Recueil de la jurisprudence

ARRÊT DE LA COUR (neuvième chambre)

10 septembre 2026 *

« Renvoi préjudiciel – Union douanière – Règlement (CEE) nº 2658/87 – Tarif douanier commun – Classement tarifaire – Nomenclature combinée – Positions 0302 et 0511 – Notion de "poissons impropres à l'alimentation humaine de par leur nature ou leur état de présentation" – Portée – Poissons et chutes de poissons »

Dans l'affaire C-406/25,

ayant pour objet une demande de décision préjudicielle au titre de l'article 267 TFUE, introduite par le Vestre Landsret (cour d'appel de la région Ouest, Danemark), par décision du 11 avril 2025, parvenue à la Cour le 16 mai 2025, dans la procédure

Skatteministeriet

contre

FF Skagen A/S,

LA COUR (neuvième chambre),

composée de M. M. Condinanzi, président de chambre, MM. N. Jääskinen et A. Kornezov (rapporteur), juges,

avocat général : M. A. Biondi,

greffier : M. A. Calot Escobar,

vu la procédure écrite,

considérant les observations présentées :

– pour FF Skagen A/S, par Mes S. Andersen et L. Kjær, advokater,

– pour le gouvernement danois, par Mme C. A.-S. Maertens, en qualité d'agent, assistée de Me B. Søes Petersen, advokat,

– pour la Commission européenne, par Mmes A. Demeneix et M.-L. Ehlers Defontaine, en qualité d'agents,

* Langue de procédure : le danois.

vu la décision prise, l'avocat général entendu, de juger l'affaire sans conclusions,

rend le présent

Arrêt

1 La demande de décision préjudicielle porte sur l'interprétation de la note 1, sous c), du chapitre 3 de la deuxième partie de la nomenclature combinée figurant à l'annexe I du règlement (CEE) nº 2658/87 du Conseil, du 23 juillet 1987, relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (JO 1987, L 256, p. 1), dans sa version applicable aux faits du litige au principal (ci-après la « NC »).

2 Cette demande a été présentée dans le cadre d'un litige opposant le Skatteministeriet (ministère des Impôts, Danemark) à FF Skagen A/S, une société de droit danois, au sujet du classement tarifaire de poissons et chutes de poissons que cette société importe.

Le cadre juridique

Le droit international

3 Le système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (ci-après le « SH ») a été élaboré par le Conseil de coopération douanière, devenu l'Organisation mondiale des douanes (OMD), institué par la convention portant création d'un conseil de coopération douanière, conclue à Bruxelles le 15 décembre 1950. Le SH a été institué par la convention internationale sur le système harmonisé de désignation et de codification des marchandises, conclue à Bruxelles le 14 juin 1983 [*Recueil des traités des Nations unies*, vol. 1503, p. 4, nº 25910 (1988)] et approuvée, avec son protocole d'amendement du 24 juin 1986, au nom de la Communauté économique européenne par la décision 87/369/CEE du Conseil, du 7 avril 1987 (JO 1987, L 198, p. 1) (ci-après la « convention sur le SH »).

4 L'OMD approuve, dans les conditions fixées à l'article 8 de la convention sur le SH, les notes explicatives et les avis de classement adoptés par le comité du SH, institué à l'article 6 de cette convention.

5 En vertu de l'article 3, paragraphe 1, sous a), de la convention sur le SH, chaque partie contractante s'engage à ce que ses nomenclatures tarifaires et statistiques soient conformes au SH, premièrement, en utilisant toutes les positions et les sous-positions du SH, sans adjonction ni modification, ainsi que les codes numériques qui y sont afférents, deuxièmement, en appliquant les règles générales pour l'interprétation du SH ainsi que toutes les notes de sections, de chapitres et de sous-positions sans en modifier la portée et, troisièmement, en suivant l'ordre de numérotation du SH.

Le droit de l'Union

La NC

6 Ainsi qu'il résulte de l'article 1er, paragraphes 1 et 3, du règlement nº 2658/87, la NC régit le classement tarifaire des marchandises importées dans l'Union européenne. En vertu de l'article 3, paragraphe 1, de ce règlement, la NC reprend les positions et les sous-positions à six chiffres du SH, seuls les septième et huitième chiffres formant des subdivisions qui lui sont propres.

7 Les règles générales pour l'interprétation de la NC, qui figurent dans la première partie, titre I, section A, de la NC, prévoient :

« Le classement des marchandises dans la [NC] est effectué conformément aux principes ci-après :

1. Le libellé des titres de sections, de chapitres ou de sous-chapitres est considéré comme n'ayant qu'une valeur indicative, le classement étant déterminé légalement d'après les termes des positions et des notes de sections ou de chapitres et, lorsqu'elles ne sont pas contraires aux termes desdites positions et notes, d'après les règles suivantes :

[...]

6. Le classement des marchandises dans les sous-positions d'une même position est déterminé légalement d'après les termes de ces sous-positions et des notes de sous-positions ainsi que, mutatis mutandis, d'après les règles ci-dessus, étant entendu que ne peuvent être comparées que les sous-positions de même niveau. Aux fins de cette règle, les notes de sections et de chapitres sont également applicables sauf dispositions contraires. »

8 La deuxième partie de la NC, intitulée « Tableau des droits », contient une section I, intitulée « Animaux vivants et produits du règne animal », dans laquelle figure un chapitre 3, intitulé « Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques », ainsi qu'un chapitre 5, intitulé « Autres produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs ».

