

Chapitre 2

Viandes et abats comestibles

Considérations générales

Le présent Chapitre comprend les viandes en carcasses (c'est-à-dire le corps de l'animal avec ou sans la tête), en demi-carcasses (c'est-à-dire une carcasse coupée en deux dans le sens de la longueur), en quartiers, en morceaux, etc., les abats et les farines et poudres de viande ou d'abats de tous animaux (à l'exception des poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques repris au Chapitre 3), propres à l'alimentation humaine.

La viande et les abats improbres à l'alimentation humaine sont exclus (n° 0511). Les farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets, de viande ou d'abats, improbres à l'alimentation humaine sont également exclus (n° 2301).

D'une façon générale, les abats peuvent être groupés en quatre catégories:

- 1) Ceux qui sont utilisés principalement pour l'alimentation humaine, tels que la tête et les morceaux de tête (y compris les oreilles), les pieds, la queue, le cœur, la langue, l'onglet, la hampe, la crêpine, la gorge, le thymus (ris).
- 2) Ceux qui ne peuvent être employés que pour la préparation de produits pharmaceutiques, tels que la vésicule biliaire, les capsules surrénales, le placenta.
- 3) Ceux qui peuvent être utilisés pour l'alimentation humaine ou la préparation de produits pharmaceutiques, tels que le foie, les rognons, les poumons, la cervelle, le pancréas, la rate, la moelle épinière, les ovaires, l'utérus, les testicules, le pis, la thyroïde, l'hypophyse.
- 4) Ceux qui, comme les peaux, peuvent être utilisés pour l'alimentation humaine ainsi que pour d'autres usages (pour l'industrie du cuir, par exemple).

Les abats repris sous 1), présentés à l'état frais, réfrigéré, congelé, salé ou en saumure, séché ou fumé, relèvent du présent Chapitre, sauf le cas où, étant avariés et reconnus improbres à l'alimentation humaine, ils devraient être classés au n° 0511.

Ceux qui sont repris sous 2) relèvent du n° 0510 s'ils sont à l'état frais, réfrigéré, congelé ou autrement conservé de façon provisoire et du n° 3001 s'ils sont à l'état sec.

Les abats repris sous 3) relèvent:

- a) du n° 0510, si, en vue de leur utilisation pour la fabrication de produits pharmaceutiques, ils ont été conservés provisoirement à l'aide de produits tels que glycérol, acétone, alcool, formaldéhyde, borate de sodium;
- b) du n° 3001, s'ils sont à l'état sec;
- c) du Chapitre 2, s'ils sont consommables en l'état (sauf le cas des produits avariés et reconnus improbres à l'alimentation humaine, qui doivent être classés au n° 0511).

Les abats repris sous 4) relèvent du Chapitre 2 lorsqu'ils sont propres à l'alimentation humaine ou, généralement, du n° 0511 ou du Chapitre 41 s'ils sont impropres à l'alimentation humaine.

Les boyaux, vessies et estomacs d'animaux autres que les poissons, même comestibles, sont repris au n° 0504.

La graisse présentée adhérente à l'animal, entier ou découpé, suit le régime de la viande. Par contre, la graisse animale présentée séparément est classée dans le Chapitre 15, à l'exception, toutefois, du lard sans parties maigres ainsi que de la graisse de porc et de la graisse de volailles non fondues ni autrement extraites, qui restent au n° 0209, même s'ils sont seulement propres à des usages industriels.

Distinction entre les viandes et abats du présent Chapitre et les produits du Chapitre 16.

Ne sont compris dans ce Chapitre que les viandes et abats présentés dans les états suivants, qu'ils aient ou non été soumis à un traitement thermique peu poussé à l'eau chaude ou à la vapeur (tel que l'échaudage ou le blanchiment), mais n'ayant pas pour effet la cuisson véritable des produits:

- 1) Frais (c'est-à-dire à l'état naturel), même saupoudrés de sel en vue d'assurer la conservation pendant la durée du transport.
- 2) Réfrigéré, c'est-à-dire refroidi généralement jusqu'aux environs de 0 °C sans entraîner la congélation.
- 3) Congelé, c'est-à-dire refroidi au-dessous du point de congélation jusqu'à la congélation à cœur.
- 4) Salé ou en saumure, ou bien encore séché ou fumé.

Les viandes légèrement saupoudrées de sucre ou arrosées d'eau sucrée, relèvent également de ce Chapitre.

