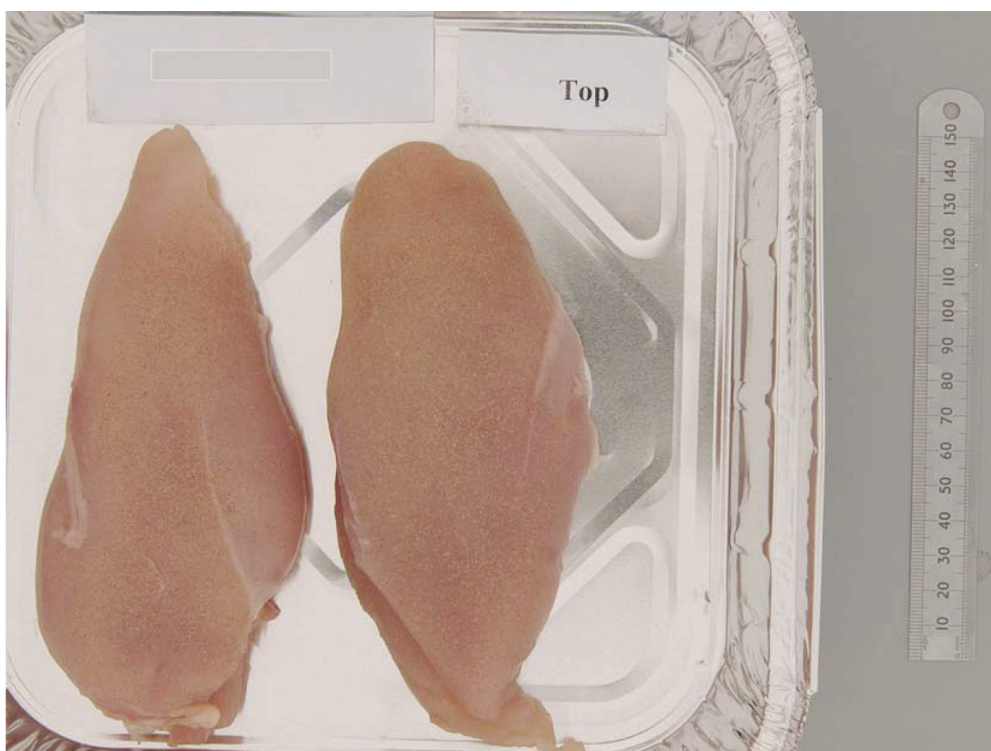
Rezultat vizualnega pregleda: vzorec je začinjen po vsej površini, začimbe pa so vidne s prostim očesom.

Slika 3B



Rezultat vizualnega pregleda: vzorec je začinjen po vsej površini, začimbe pa so vidne s prostim očesom.

Slika 4A



Rezultat vizualnega pregleda: vzorec je začinjen po vsej površini, začimbe pa so vidne s prostim očesom.

Slika 4B



Rezultat vizualnega pregleda: vzorec je začinjen po vsej površini, začimbe pa so vidne s prostim očesom.

Slika 5A



Rezultat vizualnega pregleda: začimbe so vidne s prostim očesom, vendar vzorec **NI** začinjen po vsej površini.

Slika 5B



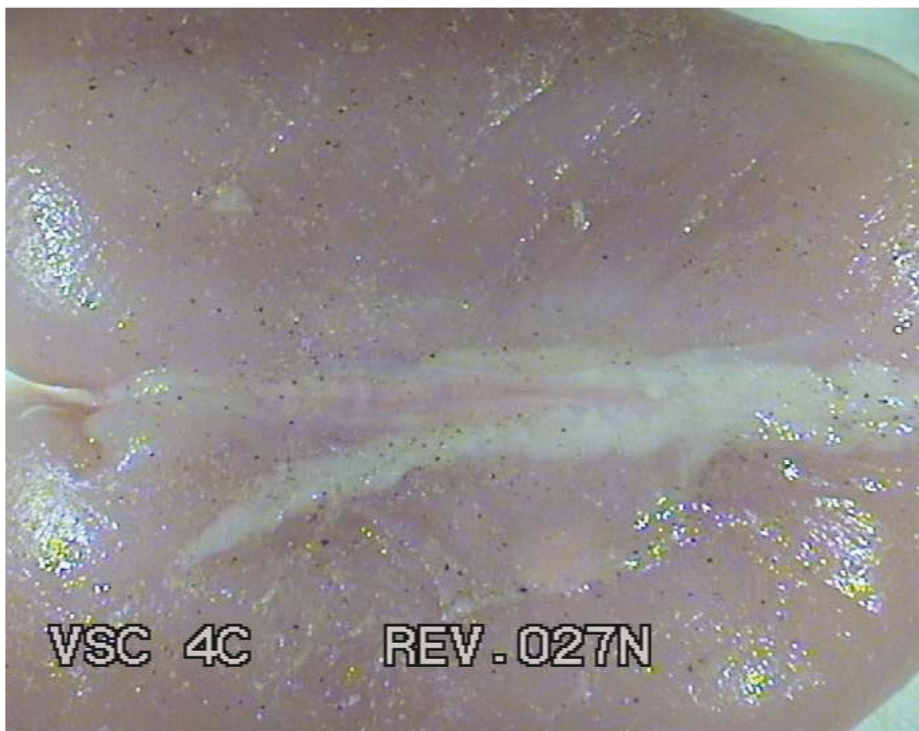
Rezultat vizualnega pregleda: začimbe so vidne s prostim očesom, vendar vzorec **NI** začinjen po vsej površini.

