

ANNEXE C

RÉPONSES AUX QUESTIONS DU GROUPE SPÉCIAL DES AUTRES PARTIES

Table des matières		Page
Annexe C-1	Réponses du Brésil aux questions posées par le Groupe spécial après la première réunion de fond (14 octobre 2004)	C-2
Annexe C-2	Réponses du Brésil aux questions posées par le Groupe spécial et par les Communautés européennes après la deuxième réunion de fond (2 décembre 2004)	C-34
Annexe C-3	Observations du Brésil sur les réponses des Communautés européennes aux questions posées après la deuxième réunion de fond (9 décembre 2004)	C-49
Annexe C-4	Réponses de la Thaïlande aux questions posées par le Groupe spécial après la première réunion de fond (14 octobre 2004)	C-65
Annexe C-5	Réponses de la Thaïlande aux questions posées par le Groupe spécial et les Communautés européennes après la deuxième réunion de fond (2 décembre 2004)	C-76
Annexe C-6	Observations de la Thaïlande sur les réponses des Communautés européennes aux questions posées après la deuxième réunion de fond (9 décembre 2004)	C-83
Annexe C-7	Réponses des Communautés européennes aux questions posées par le Groupe spécial, la Thaïlande et le Brésil après la première réunion de fond (14 octobre 2004)	C-88
Annexe C-8	Réponses des Communautés européennes aux questions posées par le Groupe spécial et le Brésil après la deuxième réunion de fond (2 décembre 2004)	C-116
Annexe C-9	Observations des Communautés européennes sur les réponses des plaignants aux questions posées après la deuxième réunion de fond (9 décembre 2004)	C-136
Annexe C-10	Réponses de la Chine aux questions posées par le Groupe spécial après la première réunion de fond (14 octobre 2004)	C-141
Annexe C-11	Réponses des États-Unis aux questions posées par le Groupe spécial après la première réunion de fond (14 octobre 2004)	C-143
Annexe C-12	Réponses de l'Organisation mondiale des douanes aux questions posées par le Groupe spécial après la première réunion de fond (29 octobre 2004)	C-145
Annexe C-13	Réponses de l'Organisation mondiale des douanes aux questions posées par le Groupe spécial après la deuxième réunion de fond (2 décembre 2004)	C-153
Annexe C-14	Observations du Brésil, de la Thaïlande et des Communautés européennes sur les réponses de l'Organisation mondiale des douanes aux questions posées par le Groupe spécial après la deuxième réunion de fond (16 décembre 2004)	C-156

ANNEXE C-1

RÉPONSES DU BRÉSIL AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL APRÈS LA PREMIÈRE RÉUNION DE FOND

(14 octobre 2004)

AU BRÉSIL:

1. Dans sa demande d'établissement d'un groupe spécial, le Brésil cite comme étant "les mesures en cause" le Règlement (CE) n° 1223/2002 et la Décision de la Commission des CE du 31 janvier 2003. Le Brésil conteste-t-il ces mesures en tant que mesures indépendantes et autonomes? Dans la négative, veuillez expliquer.

Dans sa demande d'établissement d'un groupe spécial, le Brésil a désigné comme mesures spécifiques en cause les actes suivants:

- 1) le Règlement (CE) n° 1223/2002 de la Commission, publié au Journal officiel des CE le 9 juillet 2002, relatif au classement de certaines marchandises dans la Nomenclature combinée (NC); et
- 2) la Décision de la Commission des CE en date du 31 janvier 2003, publiée au Journal officiel des CE le 12 février 2003, concernant la validité de certains renseignements tarifaires contraignants (RTC) délivrés par la République fédérale d'Allemagne.

Telles sont les mesures attaquées.

Néanmoins, le Brésil considère que certaines mesures, à savoir les Règlements n° 1871/2003 et n° 2344/2003, ont été prises par suite des changements introduits dans le classement et le traitement tarifaire par le Règlement n° 1223/2002 et la Décision du 31 janvier 2003 de la Commission. Plus exactement, comme ce règlement et cette décision ont modifié – ou interprété d'une manière nouvelle – le champ couvert par la position 0207.14.10 et la définition des produits qui en relevaient pour y faire entrer les "viandes salées" du n° 0210.99.39, les CE ont dû réviser la définition qui existait alors des "viandes salées" de la position 0210 dans leur Nomenclature combinée pour éviter la contradiction avec l'interprétation nouvelle de la définition et de la portée de la sous-position 0207.14.10. Ce changement de définition des "viandes salées" de la position 0210 a été opéré par le truchement des Règlements n° 1871/2003 et n° 2344/2003. Ces mesures ont été publiées au Journal officiel des CE un peu plus d'un mois après que le Brésil eut présenté sa demande officielle d'établissement d'un groupe spécial.

Le Brésil considère que, s'il est constaté que le Règlement n° 1223/2002 et la Décision de la Commission du 31 janvier 2003 sont incompatibles avec les obligations des CE au regard de l'article II du GATT de 1994 et que le Groupe spécial recommande que les CE mettent ces mesures en conformité avec cet accord, les Règlements n° 1871/2003 et n° 2344/2003, qui découlent du Règlement n° 1223/2002 et de la Décision de la Commission, devraient par conséquent eux aussi être mis en conformité.

Dans le sens de notre interprétation, le Groupe spécial chargé de l'affaire *Argentine – Chaussures* avait conclu que les mesures qui ne sont pas énumérées dans la demande d'établissement d'un groupe spécial ou les actes juridiques survenant postérieurement aux mesures qui y figurent peuvent dûment relever du mandat du Groupe spécial s'ils sont "étroitement liés" à une

mesure indiquée dans la demande d'établissement du groupe spécial.¹ Le Groupe spécial de la mise en œuvre dans l'affaire *Australie - Saumons*² et le Groupe spécial dans *Japon - Pellicules photographiques*³ avaient eux aussi considéré des "mesures étroitement liées", "mesures de mise en œuvre" ou mesures qui ont un "lien étroit" comme relevant de leur mandat.

Au surplus, dans l'affaire *CE - Bananes III*⁴, le Groupe spécial avait établi que l'indication du "régime" général applicable à la banane était suffisant pour permettre aux plaignants de contester la législation "ultérieure". En l'espèce, les Règlements n° 1871/2003 et n° 2344/2003 ont été publiés après l'établissement du Groupe spécial et ne pouvaient donc pas être mentionnés dans la demande d'établissement du Groupe spécial. Dans l'affaire *Argentine - Chaussures (CE)*, le Groupe spécial notait, au paragraphe 8.34 de son rapport: *"les objections procédurales de l'Argentine concernent des modifications de la mesure de sauvegarde définitive, de sorte que la situation est tout à fait semblable à celle de "la législation, [des] règlements et [des] mesures administratives ultérieurs de la CE ... qui mettent en œuvre, complètent et modifient le régime [communautaire applicable à la banane]" et dont il a été constaté qu'ils relevaient du mandat de ce groupe spécial."*

Les Règlements n° 1871/2003 et n° 2344/2003 "servent à préciser et à mettre en œuvre le règlement fondamental"⁵, à savoir le Règlement (CE) n° 1223/2002. C'est pourquoi, si l'on veut arriver, comme le prescrit l'article 3:7 du Mémoire d'accord, à une solution positive du différend, ces règlements relèvent eux aussi du mandat du Groupe spécial et devront eux aussi être mis en conformité s'il est constaté qu'ils sont contraires à l'Accord visé de l'OMC.

2. Le Brésil est prié de fournir la preuve de l'affirmation figurant au paragraphe 3 de sa première communication écrite selon laquelle il a commencé à exporter du poisson salé à destination des CE en 1998, à la suite de demandes de l'industrie communautaire.

Le Brésil produit dans sa pièce n° 29 la correspondance, les factures, les connaissements et les commandes concernant les ventes de viande de poulet salée du Brésil à la clientèle communautaire, qui remontent jusqu'à 1998. Il souligne que tous les documents figurant dans leur pièce n° 29 ainsi que tous les renseignements qui s'y trouvent (y compris les noms des importateurs et des entreprises de transformation) constituent une information extrêmement sensible et **confidentielle** qui doit être traitée comme telle durant et après la procédure en cours.

Les CE, nous semble-t-il, ne contestent pas que le Brésil a effectivement commencé à exporter du poulet salé vers le marché communautaire en 1998, sous la position 0210. Si nous comprenons bien, elles auraient des doutes sur l'existence en Europe d'une "demande" du produit viande de poulet salée. À ce propos, et en sus de la pièce n° 29, le Brésil présente dans sa pièce n° 30 des lettres de sociétés européennes attestant les raisons qui leur font préférer la viande de poulet salée à la viande de poulet non salée. Nous notons que les deux dernières lettres figurant dans la pièce n° 30 indiquent précisément la situation inverse: des sociétés européennes qui vendent de la viande de poulet pour la consommation immédiate, utilisation finale pour laquelle l'emploi de viande salée est exclu. Le Brésil souligne à nouveau que toutes les lettres et l'information contenues dans la pièce n° 30, et surtout les noms des importateurs et des entreprises de transformation, sont **confidentiels** et doivent être traités comme tels durant et après la procédure en cours.

3. En ce qui concerne les paragraphes 50, 177 et 178 de sa première communication écrite, le Brésil est prié de fournir des copies des RTC prouvant que les produits spécifiques en cause en l'espèce (c'est-à-dire les morceaux de poulet désossés et congelés ayant une teneur en sel

¹ WT/DS121/R, paragraphes 8.23 à 8.46.

² WT/DS18/RW, paragraphe 7.10.

³ WT/DS44/R, paragraphe 10.8.

⁴ WT/DS27/R, paragraphe 7.27.

⁵ *Idem*.

supérieure à 1,2 pour cent) relevaient de la position 0210.90.20 jusqu'à la date de la promulgation du Règlement (CE) n° 1223/2002.

Pour autant que le Brésil sache, il faut entendre par renseignements tarifaires contraignants (RTC) les renseignements tarifaires publiés par les autorités douanières des États membres des CE qui sont obligatoires pour les administrations de tous les États membres.⁶ Dès qu'il a été délivré, le RTC est introduit dans une base de données gérée par la Commission des CE et il est juridiquement valide dans tous les États membres, quel que soit celui qui l'a délivré. Le titulaire d'un RTC, au nom de qui le renseignement contraignant est délivré, doit être en mesure de prouver à la satisfaction des autorités douanières que la marchandise déclarée correspond à tous égards à celle qui est décrite dans le renseignement.⁷ Les RTC sont généralement valables six ans à compter de la date de leur délivrance.⁸

Dans ces conditions, le Brésil note que les RTC constituent une information à laquelle les autorités communautaires et les titulaires (les importateurs) ont aisément accès; ce ne sont pas des renseignements que les producteurs/exportateurs des pays tiers ou le gouvernement brésilien puissent se procurer facilement. Le Brésil souligne que les Communautés sont la seule partie au différend qui ait pleinement et immédiatement accès aux RTC délivrés par leurs États membres et que, en vertu de l'article 13 du Mémoire d'accord, le Groupe spécial a le droit de demander cette information aux CE. Dans l'affaire *Canada – Aéronefs*, l'Organe d'appel était parvenu à la conclusion que les Membres ont "le devoir et l'obligation de "répondre dans les moindres délais et de manière complète" aux demandes de renseignements présentées par les groupes spéciaux au titre de l'article 13:1 du Mémoire d'accord".⁹ De plus, l'Organe d'appel avait clairement dit qu'en cas de refus de coopérer des déductions défavorables pouvaient et devaient être tirées, en ces termes: "le refus de fournir les renseignements qu'ils demandent peut aboutir à des déductions concernant le caractère compromettant des renseignements non communiqués".¹⁰

Néanmoins, soucieux de donner au Groupe spécial une réponse correcte, le Brésil a réussi à se procurer des copies de certains RTC délivrés pour les morceaux de poulet désossés et congelés présentant une teneur en sel supérieure à 1,2 pour cent en provenance du Brésil, qui étaient classés dans la position 0210.99.39.¹¹ Qui plus est, il signale que la Thaïlande a communiqué dans ses pièces n° 24 b) et 24 c) des RTC pour du poulet salé congelé présentant une teneur en sel supérieure à 1,2 pour cent, classé dans la position 0210.99.39, qui provenait également du Brésil.

En outre, le Brésil rappelle à nouveau que les CE n'ont pas nié que des RTC classant le produit en cause au numéro 0210 ont été délivrés depuis que le Brésil a commencé à l'exporter vers le marché européen.

Nous rappelons aussi qu'à la première réunion du Groupe spécial avec les parties le Brésil a demandé aux CE comment avoir accès aux RTC délivrés par leurs États membres. La délégation des CE n'a donné au Brésil aucune indication sur ce qu'il pourrait faire, ou devrait faire, pour se procurer cette information.

⁶ Article 5.1 du Règlement (CEE) n° 2454/93 de la Commission, du 2 juillet 1993, fixant certaines dispositions d'application du Règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil établissant le Code des douanes communautaire.

⁷ Article 12.3.4 du Règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil établissant le code des douanes communautaire.

⁸ Article 12.4 du Règlement (CEE) n° 2913/92 du Conseil établissant le code des douanes communautaire.

⁹ WT/DS70/AB/R, paragraphe 187.

¹⁰ *Id.*, paragraphe 204.

¹¹ Pièce n° 31 du Brésil.

4. Au paragraphe 102 de sa première communication écrite, le Brésil s'appuie sur des publications scientifiques qui indiquent, selon lui, que lorsqu'il est utilisé "en conjonction avec d'autres procédés de conservation, tels que la réfrigération, la dissection (*sic*) et le fumage (...) le sel exerce un effet microbicide satisfaisant à des concentrations aussi faibles que 1 à 3 pour cent". Le Brésil pourrait-il commenter le fait que la référence au "fumage" dans cette citation indique que le fumage, qui est l'un des termes figurant dans l'intitulé de la position 0210 de la Liste des CE, est utilisé comme procédé de conservation.

Le Brésil a déjà indiqué qu'il est possible que certaines viandes, préparées par salage, séchage ou fumage, soient aussi conservées par ces procédés.¹² Nous avons également indiqué que le salage est un procédé qui peut servir à de nombreuses fins, y compris – mais pas seulement – la conservation.¹³ De plus, la notion de conservation n'est ni absolue ni totalement dépourvue d'ambiguïté. Un produit peut être soumis à un procédé permettant de le conserver pendant des laps de temps entièrement différents, qui peuvent aller de quelques heures à une durée indéfinie. Il s'ensuit, si nous avons bien compris, que la préparation par fumage peut dans certains cas être employée aussi pour conserver la viande durant des laps de temps variables, mais que ce n'est certainement pas là l'unique ni la principale raison pour laquelle on fume la viande.

Dans notre pièce n° 16, nous présentons certains écrits concernant le procédé du fumage et ses caractéristiques. En particulier, nous indiquons que "par fumage on entend le procédé consistant à appliquer de la fumée à des produits alimentaires, suivant lequel la fumée est produite par la combustion incomplète de certains bois préalablement sélectionnés. On peut définir les produits fumés comme ceux qui (...) sont soumis au procédé du fumage pour qu'il leur confère un arôme et une saveur caractéristiques, en sus d'une plus longue durée de conservation, par le moyen d'une déshydratation partielle. Le procédé du fumage n'est pas utilisé exclusivement dans le but de conserver des aliments, il l'est aussi comme élément d'une technologie propre à conférer aux produits fumés des caractéristiques organoleptiques telles qu'une coloration, une saveur et un arôme agréables. (...). Ils ont un arôme et un goût qui sont caractéristiques des produits carnés fumés".¹⁴ Nous indiquons aussi que "même si la majorité des produits carnés fumés présente une plus grande stabilité et une plus longue durée de conservation (...), il n'empêche que si l'on veut prévenir les altérations, d'autres moyens de conservation s'imposent".¹⁵ Nous avons aussi rappelé dans notre déclaration orale que certains fumages sont **insuffisants** pour inhiber le développement de certains organismes toxiques et que, pour éviter ce risque, il faut que certains poissons fumés demeurent congelés du moment de la production à la cuisson et/ou la consommation.¹⁶

Mais le fait est, et c'est peut-être plus important et plus révélateur, que certains États membres des CE concèdent que le salage et/ou le fumage constituent ce qui donne à la viande son caractère, même quand la congélation s'impose pour assurer la conservation du produit. En ce sens, le Brésil produit dans sa pièce n° 32 un extrait du procès-verbal d'une réunion du Comité du code des douanes des CE qui prouve sans équivoque qu'aux yeux du Danemark et d'autres États membres le bacon, qui est salé/fumé **et** congelé, devrait "rester" classé au numéro 0210, même quand il est congelé. Si, comme l'affirment les CE, la congélation est ce qui confère à un produit son caractère (et son classement), comment se fait-il que le bacon salé/fumé qui exige la congélation soit classé dans la position 0210? Nous le savons. Le bacon est classé dans la position 0210 parce que c'est le salage/fumage qui confère à ce produit son caractère, et non le fait qu'il a été congelé.

¹² Première communication écrite du Brésil, paragraphe 40.

¹³ Première communication écrite du Brésil, paragraphe 23.

¹⁴ Documentation sur l'action du sel dans la viande. João Andrade Silva, page 175. Pièce n° 16 du Brésil.

¹⁵ Documentation sur l'action du sel dans la viande. John C. Forrest, page 247. Pièce n° 16 du Brésil.

¹⁶ Déclaration orale à la première réunion de fond, paragraphe 42.

5. En ce qui concerne la décision de 1991 des États-Unis portant sur le classement tarifaire de la viande de poulet désossée mécaniquement en provenance du Canada, à laquelle le Brésil se réfère au paragraphe 79 de sa première communication écrite:

- a) **Le Brésil est prié de fournir de plus amples explications sur la manière dont cette décision étaye le point de vue selon lequel les produits en cause, qui sont à la fois congelés et salés, devraient être classés sous la position 0210 plutôt que sous la position 0207 dans la Liste des CE.**

Ainsi que nous l'indiquons dans notre première communication, cette décision de 1991 des États-Unis concerne la viande de poulet désossée mécaniquement, qui est commercialisée "*soit fraîche soit congelée et traitée ou non traitée en salaison*".¹⁷ En d'autres termes, les produits en cause dans cette affaire étaient les suivants: viande fraîche traitée en salaison; viande fraîche non traitée en salaison; viande congelée traitée en salaison; viande congelée non traitée en salaison. Suivant la décision en question, la viande de poulet fraîche, **non traitée en salaison**, et la viande de poulet congelée, **non traitée en salaison**, devaient être classées dans les sous-positions 0207.39.0020 et 0207.41.0000, respectivement, du Tarif douanier harmonisé des États-Unis (HTSUS).¹⁸ À partir de là, on peut dire en toute certitude qu'aux yeux de l'autorité qui l'a prise seule la viande de poulet fraîche ou congelée qui n'avait **pas** été traitée en salaison relevait de la position 0207. La même décision établit aussi que le poulet qui **a été traité en salaison** (qu'il soit frais ou congelé) doit être classé au numéro 0210.90.2000 du HTSUS.¹⁹

Cette décision a été communiquée à titre d'exemple, pour montrer que la viande de volaille **non préparée** relève de la position 0207 et la volaille **préparée**, de la position 0210. Le même raisonnement vaut selon nous en l'espèce. Les morceaux de poulet salés sont de la viande de volaille préparée et devraient être classés dans la position 0210, qu'ils soient frais, réfrigérés ou congelés.

- b) **Le Brésil accepte-t-il la définition du terme "traiter en salaison" (cure) qui figure à l'annexe 2 de la première communication écrite des CE? En outre, convient-il que, compte tenu de cette définition du terme "traiter", la décision laisse entendre que les viandes salées relevant de la position 0210 doivent avoir fait l'objet d'un procédé de conservation?**

Le Brésil n'accepte pas l'interprétation des CE selon laquelle le terme "cure" ne peut renvoyer qu'à un traitement destiné à conserver la viande.²⁰ À titre d'exemple, le terme "cure" signifie aussi "to prepare or alter esp. by chemical or physical processing for keeping or use" [préparer ou modifier, en particulier par un procédé chimique ou physique, pour garder ou utiliser].²¹ Selon le Brésil, ce traitement, comme le salage, était une forme ancienne de conservation des denrées alimentaires mais, de nos jours, il est assez rare qu'on y ait recours exclusivement à des fins de conservation.²² Nous n'affirmons pas cela parce que nous "pensons" qu'il en est ainsi. Nous l'affirmons parce que les publications scientifiques le disent.

Nous présentons ci-après plusieurs passages, empruntés à divers auteurs, qui confirment que même si, à l'origine, il servait à la conservation, ce n'est plus là son principal but. Aujourd'hui, le traitement en salaison est moins connu comme moyen de conservation que pour les propriétés

¹⁷ Paragraphe 2 de la Décision NY 869661. Pièce n° 15 du Brésil.

¹⁸ Paragraphes 3 et 5 de la Décision NY 869661. Pièce n° 15 du Brésil.

¹⁹ Paragraphe 7 de la Décision NY 869661. Pièce n° 15 du Brésil.

²⁰ Première communication écrite des CE, paragraphe 117.

²¹ *The Merriam Webster's Collegiate Dictionary – Tenth Edition*, Merriam-Webster, Inc. 1993, page 284 (non souligné dans l'original).

²² Première communication écrite des CE, paragraphes 37 et 39.

spéciales qu'il confère à la viande telles que saveur, coloration, rendement, et ainsi de suite. Dans l'ensemble, pour se conserver, les produits ainsi traités doivent être gardés au frais ou réfrigérés.

Qu'y a-t-il dans un traitement en salaison?

Les agents de traitement le plus souvent utilisés sont des produits tels que chlorure, nitrate et nitrite de sodium, sucre, épices et glycérine, le sel jouant le rôle fondamental.²³ À vrai dire, *"le sel (...) est le seul ingrédient nécessaire au traitement en salaison"*.²⁴

L'usage moderne du traitement en salaison/le procédé

*"D'un point de vue historique, le traitement en salaison de la viande peut se définir comme l'opération consistant à ajouter du sel (ClNa) à la viande en vue d'en assurer la conservation. Son origine exacte se perd dans la nuit des temps. (...) Le terme "traitement en salaison" de la viande a fini par signifier l'addition de sel, de sucre, de nitrate et/ou nitrite. (...) Avec l'apparition d'une réfrigération commerciale d'un bon rendement et la quasi-universalisation du réfrigérateur domestique, la nécessité de conserver la viande en la traitant en salaison a considérablement diminué, et d'autres facteurs comme la saveur, la coloration et le rendement sont aujourd'hui plus importants que l'effet de conservation obtenu."*²⁵

C'est aussi l'avis d'autres auteurs, qui déclarent: *"Avec l'apparition des méthodes modernes de conservation des aliments, en particulier celles qui font appel aux basses températures, le salage a perdu beaucoup de son importance comme procédé de conservation des aliments; cela dit, l'application de sel, seul ou avec d'autres substances, reste largement pratiquée pour traiter en salaison le produit, ce qui se caractérise par des modifications organoleptiques des aliments qui plaisent beaucoup aux consommateurs"*²⁶, et encore *"(...) ce traitement n'a pas pour objectif de conserver la viande dans un état semblable à celui du produit frais. C'est davantage, la viande traitée en salaison tire sa valeur de la qualité organoleptique différente qu'elle acquiert par suite dudit traitement"*.²⁷

Les salaisons d'aujourd'hui ne peuvent pas être conservées sans refroidissement/réfrigération

Aux États-Unis, les industriels de la viande sont aussi d'accord pour considérer que ce traitement de la viande ne sert plus à la conserver. En particulier, ils disent que *"le traitement en salaison de la viande servait à l'origine presque exclusivement à conserver la viande dans les périodes d'abondance pour en disposer en temps de pénurie (...). Toutefois, l'accessibilité presque universelle du réfrigérateur domestique a grandement changé les raisons de traiter la viande en salaison. De nos jours, les salaisons de viande ont en général subi un traitement léger et doivent obligatoirement être conservés sous réfrigération"*.²⁸

Plus précisément, en ce qui concerne la conservation, les auteurs disent que *"(...) suivant la pratique actuelle qui consiste à ajouter 2 à 3 pour cent de sel afin que le produit traité en salaison*

²³ Documentation sur l'action du sel dans la viande. José Evangelista, page 409. Pièce n° 16 du Brésil.

²⁴ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Montana Meat Processors Convention, page 11. Pièce n° 16 du Brésil.

²⁵ Documentation sur l'action du sel dans la viande. James F. Price, pages 393 et 394. Pièce n° 16 du Brésil.

²⁶ Documentation sur l'action du sel dans la viande. José Evangelista, page 408. Pièce n° 16 du Brésil.

²⁷ Documentation sur l'action du sel dans la viande. R.A. Lawrie, pages 301 et 302. Pièce n° 16 du Brésil.

²⁸ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Montana Meat Processors Convention, page 10. Pièce n° 16 du Brésil.

offre un goût agréable, le sel **n'a pas d'effet conservateur important** dans des produits qui contiennent 60 pour cent ou davantage d'humidité"²⁹, et que "durant le stockage, **les salaisons de viandes sont habituellement modifiées** essentiellement par les changements qu'elles subissent dans leur coloration, suivis du rancissement qu'entraîne l'oxydation des graisses et, en troisième lieu, **de l'action de microorganismes**".³⁰

Pour présumer, suivant une interprétation restrictive, que le terme "curing" dans la Décision de 1991 des États-Unis, signifiait à des fins de conservation, le Groupe spécial devrait ignorer les écrits cités ci-dessus et le fait que, dans cette affaire-là, les concentrations de sel et de nitrite de sodium variaient dans le traitement selon les besoins des consommateurs³¹, et non selon les exigences de la conservation.

AUX PLAIGNANTS:

9. Pourquoi les parties ont-elles décidé de porter le présent différend devant l'OMC plutôt que devant l'Organisation mondiale des douanes?