Les viandes et abats présentés dans les états cités aux alinéas 1) à 4) ci-dessus restent, d'autre part, compris dans le présent Chapitre même s'ils ont été traités aux enzymes protéolytiques (papaïne, par exemple) en vue de les attendrir ou encore s'ils ont été débités, découpés en tranches ou hachés. En outre, les mélanges ou combinaisons de produits qui relèvent de positions différentes du Chapitre (les volailles du n° 0207 bardées de lard du n° 0209, par exemple) restent compris dans le présent Chapitre.

Les viandes et abats sont, par contre, classés au Chapitre 16, lorsqu'ils sont présentés:

- a) *Sous forme de saucisses, saucissons ou produits similaires, cuits ou non, du n° 1601.*
- b) *Cuits de quelque manière que ce soit (cuits à l'eau, grillés, frits ou rôtis) ou autrement préparés ou conservés par tout procédé non visé au présent Chapitre, y compris ceux simplement enrobés de pâte ou de chapelure (panés), truffés ou assaisonnés (de poivre et de sel, par exemple) y compris le pâté de foie (n° 1602).*

Le présent Chapitre comprend également les viandes et abats propres à l'alimentation humaine même cuits, sous la forme de farine et de poudre.

Les viandes et abats, sous les états prévus dans le présent Chapitre, peuvent, occasionnellement, être présentés dans des contenants hermétiquement clos (viandes simplement séchées en boîtes, par exemple) sans que leur classement en soit, en principe, modifié. Toutefois, il est à noter que les produits placés dans de tels emballages seront, le plus souvent, passibles du Chapitre 16, soit qu'ils aient subi une préparation autre que celles prévues au présent Chapitre, soit que leur mode de conservation effectif diffère également des procédés visés au présent Chapitre.

De même, les viandes et abats du présent chapitre y demeurent classés (les viandes des animaux de l'espèce bovine, fraîches ou réfrigérées, par exemple) lorsqu'ils sont conditionnés dans des emballages selon la méthode dénommée "conditionnement sous atmosphère modifiée" (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Dans le cadre de cette méthode (MAP), l'atmosphère autour du produit est modifiée ou contrôlée (en éliminant l'oxygène pour le remplacer par de l'azote ou de l'acide carbonique, ou bien en réduisant la teneur en oxygène et en augmentant celle en azote ou en acide carbonique, par exemple).

L'expression "non désossés" désigne une viande dont tous les os ont été conservés, ou une viande dont une partie seulement des os a été retirée (comme c'est le cas, par exemple, pour des jambons sans os de jarret ou semi-désossés). Cette expression ne couvre pas des produits dont les os ont été retirés et ensuite réintroduits, de sorte qu'ils ne sont plus liés aux tissus de la chair.

Notes explicatives suisses

La viande et les abats comestibles frais, réfrigérés ou congelés restent dans le présent chapitre s'ils sont mis à l'huile (afin d'allonger leur durée de conservation et de les attendrir).

Est considéré comme "jambon", au sens du tarif des douanes, la partie postérieure (caudale) de la demi-carcasse des animaux de l'espèce porcine, avec ou sans pied, le jambonneau (jarret), la couenne ou le lard.

Dispositions particulières pour le «High Quality Beef» et les «aloyaux»

High Quality Beef

La mise en libre pratique de viande bovine de premier choix (dite «High Quality Beef», en abrégé HQB) est régie par des prescriptions spéciales. Selon l'art. 25a de l'ordonnance sur le bétail de boucherie (OBB; RS 916.341), l'OFDF est responsable des contrôles correspondants. Les informations détaillées sont consultables dans les Remarques du tarif des douanes - Tares «OFAG – High Quality Beef».

Aloyaux

À certaines conditions, les aloyaux d'animaux de l'espèce bovine peuvent être importés dans le cadre du contingent tarifaire partiel n° 05.71 (voir la clé statistique figurant sous les n°s 0201.2091, 0201.3091, 0202.2091 et 0202.3091 du tarif). À l'art. 16, al. 1^{bis}, OBB, il est indiqué qu'on entend par aloyau:

- a. l'aloyau entier, os compris, comprenant le rumsteck, le filet et le faux-filet attachés à l'os;

- b. l'aloyau désossé, découpé en trois pièces (rumsteck, filet et faux filet), à condition que le même nombre de chacune des pièces soit présenté en même temps au dédouanement (par exemple 10 pièces de rumstecks, de filets et de faux filet). La provenance des différentes pièces est sans importance (provenant d'un même animal ou regroupées ultérieurement).