9 Ce chapitre 3 contient une note 1 qui prévoit :

« Le présent chapitre ne comprend pas :

[...]

c) les poissons (y compris leurs foies, œufs et laitances) et les crustacés, les mollusques et les autres invertébrés aquatiques, morts et impropres à l'alimentation humaine de par leur nature ou leur état de présentation (chapitre 5) ; les farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets, de poissons ou de crustacés, mollusques ou autres invertébrés aquatiques, impropres à l'alimentation humaine (nº 2301) ;

[...] »

10 Le tableau des droits du chapitre 3 de la deuxième partie de la NC contient les positions suivantes :

« Code NC	Désignation des marchandises	Taux du droit conventionnel (%)	Unité supplémentaire
1	2	3	4
[...]			
0302	Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du nº 0304 :		
[...] »			

11 Le chapitre 5 de la deuxième partie de la NC contient une note 1 qui énonce :

« Le présent chapitre ne comprend pas :

a) les produits comestibles autres que les boyaux, vessies et estomacs d'animaux, entiers ou en morceaux et le sang d'animal (liquide ou desséché) ;

[...] »

12 Le tableau des droits de ce chapitre 5 contient les positions suivantes :

« Code NC	Désignation des marchandises	Taux du droit conventionnel (%)	Unité supplémentaire
1	2	3	4
[...]			
0511	Produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs ; animaux morts des chapitres 1 ou 3, impropres à l'alimentation humaine :		
[...]			
0511 91	– – Produits de poissons ou de crustacés, mollusques ou autres invertébrés aquatiques ; animaux morts du chapitre 3 :		
0511 91 10	– – – Déchets de poissons	exemption	–
0511 91 90	– – – autres	exemption	–
[...] »			

Le règlement (CE) nº 178/2002

13 L'article 14 du règlement (CE) nº 178/2002 du Parlement européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO 2002, L 31, p. 1), prévoit :

« 1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.

2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :

a) préjudiciable à la santé ;

b) impropre à la consommation humaine.

[...]

5. Pour déterminer si une denrée alimentaire est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de la question de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition. »

Le règlement (CE) nº 852/2004

14 L'article 1er, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO 2004, L 139, p. 1, et rectificatif JO 2004, L 226, p. 3), dispose :

« Le présent règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire [...] »

15 L'article 2, paragraphe 1, de ce règlement est libellé comme suit :

« Aux fins du présent règlement, on entend par :

a) "hygiène des denrées alimentaires", ci-après dénommée "hygiène" : les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue ;

[...]

f) "contamination" : la présence ou l'introduction d'un danger ;

[...] »

16 Aux termes de l'article 3 dudit règlement :

« Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent règlement. »

Le règlement (CE) nº 853/2004

17 L'article 1er, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO 2004, L 139, p. 55), prévoit :

« Le présent règlement établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Ces règles viennent en complément de celles qui sont fixées dans le [règlement nº 852/2004]. Elles sont applicables aux produits d'origine animale transformés ou non transformés. »

18 Aux termes de l'article 3, paragraphe 1, du règlement nº 853/2004 :

« Les exploitants du secteur alimentaire se conforment aux dispositions correspondantes des annexes II et III. »

19 L'annexe III de ce règlement comprend une section VIII, intitulée « Produits de la pêche », qui comporte, notamment, des exigences applicables aux navires, des exigences à respecter pendant et après le débarquement des produits de la pêche, des exigences applicables aux établissements, y compris les navires, dans lesquels ces produits sont manipulés, des normes sanitaires applicables auxdits produits ainsi que des exigences relatives à l'entreposage des produits de la pêche non transformés décongelés et des produits de la pêche frais auxquels des additifs alimentaires ont été ajoutés conformément à la législation de l'Union.

20 Cette section comporte plusieurs exigences relatives à la température des produits de la pêche. Parmi ces exigences, le point I, B, 1, du chapitre I de cette section, lu en combinaison avec le point 1 du chapitre VII de celle-ci, prévoit que les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures doivent être équipés de dispositifs pour l'entreposage de produits de la pêche à une température approchant celle de la glace fondante. Le point I, B, 3, de ce chapitre I dispose, notamment, que, lorsque des produits de la pêche sont réfrigérés dans de l'eau de mer propre refroidie, les cales, citernes ou conteneurs des bateaux doivent assurer une température homogène et doivent permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3 °C six heures après le chargement ni 0 °C après seize heures. Aux termes du point 1, sous b), ii), du chapitre II de ladite section, lu en combinaison avec le point 1 du chapitre VII de celle-ci, les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement, notamment, des produits de la pêche frais et des produits de la pêche non transformés décongelés doivent éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination de ces produits, en les plaçant sans délai dans un environnement protégé, à une température approchant celle de la glace fondante. Il résulte du point 1 du chapitre VII et du point 1, sous a), du chapitre VIII de la même section que, lors de l'entreposage et du transport desdits produits, les exploitants du secteur alimentaire qui effectuent ces opérations doivent s'assurer que les mêmes produits sont maintenus à une température approchant celle de la glace fondante.

21 Le point C du chapitre V de la section VIII de l'annexe III du règlement nº 853/2004 prévoit, notamment, que les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché si des tests chimiques révèlent que les limites d'azote basique volatil total (ABVT) ont été dépassées.

Le règlement (CE) nº 854/2004

22 Selon l'article 7 du règlement (CE) nº 854/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JO 2004, L 139, p. 206), les États membres devaient veiller à ce que les contrôles officiels relatifs aux produits de la pêche s'effectuent conformément à l'annexe III de ce règlement, intitulée « Produits de la pêche ».

