

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1362/2013 DELLA COMMISSIONE

dell'11 dicembre 2013

che stabilisce i metodi di analisi sensoriale della carne di volatili insaporita non cotta ai fini della sua classificazione nella nomenclatura combinata

LA COMMISSIONE EUROPEA,

(5) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato del codice doganale,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

visto il regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 1, lettera a),

Articolo 1

I metodi utilizzati per accertare se la carne di volatili non cotta sia insaporita ai fini della classificazione nella nomenclatura combinata sono definiti in allegato.

considerando quanto segue:

Articolo 2

(1) La nota complementare 6 a) del capitolo 2 della nomenclatura combinata allegata al regolamento (CEE) n. 2658/87 definisce le «carni insaporite non cotte» come carni «non cotte, il cui insaporimento viene effettuato in profondità o sulla totalità della superficie del prodotto ed il cui condimento è percettibile ad occhio nudo o nettamente percettibile al gusto».

1. L'esame visivo della carne di volatili è effettuato con il metodo e nelle condizioni previste nell'allegato, parte I.

Obiettivo dell'esame visivo è accertare se la carne di volatili sia stata insaporita o meno sulla totalità della superficie e se il condimento sia percettibile a occhio nudo.

(2) Onde garantire che le autorità doganali applichino un metodo uniforme ai fini della classificazione doganale, è necessario prevedere metodi per accertare se la carne di volatili è insaporita ai sensi della nota complementare 6 a) del capitolo 2 della nomenclatura combinata.

2. L'assaggio della carne di volatili è effettuato con il metodo e nelle condizioni previste nell'allegato, parte II.

L'assaggio è effettuato soltanto qualora, in base ai risultati dell'esame visivo, non si possa accertare che il campione è stato insaporito sulla totalità della sua superficie e il condimento non è percettibile a occhio nudo.

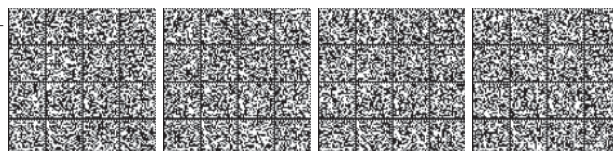
(3) Sulla scorta di studi effettuati dal gruppo dei laboratori doganali europei, i metodi per verificare se la carne di volatili non cotta sia insaporita o meno devono innanzitutto consistere in un esame visivo, e, in secondo luogo, nell'assaggio di un campione.

L'obiettivo dell'assaggio è accertare se la carne di volatili sia stata insaporita in profondità o sulla totalità della superficie e se il condimento sia nettamente percettibile al gusto.

(4) Il metodo consistente nell'assaggiare un campione dev'essere applicato soltanto se il metodo dell'esame visivo non produce risultati probanti.

I preparativi per l'assaggio sono effettuati soltanto nei locali che soddisfano i requisiti in materia di attrezzature minime di cui all'allegato, parte II, punto 2).

⁽¹⁾ GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1.



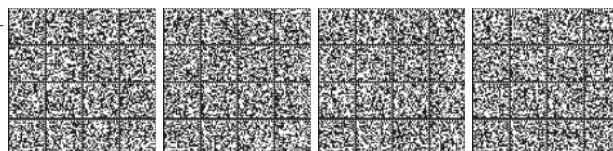
Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, l'11 dicembre 2013

*Per la Commissione,
a nome del presidente*
Algirdas ŠEMETA
Membro della Commissione



ALLEGATO

PARTE I: ESAME VISIVO DELLA CARNE DI VOLATILI INSAPORITA

1. Obiettivo e definizioni

Obiettivo del presente metodo è accertare se la carne di volatili insaporita non cotta debba essere classificata al capitolo 2 o al capitolo 16 della nomenclatura combinata, in quanto può essere dimostrato che:

- 1) l'insaporimento è effettuato sulla totalità della superficie del campione e
- 2) il condimento è percettibile ad occhio nudo.

Il metodo prevede un controllo visivo di uno o più campioni di carne di volatili non cotta.

2. Preparazione dei campioni

Il campione dev'essere prelevato da una partita dichiarata. Si può prelevare unicamente da un imballaggio originale non aperto. Il campione può essere imballato in una scatola o in un imballaggio di plastica sottovuoto.

In caso di carne non cotta congelata il campione viene scongelato (ad esempio, in frigorifero a una temperatura al di sotto di 4°C). L'emissione di liquido dev'essere limitata al minimo.

Le informazioni importanti relative all'imballaggio e/o ai campioni devono essere registrate o fotografate e riportate nel verbale dell'esame di cui al punto 4.

3. Svolgimento dell'esame visivo

Il campione subisce l'esame visivo previa rimozione dell'imballaggio.

Il campione dev'essere esaminato da almeno due valutatori.

Nell'effettuare l'esame visivo, i valutatori devono tener conto dei seguenti elementi:

- a) non tutte le varie parti della superficie del campione devono essere ugualmente condite;
- b) l'assenza di condimento nelle pieghe o incavi del filetto interno staccato non è rilevante per accertare se il condimento sia stato applicato sulla totalità della superficie;
- c) osservare il pepe bianco è più difficile che osservare il pepe nero;
- d) osservare il pepe sulla superficie di una carne di colore tenue (ad esempio, il petto) è più facile che osservare il pepe sulla superficie di una carne di colore scuro (ad esempio, la coscia).

