

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1362/2013 DE LA COMISIÓN****de 11 de diciembre de 2013****por el que se establecen los métodos de análisis sensorial de la carne de aves de corral cruda y condimentada a efectos de su clasificación en la nomenclatura combinada**

LA COMISIÓN EUROPEA,

(5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité del Código Aduanero.

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Visto el Reglamento (CEE) n° 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 9, apartado 1, letra a),

*Artículo 1*

Los métodos utilizados para determinar si la carne de aves de corral cruda está condimentada o no a efectos de su clasificación en la nomenclatura combinada se establecen en el anexo.

Considerando lo siguiente:

*Artículo 2*

(1) La nota complementaria 6 a) del capítulo 2 de la nomenclatura combinada aneja al Reglamento (CEE) n° 2658/87 define la «carne cruda y condimentada» como «la carne cruda cuyo sazonado se ha realizado profundamente o en la totalidad de la superficie del producto, y es perceptible a simple vista o claramente perceptible por el sabor».

1. El examen visual de la carne de aves de corral se llevará a cabo mediante el método y en las condiciones establecidos en la parte I del anexo.

El objeto del examen visual es determinar si la carne de aves de corral ha sido sazonada o no en la totalidad de su superficie y si la condimentación es perceptible a simple vista.

(2) Con el fin de garantizar la aplicación de un enfoque uniforme por parte de las autoridades de aduanas a efectos de la clasificación aduanera, es necesario establecer métodos para determinar si la carne cruda de aves de corral está condimentada o no en el sentido de la nota complementaria 6 a) del capítulo 2 de la nomenclatura combinada.

2. La degustación de la carne de aves de corral se llevará a cabo mediante el método y en las condiciones establecidos en la parte II del anexo.

La degustación únicamente deberá emprenderse en caso de que los resultados del examen visual no permitan determinar que la superficie de la muestra ha sido sazonada en su totalidad y que la condimentación es perceptible a simple vista.

(3) Según los estudios realizados por el Grupo de Laboratorios de Aduanas Europeas, los métodos para comprobar si la carne cruda de aves de corral está condimentada o no deben consistir, en primer lugar, en un examen visual y, en segundo lugar, en la degustación de una muestra.

El objeto de la degustación es determinar si la carne de aves de corral ha sido sazonada en profundidad o en la totalidad de su superficie y si la condimentación es claramente perceptible por el sabor.

(4) El método de degustación de la muestra debe aplicarse únicamente si el examen visual no ha aportado resultados concluyentes.

La preparación de la degustación se llevará a cabo exclusivamente en locales que cumplan los requisitos mínimos de equipamiento establecidos en el apartado 2 de la parte II del anexo.

<sup>(1)</sup> DO L 256 de 7.9.1987, p. 1.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 11 de diciembre de 2013.

*Por la Comisión,  
en nombre del Presidente  
Algirdas ŠEMETA  
Miembro de la Comisión*

---

## ANEXO

## PARTE I. EXAMEN VISUAL DE LA CARNE DE AVES DE CORRAL CONDIMENTADA

**1. Objetivo y definición**

El objetivo de este método es determinar si la carne de aves de corral cruda y condimentada debe clasificarse en el capítulo 2 o en el capítulo 16 de la nomenclatura combinada al poderse establecer lo siguiente:

- 1) que el condimento cubre toda la superficie de la muestra, y
- 2) que es perceptible a simple vista.

El método consiste en un examen visual de una o varias muestras de carne de aves de corral.

**2. Preparación de las muestras**

Toda muestra debe tomarse de un lote declarado. Únicamente deben someterse a muestreo envases originales precintados. La muestra puede envasarse en un recipiente o en plástico al vacío.

En el caso de la carne cruda congelada, la muestra debe descongelarse previamente (por ejemplo, en un frigorífico a una temperatura de 4 ° C). Debe limitarse al máximo la pérdida de líquido.

Es preciso registrar o fotografiar toda la información pertinente relativa al envase y/o las muestras e incluirla en el informe de análisis a que se refiere el apartado 4.

**3. Realización del examen visual**

La muestra debe examinarse visualmente tras su extracción del envase.

La muestra debe ser examinada por dos evaluadores, como mínimo.