Le Brésil a décidé de porter le présent différend devant l'OMC et non devant l'OMD parce qu'il s'agit selon lui d'une affaire de traitement tarifaire moins favorable, au sens de l'article II du GATT de 1994, et non de reclassement en soi. En particulier, il s'agit de l'imposition sur les importations de viande de poulet salée de droits venant en dépassement du droit prévu pour ce produit dans la Liste LXXX. Comme le Brésil l'a signalé durant la première réunion avec les parties, c'est précisément là la position prise par les CE dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, en ces termes: "(...) selon elles, (...) **la présente affaire (...) portait sur le traitement tarifaire et non la classification des produits. Une décision de l'OMD ne pouvait pas influencer sur l'équilibre des concessions convenu entre les parties (...) lors du Cycle d'Uruguay. (...) [La classification douanière était donc uniquement la base sur laquelle [les négociations tarifaires] se déroulaient, elles n'en étaient pas l'objet. Sinon, les négociations tarifaires auraient lieu dans le cadre de l'OMD et non à l'OMC. (...)]**".³²

Pour voir si les CE ont enfreint les dispositions de l'article II du GATT de 1994, le Groupe spécial devra apprécier le sens et la portée de la concession tarifaire accordée pour les "viandes salées" du n° 0210 dans la Liste LXXX. Cela se fait suivant les règles d'interprétation des traités énoncées dans la Convention de Vienne. Comme contexte, dans le cadre des règles imposées par la Convention, le Système harmonisé et ses Notes explicatives constituent un élément pertinent de cet exercice holiste qu'est l'interprétation. Toutefois, le sens et la portée des concessions tarifaires faites à l'OMC ne sont pas nécessairement les mêmes que le sens et la portée des positions et sous-positions du SH.

De plus, et pour autant qu'il sache, les décisions du Comité du SH de l'OMD – y compris les décisions découlant du règlement des différends – ne sont pas contraignantes, et le Brésil ne connaît pas de mécanismes en vigueur qui garantissent la mise en œuvre ou l'exécution des décisions prises dans cette enceinte. Nous rappelons au Groupe spécial que les Membres portent en dernier recours les affaires devant l'OMC afin d'obtenir réparation pour un commerce qui se trouve amputé d'une manière incompatible avec les obligations assumées à l'OMC.

²⁹ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Miguel Cione Pardi, page 723. Pièce n° 16 du Brésil.

³⁰ Documentation sur l'action du sel dans la viande. R.A. Lawrie, pages 301 et 302. Pièce n° 16 du Brésil.

³¹ Paragraphe 2 de la Décision NY 869661. Pièce n° 15 du Brésil.

³² *CE – Matériels informatiques*, rapport du Groupe spécial, WT/DS62/R, WT/DS67/R, WT/DS68/R, paragraphe 5.13 (pas de caractères gras et non souligné dans l'original).

Dernière observation, le Brésil rappelle qu'avant sa demande de consultations à l'OMC, il avait demandé à l'OMD des indications et des éclaircissements sur le sens des positions 0207 et 0210, vu l'affaire à l'examen. À l'époque, l'OMD n'avait pas donné d'éclaircissements au sujet de l'interprétation de ces positions et s'était bornée à renvoyer le Brésil à la disposition relative au règlement des différends à l'OMD qui figurent dans la Convention SH.³³

10. Les plaignants sont priés d'indiquer en termes précis les produits dont ils allèguent qu'ils ont reçu un traitement moins favorable au sens de l'article II du GATT de 1994. En particulier, les produits en cause sont-ils: a) les morceaux de poulet congelés, désossés et salés; b) les morceaux de poulet congelés, désossés et salés ayant une teneur en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent; c) les morceaux de poulet congelés, désossés et salés ayant une teneur en sel comprise entre 1,2 et 1,9 pour cent; d) les morceaux de poulet congelés, désossés et salés ayant une teneur en sel comprise entre 1,2 et 3 pour cent; et/ou e) toute autre catégorie de morceaux de poulet? En outre, les plaignants pourraient-ils indiquer si les produits en cause ont ou non fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène?

Les produits qui ont reçu un traitement moins favorable au sens de l'article II du GATT de 1994 sont les morceaux de poulet congelés, désossés et salés ayant fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et ayant une teneur globale en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids. Tel est le produit en cause: les "viandes salées" de la position 0210, définies par les CE dans la Note complémentaire 7 du chapitre 2 de la Nomenclature combinée avant la conclusion de la Liste LXXX.

Que ce produit soit imprégné de sel en profondeur de manière homogène est un fait qui n'a pas été contesté par les parties et qui a effectivement été reconnu par les CE. Dans ses pièces n° 22 et 23, la Thaïlande présente les procès-verbaux des réunions du Comité du Code des douanes des CE sur le classement tarifaire des viandes de volailles salées et congelées. Dans celui de la réunion du 25 janvier 2002, le Comité indique, à propos des viandes de volailles en provenance du Brésil et de Thaïlande, que la question "*concerne plus précisément les importations de blancs de poulet, désossés, congelés et contenant 1,2 à 1,4 pour cent en poids de sel ajouté. D'après les renseignements reçus, le salage satisfait aux critères établis par la Note complémentaire 7 du chapitre 2 de la NC*".³⁴ Plus précisément, dans l'extrait du procès-verbal des réunions du 18 au 19 février 2002, le Comité assure que "*les États Membres qui avaient procédé à une analyse des produits ont confirmé que le sel était également distribué dans toute la viande et que la teneur en sel était égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids, c'est-à-dire que le salage satisfaisait aux critères posés dans la Note complémentaire 1 du chapitre 2. Partant, les produits congelés et salés en question pouvaient être classés dans la position 0210*".³⁵

Il ne fait donc aucun doute que lorsque des morceaux de poulet congelés, désossés et salés en provenance du Brésil et de Thaïlande ont été importés dans la Communauté, ils étaient imprégnés de sel en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et leur teneur globale en sel était égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids.

11. Les plaignants sont priés d'indiquer s'ils veulent ou non contester spécifiquement les règlements (CE) n° 1871/2003, 1789/2003 et 2344/2003 de la Commission dans la présente procédure. Dans l'affirmative, ils sont priés d'indiquer sur quelle base repose une telle contestation, en faisant référence à leurs demandes respectives d'établissement d'un groupe spécial.

³³ Pièce n° 28 du Brésil.

³⁴ Pièce n° 22 de la Thaïlande (non souligné dans l'original).

³⁵ Pièce n° 23 de la Thaïlande (non souligné dans l'original).

Ainsi que nous l'indiquions plus haut dans notre réponse à la question n° 1, les mesures citées dans la demande d'établissement d'un groupe spécial sont le Règlement n° 1223/2002 et la Décision de la Commission des CE en date du 31 janvier 2003.

Cependant, le Brésil sait que les Règlements n° 1871/2003, 1789/2003 et 2344/2003 ont été pris à la suite, et découlent en fait des changements de classement et de droits instaurés par le Règlement n° 1223/2002 et la Décision de la Commission des CE en date du 31 janvier 2003. Ce règlement et cette décision de la Commission ayant modifié la portée et la définition des produits classés dans la sous-position 0207.14.10 de manière à y faire entrer les "autres viandes salées" de la sous-position 0210.99.39, les CE ont été forcées de modifier la définition qui existait alors des "viandes salées" de la position 0210 dans leur Nomenclature combinée. Ce changement de définition des "viandes salées" de la position 0210 a été opéré par les Règlements n° 1871/2003 et n° 2344/2003.

Pour résumer, ces règlements ont beau ne pas avoir été cités dans sa demande d'établissement du Groupe spécial, le Brésil considère qu'en bonne logique, s'il est constaté que le Règlement n° 1223/2002 et la Décision de la Commission du 31 janvier 2003 sont contraires à l'article II du GATT de 1994 et que les CE soient invitées à mettre ces mesures en conformité, il s'ensuit que la nouvelle définition du terme "viandes salées" de la position 0210, instituée par le Règlement n° 1871/2003 et qui figure actuellement dans le Règlement n° 2344/2003, devrait aussi être mise en conformité. Comme il était indiqué dans la réponse à la question n° 1, ces mesures "affinent et mettent en œuvre le règlement fondamental" – le Règlement n° 1223/2002 des CE – et relèvent par conséquent du mandat du Groupe spécial.

12. À supposer que la congélation ait un effet permanent et irréversible sur la viande, existe-t-il un moyen de distinguer cet effet de celui que produisent sur la viande le salage, le saumurage, le séchage et le fumage?

À supposer, pour les besoins du raisonnement, que *"la congélation ait un effet permanent et irréversible sur la viande"*, ce qui la distingue du salage, du saumurage, du séchage ou du fumage c'est que, à la différence de ces autres procédés, la congélation n'altère pas les caractéristiques fondamentales d'une viande.

Cette conclusion n'est pas seulement de pur bon sens – puisqu'une viande salée congelée, une fois décongelée, restera toujours de la viande salée employée aux mêmes fins qu'avant la congélation –, elle est en outre étayée par la discussion que les CE durent mener dans une autre affaire, une procédure antidumping et antisubventions visant des importations de saumons en provenance de Norvège, du Chili et des Îles Féroé.³⁶

Dans cette affaire, la question soulevée était celle de savoir si le saumon frais devait être distingué du saumon congelé aux fins de l'enquête en question. Après avoir évalué les divers types et présentations de saumons, la Commission des CE a considéré que: "(...) la congélation des saumons ne suffisait pas à en modifier les caractéristiques essentielles. Plutôt que d'ajouter une valeur au produit apprécié par certains utilisateurs, il est estimé que l'une des raisons de cette congélation est de faciliter le transport des saumons vers la Communauté".³⁷

À en juger par ce qui précède, la Commission paraît considérer que la congélation n'a pas d'effet permanent et irréversible sur la viande, tout au moins pas au point de modifier les caractéristiques essentielles du produit. Le salage, le saumurage, le séchage et le fumage, en revanche, si. Nous donnons, aux paragraphes 81 à 89 de notre première communication écrite, au paragraphe 26 de notre déclaration orale et dans notre pièce n° 16 des renseignements précis, confirmés par les auteurs, sur l'action du sel sur la viande et les modifications qu'il y favorise.

³⁶ Pièce n° 26 du Brésil.

³⁷ Considérant (19) du Règlement n° 930/2003, pièce n° 26 du Brésil.

13. Le Brésil et la Thaïlande laissent entendre dans leurs déclarations orales à la première réunion de fond (au paragraphe 16 dans le cas du Brésil et aux paragraphes 8 et 53 dans le cas de la Thaïlande) qu'aux fins de l'analyse menée par le Groupe spécial au titre de l'article II du GATT de 1994 le critère décisif permettant de caractériser les produits en cause sont les caractéristiques objectives du produit au moment de son importation. Quel rôle le Brésil et la Thaïlande considèrent-ils que les processus de production, les utilisations finales et les vues des utilisateurs finals devraient jouer, pour autant qu'ils doivent en jouer un, dans la caractérisation des produits en cause aux fins de l'analyse menée par le Groupe spécial au titre de l'article II?

Le Brésil considère que les processus de production, les utilisations finales et les vues des utilisateurs finals ne devraient pas jouer de rôle dans la caractérisation du produit "morceaux de poulet salés congelés" aux fins d'une analyse au regard de l'article II.

Nous nous arrêtons ici un instant pour rappeler aux membres du Groupe spécial que la question dont ils sont saisis n'est pas de savoir si les exportations du Brésil vers le marché communautaire de morceaux de poulet salés congelés, qui sont imprégnés en profondeur de manière homogène de plus de 1,2 pour cent de sel, sont identiques aux morceaux de poulet congelés non salés ou interchangeables avec eux. Ils ne le sont pas, mais là n'est pas la question. Celle dont le Groupe spécial est saisi est de savoir si les morceaux de poulet salés congelés, qui sont en fait imprégnés en profondeur de manière homogène de plus de 1,2 pour cent de sel, correspondent au champ d'application et à la définition des "viandes salées" de la position 0210 dans la Liste de concessions des CE (Liste LXXX). Si c'est le cas, le traitement réservé par les CE au produit classé dans la position 0207 est contraire aux dispositions de l'article II du GATT de 1994.

Dans sa question, le Groupe spécial indique que pour le Brésil et la Thaïlande, le critère décisif pour caractériser le produit en cause, ce sont les "caractéristiques objectives" du produit au moment de son importation. Cette affirmation est exacte. Mais, surtout, ce sont les CE qui considèrent que les "caractéristiques objectives" d'un produit sont le critère décisif pour son classement.³⁸ Selon elles, ce critère remplit une double fonction, en assurant la sécurité juridique et en facilitant les vérifications aux autorités douanières.³⁹

Lorsque, avant la conclusion du Cycle d'Uruguay, les CE avaient défini dans le Règlement n° 535/94 les caractéristiques objectives des "viandes salées", elles assuraient en fait la sécurité juridique en donnant la certitude que les viandes ayant fait l'objet d'un salage en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et présentant une teneur globale en sel supérieure à 1,2 pour cent constituaient des "viandes salées" aux fins de la position 0210.

Si le Brésil a largement repris les arguments cités dans la question, c'est dans le simple souci de prévenir ou réfuter l'argument de la part des CE que les morceaux de poulet salés et les morceaux de poulet à l'état naturel sont identiques ou interchangeables. Au cas où le Groupe spécial constaterait qu'il doit se pencher sur cette question, le Brésil s'en tient aux éléments de preuve qu'il a communiqués et qui montrent que les deux produits ne sont ni identiques ni interchangeables.

14. Les plaignants sont priés de fournir des renseignements détaillés sur les procédés auxquels les produits en cause sont soumis avant d'être exportés vers les CE. En particulier, veuillez donner des renseignements détaillés, avec documents à l'appui, concernant:

³⁸ Pièce n° 12 des CE, pages 969 et 977 (paragraphe 10), pièce n° 18 de la Thaïlande, page 1276, et pièce n° 27 du Brésil.

³⁹ Pièce n° 12 des CE, pages 982 et 983 (paragraphe 6), pièce n° 27 du Brésil (quatrième alinéa après le point 3).

- a) **les procédés physiques auxquels sont soumis les produits en cause;**
- b) **les effets de ces procédés sur les produits en cause;**
- c) **le temps nécessaire pour appliquer ces procédés; et**
- d) **les coûts et les avantages associés à ces procédés.**

a) les procédés physiques auxquels sont soumis les produits en cause

Le Brésil tient à souligner pour commencer que les renseignements qu'ils donnent pour répondre à cette question, et en particulier ceux qui figurent dans sa pièce n° 33, sont sensibles pour l'industrie brésilienne et doivent être traités comme **confidentiels** à tous les stades de la procédure en cours.

Les producteurs et exportateurs brésiliens de viande de poulet salée ont recours essentiellement à deux méthodes de salage: le salage à sec (à la main/barattage) ou le saumurage (par immersion/injection). La méthode la plus employée par les producteurs brésiliens est le salage à sec. Le Groupe spécial trouvera ci-dessous des précisions sur ces deux méthodes de salage.

Salage à sec – Après que la viande de poulet a été nettoyée et introduite dans la chaîne de production, des morceaux sont choisis, pesés puis laissés à reposer en chambre froide, à une température contrôlée, durant un certain temps. Le refroidissement a pour but tout au long de ce processus de faciliter la pénétration du sel aux étapes ultérieures; toutefois, les températures très basses empêchent la pénétration du sel et, de leur côté, les très hautes températures facilitent le développement microbien.⁴⁰ Après que les morceaux de poulet ont reposé, le sel est appliqué sur la surface de la viande. Le contact du sel sec avec la viande s'effectue à la main, le sel étant frotté sur la surface de la viande pour provoquer des déchirements superficiels du tissu conjonctif.⁴¹ Ces déchirements provoquent une augmentation de la pression osmotique et favorisent la pénétration du sel.⁴² La simple aspersion ou le dépôt de sel à la surface de la viande ne produit pas de pénétration effective.⁴³ Après que les morceaux de poulet ont été salés à la main, ils sont dirigés vers une baratte. La viande est alors barattée/malaxée durant un certain temps pour favoriser une imprégnation homogène et totale. Après le barattage, les morceaux salés sont à nouveau laissés à reposer en chambre froide, à une température contrôlée, durant un certain temps. Comme on l'a observé, le refroidissement tout au long du processus de salage facilite l'imprégnation par le sel. Le produit est ensuite placé dans un tunnel de congélation, conditionné et emballé dans des boîtes de carton pour l'expédition. En général, ce salage prend dans les 30 à 40 heures.

Le Brésil donne dans sa pièce n° 33 une description plus détaillée, accompagnée d'illustrations, du salage à sec, tel que le pratique un producteur brésilien de viande de poulet salée. Le Brésil répète que tous les renseignements figurant dans sa pièce n° 33 doivent être traités comme confidentiels.

Saumurage – Le saumurage est une méthode de salage plus simple. Il peut s'effectuer par immersion dans une solution saline durant un certain temps ou par injection intra-musculaire ou intra-artérielle avec une aiguille longue pour accélérer la distribution de la saumure dans la partie

⁴⁰ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Miguel Cione Pardi, pages 724 et 725; João Andrade Silva, page 184. Pièce n° 16 du Brésil.

⁴¹ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Miguel Cione Pardi, pages 723 et 724; João Andrade Silva, page 184. Pièce n° 16 du Brésil.

⁴² Documentation sur l'action du sel dans la viande. João Andrade Silva, page 184. Pièce n° 16 du Brésil.

⁴³ *Id.*

interne des tissus.⁴⁴ Nous signalons en outre d'autres facteurs qui peuvent aussi influencer sur la pénétration du sel, à savoir: l'épaisseur de la viande (la pénétration est meilleure/plus rapide dans les pièces plus fines), la température appliquée durant l'opération et la taille des cristaux de sel.⁴⁵

b) les effets de ces procédés sur les produits en cause

Les effets du sel sur la viande sont nombreux. Cependant, d'un point de vue purement commercial, le salage est bon parce qu'il réduit la perte de liquide par écoulement. La perte de liquide par écoulement est l'incapacité du tissu musculaire de retenir l'eau; elle intervient au moment de l'abattage et dure jusqu'à ce que la viande ait été décongelée pour la consommation. Elle représente une perte de poids du produit, qui peut se traduire par une moindre qualité de la viande (en réduisant sa tendreté et sa jutosité) et une abaisse éventuelle de prix de vente du produit. En conséquence, la perte de liquide par écoulement pose un sérieux problème économique aux producteurs de viande de poulet. En particulier, la congélation et la décongélation accroissent grandement cette perte. La viande de poulet congelée (salée ou non) doit nécessairement être décongelée avant usage, que ce soit pour la consommation immédiate ou pour la transformation ultérieure dans l'industrie alimentaire. Si le salage réduit la perte de liquide par écoulement, il est parfaitement raisonnable que les importateurs/l'industrie alimentaire préfèrent les viandes salées aux viandes non salées. C'est l'une des principales raisons pour lesquelles la clientèle européenne demande et importe de la viande de poulet salée du Brésil, parce que la présence de sel réduit la perte de liquide par écoulement.⁴⁶

Bien évidemment, le salage agit aussi sur les caractéristiques organoleptiques du produit (la saveur et la texture). Le sel favorise aussi d'autres changements, dans l'activité de l'eau et les protéines de la viande par exemple, grâce auxquels celle-ci convient mieux et se prête mieux aux besoins de l'industrie alimentaire en aval. C'est ce qui ressort à l'évidence des écrits scientifiques communiqués par le Brésil dans sa pièce n° 16 et qu'attestent aussi les déclarations figurant dans sa pièce n° 30.

c) le temps nécessaire pour appliquer ces procédés

Ainsi qu'il a été indiqué ci-dessus dans la section a), le salage peut prendre de 30 à 40 heures.

d) les coûts et les avantages associés à ces procédés

Les avantages du salage ont été indiqués ci-dessus dans la section b). Les coûts qui y sont associés sont les suivants: la matière première (morceaux de poulet et sel); l'acquisition et l'entretien du matériel nécessaire (barattes); l'affectation des installations nécessaires pour conduire les différentes étapes de l'opération (chambre frigorifique par exemple); la main-d'œuvre employée pour la partie manuelle de l'opération; l'eau, l'électricité et autres charges; enfin, il faut ajouter les dépenses correspondant à l'augmentation de la durée de production de 30 à 40 heures.

15. Les procédés auxquels les produits en cause sont soumis lorsqu'ils sont exportés vers les CE depuis le Brésil et la Thaïlande sont-ils les mêmes que ceux auxquels ils sont soumis lorsqu'ils sont exportés vers d'autres pays?

⁴⁴ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Miguel Cione Pardi, page 725; João Andrade Silva, page 184. Pièce n° 16 du Brésil.

⁴⁵ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Miguel Cione Pardi, pages 724 et 725; João Andrade Silva, page 184. Pièce n° 16 du Brésil.

⁴⁶ Pièce n° 30 du Brésil.

Les procédés de salage appliqués par les producteurs brésiliens peuvent varier de l'un à l'autre. D'ordinaire, le salage est assuré par barattage ou par injection à l'aide d'une aiguille.⁴⁷ Cela dit, chaque producteur/usine de transformation ne soumet la viande de poulet qu'à un seul de ces procédés pour obtenir des morceaux de poulet salés. Le procédé de salage appliqué par tel ou tel producteur ne devrait donc pas changer selon le marché d'exportation auquel le produit est destiné.

Les trois grands marchés d'exportation des produits de viande de poulet du Brésil sont le Moyen-Orient, l'Asie et l'Europe. Le profil du marché et les produits demandés sont différents dans ces trois régions. Dans le cas du marché européen, en particulier, les exportations brésiliennes de morceaux de poulet salés sont stimulées par deux grands facteurs.

Le premier est que les CE sont le seul marché où le produit brésilien serve en grandes quantités à une transformation plus poussée. Comme les CE elles-mêmes l'admettent, les morceaux de poulet salés sont utilisés par l'industrie alimentaire d'aval. Elles ont invoqué l'argument fallacieux que les morceaux salés et les morceaux à l'état naturel sont interchangeables, mais ce n'est tout simplement pas vrai. L'interchangeabilité invoquée par les CE ne peut survenir que sur le marché de la transformation ultérieure. Le produit salé ne peut être vendu ni au consommateur final, ni à "l'industrie des services alimentaires" (supermarchés, restaurants, hôtels et ainsi de suite). Dans leur quasi-totalité, les autres grands marchés susmentionnés du Brésil – au Moyen-Orient et en Asie – importent des poulets, en morceaux ou entiers, pour l'industrie des services d'alimentation.

Le second facteur est que la structure des Listes de concessions des autres grands importateurs de volailles brésiliennes fait que les importations de morceaux de poulet salés ne sont pas intéressantes, quand bien même le produit serait utilisé par l'industrie alimentaire d'aval. Le Brésil renvoie le Groupe spécial au tableau figurant dans sa pièce n° 37. Il en ressort que, des 17 autres Membres de l'OMC qui offrent des débouchés à l'industrie brésilienne de la volaille, trois seulement, à l'instar des CE, attribuent une concession tarifaire à un niveau de droit plus élevé pour la position 0207 que pour la position 0210, à savoir la République tchèque, le Japon et l'Afrique du Sud. Il en va de même au fond de l'Arabie saoudite et de la Russie, qui ne sont pas encore Membres de l'OMC. Dans l'ensemble, ces marchés n'utilisent pas le produit importé en quantités tant soit peu importantes dans l'industrie alimentaire d'aval. Dans leur immense majorité, sinon leur totalité, les volailles importées à l'état naturel du Brésil dans ces pays sont destinées à l'industrie des services alimentaires. C'est aussi le cas à Bahreïn, Cuba et Hong Kong, Chine, au Paraguay, à Singapour et aux Émirats arabes unis, qui appliquent des droits consolidés identiques pour les positions 0207 et 0210. Les huit autres importateurs (Angola, Argentine, Chine, Égypte, Inde, Oman, Qatar et Corée) ont des Listes prévoyant des droits plus élevés pour la position 0210 que pour la position 0207.

16. Les plaignants sont priés de fournir des renseignements détaillés sur leur pratique en matière de classification en ce qui concerne les importations et les exportations des produits en cause.

Le Brésil n'importe **pas** de morceaux de poulet salés. Il n'a donc pas de pratique en matière de classement en ce qui concerne les importations de ce produit. En effet, il ressort des statistiques d'importation de 2002 et 2003 que les seuls produits de poulet importés au Brésil durant cette période étaient des viandes de poulets déshydratées en provenance des États-Unis de la sous-position 0210.99 et des cœurs de poulets congelés en provenance d'Argentine de la sous-position 0207.14.

Quant au reproche fait au Brésil pour sa pratique en matière de classement des exportations de poulets salés congelés, il appelle les observations suivantes.

⁴⁷ Nous faisons remarquer que le barattage ou l'injection à l'aide d'une aiguille ne constitue que l'une des étapes du salage.

En premier lieu, il n'y a pas de droits à l'exportation sur les exportations de viande de poulet salée congelée, pas plus que sur celles de viande de poulet congelée à l'état naturel. Dans les situations où il n'y a pas de droits à percevoir, les autorités sont habituellement moins sévères en matière de classement et ne vérifient pas toujours si la marchandise déclarée par un producteur/exportateur correspond au produit effectivement exporté. Ainsi, comme les importations sont le plus souvent assujetties à des droits, c'est la pratique en matière de classement des importations qui se révèle la plus fiable et la plus exacte comme source de renseignements concernant le classement. C'est regrettable, mais c'est ainsi. De leur côté, les producteurs de viande de poulet salée cherchent à vendre leurs produits. Pour cela, ils produisent et vendent selon la demande de la clientèle. Ils ne sont pas particulièrement avertis des questions de classification lorsqu'elles n'ont aucune espèce d'incidence sur leurs opérations ou leurs bénéfices commerciaux, ce qui est le cas du classement des exportations au Brésil. À titre d'exemple, les producteurs brésiliens ont exporté le produit en cause, à savoir le poulet salé congelé, en le décrivant comme du poulet épicé/à goût épicé, qui – à s'en tenir rigoureusement à la classification – relèverait du n° 1602, et non de la position 0210. Comme ce sont les importateurs qui paient des droits, ce sont eux qui sont "en phase avec" ces exigences. C'est précisément pour cette raison que le classement des importations est plus exact que celui des exportations. Il y a en la matière une sorte de jeu naturel de "poids et contrepoids" qui est assuré par les autorités douanières et les importateurs. Au Brésil, les statistiques d'exportation rendent compte surtout du classement attribué par l'exportateur (ou par son agent en douane) au produit qui est expédié à l'étranger. Les autorités douanières à la frontière ne sont pas aussi attentives que dans le cas des importations et ne procéderaient sûrement pas à des essais pour vérifier si les morceaux de poulet congelés sont à l'état naturel ou s'ils sont, en fait, imprégnés en profondeur de manière homogène de plus de 1,2 pour cent de sel.

