

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 1362/2013 DA COMISSÃO**de 11 de dezembro de 2013****que estabelece os métodos para o teste organoléptico de carnes de aves de capoeira não cozidas e temperadas para efeitos da sua classificação na Nomenclatura Combinada**

A COMISSÃO EUROPEIA,

(5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité do Código Aduaneiro,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, de 23 de julho de 1987, relativo à nomenclatura pautal e estatística e à pauta aduaneira comum ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 9.º, n.º 1, alínea a),*Artigo 1.º*

Os métodos utilizados para determinar se as carnes não cozidas de aves de capoeira estão ou não temperadas para efeitos da sua classificação na Nomenclatura Combinada são estabelecidos no anexo.

Considerando o seguinte:

Artigo 2.º

(1) A Nota Complementar 6 a) ao Capítulo 2 da Nomenclatura Combinada anexa ao Regulamento (CEE) n.º 2658/87 define «carnes não cozidas temperadas» como «as carnes não cozidas cujo tempero se fez em profundidade ou em toda a superfície do produto e seja perceptível à vista desarmada ou perfeitamente perceptível ao gosto».

1. O exame visual de carnes de aves de capoeira deve ser efetuado pelo método e nas condições estabelecidas na parte I do anexo.

O objetivo do exame visual consiste em determinar se as carnes de aves de capoeira foram ou não temperadas em toda a superfície e se o tempero é perceptível à vista desarmada.

(2) A fim de assegurar que as autoridades aduaneiras apliquem uma abordagem uniforme para efeitos da classificação aduaneira, é necessário estabelecer métodos para determinar se as carnes não cozidas de aves de capoeira estão ou não temperadas na aceção da Nota Complementar 6 a) do Capítulo 2 da Nomenclatura Combinada.

2. A prova de carnes de aves de capoeira deve ser efetuada pelo método e nas condições estabelecidas na parte II do anexo.

(3) À luz dos estudos efetuados pelo Grupo de Laboratórios Aduaneiros Europeus, os métodos para verificar se as carnes não cozidas de aves de capoeira estão ou não temperadas devem consistir, em primeiro lugar, num exame visual e, em segundo lugar, na prova de uma amostra.

A prova apenas deve ser realizada nos casos em que, com base nos resultados do exame visual, não seja estabelecido que a amostra foi temperada em toda a superfície e que o tempero é perceptível à vista desarmada.

(4) O método que consiste em provar uma amostra deverá ser aplicado apenas se o método do exame visual não conduzir a resultados conclusivos.

O objetivo da prova consiste em determinar se as carnes de aves de capoeira foram temperadas em profundidade ou em toda a superfície e se o tempero é perfeitamente perceptível ao gosto.

⁽¹⁾ JO L 256 de 7.9.1987, p. 1.

As preparações da prova devem ser efetuadas exclusivamente nas instalações que cumpram os requisitos mínimos de equipamento estabelecidos no ponto 2 da parte II do anexo.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 11 de dezembro de 2013.

*Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Algirdas ŠEMETA
Membro da Comissão*

ANEXO

PARTE I: EXAME VISUAL DE CARNE DE AVES DE CAPOEIRA TEMPERADA

1. Objetivo e definição

O objetivo do presente método é determinar se a carne de aves de capoeira não cozida e temperada deve ser classificadas no Capítulo 2 ou no Capítulo 16 da Nomenclatura Combinada, por se poder determinar que:

- 1) o tempero cobre toda a superfície da amostra, e
- 2) o tempero é perceptível à vista desarmada.

O método consiste num exame visual de uma ou mais amostras de carne de aves de capoeira não cozida.

2. Preparação de amostras

Todas as amostras devem ser colhidas de um lote declarado. Apenas as embalagens originais ainda fechadas servem para recolher amostras. A amostra pode estar acondicionada em caixas ou em embalagens de plástico a vácuo.

No caso de se tratar de carne não cozida congelada, a amostra deve ser previamente descongelada (por exemplo, num frigorífico a uma temperatura baixa de 4 °C). A perda de líquidos deve ser reduzida ao mínimo.

As informações relevantes sobre a embalagem e/ou sobre as amostras devem ser registadas ou fotografadas e incluídas no relatório de teste a que se refere o ponto 4.

3. Realização do exame visual

A amostra deve ser examinada visualmente após remoção da embalagem.

A amostra deve ser examinada, pelo menos, por dois avaliadores.

