

ANNEXE A

RÉSUMÉ ANALYTIQUE DE LA THAÏLANDE APRÈS
LA PREMIÈRE RÉUNION DE FOND

(21 octobre 2004)

I.	INTRODUCTION	2
II.	CONTEXTE.....	3
A.	CONTEXTE FACTUEL	3
B.	RÈGLEMENTS DES CE ET DÉCISION DE LA COMMISSION	5
1.	Règlement n° 2658/87 du 23 juillet 1987 modifié par le Règlement n° 535/94 du 9 mars 1994.....	5
2.	Règlement n° 3115/94 du 29 décembre 1994.....	6
3.	Règlement n° 1223/2002 du 8 juillet 2002.....	6
4.	Décision de la Commission du 31 janvier 2003 à l'intention de la République fédérale d'Allemagne	7
5.	Règlement n° 1871/2003 du 23 octobre 2003	8
6.	Règlement n° 2344/2003 du 30 décembre 2003.....	8
C.	EXPORTATIONS DE VOLAILLE EN PROVENANCE DE LA THAÏLANDE VERS LES CE.....	8
III.	ARGUMENTS JURIDIQUES	8
A.	LE CLASSEMENT PAR LES CE DE LA VIANDE DE POULET SALÉE CONGELÉE EST INCOMPATIBLE AVEC L'INTERPRÉTATION CORRECTE DES POSITIONS PERTINENTES DE LA LISTE LXXX	8
a)	Sens ordinaire.....	9
b)	Contexte	13
c)	Objet et but	14
d)	Le Système harmonisé et les notes explicatives.....	14
i)	<i>Termes des positions 0207 et 0210 du SH.....</i>	<i>15</i>
ii)	<i>Notes de chapitre relatives au chapitre 2.....</i>	<i>15</i>
iii)	<i>Notes de position relatives aux positions 0207 et 0210</i>	<i>16</i>
iv)	<i>Règle générale d'interprétation 3.....</i>	<i>17</i>
e)	Décisions judiciaires des CE.....	18
2.	Les moyens complémentaires d'interprétation au titre de l'article 32 confirment que la viande de poulet salée congelée devrait être classée sous la position 0210 du SH.....	19
B.	LE CLASSEMENT PAR LES CE DU PRODUIT EN CAUSE ENTRAÎNE POUR LA VIANDE DE POULET SALÉE CONGELÉE UN TRAITEMENT MOINS FAVORABLE QUE CELUI QUI ÉTAIT CONSOLIDÉ DANS LA LISTE DE CONCESSIONS DES CE ET EST DONC INCOMPATIBLE AVEC L'ARTICLE II:1 A) ET L'ARTICLE II:1 B) DU GATT	19
IV.	CONCLUSION.....	20

I. INTRODUCTION

1. En l'espèce, la question juridique fondamentale est que, du fait que les CE ont classé les morceaux de poulet salés congelés ayant une teneur en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids d'une manière incompatible avec l'interprétation correcte des positions 0210 et 0207 de leur Liste de concessions, elles réservent aux exportations thaïlandaises de morceaux de poulet salés congelés un traitement moins favorable que celui qui est accordé pour ce produit dans cette liste. La mesure des CE est donc incompatible avec les obligations fondamentales énoncées à l'article II:1 a) et II:1 b) du GATT.

2. Les concessions tarifaires sont la pierre angulaire du système commercial multilatéral. L'article II du GATT exige que les Membres de l'OMC limitent leurs droits de douane proprement dits frappant une marchandise particulière décrite dans leur Liste de concessions au niveau maximal qui y est spécifié. Ainsi que l'a reconnu l'Organe d'appel, "[l]'un des objets et des buts fondamentaux du GATT de 1994, énoncé à l'article II, est *de préserver la valeur des concessions tarifaires négociées par un Membre avec ses partenaires commerciaux* et consolidées dans la liste de ce Membre". (pas d'italique dans l'original)¹

3. Ainsi, l'obligation qui est faite à un Membre au titre de l'article II est d'accorder pour les produits des autres Membres un traitement tarifaire "non moins favorable" que celui qui est décrit et consolidé dans sa Liste pour ce produit. Une concession tarifaire est constituée d'au moins quatre éléments essentiels: i) la position numérique, ii) la désignation de la marchandise, iii) le niveau maximal du droit consolidé et iv) la méthode d'évaluation de la marchandise à des fins douanières. Une concession tarifaire d'un Membre serait vidée de son sens si ce Membre pouvait modifier unilatéralement l'un quelconque de ces éléments d'une manière telle qu'un "traitement moins favorable" serait réservé aux produits des autres Membres.

4. La Thaïlande estime que les termes de la concession des CE visent les morceaux de poulet 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 pour cent en poids. Les CE font valoir que cette viande de poulet n'est "salée" au sens de leur concession tarifaire *que si le sel a été ajouté à des fins de conservation à long terme*. Elles font valoir que si la conservation à long terme est obtenue par congélation, la viande de poulet thaïlandaise ne peut plus être considérée comme étant "salée" et ne devrait pas bénéficier de la concession prévue par les CE.

5. La question d'interprétation fondamentale qui se pose est de savoir si le terme "salé" décrit les *caractéristiques physiques des produits bénéficiant de la concession tarifaire* – comme l'allègue la Thaïlande – ou si ce terme fait référence à *l'objectif ou au but en vue duquel le produit a été salé* – comme le font valoir les CE. L'argument des CE est entièrement nouveau et signifierait que, pour déterminer le classement douanier d'un produit, il ne suffirait plus d'examiner les caractéristiques physiques du produit. Au lieu de cela, il serait aussi nécessaire d'examiner le but en vue duquel ces caractéristiques physiques ont été conférées au produit. L'approche inhabituelle des CE n'est pas justifiée par le terme "salé", est complètement étrangère au Système harmonisé, s'écarte de la pratique normale des Membres en matière de classement douanier et créerait, si elle était introduite dans le droit de l'OMC, une grande incertitude dans la détermination de la portée des concessions tarifaires.

6. Il y a aussi d'importantes raisons pratiques qui font que le classement doit dépendre des caractéristiques physiques du produit: un agent des douanes procédant au dédouanement de produits à l'importation ne serait pas le mieux placé pour déterminer si les caractéristiques du produit permettent d'atteindre un certain but ou objectif. Dans leur première communication écrite au Groupe spécial, citant des arrêts de la Cour de justice européenne, les CE reconnaissent ce principe

¹ Rapport de l'Organe d'appel *Argentine – Mesures affectant les importations de chaussures, textiles, vêtements et autres articles* ("Argentine – Chaussures, textiles et vêtements"), WT/DS56/AB/R, paragraphe 47.

fondamental, disant que ce sont les "caractéristiques et propriétés objectives" des produits au moment de leur dédouanement qui constituent le "critère décisif" aux fins du classement douanier.²

II. CONTEXTE

A. CONTEXTE FACTUEL

7. Pendant le Cycle d'Uruguay, les CE ont consolidé les droits applicables aux produits correspondant à la description des morceaux de volaille désossés et congelés relevant de la sous-position 0207.41.10 au taux de 1024 écus/tonne et ont désigné ces produits comme étant visés par la clause de sauvegarde spéciale prévue à l'article 5 de l'Accord sur l'agriculture. Elles ont également consolidé les droits applicables aux produits correspondant à la description des viandes salées relevant de la sous-position 0210.90.20 au taux *ad valorem* de 15,4 pour cent, mais n'ont pas désigné ces produits comme étant visés par la clause de sauvegarde spéciale. En 1994, lorsque les CE ont finalisé leur Liste de concessions, leur opinion, définie dans leur propre droit interne en matière de classement douanier ("nomenclature combinée" ou "NC"), était que les "viandes salées" étaient les viandes qui avaient fait l'objet d'un "salage" imprégné "en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et qui présent[ai]ent une teneur minimale en sel de 1,2 pour cent".³ La Thaïlande croit donc comprendre que le produit visé par la consolidation établie par les CE dans leur Liste LXXX en tant que viandes salées relevant de la position 0210.90.20 était, par conséquent, celui qui correspondait à leur propre définition des viandes salées énoncée dans leur propre législation à cette époque.

8. En 1996, la Thaïlande s'est mise à exporter de la viande de poulet salée vers les CE à la demande des transformateurs européens de produits alimentaires qui voulaient une viande de poulet salée pouvant être utilisée directement dans la fabrication de produits transformés à base de poulet. Ces produits à base de poulet avaient fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et présentaient une teneur minimale en sel de 1,2 pour cent. Vu la distance géographique séparant la Thaïlande et les CE et le fait que le transport par bateau dure entre 21 et 28 jours, les exportations thaïlandaises de viande de poulet salée expédiées par bateau doivent également être congelées. Bien que les exportations thaïlandaises de viande de poulet salée aient toujours été congelées, les CE ne classaient pas ces produits en tant que viande de poulet congelée. Il leur suffisait que les exportations thaïlandaises correspondent à leur propre définition des viandes salées énoncée dans leur nomenclature combinée et donc dans leur Liste LXXX. Par conséquent, de 1996 jusqu'au milieu de 2002, elles ont classé les morceaux de poulet thaïlandais désossés, salés et congelés en tant que "viandes salées" sous la position 0210.90.20, à laquelle correspondait un taux de droit *ad valorem* de 15,4 pour cent.