23 Le point 4 du chapitre III de cette annexe prévoyait que les produits de la pêche doivent être déclarés impropres à la consommation humaine si les autorités compétentes estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

Le règlement nº 2074/2005

24 L'annexe II, section II, chapitre I, point 1, du règlement (CE) nº 2074/2005 de la Commission, du 5 décembre 2005, établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) nº 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) nº 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) nº 853/2004 et (CE) nº 854/2004 (JO 2005, L 338, p. 27), tel que modifié par le règlement (CE) nº 1022/2008 de la Commission, du 17 octobre 2008 (JO 2008, L 277, p. 18) (ci-après le « règlement nº 2074/2005 »), prévoit :

« Les produits de la pêche non transformés sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en ABVT sont dépassées :

a) 25 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées au chapitre II, point 1 ;

b) 30 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées au chapitre II, point 2 ;

c) 35 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées au chapitre II, point 3 ;

[...] »

25 L'annexe II, section II, chapitre II, de ce règlement est libellée comme suit :

« 1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

2. Espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae* (à l'exception du flétan : *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae*, espèces appartenant à la famille des *Gadidae*. »

Le règlement nº 1333/2008

26 Eu égard à la date des faits du litige au principal, le règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, du 16 décembre 2008, sur les additifs alimentaires (JO 2008, L 354, p. 16), est applicable tant dans sa version résultant des modifications apportées par le règlement (UE) 2015/647 de la Commission, du 24 avril 2015 (JO 2015, L 107, p. 1) (ci-après le « règlement nº 1333/2008 »), que dans sa version antérieure. Toutefois, les dispositions pertinentes pour ce litige n'ont pas fait l'objet de modifications substantielles, de sorte qu'il convient de citer celles résultant de ces modifications.

27 L'article 5 du règlement nº 1333/2008 dispose :

« Nul n'est autorisé à mettre sur le marché un additif alimentaire ou une denrée alimentaire quelconque contenant un tel additif si l'emploi de cet additif alimentaire n'est pas conforme au présent règlement. »

28 Aux termes de l'article 15 de ce règlement :

« L'utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires non transformées est prohibée, sauf si elle est spécifiquement prévue par l'annexe II. »

29 Le point 2 de la partie A de l'annexe II dudit règlement, intitulé « Dispositions générales relatives aux additifs alimentaires figurant sur la liste et à leurs conditions d'utilisation », est libellé comme suit :

« 1. Seules les substances figurant sur la liste de la partie B de la présente annexe, [...], peuvent être utilisées comme additifs dans des denrées alimentaires, sauf disposition particulière de la partie E de la présente annexe.

2. Les additifs peuvent être utilisés uniquement dans les denrées alimentaires et selon les conditions définies dans la partie E de la présente annexe.

3. Dans la partie E de la présente annexe, les denrées alimentaires sont énumérées sur la base des catégories de denrées alimentaires établies dans la partie D de la présente annexe et les additifs sont regroupés sur la base des groupes définis dans la partie C de la présente annexe.

[...] »

30 L'acide acétique figure dans la partie B de cette annexe. Le poisson et les produits de la pêche non transformés ainsi que le poisson et les produits de la pêche transformés, y compris les mollusques et les crustacés, figurent dans la partie D de ladite annexe. Dans la partie E de la même annexe, l'acide acétique ne figure pas parmi les additifs visés pour ces catégories de denrées alimentaires.

Le règlement (CE) nº 1069/2009

31 L'article 3 du règlement (CE) nº 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) nº 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) (JO 2009, L 300, p. 1), prévoit :

« Aux fins du présent règlement, on entend par :

1. "sous-produits animaux", les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme ;

[...] »

32 Aux termes de l'article 7, paragraphe 1, de ce règlement :

« Les sous-produits animaux sont classés en catégories spécifiques reflétant leur niveau de risque pour la santé publique et animale, selon les listes établies aux articles 8, 9 et 10. »

33 L'article 10 dudit règlement dispose :

« Les matières de catégorie 3 comprennent les sous-produits animaux suivants :

a) les carcasses et parties d'animaux abattus ou, dans le cas du gibier, les corps ou parties d'animaux mis à mort, qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais qui, pour des raisons commerciales, ne sont pas destinés à une telle consommation ;

[...] »

Le litige au principal et les questions préjudicielles

34 FF Skagen a importé principalement de Norvège des poissons et des chutes de poissons qu'elle a utilisés dans la production de farine de poisson, d'huile de poisson et d'autres produits destinés à l'alimentation animale.

35 Le 10 novembre 2016, le Toldstyrelsen (agence des douanes, Danemark) a effectué une inspection des importations de poissons entiers des espèces merlan bleu, capelan, lançon, argentine, tacaud et chinchard, déclarées par FF Skagen comme relevant du chapitre 5 de la deuxième partie de la NC.

36 Dans le cadre de cette inspection, l'agence des douanes a demandé à l'institut d'analyse Force Technology (Danemark) d'analyser des échantillons de certains de ces poissons et d'indiquer s'ils étaient propres ou non à l'alimentation humaine, afin d'en vérifier la classification tarifaire.

37 Sur la base d'une évaluation visuelle et sensorielle de ces échantillons, cet institut a estimé que les captures faisant partie de trois des quatre échantillons analysés étaient propres à l'alimentation humaine, tandis que celles faisant partie du quatrième échantillon ne l'étaient pas, en raison notamment d'une odeur très désagréable.

38 Ledit institut a décrit les échantillons qu'il a considérés comme propres à la consommation comme étant entiers, non éviscérés et non étêtés. En outre, il a qualifié certains de ces échantillons d'hétérogènes, en précisant, notamment, que certains poissons avaient l'air d'être en bon état, tandis que d'autres avaient été écrasés, avaient la peau grattée et qu'il leur manquait les yeux, la tête ou la queue.

