RÈGLEMENT (CEE) N° 3944/87 DE LA COMMISSION

du 21 décembre 1987

portant fixation des coefficients pour le calcul des prélèvements applicables aux produits du secteur de la viande de porc

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil, du 23 juillet 1987, relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (1), et notamment son article 15 paragraphe 1 deuxième alinéa,

vu le règlement (CEE) n° 2759/75 du Conseil, du 29 octobre 1975, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de porc (2), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3906/87 (3), et notamment son article 10 paragraphe 4,

considérant que, en ce qui concerne les produits visés à l'article 1er paragraphe 1 points a) et b) du règlement (CEE) n° 2759/75 autres que le porc abattu, le prélèvement doit être dérivé du prélèvement sur le porc abattu en fonction d'un coefficient exprimant le rapport existant dans la Communauté entre les prix de ces produits, d'une part, et le prix du porc abattu, d'autre part;

considérant que, en ce qui concerne les produits visés à l'article 1er paragraphe 1 point c) du règlement (CEE) n° 2759/75, le prélèvement est composé de deux éléments dont l'un doit être dérivé du prélèvement sur le porc abattu en fonction d'un coefficient exprimant le rapport existant dans la Communauté entre les prix de ces produits, d'une part, et le prix du porc abattu, d'autre part;

considérant que les coefficients pour le calcul des prélèvements applicables aux produits du secteur de la viande de porc, autres que le porc abattu, ont été établis par le règlement (CEE) n° 3602/82 de la Commission (4);

considérant que, avec effet au 1er janvier 1988, il a été instauré par le règlement (CEE) n° 2658/87, sur la base de la nomenclature du système harmonisé, une nomenclature combinée des marchandises qui remplira à la fois les exigences du tarif douanier commun et des statistiques du commerce extérieur de la Communauté; considérant que la nomenclature tarifaire résultant de l'application du règlement (CEE) n° 2759/75 et reprise dans le tarif douanier commun a été modifiée par le règlement (CEE) n° 3906/87 conformément au règlement (CEE) n° 2658/87; que en conséquence, il est nécessaire de formuler les désignations des marchandises et numéros tarifaires qui figurent dans le présent règlement selon les termes de la nomenclature combinée basée sur le système harmonisé;

considérant qu'il est indiqué, pour des raisons de simplification administrative, d'abroger le règlement (CEE) n° 3602/82 et de refondre toutes les dispositions en matière de coefficients relatifs aux produits du secteur de la viande de porc dans un seul règlement, en y insérant, à titre indicatif, la définition de la carcasse de porc résultant de l'article 3 *bis* du règlement (CEE) n° 2764/75 du Conseil (5), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1475/86 (6);

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande de porc,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Les coefficients exprimant le rapport visé à l'article 10 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 2759/75 sont fixés comme indiqué à l'annexe I.

2. Les coefficients exprimant le rapport visé à l'article 10 paragraphe 2 point a) du règlement (CEE) n° 2759/75 sont fixés comme indiqué à l'annexe II.

Article 2

1. Sont considérés comme:

a) «carcasses ou demi-carcasses», au sens des sous-positions 0203 11 10 et 0203 21 10 de la nomenclature combinée, les porcs abattus sous forme de carcasses ou demi-carcasses d'animaux de l'espèce porcine domestique, saignés et vidés, dont les soies et les onglons ont été retirés. Les demi-carcasses sont obtenues par une séparation de la carcasse entière, passant par le milieu de chaque vertèbre cervicale, dorsale, lombaire et sacrée et par le milieu du sternum et de la symphyse ischio-pubienne. Ces carcasses

(1) JO n° L 256 du 7. 9. 1987, p. 1.
(2) JO n° L 282 du 1. 11. 1975, p. 1.
(3) JO n° L 370 du 30. 12. 1987, p. 11.
(4) JO n° L 376 du 31. 12. 1982, p. 23.
(5) JO n° L 282 du 1. 11. 1975, p. 21.
(6) JO n° L 133 du 21. 5. 1986, p. 39.