9. En novembre 2001, un membre du Parlement européen a appelé l'attention du Commissaire européen à l'agriculture, M. Fischler, sur l'augmentation des importations communautaires de viande de poulet salée et a demandé si les CE pouvaient "modifier de façon indépendante la taxe à l'importation sur le filet de poulet salé en augmentant la teneur en sel prescrite de 1,2 pour cent".⁴

10. Le Commissaire Fischler a répondu ce qui suit:

La Commission suit de très près l'évolution des importations sur les marchés concernant tous les types de viandes... L'Honorable Parlementaire estime que les

² Ainsi qu'il est indiqué dans les arrêts *Dinter* et *Gausepohl* de la Cour de justice européenne cités dans la première communication écrite des CE, paragraphe 82.

³ Règlement (CE) n° 535/94 de la Commission du 9 mars 1994, publié au Journal officiel des Communautés européennes n° L 68 du 11 mars 1994, page 15 ("Règlement n° 535/94"). Pièce n° 3 de la Thaïlande.

⁴ Question écrite E-3046/01 posée par Albert Maat (PPE-DE) à la Commission, le 15 novembre (2002/C147/081). Pièce n° 4 de la Thaïlande.

viandes concernées sont légèrement salées et que le sel peut être retiré. Si tel était le cas, les viandes ne seraient pas conformes à la définition suivante de la nomenclature combinée: "Sont considérés comme "salés ou en saumure", au sens du n° 0210, 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 pour cent en poids." *Cependant la Commission n'a pas connaissance du fait que des importations de viandes de volaille salées ne seraient pas conformes à cette définition.* La Commission a attiré l'attention des États membres afin qu'ils veillent de près au respect par ces importations de viandes de volaille des dispositions communautaires en matière douanière et vétérinaire. *En outre, les options permettant de traiter tout problème éventuel découlant des produits concernés sont examinées actuellement par les différents départements de la Commission.* (pas d'italique dans l'original)⁵

11. Pourtant, en réponse à des préoccupations protectionnistes, les CE ont adopté le Règlement n° 1223/2002, qui modifie la désignation du produit en classant "les morceaux de poulet désossés, congelés et imprégnés de sel dans toutes leurs parties, présentant une teneur en sel de 1,2 à 1,9 pour cent" sous la sous-position 0207.14.10. Par conséquent, la viande de poulet qui correspondait précédemment à la définition des "viandes salées" du fait de sa teneur minimale en sel de 1,2 pour cent dans toutes ses parties est maintenant classée en tant que "viande de poulet congelée". Avant le Règlement n° 1223/2002, lorsque le même produit à base de poulet était classé en tant que viande salée, conformément au traitement tarifaire qui lui était accordé, il était assujéti à un taux *ad valorem* de 15,4 pour cent. À la suite du Règlement n° 1223/2002, ce même produit – classé maintenant en tant que viande de poulet congelée – est frappé d'un taux de droit consolidé de 102,4 €/100 kg/net.⁶ Sur la base des prix de 2003 de la viande de poulet, le taux de droit spécifique équivaut à un taux *ad valorem* de 58,9 pour cent – beaucoup plus élevé que le taux *ad valorem* de 15,4 pour cent. Sur la base du prix annuel moyen de la viande de poulet salée exportée de la Thaïlande vers les CE entre 1997 et 2002, le taux *ad valorem* équivalent était de 43,9 pour cent. Ce taux de droit est beaucoup plus élevé que le taux consolidé de 15,4 pour cent que les CE se sont engagées à appliquer aux viandes salées dans leur Liste de concessions.

12. Rien dans l'Accord sur l'OMC n'autorise un Membre de l'OMC à faire face à un afflux anormal d'importations en modifiant la désignation d'un produit de façon à le faire relever d'une position tarifaire différente, assujéti à un niveau de droit plus élevé. Pourtant, il ressort clairement des échanges au Parlement européen et dans d'autres enceintes que c'était là précisément le but visé par les CE dans leur classification du poulet thaïlandais. En l'espèce, en modifiant la description de la viande de poulet salée congelée de telle façon qu'elle est maintenant classée en tant que viande de poulet congelée et non en tant que viande salée, les CE ont fait passer le taux de droit applicable à ce produit de 15,4 pour cent à un équivalent *ad valorem* de 58,9 pour cent (sur la base du prix de juin 2003 de la viande de poulet)⁷ et ont, en fait, vidé de son sens leur concession tarifaire applicable aux viandes salées.

⁵ *Ibid.*

⁶ Conformément à la Liste LXXX, le taux de droit applicable aux produits relevant de la sous-position 0207.41.10 est de 1024 écus/tonne, alors que conformément à la nomenclature combinée des CE, le taux de droit applicable aux produits relevant de la sous-position 0207.14.10 (qui a remplacé la position 0207.41.10) est de 102,4 €/100 kg/net.

⁷ Les exportations de viande de poulet thaïlandaise à destination des CE ont cessé en juin 2003 à la suite du problème de la grippe aviaire. En juin 2003, le prix de la viande de poulet était de 1 738,78 €/tonne. Pièce n° 2 de la Thaïlande.

B. RÈGLEMENTS DES CE ET DÉCISION DE LA COMMISSION

1. **Règlement n° 2658/87 du 23 juillet 1987 modifié par le Règlement n° 535/94 du 9 mars 1994**⁸

13. Le régime douanier des CE applicable au moment de la conclusion du Cycle d'Uruguay a été exposé dans la nomenclature combinée publiée dans l'annexe I du Règlement n° 2658/87 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun. L'article 12 du Règlement n° 2658/87 dispose que la Commission adoptera chaque année, au plus tard le 31 octobre, un règlement reprenant la version complète de la nomenclature combinée et des taux autonomes et conventionnels des droits. L'élément le plus important de la mise à jour annuelle est la modification de l'annexe I du Règlement n° 2658/87, qui contient la nomenclature combinée complète.

14. La structure de la nomenclature combinée était fondée sur celle du Système harmonisé. Avant la conclusion du Cycle d'Uruguay, la nomenclature combinée a été modifiée par le Règlement n° 535/94, qui a inséré, au chapitre 2 de la NC, la note complémentaire ci-après (initialement note complémentaire 8, renumérotée en 1995 pour devenir la note complémentaire 7):

Sont considérés comme "salés" au sens du n° 0210 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 pour cent en poids.

15. Selon le Règlement n° 535/94, "... afin d'assurer l'application uniforme de la NC, il y a lieu d'arrêter des dispositions concernant le classement des *viandes* et abats comestibles *salés* du code NC 0210, *afin de pouvoir distinguer ces produits des viandes et abats frais, réfrigérés et congelés; ... il apparaît qu'une teneur globale en sel de 1,2 pour cent ou plus en poids est un critère approprié de distinction entre ces deux groupes de produits*". (pas d'italique dans l'original) À ce moment, les CE estimaient donc qu'une teneur en sel de 1,2 pour cent permettait à un produit de remplir le critère requis pour être classé en tant que viande salée sous la position 0210 et servait à distinguer ce produit des produits frais, réfrigérés ou congelés.

16. Le processus de vérification des listes tarifaires entre toutes les parties aux négociations du Cycle d'Uruguay s'est déroulé du 15 février au 25 mars 1994.⁹ C'est pendant cette période de vérification des listes tarifaires qu'au moyen du Règlement n° 535/94, les CE ont clarifié la portée de leur concession tarifaire pour la position 0210, en particulier s'agissant du terme "salé". Cette note complémentaire a été publiée dans le Règlement n° 535/94 le 11 mars 1994 et est restée en vigueur dans la nomenclature combinée des CE jusqu'au 13 novembre 2003.¹⁰

⁸ Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun, publié au Journal officiel des Communautés européennes n° L 256 du 7 septembre 1987, page 1 ("Règlement n° 2658/87"). Pièce n° 6 de la Thaïlande (seulement la partie pertinente).

⁹ Réunion informelle des chefs de délégation du 20 janvier 1994 – Déclaration du Président, MTN.TNC/W/131, 21 janvier 1994. Pièce n° 7 de la Thaïlande.

¹⁰ Le Règlement n° 535/94 n'a été remplacé que le 14 novembre 2003 par le Règlement n° 1871/2003, lequel est entré en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel du 25 octobre 2003.

2. Règlement n° 3115/94 du 29 décembre 1994

17. La définition du terme "salé" énoncée dans le Règlement n° 535/94 a été incorporée dans le Règlement n° 2658/87 au moyen du Règlement n° 3115/94.¹¹ Le préambule du Règlement n° 3115/94 affirme la nécessité:

... d'amender la nomenclature combinée en prenant en compte:

- les modifications relatives à l'évolution des besoins en matière de statistiques ou de politique commerciale, à la suite, notamment, de la *décision du Conseil relative à l'entrée en vigueur simultanée des actes mettant en œuvre les résultats des négociations commerciales multilatérales du Cycle de l'Uruguay* et du règlement portant application de certaines mesures résultant de la conclusion des négociations au titre de l'article XXIV:6 du GATT ainsi que d'autres mesures de simplification,
- les besoins d'alignement et de clarification des textes. (pas d'italique dans l'original)

18. Le Règlement n° 3115/94 a été promulgué en application des prescriptions de l'article 12 du Règlement n° 2658/87, qui prévoit que la Commission adoptera chaque année une version complète de la nomenclature combinée.