Al realizar el examen visual, los evaluadores deben tener en cuenta lo siguiente:

- a) no es necesario que cada una de las partes de la superficie de la muestra esté condimentada en la misma medida;
- b) el hecho de que no haya condimento en las estrías o pliegues del filete interno carece de importancia a la hora de determinar si la condimentación se ha aplicado en la totalidad de la superficie;
- c) la pimienta blanca es más difícil de observar que la pimienta negra;
- d) resulta más fácil distinguir la pimienta sobre la superficie de una carne de color claro (por ejemplo, la de la pechuga) que de color oscuro (por ejemplo, la de un muslo).

**4. Evaluación de los resultados**

Todos los evaluadores deben coincidir en sus conclusiones sobre si la muestra ha sido sazonada o no en la totalidad de su superficie y si la condimentación es perceptible o no a simple vista.

Deben cumplimentar el informe de análisis del examen visual de la carne de aves de corral cruda y condimentada. El modelo de formulario de informe de análisis figura en el apéndice 1.

Cuando no exista unanimidad entre los evaluadores con respecto a las conclusiones sobre una determinada muestra, o cuando todos ellos coincidan en que la muestra no ha sido condimentada en la totalidad de su superficie o que la condimentación no es perceptible a simple vista, la muestra deberá analizarse de conformidad con la parte II.

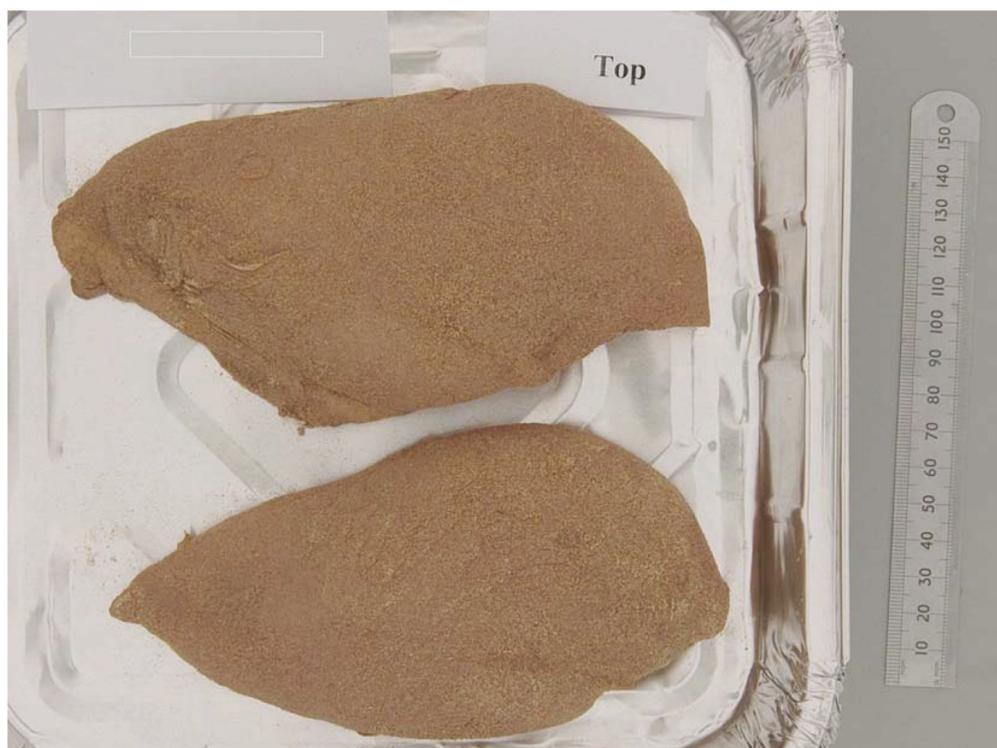
**5. Fotografías explicativas**

Las fotografías explican la forma de evaluar las muestras durante el examen visual.

Aunque muestran carne de ave de corral sazonada con pimienta, las explicaciones que figuran al pie de cada una de ellas pueden hacerse extensivas a otras especias.