ou demi-carcasses peuvent être présentées avec ou sans la tête, les pieds, la panne, les rognons, la queue ou le diaphragme. Les demi-carcasses peuvent être présentées avec ou sans la moelle épinière, la cervelle et la langue. Les carcasses et demi-carcasses de truies peuvent être présentées avec ou sans mamelles;

b) «jambon», au sens des sous-positions 0203 12 11, 0203 22 11, 0210 11 11 et 0210 11 31 de la nomenclature combinée, la partie postérieure (caudale) de la demi-carcasse, comprenant les os, avec ou sans le pied, le jambonneau (jarret), la couenne ou le lard.

Le jambon est séparé du reste de la demi-carcasse de façon à inclure au maximum la dernière vertèbre lombaire;

c) «partie avant», au sens des sous-positions 0203 19 11, 0203 29 11, 0210 19 30 et 0210 19 60 de la nomenclature combinée, la partie antérieure (craniale) de la demi-carcasse sans la tête, comprenant les os, avec ou sans le pied, le jambonneau, la couenne ou le lard.

La partie avant est séparée du reste de la demi-carcasse de façon à inclure au maximum la cinquième vertèbre dorsale.

La partie supérieure (dorsale) de la partie avant (échine), même avec l'omoplate et la musculature y afférente (la palette), est considérée comme un morceau de la longe, lorsqu'elle est séparée de la partie inférieure (ventrale) de la partie avant par une coupe se situant, au maximum, juste au-dessous de la colonne vertébrale;

d) «épaule», au sens des sous-positions 0203 12 19, 0203 22 19, 0210 11 19 et 0210 11 39 de la nomenclature combinée, la partie inférieure de la partie avant, même avec l'omoplate et la musculature y afférente, comprenant les os, avec ou sans le pied, le jambonneau, la couenne ou le lard.

L'omoplate avec la musculature y afférente présentée seule reste comme morceau d'épaule dans cette sous-position;

e) «longe», au sens des sous-positions 0203 19 13, 0203 29 13, 0210 19 40 et 0210 19 70 de la nomenclature combinée, la partie supérieure de la demi-carcasse allant de la première vertèbre cervicale aux vertèbres caudales, comprenant les os, avec ou sans le filet, l'omoplate, la couenne ou le lard.

La longe est séparée de la partie inférieure de la demi-carcasse par une coupe se situant juste au-dessous de la colonne vertébrale;

f) «poitrine», au sens des sous-positions 0203 19 15, 0203 29 15, 0210 12 11 et 0210 12 19 de la nomenclature combinée, la partie inférieure de la demi-carcasse, appelée «entrelardé», située entre le jambon et l'épaule, avec ou sans les os, mais avec la couenne et le lard;

g) «demi-carcasse de bacon», au sens de la sous-position 0210 19 10 de la nomenclature combinée, la demi-carcasse de porc présentée sans tête, joue, gorge, pieds, queue, panne, rognon, filet, omoplate, sternum, colonne vertébrale, os iliaque et diaphragme;

h) «trois-quarts avant», au sens de la sous-position 0210 19 10 de la nomenclature combinée, la demi-carcasse de bacon sans jambon, désossée ou non;

ij) «trois-quarts arrière», au sens de la sous-position 0210 19 20 de la nomenclature combinée, la demi-carcasse de bacon sans partie avant, désossée ou non;

k) «milieu», au sens de la sous position 0210 19 20 de la nomenclature combinée, la demi-carcasse de bacon sans jambon ni partie avant, désossée ou non.

La sous-position inclut également les morceaux de milieux contenant du tissu de la longe et de la poitrine dans les proportions naturelles des milieux entiers.

2. Les morceaux provenant des découpes visées au paragraphe 1 points b), c), d) et e) ne relèvent des mêmes sous-positions que s'ils contiennent le tissu musculaire et les os dans les proportions naturelles des découpes entières.