Aquando da realização do exame visual, os avaliadores devem ter em conta os seguintes aspetos:

- a) não é necessário que todas as partes da superfície da amostra estejam temperadas no mesmo grau;
- b) a ausência de tempero nas pregas ou dobras do lado interior do filete não é relevante para determinar se o tempero foi ou não aplicado em toda a superfície;
- c) a observação da pimenta branca é mais difícil do que a da pimenta preta;
- d) a observação de pimenta na superfície da carne mais clara (por exemplo, a carne do peito) é mais fácil do que a observação de pimenta na superfície de carne de cor mais escura (por exemplo, a carne da parte da coxa).

4. Avaliação dos resultados

Todos os avaliadores devem chegar à mesma conclusão sobre se a amostra foi ou não temperada em toda a superfície e se o tempero é ou não perceptível à vista desarmada.

Devem ainda preencher o relatório de teste relativo ao exame visual de carne de aves de capoeira não cozida e temperada. O modelo de formulário do relatório de teste é apresentado no apêndice 1.

Tanto no caso em que nem todos os avaliadores chegam à mesma conclusão relativamente a uma determinada amostra, como no caso em que todos estão de acordo que a amostra não foi temperada em toda a superfície ou que o tempero não é perceptível à vista desarmada, a amostra deve ser testada em conformidade com a parte II do presente regulamento.

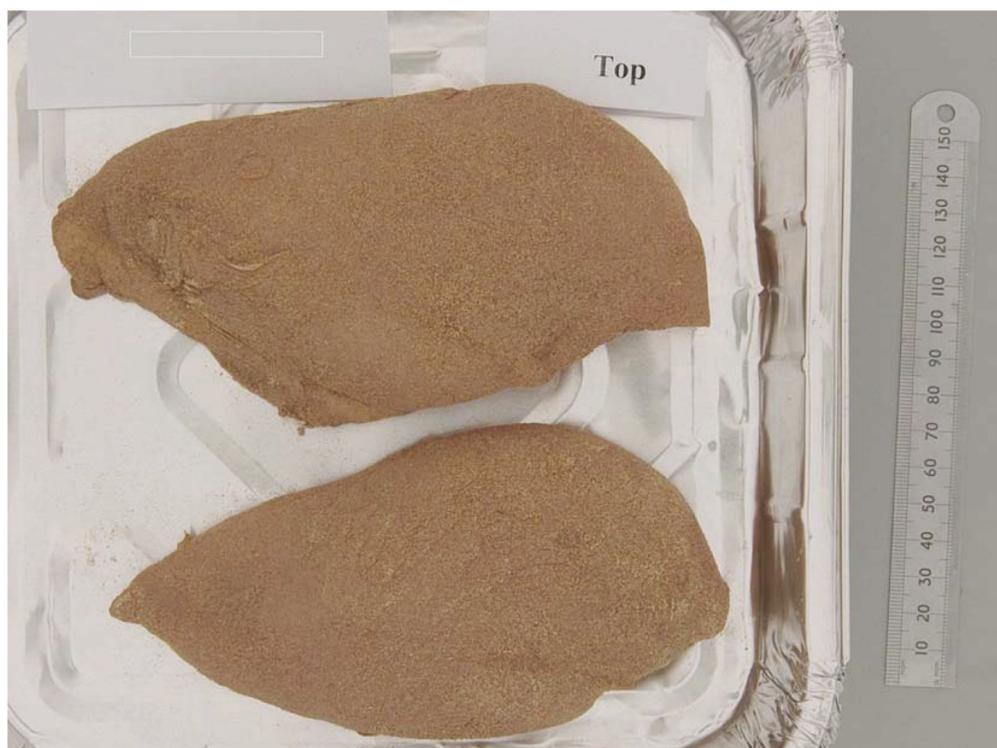
5. Fotos explicativas

As fotos em anexo mostram como as amostras devem ser avaliadas durante o exame visual.

As fotos são de carne de aves de capoeira temperada com pimenta, mas as respetivas explicações aplicam-se também a outras especiarias.