3. Règlement n° 1223/2002 du 8 juillet 2002¹²

19. Dans le Règlement n° 1223/2002 relatif au classement de certaines marchandises, il est indiqué que son adoption est nécessaire afin d'assurer l'application uniforme de la nomenclature combinée, conformément aux règles générales pour l'interprétation de la nomenclature combinée fixée par le Règlement n° 2658/87.¹³

20. L'article premier du Règlement n° 1223/2002 dispose que les marchandises désignées dans la colonne 1 du tableau repris à l'annexe du Règlement doivent être classées dans le code NC indiqué dans la colonne 2, vu les motivations indiquées dans la colonne 3. L'annexe du Règlement n° 1223/2002 est reproduite ci-dessous:

¹¹ Règlement (CE) n° 3115/94 de la Commission du 20 décembre 1994 modifiant les annexes I et II du Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun, publié au Journal officiel des Communautés européennes n° L 345 du 31 décembre 1994, page 1. ("Règlement n° 3115/94"). Pièce n° 8 de la Thaïlande.

¹² Règlement (CE) n° 1223/2002 de la Commission du 8 juillet 2002 relatif au classement de certaines marchandises dans la nomenclature combinée. Journal officiel des Communautés européennes n° L 179 du 9 juillet 2002, page 8 ("Règlement n° 1223/2002"). Pièce n° 9 de la Thaïlande.

¹³ Considérant 2 du Règlement n° 1223/2002.

Désignation des marchandises	Code NC	Motivation
1	2	3
<p>Morceaux de poulet, désossés, congelés, et imprégnés de sel dans toutes leurs parties. Ils présentent une teneur en sel de 1,2 à 1,9 pour cent en poids.</p> <p>Le produit est congelé à cœur et doit être conservé à une température inférieure à moins 18° C pour garantir une conservation d'un an au moins.</p>	0207 14 10	<p>Le classement est déterminé par les dispositions des règles générales 1 et 6 pour l'interprétation de la nomenclature combinée ainsi que par le libellé des codes NC 0207, 0207 14 et 0207 14 10.</p> <p>Le produit est une viande de poulet qui a été congelée pour assurer sa conservation à long terme. L'addition de sel ne modifie pas le caractère du produit en tant que viande congelée de la position 0207.</p>

21. L'article 2 du Règlement n° 1223/2002 établissait ensuite que les renseignements tarifaires contraignants (RTC) donnés par les autorités douanières des États membres des CE qui n'étaient pas conformes au droit établi par le Règlement pouvaient continuer à être invoqués pendant une période de trois mois. Le Règlement n° 1223/2002 est entré en vigueur le 29 juillet 2002; il est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre des CE.¹⁴

4. **Décision de la Commission du 31 janvier 2003 à l'intention de la République fédérale d'Allemagne**¹⁵

22. Le 12 février 2003, la Commission des CE a adopté la décision de la Commission du 31 janvier 2003 ("Décision") concernant la validité de certains RTC délivrés par l'Allemagne. La Décision indiquait que le Règlement n° 1223/2002 avait été adopté pour clarifier et confirmer que les produits décrits ci-après devaient être classés en tant que viandes de volailles congelées de la position 0207, sous-position 0207 14 10 de la NC: "Morceaux de poulet, désossés, congelés et imprégnés de sel dans toutes leurs parties. Ils présentent une teneur en sel de 1,2 à 1,9 pour cent en poids. Le produit est congelé à cœur et doit être conservé à une température inférieure à moins 18° C pour garantir une conservation d'un an au moins."

23. Conformément à la Décision, suite à la publication du Règlement n° 1223/2002, tous les RTC délivrés précédemment par les États membres, classant les produits visés en tant que viandes salées sous la position 0210, ont cessé d'être valables. Sur la base de ce règlement, un certain nombre d'États membres ont ensuite délivré des RTC classant les morceaux de poulet congelés contenant de 2 à 2,7 pour cent de sel sous la position 0207. Néanmoins, il y a eu un certain nombre de cas dans lesquels l'Allemagne a délivré des RTC qui classaient les morceaux de poulet désossés, congelés et contenant entre 1,9 et 3 pour cent en poids de sel sous la position 0210.

¹⁴ Le 13 août 2002, les CE ont publié un rectificatif au considérant 5 du Règlement n° 1223/2002. Ce considérant indiquait que les mesures prévues audit règlement étaient conformes à l'avis du Comité du code des douanes. Conformément au rectificatif, le considérant 5 indique à présent ce qui suit: "[I]e Comité du code des douanes n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président". Journal officiel des Communautés européennes n° L 217 du 13 août 2002, page 8. Pièce n° 10 de la Thaïlande.

¹⁵ Décision de la Commission du 31 janvier 2003 concernant la validité de certains renseignements tarifaires contraignants délivrés par la République fédérale d'Allemagne. Journal officiel des Communautés européennes n° L 36 du 12 février 2003. Pièce n° 11 de la Thaïlande.

5. Règlement n° 1871/2003 du 23 octobre 2003

24. Le 25 octobre 2003, les CE ont publié le Règlement (CE) n° 1871/2003 de la Commission du 23 octobre 2003 modifiant l'annexe I du Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil.¹⁶ D'après le considérant 3 du Règlement n° 1871/2003, le classement dans le chapitre 2 de la nomenclature combinée dépend essentiellement de l'opération effectuée pour assurer la conservation à long terme d'un produit donné. Le considérant 4 indique que, selon les notes explicatives du Système harmonisé relatives au chapitre 2, "les viandes fraîches restent classées comme viandes fraîches si elles ont été conditionnées avec du sel servant d'agent conservateur temporaire pendant le transport, et que ce raisonnement s'applique également à la viande congelée". Il ajoute que, pour l'application du code NC 0210 (qui comprend la concession accordée par les CE pour la position 0210.90.20), le salage doit pouvoir garantir la conservation à long terme à des fins autres que le transport.

25. Aux considérants 5 et 6, il est réaffirmé que le salage, au sens du code NC 0210, constitue une opération visant à garantir une conservation à long terme et il est indiqué que la note complémentaire 7 du chapitre 2 de la NC doit être modifiée en conséquence. Par conséquent, l'article premier du Règlement n° 1871/2003 dispose que la note complémentaire 7 du chapitre 2 de la nomenclature combinée est remplacée par le texte suivant:

Sont considérés comme "salés ou en saumure", au sens du code NC 0210, 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 pour cent en poids, pour autant que le salage soit l'opération qui garantit une conservation à long terme.

6. Règlement n° 2344/2003 du 30 décembre 2003

26. Compte tenu de ces modifications, les CE ont adopté l'article premier du Règlement n° 2344/2003 qui modifie l'annexe I du Règlement n° 2658/87 tel qu'il a été modifié par le Règlement n° 1789/2003. Le Règlement n° 2344/2003 est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2004; il est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

C. EXPORTATIONS DE VOLAILLE EN PROVENANCE DE LA THAÏLANDE VERS LES CE

27. La Thaïlande a commencé à exporter de la viande de poulet salée vers les CE en 1996 pour répondre à des besoins spécifiques des importateurs. La viande de poulet salée n'est pas vendue au consommateur moyen mais plutôt à l'industrie alimentaire. Elle est utilisée dans la fabrication de produits transformés à base de poulet comme les nuggets de poulet. Pour cette utilisation finale, elle permet aux fabricants de réduire le temps et les coûts de préparation. Le sel sert à réduire la perte d'humidité pendant la cuisson et donne une viande qui se prête mieux à la transformation.

III. ARGUMENTS JURIDIQUES

A. LE CLASSEMENT PAR LES CE DE LA VIANDE DE POULET SALÉE CONGELÉE EST INCOMPATIBLE AVEC L'INTERPRÉTATION CORRECTE DES POSITIONS PERTINENTES DE LA LISTE LXXX

28. La Liste LXXX des CE est une annexe du GATT et doit être interprétée conformément à la Convention de Vienne sur le droit des traités. Ainsi que l'a confirmé l'Organe d'appel dans l'affaire *CE – Classement tarifaire de certains matériels informatiques*:

¹⁶ Règlement (CE) n° 1871/2003 de la Commission du 23 octobre 2003 modifiant l'annexe I du Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun, publié au Journal officiel de l'Union européenne n° L 275 du 25 octobre 2003, page 5 ("Règlement n° 1871/2003"). Pièce n° 13 de la Thaïlande. Toutes les références aux considérants renvoient à ce document.

Une liste devient partie intégrante du GATT de 1994 en vertu de l'article II:7 du GATT de 1994. En conséquence, les concessions reprises dans cette liste font partie des termes du traité. De ce fait, les seules règles qui peuvent être appliquées pour interpréter une concession sont les règles générales d'interprétation des traités énoncées dans la Convention de Vienne.¹⁷

29. Appliquant les articles 31 et 32 de la Convention de Vienne, la Thaïlande fait valoir que la portée des concessions des CE relatives à la position 0210 inclut le produit thaïlandais à base de poulet en cause en l'espèce.

