



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Φακ.: 04.02.023.002.002.001
12.05.010.003.016.002
Τηλ.: 22601661
Φαξ: 22605009



ΤΜΗΜΑ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ
1440 ΛΕΥΚΩΣΙΑ

7 Ιανουαρίου 2014

Εγκύκλιος ΕΕ «Τ» (449)

Προς όλο το τελωνειακό προσωπικό

Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1362/2013 για τον καθορισμό των μεθόδων οργανοληπτικής δοκιμής μη εψημένου καρυκευμένου κρέατος πουλερικών με σκοπό την κατάταξη του στη συνδυασμένη ονοματολογία.

— Επισυνάπτεται ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1362/2013 της Επιτροπής, που δημοσιεύτηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης με αριθμό L 343 ημερομηνίας 19 Δεκεμβρίου 2013, στο παράρτημα του οποίου καθορίζονται οι μέθοδοι οργανοληπτικής δοκιμής που χρησιμοποιούνται για να προσδιοριστεί εάν το μη εψημένο κρέας πουλερικών είναι καρυκευμένο ή όχι, με σκοπό την κατάταξη του στη Συνδυασμένη Ονοματολογία.

Σύμφωνα με το κανονισμό, οι μέθοδοι, για τον προσδιορισμό του κατά πόσον το μη εψημένο κρέας πουλερικών είναι καρυκευμένο κατά την έννοια της συμπληρωματικής σημείωσης 6 στοιχείο α) του κεφαλαίου 2 της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, θα πρέπει να συνίστανται, πρώτον σε μακροσκοπική εξέταση και, δεύτερον, σε γευστική δοκιμή δείγματος, όπως περιγράφονται στο παράρτημα του κανονισμού.

Ο κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα μετά από τη δημοσίευση του.

Αρμόδια υπηρεσία για την εφαρμογή των οργανοληπτικών μεθόδων είναι το Γενικό Χημείο του Κράτους, όπου καλείστε να αποστέλλετε τα σχετικά δείγματα.

(Αντρούλλα Νεοφυτίδου)
για Αναπληρωτή Διευθυντή
Τμήματος Τελωνείων

ΓΚ/

Κοιν.: Διευθύντρια Γενικού Χημείου του Κράτους

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1362/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 11ης Δεκεμβρίου 2013

για τον καθορισμό των μεθόδων οργανοληπτικής δοκιμής μη εψημένου καρυκευμένου κρέατος πουλερικών με σκοπό την κατάταξή του στη συνδυασμένη ονοματολογία

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

(5) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής τελωνειακού κώδικα,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου, της 23ης Ιουλίου 1987, για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 1 στοιχείο α),

Άρθρο 1

Οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για να προσδιοριστεί αν το μη εψημένο κρέας πουλερικών είναι καρυκευμένο με σκοπό την κατάταξη στη συνδυασμένη ονοματολογία καθορίζονται στο παράρτημα.

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

Άρθρο 2

(1) Η συμπληρωματική σημείωση 6 στοιχείο α) του κεφαλαίου 2 της συνδυασμένης ονοματολογίας που προσαρτάται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 ορίζει «τα με προσθήκη καρυκευμάτων μη εψημένα κρέατα» ως «μη εψημένα κρέατα στα οποία η προσθήκη του καρυκεύματος έγινε σε βάθος ή στο σύνολο της επιφάνειας του προϊόντος και διακρίνεται με γυμνό μάτι ή σαφώς από τη γεύση τους».

1. Η μακροσκοπική εξέταση κρέατος πουλερικών πραγματοποιείται με τη βοήθεια της μεθόδου και υπό τις προϋποθέσεις που παρατίθενται στο μέρος I του παραρτήματος.

Σκοπός της μακροσκοπικής εξέτασης είναι να διαπιστωθεί αν το κρέας των πουλερικών φέρει καρύκευμα στο σύνολο της επιφάνειας και αν το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

(2) Προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι οι τελωνειακές αρχές εφαρμόζουν ενιαία προσέγγιση για λόγους δασμολογικής κατάταξης, κρίνεται αναγκαίο να καθοριστούν μέθοδοι για τον προσδιορισμό του κατά πόσον το μη εψημένο κρέας πουλερικών είναι καρυκευμένο κατά την έννοια της συμπληρωματικής σημείωσης 6 στοιχείο α) του κεφαλαίου 2 της συνδυασμένης ονοματολογίας.

2. Η γευστική δοκιμή του κρέατος πουλερικών πραγματοποιείται με τη βοήθεια της μεθόδου και υπό τις προϋποθέσεις που παρατίθενται στο μέρος II του παραρτήματος.

Η γευστική δοκιμή πραγματοποιείται μόνο στις περιπτώσεις κατά τις οποίες, με βάση τα αποτελέσματα της μακροσκοπικής εξέτασης, δεν προκύπτει ότι η προσθήκη καρυκεύματος στο δείγμα αφορά το σύνολο της επιφάνειας και διακρίνεται με γυμνό μάτι.

(3) Με βάση τις μελέτες που πραγματοποίησε η ομάδα των ευρωπαϊκών τελωνειακών εργασιών, οι μέθοδοι για να εξακριβωθεί αν το μη εψημένο κρέας πουλερικών είναι καρυκευμένο ή όχι θα πρέπει να συνίστανται, πρώτον, σε μακροσκοπική εξέταση και, δεύτερον, σε γευστική δοκιμή δείγματος.

Σκοπός της γευστικής δοκιμής είναι να εξακριβωθεί κατά πόσον η προσθήκη του καρυκεύματος έγινε σε βάθος ή στο σύνολο της επιφάνειας και αν το καρύκευμα διακρίνεται σαφώς από τη γεύση του.

(4) Η μέθοδος που συνίσταται σε γευστική δοκιμή δείγματος θα πρέπει να εφαρμόζεται μόνον όταν η μέθοδος μακροσκοπικής εξέτασης δεν οδηγεί σε αξιοποιήσιμα αποτελέσματα.

Οι προετοιμασίες της γευστικής δοκιμής πραγματοποιούνται μόνο στις εγκαταστάσεις που πληρούν τις απαιτήσεις ελάχιστου εξοπλισμού, όπως περιγράφονται στο μέρος II σημείο 2 του παραρτήματος.

⁽¹⁾ ΕΕ L 256 της 7.9.1987, σ. 1.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 11 Δεκεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Algirdas ŠEMETA
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΜΕΡΟΣ Ι: ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΚΑΡΥΚΕΥΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

1. Στόχος και ορισμός

Ο στόχος αυτής της μεθόδου είναι να προσδιοριστεί αν το μη εψημένο καρυκευμένο κρέας πουλερικών πρέπει να καταταγεί στο κεφάλαιο 2 ή στο κεφάλαιο 16 της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, εφόσον μπορεί να διαπιστωθεί ότι:

1. το καρύκευμα καλύπτει ολόκληρη την επιφάνεια του δείγματος και
2. το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Η μέθοδος συνίσταται σε μακροσκοπική εξέταση ενός ή περισσότερων δειγμάτων μη εψημένου κρέατος πουλερικών.