39 Il ressort des contrats d'achat conclus par FF Skagen et portant sur les captures analysées et considérées comme étant propres à l'alimentation humaine que les poissons étaient conservés à bord de navires pendant une période pouvant aller jusqu'à huit jours, calculés entre la première capture et le débarquement, cette conservation ayant été effectuée au moyen de l'addition d'acide acétique ou d'« acide », sans autre précision. En outre, la teneur moyenne de ces captures en ABVT, calculée sur la base d'un échantillonnage multiple de prises individuelles, aurait été de 14 à 30 mg/100 g. Un des dix échantillons utilisés pour déterminer la teneur moyenne en ABVT d'une des captures présentait une teneur de 40 mg/100 g, tandis que les neuf autres échantillons de la même capture présentaient des teneurs situées entre 27 et 33 mg/100 g.

40 Outre les captures faisant partie des trois échantillons considérés comme propres à la consommation humaine par l'institut d'analyse, FF Skagen avait importé, au cours de la période soumise à l'inspection, d'autres captures, dont la teneur moyenne en ABVT, mesurée par elle aurait été inférieure à 35 ou 60 mg/100 g, selon l'espèce de poisson concernée. Toutefois, cette teneur aurait varié, un échantillon unique présentant une teneur maximale de 82 mg/100 g. Ces dernières captures auraient été conservées à bord de navires pendant une période pouvant aller jusqu'à douze jours, calculés entre la première capture et le débarquement, au moyen d'un mélange d'eau douce ou de mer réfrigérée et d'acide acétique ou de type non spécifié. La température de l'eau dans laquelle lesdites captures avaient été conservées aurait varié d'un lot à l'autre et aurait atteint 8,6 °C au moment du débarquement. En réponse à une demande de FF Skagen, les autorités alimentaires danoises auraient déclaré que, selon elles, l'utilisation de l'acide acétique en tant que conservateur pour les captures en cause au principal les avait rendues impropres à la consommation humaine, et ce indépendamment de leur teneur en ABVT.

41 Le 19 février 2018, les autorités douanières danoises ont décidé que les poissons entiers et les chutes de poissons importés par FF Skagen au cours de la période allant du 1er janvier 2015 au 30 novembre 2017 devaient être classés sous le chapitre 3 de la deuxième partie de la NC lorsque la teneur moyenne en ABVT de chaque lot, mesurée par cette société, était inférieure à 35 mg/100 g pour les espèces appartenant à la famille des *Gadidea*, y compris les chutes de poissons, et à 60 mg/100 g pour toutes les autres espèces.

42 Ladite société a formé un recours contre la décision de ces autorités devant le Landsskatteretten (commission fiscale nationale, Danemark).

43 Le 6 août 2020, cette autorité a estimé que, en raison de leur stockage dans de l'eau additionnée d'acide acétique avant leur dédouanement, les poissons entiers et les chutes de poissons importés étaient impropres à l'alimentation humaine du fait de leur état lors du dédouanement. Pour cette raison, elle les a exclus du classement dans le chapitre 3 de la deuxième partie de la NC conformément à la note 1, sous c), de ce chapitre. Selon ladite autorité, les poissons devaient alors être classés dans le chapitre 5 de la deuxième partie de la NC, sous la sous-position 0511 91 90, conformément aux règles générales 1 et 6 pour l'interprétation de la NC, qui figurent dans la première partie, titre I, section A, de la NC.

44 Le ministère des Impôts a introduit, devant le Vestre Landsret (cour d'appel de la région Ouest, Danemark), qui est la juridiction de renvoi, un recours contre la décision de la commission fiscale nationale, en soutenant que les poissons et les chutes de poissons en cause au principal devaient être classés sous la position 0302 de la NC.

45 Cette juridiction considère qu'il existe un doute quant à la question de savoir si ces marchandises relèvent du chapitre 3 de la deuxième partie de la NC ou du chapitre 5 de cette partie.

46 À cet égard, elle relève que toutes les captures en cause dans le litige dont elle est saisie ont été achetées au titre de contrats conclus en vue de leur utilisation dans la production industrielle de farine et d'huile de poisson et non pour la consommation humaine. En signant de tels contrats, FF Skagen se serait engagée à utiliser les poissons aux fins auxquelles ils avaient été achetés.

47 Selon la juridiction de renvoi, l'addition d'acide a pour but de réduire le développement d'ABVT dans les poissons. La teneur en ABVT indiquerait le niveau de détérioration du poisson, étant précisé que plus elle est élevée, plus le poisson est détérioré. Les valeurs limites en ABVT découleraient de l'annexe II, section II, chapitre I, point 1, du règlement nº 2074/2005. Cette juridiction fait observer également que le règlement nº 178/2002 n'autorise pas la commercialisation de produits de la pêche non transformés destinés à la consommation humaine si de l'acide acétique ou un autre acide leur a été additionné. En outre, le règlement nº 853/2004 prévoirait une réfrigération des poissons immédiatement après le débarquement à une température proche du point de fusion de la glace.

48 S'agissant des chutes de poissons congelées importées par FF Skagen, la juridiction de renvoi précise que l'un des lots concernés serait accompagné d'un document commercial type pour le transport de sous-produits animaux et de produits transformés non destinés à la consommation humaine, établi en vertu du règlement nº 1069/2009. Ce document aurait indiqué que les chutes en cause étaient certifiées pour l'alimentation animale et qu'il s'agissait de sous-produits relevant de la sous-position 0511 91 10, intitulée « Déchets de poissons », de la NC. Dans ledit document, ces chutes auraient été répertoriées comme des matières de « catégorie 3 a », qui inclut des « carcasses et parties d'animaux abattus [...] qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais qui, pour des raisons commerciales, ne sont pas destiné[e]s à une telle consommation », au sens de l'article 10, sous a), de ce règlement. Après la capture du poisson et pendant le transport, lesdites chutes auraient été traitées selon les règles prévues dans ledit règlement et non pas selon celles prévues dans le règlement nº 852/2004.