Deuxièmement, nous ne pensons pas que la pratique du Brésil soit utile pour l'interprétation de la Liste LXXX. Nous notons à ce propos que la pratique dont nous parlons consiste en *"route pratique ultérieurement suivie dans l'application du traité par laquelle est établi l'accord des parties à l'égard de l'interprétation du traité"*.⁴⁸

En l'espèce, les règles d'interprétation sont appliquées pour l'interprétation des concessions tarifaires accordées par les CE pour la position 0210 en vertu de leur Liste LXXX. En d'autres termes, le texte du traité qui est examiné est celui de la Liste LXXX. Cette liste est la Liste des engagements pris par les CE, et non la liste des engagements du Brésil, de la Thaïlande ou d'aucun autre Membre. C'est l'interprétation de la portée et du sens des concessions tarifaires assumées par les CE avec la Liste LXXX qui est très précisément en cause ici. Bien que *tous* les Membres doivent s'entendre sur la portée d'une concession tarifaire accordée par les CE dans la Liste LXXX, cette concession tarifaire ne s'applique qu'aux seules CE. Il peut arriver parfois que les listes de différents Membres soient identiques à tous égards, y compris en ce qui concerne leur législation interne. Mais ce n'est pas le cas ici. Comment, dans ces conditions, le classement adopté par les autres Membres de l'OMC, même s'ils ne font pas le commerce des morceaux de poulet salés congelés, peut-il être pertinent pour l'interprétation de la Liste LXXX?

En l'espèce, la pratique ultérieure des CE, qui a consisté pendant quatre ans à classer la viande de poulet salée sous la position 0210 a conféré la sécurité au commun accord auquel les parties étaient parvenues à l'époque de la conclusion de la Liste LXXX, à savoir qu'aux fins de la concession tarifaire des CE pour la position 0210 le terme "viandes salées" s'entendait de *"viandes (...) 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"*.⁴⁹

⁴⁸ Article 31, paragraphe 3 b), de la Convention de Vienne.

⁴⁹ Pièce n° 6 du Brésil.

17. Les plaignants pourraient-ils commenter le fait que les notes explicatives des chapitres 2 et 16 du Système harmonisé désignent sous le nom de "procédés" aussi bien la conservation que la préparation?

Donnant des exemples de viande relevant du chapitre 16 et du chapitre 2, les Notes explicatives du chapitre 2 du SH indiquent expressément "*les viandes (...) autrement préparé[e]s ou conservé[e]s par tout procédé non visé au présent chapitre (...)*".⁵⁰ En conséquence, les notes explicatives du chapitre 16 du SH précisent aussi que ce chapitre "*ne comprend pas les viandes (...) préparé[e]s ou conservé[e]s par les procédés énumérés au chapitre 2 (...)*".⁵¹ Du texte de ces notes il ressort clairement que, dans les deux chapitres, les procédés sont répartis entre deux groupes, soit de préparation, soit de conservation. Nous appelons l'attention sur le fait que la seule position du chapitre 2 qui s'applique explicitement aux viandes "préparées" par certains procédés (salées, en saumure, séchées ou fumées) est la position 0210.⁵²

Nous relevons que le fait que les termes "conservées" et "préparées" sont tous deux caractérisés comme des "procédés" n'en préjuge pas plus le sens qu'il ne les rend semblables. Un procédé est simplement une "action ou succession d'actions continues et régulières, ayant lieu ou conduites d'une manière déterminée" (voir la réponse à la question n° 67). Conserver un produit est un procédé, préparer un produit est un procédé, l'emballer est un procédé, le dédouaner en est encore un autre. Le fait que toutes ces actions soient des "procédés" ne les rend nullement semblables, ni même apparentées.

Qui plus est si, comme l'affirment les CE, le chapitre 2 du SH était structuré exclusivement selon les méthodes de conservation, il n'y aurait aucun besoin d'évoquer explicitement dans les notes de ce chapitre et de la position 0210 les procédés de préparation et le terme "préparées". Et cependant, ces notes font clairement et délibérément une place aux procédés de préparation (qui diffèrent des procédés de conservation) et établissent en outre que le salage, le saumurage, le séchage et le fumage sont du nombre.

18. Les plaignants sont priés de commenter l'avis émis par le Secrétariat de l'OMD, tel qu'il est reproduit au paragraphe 29 de la déclaration orale des CE à la première réunion de fond, en ce qui concerne la classification des poissons au chapitre 3 du Système harmonisé.

Tout d'abord, le Brésil croit comprendre qu'une lettre indiquant l'avis ou l'opinion du Secrétariat de l'OMD en réponse à une question posée par une autorité douanière ne constitue pas une interprétation de la Nomenclature du SH ni une position officielle de l'OMD. Comme les CE elles-mêmes l'ont reconnu, une telle lettre "*(...) ne se confond pas, bien entendu, avec une décision ou une opinion rendue par le Comité du Système harmonisé en matière de classement*".⁵³ De fait, le Secrétariat de l'OMD indique que lorsque l'autorité douanière ne se range pas aux vues qu'il a exposées dans sa lettre d'avis, le Secrétariat est prêt à réexaminer la question sur la base des compléments d'information fournis par elle.

Au sujet de cette note, le Groupe spécial devrait ne pas perdre de vue que dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, l'Organe d'appel a considéré que "les décisions de l'OMD [pouvaient] être pertinentes"⁵⁴ pour interpréter les concessions tarifaires reprises dans la Liste LXXX. Si, comme le suggérait l'Organe d'appel, les décisions de l'OMD, qui sont prises par le Comité du SH et approuvées

⁵⁰ Pièce n° 24 du Brésil (non souligné dans l'original).

⁵¹ Première communication écrite des CE, paragraphe 142 (non souligné dans l'original).

⁵² Pièce n° 24 du Brésil.

⁵³ Déclaration orale des CE à la première réunion de fond, paragraphe 27.

⁵⁴ *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 90 (non souligné dans l'original).

par le Conseil de coopération douanière, sont contestables (*peuvent*) comme moyens d'interprétation pertinents, les opinions émises par le Secrétariat de l'OMD le sont encore plus.

Bien que le Brésil n'ait pas eu l'avantage de pouvoir examiner les termes précis dans lesquels étaient formulées les questions posées par l'autorité chypriote, ni les circonstances de fait entourant cette enquête, il s'efforcera de commenter l'avis relatif au classement des poissons salés congelés et d'établir un lien entre ce produit et le produit en cause en l'espèce.

Ce faisant, ce qu'il remarque d'emblée, c'est que le premier souci des autorités chypriotes est de savoir "s'il y a pour les poissons salés un pourcentage minimum de sel sur le produit final et s'il y a un pourcentage différent pour les filets salés et les poissons entiers salés". À cette préoccupation, le Secrétariat de l'OMD a immédiatement et directement répondu ceci: "La Nomenclature n'offre **pas** de critères spécifiques concernant la teneur en sel nécessaire pour constituer des "poissons salés" (...)."⁵⁵ Le Groupe spécial pourra vérifier qu'il en va ainsi aussi des viandes salées du chapitre 2. La Nomenclature du SH n'indique aucun critère spécifique concernant la teneur en sel nécessaire pour constituer les viandes salées du n° 0210. En revanche, et c'est là que le bât blesse, la Nomenclature combinée des CE, à l'époque de la conclusion des négociations du Cycle d'Uruguay, contenait bien un critère très spécifique quant à la teneur en sel nécessaire pour constituer les "viandes salées" du n° 0210. À l'époque du Cycle d'Uruguay, étaient considérées comme "viandes salées" de la position 0210 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 globale en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids". Tel était le critère précis nécessaire pour être considérées comme des "viandes salées" au sens du n° 0210, établi par les CE par le truchement de la Note complémentaire 8 du chapitre 2 de la Nomenclature combinée. Ce critère figurait dans ladite nomenclature des CE à l'époque où leur Liste LXXX fut conclue, et il y est resté jusqu'à ce que le Règlement n° 1871/2003 vienne le modifier.

La lettre d'avis poursuit en affirmant que les poissons aspergés d'eau salée ou saupoudrés de sel en vue d'assurer la conservation pendant la durée du transport sont classés comme poissons frais, réfrigérés ou congelés dans les positions 0302 ou 0303.⁵⁶ Nous sommes d'accord. Il ne saurait en être autrement, puisque c'est exactement ce qui est prévu dans les notes explicatives de ces positions. Voyons donc. Pour le n° 0302, la note explicative du SH indique ceci: "*Cette position couvre les poissons frais ou réfrigérés, qu'ils soient entiers, étêtés, éviscérés ou tronçonnés en conservant les arêtes. Toutefois, elle ne comprend pas les filets de poissons et autre chair de poissons du n° 03.04. Les poissons peuvent être présentés avec ou sans glace, même saupoudrés de sel ou arrosés d'eau salée pour assurer simplement leur conservation pendant le transport.* (...)."⁵⁷ Pour le n° 0303, les notes indiquent: "*Les dispositions de la Note explicative du n° 03.02 s'appliquent, mutatis mutandis, aux produits de la présente position.*"⁵⁸ Dans le chapitre 2 du SH, on trouve le même libellé **uniquement** dans les Notes explicatives du SH relatives à ce chapitre. Plus précisément, les notes explicatives du chapitre 2 indiquent: "*Ne sont compris dans ce chapitre que les viandes et abats présentés dans les états suivants, qu'ils aient ou non été soumis à un traitement thermique peu poussé à l'eau chaude ou à la vapeur (tel que l'échaudage ou le blanchiment), mais n'ayant pas pour effet la cuisson véritable des produits: 1) frais (c'est-à-dire à l'état naturel), même saupoudrés de sel en vue d'assurer la conservation pendant la durée du transport (...)."⁵⁹ En ce qui concerne cette note, le Groupe spécial pourra confirmer que le Brésil a déjà très précisément commenté ce texte aux paragraphes 139 à 143 de sa première communication écrite. Nous n'avons pas l'intention de réitérer ces arguments, mais nous rappellerons au Groupe spécial: 1) que la mention du sel dans cette note se rapporte aux viandes fraîches et non pas congelées et 2) que le conditionnement des viandes fraîches*

⁵⁵ Pièce n° 19 des CE (non souligné dans l'original).

⁵⁶ *Id.*

⁵⁷ Pièce n° 20 des CE (non souligné dans l'original).

⁵⁸ *Id.*

⁵⁹ Pièce n° 24 du Brésil (non souligné dans l'original).

avec du sel comme agent de conservation temporaire en vue du transport est **très différent** de l'addition de sel à un produit, par application d'un procédé de préparation qui fait qu'il est imprégné de sel en profondeur de manière homogène (et irréversiblement différent du produit non salé).

Nulle part le Système harmonisé et ses Notes explicatives ne disent que le chapitre 2, ni d'ailleurs le chapitre 3, est structuré selon les méthodes de conservation. Et de fait, nous n'avons pas trouvé de décisions de l'OMD sur le sujet.

Dans sa lettre, le Secrétariat de l'OMD indique encore que les poissons en question avaient été soumis à un salage "normal" avant la congélation et qu'on ne voyait pas très bien ce qu'il fallait entendre exactement par procédé "normal". Ce qui était clair, c'était l'indication que si le procédé "normal" mentionné par l'autorité chypriote couvrait "*les poissons présentés avec ou sans glace, même saupoudrés de sel ou arrosés d'eau salée pour assurer simplement la conservation pendant le transport*", il devait être classé sous le n° 0303. En l'espèce, le procédé de salage appliqué aux viandes de poulet **imprègne** ces viandes de sel en profondeur de manière homogène. Partant, il ne correspond pas à la qualification "*présentés avec ou sans glace, même saupoudrés de sel ou arrosés d'eau salée*".

À la fin de sa lettre, le Secrétariat de l'OMD avance prudemment que les poissons "salés" classés au n° 0305 ne sont pas **normalement** salés légèrement, de telle sorte qu'il serait nécessaire de les congeler, et il déclare ne pas avoir connaissance de poissons congelés qui auraient été réellement salés et qui auraient encore besoin d'être congelés pour se conserver. Cependant, cette déclaration du Secrétariat n'est pas corroborée par les faits. Aux paragraphes 40 à 43 de sa déclaration orale, le Brésil a donné des exemples de cas où des viandes, y compris des poissons, qui ont été salées et/ou fumées doivent quand même être gardées en chambre froide ou dans des installations frigorifiques pour pouvoir se conserver.

De plus, et c'est plus important, les CE elles-mêmes paraissent considérer que les poissons salés/séchés/fumés congelés devraient être classés au n° 0305, et non 0303 ou 0304. Dans sa pièce n° 34, le Brésil donne des précisions sur les RTC existants délivrés par une autorité douanière communautaire qui classe le colin ou lieu de l'Alaska (type de morue) salé/séché congelé, et les saumons salés/fumés congelés au n° 0305 de la Nomenclature combinée des CE, et non dans les positions 0303 ou 0304, alors même que ces produits sont congelés.

Surtout, la lettre du Secrétariat se borne à exprimer l'opinion technique d'une personne (M. I. Kusahara, qui la signe), ou peut-être plus. Cette opinion ne lie aucunement les membres de l'OMD et n'a aucune valeur juridique. C'est ce qu'illustre parfaitement la lecture d'autres lettres semblables du Secrétariat.

Le Brésil signale à l'attention du Groupe spécial une autre lettre du Secrétariat de l'OMD faisant part de son avis, également sur le sens du terme "salé". Cette fois, cependant, il s'agit du terme "salé" du n° 0210.⁶⁰ Et cette fois, à la différence des CE qui ont choisi une lettre datée de septembre 1997, le Brésil se réfère à une lettre beaucoup plus proche de nous, puisqu'elle est datée de mai 2003, soit il y a un peu plus d'un an. La lettre en question est signée par M. Holm Kappler, Directeur de la Direction de la nomenclature et de la classification, soit le même secteur que celui où M. Kusahara travaillait à l'époque où il avait signé sa lettre, il y a sept ans. Celle de M. Kappler répondait à une question posée par l'Administration bulgare des douanes, qui voulait savoir si les importations "*de poitrines de l'espèce porcine, désossées, congelées, qui avant la congélation ont subi un salage en surface*"⁶¹, devaient être classées au n° 0203.29 ou au n° 0210.12. Dans ce cas-là, "*les résultats de l'analyse de laboratoire, après la décongélation, indiquent que le sel n'a pénétré que dans*

⁶⁰ Pièce n° 35 du Brésil.

⁶¹ *Id.* (non souligné dans l'original).

une couche très limitée (celle située sous la surface du produit) et non pas en profondeur⁶², et l'autorité en question considérait, en s'en rapportant au libellé de la Note complémentaire 7 du chapitre 2 de la Nomenclature combinée des CE, que le produit en question devait être classé au n° 0203 parce qu'il n'avait pas fait l'objet d'un salage en profondeur de manière homogène. L'importateur, au contraire, faisait valoir que ledit produit relevait de la position 0210, parce que sa teneur globale en sel était de l'ordre de 1,9 pour cent en poids. Devant ce problème, l'autorité douanière avait demandé l'avis du Secrétariat de l'OMD.

Avant d'aller plus loin, nous soulignons que, dans ce cas-là, la demande de l'autorité reposait précisément sur le fait que le produit considéré ne satisfaisait qu'à une partie de la description/du critère des "viandes salées" du n° 0210 figurant dans la Note complémentaire 7 du chapitre 2 de la NC. Dans le présent différend, il n'y a aucun doute. Les morceaux de poulet salés congelés exportés du Brésil répondent **pleinement** à la définition des "viandes salées" du n° 0210 de la Nomenclature combinée. Le Groupe spécial pourra le vérifier dans les pièces n° 22 et 23 de la Thaïlande, d'où il ressort que les États membres des CE se sont livrés à une analyse des produits qui a confirmé que le salage satisfaisait aux critères posés par la Note complémentaire 7 du chapitre 2, ainsi qu'en examinant les RTC communiqués dans la pièce n° 31 du Brésil.

Pour en revenir à la question posée par l'autorité bulgare, l'avis du Secrétariat fut d'abord et avant tout le suivant: "En ce qui concerne le terme "salé", **aucun** texte officiel **ni** note explicative de la Nomenclature du Système harmonisé **n'en donne une définition**."⁶³ Le Secrétariat était clair: il n'y a **pas** de définition officielle du terme "salé" dans le Système harmonisé et ses Notes explicatives. Ceci, rappelons-le, se passait en mai 2003.

Le Secrétariat allait même plus loin et reconnaissait que la Nomenclature combinée des CE retenait un critère spécifique pour définir les viandes salées du n° 0210 et que l'autorité bulgare devait se tourner vers elles pour tirer la chose au clair. Nous appelons ici l'attention sur le fait que cette autorité avait expressément demandé des indications sur le degré et la méthode de salage du n° 0210. Et cependant, dans l'échange de lettres et d'opinions, ni l'autorité ni le Secrétariat de l'OMD n'avaient considéré, ni même soulevé l'idée, que le salage devait **conserver** le produit pour que celui-ci puisse être classé au n° 0210. Il paraît raisonnable de penser que si, comme le suggèrent les CE, la position 0210 du Système harmonisé ne comprenait que les viandes conservées (par opposition à préparées) par salage, séchage ou fumage, le Secrétariat de l'OMD, et l'autorité bulgare elle-même, l'auraient mentionné dans leurs lettres. Mais en vérité, ils n'en ont rien fait.

En réalité, si M. Kappler partageait l'interprétation des CE ou, apparemment, de M. Kusahara, sa réponse aurait dû être fort simple: si le produit est congelé, c'est que le salage n'est pas destiné à en assurer la conservation à long terme et que, par conséquent, il doit être classé sous la position 0207. Or, telle n'est pas la conclusion de M. Kappler, qui termine sa lettre en disant que le Secrétariat n'est pas en mesure de se prononcer sur le classement de ce produit.

Fait plus significatif, M. Kappler i) note que la Bulgarie fonde son classement tarifaire sur la Nomenclature combinée (NC) des CE; ii) indique que la NC contient une définition des "viandes salées"; et iii) renvoie l'Administration bulgare aux CE en disant: "*vous devriez vous adresser à la Communauté européenne pour connaître son interprétation de cette définition*".

À TOUTES LES PARTIES:

56. Les parties conviennent-elles que le moment auquel devrait se rapporter l'évaluation du sens des positions de la Liste des CE (LXXX) est le moment où cette liste a été annexée au

⁶² *Id.* (non souligné dans l'original).

⁶³ *Id.* (pas de caractères gras dans l'original).

Protocole de Marrakech du 15 avril 1994? Dans la négative, à quel moment ou à quelle période cette évaluation devrait-elle se rapporter?

Pour être précis, le moment auquel l'évaluation du sens des positions de la Liste LXXX aurait dû et pu se rapporter est le 15 avril 1994, date à laquelle les Parties contractantes avaient signé l'Acte final du Cycle d'Uruguay et les listes de concessions des Membres été annexées au Protocole de Marrakech. En principe, la date du 15 avril 1994 était la dernière occasion qu'une Partie contractante avait de refuser ou d'accepter de respecter ce Protocole.

Les Membres disposaient aussi d'un délai précis pour vérifier la portée et le sens des concessions tarifaires figurant dans les Listes des autres Membres. À cet égard, l'Organe d'appel a confirmé, dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, que "(...) il y a[vait] eu un processus de vérification des listes tarifaires du 15 février au 25 mars 1994, qui a[vait] permis aux participants du Cycle d'Uruguay de vérifier et de contrôler, dans le cadre de consultations avec leurs partenaires de négociation, la portée et la définition des concessions tarifaires".⁶⁴

Nous soulignons que, du 15 février au 25 mars 1994, les Membres avaient la possibilité de vérifier et contrôler la portée et la définition de leurs concessions tarifaires respectives. C'est avant la fin de ce processus de vérification que les CE avaient promulgué le Règlement n° 535/94, avec sa définition des "viandes salées" de la position 0210. Plus précisément, le Règlement n° 535/94, du 9 mars 1994, avait été publié au Journal officiel des Communautés européennes le 11 mars 1994 et était entré en vigueur 21 jours après la publication, soit, par une cocasse coïncidence, le 1^{er} avril 1994.

Les CE elles-mêmes admettent que le Règlement n° 535/94 avait été publié au cours de la période de vérification des listes de concessions tarifaires, mais elles font valoir que ce règlement n'était entré en vigueur qu'après la fin de cette période de vérification.⁶⁵ En affirmant cela, il semble que les CE fassent valoir que, même si elles avaient rendu publique leur définition des "viandes salées" avant la fin de ladite période, du fait que le Règlement n° 535/94 n'était entré en vigueur qu'après ladite période, leur définition des "viandes salées" de la position 0210 n'existait pas à l'époque.

À ce propos, nous appelons l'attention sur le fait que, dans des rapports adoptés antérieurement, les groupes spéciaux du GATT de même que ceux de l'OMC "ont toujours estimé que la législation impérative d'un Membre, même si elle n'était pas encore entrée en vigueur ou appliquée, pouvait être contestée par un autre Membre de l'OMC".⁶⁶ Si une loi impérative qui n'est pas encore en vigueur peut être contestée par un autre Membre de l'OMC, il semble que la définition communautaire des "viandes salées" énoncée dans le Règlement n° 535/94, qui était publique mais pas en vigueur durant la période de vérification des listes, aurait aussi pu être contestée par un partenaire de négociation au cours de cette période. Après tout, elle était appelée à être l'interprétation donnée par les CE de ce qui constitue les "viandes salées" de la position 0210 dans leur Liste de concessions (LXXX). La logique ici est que, même si leur définition des "viandes salées" du n° 0210 n'était pas encore en vigueur, et n'était donc pas applicable aux échanges en cours, elle serait applicable au commerce futur. La publication de ce que les CE considéraient comme "viandes salées" de la position 0210 donnait à leurs partenaires de négociation la prévisibilité nécessaire pour programmer leur commerce futur. Ainsi, le simple fait pour les partenaires de négociation des CE de savoir ce que celles-ci considéraient comme "viandes salées" du n° 0210 était suffisant pour les besoins de la vérification et du contrôle de la portée et de la définition des concessions tarifaires.

⁶⁴ *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 109 (non souligné dans l'original).

⁶⁵ Première communication écrite des CE, paragraphe 200.

⁶⁶ Turquie – Restrictions à l'importation de produits textiles et de vêtements, rapport du Groupe spécial, WT/DS34/R, paragraphe 9.37 et note 263; États-Unis – Taxes sur le pétrole et certains produits d'importation, rapport du Groupe spécial, IBDD S34/154, paragraphes 5.2.1 et 5.2.2 (non souligné dans l'original).

57. La Liste des CE en question a-t-elle été négociée sur la base d'une série d'offres et de demandes, ou bien sur la base d'une offre unilatérale faite par les CE?

Comme nous le disions dans notre première communication écrite, le Brésil n'a trouvé aucun document spécialement consacré aux travaux préparatoires de la Liste LXXX portant sur les positions 0207 et 0210.⁶⁷ Néanmoins, que cette liste ait été négociée sur la base d'une série d'offres et de demandes ou sur celle d'une offre unilatérale de la part des CE, toutes les offres faites par un Membre tout au long du processus de négociation sont finalement, en un sens, unilatérales, et c'est à ses partenaires de négociation soit d'accepter telle ou telle offre de ce Membre, soit de la décliner. Ainsi, dans un cas comme dans l'autre – série d'offres et de demandes ou offre unilatérale –, les Membres qui négocient des concessions tarifaires doivent tenir compte de la définition que chacun de leurs partenaires donne des produits qui sont négociés. Les concessions tarifaires et les définitions correspondantes ont été acceptées par les autres Membres lorsqu'ils ont signé l'Accord de Marrakech.

58. Le Règlement (CE) n° 535/94 a-t-il été promulgué pour répondre en totalité ou en partie à des demandes adressées aux CE par d'autres Membres lors de la conclusion du Cycle d'Uruguay afin de clarifier les positions de la Liste des CE en cause dans la présente affaire?

La manière dont la question qui précède a été formulée amène le Brésil à penser qu'il n'a peut-être pas été clair dans ses arguments concernant le Règlement n° 535/94. Dans sa première communication écrite, le Brésil présentait ce règlement comme la législation communautaire en matière de classement douanier qui existait à l'époque de la fin des négociations du Cycle d'Uruguay.⁶⁸ Pour nous, le Règlement n° 535/94 fait partie des circonstances dans lesquelles la Liste LXXX a été conclue, au sens de l'article 32 de la Convention de Vienne.

Nous avons présenté le Règlement n° 535/94 de cette manière parce que l'Organe d'appel a reconnu que "si la pratique de classement suivie par le Membre importateur au moment des négociations tarifaires est pertinente pour interpréter les concessions tarifaires reprises dans la Liste d'un Membre, il ne fait aucun doute que la législation dudit Membre relative au classement douanier en vigueur à ce moment-là est aussi pertinente".⁶⁹ La raison pour laquelle l'Organe d'appel a jugé à ce point évident que la législation d'un Membre importateur en matière de classement, à l'époque des négociations tarifaires, était pertinente pour interpréter les concessions tarifaires, est que la législation d'un Membre éclaire la portée et la définition de l'engagement tarifaire pris par ce Membre.

Cela étant, passons à la question du Groupe spécial. Le Brésil croit savoir que le Règlement n° 535/94 n'avait pas été pris pour répondre à des demandes d'éclaircissements adressées aux CE par d'autres Membres au sujet de la position 0210 de la Liste LXXX. Il l'avait été pour régler une affaire qui paraît fort semblable à ce qui est en cause ici: le point de savoir si des viandes salées et congelées relèvent de la position 0207 ou de la position 0210. C'est à la suite de cette affaire que les CE avaient modifié leur Nomenclature combinée pour y introduire un critère très spécifique auquel les viandes devaient satisfaire pour être considérées comme des "viandes salées" de la position 0210. Ce critère ne comprenait ni le terme ni la notion de conservation ou conservation à long terme.

59. Existe-t-il des Listes annexées au GATT de Membres de l'OMC autres que les CE dans lesquelles figurent des positions identiques ou semblables aux positions en cause dans la présente affaire? Dans l'affirmative, veuillez donner des détails sur ces listes et des renseignements sur les pratiques en matière de classification suivies par ces Membres pour ce

⁶⁷ Première communication écrite du Brésil, paragraphe 166.

⁶⁸ Première communication écrite du Brésil, paragraphes 166 à 176.

⁶⁹ *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 94 (pas de caractères gras et non souligné dans l'original).

qui est de ces positions. Les parties sont priées d'indiquer, si possible, comment ces Membres ont classé les produits en cause dans la présente affaire.