2. Προετοιμασία των δειγμάτων

Κάθε δείγμα πρέπει να λαμβάνεται από δηλωμένη παρτίδα. Οι δειγματοληψίες πρέπει να γίνονται μόνον από αρχική συσκευασία που δεν έχει ανοιχθεί. Το δείγμα μπορεί να συσκευαστεί σε κουτί ή σε πλαστική συσκευασία κενού.

Σε περίπτωση κατεψυγμένου μη εψημένου κρέατος, το δείγμα πρέπει να αποψυχθεί (για παράδειγμα σε ψυγείο και σε χαμηλή θερμοκρασία 4 °C). Η απόρριψη υγρού πρέπει να περιορίζεται στο ελάχιστο.

Οι πληροφορίες σχετικά με τη συσκευασία και/ή με τα δείγματα πρέπει να καταχωρίζονται ή να φωτογραφίζονται και να συμπεριλαμβάνονται στην έκθεση δοκιμής που αναφέρεται στο σημείο 4.

3. Διενέργεια της μακροσκοπικής εξέτασης

Το δείγμα πρέπει να εξετάζεται μακροσκοπικά μετά την αφαίρεση της συσκευασίας.

Το δείγμα πρέπει να εξετάζεται τουλάχιστον από δύο αξιολογητές.

Κατά τη διενέργεια της μακροσκοπικής εξέτασης, οι αξιολογητές πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τους ακόλουθους παράγοντες:

- α) δεν είναι απαραίτητο να είναι όλα τα τμήματα της επιφάνειας του δείγματος καρυκευμένα στον ίδιο βαθμό·
- β) η απουσία καρυκεύματος στις αυλακώσεις ή τις πτυχές του καθαρισμένου φιλέτου δεν έχει σημασία για τον προσδιορισμό του κατά πόσον το καρύκευμα έχει επιτασθεί στο σύνολο της επιφάνειας·
- γ) η παρατήρηση του λευκού πιπεριού είναι δυσκολότερη από την παρατήρηση του μαύρου πιπεριού·
- δ) η παρατήρηση του πιπεριού στην επιφάνεια ανοιχτόχρωμου κρέατος (π.χ. στήθος) είναι ευκολότερη από την παρατήρηση του πιπεριού στην επιφάνεια σκουρόχρωμου κρέατος (π.χ. κρέας μηριαίου οστού).

4. Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων

Όλοι οι αξιολογητές πρέπει να καταλήξουν στο ίδιο συμπέρασμα σχετικά με το αν η προσθήκη καρυκεύματος έχει γίνει στο σύνολο της επιφάνειας του δείγματος και αν το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Θα πρέπει να συμπληρώσουν την έκθεση δοκιμής σχετικά με τη μακροσκοπική εξέταση μη εψημένου καρυκευμένου κρέατος πουλερικών. Το υπόδειγμα του εντύπου έκθεσης δοκιμής παρατίθεται στο προσάρτημα 1.

Σε περίπτωση που δεν καταλήξουν όλοι οι αξιολογητές στο ίδιο συμπέρασμα όσον αφορά ένα συγκεκριμένο δείγμα, ή σε περίπτωση που καταλήξουν όλοι στο συμπέρασμα ότι το δείγμα δεν φέρει καρύκευμα στο σύνολο της επιφάνειας ή ότι το καρύκευμα δεν είναι ορατό με γυμνό μάτι, το δείγμα πρέπει να υποβληθεί σε δοκιμή σύμφωνα με τις διατάξεις του μέρους II.

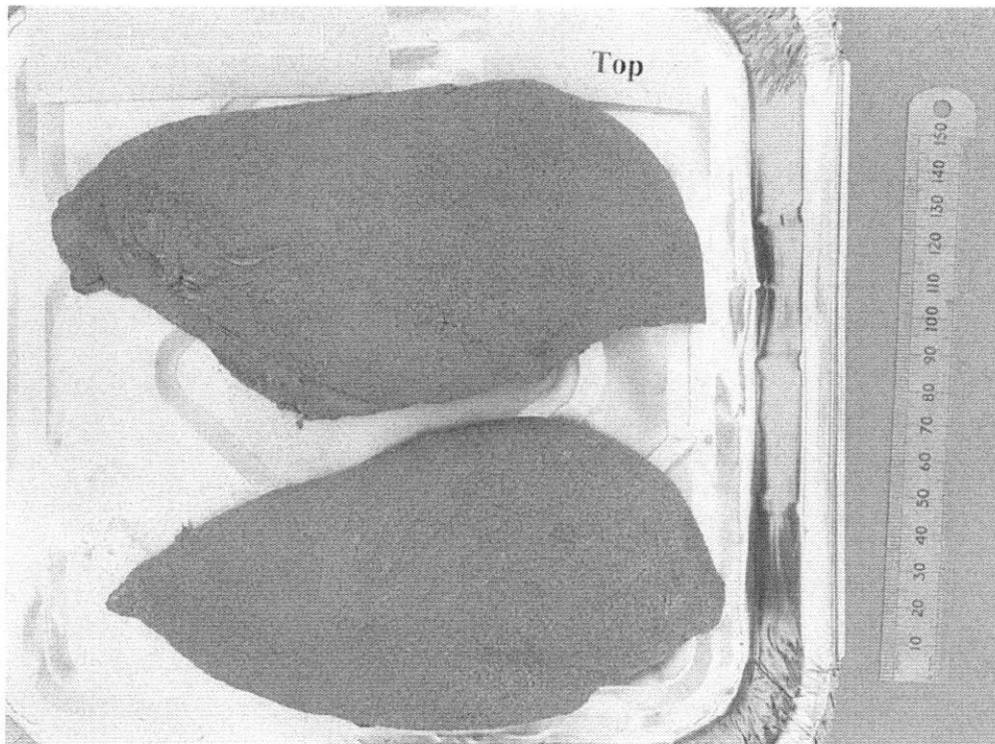
5. Επεξηγηματικές φωτογραφίες

Οι συνημμένες φωτογραφίες δείχνουν πώς πρέπει να αξιολογούνται τα δείγματα κατά τη μακροσκοπική εξέταση.

Οι φωτογραφίες παρουσιάζουν κρέας πουλερικών καρυκευμένο με πιπέρι, αλλά οι επεξηγήσεις που δίνονται κάτω από κάθε φωτογραφία μπορεί να ισχύουν και για άλλα καρυκεύματα.