4. Valutazione dei risultati

Tutti i valutatori devono giungere alla stessa conclusione sul fatto che il campione sia stato insaporito sulla totalità della sua superficie e che il condimento sia percettibile ad occhio nudo.

Devono compilare il verbale relativo all'esame visivo della carne di volatili insaporita non cotta. Il modello di verbale d'esame figura all'appendice 1.

Qualora non tutti i valutatori giungano alla stessa conclusione riguardo a un dato campione o tutti giungano alla conclusione che il campione non è stato insaporito sull'intera superficie o che il condimento non è percettibile a occhio nudo, il campione deve essere esaminato in conformità alla parte II.

5. Immagini esplicative

La immagini allegate indicano come devono essere valutati i campioni nel corso dell'esame visivo.

Le immagini riguardano carni di volatili pepate, ma le spiegazioni indicate sotto ciascuna sono valide anche per altre spezie.

Nelle immagini «TOP» (LATO SUPERIORE) si riferisce alla superficie esterna del petto del volatile e «UNDERSIDE» (LATO INFERIORE) si riferisce alla superficie del petto del volatile esposta quando si separa dall'osso.

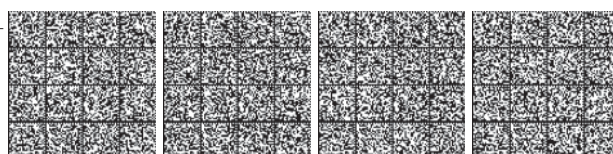
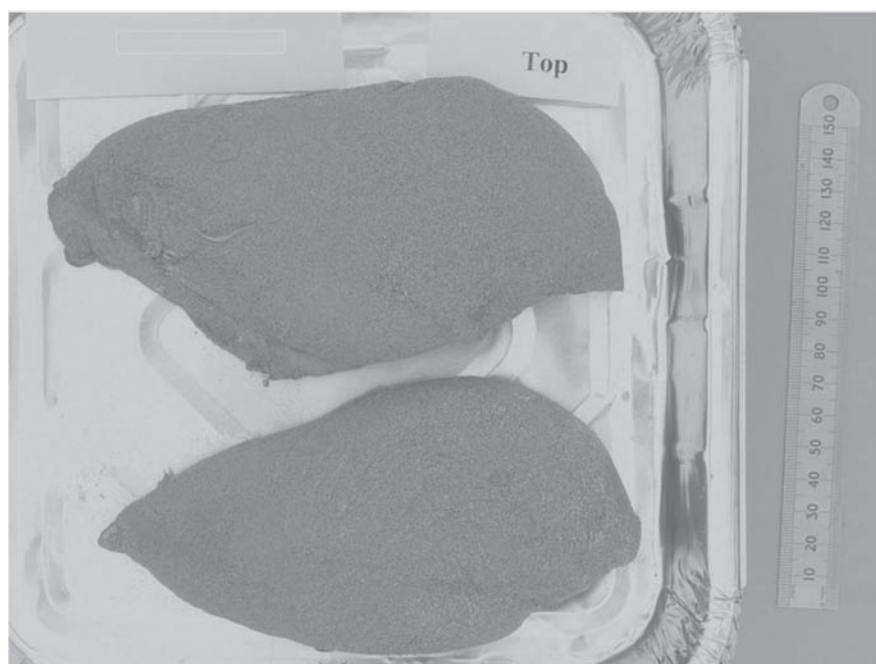
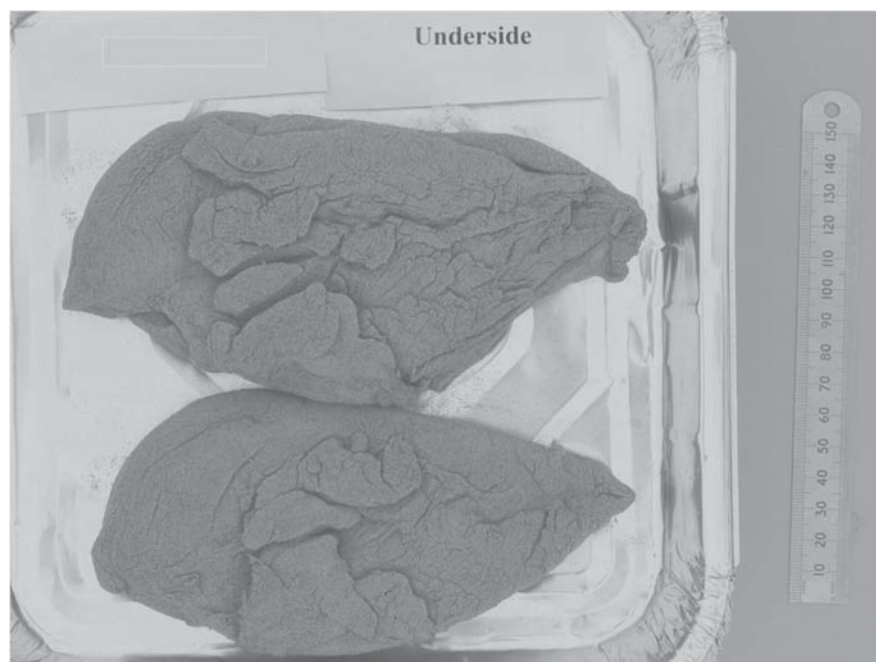


Immagine 1A



Risultato dell'esame visivo: il campione è insaporito sulla totalità della superficie e il condimento è percettibile a occhio nudo.