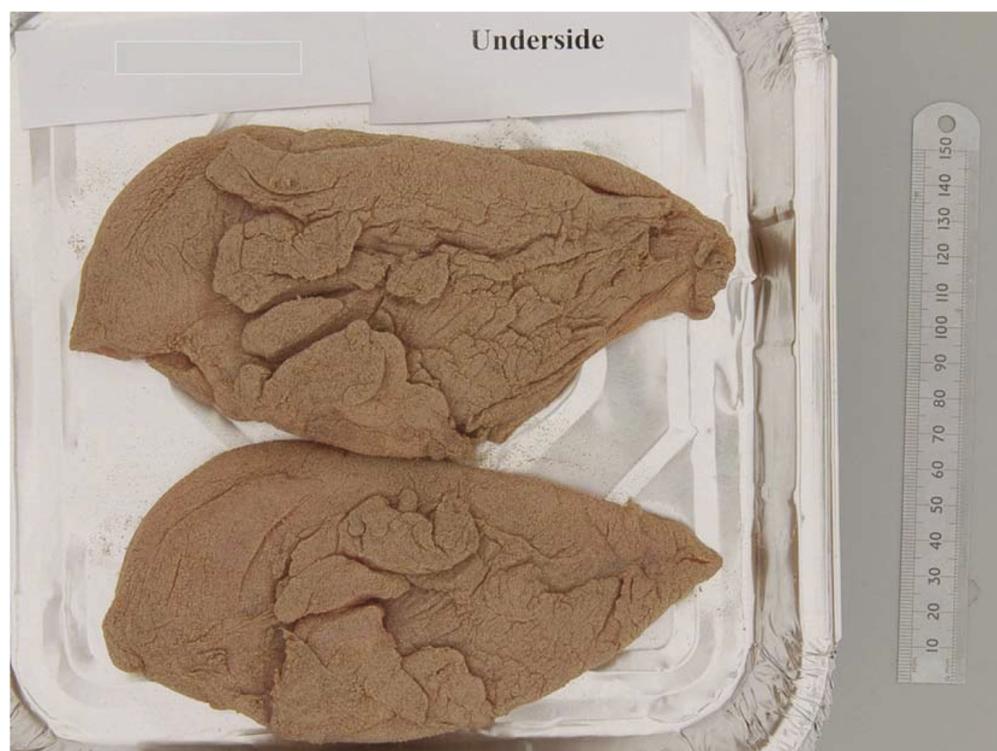
Nas fotos, «TOP» refere-se à superfície exterior do peito das aves de capoeira e «UNDERSIDE» refere-se à superfície do peito das aves de capoeira do lado interior, que resulta do corte junto ao osso.

Foto 1A



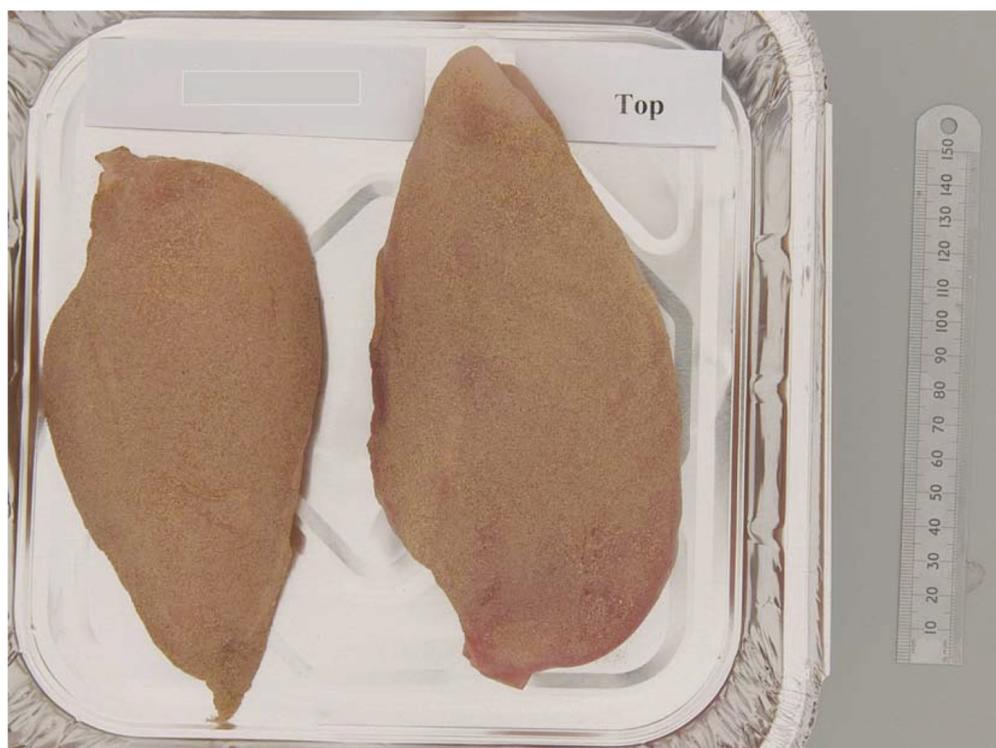
Resultado do exame visual: a amostra está temperada em toda a superfície e o tempero é perceptível à vista desarmada.