Slika 6



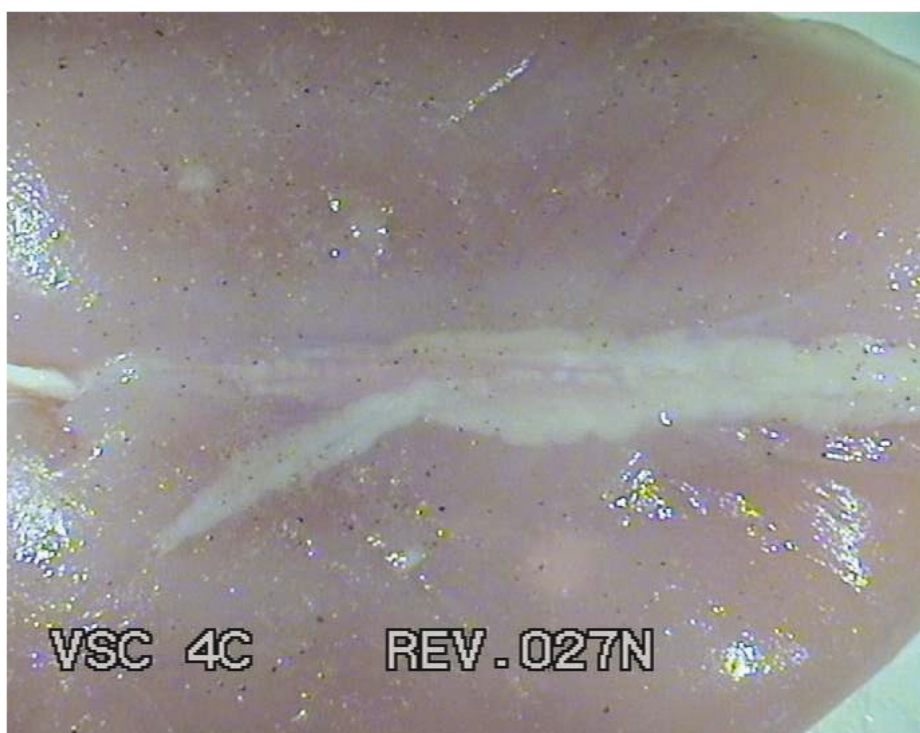
Rezultat vizualnega pregleda: vzorec je začinjen po vsej površini, začimbe pa so vidne s prostim očesom.