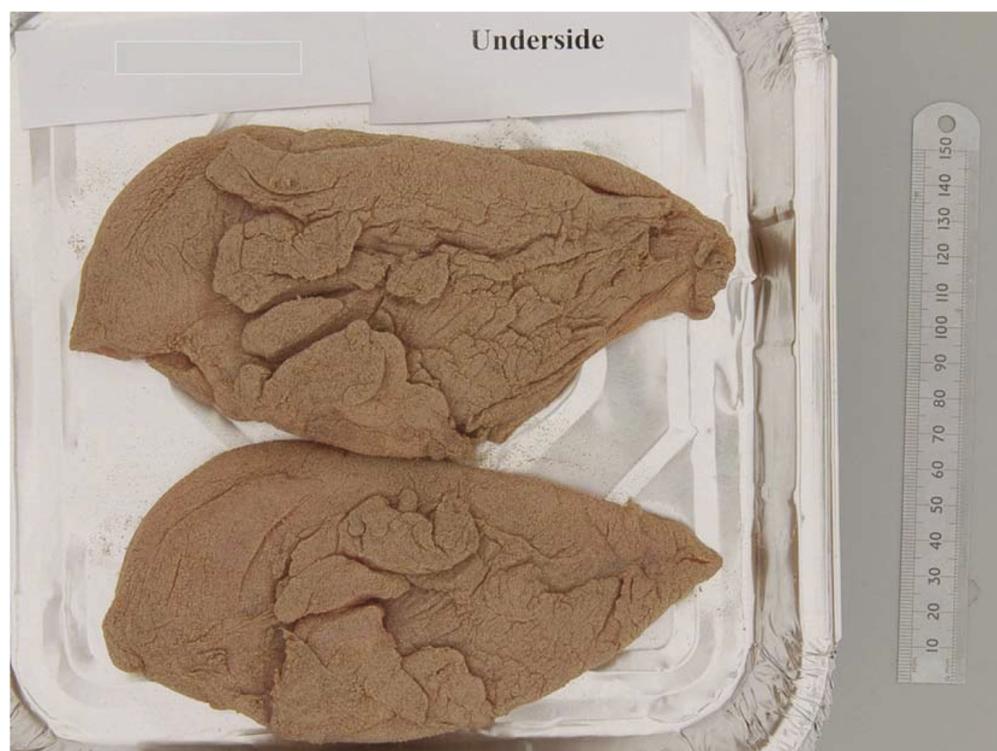
En las fotografías, la mención «PARTE SUPERIOR» hace referencia a la superficie externa de la pechuga y la mención «PARTE INFERIOR» alude a la superficie de la pechuga que queda a la vista cuando se separa del hueso.

Fotografía 1A



Resultado del examen visual: La muestra está sazonada en la totalidad de su superficie y la condimentación es perceptible a simple vista.

Fotografía 1B



Resultado del examen visual: La muestra está sazonada en la totalidad de su superficie y la condimentación es perceptible a simple vista.

**Fotografía 2 A**

Resultado del examen visual: La muestra está sazonada en la totalidad de su superficie y la condimentación es perceptible a simple vista.

**Fotografía 2 B**

Resultado del examen visual: La muestra está sazonada en la totalidad de su superficie y la condimentación es perceptible a simple vista.

**Fotografía 3 A**

Resultado del examen visual: La muestra está sazonada en la totalidad de su superficie y la condimentación es perceptible a simple vista.

**Fotografía 3 B**

Resultado del examen visual: La muestra está sazonada en la totalidad de su superficie y la condimentación es perceptible a simple vista.

Fotografía 4 A



Resultado del examen visual: La muestra está sazonada en la totalidad de su superficie y la condimentación es perceptible a simple vista.

Fotografía 4 B



Resultado del examen visual: La muestra está sazonada en la totalidad de su superficie y la condimentación es perceptible a simple vista.