30. Le sens ordinaire des termes de la Liste LXXX donne une description claire des produits qui relèvent des positions 0210 et 0207 respectivement. La position 0210 couvre les "viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés; farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats". Le sens ordinaire du terme "viande" inclut la volaille. Le sens ordinaire du terme "salted" (salé) est "impregnated with, containing or tasting of salt"¹⁸ (imprégné de sel, contenant du sel ou ayant un goût de sel). Le terme "salé" est suivi des expressions "in brine, dried, or smoked" (en saumure, séchés ou fumés). Les définitions de ces expressions sont les suivantes:

- "in brine" (en saumure): "water, saturated or strongly impregnated with salt or to soak in or to saturate in brine"¹⁹ (eau saturée de sel ou fortement salée; plonger dans la saumure ou imbiber de saumure);
- "dried" (séché): "to make or to become dry by wiping, evaporation, draining, etc., or to preserve (food, etc.) by removing the moisture"²⁰ (rendre sec ou devenir sec, par essuyage, évaporation, égouttage, etc.; conserver (des aliments, etc.) en éliminant l'humidité);
- "smoked" (fumé): "to cure or darken by the action of smoke"²¹ (traiter ou donner une coloration plus foncée par l'action de la fumée).

31. Ces expressions et le terme "salé" présentent un élément commun, qui est l'existence d'un procédé additionnel par rapport à l'état naturel de la viande. Ce procédé pourrait être le salage, le saumurage, le séchage ou le fumage de la viande. En d'autres termes, l'élément commun est que l'on applique au produit un procédé qui en modifie l'état naturel en le préparant.

32. En revanche, la position 0207 couvre les "viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du n° 0105". La position 0105 couvre les "coqs, poules, canards, oies, dindons, dindes et pintades, vivants, des espèces domestiques". Les poulets domestiques sont des coqs et poules des espèces domestiques (*Gallus domesticus*).

a) Sens ordinaire

33. Le sens ordinaire du terme "fresh" (frais) fait référence à un aliment "...not preserved by salting, tinning, freezing, etc."²² (non conservé par salage, appertisation, congélation, etc.), "recently made, produced or harvested; not stale or spoiled" (fait, produit ou récolté récemment; qui n'est pas

¹⁷ Rapport de l'Organe d'appel *Communautés européennes – Classement tarifaire de certains matériels informatiques* ("CE – Matériels informatiques") WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 84.

¹⁸ *The Concise Oxford Dictionary*, 9^{ème} édition, Oxford University Press 1995, page 1218.

¹⁹ *Ibid.*, page 163.

²⁰ *Ibid.*, page 147.

²¹ *Ibid.*, page 1313.

²² *Ibid.*, page 541.

altéré ou abîmé) et "not preserved, as by canning or freezing"²³ (qui n'est pas conservé, par exemple par appertisation ou congélation). Le sens ordinaire du terme "chilled" (réfrigéré) est "preserve by cooling" (conserver par refroidissement).²⁴ Le sens ordinaire du terme "frozen" (congelé) est "...preserve (food) by refrigeration below freezing point"²⁵ (conserver (un aliment) par une réfrigération inférieure au point de congélation) ou "to preserve (food for example) by subjecting to freezing temperatures"²⁶ (conserver, par exemple un aliment, en le soumettant à une température de congélation).

34. Compte tenu du sens ordinaire de ces trois expressions, la position 0207 couvre la viande de volaille qui est soit fraîche, soit réfrigérée, soit congelée, c'est-à-dire les différents états dans lesquels la viande de volaille peut être maintenue pour conserver son état naturel initial ou le retrouver aisément. Ainsi qu'il a été indiqué, "[l]a congélation est l'une des méthodes de conservation des aliments les plus faciles et les plus rapides à appliquer. La plupart des denrées alimentaires conservent leur couleur, leur saveur, leur texture naturelles mieux qu'avec d'autres méthodes de conservation" (comme l'appertisation).²⁷ Rien n'indique, d'après le sens ordinaire des termes figurant dans l'intitulé des positions, que l'état de fraîcheur ou l'état de conservation par refroidissement est un critère plus important pour déterminer le classement que l'état de préparation. De plus, même à supposer que la conservation soit le critère pertinent, il n'est certainement pas fait mention de la conservation ou de la préservation à *long terme* comme constituant le facteur décisif pour déterminer le classement final du produit.

35. Le terme "congelé" fait référence à la conservation du produit par refroidissement ou réfrigération. Le verbe "preserve" (conserver) signifie "to maintain (a thing) in its existing condition"²⁸ (maintenir (une chose) dans l'état existant) ou "to prevent (organic bodies) from decaying or spoiling"²⁹ (empêcher (des corps organiques) de se décomposer ou de se détériorer). À la lumière de ces définitions, un produit "congelé" peut être maintenu ou ramené dans son état initial sans modification aucune de ses caractéristiques physiques ou chimiques. Si un produit est congelé, on peut facilement le décongeler afin qu'il revienne à son état initial.

36. Contrairement à la congélation, le salage d'un produit suppose un procédé qui en altère l'état initial. Les viandes visées à la position 0210 sont les "viandes ... salées ou en saumure, séchées ou fumées". La viande de poulet qui a été soumise à l'un des procédés de préparation suivants: imprégnation de sel, immersion dans l'eau salée, élimination de l'humidité ou assombrissement de la couleur par la fumée, relève de la position 0210.

37. En outre, on peut établir une distinction claire entre les procédés énumérés dans la position 0207 et ceux de la position 0210. Le *New Shorter Oxford English Dictionary* définit un "process" (procédé) comme étant: "[a] thing that goes on or is carried on; a continuous series of actions, events, or changes; a course of action, a procedure; esp. a continuous and regular action or succession of actions occurring or performed in a definite manner; a systematic series of actions or operations directed to some end, as in manufacturing, printing, photography, etc." (quelque chose qui se continue ou se déroule; une suite continue d'actions, d'événements ou de changements; une manière de procéder; spéc. une action ou succession d'actions continue et régulière qui se produit ou s'effectue d'une manière déterminée; une suite systématique d'actions ou d'opérations visant une

²³ *The American Heritage College Dictionary*, 3^{ème} édition, Houghton Mifflin Company, 1993, page 545.

²⁴ *The Concise Oxford Dictionary*, 9^{ème} édition, Oxford University Press, 1995, page 228.

²⁵ *Ibid.*, page 539.

²⁶ *American Heritage College Dictionary*, 3^{ème} édition, Houghton Mifflin Company, 1993, page 544.

²⁷ B.J. Willenberg, Département des sciences alimentaires et de la nutrition, Université du Missouri-Columbia, <http://muextension.missouri.edu/xplor/hesguide/foodnut/gh1501.htm>, dernier accès 3 août 2004. Pièce n° 14 de la Thaïlande.

²⁸ *The Concise Oxford Dictionary*, 9^{ème} édition, Oxford University Press 1995, page 1081.

²⁹ *American Heritage College Dictionary*, 3^{ème} édition, Houghton Mifflin Company, 1993, page 1082.

certaine fin, comme dans la fabrication, l'impression, la photographie, etc.). La position 0207 couvre les produits "frais, réfrigérés ou congelés". Si un produit est frais, on ne peut pas dire qu'il a subi un procédé. La réfrigération et la congélation peuvent être considérées comme des procédés. Sur les trois états (frais, réfrigéré ou congelé) énumérés dans la note relative à la position 0207, le refroidissement et la congélation supposent un procédé visant à garantir la conservation. En tout état de cause, tous les procédés énumérés dans cette position ont trait à la température du produit. La note relative à la position 0207 indique ce qui suit:

Cette position s'applique exclusivement aux viandes et abats comestibles frais, réfrigérés ou congelés, des volailles domestiques qui, vivantes, sont classées au n° 01.05.

38. En revanche, les procédés visés à la position 0210 ont trait à la préparation du produit plutôt qu'à sa température. La note relative à la position 0210 indique ce qui suit:

Cette position s'applique seulement aux viandes et abats de toutes sortes *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° 02.09). 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*. (pas d'italique dans l'original)

39. Le salage s'effectue en plaçant la viande de poulet dans un conteneur en forme de tambour dans lequel on ajoute le sel. Le conteneur avec la viande est légèrement agité ("baratte") jusqu'à dissolution du sel. La viande est ensuite maintenue dans la solution pendant une durée spécifiée. Ce procédé a pour effet de saler la viande à cœur. Une fois salée de cette manière, la viande ne peut pas être complètement lavée ou entièrement dessalée d'une autre manière. Le sel a deux effets principaux sur la viande de volaille: "[i]l dissout les protéines dans le muscle, et le sel et les protéines réduisent la perte d'humidité à la cuisson. Cela rend la viande plus juteuse, plus tendre et en relève la saveur. Les faibles teneurs en sel font ressortir les autres saveurs naturelles de la volaille".³⁰ Les teneurs élevées en sel sont connues pour accroître la capacité de rétention d'eau d'un produit carné.³¹ Ainsi, un morceau de poulet désossé et congelé aura, après décongélation et cuisson, le même goût qu'un morceau de poulet désossé et frais après cuisson. En revanche, un morceau de poulet qui est salé, saumuré, séché ou fumé aurait, après cuisson, un goût très différent s'il a été soumis à un tel procédé.