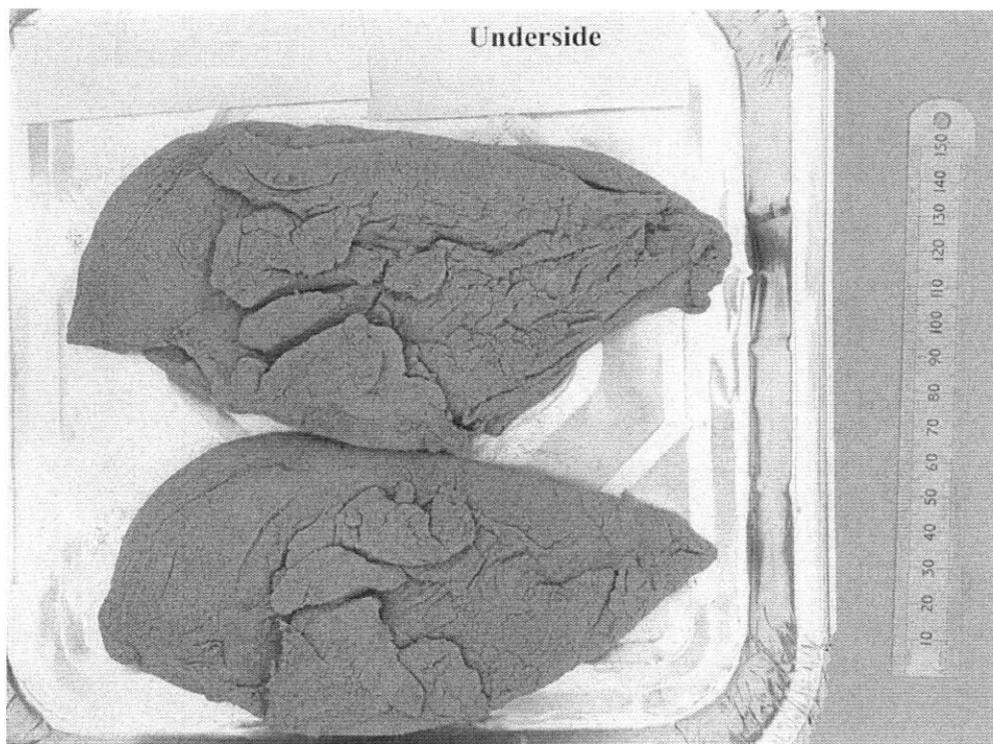
Στις φωτογραφίες, η λέξη «TOP» αναφέρεται στην εξωτερική επιφάνεια του στήθους των πουλερικών και η λέξη «UNDER-SIDE» αναφέρεται στην επιφάνεια του στήθους των πουλερικών που εκτίθεται κατά τον τεμαχισμό από το κόκαλο.

Φωτογραφία 1Α



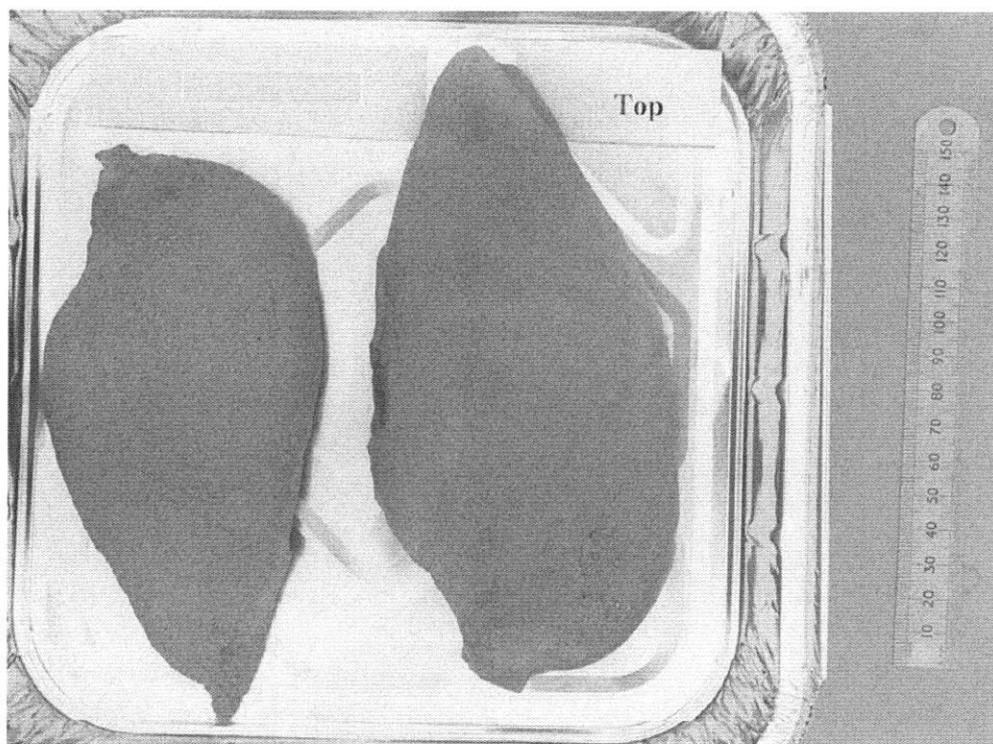
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το δείγμα είναι καρυκευμένο στο σύνολο της επιφάνειας και το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Φωτογραφία 1Β



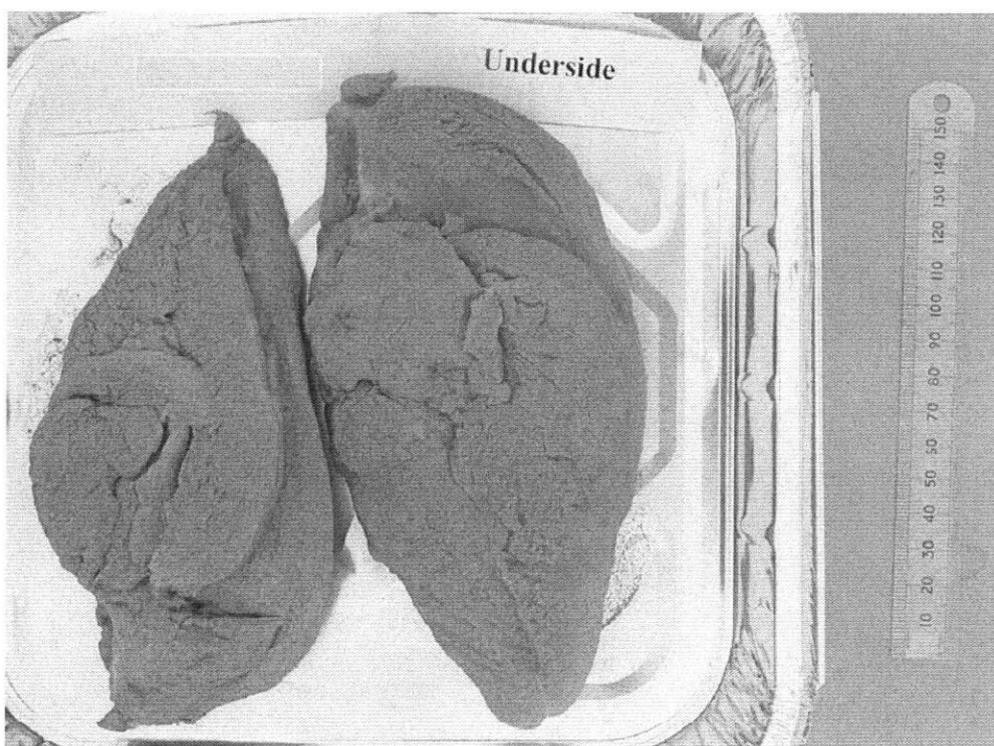
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το δείγμα είναι καρυκευμένο στο σύνολο της επιφάνειας και το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Φωτογραφία 2Α