Fotografía 5 A



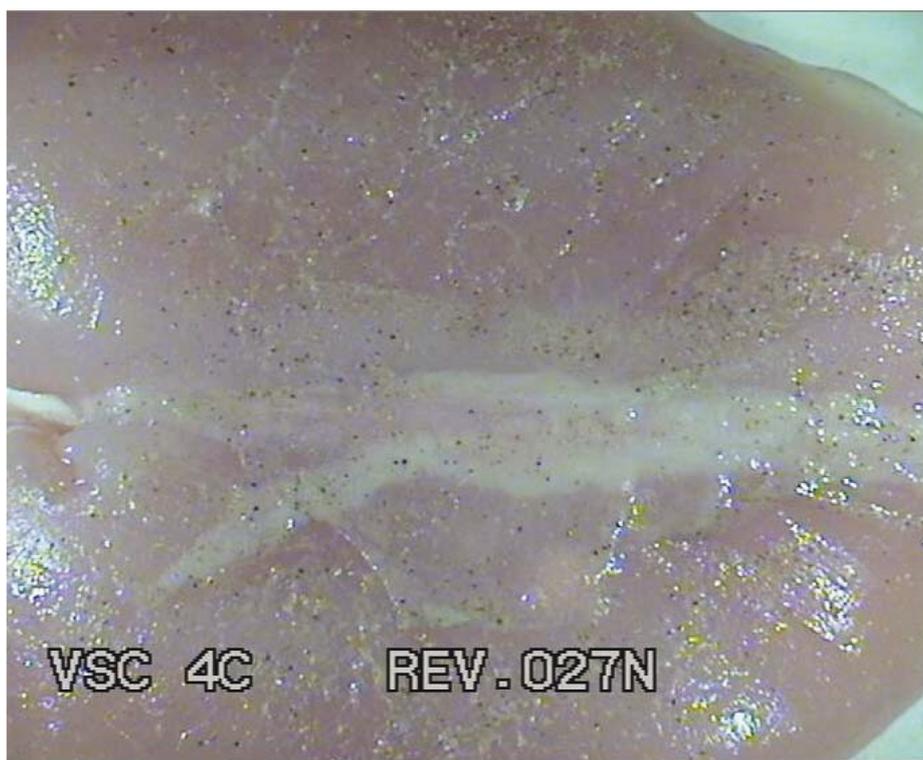
Resultado del examen visual: La condimentación es perceptible a simple vista pero **NO** cubre la totalidad de la superficie de la muestra.

Fotografía 5 B



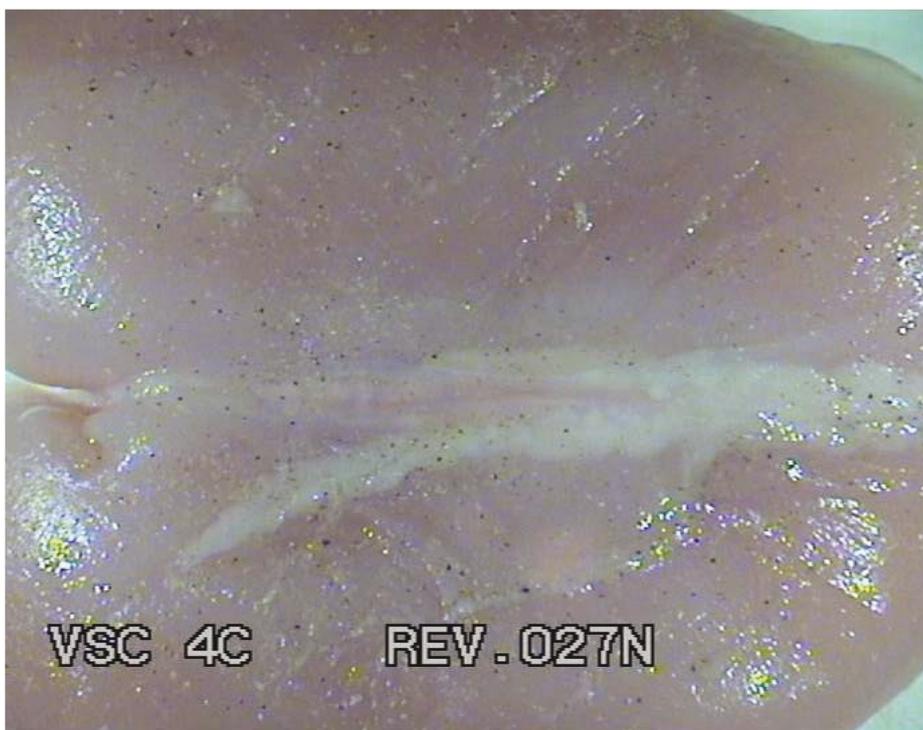
Resultado del examen visual: La condimentación es perceptible a simple vista pero **NO** cubre la totalidad de la superficie de la muestra.