40. Depuis l'arrivée de la réfrigération, il existe des façons plus modernes de conserver des aliments que de les saler. Aujourd'hui, le sel est donc surtout utilisé pour donner de la saveur aux aliments ou pour les préparer. En fait, les CE ont reconnu que "l'usage exclusif du salage pour conserver les produits carnés [était] relativement rare à présent"³² et que "[l]es produits conservés par salage (ou une combinaison de salage, de séchage et de fumage) rest[aient] populaires de nos jours, *principalement en raison de leur goût et autres caractéristiques*, indépendamment du fait qu'ils sont conservés par des méthodes qui ont été surpassées (au moins sur le plan technologique) par la congélation".³³ (pas d'italique dans l'original) La Thaïlande souscrit à ces affirmations des CE.

41. La Thaïlande souligne que le présent différend concerne le traitement tarifaire prévu à l'article II du GATT et qu'il exige, par conséquent, un examen de la concession accordée par les CE

³⁰ Dr Alan Sam, Food Safety Feature, Département de l'agriculture des États-Unis, décembre 1999, <http://www.fsis.usda.gov/OA/pubs/bastebaine.htm>, dernier accès 3 août 2004. Pièce n° 15 de la Thaïlande.

³¹ Effects of Preblending, Reduced Fat and Salt Levels on Frankfurter characteristics, *Journal of Food Science*, volume 52, n° 5, pages 1149 à 1151, à la page 1151. Pièce n° 16 de la Thaïlande.

³² Première communication écrite des CE, paragraphe 39.

³³ *Ibid.*, paragraphe 41.

pour la position 0210 et une évaluation du point de savoir si le produit en cause possède les caractéristiques physiques du produit décrit dans la Liste de concessions des CE. Alors que les procédés de production conférant ces caractéristiques et les utilisations finales du produit peuvent être pertinents pour une détermination de la similarité des produits au sens de l'article III du GATT, ils ne le sont pas pour la question soulevée dans le présent différend.

42. Une fois qu'un produit est salé, l'immersion dans l'eau ne permet pas de le dessaler complètement. Le salage modifie le caractère essentiel du produit à base de poulet. Il limite également ses utilisations finales. La viande de poulet salée exportée par la Thaïlande à destination des CE est vendue, dans les CE, à l'industrie alimentaire où elle est utilisée pour la fabrication de produits à base de poulet à valeur ajoutée. Les importateurs du marché communautaire considèrent la viande de poulet salée et la viande de poulet non salée comme des produits totalement différents.

43. Les CE ont indiqué que "[l]'addition de sel ne modifi[ait] pas le caractère du produit en tant que viande congelée de la position 0207". Si ce principe devait être adopté par d'autres pays, cela voudrait dire qu'un produit comme une pièce de bacon danois, qui est fumée et traitée mais néanmoins congelée à des fins d'exportation, devrait être classée en tant que produit congelé et non fumé. La Thaïlande a aussi présenté des éléments de preuve montrant que d'autres produits carnés salés comme le jambon de Parme, le prosciutto et le jamón serrano doivent être conservés à une température inférieure à la température ambiante, à savoir au niveau de la réfrigération. En d'autres termes, ces produits peuvent être salés et séchés mais ils sont aussi réfrigérés.

44. Par ailleurs, le sens ordinaire du terme "salé" n'indique pas que le produit doive être salé à des fins de conservation. Bien que cette fin ne ressorte pas du sens ordinaire du terme "salé" et que, dans leur propre définition de ce terme aux fins de la position 0210 (énoncée dans le Règlement n° 535/94), les CE n'aient pas mentionné la conservation ni la conservation à long terme, elles ont néanmoins introduit dans le Règlement n° 1871/2003 la prescription selon laquelle le salage visé à la position 0210 "... sert à garantir la conservation à long terme". L'introduction de cette prescription est dénuée de fondement et ne trouve aucune justification textuelle dans le libellé de la position 0210.

45. Il faut présumer que les CE avaient connaissance du pourcentage de sel requis pour la conservation à long terme d'un produit. Dans leur première définition des expressions "salé ou en saumure" au sens de la position 0210, énoncée dans le Règlement n° 535/94, les CE ont établi qu'il fallait une teneur minimale en sel de 1,2 pour cent et un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes les parties. À ce taux peu élevé, le produit ne peut pas être conservé seulement par salage, comme il est reconnu dans le préambule du Règlement n° 535/94 où il est indiqué ce qui suit: "il y a lieu d'arrêter des dispositions concernant le classement des *viandes* et abats comestibles *salés* du code NC 0210 afin de pouvoir distinguer ces produits des *viandes* et abats frais, réfrigérés et congelés; ... il apparaît qu'une teneur globale en sel de 1,2 pour cent ou plus en poids est un critère approprié de distinction entre ces deux groupes de produits". S'il fallait fixer une teneur en sel minimale pour qu'un produit soit classé en tant que produit salé plutôt que congelé, il est clair que les CE supposaient qu'un tel produit entrerait sur leur territoire à l'état salé et frais, à l'état salé et réfrigéré, ou encore à l'état salé et congelé. Sinon, il n'aurait pas été nécessaire de distinguer ces produits les uns des autres.

46. L'Organe d'appel a indiqué que l'un des corollaires de la "règle générale d'interprétation" énoncée à l'article 31 était que "l'interprétation [d'un traité] [devait] donner sens et effet à tous les termes d'un traité". Un interprète n'est pas libre d'adopter une interprétation qui aurait pour résultat de rendre redondants ou inutiles des clauses ou des paragraphes entiers d'un traité.³⁴ L'interprétation des CE qui consiste à prescrire que le "salage" soit effectué à des fins de conservation à long terme rend

³⁴ Rapport de l'Organe d'appel *États-Unis – Normes concernant l'essence nouvelle et ancienne formules*, WT/DS2/AB/R, page 23.

inutiles le sens ordinaire du terme "salé" dans l'intitulé de la position 0210 et les concessions tarifaires des CE relatives à cette position (lorsqu'un produit est à la fois congelé et salé).

47. En outre, les CE n'ont pas démontré que les Membres de l'OMC étaient convenus que seules les viandes salées à des fins de conservation à long terme relèveraient de la définition du terme "salé". L'Organe d'appel a indiqué que "[l]e devoir de celui qui interprète un traité [était] d'examiner les termes du traité pour déterminer les intentions des parties ... Les principes d'interprétation ne signifient pas qu'il soit nécessaire ni justifiable d'imputer à un traité des termes qu'il ne contient pas ou d'inclure dans un traité des concepts qui n'y étaient pas prévus".³⁵ Rien ne permet d'inclure le concept de conservation dans la définition du terme "salé".

48. De plus, les CE elles-mêmes reconnaissent que le sens ordinaire du terme "salé" dans l'intitulé de la position 0210 peut faire référence à la viande qui a été "conservée par le sel" ou à la viande dont "la saveur a été modifiée par l'addition de sel".³⁶ Le salage peut être effectué à d'autres fins que celles qui sont citées par les CE. En tout état de cause, le seul dénominateur commun entre ces acceptions est qu'il faut inclure du sel dans le produit. Comme l'ont reconnu les CE, le sens ordinaire du terme "salé" ne permet pas de savoir quel sens doit être choisi³⁷ et pour faire un choix entre les deux sens possibles qu'elles mentionnent au sujet du mot "salé" dans l'intitulé de la position 0210, il faut analyser le "contexte".

b) Contexte

49. Le contexte des positions figurant dans la Liste de concessions des CE corrobore également les arguments de la Thaïlande. La position 0210.90 de la Liste couvre toutes les viandes salées autres que les "viandes de l'espèce porcine" et les "viandes de l'espèce bovine". La sous-position 0210.90.20, quant à elle, couvre les viandes salées autres que les "viandes de l'espèce porcine", les "viandes de l'espèce bovine", les "viandes de cheval, salées ou en saumure" et les viandes "des espèces ovine et caprine", puisqu'il existe des sous-positions spécifiques pour ces viandes. La "viande salée" de poulet n'est pas exclue des termes de l'intitulé de la position 0210.90.20 dans le cadre de cette analyse contextuelle. Par application du principe *expressio unius est exclusio alterius*, cette position doit être interprétée comme incluant d'autres types de viandes non expressément exclues (par exemple, la viande de poulet). Par conséquent, ce contexte confirme que le sens ordinaire de l'expression "viandes salées" couvre la viande de poulet.

50. Ensuite, la structure des positions à quatre chiffres indique que les huit premières positions font référence à différents types de viandes et d'abats qui sont frais, réfrigérés ou congelés. Il y a une position, à savoir la position 0209, la graisse de porc, qui couvre non seulement le produit frais, réfrigéré ou congelé, mais aussi le produit salé ou en saumure, séché ou fumé. La dernière position couvre les viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés. Les produits sont donc classés soit en tant que produits frais, réfrigérés ou congelés (huit premières positions), soit en tant que produits salés ou en saumure, etc. (position 0210); à la position 0209 seulement, les différents états sont énumérés spécifiquement. En revanche, à la position 0210, tous les états ne sont pas énumérés, mais seulement les états salé ou en saumure, séché ou fumé. Cela indique qu'au sens de la position 0210, le type de préparation est le facteur déterminant pour le classement de ce produit.

51. Les CE allèguent que le terme "salé", interprété dans son contexte, doit signifier exclusivement que la viande est salée à des fins de conservation à long terme.³⁸ Le contexte examiné

³⁵ Rapport de l'Organe d'appel *Inde – Protection conférée par un brevet pour les produits pharmaceutiques et les produits chimiques pour l'agriculture (États-Unis)*, WT/DS50/AB/R, adopté le 16 janvier 1998, paragraphe 45.

