Chapitre 02

Viandes et abats comestibles

Viande de boeuf

Morceaux de viande (en particulier côte couverte, entrecôte, rumsteak et filet) d'animaux de l'espèce bovine, muris à sec, ensemencés ou pulvérisés d'une moisissure noble spéciale avant la maturation à sec, afin d'en améliorer le goût et de les rendre plus tendre, présentant le caractère de la viande crue fraîche, même conditionnés pour la vente au détail.

(Morceaux de viande d'autres espèces animales, affinés selon le même procédé: n^{os} 0203, 0204 et 0205).

3101.481.2014.3

Mots-clés: viande crue / viande fraîche / côte couverte / entrecôte / rumsteak / filet / muri à sec / avec moisissure noble

0201.3011/3099

"Südtiroler Schinkenspeck"

Morceaux de viande de porc provenant du jambon (autres que de sangliers), avec ou sans couenne, désossés, salés, séchés et fumés, même avec adjonction d'assaisonnements, mais ne conférant pas le caractère de viande assaisonnée (sans assaisonnement nettement perceptible au goût), même en emballages de vente au détail.

D'autres morceaux de viande de porc sont également utilisés pour la fabrication de produits semblables portant la désignation "lard" (par ex. lard du ventre, lard de dos, morceaux d'épaule). Ils ne sont toutefois pas considérés comme "jambons et leurs morceaux" au sens du tarif des douanes respectivement de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles (RS 0.916.026.81, annexe 1).

3101.1477.2012.4

Mots-clés: jambon / lard / cru / salé / séché / fumé / assaisonné

0210.1991/1999

Assortiment de charcuterie

consituté de:

- "Jambon cru" (viande de porc provenant du jambon, à l'exclusion de la viande de sanglier; 33 %): coupé en fines tranches, séché, à base de viande de porc, de sel et de nitrate de potassium; n^{os} 0210.1991/1999
- "Salami Milano" (34 %): coupé en fines tranches, affiné et séché, au goût typique (présentant les caractéristiques du salami), à base de viande de porc, de sel, de dextrose, d'épices, d'arôme, d'ascorbate de sodium et d'autres ingrédients; n^{os} 1601.0011/0019
- "Coppa" (viande de porc provenant du cou, à l'exclusion de la viande de sanglier; 33 %); coupée en fines tranches, séchée à l'air libre, présentant les caractéristiques d'une viande assaisonnée (goût d'épices nettement perceptible), à base de viande de porc, de sel, de dextrose, de sucre, d'épices, d'arôme et d'autres ingrédients; n^{os} 1602.4910, 1602.4999

conditionnés ensemble dans un emballage de vente au détail en plastique de 100 g;

Ces trois produits appartiennent chacun à un numéro de tarif et à un contingent distincts. Par conséquent, une déclaration sous un seul numéro de tarif, en tant qu'assortiment, n'est pas possible et chaque produit doit faire l'objet d'une déclaration séparée (cf. Notes explicatives suisses de la RG 3 b)). 311.10.5.2026.3

0210.1991/1999
1601.0011/0019
1602.4910, **1602**.4999

Mots-clés: charcuterie / jambon sec / jambon séché / jambon cru / viande séchée / coppa / salami / assaisonné / viande assaisonnée / produit à base de viande

Découpes de poulet

(viande de volailles de l'espèce Gallus domesticus), imprégnées ou injectées, dans toutes leurs parties, de sel de table et congelées à coeur, dont la teneur en sel est de 1,2 % ou plus mais n'excède pas 3 % en poids, propres à l'alimentation humaine.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.21.2008.2

0210.9961/9969

Mots-clés: viande / volaille / salé / sel / morceau

Poulet cuit en poudre

à base de viande de poulet ayant été broyée, cuite et séchée par pulvérisation, conditionné dans un sac de 25 kg. Les ingrédients sont les suivants: viande de poulet séparée mécaniquement et cuite (99,9 %) et antioxydant (extrait de romarin) (0,1 %).

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.6.2024.3

Mots-clés: poudre de viande / granulé / pulvérisé / pulvérisation / cuit / gallus domesticus

0210.9961/9969