Dans notre pièce n° 37, nous présentons les concessions tarifaires figurant dans les Listes de certains Membres de l'OMC pour les produits de la position 0210.⁷⁰ Plus précisément, les concessions présentées se rapportent à des pays qui sont de grands marchés d'importation de produits à base de poulet en provenance du Brésil. Pour autant que nous sachions, il n'y a pas de marchés importants, en dehors des CE, qui importent des morceaux de poulet salés congelés pour transformation ultérieure. Aussi n'avons-nous pas été en mesure de nous renseigner sur la pratique des autres Membres en matière de classement des importations de viande de poulet salée congelée.

Néanmoins, le Groupe spécial notera qu'il y a quelques légères différences parmi les listes entre les descriptions de la position 0210 et de ses sous-positions.⁷¹ Il reste que, vu la nature de la question posée par le Groupe spécial, nous tenons à répéter que la concession tarifaire accordée par un Membre ne se résume pas à ce que prévoit la ligne tarifaire correspondante de sa Liste. Comme l'Organe d'appel l'a montré, d'autres facteurs que les seuls mots employés dans le texte sont pertinents pour interpréter une concession tarifaire reprise dans la Liste d'un Membre, et notamment la législation de ce Membre sur le classement douanier des marchandises applicable au moment des négociations tarifaires.⁷²

60. Les parties sont priées de fournir des détails concernant les procédés auxquels les produits en cause sont soumis après leur importation dans les CE et avant leur consommation finale. En particulier, veuillez donner des renseignements détaillés, avec documents à l'appui, concernant:

- a) **les procédés physiques auxquels sont soumis les produits en cause;**
- b) **les effets de ces procédés sur les produits en cause;**
- c) **le temps nécessaire pour appliquer ces procédés; et**
- d) **les coûts et les avantages associés à ces procédés.**

Le Brésil considère que les renseignements demandés ne sont pas de ceux qui appartiennent au Gouvernement brésilien ou aux producteurs/exportateurs brésiliens de viande de poulet salée et que, par conséquent, le Brésil n'y a ni aisément ni complètement accès. Nous notons en outre que les morceaux de poulet salés sont utilisés comme matière première dans la fabrication de toutes sortes de produits dérivés à valeur ajoutée. Cela signifie que les morceaux de poulet salés congelés subissent un grand nombre de transformations ultérieures différentes. Il s'ensuit que les renseignements que nous donnons dans cette réponse ne donnent qu'un aperçu général de certains des procédés auxquels les morceaux de poulet salés congelés sont soumis pour la fabrication de produits à valeur ajoutée à base de poulet.

Pour la fabrication de produits cuits/panés à base de poulet, les morceaux de poulet salés congelés sont décongelés, barattés/malaxés avec assaisonnement, laissés à reposer (pour maturation), farinés/enveloppés de pâte/panés, préfrits, cuits, congelés et emballés. Selon le produit, ce traitement peut admettre quelques variantes. Les morceaux de poulet congelés peuvent être décongelés, broyés, attendris par assaisonnement, mélangés à d'autres ingrédients dans un mélangeur, mis en forme, farinés/enrobés de pâte/panés, préfrits, cuits, congelés et emballés. Ils peuvent aussi être décongelés,

⁷⁰ Nous observons que cette pièce n° 37 indique aussi les droits appliqués par la Russie et par l'Arabie saoudite, qui ne sont pas Membres de l'OMC mais importent beaucoup de produits à base de poulet brésiliens.

⁷¹ Nous relevons que la République de Corée a une sous-position "viandes de volailles" dans le n° 0210 de sa Liste. Les États-Unis et le Canada, bien qu'ils ne figurent pas dans notre pièce n° 37, ont aussi dans leur Liste une sous-position "viandes de volailles" pour la position 0210.

⁷² CE – *Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 94.

broyés, mélangés à d'autres ingrédients dans un mélangeur, mis en forme, farinés/enrobés de pâte/panés, pré-frits, pré-cuits, congelés et emballés.

Pour la fabrication de poulet mariné, les morceaux de poulet salés congelés sont décongelés, barattés/malaxés avec assaisonnement, laissés à reposer (pour maturation), emballés et congelés.

Pour la fabrication des saucisses et autres produits de charcuterie à base de poulet, les morceaux de poulet salés congelés sont décongelés, broyés, brassés avec d'autres ingrédients dans un mélangeur, laissés à reposer (pour maturation), pressés, attachés, pesés, emballés et congelés. Selon le produit, ce traitement peut admettre quelques variantes. Les morceaux de poulet salés congelés peuvent être décongelés, broyés, brassés avec d'autres ingrédients dans un mélangeur, pressés, cuits/fumés/réfrigérés et emballés. Ils peuvent aussi être décongelés, broyés, brassés avec d'autres ingrédients dans un mélangeur, émulsifiés, pressés, cuits, refroidis, colorés, séchés, emballés, pasteurisés et emballés une seconde fois. Ils peuvent aussi être décongelés, broyés, découpés dans une machine à découper, pressés, cuits, réfrigérés et emballés.

Pour les sandwichs ronds au poulet "burgers", les morceaux de poulet salés congelés sont décongelés, broyés, brassés avec d'autres ingrédients dans un mélangeur, mis en forme, congelés, enveloppés et emballés. Pour les boulettes de poulet et produits similaires, les morceaux de poulet salés congelés sont décongelés, broyés, brassés avec d'autres ingrédients dans un mélangeur, mis en forme, congelés et emballés.

À propos des descriptions qui précèdent, nous observons: 1) que la première étape dans tous ces procédés consiste toujours à décongeler la viande de poulet salée congelée; 2) qu'il n'y a d'étape de dessalage dans aucun des procédés décrits (les morceaux salés ne sont pas dessalés pour transformation plus poussée); et 3) que la mention de l'assaisonnement ne comprend pas le sel.

L'effet de ces procédés sur le produit en cause est de transformer les morceaux de poulet salés en produits à base de poulet très élaborés (cuits/panés/de charcuterie, et ainsi de suite). Dans l'ensemble, les produits à valeur ajoutée coûtent plus cher que ceux qui sont moins élaborés. Du fait que les morceaux de poulet salés sont utilisés comme matière première pour la fabrication d'une gamme de produits très large, le temps nécessaire à cette fin est très variable. Cela dit, nous pensons que le temps nécessaire pour appliquer ces procédés est ordinairement de 24 à 48 heures.

61. Est-il possible de dessaler des morceaux de poulet désossés qui ont fait l'objet d'un salage en profondeur de manière homogène?

Les morceaux de poulet salés produits au Brésil, qui ont fait l'objet d'un salage en profondeur de manière homogène et qui présentent une teneur en sel supérieure à 1,2 pour cent ne peuvent pas être complètement dessalés. À l'intention du Groupe spécial, le Brésil donne dans sa pièce n° 36 une brève explication des méthodes de salage et de l'effet du dessalage de la viande de poulet salée, établie par M. le professeur Nelcindo N. Terra⁷³ d'après des renseignements recueillis dans des publications scientifiques internationales.

De plus, nous demandons au Groupe spécial de réfléchir à l'idée avancée par les CE que les viandes de poulet salées exportées du Brésil peuvent être dessalées et que le salage est dans une large mesure réversible avant que la viande ne soit consommée.⁷⁴ Si c'était exact, le Groupe spécial devrait se poser la question suivante: pourquoi les producteurs et les exportateurs brésiliens n'ont-ils pas tout simplement accru la teneur en sel des viandes afin qu'elles répondent à la nouvelle définition

⁷³ M. Nelcindo N. Terra est professeur au Département de science et technologie des produits alimentaires de l'Université fédérale de Santa Maria (UFSM), dans l'État du Rio Grande Do Sul, au Brésil, et il a donné des cours sur la technologie des viandes.

⁷⁴ Première communication écrite des CE, paragraphes 25 et 43.

communautaire des "viandes salées" de la position 0210? Après tout, s'il est possible de se contenter de dessaler le produit après qu'il a été importé afin qu'il redevienne le même produit non salé, possédant les mêmes propriétés qu'avant le salage, pourquoi donc les producteurs/exportateurs ne l'ont-ils pas déjà fait? La réponse est simple.

Le procédé de salage appliqué par les producteurs brésiliens aboutit à un produit irréversiblement salé, différent du produit sans sel.⁷⁵ Un certain dessalage est possible. Toutefois, les viandes de poulet brésiliennes imprégnées de sel en profondeur **ne peuvent pas être complètement** dessalées au point de revenir à l'état de poulets non salés possédant les mêmes caractéristiques fondamentales et ayant le même usage qu'avant le salage. Une fois qu'elle a fait l'objet d'un salage en profondeur de manière homogène, la viande de poulet se présentera toujours comme une viande salée, même après dessalage. Le Brésil n'a connaissance d'aucun importateur européen qui dessale ce produit. Dans le cadre de nos recherches, nous avons constaté que les industriels peuvent adapter le mélange d'ingrédients ou les recettes pour tenir compte du fait que les morceaux de poulet sont déjà salés.

Qui plus est, du fait que le dessalage entraîne l'addition d'eau à la viande durant un certain temps, cette eau, lorsqu'elle élimine une partie du sel, élimine aussi du même coup certaines protéines musculaires, des vitamines et des minéraux importants. De ce fait, le dessalage prive la viande de caractéristiques fondamentales et parfois même la laisse dans un état où elle ne convient pas comme matière première pour la fabrication de produits dérivés.

62. Quel est/serait le procédé utilisé pour saler des morceaux de poulet désossés de manière à en assurer la conservation à long terme?

Le salage en vue de "la conservation à long terme" est une notion créée par les CE, qui n'a en fait pas été définie. Le Brésil n'est donc pas en mesure de dire, pour répondre à cette question, quel est/serait le procédé de salage nécessaire pour assurer la conservation à long terme.

Ce que nous pouvons certifier, c'est que les morceaux de poulet salés congelés qui sont exportés du Brésil vers le marché communautaire ont fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties, présentent une teneur globale en sel supérieure à 1,2 pour cent en poids et satisfont par conséquent au critère fixé dans la Nomenclature combinée des CE pour les "viandes salées" de la position 0210.

63. Quels sont les produits finals autres que les nuggets de poulet pour lesquels les produits en cause sont utilisés comme ingrédients?

Les morceaux de poulet salés servent de matière première dans la fabrication de plusieurs produits dérivés à valeur ajoutée tels que les produits à base de poulet cuits, panés, enrobés de pâte, marinés (galettes, bâtonnets, "nuggets", boulettes, par exemple), saucisses, saucisses viennoises et autres produits de charcuterie à base de poulet, plats cuisinés, entrées, pâtés en croûte, etc.

64. Les produits en cause sont-ils salés avec du sel ordinaire? Le terme "salé" tel qu'il figure dans la Liste des CE se rapporte-t-il à l'addition de sel ordinaire ou inclut-il l'addition d'autres sels?

Les morceaux de poulet salés exportés du Brésil vers le marché communautaire sont imprégnés de sel ordinaire. Le Brésil préférerait ne pas se lancer dans des observations sur le point de savoir si, dans l'abstrait, le terme "salés" du n° 0210, dans la Liste LXXX, ne se rapporte qu'à la préparation faite à l'aide de sel ordinaire ou s'il peut aussi avoir trait à une préparation comportant l'addition d'autres sels.

⁷⁵ Première communication écrite du Brésil, paragraphes 83 et 141.

65. Si le produit en cause est réfrigéré ou congelé après un salage, saumurage, séchage ou fumage visant à en assurer la conservation à long terme, cela signifie-t-il qu'il devrait être classé sous la position 0207?

Non. La réfrigération ou la congélation d'une viande servent seulement à la conserver dans le même état, ou avec les mêmes caractéristiques essentielles, qu'avant la réfrigération ou la congélation. Une fois décongelée, la viande de poulet salée, par exemple, sera la même viande de poulet salée qui existait avant la congélation. Que la congélation puisse causer, à l'échelle microscopique, des changements irréversibles qui sont normalement imperceptibles pour les consommateurs, ne signifie pas que les caractéristiques essentielles ou fondamentales du produit aient changé.

En revanche, le salage, le saumurage, le séchage et/ou le fumage ont une telle action sur la viande qu'ils changent les caractéristiques du produit. Dans notre pièce n° 16, nous présentons des textes de spécialistes sur l'action et l'effet du sel sur la viande et les propriétés différentes qu'il lui confère. Dans la pièce n° 36, nous donnons des explications, empruntées à des publications scientifiques, sur différentes méthodes de salage et l'effet du dessalage sur la viande, et plus précisément sur le fait que le salage n'est pas complètement réversible et que le dessalage prive la viande de propriétés naturelles importantes.

La position 0210 est réservée aux viandes qui ont été préparées suivant certains procédés: salage, saumurage, séchage ou fumage. Ceux-ci confèrent au produit sa caractéristique et, par conséquent, son classement. Ainsi, une fois salée, peu importe que la viande demeure à l'état frais ou soit réfrigérée ou congelée, elle est et demeurera à toutes fins utiles une viande salée.

66. Aux fins de l'interprétation des positions 0207 et 0210 de la Liste des CE, conviendrait-il d'évaluer globalement le sens ordinaire de tous les termes utilisés dans l'intitulé de ces positions, ou faudrait-il plutôt traiter les termes autres que celui de "congelés" dans l'intitulé de la position 0207 (à savoir "frais" et "réfrigérés") et les termes autres que celui de "salés" dans l'intitulé de la position 0210 (à savoir "en saumure", "séchés" et "fumés") comme ayant valeur de contexte pour l'interprétation des termes qui semblent directement en cause – à savoir "congelés" et "salés"? L'interprétation aboutira-t-elle à des résultats différents selon l'approche adoptée? Dans l'affirmative, veuillez expliquer, en vous référant spécifiquement aux positions en cause dans la présente affaire.

Le Brésil a donné le sens ordinaire de tous les termes pertinents de la position 0207 ("frais", "réfrigérés" et "congelés") et de la position 0210 ("salés", "en saumure", "séchés" et "fumés")⁷⁶, parce qu'il considère que ce à quoi s'applique l'examen du Groupe spécial ce sont la portée et le sens de la concession tarifaire figurant dans la Liste LXXX pour la position 0210. En conséquence, la position 0210 se compose de termes autres que salés qui doivent aussi être interprétés. En outre, les mesures en cause, à savoir le Règlement n° 1223/2002 et la Décision de la Commission des CE, visent à introduire les "viandes salées" au n° 0207. Ainsi, il faut aussi examiner la portée et le sens de (tous les termes de) cette position.

Le Brésil ne considère pas que le résultat de l'interprétation doive différer selon que les autres termes des positions 0207 et 0210 sont évalués en tant que sens ordinaire ou en tant que contexte.

67. Peut-on considérer les produits qui relèvent de la position 0207 de la Liste des CE comme ayant fait l'objet d'un "procédé"? Dans l'affirmative, veuillez expliquer ce qu'il faut entendre par "procédé". Peut-on distinguer les procédés, pour autant qu'il y en ait, auxquels sont soumis les produits relevant de la position 0207 de ceux auxquels sont soumis les produits relevant de la position 0210? Dans l'affirmative, comment?

⁷⁶ Première communication écrite du Brésil, paragraphes 71 à 75.

Dans les dictionnaires, le terme "process" (procédé) est défini comme "a continuous and regular action or succession of actions, taking place or carried on in a definite manner"⁷⁷ [une action ou succession d'actions continues et régulières se produisant ou conduites d'une manière déterminée], ou comme "a series of operations performed in the making or treatment of a product"⁷⁸ [une série d'opérations accomplies dans la fabrication ou le traitement d'un produit].⁷⁸ Le Groupe spécial notera que la définition du terme "process" [procédé] couvre un champ très vaste.

Dans le cadre de cette définition très large, et abstraction faite des viandes fraîches, les produits de la position 0207 peuvent être considérés comme ayant été soumis à un procédé, c'est-à-dire à une série d'actions ayant pour but de réfrigérer ou congeler la viande. La réfrigération et la congélation sont pratiquées pour conserver la viande. Le Brésil n'a connaissance d'aucune autre raison de réfrigérer ou congeler la viande. La congélation sert à conserver la viande de telle sorte qu'après avoir été décongelée, celle-ci reste fondamentalement la même, et sert aux mêmes fins, qu'avant la congélation.

Les produits relevant de la position 0210 sont eux aussi considérés comme ayant fait l'objet d'un procédé. En d'autres termes, il s'agit d'opérations qui transforment une viande à l'état naturel en viande salée, séchée ou fumée. Le salage, le séchage ou le fumage de la viande sont pratiqués pour plusieurs raisons, et notamment pour conférer à la viande des caractéristiques organoleptiques, lui donner des propriétés spéciales (extraction de protéines, réduction de la perte de liquide par écoulement, accroissement du rendement) et la conserver. À la différence de ce qui se passe lorsqu'elle est décongelée, la viande une fois dessalée ne présentera plus les mêmes caractéristiques essentielles et ne servira plus aux mêmes fins qu'avant d'avoir été soumise au salage.

68. Si certains ou la totalité des produits relevant de la position 0207 de la Liste des CE peuvent être considérés comme ayant été soumis à un "procédé", quel est le but de ce procédé? Quel est le but des procédés auxquels les produits relevant de la position 0210 sont soumis?

Veillez vous reporter à la réponse à la question n° 67 ci-dessus.

69. Dans quelle mesure le but d'un procédé auquel un produit est soumis est-il pertinent, pour autant qu'il le soit, pour l'interprétation: a) de la position 0207 de la Liste des CE et b) de la position 0210 de cette liste? Faudrait-il considérer que le but est plus important que le procédé dans l'un ou l'autre cas? Dans l'affirmative, veuillez expliquer pourquoi et dans quelles circonstances. S'agissant des deux positions, si les procédés en question ont plusieurs buts, quel est celui qui devrait être considéré comme le plus important?

Aux yeux du Brésil, le but des procédés auxquels sont soumis les produits relevant des positions 0207 et 0210 n'est pas pertinent pour l'interprétation du sens et de la portée de ces positions.

Le salage ou le fumage de la viande, par exemple, peut avoir plus d'un but. On peut saler, sécher ou fumer une viande parce qu'on veut la conserver. On peut aussi saler, sécher ou fumer une viande parce qu'on veut obtenir un produit possédant des qualités organoleptiques spéciales (ou des propriétés spéciales liées au procédé). La position 0210 de la Liste LXXX ne qualifie pas le but du salage/saumurage/séchage/fumage. De même, le chapitre 2 et la position 0210 du Système harmonisé ne qualifient pas non plus le but des procédés indiqués pour les produits de cette position. Ils se bornent à qualifier les procédés de la position 0210 de procédés de préparation. La définition des "viandes salées" énoncée dans le Règlement n° 535/94 (et dans la Nomenclature combinée des CE), à

⁷⁷ The Shorter Oxford English Dictionary on Historical Principles – Third Edition, Oxford at the Clarendon Press, 1944, page 1590.

⁷⁸ The American Heritage College Dictionary – Third Edition, Houghton Mifflin Company, 1993, pages 1090 et 1091.

l'évidence, ne qualifiait pas non plus le but du procédé de salage. Cette définition désignait le salage comme le procédé laissant la viande imprégnée en profondeur de manière homogène de plus de 1,2 pour cent de sel, et non pas comme celui qui conserve la viande à long terme. À notre sens, les CE ont essayé d'introduire un but [bien précis] pour le salage par le truchement du Règlement n° 1223/2002 et du Règlement n° 1871/2003.

Dans ces conditions, le Brésil considère que le but ne devrait ni ne saurait l'emporter sur le procédé.

70. L'ordre des opérations/activités que nécessite un procédé auquel un produit est soumis joue-t-il un rôle dans la classification de ce produit? Veuillez expliquer en faisant référence aux produits en cause dans la présente affaire.

L'ordre des opérations/activités ne peut compter que dans la mesure où il modifie les caractéristiques de base du produit final. Au Brésil, comme nous l'indiquions dans notre réponse à la question n° 14 et dans notre pièce n° 33, les morceaux de poulet sont d'abord soumis au salage puis congelés. Partant, lorsque le produit est congelé, les morceaux de poulet ont déjà été imprégnés de sel en profondeur de manière homogène. Une fois décongelés, les morceaux salés congelés reviennent à l'état de morceaux de poulet salés présentant les mêmes caractéristiques et servant aux mêmes fins qu'avant la congélation. Le produit dont il s'agit est donc du poulet salé qui a été congelé.

Des articles scientifiques présentés dans notre pièce n° 16, nous tirons la conclusion que la température influe sur la pénétration du sel. Plus précisément, *'les très basses températures (...) entravent la pénétration du sel'*⁷⁹ et *'plus la température est élevée, plus la pénétration est rapide. Toutefois, les températures élevées favorisent une intensification du développement microbien'*.⁸⁰ Si la congélation (*les très basses températures*) empêche ou inhibe la pénétration du sel, il est possible, nous semble-t-il, que le sel n'imprègne pas la viande en profondeur de manière homogène quand le salage intervient après que le produit a été congelé.

71. La viande peut-elle être séchée, fumée ou saumurée à des degrés différents? Dans l'affirmative, est-il exact que les produits carnés peuvent seulement être classés sous la position 0210 lorsque leur degré de séchage, fumage ou saumurage dépasse un certain niveau? Si tel est le cas, quels sont les niveaux pertinents et comment sont-ils déterminés?

Oui, une viande peut être séchée, fumée ou saumurée à différents degrés. Toutefois, lorsqu'un Membre définit expressément un critère (ou degré) de salage, séchage ou fumage pour classer des viandes sous la position 0210, au moment où il s'engage sur un droit de douane pour ce produit, ce Membre assure aux autres Membres une prévisibilité quant aux viandes qui relèvent de la position 0210 et aux droits qui leur seront appliqués.

En ce sens, le Brésil voit bien pourquoi il n'existe pas une seule valeur universelle (ou un seul degré) qui s'applique de manière générale à toutes les Listes d'engagements. Dans le cas des CE, la valeur (ou degré) du salage qui était applicable à la Liste LXXX était celle qui existait au moment où cette liste avait été conclue. C'est-à-dire que les viandes devaient avoir fait l'objet d'un salage en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et présenter une teneur globale en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids.

72. La référence aux "volailles" dans l'intitulé de la position 0207 de la Liste des CE rend-elle cette position plus "spécifique", au sens de la Règle générale 3 a) du Système

⁷⁹ Documentation sur l'action du sel dans la viande. João Andrade Silva, page 184. Pièce n° 16 du Brésil.

⁸⁰ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Miguel Cione Pardi, page 724. Pièce n° 16 du Brésil.

harmonisé, que l'intitulé de la position 0210, qui mentionne les "viandes" de manière plus générale? Veuillez expliquer.

En un mot, la réponse est non. La mention des "volailles" dans l'intitulé de la position 0207 ne rend pas celle-ci plus spécifique que la position 0210.

Avant d'aborder convenablement cette question, nous tenons à rappeler au Groupe spécial qu'après avoir examiné les termes des positions 0207 et 0210, ainsi que des éléments de leurs notes de section et de chapitre qui s'y rapportent respectivement, le Brésil ne considère pas les morceaux de poulet salés congelés comme un produit qui, à première vue, relève de deux ou plusieurs positions.⁸¹ À nos yeux, les morceaux de poulet salés congelés relèvent de la position 0210.

Comme nous l'indiquons au paragraphe 70 de notre première communication écrite, les CE ne contestent pas dans leurs mesures – ni apparemment dans la procédure en cours – le fait que les deux sous-positions 0207.41.10 et 0210.90.20 comprennent les viandes de poulet. Partant, il ne fait aucun doute que les viandes de poulet sont un produit couvert par ces deux sous-positions. Les notes explicatives du SH précisent que la position 0210 s'applique aux viandes de toutes sortes, ce qui veut dire que diverses viandes sont classées sous cette position. Celle-ci comprend les viandes de porc, bovin, cheval, agneau, chèvre, oie, dinde, poulet et autres. Autrement dit, du fait que le terme "viandes" dans l'intitulé de la position 0210 recouvre des viandes de toutes sortes, il reviendrait exactement au même de dire que la position 0210 se rapporte aux viandes de porc, bovin, cheval, agneau, chèvre, oie, dinde, poulet, et ainsi de suite.

Cela dit, la question litigieuse est ici celle de l'interprétation et la portée des termes "salés" de la position 0210 et "congelés" de la position 0207 de la Liste LXXX. En l'espèce, le terme "salés" désigne plus spécifiquement le produit "morceaux de poulet salés congelés" que le terme "congelés".

Nous avons indiqué aux paragraphes 150 à 156 de notre première communication écrite les raisons pour lesquelles la viande salée est plus spécifique que la viande congelée. Le sel confère des propriétés spéciales à la viande. En particulier, il modifie ses caractéristiques organoleptiques (saveur et texture) et lui confère des propriétés spéciales et importantes qui favorisent la transformation (extraction de protéines, réduction de la perte de liquide par l'écoulement et accroissement du rendement). Ces propriétés ont aussi une influence sur la perception que les consommateurs ont du produit, et il faut que l'acheteur de viande de poulet sache et soit en mesure de déceler si la viande qu'il achète a été salée ou non.

73. Le Système harmonisé constitue-t-il un "contexte" au sens de l'article 31.2 de la Convention de Vienne? Dans l'affirmative, veuillez expliquer, en démontrant comment il est satisfait aux divers éléments de l'article 31.2 a) ou 31.2 b).

Dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, l'Organe d'appel a considéré que le Groupe spécial n'avait pas dans cette affaire "examiné le contexte de la Liste LXXX (...) conformément aux règles d'interprétation des traités énoncées dans la Convention de Vienne"⁸² et il a indiqué qu'il "(...) ne compren[ait] pas bien pourquoi le Groupe spécial, lorsqu'il s'[était] attaché à interpréter les termes de la Liste LXXX, n'a[vait] pas pris en considération le Système harmonisé et ses Notes explicatives (...)".⁸³ L'Organe d'appel estimait, comme le Brésil, que, pour interpréter correctement la Liste LXXX, il convient d'examiner le Système harmonisé et ses Notes explicatives.

⁸¹ Première communication écrite du Brésil, paragraphe 147.

⁸² *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 88 (non souligné dans l'original).

⁸³ *Id.*, paragraphe 89.