³⁶ Première communication écrite des CE, paragraphe 121.

³⁷ *Ibid.*, paragraphe 122.

³⁸ *Ibid.*, paragraphe 13.

par les CE est constitué par les expressions voisines figurant dans la position 0210: "en saumure", "séchés" et "fumés". De ces trois expressions, elles essaient d'inférer que le dénominateur commun est la conservation. Or ces expressions s'appliquent aussi à la *préparation* du produit. Un examen du contexte constitué par les autres positions tarifaires, comme les positions 0812 et 0814 de la Liste LXXX des CE, montre que lorsque la conservation est le critère pertinent, cela est indiqué expressément. Par conséquent, lorsque les CE estiment qu'un produit doit être classé sur la base de ses caractéristiques de conservation, elles énoncent spécifiquement cette caractéristique objective que constitue la conservation dans l'intitulé de la position tarifaire lui-même. La position 0210, quant à elle, ne fait pas du tout mention d'une prescription de conservation.

c) Objet et but

52. L'Organe d'appel a indiqué que l'objet et le but de l'article II du GATT étaient de *préserver la valeur des concessions tarifaires négociées par un Membre avec ses partenaires commerciaux* et consolidées dans la liste de ce Membre. Il est donc essentiel que la désignation des produits relevant d'une sous-position particulière soit maintenue telle qu'elle a été établie au moment de la négociation de la concession. Par conséquent, ce sont non seulement les positions numériques et les niveaux tarifaires, mais aussi la désignation des produits définissant toute la portée et tout le contenu de cette consolidation tarifaire qui doivent être respectés pour que soit préservée la valeur d'une concession. Un Membre n'est pas autorisé, comme l'ont fait les CE ici, à porter atteinte aux concessions reprises dans sa Liste en modifiant la désignation des produits qui relèvent d'une position particulière.

d) Le Système harmonisé et les notes explicatives

53. Dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, l'Organe d'appel a indiqué clairement que pour interpréter correctement la Liste LXXX, il fallait examiner le Système harmonisé et ses notes explicatives. La législation communautaire qui régit le classement douanier, tel qu'il figure dans la nomenclature combinée des CE³⁹, est fondée sur le Système harmonisé. En l'espèce, le Groupe spécial devrait donc examiner le Système harmonisé et ses notes explicatives pour procéder à un examen correct des termes de la Liste LXXX.

54. L'article premier de la Convention sur le Système harmonisé définit le Système harmonisé comme comprenant, entre autres choses, les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé. L'article 3.1 a) fait obligation aux Parties contractantes de veiller à ce que leurs "nomenclatures tarifaires et statistiques soient conformes au Système harmonisé". Par conséquent, si le Groupe spécial devait examiner le Système harmonisé, il lui faudrait s'appuyer sur les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé parce qu'elles en font partie intégrante.

55. De surcroît, en tant que Parties contractantes à la Convention sur le Système harmonisé, les CE et la Thaïlande ont accepté, entre autres choses, les obligations ci-après, énoncées à l'article 3 de ladite Convention:

- i) ... utiliser toutes les positions et sous-positions du Système harmonisé, sans adjonction ni modification, ainsi que les codes numériques y afférents;
- ii) ... appliquer les règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé ainsi que toutes les notes de sections, de chapitres et de sous-positions et ... *ne pas modifier la portée* des sections, des chapitres, *des positions ou des sous-positions du Système harmonisé* ... (pas d'italique dans l'original)

³⁹ Voir le Règlement n° 2658/87.

56. Les CE sont également convenues d'appliquer les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé⁴⁰, y compris, en particulier, la Règle générale d'interprétation I, qui dispose ce qui suit:

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: ...

i) Termes des positions 0207 et 0210 du SH

57. Le classement des produits relevant des positions 0207 et 0210 du SH doit être examiné d'après les termes des positions.⁴¹ Les termes des positions 0207 et 0210 de la Liste LXXX et du Système harmonisé sont identiques. À la position 0210 du SH, le terme "salé" n'est précisé d'aucune façon. En particulier, il n'y a pas de spécification quantitative dans la position quant à la teneur minimale en sel requise pour que le produit puisse être classé en tant que produit salé.

ii) Notes de chapitre relatives au chapitre 2

58. La note de section relative à la section 1 "Animaux vivants et produits du règne animal" (section dont relève le chapitre 2) n'est pas utile en l'espèce pour classer correctement le produit en cause.

59. Le premier élément de la note générale relative au chapitre 2 dispose que le chapitre couvre les viandes et abats présentés dans les états suivants: i) frais; ii) réfrigéré; iii) congelé; et iv) salé ou en saumure, séché ou fumé. L'état "frais" peut comprendre les viandes et abats qui sont saupoudrés de sel en vue d'assurer une conservation temporaire. Le fait que, dans ce cas, le sel est "saupoudré" signifie qu'il n'a pas imprégné le produit et peut facilement être éliminé. Les caractéristiques essentielles d'une viande saupoudrée de sel de manière temporaire ne sont pas modifiées. Ce saupoudrage temporaire de sel est complètement différent du procédé consistant à ajouter du sel de façon à l'imprégner en profondeur de manière homogène dans toutes les parties.⁴² Dans le Règlement n° 1871/2003, les CE extrapolent, à partir du raisonnement suivi dans le premier élément de la note du chapitre, pour considérer que si l'addition de sel dans la viande fraîche signifie que la viande doit être classée en tant que produit frais, alors l'addition de sel dans une viande qui est congelée signifie que la viande doit être classée en tant que produit congelé. Or cela est incompatible avec leur propre définition du terme "salé" énoncée dans le Règlement n° 535/94, selon laquelle est salé un produit qui a "fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes [ses] parties et qui présente [] une teneur globale en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids". C'est

⁴⁰ Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé. Pièce n° 20 de la Thaïlande.

⁴¹ En conséquence, puisque les titres de la section (Animaux vivants et produits du règne animal) et du chapitre (Viandes et abats comestibles) ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'ont pas de statut juridique, ils ne sont pas pris en compte ici aux fins du classement.

⁴² En fait, le Commissaire Fischler a reconnu les différences existant entre l'usage du sel à des fins temporaires qui pourrait être facilement éliminé et l'usage du sel pour une durée plus longue. Comme cela a été indiqué ci-dessus, dans sa réponse au parlementaire concernant les importations de viande de poulet salée en provenance de Thaïlande, il a, entre autres choses, indiqué ce qui suit: "... L'Honorable Parlementaire estime que les viandes concernées sont légèrement salées et que le sel peut être retiré. Si tel était le cas, les viandes ne seraient pas conformes à la définition suivante de la nomenclature combinée: "Sont considérés comme "salés ou en saumure", au sens du n° 00210, 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 pour cent en poids". Cependant, la Commission n'a pas connaissance du fait que des importations de viandes de volaille salées ne seraient pas conformes à cette définition ..." Voir la pièce n° 4 de la Thaïlande.

également incompatible avec le principe énoncé dans l'élément 1 de la note de chapitre selon lequel la viande fraîche qui a été saupoudrée de sel en vue d'assurer une conservation temporaire doit être classée en tant que viande fraîche. Les exportations thaïlandaises de viande de poulet ne sont pas "saupoudrées" de sel en vue d'assurer une conservation temporaire. Cette viande a fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes ses parties et présente une teneur minimale de 1,2 pour cent, en vue de sa préparation. Par conséquent, dès lors que le sel ajouté est plus qu'un agent conservateur temporaire, la viande doit être classée en tant que produit autre que "frais" ou "congelé". Elle doit être classée en tant que produit "salé".

iii) *Notes de position relatives aux positions 0207 et 0210*

60. Une partie de la note relative à la position 0207 (dont les CE allèguent que le produit en cause relève) indique ce qui suit:

Cette position s'applique *exclusivement* aux viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles domestiques qui, vivantes, sont classées au n° 01.05 (...). (pas d'italique dans l'original)

61. Le chapitre 2 couvre le classement des viandes présentées dans différents états ou auxquelles ont été appliqués différents procédés: viandes fraîches, réfrigérées, congelées, salées, en saumure, séchées ou fumées. Toutefois, la note relative à la position 0207 indique clairement que cette position s'applique *exclusivement* aux viandes présentées dans *trois* de ces états – à savoir frais, réfrigéré ou congelé. En d'autres termes, la position 0207 exclut clairement les viandes qui sont salées, en saumure, séchées ou fumées.

62. Par application du principe d'interprétation des traités *expressio unius est exclusio alterius*, la note relative à la position 0207 inclut expressément, parmi *tous* les différents états possibles des viandes couverts au chapitre 2, les viandes qui sont présentées dans l'état frais, réfrigéré ou congelé. La position 0207 exclut donc expressément les viandes qui sont salées, en saumure, séchées ou fumées. La Thaïlande fait valoir qu'en ajoutant les viandes salées pour qu'elles soient classées sous la position 0207, les CE *modifient* spécifiquement *la portée de la position 0207 du SH*. Modifiant la portée de la position du SH, elles modifient en conséquence la portée de la position 0207 dans la Liste LXXX.