Immagine 1B



Risultato dell'esame visivo: il campione è insaporito sulla totalità della superficie e il condimento è percettibile a occhio nudo.

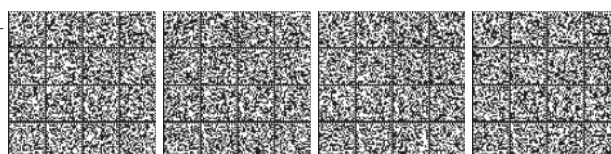
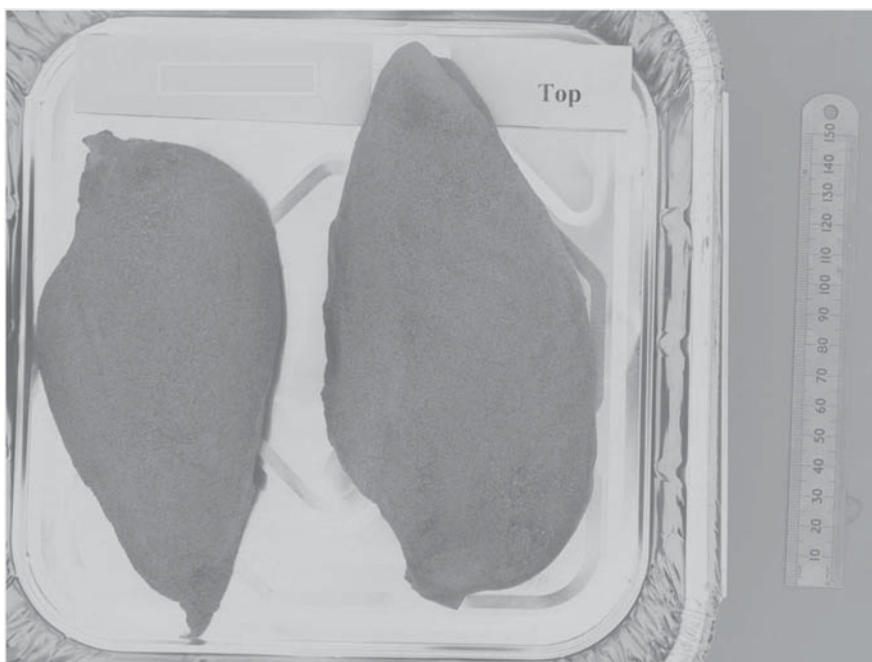


Immagine 2A



Risultato dell'esame visivo: il campione è insaporito sulla totalità della superficie e il condimento è percettibile a occhio nudo.

Immagine 2B



Risultato dell'esame visivo: il campione è insaporito sulla totalità della superficie e il condimento è percettibile a occhio nudo.