Foto 1B



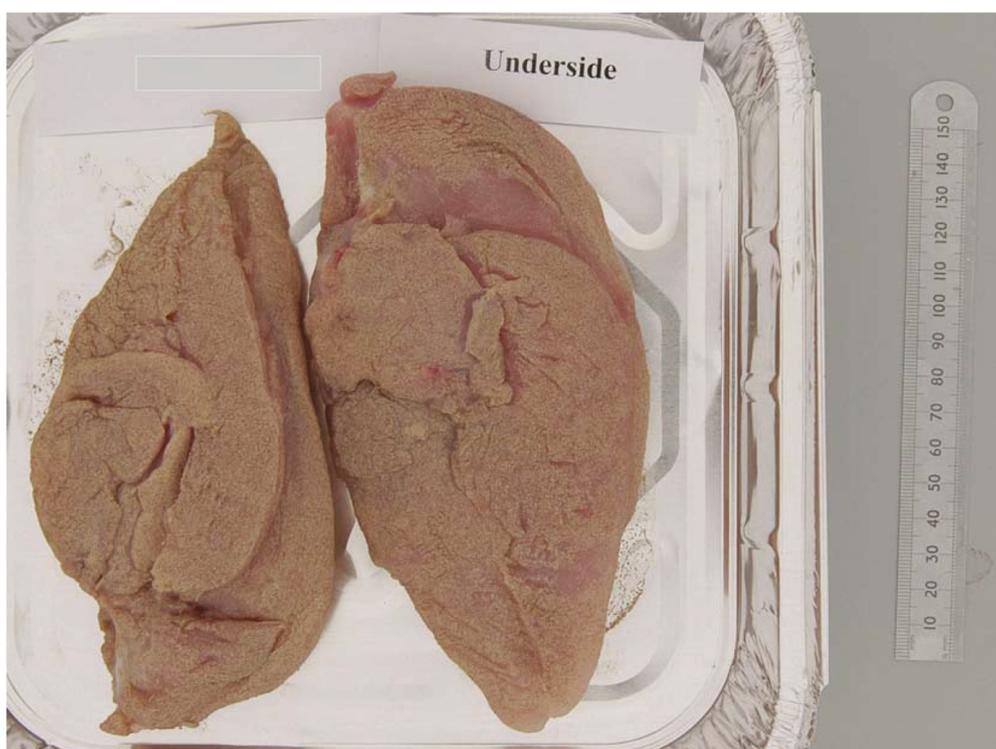
Resultado do exame visual: a amostra está temperada em toda a superfície e o tempero é perceptível à vista desarmada.

Foto 2A



Resultado do exame visual: a amostra está temperada em toda a superfície e o tempero é perceptível à vista desarmada.

Foto 2B



Resultado do exame visual: a amostra está temperada em toda a superfície e o tempero é perceptível à vista desarmada.

Foto 3A



Resultado do exame visual: a amostra está temperada em toda a superfície e o tempero é perceptível à vista desarmada.

Foto 3B



Resultado do exame visual: a amostra está temperada em toda a superfície e o tempero é perceptível à vista desarmada.

Foto 4A



Resultado do exame visual: a amostra está temperada em toda a superfície e o tempero é perceptível à vista desarmada.

Foto 4B



Resultado do exame visual: a amostra está temperada em toda a superfície e o tempero é perceptível à vista desarmada.

Foto 5A



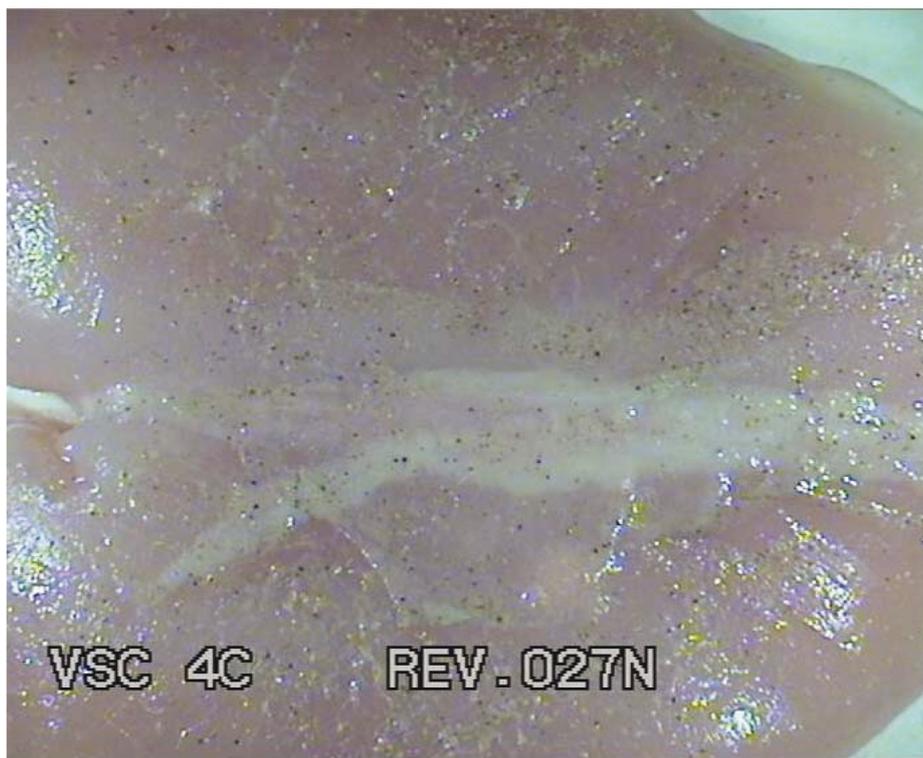
Resultado do exame visual: o tempero é perceptível à vista desarmada, mas **NÃO** cobre toda a superfície da amostra.