Si les découpes relevant des sous-positions 0210 11 11 et 0210 11 19, ainsi que 0210 11 31, 0210 11 39, 0210 19 30 et 0210 19 60 de la nomenclature combinée sont obtenues à partir de demi-carcasses de bacon, desquelles ont déjà été enlevés les os indiqués au paragraphe 1 point g), la coupe devrait suivre les mêmes lignes que celles définies respectivement au paragraphe 1 points b), c) et d); en tous cas, ces découpes ou morceaux de celles-ci doivent contenir des os.

3. Relèvent notamment des sous-positions 0206 30 31, 0206 49 91 et 0210 90 39 de la nomenclature combinée les têtes ou moitiés de têtes de porcs domestiques, avec ou sans la cervelle, les joues ou la langue, y compris des morceaux de celles-ci.

La tête est séparée du reste de la demi-carcasse par une coupe droite parallèle au crâne.

Sont considérés comme morceaux de têtes, entre autres, les joues, le groin, les oreilles et la viande adhérente à la tête, et notamment la viande derrière le crâne et la partie de la gorge, appelée «joues basses». Toutefois, la viande sans os appartenant à l'échine ou à la partie avant (y compris la gorge, partie épaule) relève des sous-positions 0203 19 55, 0203 29 55, 0210 19 51 ou 0210 19 81 selon le cas.

4. Est considéré comme «lard», au sens des sous-positions 0209 00 11 et 0209 00 19 de la nomenclature combinée, le tissu adipeux situé au-dessous de la couenne et lié à celle-ci, quelle que soit la partie du porc dont il provient; en tous cas, le poids du tissu adipeux doit être supérieur au poids de la couenne.

Ces sous-positions incluent également le lard dont on a enlevé la couenne.

5. Sont considérés comme «séchés ou fumés», au sens des sous-positions 0210 11 31, 0210 11 39, 0210 12 19 et 0210 19 60 à 0210 19 89 de la nomenclature combinée, les produits dans lesquels le rapport eau/protéine (teneur en azote × 6,25) dans la viande est égal ou inférieur à 2,8. La teneur en azote doit être déterminée selon la méthode ISO 937-1978.

6. Au sens des sous-positions 1602 41 10, 1602 42 10 et 1602 49 11 à 1602 49 15 de la nomenclature combinée, 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, longes, échines ou épaules de porcs domestiques, selon le cas.

Article 3

Le règlement (CEE) n° 3602/82 est abrogé.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le 1er janvier 1988.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 1987.

Par la Commission
Frans ANDRIESSEN
Vice-président

ANNEXE I

Coefficients pour le calcul des prélèvements applicables aux produits visés à l'article 10 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 2759/75