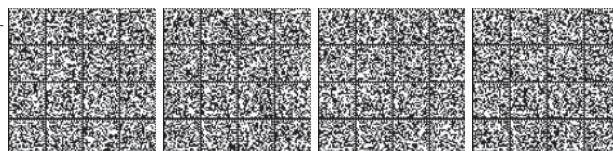
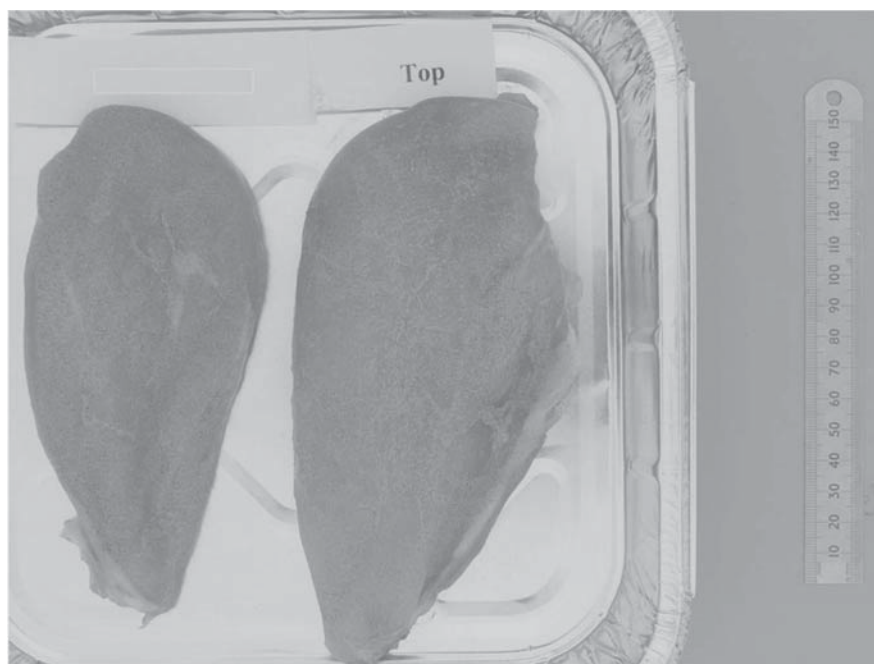
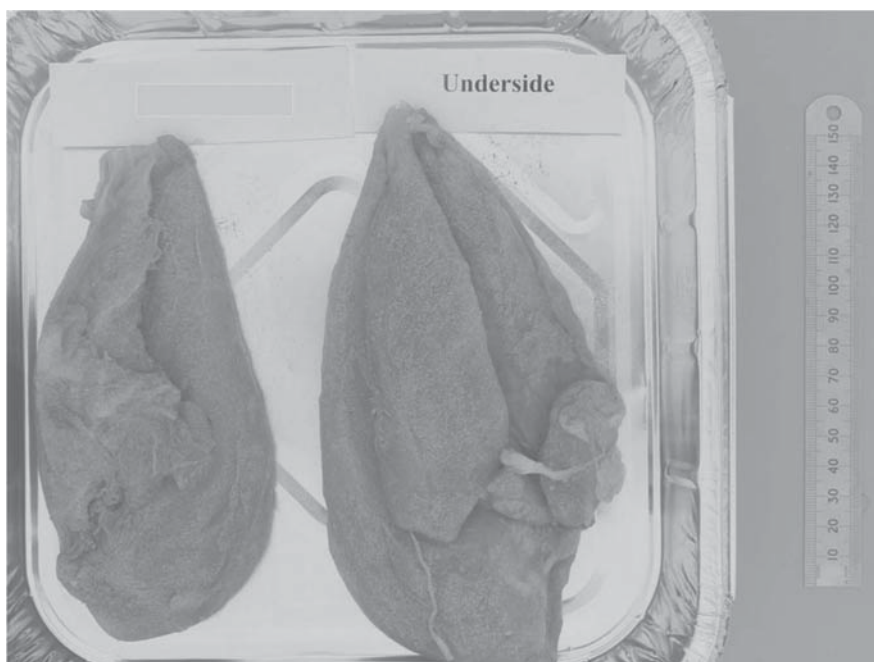


Immagine 3A



Risultato dell'esame visivo: il campione è insaporito sulla totalità della superficie e il condimento è percettibile a occhio nudo.

Immagine 3B



Risultato dell'esame visivo: il campione è insaporito sulla totalità della superficie e il condimento è percettibile a occhio nudo.

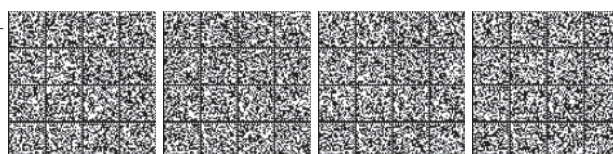
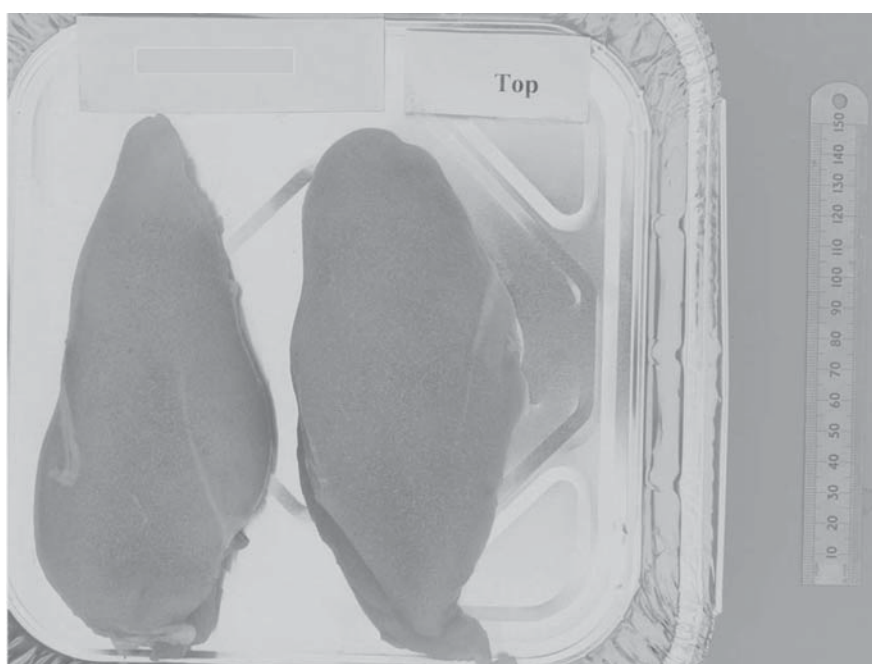


Immagine 4A



Risultato dell'esame visivo: il campione è insaporito sulla totalità della superficie e il condimento è percettibile a occhio nudo.

Immagine 4B



Risultato dell'esame visivo: il campione è insaporito sulla totalità della superficie e il condimento è percettibile a occhio nudo.