Fotografía 6



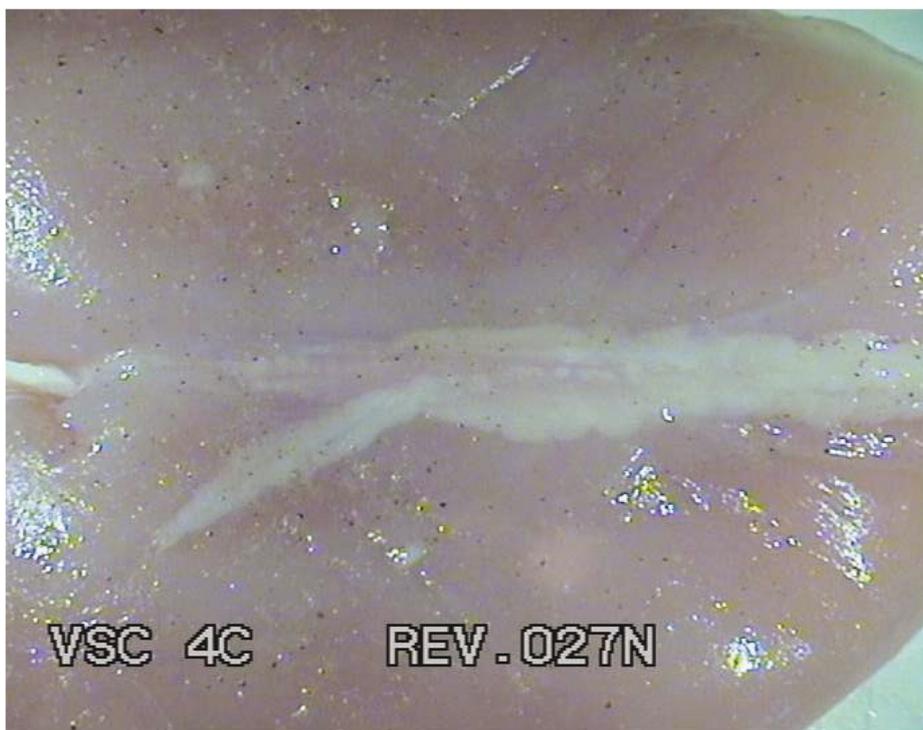
Resultado del examen visual: La muestra está sazonada en la totalidad de su superficie y la condimentación es perceptible a simple vista.

Fotografía 7



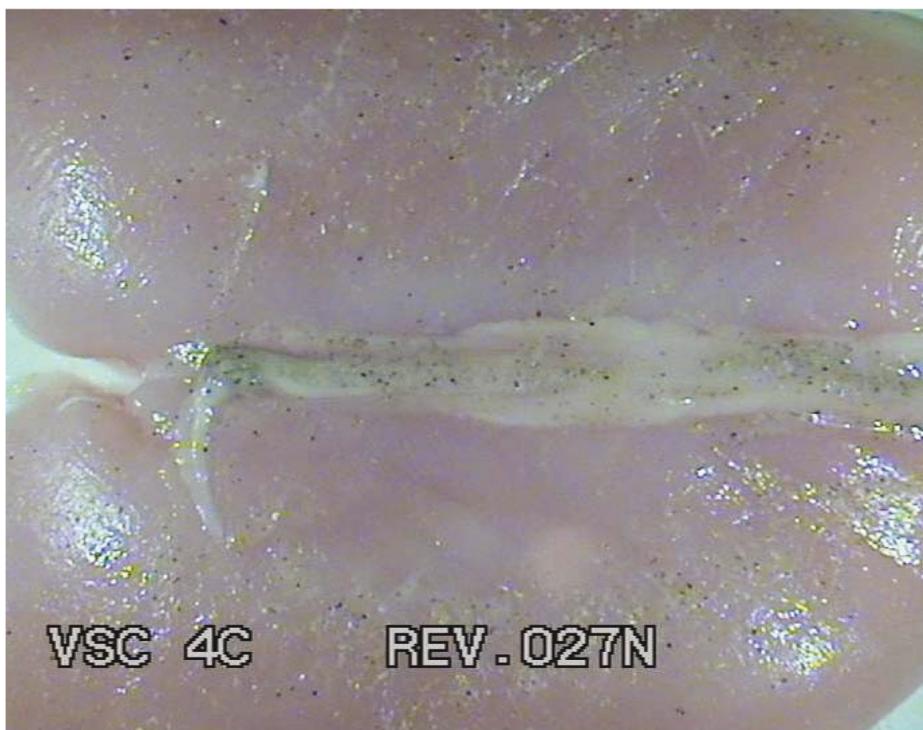
Resultado del examen visual: La condimentación es perceptible a simple vista pero **NO** cubre la totalidad de la superficie de la muestra.