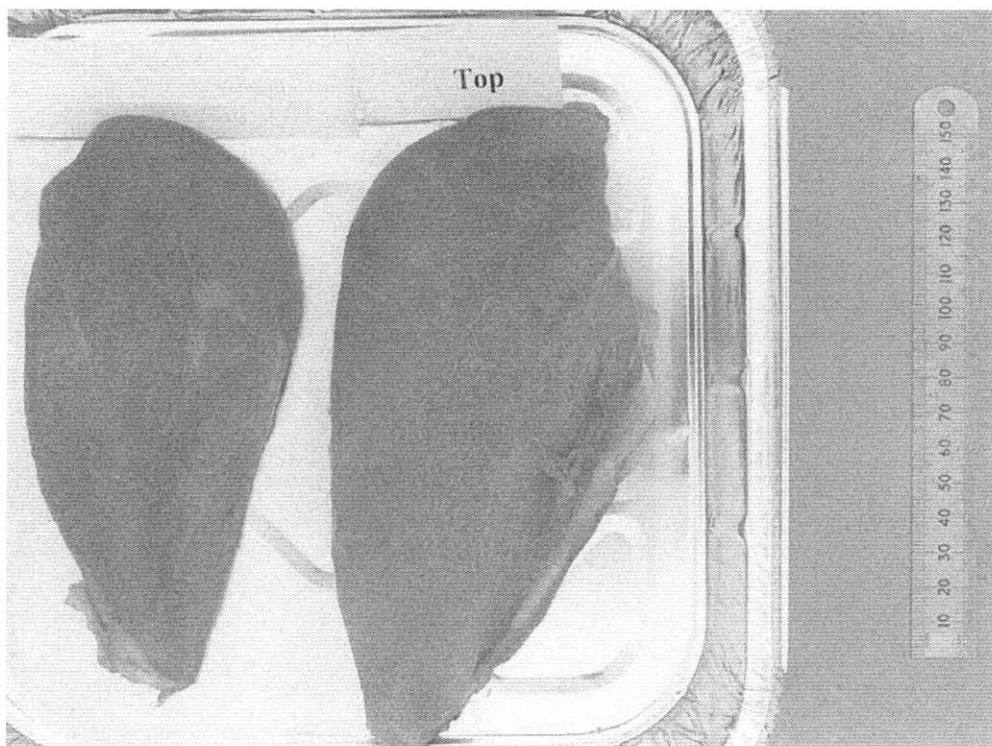
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το δείγμα είναι καρυκευμένο στο σύνολο της επιφάνειας και το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Φωτογραφία 2Β



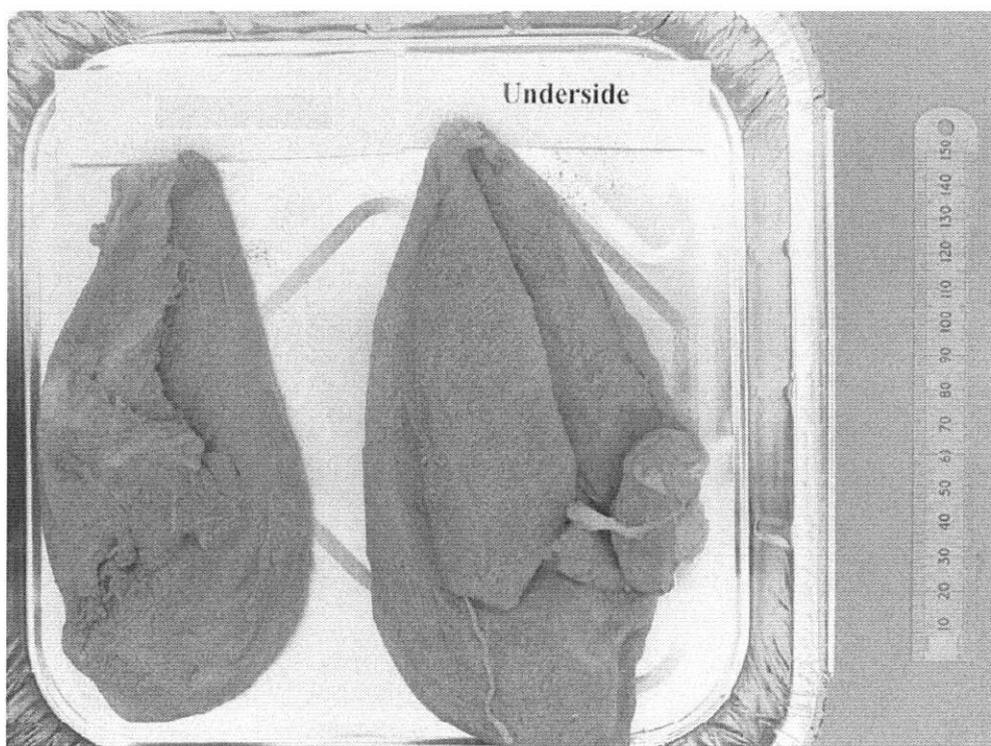
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το δείγμα είναι καρυκευμένο στο σύνολο της επιφάνειας και το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Φωτογραφία 3Α



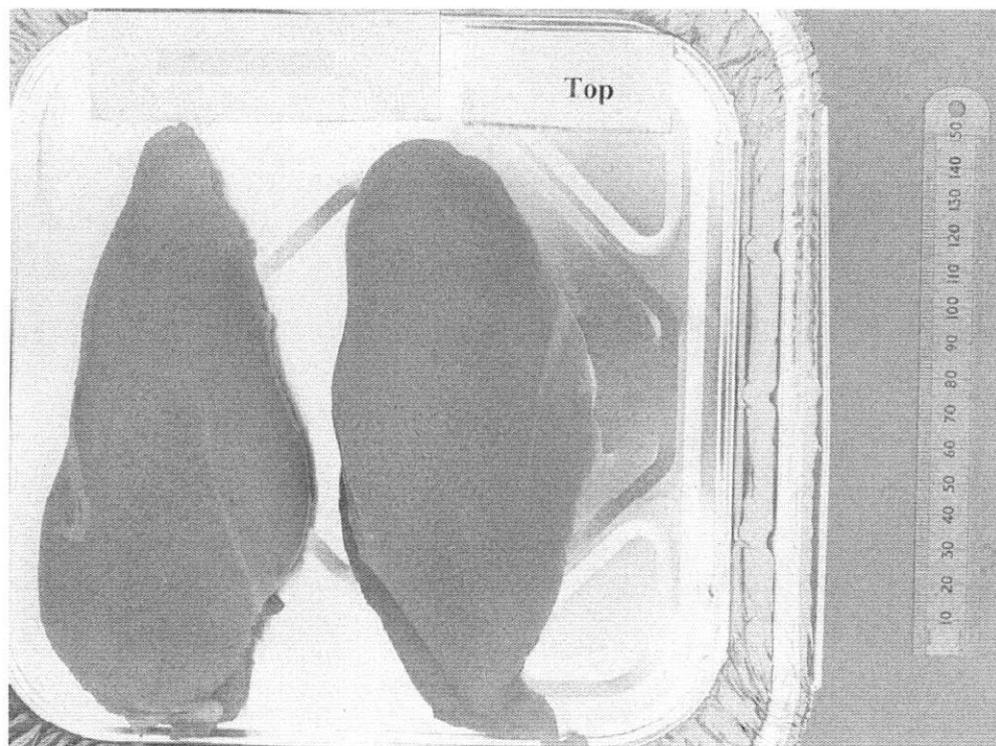
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το δείγμα είναι καρυκευμένο στο σύνολο της επιφάνειας και το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Φωτογραφία 3Β