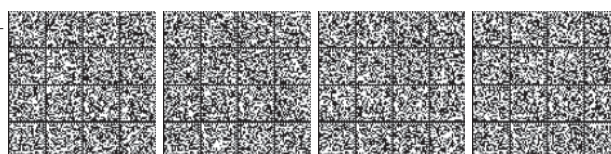
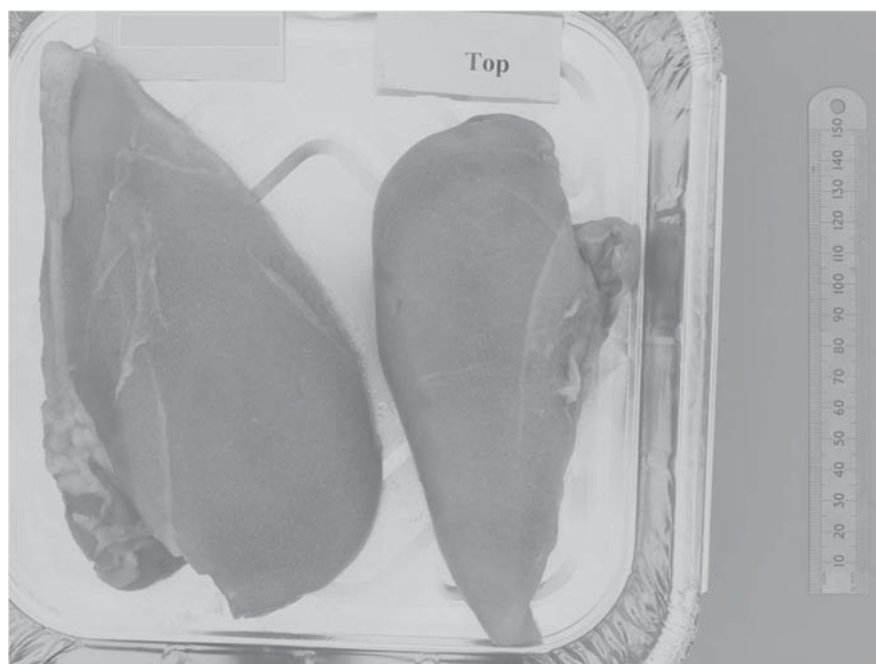


Immagine 5A



Risultato dell'esame visivo: il condimento è percettibile a occhio nudo, ma il campione **NON** è insaporito sulla totalità della superficie.

Immagine 5B



Risultato dell'esame visivo: il condimento è percettibile ad occhio nudo, ma il campione **NON** è insaporito sulla totalità della superficie.

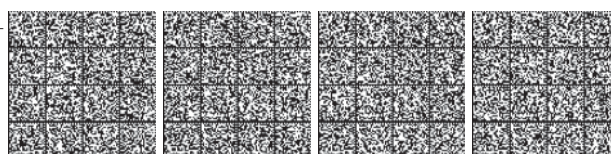
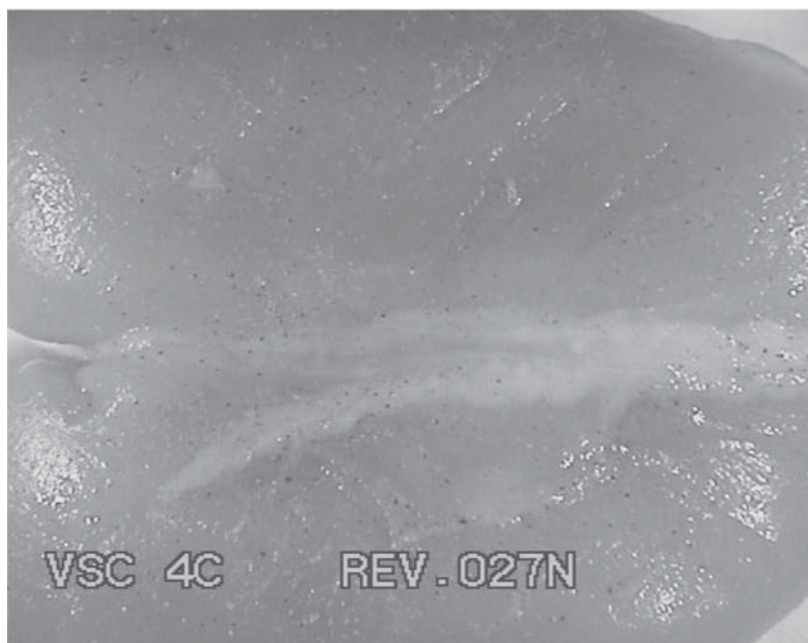


Immagine 6



Risultato dell'esame visivo: il campione è insaporito sulla totalità della superficie e il condimento è percettibile a occhio nudo.

Immagine 7



Risultato dell'esame visivo: il condimento è percettibile a occhio nudo, ma il campione **NON** è insaporito sulla totalità della superficie.

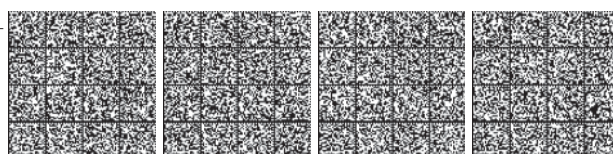


Immagine 8



Risultato dell'esame visivo: il condimento è percettibile a occhio nudo, ma il campione **NON** è insaporito sulla totalità della superficie.