Compte tenu de ce qui précède, le Brésil considère que le Système harmonisé et ses Notes explicatives constituent un contexte au sens de l'article 31.2 b) de la Convention de Vienne. Aux termes de cette disposition, le contexte, aux fins de l'interprétation des traités, comprend aussi *"tout instrument établi par une ou plusieurs parties à l'occasion de la conclusion du traité et accepté par les autres parties en tant qu'instrument ayant rapport au traité"*. Le Système harmonisé et ses Notes explicatives satisfont aux éléments de cette disposition de la manière suivante:

1. *"Tout instrument qui a été établi par une ou plusieurs parties (...)"* – la Convention sur le Système harmonisé, accompagnée de la Nomenclature du SH, est un instrument qui a été établi par diverses parties à l'Accord sur l'OMC.
2. *"(...) à l'occasion de la conclusion du traité (...)"* – le Système harmonisé a été établi "à l'occasion de" la conclusion de l'Accord sur l'OMC, en ce sens qu'il se rapporte à cet Accord – qu'il a servi de base aux négociations tarifaires –, et non qu'il a été conclu au même moment que ledit accord.
3. *"(...) accepté par les autres parties en tant qu'instrument ayant rapport au traité"* – même si les Membres de l'OMC ne sont pas tous parties au Système harmonisé, tous ont accepté que le Système harmonisé serve de base aux négociations sur les listes d'engagements.

74. À supposer que le Système harmonisé puisse être considéré comme un "contexte" aux fins de l'interprétation de la Liste des CE conformément à l'article 31.2 de la Convention de Vienne, dans quelle mesure les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé peuvent-elles être utilisées, pour autant qu'elles le puissent, afin de déterminer le sens de l'intitulé des positions en question?

Aux termes de l'article 1 a) de la Convention sur le Système harmonisé, on entend par "Système harmonisé" (...) la Nomenclature comprenant les positions et sous-positions et les codes numériques y afférents, les notes de sections, de chapitres et de sous-positions ainsi que les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé (...).⁸⁴ Les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé font donc partie du Système harmonisé et peuvent aussi être considérées comme un contexte pour l'interprétation des positions de la Liste LXXX.

Nous appelons l'attention du Groupe spécial sur le fait que l'article 1 a) de la Convention sur le SH n'englobe pas les Notes explicatives dans le Système harmonisé. Nous le signalons pour montrer que, dans l'affaire *CE – Matériel de réseau local*, l'Organe d'appel, sachant que ces Notes ne faisaient pas partie du SH, leur a à dessein conféré le même poids et la même valeur pour l'interprétation qu'au Système harmonisé lui-même.⁸⁵ Nous savons que l'Organe d'appel comprenait parfaitement la nature juridique des Notes explicatives du SH, car celle-ci avait été débattue au cours de la procédure dans cette affaire.⁸⁶ À ses yeux, néanmoins, un examen des Notes explicatives était lui aussi utile pour l'interprétation de la Liste LXXX.

75. Dans quelles catégories conviendrait-il de classer, le cas échéant, dans le cadre des articles 31 et 32 de la Convention de Vienne: a) la Note explicative de 1981 relative à la position 02.06 du Tarif douanier commun des CE; b) la Note explicative relative aux sous-positions 0210.11-31 et 0210.11-39 du Tarif douanier commun des CE; c) la décision rendue par la Cour de justice européenne en 1983 dans l'affaire *Dinter*; d) la décision rendue

⁸⁴ Pièce n° 20 du Brésil (non souligné dans l'original).

⁸⁵ *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 89.

⁸⁶ *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 38.

par la Cour de justice européenne en 1993 dans l'affaire *Gausepohl*; et e) la Note explicative de décembre 1994 relative aux sous-positions 0210.11.11 et 0210.11.19 de la Nomenclature combinée des CE?

Aucune des positions mentionnées ci-dessus dans la question n° 75 ne doit être classée dans une catégorie dans le cadre des articles 31 et 32 de la Convention de Vienne.

Dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, l'Organe d'appel a selon nous reconnu que la législation communautaire relative à la classification douanière – en d'autres termes, la Nomenclature combinée – qui était en vigueur à l'époque des négociations du Cycle d'Uruguay était pertinente pour interpréter les concessions tarifaires reprises dans la Liste LXXX.⁸⁷ En revanche, l'Organe d'appel n'a **pas** dit que les Notes explicatives de la Nomenclature combinée, et en particulier celles qui étaient antérieures de dix ans à la fin du Cycle d'Uruguay, pouvaient être considérées comme faisant partie des "circonstances dans lesquelles [l'Accord sur l'OMC] a[vait] été conclu".⁸⁸ Nous soulignons en outre le fait que les Notes explicatives de la NC sont des instruments qui ne sont pas juridiquement contraignants et que la Cour de justice européenne elle-même en a parfois considéré le contenu comme non conforme aux dispositions effectives de cette nomenclature.⁸⁹

De même, le Brésil ne voit pas comment la jurisprudence de la Cour antérieure à la conclusion du Cycle d'Uruguay pourrait être considérée comme les "circonstances dans lesquelles l'Accord sur l'OMC a été conclu". À vrai dire le Brésil, pays dont le système de droit s'inscrit dans la tradition romano-germanique, conçoit qu'un Membre ne soit pas tenu de connaître entièrement la jurisprudence d'un autre Membre et ses instruments non contraignants, telles les Notes explicatives de la NC, au moment où les deux Membres mènent des négociations tarifaires. À cette fin, il lui suffirait de connaître la législation de ce Membre relative à la classification douanière. C'est exactement l'interprétation retenue par l'Organe d'appel dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*.

76. Le Système harmonisé peut-il être considéré comme comprenant des "règle[s] pertinente[s] de droit international" au sens de l'article 31.3 c) de la *Convention de Vienne*? Dans l'affirmative, veuillez expliquer en démontrant comment il est satisfait aux divers éléments de l'article 31.3 c).

Non. Veuillez vous reporter à la réponse du Brésil à la question n° 73, dans laquelle nous indiquons que le Système harmonisé et ses Notes explicatives constituent un contexte au sens de l'article 31.2 b) de la Convention de Vienne.

77. À part la question de la période considérée, quelle est la différence, pour autant qu'il y en ait une, entre la nature des éléments de preuve concernant la pratique en matière de classification qu'il faut produire pour établir l'existence d'une "pratique ultérieurement suivie" au sens de l'article 31.3 b) de la *Convention de Vienne* et la nature des éléments de preuve concernant la pratique en matière de classification qui sont nécessaires aux fins de l'article 32 de la *Convention de Vienne*?

En l'espèce, le Brésil considère qu'il y a deux moments à retenir en ce qui concerne la pratique en matière de classement - l'une, antérieure à l'achèvement des négociations du Cycle d'Uruguay, l'autre, postérieure.

Nous savons qu'avant l'achèvement des négociations tarifaires, les CE n'importaient pas de viande de poulet salée relevant de la position 0210. Nous savons aussi qu'il y avait des discussions

⁸⁷ *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 94.

⁸⁸ *Id.*

⁸⁹ Pièce n° 18 de la Thaïlande, page 1284.

sur le point de savoir s'il fallait classer les viandes congelées et salées sous la position 0210 ou non, et qu'il n'y avait pas de législation communautaire spécifique sur le classement définissant ou établissant un critère pour les "viandes salées" de la position 0210.

C'est **avant** l'achèvement des négociations tarifaires, et plus précisément au cours de la vérification des listes de concessions tarifaires, que les CE avaient promulgué le Règlement n° 535/94, qui donnait une définition très spécifique du produit "viandes salées" de la position 0210 de leur Nomenclature combinée. Cette définition était leur interprétation de ce que sont les "viandes salées" de la position 0210, et leurs partenaires de négociation – les Membres exportateurs – avaient admis et compris que les droits négociés pour la position 0210 de la Liste LXXX (et non pour la Liste de chaque Membre) s'appliquaient aux produits répondant à la définition des "viandes salées" énoncée dans la Nomenclature combinée des CE.

C'était là un texte marquant, destiné à tirer au clair, une fois pour toutes, quand les viandes congelées salées – de quelque type que ce fût – devaient être classées dans la position 0210.

Par la suite, après la conclusion du Cycle d'Uruguay, les Membres exportateurs commencèrent à exporter des viandes de poulet salées au titre de la position 0210, conformément à la définition insérée dans la Nomenclature combinée des CE par le Règlement n° 535/94. Les autorités douanières des États membres des CE acceptaient et classaient le produit "morceaux de poulet salés congelés", qui satisfaisait au critère énoncé dans ce règlement, comme "viande salée" de la position 0210. Les autorités appliquèrent ce classement durant plus de six ans (quatre ans pour le produit brésilien et six pour le produit thaïlandais). Les "viandes salées" de la position 0210 sont restées classées dans la législation communautaire comme prévu à la fin du Cycle d'Uruguay jusqu'à l'entrée en vigueur des mesures en cause – le Règlement n° 1223/2002 et la Décision de la Commission des CE. En d'autres termes, de 1995 à 2002, les CE ont conservé leur législation applicable au classement des "viandes salées" de la position 0210 telle qu'elle était au moment où elles avaient négocié leurs concessions tarifaires dans le cadre de la Liste LXXX. En conséquence, de 1996 à 2002, les CE ont classé leurs importations de morceaux de poulet salés congelés dans la position 0210.

Comme nous le disions plus haut dans notre réponse à la question n° 16, c'est sur le sens et la portée de la concession tarifaire prévue pour la position 0210 dans la Liste LXXX que porte l'examen. La Liste LXXX est la Liste des engagements des CE, et non d'un autre Membre. Il s'ensuit que la pratique ultérieure en matière de classement doit nécessairement être celle des CE reposant sur leur Liste d'engagements. Il peut se trouver que, pour certaines concessions tarifaires, il y ait des Listes de Membres semblables ou identiques et qu'en ce sens la pratique de quelques-uns ou de la totalité des Membres soit pertinente pour établir le sens et la portée d'une concession tarifaire. Mais ce n'est pas le cas pour les "viandes salées" de la position 0210 de la Liste LXXX. Pour la position 0210, les CE ont introduit une définition spécifique, qui diffère de celle que l'on trouve dans la plupart sinon la totalité des Listes des Membres. La pratique pertinente en matière de classement est donc celle des CE aux fins de l'interprétation de la concession tarifaire prévue pour la position 0210 de la Liste LXXX.

78. Les parties considèrent-elles que les Modalités de l'établissement d'engagements contraignants et spécifiques s'inscrivant dans le cadre du programme de réforme, publiées par l'OMC le 20 décembre 1993, constituent des "travaux préparatoires" au sens de l'article 32 de la Convention de Vienne? Dans l'affirmative, veuillez expliquer pourquoi et indiquer quelle est la signification que les parties donnent à ce document.

Au dernier paragraphe de la page 1 de la Note de décembre 1993 sur les Modalités, il est expressément dit: "Le texte révisé est publié étant entendu, pour les participants au Cycle d'Uruguay, que ces modalités de négociation ne seront pas utilisées comme base pour engager une procédure de

règlement des différends au titre de l'Accord instituant l'OMC".⁹⁰ Les Membres ont donc exprimé sans équivoque leur intention de ne **pas** utiliser la note mentionnée comme base d'une procédure de règlement des différends dans le cadre de l'Accord sur l'OMC.

Nous rappelons que le système de règlement des différends de l'OMC sert aussi à "(...) clarifier les dispositions existantes de[s] accords [visés] conformément aux règles coutumières d'interprétation du droit international public".⁹¹ Autrement dit, ce mécanisme est employé pour clarifier le droit de l'OMC suivant les règles d'interprétation du droit international public. Comme les règles qui peuvent être appliquées pour interpréter le sens d'une concession sont les règles d'interprétation de la Convention de Vienne (articles 31 et 32), les Membres ont arrêté que la Note sur les modalités ne pourrait **pas** être utilisée comme "travaux préparatoires", au sens de l'article 32, aux fins de la présente procédure de règlement des différends.

De plus, nous signalons que les "travaux préparatoires" doivent être utilisés dans l'interprétation d'un traité – en l'espèce la Liste LXXX –, et non dans l'interprétation de la pratique des CE en matière d'importation lors de la conclusion du Cycle d'Uruguay. Nous disons cela parce que c'est précisément, semble-t-il, ce que font les CE lorsqu'elles associent la Note sur les Modalités à leur pratique en matière d'importation de poulet congelé et de viande salée à la fin du Cycle d'Uruguay.⁹²

79. Quel est ou quels sont le ou les traits essentiels communs qui, de l'avis des parties, caractérisent les produits relevant:

- a) **du chapitre 2 du Système harmonisé?**
- b) **de la position 0207 de la Liste des CE?**
- c) **de la position 0210 de la Liste des CE?**

Pour les produits relevant du chapitre 2 du Système harmonisé, le trait essentiel qu'ils ont en commun est d'être des viandes ou des abats comestibles. Dans le cas des produits relevant de la position 0207 de la Liste LXXX, le trait commun est qu'il s'agit de viandes ou abats de poulets qui n'ont pas été préparés. Quant à la position 0210 de la Liste LXXX, elle recouvre des produits ayant pour trait commun d'être des viandes ou des abats comestibles qui ont été préparés par salage, saumurage, séchage ou fumage.

80. Au paragraphe 20 de sa déclaration orale à la première réunion de fond, le Brésil affirme que "[l]es Membres importateurs ont toute latitude pour définir leurs offres de telle façon que leurs intérêts soient pleinement protégés". Cela signifie-t-il qu'il faut supposer qu'au cours du processus d'établissement de leurs engagements tarifaires, les Membres ont anticipé tous les changements possibles dans la structure des échanges, ou en ont du moins assumé la responsabilité?

Bien que les Membres puissent anticiper certains changements dans la structure des échanges, le Brésil ne pense pas qu'il leur soit possible d'anticiper et d'assumer pleinement tous les changements possibles dans la structure des échanges lorsqu'ils négocient des concessions tarifaires. Après tout, les flux d'échanges ont toujours été et seront toujours quelque chose de dynamique, marqué par l'apparition de nouvelles configurations pour répondre à l'évolution de la demande des marchés et aux règles existantes.

Lorsque des droits sont négociés, les Membres définissent leurs offres et leurs obligations dans les termes les mieux adaptés à leurs besoins. Cela ne fait aucun doute. Toutefois, un Membre ne peut absolument pas prévoir dans les moindres détails ce que ses besoins seront dix ans ou plus après

⁹⁰ Pièce n° 9 des CE (pas de caractères gras et non souligné dans l'original).

⁹¹ Article 3:2 du Mémoire d'accord.

⁹² Première communication écrite des CE, paragraphe 53.

la date à laquelle il a négocié ses droits. C'est précisément parce que les flux commerciaux sont dynamiques qu'existe la possibilité, et même la probabilité, de voir un courant d'échanges nouveau et imprévu se développer dans un sens qui est contraire ou qui ne convient pas aux besoins d'un Membre. C'est un phénomène auquel tous les Membres de l'OMC sont exposés.

En fait, les Accords de l'OMC n'ignorent pas cette possibilité et prévoient des moyens pour les Membres de faire face à l'apparition de courants d'échanges imprévus. L'un d'eux est l'Accord sur les sauvegardes, lorsque se produit une poussée imprévue des importations d'un produit déterminé. Un Membre peut aussi recourir à des mesures antidumping ou des mesures compensatoires lorsque le volume des importations faisant l'objet d'un dumping ou subventionnées augmente et qu'il s'ensuit un dommage pour la branche de production nationale. Un Membre peut même modifier sa Liste de concessions en vertu des dispositions de l'article XXVIII. Ce qu'un Membre en revanche ne peut pas faire, c'est modifier unilatéralement ses engagements pour la seule raison qu'un nouveau courant d'échanges a vu le jour et que la concession correspondante de sa Liste ne répond plus à ses besoins.

ANNEXE C-2

RÉPONSES DU BRÉSIL AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL ET PAR LES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES APRÈS LA DEUXIÈME RÉUNION DE FOND

(2 décembre 2004)

QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL

AU BRÉSIL:

81. Dans sa réponse à la question n° 77 du Groupe spécial, le Brésil soutient que la définition du terme "salé" figurant dans le Règlement 535/94 était l'interprétation par les CE de ce que sont les "viandes salées" de la position 02.10 et que les partenaires de négociation – les Membres exportateurs – avaient admis et compris que les droits négociés pour la position 02.10 de la Liste des CE (et non pour la Liste de chaque Membre) s'appliquaient aux produits répondant à la définition des "viandes salées" énoncée dans la Nomenclature combinée des CE. Veuillez fournir des éléments de preuve indiquant qu'ils avaient bien "admis" et "compris" cela.

Dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, l'Organe d'appel a conclu que "(...) le fait que les listes des Membres [faisaient] partie intégrante du GATT de 1994 indiqu[ait] que, si chacune d'elles représent[ait] les engagements tarifaires pris par un Membre, elles ne représent[aient] pas moins un accord commun entre tous les Membres".¹ Le Brésil réaffirme que cet "accord commun entre tous les Membres" a été conclu le 15 avril 1994 lorsque les Membres ont approuvé et signé le Protocole de Marrakech. Le Règlement n° 535/94, contenant l'interprétation/la définition donnée par les CE des "viandes salées" de la position 0210, a été publié au Journal officiel des CE avant le 15 avril 1994, plus précisément le 11 mars 1994. Par conséquent, le Protocole de Marrakech est lui-même l'élément de preuve indiquant de manière définitive que les partenaires aux négociations admettaient que l'expression "viandes salées" figurant dans le Règlement n° 535/94 constituait la définition des "viandes salées" de la position 0210 de la Liste LXXX.

Le Brésil croit aussi comprendre que les Membres se sont vu offrir, avant le 15 avril 1994, une occasion d'examiner les listes des autres Membres de façon à "vérifier et contrôler" la portée et la définition des concessions tarifaires. Le délai pour cet examen des listes a expiré le 25 mars 1994 et jusqu'à cette date, les Membres ont eu la possibilité de soulever, débattre et résoudre toutes questions se rapportant à la portée et à la définition des concessions tarifaires spécifiques. Le Règlement n° 535/94 a, le 11 mars 1994, énoncé la définition donnée par les CE des "viandes salées" de la position 0210 dans la nomenclature combinée et, partant, dans la Liste LXXX. Si le Brésil, ou tout autre Membre de l'OMC, avait eu une objection à élever ou une question à poser au sujet de la définition donnée par les CE des "viandes salées", il lui était possible jusqu'au 25 mars 1994 de la formuler et d'en discuter avec les CE.

Toutefois, en l'absence d'objections ou de questions, il n'y avait aucune nécessité ou raison de signifier expressément l'acceptation de concessions spécifiques négociées. Une acceptation tacite interviendrait naturellement le 25 mars 1994, à l'issue de la période ménagée pour la vérification des listes. Ce fut le cas pour la concession tarifaire relative à la position 0210. Le Brésil n'a pas exprimé son acceptation formelle de la portée et du sens de chacune des lignes tarifaires présentant un intérêt pour lui, et il n'avait pas à le faire. En ce sens, ce que demande le Groupe spécial, c'est que le Brésil

¹ *CE – Classement tarifaire de certains matériels informatiques*, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 109 (pas d'italique dans l'original).

apporte la preuve impossible d'un fait négatif: l'absence d'objection de la part des Membres concernant la portée de la position 0210 dans la Liste LXXX. Nous avons recherché en vain des documents indiquant que le Brésil aurait "admis" la portée et la définition de la position 0210 de la Liste LXXX, ou de toute autre ligne tarifaire. Cela ne signifie évidemment pas que le Brésil ne se souciait pas de la définition et de la portée des positions de la Liste LXXX, dont certaines avaient trait à des produits d'exportation cruciaux pour lui. Cela signifie simplement que, pendant la période de vérification, le Brésil n'a vu aucune raison de faire objection à la définition et à la portée de ces positions. La preuve effective de l'acceptation de la définition des "viandes salées", telle qu'elle était énoncée dans la nomenclature combinée des CE, c'est la signature de l'Accord de Marrakech par le Brésil et par tous les autres Membres de l'OMC le 15 avril 1994.

82. Dans sa réponse à la question n° 60 du Groupe spécial, le Brésil note qu'à leur importation dans les CE, les produits en cause sont "assaisonnés" et/ou "mélangés à d'autres ingrédients". Veuillez fournir des éléments de preuve indiquant que l'"assaisonnement" et le "mélange à d'autres ingrédients" n'entraînent pas l'adjonction de sel.

Le Brésil réaffirme que ce sont les caractéristiques objectives du produit au moment de l'importation qui sont pertinentes aux fins de la classification. En l'espèce, le Brésil a déjà montré que les morceaux de poulet salés congelés présentaient les caractéristiques objectives des viandes de la position 0210 qui sont énoncées dans la note complémentaire 7 du chapitre 2, insérée dans la nomenclature combinée en vertu du Règlement n° 535/94.² En d'autres termes, c'est un fait que les morceaux de poulet salés congelés en provenance du Brésil et de la Thaïlande étaient imprégnés en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et présentaient une teneur minimale en sel de 1,2 pour cent en poids au moment de leur entrée sur le territoire des CE. Cela n'est pas contesté par les CE. Par conséquent, les opérations supplémentaires auxquelles un produit est soumis après importation ne sont pas pertinentes aux fins de la classification.

Cela étant dit, nous en venons à la demande du Groupe spécial. À titre d'observation préliminaire, nous faisons observer que les morceaux de poulet salés sont utilisés par les fabricants européens comme matière première pour un large éventail de produits à valeur ajoutée à base de poulet. De ce fait, les renseignements spécifiques concernant la composition des formules utilisées dans les multiples procédés différents sont des renseignements commerciaux confidentiels qui appartiennent à l'industrie alimentaire européenne et auxquels les pouvoirs publics et les producteurs/exportateurs de morceaux de poulet salés brésiliens n'ont pas pleinement ni aisément accès.

Selon les renseignements que le Brésil a pu obtenir, lorsque des morceaux salés sont utilisés, il n'y a pas d'adjonction de sel lors de la fabrication de produits à valeur ajoutée à base de poulet. Pour étayer cette information, nous renvoyons à la pièce n° 30 du Brésil, qui contient des lettres de sociétés européennes attestant que les fabricants n'ont pas besoin d'ajouter du sel à leurs formules parce que les morceaux sont déjà salés.³ Le Brésil soumet aussi, dans sa pièce n° 41, d'autres éléments émanant de fabricants européens qui confirment qu'aucune quantité additionnelle de sel – autre que celle qui se trouvait dans les morceaux salés – n'était utilisée dans le traitement de la viande de poulet. Nous notons que tous les renseignements contenus dans la pièce n° 41 du Brésil, en particulier les noms des importateurs et des producteurs, sont considérés comme confidentiels et doivent être traités comme tels pendant et après la présente procédure.

² Pièces n° 22 et 23 de la Thaïlande.

³ Pièce n° 30 du Brésil. Deuxième et troisième lettres figurant dans cette pièce.

AUX PLAIGNANTS:**84. Comment les exportateurs brésiliens et thaïlandais décrivent-ils les produits en cause dans leurs documents d'exportation lorsque ces produits sont exportés vers les CE?**

Le Brésil a présenté dans sa pièce n° 29 un certain nombre de lettres, de factures, de connaissements et de bons de commande relatifs à des ventes de morceaux de poulet salés en provenance du Brésil et à destination des CE pour la période allant de 1998 à 2002 inclus. Ces documents permettent au Groupe spécial de se faire une opinion sur la manière dont les exportateurs brésiliens décrivaient le produit en cause lorsque celui-ci était exporté vers les CE.

Plus précisément, une facture de 1998 (pièce n° 29 a) du Brésil) décrit le produit comme suit: *"demi-blancs de poulet, sans peau, désossés, sans filet intérieur, sans médaillon, non calibrés, conditionnés au kg, congelés, épicés avec du sel"*. La pièce n° 29 d) contient une facture et un connaissement de 2001 relatifs à la même transaction, portant la description suivante: *"pechuga de pollo sin hueso y sin piel sazónada con sal congelada"* (blancs de poulet désossés et sans peau assaisonnés avec du sel congelés). Une facture de 2000 (pièce n° 29 e)) décrit le produit comme suit: *"demi-blancs de poulet congelés désossés sans peau salés"*. La pièce n° 29 f) contient une facture, un connaissement et un bon de commande de 2001 concernant la même transaction où le produit est décrit en ces termes: *"blancs avec filet intérieur congelés désossés, sans peau, teneur en sel 1,3 pour cent en poids"*. La pièce n° 29 g) est un autre ensemble de documents relatifs à une transaction de 2001 (facture, connaissement, bon de commande) qui portent une description du produit identique à celle qui figure dans la pièce n° 29 f). La pièce n° 29 h) comprend une facture, un connaissement et un bon de commande concernant une transaction de 2002, où le produit est décrit comme suit: *"blancs de poulet congelés, désossés, sans peau, seuls sans filets intérieurs salés 1,2 à 1,5 pour cent"*.

Le Brésil soumet aussi dans sa pièce n° 42 des documents d'exportation additionnels portant la description du produit en cause. Plus précisément, la pièce n° 42 a) contient une facture pro forma de 1998, où le produit en cause est décrit comme suit: *"blancs de poulet congelés, désossés sans peau, en moitiés, sans filet intérieur, sans cartilage médian, sans médaillon, 80 g ou plus, salé 1,2/1,5 pour cent barattés, blocs de 7,5 kg en papier plastifié bleu, mini-conteneur de 570 kg"*. Dans la pièce n° 42 b), le produit est décrit sur une facture pro forma de 1999 en ces termes: *"blancs de poulet, congelés, en moitiés, sans peau, désossés, sans cartilage médian, sans filet intérieur, sans médaillon, salés, tailles normales 80 g et plus et petites tailles, conditionnés en blocs de 7,5 kg/papier plastifié bleu, en mini-conteneurs de 570 kg"*. S'agissant de cette même facture contenue dans la pièce n° 42 b), nous appelons l'attention sur le fait que, dans la case "Expédition", le produit est décrit en tant que blancs de poulet salés. Nous présentons aussi la pièce n° 42 c), dans laquelle un connaissement de 2001 décrit le produit comme suit: *"Blancs de poulets brésiliens frais congelés, dédoublés, avec filet intérieur, désossés, sans peau, sans tendons, salés (1,2–1,6 pour cent)"*. Nous notons au sujet de ce connaissement que le code de classification douanière qui y figure est NCM 0210.90. La même pièce n° 42 c) contient aussi le document d'enregistrement à l'exportation (RE) pour cette transaction, où le code douanier NCM 0210.90 est indiqué dans la case n° 10, ainsi que l'accusé de réception relatif à cette transaction. De même, nous soumettons dans la pièce n° 42 d) un autre connaissement de 2001 où le produit est décrit en ces termes: *"blancs de poulet salés congelés, en moitiés, désossés, sans peau, sans filet intérieur, min. 1,2 pour cent max. 1,6 pour cent de sel, max. 2 pour cent d'eau"*, le document d'enregistrement à l'exportation (RE) pour cette transaction, dans lequel le produit est déclaré sous le code douanier NCM 0210.90, ainsi que l'accusé de réception correspondant. La pièce n° 42 e) contient la documentation suivante concernant une opération de vente de 2001: facture, connaissement, liste de colisage, certificat d'origine, certificat zoosanitaire et de salubrité publique (en portugais et en anglais), déclaration additionnelle et confirmation de commande. Dans tous les documents de la pièce n° 42 e), le produit est décrit comme suit: *"filets de blanc de poulet, désossés, sans peau, salés, portés à maturation, sans filets intérieurs, barattés, minimum 140 g et plus par pièce, saupoudrés d'une couche de sel, 1,2 à 1,5 pour cent, cartons polyliner de 15 kg"*.