Les pièces de viandes (rumsteck, filet ou faux-filet) surnuméraires ou réduites en morceaux (coupées en portions) ne sont donc pas considérées comme des aloyaux. Ces dernières doivent être taxées au taux hors contingent tarifaire (THCT).

Nous renonçons à publier ici des illustrations. Pour voir quel est l'aspect de cette viande, il faut se référer à la brochure «La dénomination et l'emploi des morceaux de viande» de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande. Cette brochure est mise à la disposition des bureaux de douane concernés.

0201. Viandes des animaux de l'espèce bovine, fraîches ou réfrigérées

Cette position couvre les viandes, fraîches ou réfrigérées, des animaux de l'espèce bovine, domestiques ou sauvages, repris au n° 0102.

Notes explicatives suisses

La viande de veau est une viande à fibres fines provenant des animaux de l'espèce bovine d'un âge jusqu'à 8 mois.

Par "destinée à la transformation sans morceaux nobles et sans Second Cut séparés" on entend uniquement les pièces de viande entières ou découpées en gros morceaux issues des quartiers de devant désossés suivantes: la poitrine, la côte plate, le flanc, le gras d'épaule et le jarret ainsi que le faux jarret et le jarret des quartiers de derrière désossés.

0201.2011, 2091

Dans le cadre des libérations du contingent partiel n° 05.5 la viande halal des numéros de tarif indiqués ne peut être importée que sous la forme de quartiers de devant ou de derrière ("pistolas").

0201.2011, 2091, 3011, 3091

La viande casher des numéros de tarif énumérés ne peut être importée que sous forme de quartier de devant entier ou découpé dans le cadre des libérations du contingent tarifaire partiel n° 05.3.

0202. Viandes des animaux de l'espèce bovine, congelées

Cette position couvre les viandes congelées des animaux de l'espèce bovine, domestiques ou sauvages repris au n° 0102.

Notes explicatives suisses

Voir les Notes explicatives suisses du n° 0201.

0202.2011, 2091, 3011, 3091

Voir les Notes explicatives suisses des n°s 0201.2011, 2091 ainsi que des n°s 0201.2011, 2091, 3011, 3091.

0203. Viandes des animaux de l'espèce porcine, fraîches, réfrigérées ou congelées

Cette position couvre les viandes, fraîches, réfrigérées ou congelées, des porcs des espèces domestiques ou sauvages (sangliers, par exemple). La présente position comprend le lard entrelardé (c'est-à-dire le lard entremêlé de couches de viande) et le lard avec une couche de viande adhérente.

Notes explicatives suisses

0203.1991, 2991

Au sens de ces numéros, les carrés de porc sont constitués du cou, des côtelettes, du filet, du filet mignon et, selon la découpe, du quasi. On entend par parties de carrés, le cou, les côtelettes, le filet et le filet mignon. Importé séparément, le quasi est à classer sous "autres".

0204. Viandes des animaux des espèces ovine ou caprine, fraîches, réfrigérées ou congelées

Cette position couvre les viandes, fraîches, réfrigérées ou congelées, des moutons (béliers, brebis et agneaux), chèvres ou chevreaux, des espèces domestiques ou sauvages.

0204.10,30 Aux fins des n°s 0204.10 et 0204.30, la viande d'agneau est la viande d'un animal de l'espèce ovine âgé de 12 mois au plus. La chair est fine et de texture serrée, de couleur rose foncé et d'aspect velouté. Le poids de la carcasse n'excède pas 26 kg.

Notes explicatives suisses

0204.1010/4390

Cette position couvre également les viandes des diverses variétés de mouflons.

0205. Viandes des animaux des espèces chevaline, asine ou mulassière, fraîches, réfrigérées ou congelées

Cette position couvre les viandes, fraîches, réfrigérées ou congelées, des animaux qui, vivants, sont classés au n° 0101.

0206. Abats comestibles des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, chevaline, asine ou mulassière, frais, réfrigérés ou congelés

Relèvent de la présente position les abats comestibles tels que: la tête et les morceaux de tête (y compris les oreilles), les pieds, la queue, le cœur, le pis, le foie, les rognons, le thymus (ris), le pancréas, la cervelle, le poumon, la gorge, l'onglet, la hampe, la rate, la langue, la crête, la moelle épinière, la peau comestible, les organes reproducteurs (l'utérus, les ovaires, les testicules, par exemple), la thyroïde, l'hypophyse. Pour les principes à appliquer pour le classement des abats, voir les Considérations générales du présent Chapitre.