Immagine 9



Risultato dell'esame visivo: il condimento è percettibile a occhio nudo, ma il campione **NON** è insaporito sulla totalità della superficie.

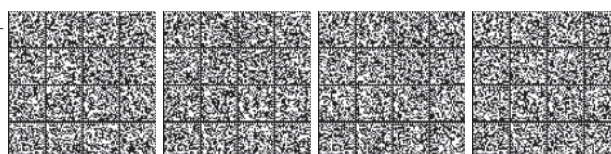
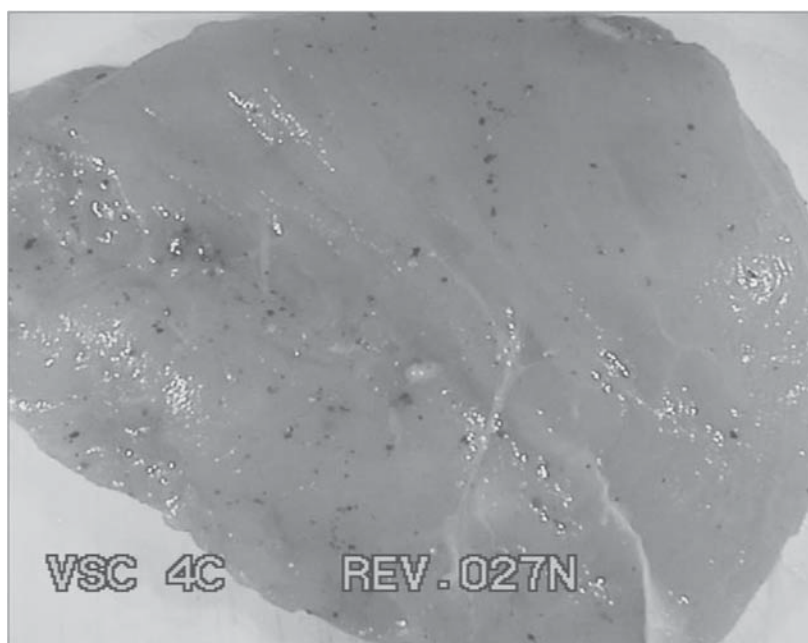
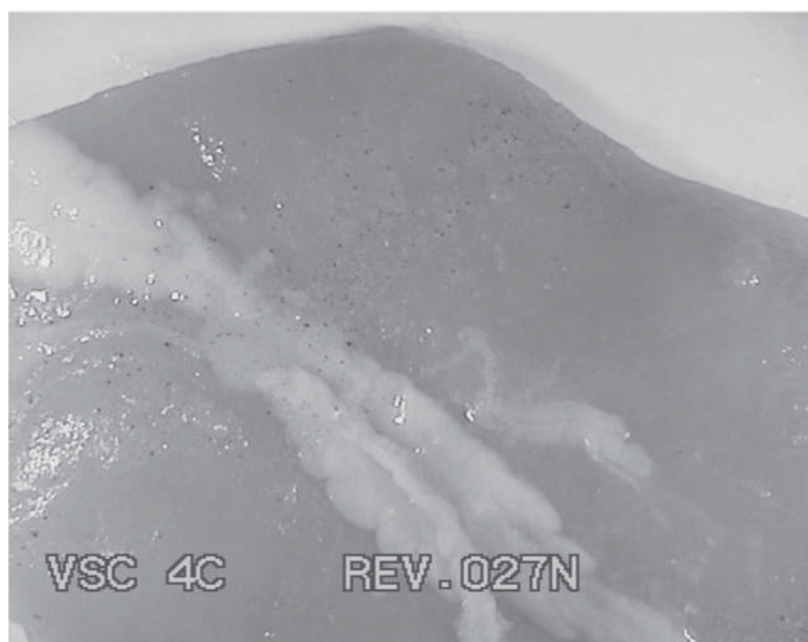


Immagine 10



Risultato dell'esame visivo: il condimento è percettibile a occhio nudo, ma il campione **NON** è insaporito sulla totalità della superficie.

Immagine 11



Risultato dell'esame visivo: il condimento è percettibile a occhio nudo, ma il campione **NON** è insaporito sulla totalità della superficie.