Le Brésil insiste sur le fait que tous les documents contenus dans ses pièces n° 29 et 42 et tous les renseignements y figurant (y compris les noms des importateurs et des fabricants) sont strictement confidentiels et doivent être traités comme tels pendant et après la présente procédure.

85. Veuillez expliquer le processus de classement des exportations pour les produits en cause. En particulier, ce processus est-il entrepris par les autorités douanières nationales et/ou par les exportateurs?

Sur la base des réglementations pertinentes et des renseignements obtenus auprès des autorités brésiliennes, ainsi que des producteurs/exportateurs nationaux de morceaux de poulet salés, le Brésil présente ci-après une description générale du processus de classement des exportations pour tous les produits à base de poulet, y compris le produit en cause.

En premier lieu, l'exportateur négocie avec l'importateur/le fabricant et définit avec lui les conditions et modalités d'une opération de vente spécifique. Ce processus implique que soient précisés la destination commerciale, la description du produit, la quantité, le prix, les modalités de paiement, les conditions et modalités d'expédition, et autres variables négociables. L'exportateur envoie alors à l'importateur/au fabricant une facture pro forma contenant un relevé de l'opération négociée, y compris une description du produit. Puis il reçoit de l'importateur une confirmation de la facture pro forma. Il émet alors un ordre de production.

Ensuite, l'exportateur règle les détails de l'expédition (date et transporteur) et demande à l'unité de production d'envoyer le produit au port de chargement. À ce stade, l'exportateur établit la facture sur laquelle sont indiqués, entre autres renseignements: la quantité, le prix, la description du produit (comportant parfois le code de classification douanière correspondant dans la Nomenclature commune du Mercosur – NCM), le nom et l'adresse du producteur, le nom et l'adresse du client, les ports de chargement et de déchargement, les conditions et modalités de paiement et d'expédition, etc. En outre, l'exportateur établit aussi les autres documents exigés pour l'expédition, tels que la liste de colisage et les certificats (certificat de qualité, certificat sanitaire).

Après stérilisation du conteneur, l'exportateur – ou son courtier en douane – enregistre l'opération d'exportation en remplissant un formulaire intitulé *Registro de Operações de Exportação* (RE) dans un système d'enregistrement en ligne appelé *Sistema Integrado de Comércio Exterior* (SISCOMEX). Le SISCOMEX permet aux pouvoirs publics brésiliens de contrôler toutes les opérations d'importation et d'exportation du Brésil. Les administrations responsables de la gestion de SISCOMEX sont: le Secrétariat au commerce extérieur (*Secretaria de Comércio Exterior* – SECEX)⁴, le Département fédéral des recettes publiques (*Secretaria da Receita Federal* – SRF)⁵, et la Banque centrale du Brésil (*Banco Central do Brasil* – BACEN). L'enregistrement des exportations dans le cadre du SISCOMEX vise à vérifier/contrôler toutes les marchandises expédiées, de façon à s'assurer que les marchandises expédiées à l'étranger sont bien celles qui ont été facturées pour exportation. Le RE contient des renseignements sur l'opération d'exportation spécifique tels que: nom et numéro d'inscription au registre des impôts de l'exportateur; unités de production et d'expédition de l'exportateur; nom et adresse de l'importateur et pays d'importation; conditions et modalités de paiement et d'expédition; valeur de la transaction; code de classification douanière (NCM) du produit exporté⁶; description du produit; quantité, etc. Le logiciel SISCOMEX vérifie que tous les champs ont été correctement remplis. Si tel est le cas, le système délivre le RE. Aux

⁴ Le SECEX relève du Ministère brésilien du développement, de l'industrie et du commerce extérieur (*Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior* – MDIC).

⁵ Le SRF relève du Ministère brésilien des finances (*Ministério da Fazenda* – MF).

⁶ Dans les pièces n° 42 c) et 42 d) du Brésil, le code de classification douanière (NCM) du produit indiqué dans le champ n° 10 du RE est 0210.90.

termes de l'article 8 de la Portaria SECEX n° 15 du 17 novembre 2004, les renseignements portés sur le RE engagent la responsabilité de l'exportateur.

Puis l'exportateur – ou généralement son courtier en douane – établit une déclaration d'exportation, appelée *Declaração de Despacho de Exportação* (DDE), comprenant la facture, un extrait du RE et une demande d'autorisation d'expédition du Département de l'inspection des produits d'origine animale (*Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA*).⁷ Ces documents sont soumis au Département fédéral des recettes publiques au port de chargement. Le Département fédéral des recettes publiques peut alors délivrer immédiatement une autorisation d'expédition des marchandises ou décider de procéder à leur inspection. Il est très rare que des produits exportés soient sélectionnés pour inspection et, lorsque cela se produit, c'est en général parce que la valeur déclarée de la marchandise est très inférieure au prix du marché, que la description du produit est vague ou inexacte, ou que la documentation semble avoir été falsifiée.

À ce stade, la marchandise est mise en libre circulation et prête à être expédiée. L'exportateur a, pour sa part, déjà envoyé ses instructions d'expédition à l'armateur qui – dès confirmation de l'expédition de la marchandise – établit le connaissement. Le courtier en douane de l'armateur dispose de 48 heures environ à compter de l'établissement du connaissement pour enregistrer les données d'expédition dans le cadre du SISCOMEX, où les renseignements fournis par l'exportateur dans le DDE et les données d'expédition enregistrées par le courtier en douane sont comparés pour vérification.

Si le DDE est conforme au connaissement, un certificat d'inscription/enregistrement et un accusé de réception sont délivrés et le SISCOMEX autorise la mise en libre circulation de la marchandise pour expédition.

86. Aux paragraphes 14 et 36 de leur deuxième communication écrite, les CE soutiennent que de faibles teneurs en sel (0,5 pour cent) sont considérées dans la branche de production comme étant suffisantes pour éviter la "perte de liquide par écoulement". De l'avis des CE, une teneur en sel supérieure ou égale à 1,2 pour cent n'est pas nécessaire à cette fin. Elles font valoir par conséquent que, même si la perte de liquide par écoulement était un facteur pertinent, une teneur en sel supérieure à 0,5 pour cent ne serait pas nécessaire. Veuillez formuler des observations à cet égard.

Dans leur deuxième communication écrite, les Communautés ont affirmé qu'une teneur en sel de 0,5 pour cent était considérée dans la branche de production comme étant suffisante pour éviter la "perte de liquide par écoulement" de sorte que, selon les CE, il n'est pas nécessaire d'imprégner la viande pour obtenir une teneur en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent.⁸ Nous faisons observer que, une fois encore dans la présente procédure, les CE formulent une allégation qui n'est étayée par aucun élément de preuve.

Le Brésil a, pour sa part, produit des lettres de sociétés européennes attestant que la viande de poulet salée exportée du Brésil vers les CE – c'est-à-dire la viande imprégnée de sel présentant une teneur minimale de 1,2 pour cent – est préférée à la viande de poulet non salée précisément parce que la "perte de liquide par écoulement" est réduite.⁹ Le Groupe spécial a donc la confirmation, par la branche de production, du fait qu'une teneur en sel de 1,2 pour cent dans la viande de poulet réduit effectivement la "perte de liquide par écoulement".

⁷ Le DIPOA relève du Ministère brésilien de l'agriculture (*Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA*).

⁸ Deuxième communication écrite des CE, paragraphes 14 et 36.

⁹ Pièce n° 30 du Brésil.

De plus, le Brésil a fourni des documents techniques dans lesquels il est expliqué que la "perte de liquide par écoulement" est l'inverse de la capacité de rétention d'eau, à savoir la capacité de la viande de conserver son eau.¹⁰ En d'autres termes, c'est l'incapacité du tissu musculaire de conserver son eau, et les protéines qu'elle contient. À cet égard, il ressort également de la documentation que la viande traitée avec des quantités croissantes de sel augmente dans un premier temps de volume, la quantité d'eau retenue s'accroissant considérablement.¹¹ Pour le dire simplement, plus on ajoute de sel à la viande et plus sa capacité de rétention d'eau augmente, tandis que la "perte de liquide par écoulement" diminue. Il y a toutefois un point au-delà duquel la corrélation entre l'accroissement de la quantité de sel et la diminution de la "perte de liquide par écoulement" disparaît. Lorsque la viande a absorbé environ 5 pour cent de sel, la "perte de liquide par écoulement" est réduite au maximum et, de ce fait, la quantité d'eau retenue atteint elle aussi sa valeur maximale.¹² Si l'on continue d'ajouter du sel, le volume de la viande et celui de l'eau retenue décroissent, et lorsque la concentration de sel atteint 10 à 12 pour cent, le processus s'inverse: les muscles diminuent de volume et la viande commence à perdre son eau.¹³

En l'espèce, cela signifie que plus la teneur en sel est élevée (jusqu'à 5 pour cent), plus la "perte de liquide par écoulement" est faible. Par conséquent, selon les éléments de preuve dont dispose le Groupe spécial, si une teneur en sel de 0,5 pour cent peut réduire la "perte de liquide par écoulement", une teneur en sel de 1,2 pour cent peut la réduire encore plus. Pour l'industrie alimentaire, le fait que la "perte de liquide par écoulement" est évitée ou réduite dans les viandes salées est un aspect positif, parce que cela signifie que le produit transformé final conserve une plus grande quantité d'eau et de protéines.

Quoi qu'il en soit, le Groupe spécial ne doit pas perdre de vue le point le plus important ici: à savoir que ce sont les CE qui ont établi les caractéristiques objectives des "viandes salées" de la position 0210 en les décrivant comme des viandes ayant fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène, présentant une teneur minimale en sel de 1,2 pour cent en poids. Il n'est pas contesté que les morceaux de poulet salés exportés du Brésil et de la Thaïlande vers les CE présentaient ces caractéristiques objectives au moment de l'importation. Le fait que dans la viande de poulet imprégnée de 1,2 pour cent de sel, la "perte de liquide par écoulement" est moindre est un avantage commercial qui explique l'existence d'une demande pour ce produit dans les CE. Toutefois, ce qui détermine le classement sous la position 0210, c'est la conformité du produit, au moment de l'importation, avec les caractéristiques objectives énoncées dans la nomenclature des CE.

À TOUTES LES PARTIES:

118. Quelle est la distinction entre "conservation" et "conservation à long terme"?

Le Brésil a soutenu que le verbe "conserver" signifie "maintenir (une chose) dans l'état existant" ou "empêcher (des corps organiques) de se décomposer ou de se détériorer".¹⁴ Le Brésil croit comprendre que la notion de conservation n'est pas un concept absolu et dénué d'ambiguïté et qu'un produit peut être soumis à divers procédés qui en assureront la conservation pour des laps de temps complètement différents. Compte tenu de cela, nous affirmons que "conservation à long terme"

¹⁰ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Convention des fabricants de produits à base de viande du Montana, page 7. Pièce n° 16 du Brésil. Aguirre, S.E., *Ingredientes que Aumentan la Capacidad de Retención de Agua en Productos Cárnicos*, premier paragraphe. Pièce n° 38 du Brésil.

¹¹ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Miguel Cione Pardi, page 724; João Andrade Silva, page 183. Pièce n° 16 du Brésil.

¹² Documentation sur l'action du sel dans la viande. Miguel Cione Pardi, page 724; João Andrade Silva, page 183. Pièce n° 16 du Brésil.

¹³ Documentation sur l'action du sel dans la viande. Miguel Cione Pardi, page 724; João Andrade Silva, page 183. Pièce n° 16 du Brésil.

¹⁴ Première communication écrite du Brésil, paragraphe 76.

est une expression qui ne figure ou n'est définie ni dans la nomenclature du Système harmonisé, ni dans la nomenclature de la classification ou la législation du Brésil, ni dans la nomenclature combinée des CE.

En outre, nous rappelons au Groupe spécial que l'expression "conservation à long terme" a été forgée et introduite par les CE et n'a jamais vraiment été définie correctement dans le présent différend. Il semble que les CE l'aient décrite à un moment comme une conservation assurée pour de "nombreux" mois ou "plusieurs" mois¹⁵, mais le Brésil n'en est pas certain étant donné que dans l'annexe du Règlement n° 1223/2002, l'expression paraît désigner une conservation assurée pour un an (12 mois).¹⁶ De plus, le considérant 4) du Règlement n° 1871/2003 donne à penser qu'il s'agit d'une conservation pendant un laps de temps autre que la durée du transport.¹⁷ Dans l'affaire *Gausepohl*, la définition de "conservation à long terme" à l'examen était "*conservation dépassant largement la durée du transport*".¹⁸ Dans ladite affaire, nous rappelons que le temps nécessaire au transport de la viande en question n'était que d'une heure mais que la viande était conservée pour une période pouvant atteindre deux jours, que l'Avocat général a considéré comme dépassant amplement la durée du transport.¹⁹ Les CE ont ajouté à la confusion quant au sens de l'expression "conservation à long terme" lorsqu'elles ont affirmé que les viandes salées/séchées/fumées pouvaient faire l'objet d'une "opération de conservation supplémentaire" – par exemple la réfrigération ou la congélation – et relever encore de la position 0210²⁰, tout en faisant valoir que le classement sous la position 0210 était déterminé par le fait que c'était le salage/le séchage/le fumage qui assurait la conservation à long terme.

Vu l'absence de définition légitime de l'expression et compte tenu des sens divers évoqués au paragraphe ci-dessus, le Brésil estime qu'il ne peut pas établir de distinction entre les expressions "conservation" et "conservation à long terme".

119. Au moment où les CE ont conclu leur Liste, y avait-il des éléments de preuve montrant l'existence d'un commerce de viandes relevant de la position 0210 qui étaient conservées par salage pour une période inférieure à quelques mois?

Lorsque les CE ont conclu leur Liste LXXX, il existait, selon toute vraisemblance, un commerce de viandes préparées avec du sel relevant de la position 0210, dont le salage assurait aussi la conservation pour une période inférieure à quelques mois. Le commerce de produits tels que le lard ou le jambon de Parme réfrigéré ou congelé sous la position 0210 se pratique de longue date. Toutefois, il reste à déterminer: 1) si une teneur en sel de 1,2 pour cent suffisait à assurer la conservation des viandes pour une période de quelques mois, comme le donnent à entendre les CE; 2) si ces viandes salées étaient aussi congelées – pour être conservées plus longtemps – lorsqu'il en était fait commerce sous la position 0210; et 3) si une même viande salée était conservée pour des laps de temps différents, selon la distance entre le pays exportateur et le pays importateur.

Le Brésil a procédé à des recherches dans la Base de données en ligne des marchandises du Système harmonisé de l'Organisation mondiale des douanes (OMD) en vue de déterminer quels types de viandes salées faisaient l'objet d'un commerce sous la position 0210 à l'époque où les CE ont conclu leur Liste. Nous faisons observer que la Base de données en ligne de l'OMD regroupe des bases de données obtenues auprès des administrations des Membres, de sociétés privées, d'organisations internationales, etc. Elle est conçue pour aider les utilisateurs à déterminer le

¹⁵ Deuxième communication écrite des CE, paragraphe 41; pièce n° 5 des CE.

¹⁶ Pièce n° 8 du Brésil.

¹⁷ Pièce n° 10 du Brésil.

¹⁸ Pièce n° 14 des CE, page I-3056, paragraphe 35.

¹⁹ Pièce n° 14 des CE, page I-3061, paragraphe 6.

²⁰ Réponses des CE aux questions du Groupe spécial, paragraphes 54, 57 et 79; deuxième communication écrite des CE, paragraphe 30.

classement des marchandises dans le Système harmonisé et fait partie des publications et bases de données complémentaires du Système harmonisé. Malheureusement, seules sont disponibles dans cette base les données relatives aux versions de 1996 et de 2002 du Système harmonisé. Quoiqu'il en soit, nous présentons dans la pièce n° 43 du Brésil un extrait de la liste, obtenue dans la Base de données en ligne sur le SH, des viandes salées classées sous la sous-position 0210.90 (version de 1996 du SH). Le Groupe spécial notera que la "viande de poulet salée" et la "viande de volaille salée" figurent dans cette liste comme exemples de produits relevant de la sous-position 0210.90.

La liste est révélatrice aussi du fait qu'elle contient un certain nombre de produits qui ne satisfont pas au critère absurde que les CE ont proposé pour le classement sous la position 0210: "préparation qui fait passer la viande à un état perceptiblement différent et normalement désigné par un nom".²¹ Des produits tels que les abats comestibles salés de renne, la viande de castor salée, les cuisses de grenouilles salées, la viande de pigeon salée ou la viande de lièvre salée, pour n'en citer que quelques-uns, ne sont guère "instantanément reconnaissables au sens où le sont le bacon ou la charque".²² Pourtant, comme le montre clairement la liste, ce sont des produits dont il est normalement fait commerce sous la position 0210.90.

120. En ce qui concerne la suggestion faite par le Brésil dans sa réponse à la question n° 3 du Groupe spécial, selon laquelle celui-ci devrait tirer des déductions défavorables du fait que les CE n'avaient pas fourni certains renseignements qu'il leur avait demandés, existe-t-il un quelconque fondement permettant au Groupe spécial de tirer des déductions analogues d'un refus du Brésil et de la Thaïlande de fournir des renseignements sur leur pratique de classement des exportations pour les positions en cause?

Le Brésil a déclaré dans sa réponse à la question n° 3 que les renseignements tarifaires contraignants (RTC) sont des renseignements aisément accessibles aux autorités et aux importateurs des CE, mais que les producteurs/exportateurs n'appartenant pas aux CE ou les pouvoirs publics brésiliens ne peuvent facilement obtenir. Par conséquent, dans la présente procédure, seules les Communautés ont pleinement et immédiatement accès aux RTC délivrés par leurs États membres et elles seules sont en mesure de fournir ces renseignements au Groupe spécial.

Dans sa question n° 53, le Groupe spécial a demandé aux CE de fournir des copies des RTC ou d'autres documents pertinents à l'appui de leur affirmation selon laquelle les bureaux de douane – en dehors de ceux de Hambourg, de Rotterdam et du Royaume-Uni – ne classaient pas le produit en cause sous la sous-position 0210.90. Dans leur réponse, les CE ont fourni un RTC sans rapport avec l'affaire, qui concernait le jambon, et non la viande de poulet, classé sous la sous-position 0210.11.31, et n'ont donc pas fourni les renseignements demandés par le Groupe spécial, à savoir des RTC pertinents, ou d'autres documents à l'appui de leur position, démontrant que les bureaux de douane des CE ne classaient pas le produit en cause sous la sous-position 0210.90. Il semble que même le Groupe spécial reconnaît que les CE n'ont pas fourni ces renseignements, puisqu'il les demande une nouvelle fois dans sa question n° 117.

En revanche, le Brésil n'a pas refusé de fournir des renseignements sur sa pratique en matière de classification pour les exportations de produits relevant des positions en cause. Nous rappelons que dans sa question n° 16, le Groupe spécial a demandé aux plaignants de fournir des renseignements détaillés sur leur pratique en matière de classification en ce qui concerne les importations et les exportations des produits en cause. C'est précisément ce que le Brésil a fait. Nous avons tout d'abord dit qu'il n'existait aucune pratique en matière de classification pour les importations de morceaux de poulet salés parce que nous n'importons pas ce produit. Puis, nous avons dit que notre pratique en matière de classement de la viande de poulet salée congelée manquait de régularité. En effet, parfois, les exportateurs brésiliens ou leurs courtiers en douane classent à juste titre les morceaux de poulet

²¹ Deuxième communication écrite des CE, paragraphe 35.

²² Deuxième communication écrite des CE, paragraphe 36.

salés exportés sous la position 0210²³, le Brésil admet que d'autres exportations du produit en cause ont été classées de manière erronée sous la position 0207. À cet égard, nous avons aussi expliqué pourquoi cette pratique concernant les exportations manquait de régularité. Il est toutefois un point qui ne devrait pas échapper au Groupe spécial, à savoir que le Brésil ne croit pas que sa pratique en matière de classification soit pertinente aux fins de l'interprétation de la Liste LXXX. Nous nous en sommes longuement expliqués dans notre réponse aux questions n° 16 et 77, ainsi que dans notre deuxième communication écrite et notre deuxième déclaration orale, et nous ne reprendrons pas nos arguments ici.²⁴

En bref, le Brésil souhaiterait établir clairement qu'il n'a pas refusé de fournir des renseignements sur sa pratique en matière de classification pour les exportations de morceaux de poulet salés, et il croit par conséquent que le Groupe spécial ne serait pas fondé à tirer des déductions défavorables de tout renseignement et/ou de toute réponse qu'il a fournis.

121. Quel poids relatif le Groupe spécial devrait-il accorder aux déductions qui peuvent être tirées, pour les positions en cause dans la présente affaire:

- a) **de la structure du chapitre 2 du SH et de ses prédécesseurs;**
- b) **des Notes explicatives se rapportant au chapitre 2 du SH et de ses prédécesseurs;**
et
- c) **de la Règle générale 3 pour l'interprétation du SH**

Étant donné que les CE et le Brésil ont des vues divergentes sur la manière dont le chapitre 2 du SH est structuré, les déductions qu'il est possible de tirer pour les positions en cause, et le poids qu'il convient d'accorder à de telles déductions, doivent être fonction de ce que le SH et ses prédécesseurs prévoient expressément. En ce sens, le point de vue des CE selon lequel le chapitre 2 du SH est structuré suivant les méthodes de conservation n'est nullement étayé par le libellé du SH ou des précédentes nomenclatures. C'est un point de vue des CE que le libellé du SH ne valide tout simplement pas.

En revanche, le libellé clair et dénué d'ambiguïté des notes explicatives relatives au chapitre 2 et à la position 0210 du SH précise que le chapitre 2 est structuré suivant les méthodes de conservation et de préparation, et que les procédés visés à la position 0210 sont des procédés de préparation – et non de conservation. Les nomenclatures qui ont précédé le SH contiennent aussi un libellé clair sur la structure du chapitre 2, qui peut aider le Groupe spécial à comprendre comment ce dernier a été initialement structuré. C'est ainsi que dans le Projet de nomenclature douanière de 1937 de la Société des Nations, le chapitre 2 était structuré de manière à placer les viandes à l'état naturel en tête du chapitre et les viandes "simplement préparées" à la fin.²⁵ Il était également expliqué dans le Projet de 1937 pourquoi les termes "frais", "réfrigéré" et "congelé" – qui ont trait à la conservation – faisaient l'objet de positions tierces à l'intérieur d'une position et non de positions distinctes. Il y avait eu un souci réel de ne pas créer de divisions fondamentales entre "frais", "réfrigéré" et "congelé" parce que cela aurait pu obliger des pays à introduire dans leur nomenclature de classification des subdivisions qui auraient abouti à une discrimination entre des viandes de même type – mais conservées selon des méthodes différentes – selon qu'elles provenaient de telle ou telle région du monde.²⁶ Ce souci n'existait pas pour les viandes salées parce qu'une préparation à base de sel n'était

²³ Les pièces n° 42 c) et 42 d) du Brésil montrent que certaines exportations du produit en cause étaient classées sous la sous-position 0210.90 au moment où elles quittaient le Brésil.

²⁴ Deuxième communication écrite du Brésil, paragraphes 75 et 76; deuxième déclaration orale du Brésil, paragraphes 40 à 48.

²⁵ Deuxième communication écrite du Brésil, paragraphes 36 et 37; pièce n° 40.

²⁶ Deuxième communication écrite du Brésil, paragraphes 38 à 41; pièce n° 40 du Brésil.

pas considérée comme une méthode de conservation. C'est la raison pour laquelle les viandes salées avaient été classées sous une position distincte à l'intérieur du chapitre 2.

Pour ce qui est du poids que le Groupe spécial devrait accorder aux déductions tirées des Notes explicatives du SH relatives au chapitre 2, nous avons fait valoir que, dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, l'Organe d'appel avait estimé que pour interpréter correctement la Liste LXXX, il aurait fallu examiner le Système harmonisé et ses Notes explicatives.²⁷ Dans le présent différend, toutes les parties conviennent que tant le Système harmonisé que ses Notes explicatives sont pertinents pour l'interprétation des termes de la Liste LXXX. En particulier, le Brésil et les CE considèrent que le SH et les Notes explicatives constituent un contexte.²⁸ S'agissant spécifiquement des Notes explicatives, nous notons que, dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, le Groupe spécial leur a intentionnellement attribué le même poids et le même statut, pour ce qui est de l'interprétation, que ceux qu'il attribuait au SH.²⁹ Nous le savons parce que, dans cette affaire, les États-Unis ont invité le Groupe spécial à faire preuve de prudence quant à la valeur interprétative à attribuer à ces notes.³⁰ Malgré cette mise en garde des États-Unis, l'Organe d'appel a considéré les Notes explicatives comme tout aussi pertinentes que le SH lui-même pour l'interprétation de la Liste LXXX.³¹

De même, en ce qui concerne la Règle générale 3 pour l'interprétation du SH, le Brésil a fait valoir qu'elle fait partie du SH. Nous rappelons que le Système harmonisé se compose de "(...) *la nomenclature comprenant les positions et sous-positions et les codes numériques y afférents, les notes de sections, de chapitres et de sous-positions ainsi que les règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé (...)*".³² Puisqu'elle fait partie du SH, la Règle générale 3 fait aussi partie du contexte de la Liste LXXX. Même si le Brésil ne considère pas que le produit en cause puisse *prima facie* relever de deux positions ou plus du SH (il s'agit pour nous sans ambiguïté d'un produit relevant de la position 0210), si la Règle générale 3 est d'application, le Groupe spécial devrait l'utiliser comme élément du contexte – en même temps que les autres règles en matière d'interprétation des traités – dans son exercice d'interprétation.