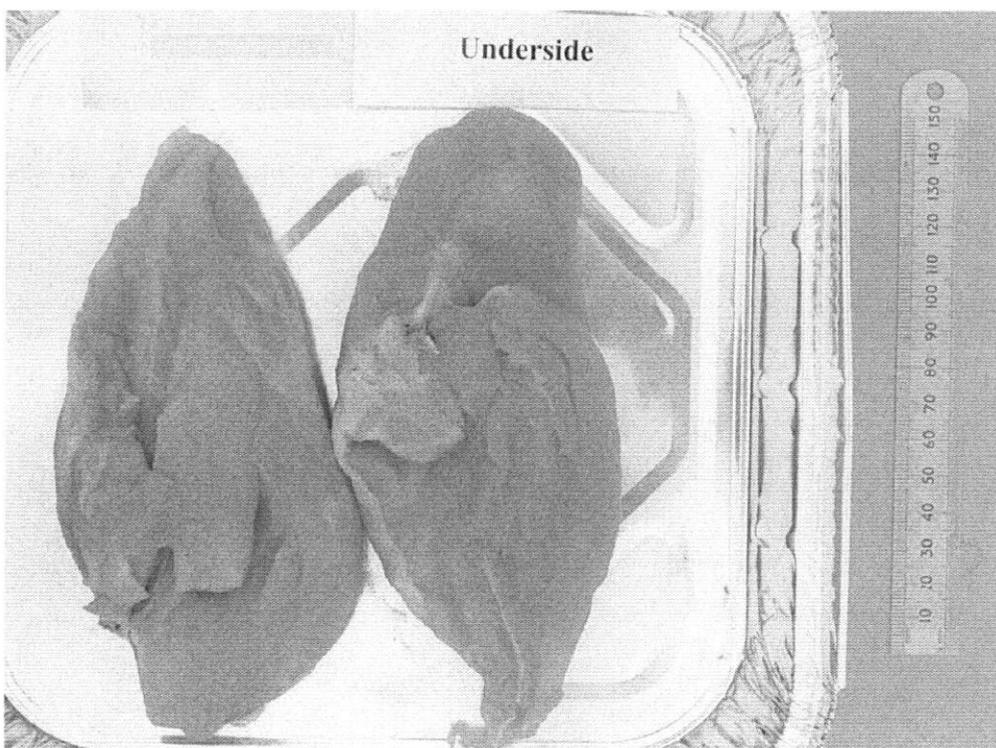
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το δείγμα είναι καρυκευμένο στο σύνολο της επιφάνειας και το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Φωτογραφία 4Α



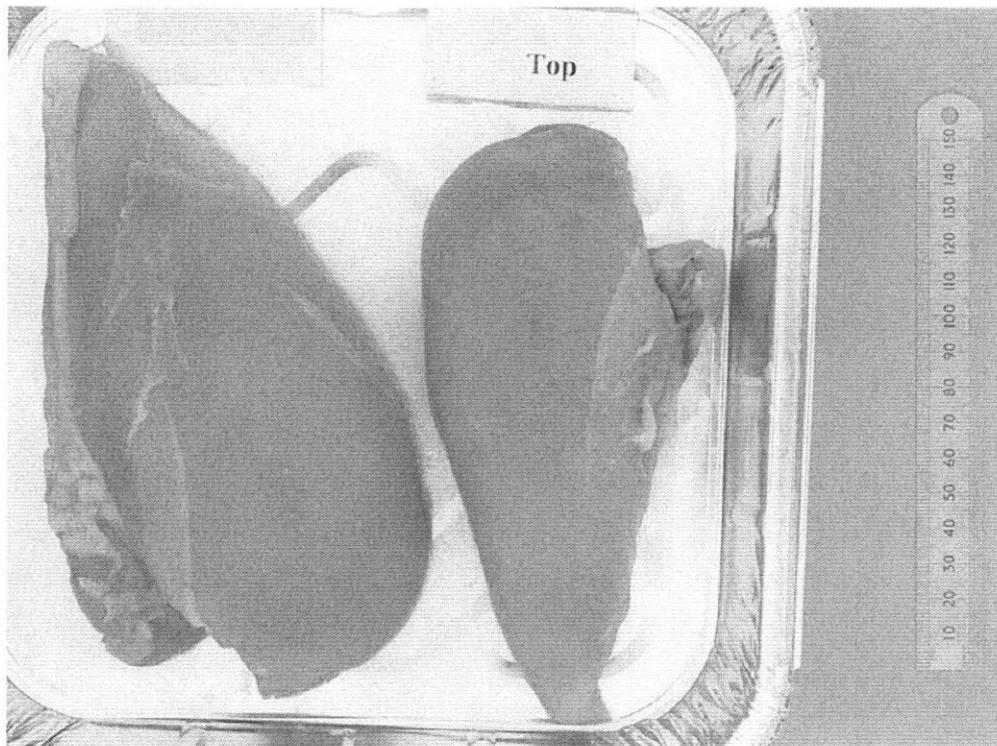
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το δείγμα είναι καρυκευμένο στο σύνολο της επιφάνειας και το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Φωτογραφία 4Β