Code NC	Désignation des marchandises	Coefficients
0103	Animaux vivants de l'espèce porcine:	
	– autres:	
ex 0103 91	– – d'un poids inférieur à 50 kg:	
0103 91 10	– – – des espèces domestiques	0,769
ex 0103 92	– – d'un poids égal ou supérieur à 50 kg:	
	– – – des espèces domestiques:	
0103 92 11	– – – – Truies ayant mis bas au moins une fois et d'un poids minimal de 160 kg	0,654
0103 92 19	– – – – autres	0,769
0203	Viandes des animaux de l'espèce porcine, fraîches, réfrigérées ou congelées:	
	– fraîches ou réfrigérées:	
ex 0203 11	– – en carcasses ou demi-carcasses:	
0203 11 10	– – – des animaux de l'espèce porcine domestique	1,00
ex 0203 12	– – Jambons, épaules et leurs morceaux, non désossés:	
	– – – des animaux de l'espèce porcine domestique:	
0203 12 11	– – – – Jambons et morceaux de jambons	1,45
0203 12 19	– – – – Épaules et morceaux d'épaules	1,12
ex 0203 19	– – autres:	
	– – – des animaux de l'espèce porcine domestique:	
0203 19 11	– – – – Parties avant et morceaux de parties avant	1,12
0203 19 13	– – – – Longes et morceaux de longes	1,62
0203 19 15	– – – – Poitrines (entrelardés) et morceaux de poitrines	0,87
	– – – – autres:	
0203 19 55	– – – – – désossées	1,62
0203 19 59	– – – – – autres	1,62
	– congelées:	
ex 0203 21	– – en carcasses ou demi-carcasses:	
0203 21 10	– – – des animaux de l'espèce porcine domestique	1,00
ex 0203 22	– – Jambons, épaules et leurs morceaux, non désossés:	
	– – – des animaux de l'espèce porcine domestique:	
0203 22 11	– – – – Jambons et morceaux de jambons	1,45
0203 22 19	– – – – Épaules et morceaux d'épaules	1,12
ex 0203 29	– – autres:	
	– – – des animaux de l'espèce porcine domestique:	
0203 29 11	– – – – Parties avant et morceaux de parties avant	1,12
0203 29 13	– – – – Longes et morceaux de longes	1,62
0203 29 15	– – – – Poitrines (entrelardés) et morceaux de poitrines	0,87
	– – – – autres:	
0203 29 55	– – – – – désossées	1,62
0203 29 59	– – – – – autres	1,62
0206	Abats comestibles des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, chevaline, asine ou mulassière, frais, réfrigérés ou congelés:	
ex 0206 30	– de l'espèce porcine, frais ou réfrigérés:	
	– – autres:	
	– – – de l'espèce porcine domestique:	

Code NC	Désignation des marchandises	Coefficients
0206 30 21	– – – – – Foies	1,21
0206 30 31	– – – – – autres	0,88
	– de l'espèce porcine, congelés:	
ex 0206 41	– – Foies:	
	– – – autres:	
0206 41 91	– – – – – de l'espèce porcine domestique	1,21
ex 0206 49	– – autres:	
	– – – autres:	
0206 49 91	– – – – – de l'espèce porcine domestique	0,88
0209 00	Lard sans parties maigres, graisse de porc et graisse de volailles non fondues, frais, réfrigérés, congelés salés ou en saumure, séchés ou fumés:	
	– Lard:	
0209 00 11	– – frais, réfrigéré, congelé, salé ou en saumure	0,40
0209 00 19	– – séché ou fumé	0,44
0209 00 30	– Graisse de porc	0,24
0210	Viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés; farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats:	
	– Viandes de l'espèce porcine:	
ex 0210 11	– – Jambons, épaules et leurs morceaux, non désossés:	
	– – – de l'espèce porcine domestique:	
	– – – – salés ou en saumure:	
0210 11 11	– – – – – Jambons et morceaux de jambons	1,45
0210 11 19	– – – – – Épaules et morceaux d'épaules	1,12
	– – – – séchés ou fumés:	
0210 11 31	– – – – – Jambons et morceaux de jambons	2,82
0210 11 39	– – – – – Épaules et morceaux d'épaules	2,22
ex 0210 12	– – Poitrines (entrelardés) et leurs morceaux:	
	– – – de l'espèce porcine domestique:	
0210 12 11	– – – – salés ou en saumure	0,87
0210 12 19	– – – – séchés ou fumés	1,45
ex 0210 19	– – autres:	
	– – – de l'espèce porcine domestique:	
	– – – – salées ou en saumure:	
0210 19 10	– – – – – Demi-carcasses de bacon ou trois-quarts avant	1,28
0210 19 20	– – – – – Trois-quarts arrière ou milieux	1,40
0210 19 30	– – – – – Parties avant et morceaux de parties avant	1,12
0210 19 40	– – – – – Longes et morceaux de longes	1,62
	– – – – – autres:	
0210 19 51	– – – – – – désossées	1,62
0210 19 59	– – – – – – autres	1,62
	– – – – séchées ou fumées:	
0210 19 60	– – – – – Parties avant et morceaux de parties avant	2,22
0210 19 70	– – – – – Longes et morceaux de longes	2,79
	– – – – – autres:	
0210 19 81	– – – – – – désossées	2,82
0210 19 89	– – – – – – autres	2,82