49 Dans ces conditions, le Vestre Landsret (cour d'appel de la région Ouest) a décidé de surseoir à statuer et de poser à la Cour les questions préjudicielles suivantes :

« 1) La note 1, sous c), du chapitre 3 [de la deuxième partie de la NC] doit-elle être interprétée en ce sens que [ce] chapitre 3 ne s'applique pas aux produits tels que ceux en cause dans l'affaire au principal ?

2) La Cour est invitée à indiquer si les circonstances suivantes ont une incidence sur la réponse à la question posée :
   a) Les produits ont été additionnés d'acide acétique ou d'un autre acide, y compris, pour autant que cela soit pertinent, d'un acide acétique qui, selon les informations du fabricant, n'est pas autorisé pour la consommation humaine ;
   b) La teneur moyenne en ABVT des produits dépasse les valeurs limites de 25-35 prévues par le règlement nº [2074/2005] ;

c) Les produits sont stockés en vrac, certaines parties du poisson ayant une teneur en ABVT supérieure au niveau autorisé par le règlement nº [2074/2005] ;
d) Les produits n'ont pas été manipulés conformément aux règles d'hygiène alimentaire, notamment aux actes suivants :
   i. le règlement [nº 178/2002] ;
   ii. le règlement [nº 852/2004] ;
   iii. le règlement [nº 853/2004] ;
   iv. le règlement [nº 854/2004] ;
   v. le règlement [nº 1333/2008] ;
   vi. le règlement [nº 1069/2009] ;
e) Selon les documents commerciaux, les produits ont été pris en charge par le navire de capture, mis en vente et vendus exclusivement pour la production industrielle d'aliments destinés aux animaux et non pour la consommation humaine ;
f) Selon les autorités alimentaires danoises, en raison de l'ajout d'acide acétique, les produits seraient impropres à l'alimentation humaine, indépendamment de leur teneur en ABVT ;
g) Les produits sont importés dans l'Union européenne en tant que sous-produits au titre du règlement [nº 1069/2009]. Dans ce contexte, il est demandé à la Cour de préciser quelles sont les preuves nécessaires pour qu'un produit soit considéré comme un sous-produit au sens dudit règlement. »

50 Sur proposition de M. le président, M. le vice-président et M. le premier avocat général entendus, la Cour a décidé d'inscrire à son registre la présente demande de décision préjudicielle. En effet, cette demande ne relève pas exclusivement d'une matière spécifique visée à l'article 50 ter, premier alinéa, sous d), du statut de la Cour de justice de l'Union européenne.

Sur les questions préjudicielles

51 Par ces questions, qu'il convient d'examiner ensemble, la juridiction de renvoi demande, en substance, si la NC doit être interprétée en ce sens que relèvent de la position 0302, intitulée « Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du nº 0304 », ou de la position 0511, intitulée « Produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs ; animaux morts des chapitres 1 ou 3, impropres à l'alimentation humaine »,

– des poissons entiers, qui ont été conservés à bord des navires de capture pendant une durée longue au moyen de l'addition d'acide acétique ou d'un autre acide à une température variable pouvant dépasser les limites prévues par la réglementation de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaires, qui présentent des teneurs variées en ABVT, certaines dépassant les limites prévues par cette réglementation, qui ont été stockés en vrac, qui n'ont pas été manipulés selon les règles ressortant des dispositions de ladite réglementation, et dont les documents commerciaux les accompagnant indiquent qu'ils ont été pêchés et vendus en vue de la production d'alimentation pour les animaux, ainsi que

– des chutes de poissons qui n'ont pas été manipulées selon les règles ressortant des dispositions de la même réglementation et dont les documents commerciaux les accompagnant indiquent qu'elles constituent des sous-produits d'animaux propres à la consommation humaine mais qui, pour des raisons commerciales, ne sont pas destinés à une telle consommation, et qu'elles ont été produites et vendues en vue de la production d'alimentation pour les animaux.

52 À titre liminaire, il convient de rappeler que, lorsque la Cour est saisie d'un renvoi préjudiciel en matière de classement tarifaire, sa fonction consiste davantage à éclairer les juges nationaux sur les critères dont la mise en œuvre permettra à ceux-ci de classer correctement les produits en cause dans la NC qu'à procéder elle-même à ce classement. En effet, la qualification, aux fins de leur classement tarifaire, des marchandises en cause résulte d'une constatation purement factuelle qu'il n'appartient pas à la Cour d'opérer dans le cadre d'un renvoi préjudiciel (arrêt du 1er août 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, point 37 et jurisprudence citée).

53 Cela étant précisé, il importe de souligner que, conformément à la règle générale 1 pour l'interprétation de la NC, le classement des marchandises est déterminé selon les termes des positions et des notes de sections ou de chapitres de cette nomenclature (arrêt du 1er août 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, point 38).

54 Dans l'intérêt de la sécurité juridique et de la facilité des contrôles, le critère décisif pour la classification tarifaire des marchandises doit être recherché, d'une manière générale, dans leurs caractéristiques et leurs propriétés objectives, telles que définies par le libellé de la position de la NC et des notes de sections ou de chapitres (arrêt du 1er août 2025, Keesing Deutschland, C-375/24, EU:C:2025:624, point 39 et jurisprudence citée).

55 La destination du produit peut constituer un critère objectif de classement pour autant qu'elle est inhérente audit produit, l'inhérence devant pouvoir s'apprécier en fonction des caractéristiques et des propriétés objectives de celui-ci (arrêt du 22 juin 2023, PR Pet, C-24/22, EU:C:2023:507, point 53 et jurisprudence citée). Toutefois, la destination du produit n'est un critère pertinent que si le classement ne peut se faire sur la seule base des caractéristiques et des propriétés objectives du produit (arrêt du 16 février 2017, Aramex Nederland, C-145/16, EU:C:2017:130, point 23 et jurisprudence citée).