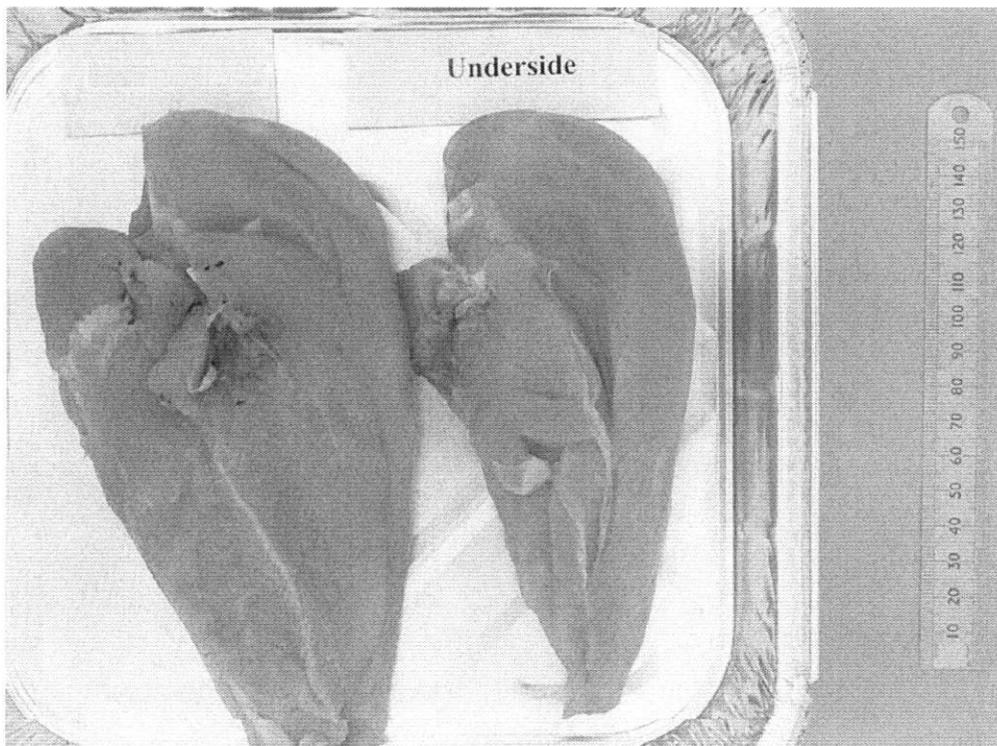
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το δείγμα είναι καρυκευμένο στο σύνολο της επιφάνειας και το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Φωτογραφία 5A



Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι αλλά ΔΕΝ καλύπτει το σύνολο της επιφάνειας του δείγματος.

Φωτογραφία 5B



Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι αλλά ΔΕΝ καλύπτει το σύνολο της επιφάνειας του δείγματος.

Φωτογραφία 6



Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το δείγμα είναι καρυκευμένο στο σύνολο της επιφάνειας και το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Φωτογραφία 7



Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι αλλά ΔΕΝ καλύπτει το σύνολο της επιφάνειας του δείγματος.

Φωτογραφία 8



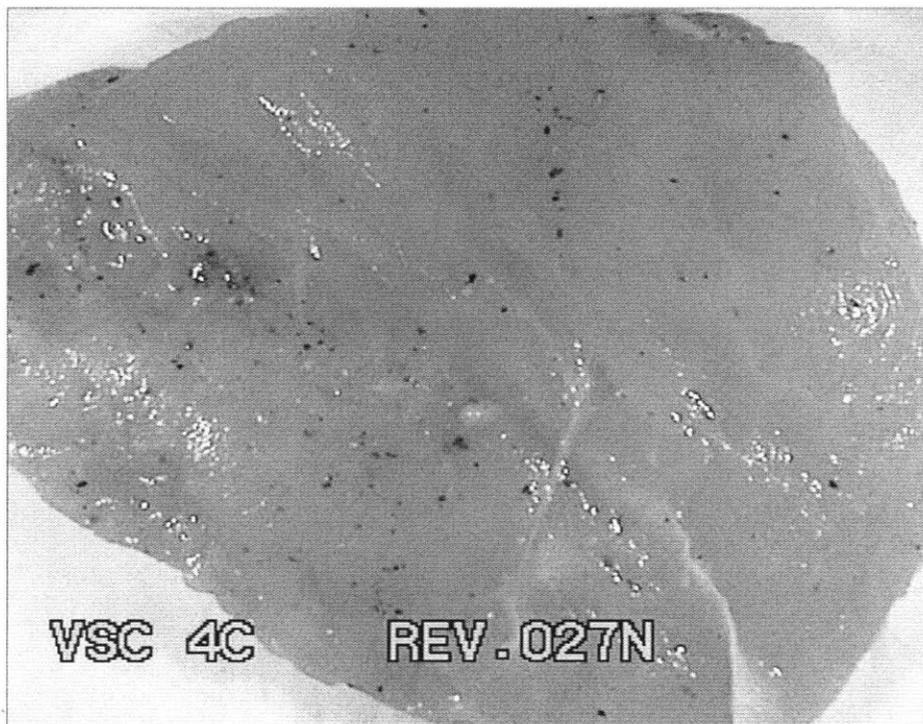
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι αλλά ΔΕΝ καλύπτει το σύνολο της επιφάνειας του δείγματος.

Φωτογραφία 9



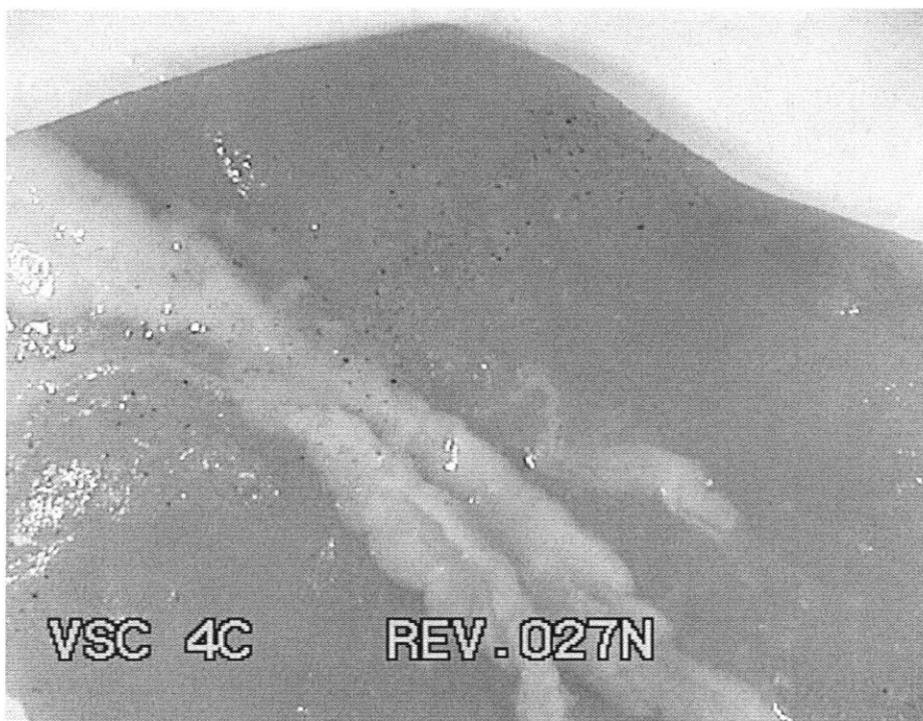
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι αλλά ΔΕΝ καλύπτει το σύνολο της επιφάνειας του δείγματος.