Slika 7



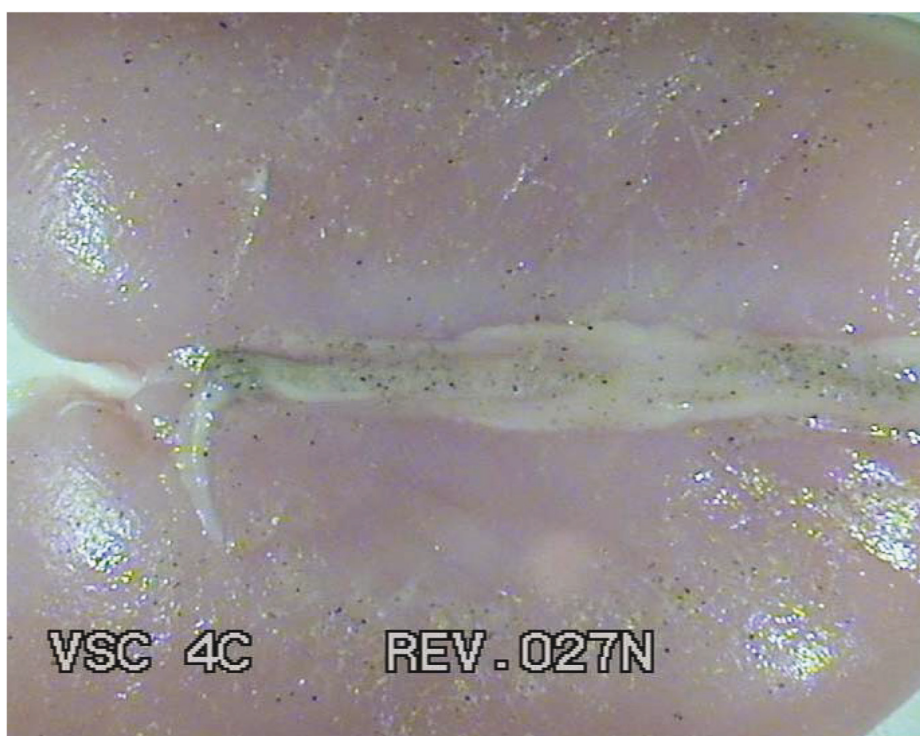
Rezultat vizualnega pregleda: začimbe so vidne s prostim očesom, vendar vzorec **NI** začinjen po vsej površini.

Slika 8



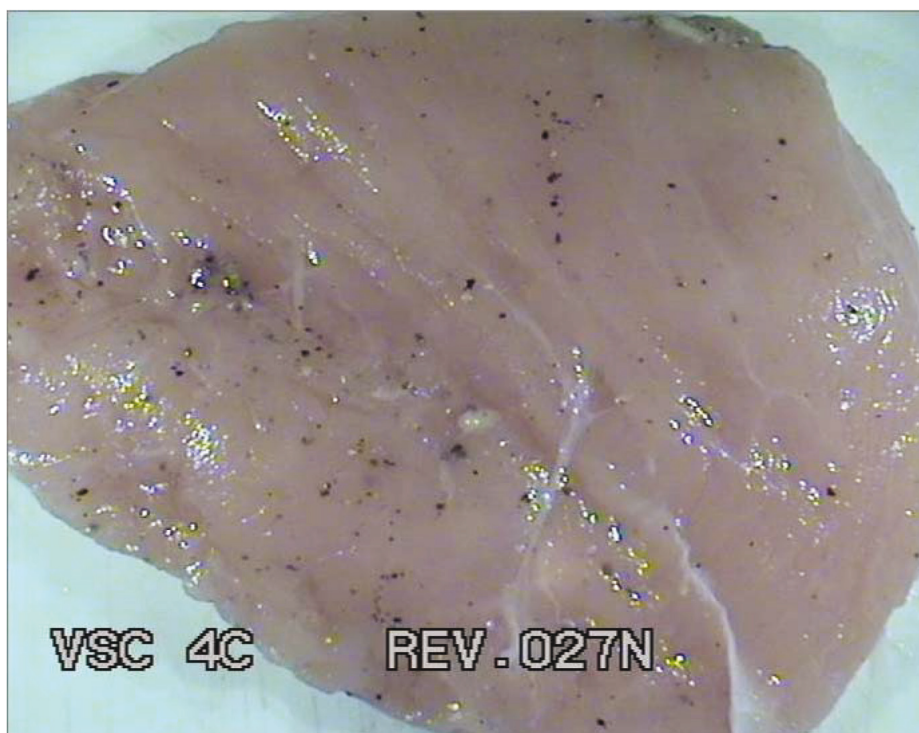
Rezultat vizualnega pregleda: začimbe so vidne s prostim očesom, vendar vzorec **NI** začinjen po vsej površini.

Slika 9



Rezultat vizualnega pregleda: začimbe so vidne s prostim očesom, vendar vzorec **NI** začinjen po vsej površini.