Foto 5B



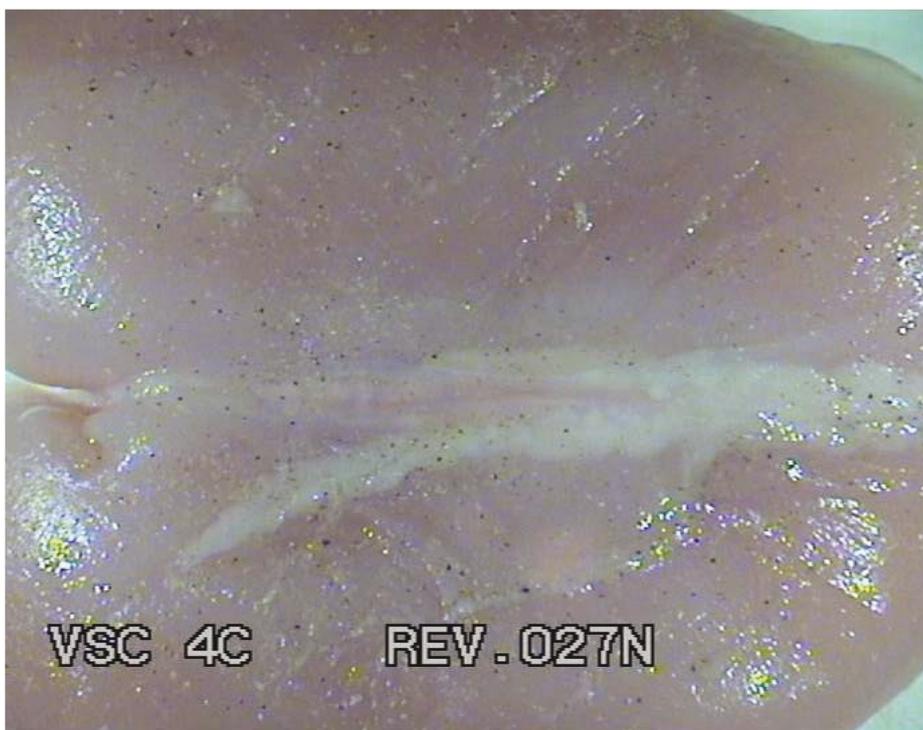
Resultado do exame visual: o tempero é perceptível à vista desarmada, mas **NÃO** cobre toda a superfície da amostra.

Foto 6



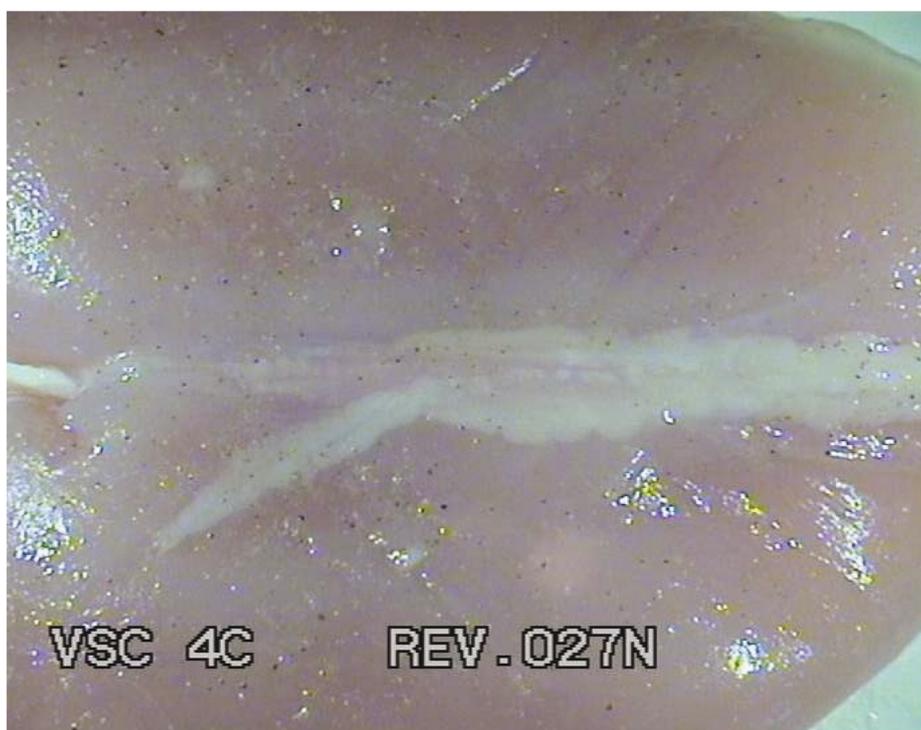
Resultado do exame visual: a amostra está temperada em toda a superfície e o tempero é perceptível à vista desarmada.