Fotografía 8



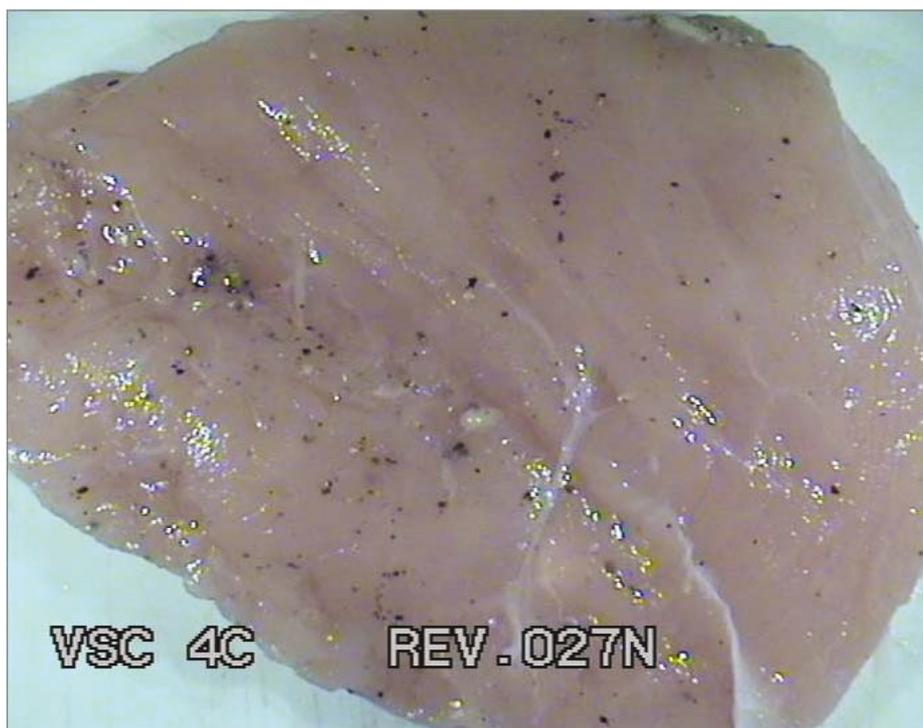
Resultado del examen visual: La condimentación es perceptible a simple vista pero **NO** cubre la totalidad de la superficie de la muestra.

Fotografía 9



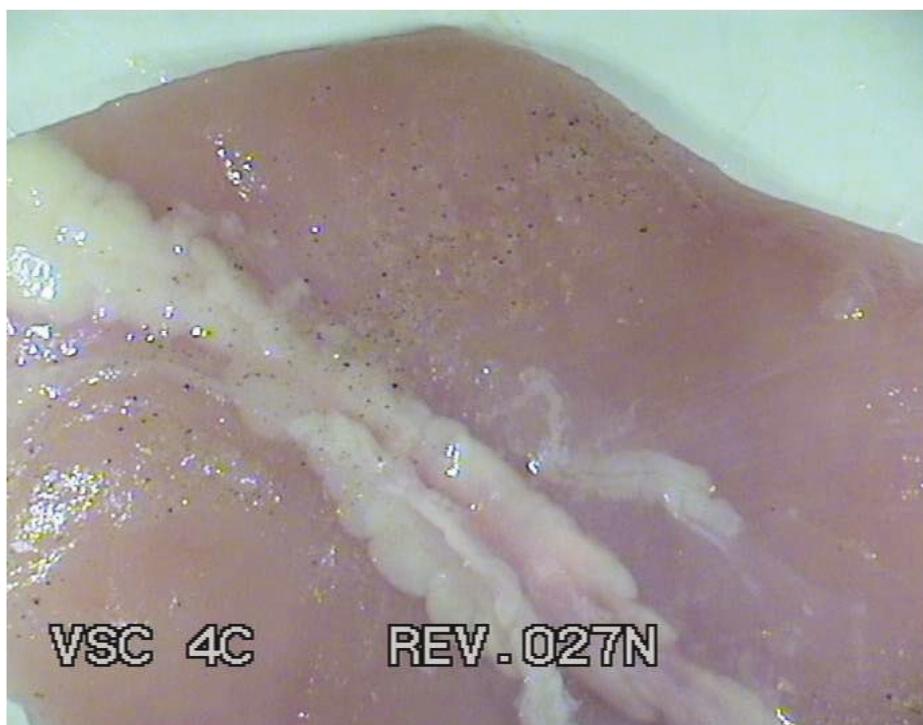
Resultado del examen visual: La condimentación es perceptible a simple vista pero **NO** cubre la totalidad de la superficie de la muestra.