56 En l'occurrence, il est constant que les marchandises en cause au principal relèvent de la section I de la deuxième partie de la NC, intitulée « Animaux vivants et produits du règne animal ».

57 Cette section est subdivisée en cinq chapitres, parmi lesquels le chapitre 3, intitulé « Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques », contient la position 0302, intitulée « Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du nº 0304 », et le chapitre 5, intitulé « Autres produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs », contient la position 0511, intitulée « Produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs ; animaux morts des chapitres 1 ou 3, impropres à l'alimentation humaine ». Il ressort clairement du libellé de ce chapitre 5 que celui-ci concerne les produits qui ne correspondent à aucune dénomination des quatre autres chapitres de cette section. En outre, la note 1, sous a), dudit chapitre 5 énonce que celui-ci ne comprend pas les produits comestibles autres que les boyaux, vessies et estomacs d'animaux, et le sang d'animal (voir, par analogie, arrêt du 16 juillet 2009, Pärlitigu, C-56/08, EU:C:2009:467, point 25).

58 La note 1, sous c), du chapitre 3 de la deuxième partie, section I, de la NC énonce que ce chapitre ne comprend pas les poissons impropres à l'alimentation humaine en raison de leur nature ou de leur état de présentation. Il ressort donc du libellé de cette note que le critère décisif pour déterminer si un poisson relève dudit chapitre 3 réside dans le caractère propre ou impropre à l'alimentation humaine de celui-ci. Dans ces conditions, la question déterminante est de savoir si, au moment de leur dédouanement, les marchandises en cause au principal étaient propres à l'alimentation humaine (voir, en ce sens, arrêt du 16 juillet 2009, Pärlitigu, C-56/08, EU:C:2009:467, point 27 et jurisprudence citée).

59 Afin d'établir si un produit est propre ou impropre à l'alimentation humaine, au sens de ladite note, il convient de tenir compte de tous les éléments pertinents relatifs à ses caractéristiques et aux propriétés objectives qui lui sont inhérentes (voir, en ce sens, arrêt du 28 avril 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, points 42 et 57 ainsi que jurisprudence citée).

60 Il importe de souligner, en premier lieu, que, en l'occurrence, la juridiction de renvoi fait référence à différents éléments relatifs à la manière dont les marchandises en cause au principal ont été traitées avant leur dédouanement, tels que l'addition d'acide acétique ou d'un autre acide, leur stockage en vrac et une manipulation ne respectant pas les règles d'hygiène alimentaire, une teneur élevée en ABVT, une température élevée et une durée longue de conservation de celles-ci, s'interrogeant, en substance, sur l'existence d'un risque pour la santé humaine résultant de l'éventuelle contamination ou décomposition de ces marchandises, les rendant ainsi impropres à l'alimentation humaine.

61 À cet égard, il convient de relever que de tels éléments se rapportent aux caractéristiques et aux propriétés objectives inhérentes aux marchandises en cause au principal et sont donc de nature à déterminer si elles sont propres ou impropres à l'alimentation humaine.

62 En effet, la Cour a déjà considéré que le fait que, en raison des caractéristiques du procédé de sa fabrication, la présence, dans un produit, de substances nocives pour la santé humaine ne saurait être exclue constitue un élément pertinent, susceptible de justifier la qualification d'un tel produit de non alimentaire, au regard de ses caractéristiques et de ses propriétés objectives (voir, en ce sens, arrêt du 28 avril 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, points 43 et 48).

63 En outre, il y a lieu de rappeler que les informations fournies par le fabricant du produit en cause sont, en principe, de nature à établir les caractéristiques et les propriétés objectives de celui-ci (voir, en ce sens, arrêt du 28 avril 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, points 44, 47 et 50).

64 De même, la Cour a relevé qu'un phénomène de décomposition ou une détérioration des matières animales donne naissance à des toxines qui rendent ces matières, en principe, impropres à la consommation humaine et produisent également un risque, notamment, pour la santé humaine (voir, en ce sens, arrêt du 2 septembre 2021, Toropet, C-836/19, EU:C:2021:668, point 60).

65 En second lieu, la juridiction de renvoi se demande si, afin de déterminer si les captures en cause au principal sont « impropres à l'alimentation humaine », il est permis de tenir compte de la réglementation de l'Union en matière de denrées alimentaires et d'hygiène alimentaire.

66 À cet égard, il convient de préciser que, ainsi qu'il a été rappelé au point 54 du présent arrêt, le critère décisif pour la classification tarifaire des marchandises doit être recherché, d'une manière générale, dans leurs caractéristiques et leurs propriétés objectives, telles que définies par le libellé de la position de la NC et des notes de sections ou de chapitres. La Cour a ainsi eu l'occasion de préciser, pour ce qui est de la pertinence, aux fins de la classification tarifaire de marchandises, de la législation alimentaire de l'Union et, en particulier, de l'interdiction de mise sur le marché d'une « denrée alimentaire dangereuse », prévue à l'article 14 du règlement n° 178/2002, que la classification tarifaire des marchandises à la date de leur dédouanement incombe aux autorités douanières nationales qui appliquent, à cet égard, notamment les dispositions de la NC (voir, en ce sens, arrêt du 28 avril 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, point 52).

67 Il s'ensuit que la réglementation de l'Union en matière de denrées alimentaires et d'hygiène alimentaire ne saurait, à elle seule, être déterminante pour le classement d'une marchandise dans une position donnée de la NC, mais constitue, tout de même, un élément parmi d'autres à prendre en considération à cette fin (voir, en ce sens, arrêts du 4 mars 2015, Oliver Medical, C-547/13, EU:C:2015:139, point 53 ; du 28 avril 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, point 56, et du 15 décembre 2016, LEK, C-700/15, EU:C:2016:959, point 36).