Φωτογραφία 10



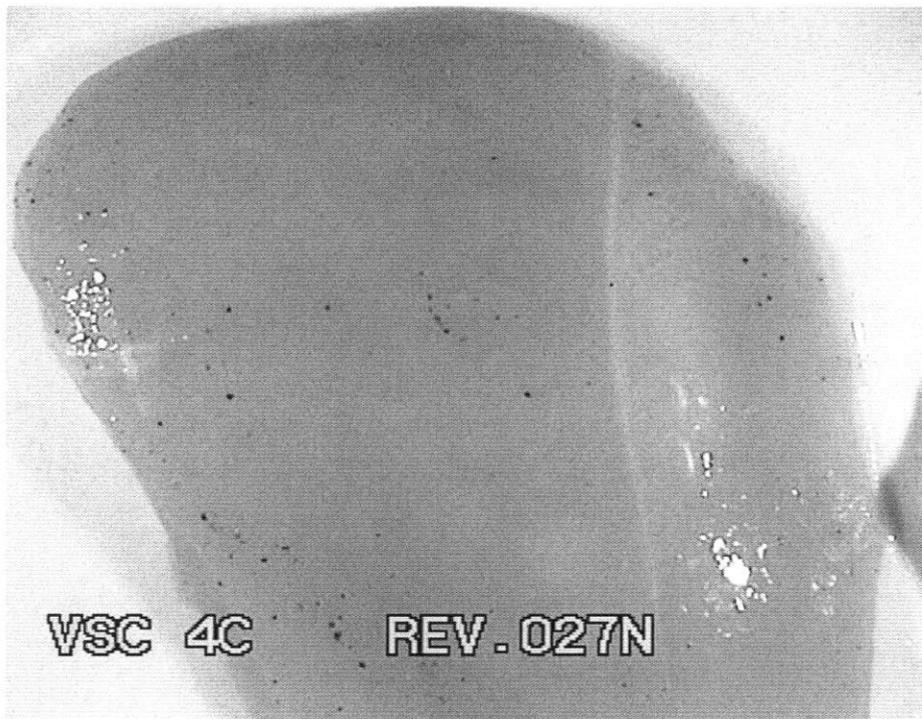
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι αλλά ΔΕΝ καλύπτει το σύνολο της επιφάνειας του δείγματος.

Φωτογραφία 11



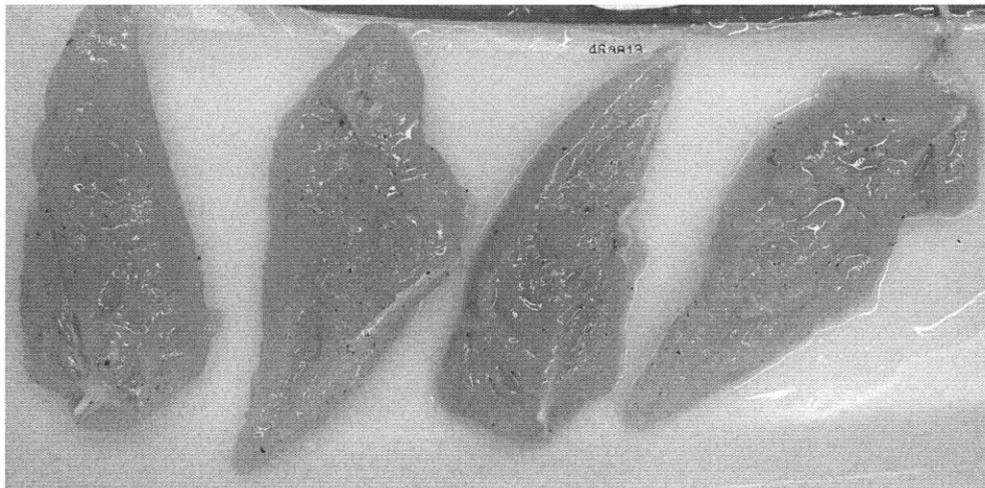
Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι αλλά ΔΕΝ καλύπτει το σύνολο της επιφάνειας του δείγματος.

Φωτογραφία 12



Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι αλλά ΔΕΝ καλύπτει το σύνολο της επιφάνειας του δείγματος.

Φωτογραφία 13



Αποτέλεσμα της μακροσκοπικής εξέτασης: Το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι αλλά ΔΕΝ καλύπτει το σύνολο της επιφάνειας του δείγματος.

ΜΕΡΟΣ II: ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ ΚΑΡΥΚΕΥΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

1. Στόχος και ορισμός

Ο στόχος αυτής της μεθόδου είναι να προσδιοριστεί αν το μη εψημένο καρυκευμένο κρέας πουλερικών πρέπει να καταταγεί στο κεφάλαιο 2 ή στο κεφάλαιο 16 της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, εφόσον μπορεί να διαπιστωθεί ότι:

1. στο κρέας πουλερικών έχει γίνει προσθήκη καρυκεύματος σε βάθος ή στο σύνολο της επιφάνειας και
2. το καρύκευμα διακρίνεται σαφώς από τη γεύση του.

Η μέθοδος συνίσταται στη γευστική δοκιμή ενός ή περισσότερων δειγμάτων κρέατος πουλερικών μετά το μαγείρεμα.

2. Εξοπλισμός των εγκαταστάσεων γευστικής δοκιμής

Οι εγκαταστάσεις στις οποίες πραγματοποιείται η γευστική δοκιμή πρέπει να έχουν τον ακόλουθο ελάχιστο εξοπλισμό:

- φούρνο μικροκυμάτων,
- σανίδες τεμαχισμού,
- αιχμηρά μαχαίρια,
- απλά πιάτα (π.χ. από πολυστυρόλιο ή πήλινα) που φέρουν σήμανση με τυχαίους τριψήφιους κωδικούς,
- πηρούνια για το σερβίρισμα,
- αισθητήρα (θερμόμετρο τροφίμων),
- γάντια μιας χρήσης.

3. Προετοιμασία των δειγμάτων

Το δείγμα πρέπει να συνίσταται σε αντιπροσωπευτική μερίδα του κρέατος του πουλερικού που προορίζεται για κατανάλωση.

Εάν υπάρχει η παραμικρή αμφιβολία ως προς ένα δείγμα, π.χ. όσον αφορά την προσθήκη άτυπης(-ων) ένωσης (ενώσεων) ή την πιθανότητα μικροβιακής μόλυνσης, πρέπει να διενεργείται αξιολόγηση της επικινδυνότητας ή δοκιμαστική μικροβιολογική ανάλυση.

Το δείγμα πρέπει να είναι καλά ψημένο σε φούρνο μικροκυμάτων. Κατά τη δοκιμή, το δείγμα πρέπει να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Το δείγμα πρέπει να φθάσει σε εσωτερική θερμοκρασία τουλάχιστον 77 °C. Η θερμοκρασία ελέγχεται με τη χρήση αισθητήρα (θερμόμετρο τροφίμων) στο τέλος του χρόνου ψησίματος. Εάν οι προδιαγραφές του φούρνου μικροκυμάτων ορίζουν «χρόνο αναμονής», η θερμοκρασία λαμβάνεται όταν λήξει ο χρόνος αναμονής. Ο χρόνος αναμονής επιτρέπει τη συνέχιση του μαγειρέματος μετά τη θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας και αφού έχει ήδη παραχθεί θερμότητα, ενώ η θύρα του φούρνου παραμένει κλειστή.