Foto 7



Resultado do exame visual: o tempero é perceptível à vista desarmada, mas **NÃO** cobre toda a superfície da amostra.

Foto 8



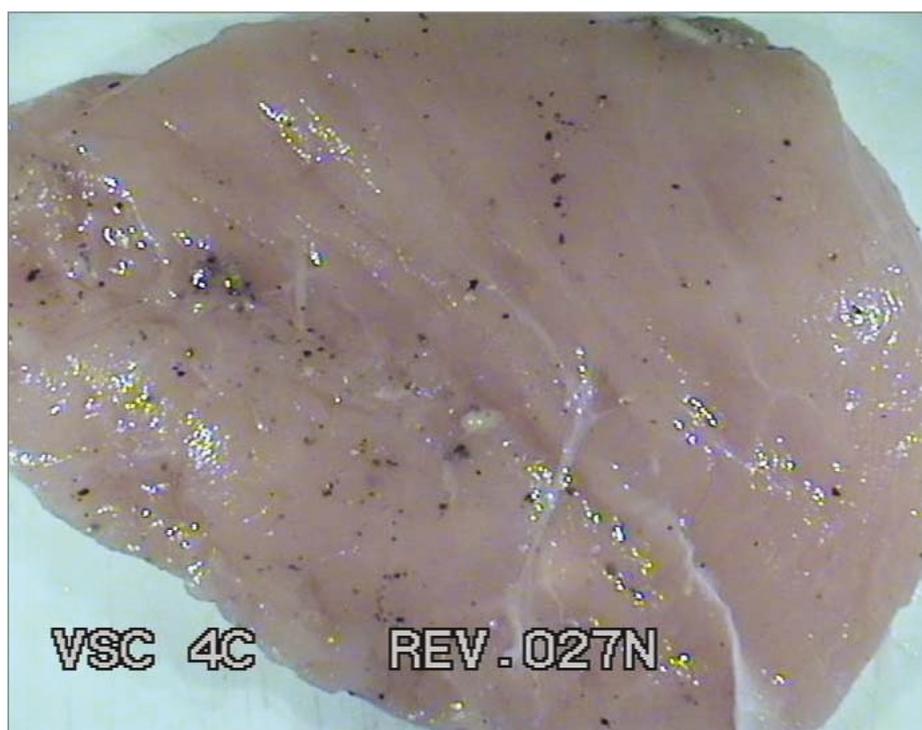
Resultado do exame visual: o tempero é perceptível à vista desarmada, mas **NÃO** cobre toda a superfície da amostra.

Foto 9



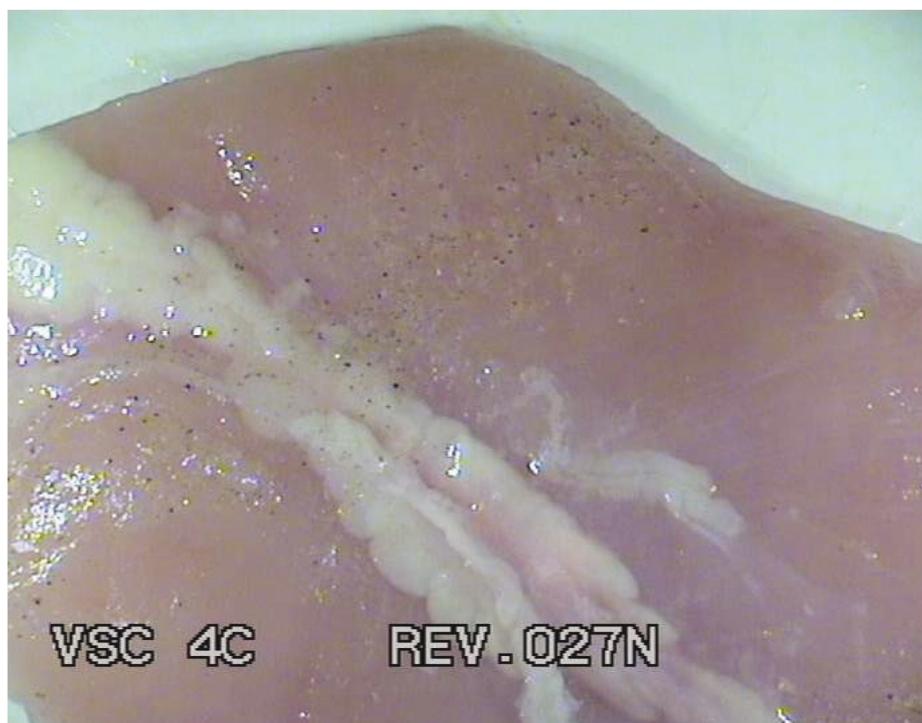
Resultado do exame visual: o tempero é perceptível à vista desarmada, mas **NÃO** cobre toda a superfície da amostra.