Slika 10



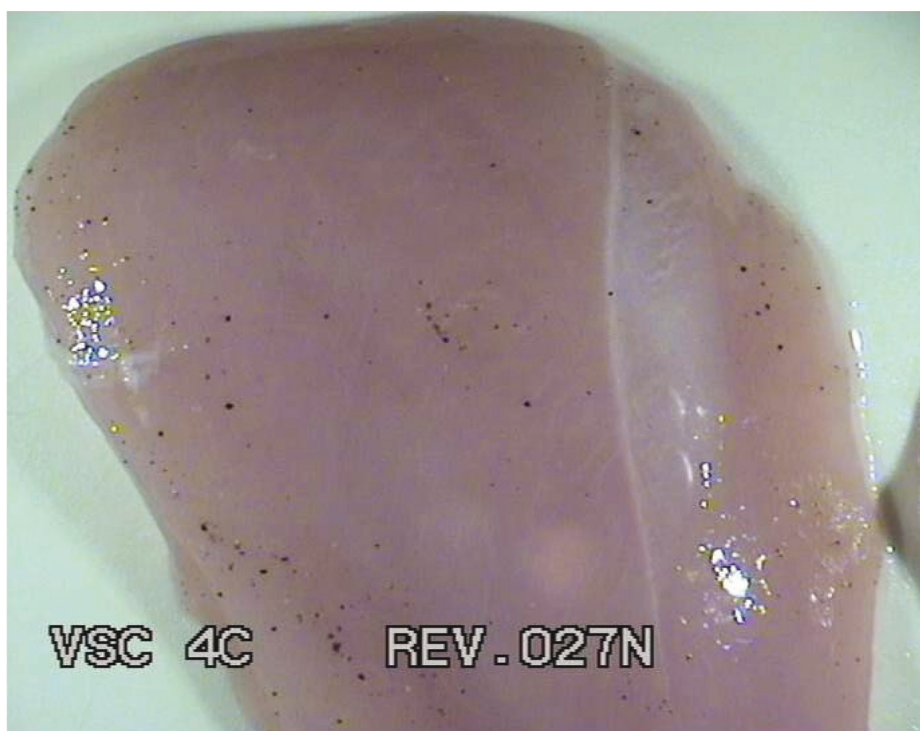
Rezultat vizualnega pregleda: začimbe so vidne s prostim očesom, vendar vzorec **NI** začinjen po vsej površini.

Slika 11



Rezultat vizualnega pregleda: začimbe so vidne s prostim očesom, vendar vzorec **NI** začinjen po vsej površini.

Slika 12



Rezultat vizualnega pregleda: začimbe so vidne s prostim očesom, vendar vzorec **NI** začinjen po vsej površini.

Slika 13



Rezultat vizualnega pregleda: začimbe so vidne s prostim očesom, vendar vzorec **NI** začinjen po vsej površini.

DEL II: OKUŠANJE ZAČINJENEGA PERUTNINSKEGA MESA

1. Cilj in opredelitev pojmov

Cilj te metode je ugotoviti, ali je treba surovo začinjeno perutninsko meso uvrstiti v poglavje 2 ali 16 kombinirane nomenklature, zato je treba določiti:

3. da je perutninsko meso začinjeno globinsko ali po vsej površini in
4. da je začimbe mogoče jasno zaznati z okušanjem.

Pri tej metodi se po kuhanju okusi en ali več vzorcev perutninskega mesa.

2. Oprema prostorov za preskušanje

V prostorih, v katerih se izvaja okušanje, mora biti vsaj naslednja minimalna oprema:

- mikrovalovna pečica,
- rezalne deske,
- ostri noži,
- krožniki brez vzorca (npr. polistirenski ali keramični), označeni z naključnimi trimestnimi številčnimi oznakami,
- servirne vilice,
- sonda (kuhinjski termometer),
- rokavice za enkratno uporabo.

3. Priprava vzorcev

Vzorec mora obsegati reprezentativen delež perutninskega mesa, ki je namenjeno prehrani.

Če vzorec vzbuja dvom o na primer dodatku ene ali več netipičnih sestavin ali o morebitni mikrobiološki okužbi, je treba oceniti tveganje ali opraviti predhodno mikrobiološko analizo.

Vzorec je treba popolnoma skuhati v mikrovalovni pečici. Vzorec, ki se preskuša, mora biti primeren za prehrano ljudi.

Vzorec mora v notranjosti doseči temperaturo vsaj 77° C. Temperatura se preveri s sondo (kuhinjskim termometrom) ob koncu časa kuhanja. Če specifikacija mikrovalovne pečice zahteva, da jed po kuhi za določen čas miruje, se temperatura izmeri, ko ta čas poteče. Zaradi nakopičene toplote se namreč jed v ugasnjeni in zaprti mikrovalovni pečici še naprej kuha.