Η εξωτερική επιφάνεια του δείγματος πρέπει να αφαιρεθεί με αιχμηρό μαχαίρι για να εμφανιστεί στο κέντρο η μαγειρεμένη σάρκα. Πρέπει να υπάρχει μέριμνα ώστε να μην επιμολυνθεί το κεντρικό τμήμα της σάρκας με την εξωτερική επιφάνεια.

Το κεντρικό τμήμα της σάρκας πρέπει να κόβεται σε μερίδες όγκου περίπου 2 cm³.

Τα δείγματα πρέπει να αφήνονται να ψυχθούν επί 10 λεπτά τουλάχιστον.

Τα δείγματα πρέπει να σερβίρονται στους αξιολογητές σε σκεύη που φέρουν επισήμανση.

4. Διενέργεια της γευστικής δοκιμής

Σε πέντε έως οκτώ εξειδικευμένους και καταρτισμένους αξιολογητές παρουσιάζονται ένα ή περισσότερα δείγματα. Δεν είναι δυνατή η αξιολόγηση περισσότερων από πέντε δειγμάτων τη φορά.

Μεταξύ του σερβιρίσματος των δειγμάτων πρέπει να παρέχεται επαρκής χρόνος και/ή κατάλληλο μέσο καθαρισμού του στόματος (εμφιαλωμένο νερό και ανάλατα κράκερ).

Οι αξιολογητές πρέπει να είναι σε θέση να πραγματοποιήσουν την αξιολόγηση με ελάχιστη διάσπαση της προσοχής.

Πρέπει να δοκιμάσουν το δείγμα και αντικειμενικά να περιγράψουν τη βασική γεύση, την επίγευση και την αίσθηση που αφήνουν στο στόμα χαρακτηριστικά του δείγματος.

Οι αξιολογητές πρέπει να συμπληρώσουν τα ακόλουθα δύο έντυπα:

- α) το έντυπο παραγωγής χαρακτηριστικών για τον τελωνειακό έλεγχο των προϊόντων πουλερικών.
- β) το έντυπο ταξινόμησης της ελεύθερης περιγραφής για τον τελωνειακό έλεγχο των προϊόντων πουλερικών.

Τα υποδείγματα των εντύπων παρατίθενται στα προσαρτήματα 2 και 3.

Κάθε αξιολογητής μεμονωμένα καταγράφει τα χαρακτηριστικά στο έντυπο παραγωγής χαρακτηριστικών αναφέροντας σε κλίμακα από το 1 έως το 3 την ένταση κάθε χαρακτηριστικού μόνο με τη χρήση των όρων «ΕΛΑΦΡΑ» (1), «ΣΑΦΩΣ ΔΙΑΚΡΙΝΟΜΕΝΑ» (2) και «ΙΣΧΥΡΑ» (3).

Οι βασικοί περιγραφικοί όροι που χρησιμοποιούν οι αξιολογητές καταγράφονται στο έντυπο ταξινόμησης της ελεύθερης περιγραφής, με αναφορά του αριθμού των αξιολογητών που χρησιμοποιούν κάθε όρο για κάθε δείγμα.

Η ένταση ή η ισχύς του χαρακτηριστικού συνοψίζεται επίσης στο έντυπο ταξινόμησης της ελεύθερης περιγραφής.

Εάν διαφορετικοί αξιολογητές χρησιμοποιούν διαφορετικούς όρους που είναι γνωστό ότι φέρουν την ίδια σημασία, όπως λ.χ. «λιπαρά» και «λιπώδη», θεωρείται ότι έχουν χρησιμοποιήσει τους ίδιους όρους.

Τα αποτελέσματα για προσθήκη αρωματικών ουσιών ή μπαχαρικών (για παράδειγμα, «ξινό», «γλυκό», «καυτό», «πικάντικο», «πιπέρι», «σκόρδο» κ.λπ.) θα πρέπει να συμπληρωθούν στο έντυπο ταξινόμησης της ελεύθερης περιγραφής.

5. Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων

Σε περίπτωση που στο έντυπο παραγωγής χαρακτηριστικών και στο έντυπο ταξινόμησης της ελεύθερης περιγραφής τουλάχιστον οι μισοί αξιολογητές δηλώσουν ότι γέυτηκαν προσθήκη αρωματικών υλών ή μπαχαρικά που φθάνουν τουλάχιστον στην κλίμακα 2 («ΣΑΦΩΣ ΔΙΑΚΡΙΝΟΜΕΝΑ») σύμφωνα με το σημείο 4, το καρύκευμα του δείγματος θεωρείται ότι μπορεί να διακρίνεται σαφώς από τη γεύση.

Τα έντυπα πρέπει να περιλαμβάνουν τα πλήρη στοιχεία των δειγμάτων, της παρασκευής τους, καθώς και της (των) διαδικασίας (-ιών) που ακολουθείται(-ούνται) για την επίτευξη και ερμηνεία των λαμβανόμενων αποτελεσμάτων.

Προσάρτημα 1

Έκθεση δοκιμής σχετικά με τη μακροσκοπική εξέταση μη εμψυμένου καρυκευμένου κρέατος πουλερικών

Ημερομηνία:

	Κωδικός ...	Κωδικός ...	Κωδικός ...	Κωδικός ...
Καρύκευση στο σύνολο της επιφάνειας του προϊόντος	ΝΑΙ / ΟΧΙ	ΝΑΙ / ΟΧΙ	ΝΑΙ / ΟΧΙ	ΝΑΙ / ΟΧΙ
Το καρύκευμα είναι ορατό με γυμνό μάτι	ΝΑΙ / ΟΧΙ	ΝΑΙ / ΟΧΙ	ΝΑΙ / ΟΧΙ	ΝΑΙ / ΟΧΙ
Σχετικές πληροφορίες				

Προσάρτημα 3

Έντυπο ταξινόμησης της ελεύθερης περιγραφής για τελωνειακό έλεγχο των προϊόντων πουλερικών

Ημερομηνία:

Κωδικός	Κωδικός			Κωδικός			Κωδικός
	1	2	3	1	2	3	
Χαρακτηριστικά που αναφέρονται: Γεύση/επίγνευση/αισθήση που μένει στο στόμα	Ελαφρά	Σαφώς Διακριθόμενα	Ισχυρά	Ελαφρά	Σαφώς Διακριθόμενα	Ισχυρά	Ελαφρά

Συντάχθηκε από:

Ελέγχθηκε από:

Στις στήλες 1, 2 και 3 να αναγράφεται ο αριθμός των αξιολογητών που εντόπισαν το χαρακτηριστικό αυτό.