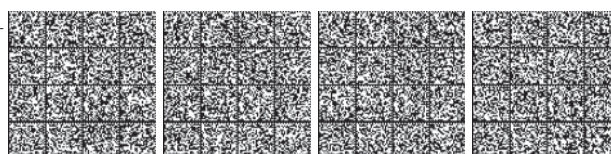
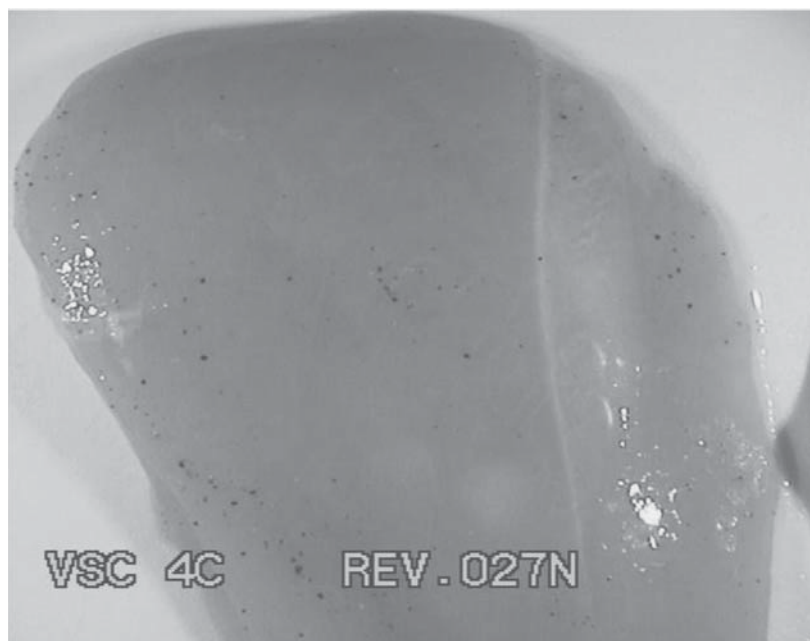
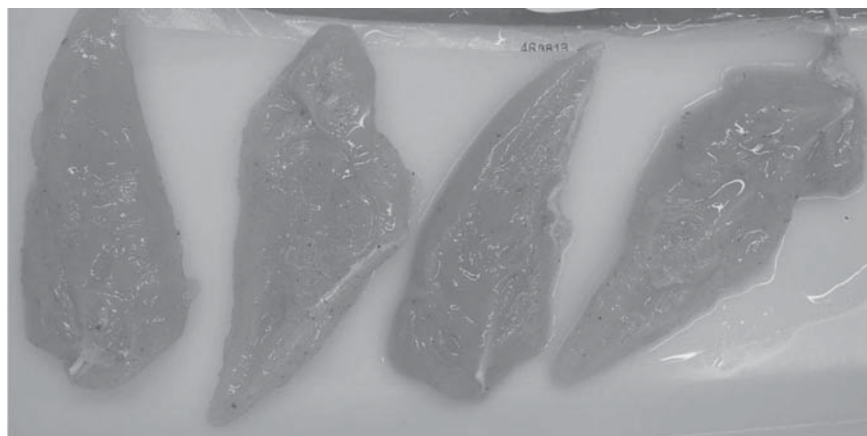


Immagine 12

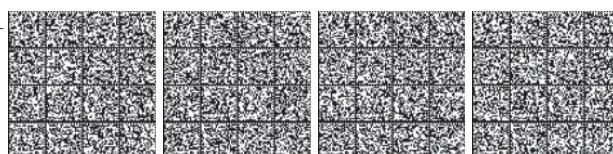


Risultato dell'esame visivo: il condimento è percettibile a occhio nudo, ma il campione **NON** è insaporito sulla totalità della superficie.

Immagine 13



Risultato dell'esame visivo: il condimento è percettibile a occhio nudo, ma il campione **NON** è insaporito sulla totalità della superficie.



PARTE II: ASSAGGIO DELLA CARNE DI VOLATILI INSAPORITA

1. Obiettivo e definizioni

Obiettivo del presente metodo è accertare se la carne di volatili insaporita non cotta debba essere classificata al capitolo 2 o al capitolo 16 della nomenclatura combinata, in quanto può essere dimostrato che:

- 1) la carne di volatile è stata insaporita in profondità o sulla totalità della superficie e
- 2) il condimento è nettamente percettibile al gusto.

Il metodo prevede l'assaggio di uno o più campioni di carni di volatili dopo la cottura.

2. Attrezzatura dei locali di prova

I locali in cui si effettua l'assaggio devono disporre delle attrezzature minime seguenti:

- un forno a microonde,
- taglieri,
- coltelli affilati,
- piatti comuni (ad esempio, in polistirene o in vasellame) etichettati con codici casuali a 3 cifre,
- forchette per servire,
- sonda (termometro per alimenti),
- guanti monouso.

3. Preparazione dei campioni

Il campione deve consistere in una parte rappresentativa della carne dei volatili destinata al consumo.

Se vi sono dubbi su un campione, ad esempio, riguardo all'aggiunta di ingredienti insoliti o a un'eventuale contaminazione microbiologica, occorre eseguire una valutazione del rischio oppure un'analisi microbica preliminare all'esame.

Il campione dev'essere perfettamente cotto in un forno a microonde. Per procedere all'esame il campione dev'essere idoneo al consumo umano.

Il campione deve raggiungere una temperatura interna di almeno 77 °C. La temperatura è controllata mediante una sonda (termometro alimentare) alla fine del tempo di cottura. Se le specifiche del forno a microonde richiedono un «tempo di attesa», la temperatura si misura al termine di tale tempo di attesa. Il tempo di attesa consente una cottura supplementare dopo lo spegnimento dell'apparecchio, utilizzando il calore già generato, con la porta del microonde chiusa.

La superficie esterna del campione dev'essere eliminata, servendosi di un coltello affilato, per esporre la parte centrale della carne cotta. Occorre prestare un'attenzione particolare a non contaminare la parte centrale della carne con la superficie esterna.