63. La position 0207 exclut spécifiquement les viandes qui sont salées, en saumure, séchées ou fumées parce qu'un procédé de préparation leur a été appliqué. Cette interprétation est étayée par la note relative à la position 0210, qui indique que "[c]ette position s'applique seulement aux *viandes* et abats *de toutes sortes préparés selon les spécifications du libellé*". (pas d'italique dans l'original) Par conséquent, toutes viandes préparées selon les spécifications du libellé doivent être classées sous la position 0210.

64. On ne trouve, dans les notes de chapitre ou de position du SH, aucune justification textuelle à l'appui de la position des CE selon laquelle la méthode de préservation ou de conservation, à elle seule, devrait déterminer le classement correct d'un produit. Les notes de chapitre ou de position du SH confirment que, selon son sens ordinaire, le terme "salé" désigne un produit qui contient du sel, et non un produit qui est conservé selon la méthode du salage. Par application de la Règle générale d'interprétation 1, qui prévoit que le classement sera déterminé d'après les termes des positions et des notes pertinentes, la viande de poulet salée qui est congelée doit être classée sous une seule position 0210, précisément la sous-position 0210.90, de la nomenclature du Système harmonisé.

65. La Thaïlande souligne également que le SH ne décrit pas "la conservation et la préparation" comme étant des "procédés". En fait, celles-ci constituent les *buts* en vue desquels un *procédé* particulier est mis en œuvre. Par exemple, un produit peut être fumé par un procédé particulier dans le but d'être préparé. Ainsi, dans la *note explicative* relative au chapitre 2, il est question de produits

"préparés ou conservés par tout procédé". Dans la *note de chapitre* relative au chapitre 16, il est question de produits "préparés ou conservés par les procédés énumérés aux chapitres 2, 3 ou au n° 05.04". Cela signifie que les *buts* que sont la conservation et la préparation peuvent être atteints au moyen des *procédés* qui sont énumérés au chapitre 2, au chapitre 3 et à la position 05.04.

66. Dans la mesure où le but du procédé est pertinent pour la portée de la concession accordée par les CE en ce qui concerne la position 0210 dans la Liste LXXX, le but des procédés visés à la position 0207 (réfrigération ou congélation) serait celui de la conservation. Le but des procédés qui sont appliqués aux produits relevant de la position 0210 serait celui de la préparation. Cela est confirmé par la note complémentaire 6 des CE elles-mêmes, selon laquelle: "[l]es produits du n° 0210 auxquels sont ajoutés des produits d'assaisonnement *pendant leur fabrication* restent classés dans cette position, pour autant que cela ne change pas leur caractère de produits relevant du n° 0210". (pas d'italique dans l'original) Cette note complémentaire 6, qui fait clairement référence aux produits de la position 0210 comme ayant été soumis à un procédé dans le but d'être préparés, a été incluse dans la nomenclature combinée des CE depuis au moins 1992 jusqu'à 2003. Cette définition figure toujours dans la version 2003 de la nomenclature combinée.

iv) *Règle générale d'interprétation 3*

67. La Règle générale d'interprétation 3 a) dispose que la position la plus spécifique doit avoir la priorité sur les positions d'une portée plus générale. En l'espèce, le salage, à la différence de la congélation, modifie les caractéristiques d'un produit. La viande de poulet salée a une saveur et une texture qui ne peuvent être éliminées et qui la rendent propre à la fabrication des produits transformés à base de poulet. En revanche, la viande de poulet congelée et la viande de poulet non congelée sont le même produit et, après avoir été congelé, un produit peut facilement être décongelé pour retrouver son état initial. Les CE l'ont reconnu dans le contexte d'une enquête anti-dumping sur les importations de saumons en provenance de Norvège, du Chili et des îles Féroé, où il avait été indiqué que "la congélation des saumons ne suffisait pas à en modifier les caractéristiques essentielles" et que "[p]lutôt que d'ajouter une valeur au produit appréciée par certains utilisateurs, il [était] estimé que l'une des raisons de cette congélation [était] de faciliter le transport des saumons vers la Communauté".⁴³

68. De surcroît, la Règle générale d'interprétation 3b) n'est pas applicable à un produit carné comestible puisqu'elle concerne "les produits mélangés, les ouvrages composés de matières différentes ou constitués par l'assemblage d'articles différents". La Règle 3 c) dispose que dans le cas où les Règles 3 a) et 3 b) ne permettent pas d'effectuer le classement, la marchandise est classée dans la position placée la dernière par ordre de numérotation parmi celles susceptibles d'être valablement prises en considération.

69. Cependant, le procès-verbal du Comité du code des douanes des CE indique que le "... produit correspond à la fois au libellé de la position 0207 (congelé) et au libellé de la position 0210 (salé)". Dans sa première communication écrite, la Thaïlande a indiqué qu'elle n'estimait pas que la Règle 3 c) soit applicable en l'espèce parce que le produit en cause pouvait être classé uniquement sous la position 0210 en tant que viande salée, et non sous la position 0207 en tant que viande de poulet congelée. Néanmoins, si le Groupe spécial devait juger que le produit peut être classé *prima facie* sous la position 0207 comme sous la position 0210, il serait alors justifié d'appliquer la Règle 3 c). En ce cas, entre les deux positions susceptibles d'être valablement prises en considération selon le Comité du code des douanes des CE, la position 0210 est placée la dernière par

⁴³ Règlement (CE) n° 930/2003 du Conseil du 26 mai 2003 clôturant les procédures antidumping et antisubventions concernant les importations de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège et la procédure antidumping concernant les importations de saumons atlantiques d'élevage originaires du Chili et des îles Féroé, publié au Journal officiel des Communautés européennes n° L 133 du 29 mai 2003, page 01, paragraphe 19. ("Règlement n° 930/2003"). Pièce n° 21 de la Thaïlande.

ordre numérique. Le Groupe spécial pourrait donc constater sur cette seule base que la viande de poulet salée congelée peut être classée sous la position 0210.

e) Décisions judiciaires des CE

70. Les CE se fondent sur l'affaire *Gausepohl*, dans laquelle la Cour de justice a estimé que, pour que la viande de l'espèce bovine soit classée sous la position 0210, le produit devait i) avoir fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes ses parties; ii) à des fins de conservation à long terme; iii) présenter une teneur globale en sel d'un minimum de 1,2 pour cent en poids. Or, quand elles ont codifié les conclusions de l'arrêt *Gausepohl* dans la note complémentaire 8 (renumérotée ultérieurement note complémentaire 7), au moyen du Règlement n° 535/94, qui a été publié avant la *conclusion* du Cycle d'Uruguay, les CE ont conservé les premier et troisième critères, mais ont spécifiquement omis le deuxième, selon lequel le procédé devait répondre à des fins de conservation à long terme. Ce n'était pas une simple omission involontaire; elles ont décidé délibérément d'exclure la notion de conservation à long terme. Par conséquent, au moment où l'accord a été *conclu*, elles reconnaissaient elles-mêmes que les "fins de conservation à long terme" n'étaient pas un facteur pertinent pour déterminer si un produit devrait être considéré comme étant salé et, partant, classé sous la position 0210. Cela confirme qu'elles estimaient à ce moment-là que les produits devaient être classés sur la base des caractéristiques physiques objectives. C'est probablement la raison pour laquelle la Commission, "au cours de la procédure orale [] a partiellement modifié sa position, en indiquant une teneur minimale en sel que la viande devrait avoir pour pouvoir être classée dans la position 0210: à savoir, 1,2 pour cent du poids".⁴⁴ La logique de l'arrêt *Gausepohl* contredit également l'allégation des CE selon laquelle le but qu'est la conservation était si évident qu'elles n'avaient pas vu la nécessité de mentionner spécifiquement ce critère dans le Règlement n° 535/94.

71. En outre, les documents des CE communiqués par la Thaïlande contredisent directement la position des CE. Il a été reconnu expressément dans le procès-verbal du Comité du code des douanes des CE daté du 25 janvier 2002 que l'élément de conservation à long terme était exclu de la définition finale de la viande "salée" aux fins du classement sous la position 0210 dans le Règlement n° 535/94 et, partant, dans la note complémentaire 7.⁴⁵

72. En droit communautaire, les notes complémentaires comme la "note complémentaire 7", s'intégrant dans la position à laquelle elles se rapportent. Ainsi que l'a expliqué la Cour de justice européenne,

[... une note complémentaire], issue de la volonté du Conseil, *s'intègre dans la position à laquelle elle se rapporte et participe de sa force obligatoire*, soit qu'elle en constitue une interprétation authentique, soit qu'elle la complète.⁴⁶ (pas d'italique dans l'original)

73. Les CE ont également spécifié les niveaux quantitatifs qui doivent être atteints pour qu'un produit puisse être considéré comme étant "séché ou fumé". La note complémentaire 2 E) du chapitre 2 dispose ce qui suit:

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, les produits dans lesquels le

⁴⁴ Première communication écrite des CE, pièce n° 14 des CE, conclusions de l'avocat général Tesaro, paragraphe 7.

⁴⁵ Pièce n° 22 de la Thaïlande.

⁴⁶ Affaire 38-75, *Douaneagent der NV Nederlandse Spoorwegen contre Inspecteur der invoerrechten en accijnzen*, 19 novembre 1975, Recueil 1975, page 01439, paragraphe 10.

rapport eau-protéine (teneur en azote x 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.