122. Les parties considèrent-elles qu'il est nécessaire que certains ou l'ensemble des négociateurs participant à la négociation d'un traité aient effectivement connaissance, au cours des négociations, d'un document ou d'un instrument pour que celui-ci puisse être pris en considération en tant qu'élément des "travaux préparatoires" et/ou des "circonstances dans lesquelles" le traité "a été conclu", conformément à l'article 32 de la *Convention de Vienne*? Dans l'affirmative, veuillez étayer cette opinion. Dans la négative, veuillez étayer cette opinion.

Pour répondre à bon escient, le Brésil estime nécessaire de préciser l'expression "avoir effectivement connaissance" qui figure dans la question du Groupe spécial.

²⁷ *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 89.

²⁸ Première communication écrite des CE, paragraphe 107; Réponses des CE aux questions du Groupe spécial, paragraphes 95 et 102; Deuxième déclaration orale des CE, paragraphe 28; Réponses du Brésil aux questions du Groupe spécial, question n° 73; Première déclaration orale du Brésil, paragraphe 31; Deuxième communication écrite du Brésil, paragraphe 27.

²⁹ *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 89.

³⁰ *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 38.

³¹ *CE – Matériels informatiques*, rapport de l'Organe d'appel, WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 89.

³² Article 1a) de la Convention sur le Système harmonisé. Pièce n° 20 du Brésil. (pas d'italique dans l'original)

Si "avoir effectivement connaissance" signifie que tous les négociateurs doivent avoir été, de fait, informés de l'existence et de la teneur de certains documents et instruments pendant les négociations, alors la réponse est "non". La connaissance effective d'un document ou d'un instrument par certains négociateurs ou la totalité d'entre eux n'est pas nécessaire pour que ces instruments soient considérés comme des éléments des "travaux préparatoires" et/ou des "circonstances dans lesquelles" le traité "a été conclu" au sens de l'article 32 de la Convention de Vienne. C'est ainsi que des instruments ou des documents peuvent avoir été rédigés pendant la négociation d'un traité sans la participation de l'ensemble des États qui sont parties contractantes audit traité. On ne peut présumer que de tels documents ne sont pas des éléments de l'historique du traité négocié pour la simple raison que certains États n'ont pas participé, ou n'ont pas pu participer [pleinement et sur un pied d'égalité] à l'examen ayant conduit à la rédaction de tels documents.

À l'inverse, si "avoir effectivement connaissance" signifie que certains documents et instruments étaient publics, et que tous les négociateurs pouvaient donc y avoir accès pendant les négociations, alors la réponse est "oui". Pour qu'un document ou un instrument puisse être considéré comme un élément des "travaux préparatoires" et/ou des "circonstances dans lesquelles" le traité "a été conclu", il faut que ce document ou cet instrument ait été rendu public. Autrement dit, il faut que les États aient eu la possibilité de consulter ces documents ou instruments pendant les négociations s'ils le souhaitaient. En toute logique, il n'est pas possible d'invoquer des documents ou des instruments qui n'ont pas été rendus publics, ou qui sont tenus secrets en tant que documents liés à l'historique de la négociation d'un traité.

Afin de mieux illustrer la distinction faite aux paragraphes ci-dessus, nous reproduisons ci-après une citation de Sir Ian Sinclair concernant les moyens complémentaires d'interprétation³³:

*"(...) il semble qu'il serait encore préférable de considérer que le recours aux travaux préparatoires ne dépend **pas** de la participation à la rédaction du texte de l'État à l'encontre duquel ces travaux sont invoqués. En décider autrement romprait l'unité d'un traité multilatéral, puisque ce serait donner à entendre qu'il faudrait employer deux méthodes d'interprétation différentes, l'une pour les États qui ont participé aux travaux préparatoires et l'autre pour les États qui n'y ont pas participé. Il importe toutefois de préciser un point. **Les travaux préparatoires doivent être dans le domaine public de telle sorte que les États qui n'ont pas participé à la rédaction du texte aient la possibilité de les consulter.** Des travaux préparatoires tenus secrets par les États négociateurs ne devraient pas pouvoir être invoqués à l'encontre d'États ayant adhéré ultérieurement." (pas de caractères gras et non souligné dans l'original)*

Dans l'affaire à l'examen, nous notons que le Règlement n° 535/94 était dans le domaine public à la date du 11 mars 1994, et que tous les partenaires des CE aux négociations avaient la possibilité de consulter l'interprétation/la définition donnée par les Communautés des "viandes salées" de la position 0210 avant la conclusion de la Liste LXXX.

QUESTIONS POSÉES PAR LES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Le Brésil est prié d'indiquer et de citer les phrases spécifiques qui, dans les pièces qu'il a produites, étaient selon lui les allégations ci-après:

- **"Le Brésil a fourni des éléments de preuve indiquant que de telles teneurs en sel [1,2 à 3 pour cent] ont un certain effet de conservation sur les viandes" (paragraphe 2 de la deuxième déclaration orale du Brésil);**

³³ *The Vienna Convention on the Law of Treaties*, deuxième édition. Sir Ian Sinclair, Manchester University Press, 1984, page 144.

Le Brésil a déjà indiqué et cité dans la note de bas de page 1 de sa déclaration finale les pages spécifiques des documents techniques contenus dans sa pièce n° 16 où est confirmé le fait qu'une teneur en sel de 1,2 à 3 pour cent dans la viande a un certain effet de conservation. Par esprit de coopération, nous reproduisons ci-après certains des passages cités dans la pièce n° 16 du Brésil.

Meat Science Foundations (Les fondements de la science de la viande)

John C. Forrest, page 246

"(...) la diminution de l'activité de l'eau à un degré suffisant pour assurer une conservation efficace exige dans le produit fini une concentration de sel de 9 à 11 pour cent, soit une quantité considérablement plus élevée que les 2 à 3 pour cent généralement constatés dans les produits transformés à des fins commerciales. Même si ces concentrations de sel [de 2 à 3 pour cent] inhibent certains micro-organismes, l'activité de l'eau demeure suffisamment élevée pour permettre la croissance de moisissures, de levures et de bactéries halophiles (vivant en milieu salé). Par conséquent, dans les produits carnés transformés à des fins commerciales que l'on trouve aujourd'hui, le sel n'exerce qu'un effet de conservation limité, et d'autres méthodes de conservation sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de ces produits." (pas de caractères gras et non souligné dans l'original)

Chemical Food Preservation – Characteristics, Uses, Effects (Conservation des aliments par des moyes chimiques – caractéristiques, utilisations, effets)

E. Lück, page 84

"En de pareils cas [quand il est utilisé comme agent conservateur], le sel ordinaire exerce un effet satisfaisant sur les microbes à des concentrations aussi faibles que 1 à 3 pour cent. Ces additions relativement faibles réduisent l'activité de l'eau et empêchent la croissance de bactéries jouant un rôle important dans la putréfaction, comme c'est le cas dans les saucisses, les jambons et les viandes salées." (pas de caractères gras et non souligné dans l'original)

Meat Science, Technology and Hygiene (Science, technologie et hygiène de la viande)

Miguel Cione Pardi, pages 722 et 723

"a) à des concentrations suffisamment élevées, le sel inhibe la croissance microbienne par augmentation de la pression osmotique du milieu, avec pour résultat une diminution de l'activité de l'eau (a_w);

b) à des concentrations comprises entre 1 et 3 pour cent, le sel exerce une action antimicrobienne satisfaisante, étant donné la diminution de l'activité de l'eau (a_w);

c) la croissance de certaines bactéries est inhibée à de faibles concentrations telles que 2 pour cent, tandis que d'autres organismes, comme les levures et les moisissures, sont capables de se développer dans des concentrations de sel pouvant même atteindre le point de saturation; pour ce qui est des bactéries halophiles, une concentration de NaCl supérieure à 10 pour cent est généralement nécessaire;

d) pour que la conservation du produit soit convenablement assurée, celui-ci doit contenir entre 50 et 55 pour cent d'eau, et entre 9 et 11 pour cent de sel, soit une phase aqueuse presque saturée de sel;

e) le sel perd sensiblement son effet conservateur lorsque sa concentration dans la phase aqueuse d'une viande traitée en salaison est inférieure à 5,5 pour cent;

d) dans la pratique courante, une adjonction de 2 à 3 pour cent de sel visant à donner au produit traité en salaison un goût agréable n'a pas d'effet conservateur significatif dans les produits dont la teneur en humidité est égale ou supérieure à 60 pour cent; (...)" (pas de caractères gras et/ou non souligné dans l'original)

Topics on Food Technology (Questions de technologie alimentaire)

João Andrade Silva, pages 182 et 183

"À des concentrations suffisamment élevées, le sel inhibe la croissance microbienne par augmentation de la pression osmotique du milieu, avec pour résultat une diminution de l'activité de l'eau; à de faibles concentrations, comprises entre 1,0 et 3,0 pour cent, le sel exerce déjà une action antimicrobienne significative, due à la diminution de l'activité de l'eau du milieu (...)" (pas de caractères gras et non souligné dans l'original)

"(...) Dans les viandes traitées en salaison, l'effet conservateur du sel est considérablement réduit à une concentration inférieure à 5,5 pour cent dans la phase aqueuse. La conservation des produits dans lesquels la concentration de sel est inférieure à cette valeur doit être assurée par réfrigération (refroidissement) (...)" (pas de caractères gras et non souligné dans l'original)

- **"Le sel extrait les protéines, accroît la capacité de rétention d'eau et le rendement, améliore le liant et la texture et réduit la "perte de liquide par écoulement" après décongélation" (deuxième déclaration orale du Brésil, paragraphe 17)**

Tout au long de la présente procédure, le Brésil a indiqué et cité dans ses communications, ses déclarations et ses réponses, les passages qui confirment les faits exposés au paragraphe 17 de sa deuxième déclaration orale. En particulier, nous invitons le Groupe spécial à se reporter aux paragraphes 85 à 87 et aux notes de bas de page 75 à 79 de la première communication écrite du Brésil; au paragraphe 26 et aux notes de bas de page 15 à 19 de sa première déclaration orale; et au paragraphe 15 et aux notes de bas de page 20 à 22 de sa deuxième communication écrite. Ces passages, de même que le paragraphe 17 de la deuxième déclaration orale du Brésil, sont étayés par les pièces suivantes produites par le Brésil: pièce n° 16 – documentation scientifique sur l'action du sel dans la viande; pièce n° 30 – lettres de sociétés européennes faisant état de leur préférence pour les morceaux de poulet salés plutôt que non salés parce que l'adjonction de sel rend la viande plus tendre et réduit la perte de liquide par écoulement (meilleurs rendements); pièce n° 36 – bref exposé de M. Nelcindo Terra sur l'effet du sel sur la viande de volaille, les différentes méthodes de salage de la viande de volaille et les conséquences du dessalage de la viande; et pièce n° 38 – renseignements sur l'action du sel et les différentes méthodes de salage.

Pour la commodité du lecteur, le Brésil reproduit ci-après des extraits de la documentation scientifique contenue dans la pièce n° 16 du Brésil, qui confirment la déclaration figurant au paragraphe 17.

Meat Science, Technology and Hygiene (Science, technologie et hygiène de la viande)

Miguel Cione Pardi, page 721

"Le sel (chlorure de sodium) est utilisé dans les préparations de viande en raison de son important pouvoir liant, de son arôme/sa saveur et de son action conservatrice. L'un des effets recherchés du NaCl est l'extraction des protéines myofibrillaires. L'extraction et la solubilisation des ces protéines musculaires contribuent à lier les particules de viande, ce qui a pour effet d'émulsionner la graisse et d'accroître la capacité de rétention d'eau. Ainsi, il réduit les pertes qui se produisent lors de la cuisson du produit et améliore la qualité et la texture de ce dernier. Lors de la

cuisson du produit cru, la graisse, l'eau et autres éléments constitutifs sont attirés à l'intérieur de la matrice des protéines de viande coagulées formant ainsi des produits acceptables du point de vue du rendement, de la tendreté, de l'humidité, de la texture et de la qualité générale (Schmidt et al. (13); Acton et al. (2)). (...)" (pas de caractères gras et/ou non souligné dans l'original)

Science of Meat and Meat Products (Science de la viande et des produits carnés)

James F. Price, pages 381 à 385

"Le mécanisme de liaison des systèmes carnés est complexe et n'est pas parfaitement compris. Néanmoins, les facteurs les plus pertinents dont dépend l'efficacité de la liaison sont: l'extraction des protéines, le travail mécanique, la présence et la concentration de sels ajoutés, le pH et la température de cuisson (Trout et Schmidt, 1984)." (pas de caractères gras et non souligné dans l'original)

"(...) Les mécanismes par lesquels le sel accroît la capacité de liaison de la matrice des protéines sont: a) l'accroissement du nombre de protéines extraites; b) l'altération de la force ionique et du pH du milieu de telle sorte que la matrice stable des protéines présente en fin de cuisson une structure tridimensionnelle cohérente.

Une explication de la manière dont les sels accroissent la force de gel a été proposée par Siegel et Schmidt (1979a, 1979b), qui ont démontré, par balayage au microscope électronique, que lorsque la myosine et l'actomyosine sont chauffées dans des solutions salines de force ionique élevée, les protéines forment un réseau fibreux tridimensionnel. En l'absence de ces sels ajoutés, les mêmes protéines forment une structure spongieuse de faible force (Siegel et al., 1979). Par conséquent, ils ont conclu que l'adjonction de sels était nécessaire pour que les protéines de la viande forment un réseau tridimensionnel stable." (pas de caractères gras et non souligné dans l'original)

Topics on Food Technology (Questions de technologie alimentaire)

João Andrade Silva, page 181

"L'une des fonctions les plus importantes du sel, dans l'industrie des produits carnés, est l'extraction des protéines myofibrillaires. L'extraction et la solubilisation de ces protéines musculaires contribuent à l'émulsification des graisses et à l'accroissement de la capacité de rétention d'eau, ce qui réduit les pertes en poids lors de la cuisson du produit, contribuant ainsi à améliorer la qualité et la texture du produit.(...)" (pas de caractères gras et non souligné dans l'original)

Ingredients in Processed Meat Products (Ingrédients des produits carnés transformés)

Montana Meat Processors Convention, page 11

"(...) Le sel est utilisé dans la plupart des cas comme exhausteur du goût mais il joue aussi un rôle important dans la capacité de liaison de l'eau de la viande et l'extraction des protéines de la viande nécessaires à la fabrication de jambons désossés ou hachés et mis en forme. Lorsqu'il est ajouté à la viande, le sel fait gonfler les myofibrilles (Hamm, 1960). L'adjonction de sel induit un déplacement du point isoélectrique (capacité de rétention d'eau minimale) vers un pH plus acide, augmentant la capacité de liaison de l'eau de la viande lorsque celle-ci atteint son pH final normal de 5,5 à 5,6 (Hamm, 1960).

Le sel améliore la liaison de l'eau mais il est nécessaire aussi à l'extraction des protéines lors de la fabrication des jambons désossés. Le sel solubilise l'actine et la myosine, qui forment alors une colle entre les pièces musculaires de sorte que les produits désossés semblent être d'une seule pièce et qu'il est plus facile de débiter le produit fini en tranches. Des quantités croissantes de sel permettront l'extraction d'un plus grand nombre de protéines musculaires, mais la quantité qui peut être utilisée est limitée du fait des incidences sur le goût du produit (...)" (pas de caractères gras et non souligné dans l'original)

En ce qui concerne l'effet de "perte de liquide par écoulement", nous notons que les CE ont elles-mêmes affirmé que la question se posait pour les aliments congelés et qu'il s'agissait, plus précisément, de la perte de protéines au moment de la décongélation.³⁴ En conséquence, la viande salée a la préférence des fabricants, parce que les produits transformés plus avant dont elle est la matière première peuvent retenir une plus grande quantité d'eau et de protéines.

³⁴ Deuxième communication écrite des CE, paragraphes 14 et 36.

ANNEXE C-3

OBSERVATIONS DU BRÉSIL SUR LES RÉPONSES DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES AUX QUESTIONS POSÉES APRÈS LA DEUXIÈME RÉUNION DE FOND

(9 décembre 2004)

QUESTIONS POSÉES AUX COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Question n° 91

Nous commençons par faire remarquer que les Communautés n'ont pas fourni de réponse à la question du Groupe spécial relative à la manière dont les fonctionnaires des douanes traitent un produit lorsqu'il n'est pas évident qu'il ait été conservé par l'un des moyens mentionnés dans l'intitulé de la position 02.10.

En outre, nous rappelons que tout au long de cette procédure, les CE ont allégué que le produit en cause ne pouvait pas être considéré comme viande salée de la position 02.10, parce que le salage en question n'assurait pas la conservation à long terme. En répondant à cette question, les CE disent qu'il est "normalement évident" pour des fonctionnaires des douanes de savoir quelle espèce de viande salée/séchée/fumée a été conservée, car les techniques de conservation visées à la position 02.10 confèrent à la viande des caractéristiques spécifiques qui sont aisément décelables. Or, pendant une période de plus de six ans, il a été "normalement évident" pour les fonctionnaires des douanes des CE que le produit en cause était classé sous la position 02.10. Apparemment, ce produit présentait des caractéristiques spécifiques (goût salé), aisément décelées par les fonctionnaires des douanes des CE qui le plaçaient sous la position 02.10.

À cet égard, les CE ont indiqué en réponse à la question n° 89 que pour vérifier les caractéristiques objectives d'un produit, les fonctionnaires des douanes procédaient à certaines opérations au cours de leur inspection/leurs analyses. Parmi ces opérations figure *l'inspection physique du produit, et en particulier de sa température, son odeur, son goût et sa couleur*. Il ne fait aucun doute qu'à l'inspection, le produit en cause est aisément décelé comme une "viande salée", en particulier en raison de son goût salé.

Les CE signalent aussi l'analyse d'échantillons du produit en laboratoire comme un autre moyen possible d'inspection pour évaluer les caractéristiques objectives d'un produit. Cette analyse est effectuée pour vérifier la conformité aux spécifications douanières. En l'espèce, les États membres des CE ont effectivement effectué une analyse des morceaux de poulet salés congelés qui a confirmé que le produit en cause répondait aux critères des caractéristiques objectives définis dans la note complémentaire 7 du chapitre 2 de la NC.¹ Autrement dit, les fonctionnaires des douanes ont effectivement vérifié que le produit était conforme aux spécifications douanières.

Question n° 93

Les CE ont indiqué que "le Règlement n° 535/94 fix[ait] une teneur en sel minimale, comme règle pragmatique, en deçà de laquelle on ne p[ouvait] considérer qu'un produit [était] salé à des fins de conservation". Si, pour les besoins de l'argumentation, nous devons tenir cette affirmation pour vraie, la logique semblerait être que les CE n'établissent une teneur minimale en sel de 1,2 pour cent au titre de la position 02.10 que s'il y a un type de viande qui se conserve effectivement [à long terme] avec ce pourcentage de sel. Sinon, pourquoi les CE fixeraient-elles le niveau minimum de sel à

¹ Pièces n° 22 et 23 de la Thaïlande.

1,2 pour cent? Or, elles ont dit ne **pas** connaître de type de viande qui, ayant fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène et présentant une teneur en sel de 1,2 pour cent, puisse être conservée pendant de nombreux ou plusieurs mois sans réfrigération ou congélation.² Dans une autre réponse, elles ont aussi précisé que "pour être conservée à l'aide de sel, une viande [devait] avoir été imprégnée en profondeur de manière homogène d'une quantité de sel suffisante pour garantir la conservation à long terme, c'est-à-dire bien supérieure à 3 pour cent".³ À en juger par ces réponses, il nous apparaît clairement que – contrairement à ce qu'ont fait valoir les CE – la limite de 1,2 pour cent énoncée dans le Règlement n° 535/94 ne constituait pas une règle pragmatique indiquant la teneur en sel minimale en deçà de laquelle un produit n'était pas salé à des fins de conservation (en d'autres termes, le niveau auquel ou à partir duquel il pouvait être salé à des fins de conservation à long terme).

Par ailleurs, le Règlement n° 535/94 ne mentionne **pas** la "conservation" ou la "conservation à long terme". Les CE voudraient faire croire au Groupe spécial que "*la condition de la conservation (...) découle directement de la position 02.10 de la Nomenclature combinée*" et est contenue implicitement dans le Règlement n° 535/94. Cela n'est tout simplement **pas** vrai. Jusqu'à l'entrée en vigueur du Règlement n° 1871/2003, on ne trouvait **nulle part** dans la Nomenclature combinée de concept/notion/condition correspondant à la "conservation à long terme". L'on ne peut pas, comme le laissent entendre les CE, considérer que ce concept était postulé dans la NC du fait qu'il était couvert par le SH. Cela n'est **pas** vrai non plus. La "conservation à long terme" n'était **pas**, et n'est **pas**, visée ni même mentionnée dans le SH, en particulier s'agissant des viandes salées de la position 02.10. Nous l'avons amplement démontré pendant cette procédure.

En réalité, le Règlement n° 535/94 énonçait simplement le critère des caractéristiques objectives auquel un produit devait répondre pour être classé en tant que viande salée sous la position 02.10. À cet égard, les CE ne contestent pas que le produit en cause répondait au critère des caractéristiques objectives pour les viandes salées de la position 02.10: le produit avait fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes ses parties et présentait une teneur minimale en sel de 1,2 pour cent en poids.

Question n° 96

Il n'est pas contesté que les CE classent le jambon de Parme, le prosciutto et le jamón Serrano sous la position 02.10⁴, même s'ils sont réfrigérés ou congelés. Les paquets présentés en tant que pièce n° 25 de la Thaïlande sont la preuve que ces produits doivent être conservés par réfrigération. Le Brésil a également indiqué que le bacon salé/fumé danois était classé sous la position 02.10, même lorsqu'il était congelé.⁵ Les CE elles-mêmes ont concédé que la viande salée/séchée/fumée qui était tranchée – comme c'est le cas pour le jambon de Parme et le prosciutto – était exposée à une contamination de surface à moins que des mesures [réfrigération/congélation] ne soient prises pour la protéger.⁶ S'agissant du bacon salé/fumé, elles ont également admis qu'on le congelait parce qu'il était tranché et conditionné en emballages de consommation pour la vente au détail. Pour les CE, le fait que le produit ait été réfrigéré pour permettre de le conserver plus longtemps ne modifie pas son classement sous la position 02.10.⁷

² Réponse des CE aux questions posées par le Brésil après la deuxième réunion de fond, question n° 2, paragraphe 2.

³ Réponses des CE aux questions posées par le Groupe spécial après la deuxième réunion de fond, question n° 88 paragraphe 4.

⁴ Nous faisons remarquer que les CE n'ont pas communiqué le classement des produits cités par le Groupe spécial lors de l'importation dans les CE et que leur pièce n° 31 est la nomenclature des restitutions et non la Nomenclature combinée des CE.

⁵ Pièces n° 32 et 39 du Brésil.

⁶ Deuxième communication écrite des CE, paragraphe 43.

⁷ Deuxième communication écrite des CE, paragraphe 45.

À présent, les CE nient purement et simplement avoir jamais dit que ces types de produits nécessitaient des moyens de conservation supplémentaires. Ce faisant, elles se réfèrent à une opinion de M. Karl-Otto Honikel déclarant que le jambon de Parme, le prosciutto et le jamón Serrano se conservent pendant de nombreux mois à température ambiante et que, même une fois tranchés, ces produits peuvent se conserver⁸, encore qu'à cet égard, ni les CE ni M. Honikel ne se risquent à indiquer combien de temps. Peut-être ces produits pourraient-ils se conserver sans réfrigération pendant des semaines, des jours ou des heures. Curieusement, cette information n'a pas été fournie. Pour autant, M. Honikel explique que des moisissures et des levures peuvent se développer sur la viande salée/séchée/fumée tranchée non réfrigérée et former en surface des taches d'apparence déplaisante.⁹ Selon M. Honikel, c'est la raison pour laquelle les jambons crus tranchés sont réfrigérés durant leur entreposage ou leur présentation. En d'autres termes, ces produits sont réfrigérés ou congelés durant l'entreposage ou la présentation pour empêcher moisissures et levures, microorganismes qui détériorent la viande, de se développer. En particulier, nous notons que la formation de taches d'apparence déplaisante à la surface de la viande fait partie du processus de détérioration. La réfrigération et la congélation sont donc bien appliquées au jambon de Parme, au prosciutto, au jamón Serrano et au bacon dans le but d'en assurer la conservation.

Ici, le Groupe spécial devrait avoir présent à l'esprit que si, comme l'ont allégué les CE, la conservation est ce qui structure véritablement le chapitre 2 et que les procédés mentionnés dans le libellé de la position 02.10 sont ceux qui assurent la conservation à long terme, alors les viandes salées/séchées/fumées – tels le jambon de Parme ou le bacon – qui ont effectivement fait l'objet d'une opération de conservation ou d'une opération de conservation supplémentaire (pour le transport, le stockage, la présentation, etc.) par réfrigération/congélation ne peuvent pas être classées sous la position 02.10 comme c'est la pratique courante des CE pour ces produits. Dans la pratique, même les CE ne considèrent pas que la conservation [à long terme] soit ce qui donne le classement sous la position 02.10.

Le Brésil voudrait également saisir cette occasion pour faire quelques observations générales au sujet de la pièce n° 32 des CE. Premièrement, les CE affirment catégoriquement que le Brésil a mentionné ou cité M. Karl-Otto Honikel dans la documentation qu'il a présentée dans cette procédure. Le Brésil invite le Groupe spécial à vérifier si M. Karl-Otto Honikel est à l'origine d'aucun des renseignements techniques qui lui ont été communiqués.¹⁰ Ce n'est pas le cas. Deuxièmement, l'opinion présentée par M. Honikel dans la pièce n° 32 des CE n'est étayée par aucune bibliographie susceptible d'être vérifiée par les plaignants ou le Groupe spécial. Troisièmement, la littérature technique fournie par le Brésil au cours de cette procédure a été, pour l'essentiel, présentée le 3 août 2004, dans la pièce n° 16 du Brésil, en même temps que la première communication écrite du Brésil. Les Communautés avaient, si elles le voulaient, la possibilité de présenter un avis technique d'expert en ce qui concerne l'action du sel sur la viande dans leur première communication écrite ou à un stade ultérieur – à la première réunion de fond, en réponse aux questions du Groupe spécial ou dans leur deuxième communication écrite. Or, elles ont choisi de communiquer ces renseignements au dernier moment possible, rendant impossible pour les plaignants – dans le délai fixé pour présenter des observations – l'examen technique complet et la réfutation des renseignements présentés dans la pièce n° 32. Pour cette raison, et sur la base du point 14 des procédures de travail du Groupe spécial, le Brésil demande au Groupe spécial d'écarter la pièce n° 32 des CE.