0207. Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du n° 0105

Cette position s'applique exclusivement aux viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles domestiques qui, vivantes, sont classées au n° 0105.

Les abats de volailles qui revêtent le plus d'importance dans le commerce international sont les foies de poulets, d'oies ou de canards. Ces foies comprennent les foies gras d'oies ou de canards qui se distinguent des autres foies par le fait qu'ils sont beaucoup plus gros et plus lourds, plus consistants et plus riches en graisse; leur couleur varie du beige blanchâtre au marron clair, tandis que les autres foies sont en général de couleur rouge plus ou moins foncé.

Notes explicatives suisses

Par "poitrines" au sens de ce numéro on entend les poitrines de volailles entières, désossées ou non, ainsi que les parties (par ex. filet intérieur, filet extérieur), les escalopes et l'émincé de poitrines de volailles.

0208. Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés

Cette position correspond aux viandes et abats de ceux des animaux du n° 0106 utilisés pour l'alimentation humaine, y compris le lapin, le lièvre, la grenouille, le renne, le castor, la baleine et la tortue.

Notes explicatives suisses

0208.9010 Cette position couvre notamment les viandes et les abats, frais, réfrigérés ou congelés

- 1) de gibier à poil: antilopes, ours, daims, élans, gazelles, chamois (*Rupicarpa*), cerfs, kangourous et chevreuils;
- 2) de gibier à plumes: coqs de bruyère, grouses, faisans, ortolans, paons, perdrix, bécasses, autruches, pigeons (sauvages et apprivoisés), cailles, canards et oies sauvages (v. le n° 0106).

Les viandes et abats comestibles des animaux qui sont ordinairement chassés (faisans, cailles, autruches, chevreuils, etc.) sont aussi classés comme viandes et abats comestibles de gibier lorsqu'ils ont été détenus en captivité.

Il convient de relever que les rennes ne sont généralement pas réputés gibier et que leur viande et leurs abats comestibles sont donc exclus de ce numéro et relèvent du n° 0208.9090. La viande et les abats comestibles de certains genres de rennes (par ex. les caribous) restent toutefois classés sous cette position s'il est prouvé que cette viande et les abats comestibles proviennent d'animaux qui vivaient en liberté et qui ont été abattus à la chasse.

*Ne sont pas classés ici les viandes et abats comestibles de lapins sauvages (*oryctolagus cuniculus*) et de lièvres (n° 0208.1000).*

0209. Lard sans parties maigres, graisse de porc et graisse de volailles non fondues ni autrement extraites, frais, réfrigérés, congelés, salés ou en saumure, séchés ou fumés

Le lard visé ici est le lard sans parties maigres, y compris celui qui n'est propre qu'à des usages industriels. Le lard entrelardé (c'est-à-dire le lard entremêlé de couches de viande) et le lard avec une couche de viande adhérente destinés à être consommés dans cet état, sont repris au n° 0203 ou au n° 0210, selon le cas.

La graisse de porc comprend principalement la panne, c'est-à-dire la graisse qui se trouve surtout autour des viscères de l'animal. Fondu ou autrement extraite, elle relève du n° 1501.

La graisse d'oie ou d'autres volailles des espèces domestiques ou sauvages, non fondu ni autrement extraite, relève également de cette position. Fondu ou autrement extraite, cette graisse relève du n° 1501.

Le lard des mammifères marins relève du Chapitre 15.

0210. Viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés; farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats

Cette position s'applique seulement aux viandes et abats de toute sorte préparés selon les spécifications du libellé, à l'exclusion cependant du lard sans parties maigres ainsi que de la graisse de porc et de la graisse de volailles non fondues ni autrement extraites (n° 0209). Le lard entrelardé (c'est-à-dire le lard entremêlé de couches de viande) et le lard avec une couche de viande adhérente relèvent de cette position, pour autant qu'ils soient préparés selon les spécifications du libellé.

Les viandes salées, séchées (notamment, par déshydratation ou par lyophilisation) ou fumées telles que le bacon, les jambons, épaules et autres viandes ainsi préparées, restent classées ici lorsqu'elles sont enfermées dans des boyaux, estomacs, vessies, peaux ou enveloppes similaires (naturelles ou artificielles), à la condition qu'elles n'aient pas été coupées en morceaux ni hachées et combinées avec d'autres ingrédients avant d'être placées dans leur enveloppe (n° 1601).