La parte centrale della carne deve essere tagliata in porzioni di circa 2 cm³.

I campioni vanno lasciati raffreddare per almeno 10 minuti.

I campioni devono essere serviti ai valutatori su piatti etichettati.

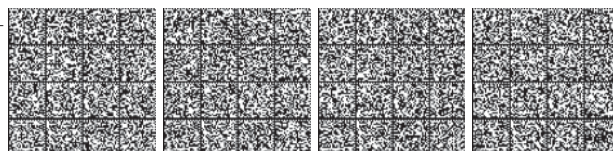
4. Svolgimento dell'assaggio

Uno o più campioni sono presentati a un gruppo di 5-8 valutatori qualificati e formati. Non possono essere valutati in un'unica sessione più di cinque campioni.

Per pulire la bocca fra gli assaggi dei vari campioni dev'essere previsto un intervallo sufficiente e/o un detergente adeguato (acqua in bottiglia e cracker non salati).

I valutatori devono essere in grado di eseguire le prove senza perdere la concentrazione.

I valutatori devono assaggiare il campione e descriverne oggettivamente i principali attributi: sapori, retrogusti e sensazioni in bocca.



I valutatori devono compilare i due moduli seguenti:

- a) modulo di generazione degli attributi per gli accertamenti doganali sui prodotti a base di volatili;
- b) modulo di sintesi della descrizione libera per gli accertamenti doganali sui prodotti a base di volatili.

I modelli dei formulari sono riportati alle appendici 2 e 3.

Ciascun valutatore compila singolarmente il modulo di generazione degli attributi con le caratteristiche che indicano, su una scala da 1 a 3, l'intensità di ciascun attributo utilizzando esclusivamente i termini «leggero» (1), «nettamente percettibile» (2) e «forte» (3).

I termini descrittivi più importanti utilizzati dai valutatori sono registrati nel modulo di sintesi della descrizione libera e indicano il numero di volte in cui ciascuno di loro ha utilizzato un certo termine per ciascun campione.

L'intensità o la forza della caratteristica indicata è anch'essa riassunta nel modulo di sintesi della descrizione libera.

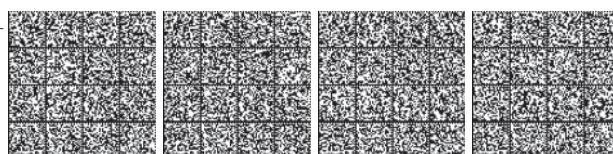
Qualora più valutatori utilizzino termini diversi che hanno notoriamente un senso analogo, quale «untuoso» o «oleoso» si considera che abbiano utilizzato lo stesso termine.

I risultati per le aggiunte di aromi o spezie (ad esempio, «aspro», «dolce», «piccante», «saporito», «al pepe», «all'aglio» ecc.) devono essere inseriti nel modulo di sintesi della descrizione libera.

5. Valutazione dei risultati

Se nel modulo di generazione degli attributi e nel modulo di sintesi della descrizione libera almeno la metà dei valutatori ha dichiarato di aver percepito un'aggiunta di aromi o di spezie che raggiunge almeno il livello 2 («NETTAMENTE PERCETTIBILE») conformemente al punto 4, il condimento del campione è considerato nettamente percettibile al gusto.

I moduli devono riportare tutti i dettagli dei campioni e della loro preparazione, nonché le procedure seguite per ottenere e interpretare i risultati ottenuti.

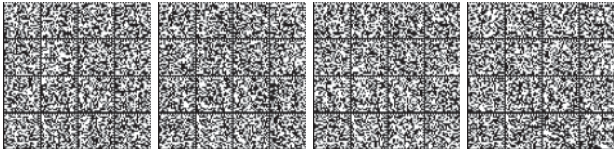


Appendice 1

Verbale relativo all'esame visivo della carne di volatili insaporita non cotta

Data:

	Codice ...	Codice ...	Codice ...	Codice ...	Codice ...
Insaporimento sulla totalità della superficie del prodotto	Sì/NO	Sì/NO	Sì/NO	Sì/NO	Sì/NO
Condimento percettibile a occhio nudo	Sì/NO	Sì/NO	Sì/NO	Sì/NO	Sì/NO
Informazioni importanti					



Appendice 2

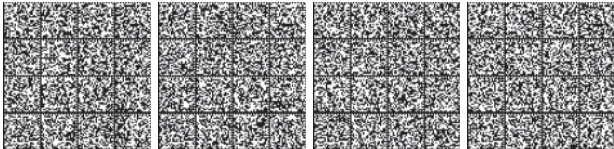
Modulo di generazione degli attributi per gli accertamenti doganali sui prodotti a base di volatili

Nome: Data: Prodotto:

Codice	Aroma/retrogusto/sapore in bocca	Intensità

Scala

1	2	3
LEGGERO	NETTAMENTE PERCETTIBILE	FORTE



Modulo di sintesi della descrizione libera per gli accertamenti doganali sui prodotti a base di volatili

Data:

[illegible]

Compilato da:

Verificato da:

Nelle colonne 1, 2 e 3, si prega di indicare il numero di valutatori che hanno utilizzato tale attributo.