Foto 10



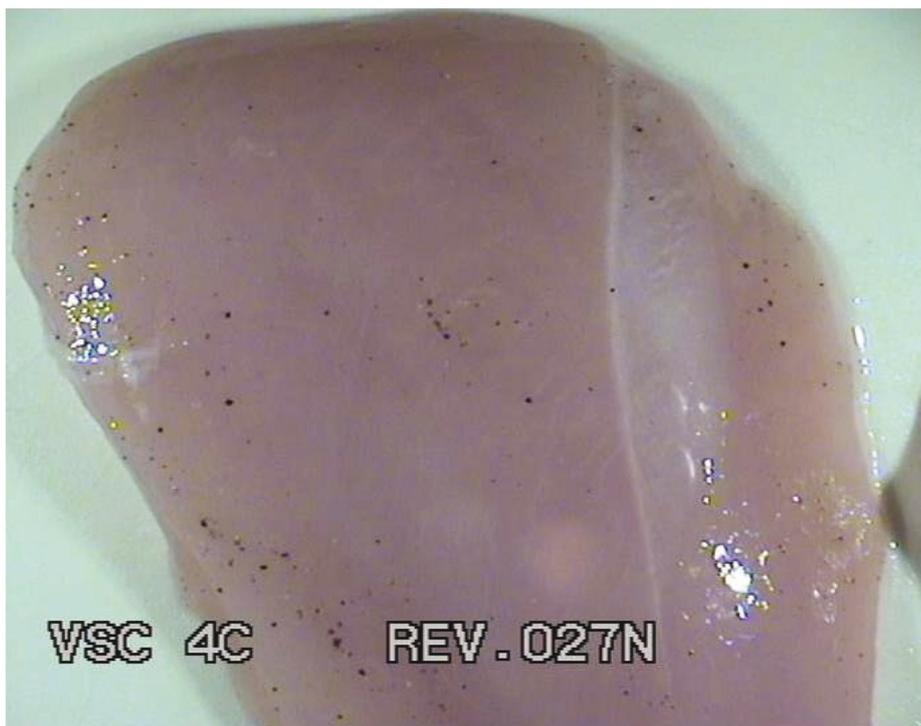
Resultado do exame visual: o tempero é perceptível à vista desarmada, mas **NÃO** cobre toda a superfície da amostra.

Foto 11



Resultado do exame visual: o tempero é perceptível à vista desarmada, mas **NÃO** cobre toda a superfície da amostra.

Foto 12



Resultado do exame visual: o tempero é perceptível à vista desarmada, mas **NÃO** cobre toda a superfície da amostra.

Foto 13



Resultado do exame visual: o tempero é perceptível à vista desarmada, mas **NÃO** cobre toda a superfície da amostra.

PARTE II: PROVA DE CARNES DE AVES DE CAPOEIRA TEMPERADAS

1. Objetivo e definição

O objetivo do presente método é determinar se carnes de aves de capoeira não cozidas e temperadas devem ser classificadas no Capítulo 2 ou no Capítulo 16 da Nomenclatura Combinada, por se poder determinar que:

- 1) as carnes de aves de capoeira foram temperadas em profundidade ou em toda a superfície, e
- 2) o tempero é perfeitamente perceptível ao gosto.

O método consiste em provar uma ou mais amostras de carnes de aves de capoeira após a cozedura.

2. Equipamento das instalações de ensaio

As instalações nas quais a prova é realizada devem estar equipadas no mínimo com o seguinte:

- um forno de micro-ondas,
- tábuas de cozinha,
- facas afiadas,
- pratos rasos (por exemplo, de poliestireno ou de louça) rotulados com códigos de três dígitos aleatórios,
- garfos para servir,
- sonda (termómetro de géneros alimentícios),
- luvas descartáveis.