68 Ainsi, en l'occurrence, premièrement, peut être prise en considération la circonstance, mentionnée dans la décision de renvoi, notamment, dans la seconde question, sous a) et f), selon laquelle de l'acide acétique ou un autre acide, qui, selon les informations du fabricant, n'est pas autorisé pour la consommation humaine, a été additionné aux captures en cause au principal, qui sont des poissons non transformés, et alors qu'il résulte de la lecture combinée des articles 5 et 15 du règlement nº 1333/2008 ainsi que de l'annexe II de celui-ci que ce règlement ne permet pas la commercialisation, en tant que denrées alimentaires, de poissons et produits de la pêche non transformés contenant de tels additifs.

69 Il en va de même de la circonstance, invoquée par la juridiction de renvoi, notamment, dans le cadre de la seconde question, sous f), selon laquelle les autorités alimentaires danoises ont considéré que l'ajout d'acide acétique aux captures en cause au principal les avait rendues « impropres à l'alimentation humaine ». En effet, il résulte du point 4 du chapitre III de l'annexe III du règlement nº 854/2004 que les produits de la pêche doivent être déclarés impropres à la consommation humaine si les autorités compétentes estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

70 Deuxièmement, peut également être prise en considération la circonstance, indiquée dans la seconde question, sous b), selon laquelle la teneur moyenne en ABVT de certaines des captures en cause au principal dépassait les valeurs limites prévues à l'annexe II, section II, chapitre I, point 1, du règlement nº 2074/2005.

71 À cet égard, cette disposition prévoit que les produits de la pêche non transformés sont considérés comme impropres à la consommation humaine, au sens du règlement nº 853/2004, lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites qui sont prévues en matière d'ABVT sont dépassées. L'annexe II, section II, chapitre I, point 1, sous a) à c), du règlement nº 2074/2005 prévoit des limites en ABVT de respectivement 25, 30 et 35 mg d'azote/100 g de chair, selon les espèces des poissons visées au chapitre II de l'annexe II, section II, de ce règlement.

72 Il ressort des informations fournies par la juridiction de renvoi que la présence, parmi les produits en cause au principal, de poissons dont la teneur en ABVT dépassait ces limites a été constatée, ce qui suggère un état de décomposition avancée et donc un risque pour la santé humaine en cas de consommation.

73 Troisièmement, la circonstance, mentionnée dans la seconde question, sous c), selon laquelle les poissons en cause au principal, y compris les poissons individuels dont la teneur en ABVT dépassait les limites prévues à l'annexe II, section II, chapitre I, point 1, du règlement nº 2074/2005, avaient été stockés en vrac, constitue également un élément pertinent susceptible d'indiquer l'existence d'un risque pour la santé humaine, à savoir celui de contamination microbiologique ou autre de l'ensemble des poissons, notamment, par les poissons en état de décomposition avancée.

74 Quatrièmement, est également pertinente la circonstance, mentionnée notamment dans la seconde question, sous d), selon laquelle le traitement des poissons et chutes de poissons en cause au principal n'était pas conforme à la réglementation de l'Union en matière d'hygiène alimentaire, dans la mesure où celle-ci porte précisément sur les dangers que les denrées alimentaires peuvent présenter pour la santé.

75 En particulier, il résulte de la lecture combinée de l'article 1er, paragraphe 1, de l'article 2, paragraphe 1, sous a), et de l'article 3 du règlement nº 852/2004 que celui-ci établit les règles générales en matière d'« hygiène » des denrées alimentaires, à savoir les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue, que les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous leur responsabilité. En outre, il ressort de l'article 2, paragraphe 1, sous f), et de plusieurs dispositions des annexes de ce règlement que celui-ci porte, notamment, sur la protection contre la « contamination » des denrées alimentaires, à savoir la présence ou l'introduction d'un danger.

76 En outre, il ressort de l'article 1er, paragraphe 1, du règlement nº 853/2004 que celui-ci établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale qui viennent en complément de celles qui sont fixées par le règlement nº 852/2004 et sont applicables aux produits d'origine animale transformés ou non transformés. Aux termes de l'article 3, paragraphe 1, du règlement nº 853/2004, les exploitants du secteur alimentaire se conforment, notamment, aux dispositions correspondantes de l'annexe III de ce règlement.

77 La section VIII, intitulée « Produits de la pêche », de cette annexe III comporte, notamment, des exigences applicables aux navires, des exigences à respecter pendant et après le débarquement de ces produits, des exigences applicables aux établissements, y compris les navires, manipulant lesdits produits, des normes sanitaires applicables aux mêmes produits ainsi que des exigences relatives à leur entreposage. Cette section VIII comporte également plusieurs exigences relatives à la température des produits de la pêche, dont celles prévues aux points I, B, 1, et I, B, 3, de son chapitre I, au point 1, sous b), ii), de son chapitre II ainsi qu'au point 1 de son chapitre VII et au point 1, sous a), de son chapitre VIII, qui visent, en substance, à s'assurer, notamment, que les produits de la pêche frais et les produits de la pêche non transformés décongelés soient maintenus, lors de l'entreposage et du transport, y compris lors du déchargement et du débarquement, à une température approchant celle de la glace fondante.

78 Par ailleurs, le point C du chapitre V de la section VIII de l'annexe III du règlement nº 853/2004 interdit la mise sur le marché des produits dépassant les limites de teneur en ABVT prévues par le règlement nº 2074/2005.

79 Dans ces conditions, il convient de considérer que le non-respect de la réglementation de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaires peut avoir une incidence sur le point de savoir si un produit présente, notamment en raison d'une éventuelle contamination ou en raison de son état de décomposition, un risque pour la santé humaine et est, dès lors, impropre à l'alimentation humaine.