Fotografía 10



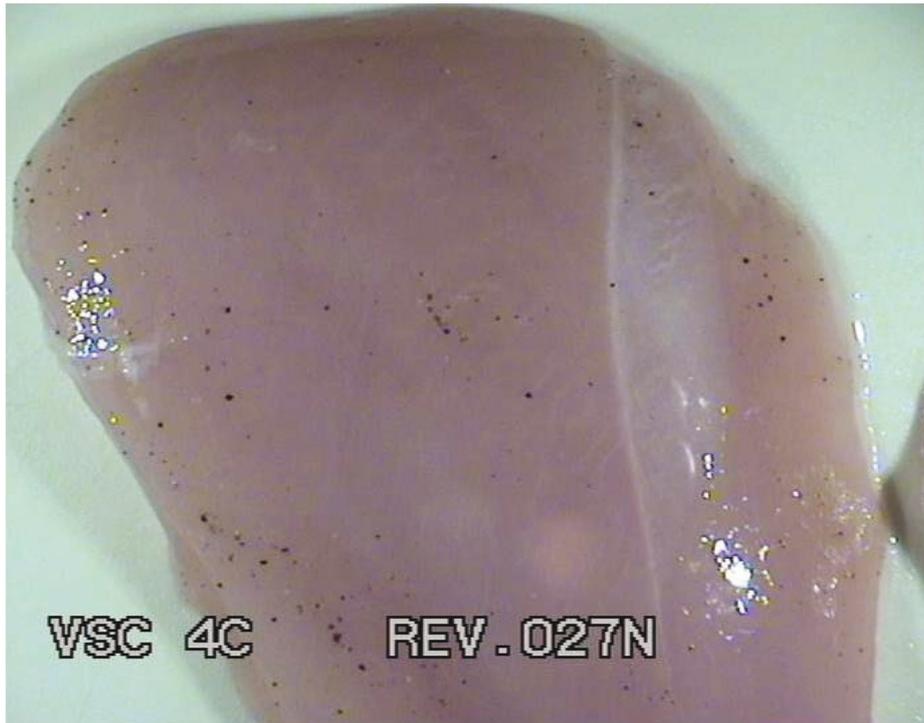
Resultado del examen visual: La condimentación es perceptible a simple vista pero **NO** cubre la totalidad de la superficie de la muestra.

Fotografía 11



Resultado del examen visual: La condimentación es perceptible a simple vista pero **NO** cubre la totalidad de la superficie de la muestra.

Fotografía 12



Resultado del examen visual: La condimentación es perceptible a simple vista pero **NO** cubre la totalidad de la superficie de la muestra.

Fotografía 13



Resultado del examen visual: La condimentación es perceptible a simple vista pero **NO** cubre la totalidad de la superficie de la muestra.

## PARTE II. DEGUSTACIÓN DE LA CARNE DE AVES DE CORRAL CONDIMENTADA

**1. Objetivo y definición**

El objetivo de este método es determinar si la carne de aves de corral cruda y condimentada debe clasificarse en el capítulo 2 o en el capítulo 16 de la nomenclatura combinada al poderse establecer lo siguiente:

- 1) que la carne de ave de corral ha sido sazonada profundamente o en la totalidad de la superficie, y
- 2) que la condimentación es claramente perceptible por el sabor.

El método consiste en la degustación de una o varias muestras de carne de aves de corral una vez cocida.

**2. Equipamiento de las instalaciones de análisis**

Las instalaciones en las que se lleve a cabo la degustación deben estar provistas, como mínimo, del equipo siguiente:

- un horno microondas,
- tablas de despiece,
- cuchillos afilados,
- bandejas planas (por ejemplo, de poliestireno o de loza) etiquetadas con códigos de tres dígitos aleatorios,
- tenedores para trinchar,
- una sonda (termómetro para alimentos),
- guantes desechables.

**3. Preparación de las muestras**

La muestra debe consistir en una porción representativa de la carne de aves de corral destinada al consumo.

En caso de que exista la menor duda respecto de la muestra, por ejemplo, en lo relativo a la adición de ingredientes inusuales o a una posible contaminación microbiana, habrá que realizar una evaluación del riesgo o un análisis microbiológico previo.