Les farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats sont aussi rangées dans la présente position. Les farines et poudres de viandes ou d'abats improches à l'alimentation humaine (pour l'alimentation des animaux, par exemple) entrent dans le n° 2301.

Les dispositions des Notes explicatives du n° 0206 s'appliquent, mutatis mutandis, aux abats comestibles de la présente position.

Notes explicatives suisses

Sont considérés comme "salés ou en saumure" au sens de ce numéro les viandes et abats comestibles qui ont fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et qui présentent une teneur globale en sel égale ou supérieure à 1,2 % en poids.

Relèvent également du présent numéro certains produits auxquels sont ajoutés des assaisonnements pendant leur fabrication, pour autant que cela ne change

pas leur caractère de produits relevant de ce numéro. Sont déterminants le genre et l'état de la marchandise au moment où elle est déclarée au bureau de douane.

Les assaisonnements ajoutés ne sont pas considérés comme conférant le caractère essentiel, en particulier pour les produits carnés prêts à la consommation, séchés ou fumés, sans assaisonnement nettement perceptible au goût (par ex. jambons séchés, salaisons et autres spécialités du présent numéro).

Le classement tarifaire des farines et poudres comestibles de viandes ou d'abats doit être évalué selon les mêmes critères.

Sont, en revanche, exclus de ce chapitre, les produits dont l'assaisonnement est réalisé en profondeur ou est nettement perceptible au goût (en règle générale 1602).

0210.1210/1299

Est réputée "poitrine (entrelardée) ", salée ou en saumure, séchée ou fumée, la partie inférieure de la demi-carcasse, située entre le jambon et l'épaule, avec ou sans os, mais avec la couenne et le lard. De même, ne sont classées ici les parties de poitrines de porc que si elles contiennent la couenne et le lard. Par conséquent, les poitrines de porc et leurs parties dans lesquelles la couenne et/ou le lard font défaut sont exclues de cette position (0210.1910/1999; cf. notes explicatives relatives à ces numéros, let. e).

0210.1910/1999

Sous réserve des notes explicatives susmentionnées concernant l'adjonction éventuelle d'assaisonnements, ces sous-positions comprennent notamment:

- a) "Coppa": cou de porc saumuré et séché à l'air. La viande est introduite dans un boyau solidement ficelé ou insérée dans un filet rétractable. Le boyau et le filet peuvent aussi avoir été retirés. La "Coppa" peut être présentée au dédouanement en pièce entière, en morceaux ou en fines tranches.

Ne pas confondre avec la "coppa" les produits qui ressemblent certes à cette dernière en ce qui concerne le procédé de fabrication et l'utilisation, mais qui sont constitués d'autres morceaux de viande (p. ex. "Pancetta coppata" ou "Lombetto" selon let. e et f ci-après).

- b) "Jambon en vessie": jambon saumuré sans os, introduit dans une vessie ou dans un boyau artificiel.
- c) "Jambon saumonné": morceau de côtelette sans os, saumuré et fumé. Le jambon saumonné est le plus souvent inséré dans un filet ou dans un boyau. Parfois, il est aussi encore enroulé de lard.
- d) "Jambon séché": jambon cru séché à l'air, sans os (p. ex. jambon de Parme ou de San-Daniele, désossé).
- e) "Pancetta" (même avec désignations complémentaires telles que "Pancetta coppata"): servent le plus souvent de matière de base des poitrines de porc découpées (lard entrelardé), sans couenne, sans os et sans cartilage. Après saumurage, elles sont enroulées et ficelées, souvent aussi introduites dans de solides boyaux puis mises sur le marché après un bref séchage à l'air.
- f) "Lombetto". Le processus de fabrication est analogue à celui de la "coppa" (v. let. a ci-devant). Au lieu du cou relativement gras, il est fait usage d'une viande plus maigre de plus grande valeur (en règle générale du filet).

0210.2010/2090

Ces numéros comprennent notamment la viande de bœuf séchée à l'air. Il convient de citer en particulier la spécialité italienne "bresaola", qui est comparable à la viande séchée des Grisons ou du Valais.

Dispositions particulières

Produits soumis à des réglementations d'importation particulières

Ces dispositions figurent dans les Notes explicatives du n° 1602 sous "Dispositions particulières", chiffre 3.