3. Preparação de amostras

Uma amostra deve ser constituída por uma porção representativa das carnes de aves de capoeira destinadas ao consumo.

Se existirem quaisquer dúvidas relativas a uma amostra, por exemplo, no respeitante a eventual introdução de compostos atípicos ou a possível contaminação microbiana, deve ser realizada uma avaliação de riscos ou então uma análise microbiológica antes de se efetuar o teste.

A amostra deve ser completamente cozida num forno de micro-ondas. No momento do teste, a amostra deve estar apta para o consumo humano.

A amostra deve atingir uma temperatura interna de, pelo menos, 77 °C. A temperatura é verificada com uma sonda (termómetro de géneros alimentícios) no final do tempo de cozedura. Se as especificações do forno de micro-ondas exigirem um «tempo de espera», a temperatura é tirada depois de ele ter decorrido. O tempo de espera permite uma cozedura adicional após o forno ter sido desligado, com o calor já gerado, enquanto a porta do forno de micro-ondas estiver fechada.

A superfície exterior da amostra deve ser removida usando uma faca afiada de modo a expor a parte mais interior da carne cozida. Há que ter o cuidado de não contaminar a parte interior da carne com a superfície exterior.

A parte interior da carne deve ser cortada em porções de cerca 2 cm³.

As amostras devem ser deixadas a arrefecer durante, pelo menos, 10 minutos.

As amostras devem ser servidas aos avaliadores em pratos rotulados.

4. Realização das provas

A prova é realizada por entre cinco e oito avaliadores qualificados e formados, a cada um dos quais é entregue uma ou mais amostras. Em cada sessão não podem ser avaliadas mais do que cinco amostras.

Entre as diversas amostras servidas, deve ser observado um tempo adequado e/ou uma limpeza do paladar (água engarrafada e bolachas sem sal).

Os avaliadores devem poder realizar a prova com o mínimo de distração possível.

Os avaliadores devem provar a amostra e descrever de maneira objetiva as características da amostra relativamente ao sabor principal, ao sabor residual e à textura.

Os avaliadores devem preencher os dois seguintes formulários:

1. Formulário de criação de atributos para fiscalização aduaneira de produtos à base de aves de capoeira.
2. Formulário de compilação da descrição livre para fiscalização aduaneira de produtos à base de aves de capoeira.

Os modelos dos formulários são apresentados nos apêndices 2 e 3.

Cada avaliador escreve individualmente no Formulário de criação de atributos as características que indicam, numa escala de 1 a 3, a intensidade de cada característica, utilizando apenas os termos «LEVE» (1), «PERFEITAMENTE PERCETÍVEL» (2) e «FORTE» (3).

Os principais termos descritivos utilizados pelos avaliadores são registados no Formulário de compilação da descrição livre, indicando o número de avaliadores que usaram cada termo para cada amostra.

A intensidade ou a dosagem da característica é também resumida no Formulário de compilação da descrição livre.

Sempre que diferentes avaliadores utilizem diferentes termos que se sabe serem portadores de significado análogo, tais como «gordo» e «gorduroso», deve considerar-se que utilizaram os mesmos termos.

Os resultados relativos aos aromatizantes ou especiarias adicionados (por exemplo, «amargo», «doce», «forte», «picante», «pimenta», «alho», etc.) devem ser exarados no Formulário de compilação da descrição livre.

5. Avaliação dos resultados

Quando no Formulário de criação de atributos e no Formulário de compilação da descrição livre, pelo menos, metade dos avaliadores indicaram que provaram aromas ou especiarias que atingem, no mínimo, a escala 2 («PERFEITAMENTE PERCETÍVEL»), em conformidade com o ponto 4, o tempero da amostra é considerado perfeitamente perceptível ao gosto.

Os formulários devem indicar todos os detalhes das amostras, a sua preparação, bem como o(s) procedimento(s) seguido(s) para atingir e interpretar os resultados obtidos.

Relatório de teste relativo ao exame visual de carnes de aves de capoeira não cozidas e temperadas

Data:

	Código ...				
Tempero em toda a superfície do produto	SIM / NÃO				
Tempero perceptível à vista desarmada	SIM / NÃO				
Informações relevantes					

Apêndice 2

Formulário de criação de atributos para fiscalização aduaneira de produtos à base de aves de capoeira

Nome:

Data:

Produto:

Código	Sabor / sabor residual / textura	Intensidade

Escala

1	2	3
LEVE	PERFEITAMENTE PERCETÍVEL	FORTE