Code NC	Désignation des marchandises	Coefficients
ex 0210 90	– autres, y compris les farines et poudres comestibles de viandes ou d'abats:	
	– – Abats:	
	– – – de l'espèce porcine domestique:	
0210 90 31	– – – – Foies	1,21
0210 90 39	– – – – autres	0,88
1501 00	Saindoux; autres graisses de porc et graisses de volailles, fondues, même pressées ou extraites à l'aide de solvants:	
	– Saindoux et autres graisses de porc:	
1501 00 11	– – destinés à des usages industriels autres que la fabrication de produits pour l'alimentation humaine (1)	0,32
1501 00 19	– – autres	0,32

(1) L'admission dans cette sous-position est subordonnée aux conditions prévues par les dispositions communautaires édictées en la matière.

ANNEXE II

Coefficients pour le calcul des prélèvements applicables aux produits visés à l'article 10 paragraphe 2 sous a) du règlement (CEE) n° 2759/75

Code NC	Désignation des marchandises	Coefficients
1601 00	Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats ou de sang; préparations alimentaires à base de ces produits:	
1601 00 10	– de foie	1,40
	– autres (1):	
1601 00 91	– – Saucisses et saucissons, secs ou à tartiner, non cuits	2,35
1601 00 99	– – autres	1,60
1602	Autres préparations et conserves de viandes, d'abats ou de sang:	
1602 10 00	– Préparations homogénéisées	1,12
ex 1602 20	– de foies de tous animaux:	
1602 20 90	– – autres	1,30
	– de l'espèce porcine:	
ex 1602 41	– – Jambons et leurs morceaux:	
1602 41 10	– – – de l'espèce porcine domestique	2,45
ex 1602 42	– – Épaules et leurs morceaux:	
1602 42 10	– – – de l'espèce porcine domestique	2,05
ex 1602 49	– – autres, y compris les mélanges:	
	– – – de l'espèce porcine domestique:	
	– – – – contenant en poids 80 % ou plus de viande ou d'abats, de toutes espèces, y compris le lard et les graisses de toute nature ou origine:	
1602 49 11	– – – – – Longes (à l'exclusion des échines) et leurs morceaux, y compris les mélanges de longes et jambons	2,45
1602 49 13	– – – – – Échines et leurs morceaux, y compris les mélanges d'échines et épaules	2,05
1602 49 15	– – – – – autres mélanges contenant jambons, épaules, longes ou échines, et leurs morceaux	2,05
1602 49 19	– – – – – autres	1,35
1602 49 30	– – – – contenant en poids 40 % ou plus et moins de 80 % de viande ou d'abats, de toutes espèces, y compris le lard et les graisses de toute nature ou origine	1,12
1602 49 50	– – – – contenant en poids moins de 40 % de viande ou d'abats, de toutes espèces, y compris le lard et les graisses de toute nature ou origine	0,67
ex 1602 90	– autres, y compris les préparations de sang de tous animaux:	
1602 90 10	– – Préparations de sang de tous animaux	1,30
	– – autres:	
	– – – autres:	
1602 90 51	– – – – contenant de la viande ou des abats de l'espèce porcine domestique	1,35
1902	Pâtes alimentaires, même cuites ou farcies (de viande ou d'autres substances) ou bien autrement préparées, telles que spaghetti, macaroni, nouilles, lasagnes, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, même préparé:	
ex 1902 20	– Pâtes alimentaires farcies (même cuites ou autrement préparées):	
1902 20 30	– – contenant en poids plus de 20 % de saucisses, saucissons et similaires, de viandes et d'abats, de toutes espèces, y compris les graisses de toute nature ou origine	0,67

(1) Le prélèvement applicable aux saucisses présentées dans des récipients contenant également un liquide de conservation est perçu sur le poids net, déduction faite du poids de ce liquide.