74. La structure de la note complémentaire 2 E) est la même que celle de la note complémentaire 7, en ce sens que le classement d'un produit en tant que produit "séché ou fumé" ou bien "salé" dépend d'un critère neutre et objectif – ici, un rapport eau-protéine spécifique. Dans les deux cas, ces critères permettant de déterminer si un produit relève de la position 0210 pourraient facilement être évalués par un agent des douanes à la frontière. De plus, il n'existe pas, dans la note complémentaire 2 E), de prescription voulant que le produit soit séché ou fumé à des fins de conservation à long terme.

2. Les moyens complémentaires d'interprétation au titre de l'article 32 confirment que la viande de poulet salée congelée devrait être classée sous la position 0210 du SH

75. Dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, l'Organe d'appel a reconnu que la pratique de classement suivie par le défendeur "pendant les négociations du Cycle d'Uruguay fai[sait] "partie des circonstances" dans lesquelles l'*Accord sur l'OMC* [avait] été conclu et [pouvait] être utilisée comme moyen complémentaire d'interprétation au sens de l'article 32 de la *Convention de Vienne*".⁴⁷ Il a noté ensuite que "...[s]i la pratique de classement suivie par le Membre importateur au moment des négociations tarifaires [était] pertinente pour interpréter les concessions tarifaires reprises dans la liste d'un Membre, il ne fai[sait]t aucun doute que la législation dudit Membre relative au classement douanier en vigueur à ce moment-là [était] aussi pertinente".⁴⁸

76. Par conséquent, la date pertinente la plus récente à laquelle la signification des positions de la Liste LXXX des CE devrait être évaluée est le 15 avril 1994, date à laquelle la Liste a été annexée au Protocole de Marrakech et, partant, à laquelle les CE ont pris leurs engagements dans le cadre du Cycle d'Uruguay. Comme l'a indiqué l'Organe d'appel dans l'affaire *États-Unis – Prohibition à l'importation de certaines crevettes et de certains produits à base de crevettes*, la date clé pour l'interprétation de l'accord visé est 1994, c'est-à-dire la date à laquelle les Membres ont contracté leurs obligations au titre de l'Accord sur l'OMC. En particulier, l'Organe d'appel a examiné l'expression "ressources naturelles épuisables" figurant à l'article XX g) du GATT à la lumière du libellé du préambule de l'Accord sur l'OMC.⁴⁹

77. La législation communautaire régissant le classement douanier au moment de la conclusion du Cycle d'Uruguay indiquait qu'étaient considérés comme "salés" au sens du n° 0210 les viandes et abats comestibles qui avaient fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et qui présentaient une teneur globale en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids. Le taux plancher de 1,2 pour cent était ajouté spécifiquement afin de pouvoir distinguer dans le classement les viandes et abats comestibles salés de la position 0210 des viandes et abats frais, réfrigérés ou congelés. La définition ne dit rien de la prescription voulant que le produit soit salé à des fins de conservation à long terme.

B. LE CLASSEMENT PAR LES CE DU PRODUIT EN CAUSE ENTRAÎNE POUR LA VIANDE DE POULET SALÉE CONGELÉE UN TRAITEMENT MOINS FAVORABLE QUE CELUI QUI ÉTAIT CONSOLIDÉ DANS LA LISTE DE CONCESSIONS DES CE ET EST DONC INCOMPATIBLE AVEC L'ARTICLE II:1 A) ET L'ARTICLE II:1 B) DU GATT

78. Dans l'affaire *Argentine – Chaussures, textiles et vêtements*, l'Organe d'appel a clairement indiqué ce qui suit: "l'application d'un type de droits différent de celui qui est prévu dans la liste d'un Membre est incompatible avec la première phrase de l'article II:1 b) du GATT de 1994 dans la mesure

⁴⁷ Rapport de l'Organe d'appel *CE – Matériels informatiques*, paragraphe 92.

⁴⁸ *Ibid.*, paragraphe 94.

⁴⁹ Rapport de l'Organe d'appel *États-Unis – Crevettes*, paragraphe 129.

où il en résulte que les droits de douane proprement dits qui sont perçus sont plus élevés que ceux qui sont prévus dans la liste de ce Membre".⁵⁰ (pas d'italique dans l'original)

79. En l'espèce, le passage d'un taux *ad valorem* à un droit spécifique est incompatible avec les règles de l'OMC dans la mesure où il en résulte l'application de droits plus élevés que les taux consolidés et où il n'a pas été prévu de plafond pour garantir que le taux consolidé ne serait pas dépassé.

80. La Thaïlande a démontré que le taux spécifique de 102,4 €/100 kg/net ne serait équivalent au taux *ad valorem* de 15,4 pour cent que si le prix de la viande de poulet désossée était de 6,65 €/kg. Dès lors que le prix de la viande de poulet est inférieur à 6,65 €/kg, le taux de droit spécifique de 102,4 €/100kg/net serait plus élevé que le taux *ad valorem* consolidé de 15,4 pour cent et entraînerait donc un "traitement moins favorable".

81. La Thaïlande a commencé à exporter de la viande de poulet vers les CE en 1996. De 1997 au milieu de 2002, le prix moyen de la viande de poulet était de 2,3 €/kg.⁵¹ Par conséquent, l'application du droit spécifique de 102,4 €/100 kg/net – compte tenu du prix de juin 2003 de la viande de poulet et du prix moyen de 1997 à 2002 de la viande de poulet – a toujours entraîné l'application d'un droit de douane proprement dit plus élevé que le taux *ad valorem* consolidé de 15,4 pour cent prévu dans la Liste de concessions des CE. Il s'agit d'un "traitement qui [est] moins favorable" au sens de l'article II:1 a) du GATT.

82. La mesure des CE est incompatible avec l'article II:1 b) du GATT parce que le classement de la viande de poulet qui est établi dans le Règlement n° 1223/2002 et la Décision du 31 janvier 2003 a pour conséquence que le même produit est soumis à l'application de droits plus élevés que le taux *ad valorem* consolidé de 15,4 pour cent des CE. Il est loisible aux CE d'utiliser tout système de classement douanier de leur convenance, *pour autant que les droits restent égaux ou inférieurs aux taux consolidés pour ce produit*. Du fait que le classement des morceaux de poulet désossés et congelés des CE établi dans le Règlement n° 1223/2002 et expliqué en détail dans la Décision du 31 janvier 2003 entraîne l'application de droits plus élevés que le taux consolidé pour la viande de poulet salée congelée, les CE manquent à leurs obligations au titre de l'article II.

IV. CONCLUSION

83. En l'espèce, l'argument fondamental des CE est que la Thaïlande exporte un "produit artificiel" qui a été "créé uniquement pour esquiver le niveau des droits de douane négociés" par les CE pendant le Cycle d'Uruguay. Les CE font valoir qu'elles ont négocié un droit de douane peu élevé pour la position 0210 parce qu'elles n'attendaient aucun commerce concernant ce produit⁵² et que leur objectif pendant le Cycle d'Uruguay était "d'obtenir un niveau de protection souhaitable pour la viande de poulet congelée".⁵³ Pour atteindre cet objectif, elles ont apparemment centré leur action sur les droits de douane frappant les produits classés sous la position 0207. En tout état de cause, elles ne peuvent pas maintenant utiliser le classement pour corriger ce qu'elles peuvent aujourd'hui considérer comme des omissions ou des lacunes dans leurs listes négociées.

84. Par conséquent, l'argument des CE selon lequel l'addition de sel est un simple artifice visant à esquiver le droit de douane plus élevé frappant les morceaux congelés n'est pas juridiquement pertinent.⁵⁴ Pour autant que le produit corresponde à la désignation de la position tarifaire, les raisons pour lesquelles l'exportateur le fait relever de cette position ne sont pas pertinentes. Les motivations

⁵⁰ Rapport de l'Organe d'appel *Argentine – Textiles*, paragraphe 55.

⁵¹ Voir la pièce n° 2 de la Thaïlande.

⁵² Première communication écrite des CE, paragraphe 163.

⁵³ *Ibid.*, paragraphe 54.

⁵⁴ *Ibid.*, paragraphe 19.

de l'exportateur ne sont tout simplement pas pertinentes quand il s'agit de déterminer le classement douanier correct d'un produit. Ainsi que le reconnaissent les CE, l'objectif du Système harmonisé était d'assurer "une uniformité plus grande entre les pays en matière de classement douanier".⁵⁵ C'est pourquoi, pour déterminer le classement correct d'un produit, ce sont toujours les caractéristiques physiques objectives du produit en cause qui ont constitué la considération primordiale. Le Groupe spécial ne devrait pas permettre que les efforts déployés par les CE pour qu'il soit tiré des déductions négatives d'un comportement commercial rationnel ne le dissuadent d'analyser dûment le classement du produit en cause sur la seule base de ses caractéristiques physiques objectives, compte tenu de la concession accordée par les CE.

85. La Thaïlande demande au Groupe spécial de constater que les CE agissent d'une manière incompatible avec leurs obligations au titre de l'article II:1 b) et II:1 a) du GATT en réservant au produit à base de poulet en cause un "traitement moins favorable" que celui qui était prévu dans la Liste de concessions des CE. Elle demande au Groupe spécial de recommander, conformément à l'article 19.1 du Mémoire d'accord, que l'ORD demande aux CE de rendre la mesure en cause conforme au GATT.

⁵⁵ *Ibid.*, paragraphe 61.