

Chapitre 16

Préparations de viandes, de poissons ou de crustacés,
de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques

NOTES

1. Le présent chapitre ne comprend pas les viandes, les abats, les poissons, les crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, préparés ou conservés par les procédés énumérés aux chapitres 2 ou 3.

2. Les préparations alimentaires relèvent du présent chapitre à condition de contenir plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques ou une combinaison de ces produits. Lorsque ces préparations contiennent deux ou plusieurs produits mentionnés ci-dessus, elles sont classées dans la position du chapitre 16 correspondant au composant qui prédomine en poids. Ces dispositions ne s'appliquent ni aux produits farcis du numéro 19.02 ni aux préparations des numéros 21.03 ou 21.04.

NOTES DE SOUS-POSITIONS

1. Au sens du numéro 1602.10, on entend par « préparations homogénéisées » des préparations de viande, d'abats ou de sang, finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour enfants ou pour usages diététiques, en récipients d'un contenu n'excédant pas 250 grammes. Pour l'application de cette définition, il est fait abstraction des divers ingrédients ajoutés, le cas échéant, à la préparation, en faible quantité, comme

assaisonnement ou en vue d'en assurer la conservation ou à d'autres fins. Ces préparations peuvent contenir, en faible quantité, des fragments visibles de viande ou d'abats. Le numéro 1602.10 a la priorité sur toutes les autres sous-positions du numéro 16.02.

2. Les poissons et crustacés cités dans les sous-positions des numéros 16.04 ou 16.05 sous leur seul nom commun appartiennent aux mêmes espèces que celles qui sont mentionnées dans le chapitre 3 sous les mêmes appellations.

NOTES COMPLÉMENTAIRES

1. Au sens des numéros 1602.31.11, 1602.39.11, 1602.50.10, 1602.90.61 et 1602.90.71, sont considérés comme « non cuits » les produits qui n'ont pas subi de traitement thermique ou qui ont subi un traitement thermique insuffisant pour assurer la coagulation des protéines des viandes dans la totalité du produit et qui, de ce fait, présentent, dans le cas des sous-positions 1602.50.10, 1602.90.61 et 1602.90.71, des traces de liquide rosâtre sur la face de découpage lorsqu'ils sont découpés suivant un plan passant par leur partie la plus épaisse.

2. Au sens des sous-positions 1602.41.10, 1602.42.10 et 1602.49.11 à 1602.49.15, l'expression « leurs morceaux » s'applique uniquement aux préparations et conserves de viande qui peuvent être identifiées, du fait des dimensions et des caractéristiques du tissu musculaire cohérent, comme provenant de jambons, longues, échine ou épaules de porcs domestiques, selon le cas.

NUMÉROS du tarif	DÉSIGNATION DES MARCHANDISES	TAUX DES DROITS (en pourcentage) ou prélevements
1	2	3
16.01	Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats ou de sang ; préparations alimentaires à base de ces produits :	
1601.00.10	De foie	AGR
	Autres (1) :	
1601.00.91	Saucisses et saucissons, secs ou à tartiner, non cuits	AGR
1601.00.99	Autres	AGR
16.02	Autres préparations et conserves de viandes, d'abats ou de sang :	
1602.10.00	Préparations homogénéisées	AGR
1602.20	De foies de tous animaux :	
1602.20.10	D'oie ou de canard	16
1602.20.90	Autres	AGR
	De volailles du numéro 01.05 :	
1602.31	De dinde :	
	Contenant en poids 57 % ou plus de viande ou d'abats (3) :	
1602.31.11	Contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite	AGR
1602.31.19	Autres	AGR
1602.31.30	Contenant en poids de 25 % inclus à 57 % exclus de viande ou d'abats (3)	AGR
1602.31.90	Autres	AGR