80 En ce qui concerne, cinquièmement, la pertinence de documents commerciaux tels que les contrats d'achat des captures en cause au principal, mentionnés dans la seconde question, sous e), lesquels indiquent que ces captures étaient destinées à la production industrielle

d'aliments pour animaux et non à la consommation humaine, il convient de considérer que de tels documents peuvent constituer des éléments pertinents relatifs aux caractéristiques et aux propriétés objectives inhérentes aux produits en cause au principal dont il convient de tenir compte aux fins du classement de ceux-ci dans la position appropriée de la NC (voir, en ce sens, arrêt du 28 avril 2016, Oniors Bio, C-233/15, EU:C:2016:305, point 57).

81 S'agissant, sixièmement, de la circonstance que les chutes de poissons en cause au principal ont été importées dans l'Union en tant que sous-produits animaux relevant de la catégorie 3, conformément à l'article 3, point 1, à l'article 7, paragraphe 1, et à l'article 10, sous a), du règlement nº 1069/2009, auquel il est fait référence dans la seconde question, sous d), vi), il convient de rappeler que relèvent de cette catégorie les matières qui ont été considérées par le législateur de l'Union comme étant « à faible risque » pour la santé publique et animale, en particulier, les carcasses et les parties d'animaux abattus qui sont « propres à la consommation humaine », mais qui ne sont pas destinées à une telle consommation pour des raisons commerciales (voir, en ce sens, arrêt du 2 septembre 2021, Toropet, C-836/19, EU:C:2021:668, points 41 et 47).

82 La circonstance que ces chutes de poissons relèvent de ladite catégorie, à la supposer établie, ce qu'il appartient à la juridiction de renvoi, seule compétente pour apprécier les faits de l'espèce, de vérifier, est donc susceptible d'indiquer que ces produits sont impropres à l'alimentation humaine par leur état de présentation, au sens de la note 1, sous c), du chapitre 3 de la deuxième partie, section I, de la NC, et doit également être prise en compte aux fins du classement desdits produits dans la position appropriée de la NC.

83 Sur la base de l'ensemble des éléments concernant les caractéristiques et les propriétés objectives des marchandises en cause au principal qui précèdent, il incombe à la juridiction de renvoi d'apprécier s'il convient de considérer que ces marchandises sont impropres à l'alimentation humaine, de sorte que, conformément à la note 1, sous c), du chapitre 3 de la deuxième partie, section I, de la NC, elles ne relèvent pas de ce chapitre 3, et doivent, par conséquent, être classées sous la position 0511, intitulée « Produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs ; animaux morts des chapitres 1 ou 3, impropres à l'alimentation humaine », de la NC.

84 Eu égard à l'ensemble des considérations qui précèdent, il convient de répondre aux questions préjudicielles que la NC doit être interprétée en ce sens que relèvent de la position 0511, intitulée « Produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs ; animaux morts des chapitres 1 ou 3, impropres à l'alimentation humaine »,

– des poissons entiers, qui ont été conservés à bord des navires de capture pendant une durée longue au moyen de l'addition d'acide acétique ou d'un autre acide à une température variable pouvant dépasser les limites prévues par la réglementation de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaires, qui présentent des teneurs variées en ABVT, certaines dépassant les limites prévues par cette réglementation, qui ont été stockés en vrac, qui n'ont pas été manipulés selon les règles ressortant des dispositions de ladite réglementation, et dont les documents commerciaux les accompagnant indiquent qu'ils ont été pêchés et vendus en vue de la production d'alimentation pour les animaux, ainsi que

– des chutes de poissons qui n'ont pas été manipulées selon les règles ressortant des dispositions de la même réglementation et dont les documents commerciaux les accompagnant indiquent qu'elles constituent des sous-produits d'animaux propres à la consommation humaine mais

qui, pour des raisons commerciales, ne sont pas destinés à une telle consommation, et qu'elles ont été produites et vendues en vue de la production d'alimentation pour les animaux.

Sur les dépens

85 La procédure revêtant, à l'égard des parties au principal, le caractère d'un incident soulevé devant la juridiction de renvoi, il appartient à celle-ci de statuer sur les dépens. Les frais exposés pour soumettre des observations à la Cour, autres que ceux desdites parties, ne peuvent faire l'objet d'un remboursement.

Par ces motifs, la Cour (neuvième chambre) dit pour droit :

La nomenclature combinée figurant à l'annexe I du règlement (CEE) nº 2658/87 du Conseil, du 23 juillet 1987, relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun, dans sa version applicable aux faits du litige au principal,

doit être interprétée en ce sens que :

relèvent de la position 0511, intitulée « Produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs ; animaux morts des chapitres 1 ou 3, impropres à l'alimentation humaine »,

– **des poissons entiers, qui ont été conservés à bord des navires de capture pendant une durée longue au moyen de l'addition d'acide acétique ou d'un autre acide à une température variable pouvant dépasser les limites prévues par la réglementation de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaires, qui présentent des teneurs variées en azote basique volatil total, certaines dépassant les limites prévues par cette réglementation, qui ont été stockés en vrac, qui n'ont pas été manipulés selon les règles ressortant des dispositions de ladite réglementation, et dont les documents commerciaux les accompagnant indiquent qu'ils ont été pêchés et vendus en vue de la production d'alimentation pour les animaux, ainsi que**

– **des chutes de poissons qui n'ont pas été manipulées selon les règles ressortant des dispositions de la même réglementation et dont les documents commerciaux les accompagnant indiquent qu'elles constituent des sous-produits d'animaux propres à la consommation humaine mais qui, pour des raisons commerciales, ne sont pas destinés à une telle consommation, et qu'elles ont été produites et vendues en vue de la production d'alimentation pour les animaux.**

Signatures