La muestra debe cocerse totalmente en un horno microondas. En el momento del análisis, la muestra debe ser apta para el consumo humano.

La muestra debe alcanzar una temperatura interna de 77° C, como mínimo. La temperatura debe controlarse mediante una sonda (termómetro para alimentos) al finalizar el tiempo de cocción. Si las instrucciones del microondas exigen un «tiempo de reposo», la temperatura debe tomarse cuando ese tiempo haya transcurrido. El tiempo de reposo permite prolongar la cocción una vez que el horno se ha apagado, mediante el calor generado previamente, siempre que la puerta del microondas permanezca cerrada.

La superficie exterior de la muestra debe retirarse mediante un cuchillo afilado de forma que quede expuesto el interior de la carne cocida. Es preciso tener cuidado de que el interior de la carne no se contamine con la superficie externa.

El interior de la carne debe cortarse en porciones de unos 2 cm<sup>3</sup>.

Las muestras deben dejarse enfriar al menos durante 10 minutos.

Las muestras deben servirse a los evaluadores en bandejas etiquetadas.

**4. Desarrollo de la degustación**

Se presenta una o varias muestras ante un grupo de entre cinco y ocho evaluadores cualificados y formados. El número de muestras que pueden evaluarse en una misma sesión es de cinco, como máximo.

Después de la degustación de cada muestra debe preverse una pausa y/o la ingesta de un alimento que permita limpiar el paladar (como agua embotellada y galletas sin sal).

Es preciso que los evaluadores lleven a cabo el análisis con la mínima distracción posible.

Los evaluadores deben probar la muestra y describir objetivamente los atributos correspondientes al gusto principal, el retrogusto y la sensación buco-táctil.

Los evaluadores deben cumplimentar los dos formularios siguientes:

- a) formulario de creación de atributos para el análisis aduanero de productos derivados de las aves de corral;
- b) formulario comparativo con libre descripción para el análisis en aduana de productos derivados de las aves de corral.

Los modelos de formulario figuran en los apéndices 2 y 3.

Cada evaluador debe anotar de forma individual en el formulario de generación de atributos las características, graduando la intensidad de cada característica con arreglo a una escala de 1 a 3 y utilizando exclusivamente los términos «LIGERO» (1), «CLARAMENTE PERCEPTIBLE» y «FUERTE» (3).

Los términos descriptivos clave utilizados por los evaluadores se anotan en el Formulario comparativo con libre descripción, indicando el número de evaluadores que utilizan cada término para cada muestra.

La intensidad o la fuerza de cada característica se resumen también en dicho formulario.

Cuando diferentes evaluadores utilicen términos distintos que presenten un significado similar, como «aceitoso» y «grasiento», se considerará que han utilizado los mismos términos.

Los resultados correspondientes a los aromas o especias añadidos (por ejemplo, «ácido», «dulce», «muy picante», «picante», «pimienta», «ajo», etc.) debe incluirse en el formulario comparativo con libre descripción.

#### **5. Evaluación de resultados**

Cuando al menos la mitad de los evaluadores indiquen en el formulario de creación de atributos y el formulario comparativo con libre descripción que han probado aditivos o especias que alcanzan como mínimo el nivel 2 de la escala (CLARAMENTE PERCEPTIBLE) de conformidad con el apartado 4, debe considerarse que la condimentación de la muestra es claramente perceptible por el sabor.

Los formularios deben indicar todos los detalles de las muestras, su preparación y el procedimiento o procedimientos seguidos para alcanzar e interpretar los resultados obtenidos.

---

**Informe de análisis del examen visual de la carne de aves de corral cruda y condimentada**

Fecha: .....

	Código ...				
Sazonado en la totalidad de la superficie del producto	SÍ/NO	SÍ/NO	SÍ/NO	SÍ/NO	SÍ/NO
Condimentación perceptible a simple vista	SÍ/NO	SÍ/NO	SÍ/NO	SÍ/NO	SÍ/NO
Información pertinente					

Apéndice 2

Formulario de creación de atributos para el análisis en aduana de los productos derivados de las aves de corral

Nombre: .....

Fecha: .....

Producto: .....

Código	Gusto/Retrogusto/Sensación en boca	Intensidad

Escala

1	2	3
LIGERO	CLARAMENTE PERCEPTIBLE	FUERTE