Zunanja površina vzorca se z ostrim nožem odstrani, da se pokaže kuhano meso v sredici. Paziti je treba, da se del mesa v sredici ne kontaminira z zunanjo površino.

Meso v sredici je treba narezati na kose, velike približno 2 cm³.

Vzorci se morajo ohlajati vsaj 10 minut.

Vzorci se morajo ocenjevalcem postreči na označenih krožnikih.

4. Izvajanje okušanja

Pet do osem kvalificiranih in usposobljenih okuševalcev prejme enega ali več vzorcev. Pri enem preskušanju se lahko oceni največ pet vzorcev.

Med serviranjem posameznih vzorcev morajo imeti okuševalci na razpolago dovolj časa in/ali primerno sredstvo za nevtralizacijo okusa (ustekleničeno vodo in neslane krekerje).

Okuševalcem je treba zagotoviti, da nič ne moti njihove zbranosti pri oblikovanju ocene.

Okuševalci morajo okusiti vzorec in objektivno opisati lastnosti glavnega okusa, pookusa in občutka v ustih..

Okuševalci morajo izpolniti naslednja obrazca:

- (a) obrazec za določitev lastnosti pri carinskem preskušanju perutninskih proizvodov;
- (b) obrazec za prosti opis lastnosti in njihovo primerjavo pri carinskem preskušanju perutninskih proizvodov.

Vzorčna obrazca sta določena v dodatkih 2 in 3.

Vsak okuševalec posebej v obrazcu za določitev lastnosti zabeleži lastnosti, tako da na lestvici od 1 do 3 označi intenzivnost vsake lastnosti, pri čemer uporabi le pojme „RAHLO“ (1), „JASNO RAZLOČNO“ (2) in „MOČNO“ (3).

Ključni opisni pojmi, ki jih uporabijo okuševalci, se zabeležijo v obrazcu za prosti opis lastnosti in njihovo primerjavo, pri čemer se zabeleži število okuševalcev, ki za posamezen vzorec uporabijo posamezen pojem.

Intenzivnost in moč lastnosti se povzame tudi v obrazcu za prosti opis lastnosti in njihovo primerjavo.

Če različni okuševalci uporabijo različne pojme, za katere je znano, da imajo podoben pomen, na primer „masten“ in „maščoben“, se šteje, da so uporabili isti pojem.

Rezultate za dodane okuse ali začimbe (na primer „kisel“, „sladek“, „pikanten“, „začinjen“, „poper“, „česen“ itd.) je treba vnesti v obrazec za prosti opis lastnosti in njihovo primerjavo.

5. Vrednotenje rezultatov

Če vsaj polovica okuševalcev zabeleži v obrazec za določitev lastnosti in v obrazec za prosti opis lastnosti in njihovo primerjavo, da so zaznali dodane okuse ali začimbe najmanj stopnje 2 („JASNO RAZLOČNO“) se v skladu s točko 4 šteje, da se začinjenost pri okušanju vzorca jasno razločno zaznava.

V obrazcih je treba podrobno opisati vzorce, njihovo pripravo ter postopek ali postopke, ki so bili uporabljeni za pridobitev in tolmačenje pridobljenih rezultatov.

Poročilo o vizualnem pregledu surovega začinjenega perutninskega mesa

Datum:

	Oznaka ...	Oznaka ...	Oznaka ...	Oznaka ...	Oznaka ...
Začimbe po vsej površini proizvoda	DA / NE	DA / NE	DA / NE	DA / NE	DA / NE
Začimbe, vidne s prostim očesom	DA / NE	DA / NE	DA / NE	DA / NE	DA / NE
Relevantna informacija					

Obrazec za določitev lastnosti pri carinskem preskušanju perutninskih proizvodov

Ime:

Datum:

Proizvod:

Oznaka	Okus / pookus / občutek v ustih	Intenzivnost

Lestvica

1	2	3
RAHLO	JASNO RAZLOČNO	MOČNO

Obrazec za prosti opis lastnosti in njihovo primerjavo pri carinskem preskušanju perutninskih proizvodov

Datum:

[illegible]

Izpolnil:

Pregledal:

V stolpce 1, 2 in 3 vnesite število ocenjevalcev, ki so opredelili navedeno lastnost.