⁸ Pièce n° 32 des CE.

⁹ Pièce n° 32 des CE.

¹⁰ Veuillez noter que dans l'article de Thayne R. Dutson et Ann Carter "Microstructure and Biochemistry of Avian Muscle and its Relevance to Meat Processing Industries" présenté dans la pièce n° 38 du Brésil, un texte relatif à la viande bovine écrit, entre autres, par M. Honikel, se trouve simplement cité dans la partie références.

Question n° 97

En ce qui concerne la réponse ci-dessus, quelques clarifications s'imposent.

À plusieurs reprises, les CE ont essayé de faire passer l'idée que les changements donnant la couleur rouge sont une caractéristique de la viande produite par le salage lorsqu'il est utilisé à des fins de conservation.¹¹ Juste pour mettre les choses au point, nous rappelons au Groupe spécial que le produit en cause est la viande de poulet salée. Autrement dit, c'est une viande blanche - et non rouge - et donc, quelle que soit la quantité de sel imprégnée, elle ne présentera jamais une "couleur rouge habituelle". De même, les cuisses de grenouille salées, la viande de canard salée, la viande d'oie salée, la viande de pigeon salée, la viande de lapin salée et bien d'autres viandes blanches salées énumérées dans la base de données des marchandises du SH de l'OMD comme viandes relevant de la sous-position 0210.90 ne présenteront pas une couleur rouge après salage comme l'ont suggéré les CE. Les CE semblent donner à entendre que seule la viande rouge peut être considérée comme une viande salée de la position 02.10. Cela n'est pas vrai.

La deuxième clarification a trait à la proposition des CE selon laquelle le Brésil a délibérément allégué à un stade tardif de la procédure qu'une teneur en sel de 1,2 à 3,0 pour cent était suffisante pour conserver la viande. Cela n'est pas vrai non plus. Le Brésil a, depuis sa première communication écrite, eu une position claire sur l'action du sel sur la viande.¹² En fait, dans sa réponse à la question n° 1 posée par les CE après la deuxième réunion de fond, le Brésil a non seulement indiqué et cité les passages de la littérature technique corroborant le fait qu'une teneur en sel de 1,2 à 3,0 pour cent avait un certain effet de conservation, mais il en a également reproduit des parties pour les CE.¹³ Toutefois, ce qui est encore plus ridicule, c'est l'allégation selon laquelle nous avons présenté une nouvelle allégation tard dans la procédure. Le Brésil rappelle qu'il a été obligé de clarifier la question précisément parce que les CE avaient induit le Groupe spécial en erreur en l'amenant à penser que le Brésil avait allégué que les morceaux de viande salés à ces niveaux ne pouvaient pas se conserver.¹⁴ Il ne s'agissait pas pour nous de présenter une nouvelle allégation, comme l'ont avancé les Communautés, mais de dissiper un malentendu créé par les CE.

Nous clarifions ensuite d'autres impressions fausses que pourrait avoir le Groupe spécial s'agissant de la pièce n° 32 des CE. M. Karl-Otto Honikel a indiqué dans cette pièce que "[à] l'état cru et réfrigéré, 3 pour cent de sel [n'étaient] pas suffisants pour empêcher la dégradation pendant plus de quelques jours".¹⁵ Nous sommes d'accord. En fait, nous l'avons déjà dit: à des concentrations de 1 à 3 pour cent, le sel ordinaire exerce une bonne action antimicrobienne mais pour assurer une conservation correcte/convenable du produit, une concentration en sel de 9 à 11 pour cent est nécessaire.¹⁶ Le fait que des concentrations en sel de 1 à 3 pour cent ont un certain effet de conservation sur la viande de poulet n'est apparemment pas contesté, puisque même l'autorité des CE en la matière a reconnu qu'elles permettaient de conserver la viande de poulet pendant quelques jours.¹⁷ Le Brésil n'est pas d'avis que le salage visé à la position 02.10 doive assurer la conservation. Néanmoins, à supposer même que cela soit le cas, nous rappelons que dans l'arrêt *Gausepohl*, la durée de la conservation à long terme était de deux jours.¹⁸ Si la durée de la conservation à long terme était de deux jours dans l'arrêt *Gausepohl* et que M. Honikel a affirmé que la viande de poulet salée se

¹¹ Réponse des CE aux questions posées par le Groupe spécial après la deuxième réunion de fond, paragraphes 18 et 31. Dans ces paragraphes, les CE renvoient au paragraphe 116 de leur première communication écrite mais le Brésil ne comprend pas en quoi ce paragraphe corrobore leur assertion.

¹² Première communication écrite du Brésil, paragraphes 83 à 87 et paragraphe 102.

¹³ Réponse du Brésil aux questions posées par les CE après la deuxième réunion de fond, question n° 1.

¹⁴ Deuxième déclaration orale du Brésil, paragraphe 2 et deuxième communication écrite des CE, paragraphe 33.

¹⁵ Pièce n° 32 des CE.

¹⁶ Réponse du Brésil à la question posée par les CE après la deuxième réunion de fond, question n° 1.

¹⁷ Pièce n° 32 des CE.

¹⁸ Pièce n° 14 des CE, page I-3061, paragraphe 6.

conservait pendant quelques jours sans réfrigération, il semble donc que le produit en cause remplisse les conditions requises pour être classé sous la position 02.10 selon le critère des CE et que la congélation ne soit utilisée que comme un moyen de conservation supplémentaire du produit.

Toujours en ce qui concerne la pièce n° 32 des CE, M. Honikel affirme qu'"il n'y a pas d'avantage technologique à saler la viande avant de la congeler car la poitrine de poulet congelée (salée ou non salée) lorsqu'elle est destinée aux produits carnés sera utilisée légèrement congelée. La perte de liquide par écoulement n'est donc pas un problème".¹⁹ En d'autres termes, ce que dit M. Honikel est que la perte de liquide par écoulement est sans effet si la viande n'est pas décongelée. Pour l'essentiel, nous sommes d'accord avec cette affirmation. En revanche, nous ne sommes **pas** d'accord avec l'affirmation de M. Honikel selon laquelle les morceaux de poulet salés congelés ne sont pas décongelés avant transformation. En réponse à la question n° 60 du Groupe spécial, nous avons indiqué que la première étape dans tous les procédés de transformation plus poussés consistait toujours à décongeler la viande de poulet salée congelée. De plus, les entreprises de transformation elles-mêmes ont déclaré que la réduction de la perte de liquide par écoulement dans la viande de poulet salée constituait pour eux un avantage.²⁰ En réalité, la perte de liquide par écoulement est un problème. Les Communautés et M. Honikel n'ont même pas tenté de prouver que cela n'était pas le cas. Nous devons souligner que non seulement l'affirmation de M. Honikel concernant la perte de liquide par écoulement est de nature commerciale et non technique ("la poitrine de poulet lorsqu'elle est destinée aux produits carnés sera utilisée légèrement congelée"), mais qu'elle n'est étayée par aucun élément de preuve. Cela suffit à mettre en question l'impartialité et l'objectivité de l'"opinion d'expert" donnée par M. Honikel.

Le dernier point de clarification porte sur l'affirmation des CE selon laquelle l'interprétation du Brésil est qu'il suffirait de n'importe quel degré de salage, séchage ou fumage pour qu'un produit puisse être classé sous la position 02.10 du SH. Le Brésil n'a **jamais** dit cela. Par exemple, nous croyons comprendre que le simple saupoudrage de sel sur la viande – lequel ne correspond pas aux circonstances de l'espèce – n'est pas suffisant pour que la viande puisse être classée comme salée sous la position 02.10. C'est énoncé explicitement dans le SH. D'un autre côté, le SH ne prescrit pas un critère ou un seuil spécifiques quant au sel pour que la viande relève de la position 02.10. C'est une chose que les pays peuvent inscrire dans leurs propres nomenclatures de classement. Les CE, par exemple, incluent dans leur Nomenclature combinée et, par voie de conséquence, dans leur Liste LXXX un critère et un seuil spécifiques quant au sel pour que la viande soit classée comme salée sous la position 02.10. Manifestement, le SH ne contient pas la définition de la viande salée de la position 02.10 qui est énoncée dans la note complémentaire 7 du chapitre 2 de la NC. C'est quelque chose que les CE ont ajouté dans leur NC, qui n'existe pas dans le SH ni, pour autant que nous le sachions, dans la nomenclature nationale d'aucun Membre.²¹

Question n° 98

Dans leur réponse, les CE indiquent que si la viande qui a fait l'objet d'une conservation à long terme doit être soumise à une opération de conservation supplémentaire, c'est afin de pouvoir se conserver plus longtemps encore. Nous savons que les CE estiment que la distinction entre "conservation" et "conservation à long terme" n'est pas pertinente en l'espèce²², mais nous pensons qu'elle est extrêmement pertinente. Si nous ne savons pas ce que recouvre l'expression "conservation à long terme" – ou quelle est la durée du long terme – comment saurons-nous où placer la frontière entre la "conservation à long terme" et la "conservation supplémentaire" aux fins du classement sous

¹⁹ Pièce n° 32 des CE.

²⁰ Pièces n° 30 et 41 du Brésil.

²¹ Deuxième déclaration orale du Brésil, paragraphes 46 à 48.

²² Réponse des CE à la question posée par le Brésil après la première réunion de fond, question n° 2, paragraphe 6; réponse des CE aux questions posées par le Groupe spécial après la deuxième réunion de fond, question n° 118 paragraphe 75.

la position 02.10? La réponse des CE n'assure ni clarté ni prévisibilité pour les importateurs et les exportateurs.

Selon les CE, le tranchage de la viande influe sur la durée de conservation de la viande ou la diminue au point qu'elle doit être soumise à une opération de conservation [supplémentaire] par réfrigération ou congélation.²³ Et bien, dans le raisonnement des CE voulant que la conservation à long terme confère le classement sous la position 02.10, les produits tranchés salés/séchés/fumés devraient être classés sous une position autre que 02.10 car le salage/séchage/fumage n'est plus suffisant pour assurer la conservation à long terme. S'il y avait une logique dans la position des CE relativement à la conservation à long terme, il faudrait que cela soit la pratique des CE quant au jambon de Parme et au bacon. Or, en réalité ce n'est pas le cas.

De surcroît, le fait que des techniques de conservation pour les viandes relevant de la position 02.10 sont explicitement envisagées dans les Notes explicatives du Chapitre 2 du SH est parfaitement conforme à notre interprétation selon laquelle la position 02.10 comprend les viandes qui ont été préparées, et non conservées, par salage/séchage/fumage. Les préparations de viande seront toujours classées sous la position 02.10, nonobstant la méthode de conservation qui leur a été appliquée.

Question n° 99

Le Brésil précise qu'il a simplement dit qu'une lettre d'avis émanant du Secrétariat de l'OMD au sujet d'un produit qui est différent et qui est classé sous une position différente (03.05) et dans un chapitre différent du produit en cause ne saurait être sérieusement prise en considération par le Groupe spécial comme pratique ultérieurement suivie pertinente pour ce qui est de l'application de la position 02.10 de la Liste LXXX.

Question n° 100

Nous commencerons pas souligner notre préoccupation concernant l'opinion de M. Honikel présentée dans la pièce n° 32 des CE et l'interprétation qu'en donnent les Communautés. Le Brésil a présenté dans ses pièces n° 16, 30 et 41 des éléments de preuve montrant qu'une teneur en sel de 1,2 à 3,0 pour cent a un certain effet de conservation sur la viande, qu'il y a bien une perte de liquide par écoulement et que cela constitue un réel problème pour l'industrie. L'interprétation des Communautés, fondée sur l'analyse faite par M. Honikel selon laquelle les articles techniques et les lettres sont tout simplement incorrects, jette une fois encore le doute sur l'objectivité et l'impartialité de l'opinion présentée dans la pièce n° 32 des CE.

Cela étant dit, le Brésil souscrit à l'opinion selon laquelle la viande qui a été salée/séchée/fumée est indéniablement différente de la viande à l'état naturel, autrement dit la viande qui n'a pas été soumise à l'un de ces procédés de préparation. C'est essentiellement ce qui différencie la viande de la position 02.07 de celle de la position 02.10: l'une est de la viande de volaille non préparée et l'autre, de la viande préparée par salage, séchage ou fumage. Nous avons affirmé cela depuis le premier jour²⁴ et maintenu cette position tout au long de cette procédure.²⁵ Cependant, nous ne pensons pas que des critères comme "perceptiblement différent", "instantanément reconnaissable" ou "aisément identifiable" soient valables s'agissant du classement de produits. Ces critères ne sont pas prévus quant à eux dans le SH ou la NC.²⁶

²³ Deuxième communication écrite des CE, paragraphe 43.

²⁴ Première communication écrite du Brésil, paragraphes 76 à 96.

²⁵ Réponse du Brésil aux questions posées par le Groupe spécial après la première réunion de fond, question n° 79.

²⁶ Deuxième déclaration orale du Brésil, paragraphe 31.

Tenant une fois encore d'exclure les morceaux de poulet salés de la position 02.10, les Communautés ont déclaré que les viandes de la position 02.10 avaient des noms, soit génériques (bacon), soit spécifiques (jambon de Parme). Pour les CE, apparemment, le fait que les morceaux de poulet salés n'ont pas de nom [générique ou spécifique] indique qu'ils ne relèvent pas de la position 02.10. Cette assertion est absurde. Premièrement, parce qu'il n'existe pas de règles ou de critères de classement applicables n'importe où dans le monde qui étayent un critère de classement aussi illogique. Deuxièmement, parce que le Brésil a donné dans sa pièce n° 41 des exemples de viandes salées relevant de la sous-position 0210.90 du SH et présentées dans la base de données en ligne de l'OMD, et qu'aucune des viandes salées énumérées ne porte un "nom". En fait, nous avons constaté que les viandes salées de la base de données en ligne de l'OMD ne répondent pas non plus au critère indiqué par les CE de produits "perceptiblement différents", "instantanément reconnaissables" ou "aisément identifiables".

Question n° 102

D'abord et avant tout, les CE n'ont pas démontré que la notion de conservation, ou de conservation à long terme, était au cœur de la position 02.10 du SH, de la Liste LXXX ou de la NC. Rien dans ces nomenclatures n'indique que la conservation soit ce qui confère le classement sous la position 02.10. Au contraire, le libellé explicite du SH et de ses Notes explicatives démontre sans ambiguïté que la préparation est ce qui détermine le classement sous la position 02.10. Depuis 1937, la structure du chapitre 2 nous enseigne que les viandes salées ne sont pas salées à des fins de conservation. Si le salage servait à conserver la viande, il aurait alors été ajouté à l'intérieur d'une position en tant que position tierce ou sous-position, à côté des viandes fraîches, réfrigérées et congelées. Or, la viande salée/séchée/fumée a toujours constitué un produit distinct, figurant sous une position distincte.

En outre, les Communautés semblent avoir esquivé la question du Groupe spécial. Une durée de conservation de nombreux mois à température ambiante constitue-t-elle une conservation à long terme? Il semble que cela soit la position des CE, mais nous n'en sommes pas tout à fait sûrs puisqu'elles ne l'ont pas dit expressément. Un autre point qui appellerait des éclaircissements est la question de savoir s'il est également considéré qu'une viande conservée durant quelques jours à température ambiante relève aussi de la conservation à long terme aux fins de la position 02.10. Nous rappelons que dans l'arrêt *Gausepohl* une durée de deux jours suffisait pour qu'il soit répondu au critère de la conservation à long terme. Dans ce cas, le critère n'était donc pas la conservation pour de nombreux mois ou plusieurs mois. À cet égard, nous avons demandé aux Communautés d'indiquer où, dans l'arrêt *Gausepohl* ou dans le droit communautaire, le principe de la conservation à long terme se trouvait défini/prévu comme une conservation pour de nombreux mois ou plusieurs mois. Au lieu de signaler des passages dans l'arrêt *Gausepohl* ou dans le droit communautaire, les CE ont répondu vaguement qu'elles avaient déjà fourni d'amples indications sur la manière dont le critère de la conservation à long terme s'inscrivait dans le droit communautaire.²⁷ Cette [absence de] réponse en elle-même est l'indication de ce que la notion de conservation à long terme, en particulier au sens d'une conservation pour de nombreux mois ou plusieurs mois, n'est pas inscrite dans le droit communautaire, que ce soit au moyen de la législation ou même au moyen de la jurisprudence (comme l'ont allégué les CE).

Question n° 105

Les Communautés reconnaissent que le classement des marchandises est fondé sur les caractéristiques objectives du produit, lesquelles reposent sur la composition et les propriétés dudit produit et sont établies par des examens en laboratoire. Elles affirment ensuite que l'état du colin ou

²⁷ Réponse des CE à la question posée par le Brésil après la deuxième réunion de fond, question n° 3, paragraphe 3.

lieu d'Alaska salé/séché congelé et des saumons salés/fumés congelés²⁸ peut être établi par les laboratoires en mesurant le degré d'humidité et l'activité de l'eau. Le Brésil ne sait pas si le degré d'humidité et l'activité de l'eau constituent le critère des caractéristiques objectives énoncé dans la NC pour ces produits (colin ou lieu salé/séché et saumons salés/séchés/fumés). Ce qu'il sait, c'est que le critère des caractéristiques objectives pour la viande salée relevant de la position 02.10 – jusqu'à l'introduction des mesures contestées – nécessitait simplement que la viande ait fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes ses parties et présente une teneur en sel minimale de 1,2 pour cent en poids. Ce critère était établi dans la NC. Les laboratoires vérifiaient que les morceaux de poulet salés y étaient conformes.

Question n° 106

Nous sommes partiellement d'accord avec la réponse donnée par les CE. Comme celles-ci, nous pensons que nombre d'éléments du chapitre 2 du projet de Genève de 1937 ont été repris dans la NCCD. Comme elles, nous pensons que la répartition des positions en fonction de l'espèce animale se retrouve dans le projet de Genève de 1937 et dans la NCCD. Nous sommes également d'accord pour dire que les termes "réfrigéré" et "congelé" – qui désignent des moyens de réfrigération – sont liés au terme "conservé" dans le projet de 1937, la NCCD et le SH, tandis que les termes "salé", "séché" et "fumé" ne le sont pas. Cependant, les CE n'ont pas noté que les produits figurant dans le chapitre 2 ainsi que dans la structure entière des trois nomenclatures (SH, NCCD et projet de 1937) sont placés suivant leur degré de transformation.

La position 18 correspond en fait à la position 02.06 de la NCCD et la position 02.10 du SH. Le membre de phrase "cuite ou simplement préparée" figurant dans la position 18 n'apparaît plus, en fait, dans la position 02.10, mais le terme "préparé" a été laissé intentionnellement dans les Notes explicatives de la position 02.10 et du Chapitre 2 du SH. Les CE donnent à entendre que le terme "préparation" figurant dans les Notes explicatives du SH a été laissé par inadvertance dans le chapitre 2 et la position 02.10 lorsque le terme "cuite" a été déplacé et mis dans le chapitre 16. Cette allégation est ridicule. On ne peut pas raisonnablement penser qu'une modification de cette importance (transfert de la viande cuite dans une autre position et un autre chapitre) n'a pas été pleinement débattue et connue des parties contractantes à la Convention sur le SH. De plus, si le terme "préparé" a vraiment été oublié dans les Notes explicatives du chapitre 2 et de la position 02.10 comme l'avancent les Communautés, cela aurait pu être "corrigé" dans les diverses modifications apportées au SH. Or, nulle partie contractante au SH n'a jamais demandé une telle correction ni n'a soulevé la question dans cette enceinte.

Question n° 107

À ce stade de la procédure, les CE ne peuvent pas prétendre sérieusement n'avoir jamais dit que le chapitre 2 était structuré en fonction des méthodes de conservation. Pour ne citer que quelques endroits où elles ont soutenu cette position, nous demandons au Groupe spécial d'examiner: le considérant 3) du Règlement n° 1871/2003²⁹; les paragraphes 76 et 138 de la première communication écrite des CE; le paragraphe 4 de leur deuxième communication écrite; et aussi les paragraphes 42 et 58 de leur réponse à la question que le Groupe spécial leur a posée après la deuxième réunion de fond. En particulier, au paragraphe 138 de leur première communication, elles ont dit ceci: "(...) un examen du chapitre 2 dans son ensemble montre que celui-ci est divisé en fonction des différentes formes de conservation, et non suivant que la viande a été soumise ou non à un procédé."³⁰

²⁸ Produits décrits dans les renseignements concernant les RTC existants présentés dans la pièce n° 34 du Brésil.

²⁹ Pièce n° 10 du Brésil.

³⁰ Première communication écrite des CE, paragraphe 138. (pas d'italique et non souligné dans l'original)

Fait intéressant, les deux caractéristiques particulières des viandes salées mentionnées par les CE dans leur réponse à la question n° 107 ne sont pas liées à la conservation: 1) les viandes salées diffèrent très nettement des viandes qui n'ont pas été soumises au procédé du salage; et 2) les viandes salées étaient si semblables les unes aux autres qu'elles pouvaient être traitées dans une position commune. La conclusion des Communautés selon laquelle ces caractéristiques procèdent du fait que les viandes sont conservées est simplement une assertion avancée par elles seules et qui n'est pas confirmée par la structure ni le libellé des nomenclatures successives.

Le Groupe spécial devrait également noter que les CE fournissent toutes sortes d'explications en réponse à la question qu'il leur a posée, à l'exception de celle qui est explicitement énoncée dans les Notes explicatives du projet de 1937. Les termes "frais", "réfrigéré" et "congelé" avaient fait l'objet de positions tierces à l'intérieur d'une position - et non de positions distinctes - parce que l'on craignait, si l'on créait des distinctions fondamentales entre ces termes, de produire une discrimination entre des viandes de même type - mais conservées selon des méthodes différentes - selon qu'elles provenaient de telle ou telle région du monde. Ce souci n'existait pas s'agissant de la viande salée parce que le salage n'était pas considéré comme une méthode de conservation.

Question n° 108

En résumé, la notion de conservation ne transparait pas dans le Règlement n° 535/94. Aucun Membre de l'OMC ne pourrait, au vu du Règlement n° 535/94, supposer que, comme le laissent entendre les CE, il fixait une teneur en sel minimale en deçà de laquelle on ne pouvait pas considérer qu'un produit était salé à des fins de conservation. Quiconque lirait le Règlement n° 535/94, y compris les autorités douanières des CE elles-mêmes, parviendrait à la conclusion logique que ce règlement ne faisait qu'énoncer les caractéristiques objectives qu'un produit devait posséder pour être considéré en tant que viande salée de la position 02.10.

En outre, les CE se trompent lorsqu'elles déclarent que le Règlement n° 535/94 n'avait pas besoin de redire explicitement que la position 02.10 reposait sur la notion de conservation. Tout d'abord, le verbe "redire" donne à penser que la conservation à long terme était déjà une notion qui figurait dans la position 02.10 de la NC ou y était associée, alors que nous savons que la "conservation" ou la "conservation à long terme" n'ont jamais été prévues dans la position 02.10 de la NC, ni d'ailleurs du SH, pas plus qu'elles n'y ont été associées. Si le Règlement n° 535/94 voulait introduire la notion de "conservation"/"conservation à long terme" dans la position 02.10 de la NC, il aurait dû le faire explicitement, ce qui n'est pas le cas.

Enfin, la conclusion de la Cour européenne dans l'affaire *Gausepohl*, selon laquelle, d'après l'économie du chapitre 2, la viande relevant de ce chapitre était soit de la viande fraîche/réfrigérée, soit de la viande qui avait été soumise à l'un des procédés requis pour assurer une conservation à long terme, n'est aucunement étayée par la Nomenclature combinée ou le Système harmonisé. Là encore, la NC n'a jamais indiqué que "la conservation"/"conservation à long terme" était ce qui déterminait l'"économie" du chapitre 2. Au contraire, le libellé direct et exprès que l'on trouve dans les Notes explicatives du SH relatives au chapitre 2 prouve que le classement est décidé en fonction de la conservation et de la préparation. À leur tour, les Notes explicatives du SH relatives à la position 02.10 établissent que, pour cette position, la préparation est ce qui détermine le classement.

Question n° 109

La pièce n° 34 des CE n'étaye aucunement l'opinion des CE selon laquelle le principe de la "conservation à long terme" était solidement établi dans les CE depuis le 1^{er} septembre 1986. Au contraire, la réponse fournie par les CE est un exemple supplémentaire classique de tautologie. Voyons plutôt. D'après les CE, le tarif douanier commun de 1986 reproduit les positions de la NCCD - la nomenclature qui a précédé le SH. La position 02.06 de la NCCD, disent les CE, consacre le

principe de la conservation. Ainsi, la notion de conservation à long terme figurait déjà dans la position 02.06 du tarif douanier commun des CE de 1986. Le seul problème de cette réponse "logique" est que **rien**, dans la structure ou le libellé du projet de 1937, de la NCCD ou du SH, n'indique ni même ne permet de penser que le salage des viandes salées (de la position 02.06 de la NCCD ou 02.10 du SH) est ce qui assure la conservation à long terme. Le principe de la "conservation à long terme" ne figurait **pas** dans ces nomenclatures de classification, ne figurait **pas** dans le tarif douanier commun des CE et ne figurait **pas** dans la Liste LXXX.

Question n° 111

D'après la réponse qui est donnée, nous croyons comprendre que les CE ont préféré ne **pas** commenter le fait que l'Avocat général, dans l'affaire *Dinter*, n'a pas estimé que le fumage était un procédé de conservation. Au paragraphe 90 de notre deuxième communication, nous avons cité l'Avocat général dans l'affaire *Dinter* précisément pour démontrer que le principe de la "conservation à long terme" n'était pas un principe bien établi/ancré en liaison avec l'interprétation de la position 02.10 de la Nomenclature combinée, comme les CE souhaiteraient le faire croire au Groupe spécial. Notre opinion est aussi étayée par la pratique suivie depuis six ans par les agents des douanes communautaires qui classent les morceaux de poulet salés congelés sous la position 02.10.

Question n° 112

Dans le présent différend, les CE semblent avoir établi que le principe de la "conservation à long terme", censément bien établi dans le droit communautaire, signifie pouvant être conservé pendant de nombreux ou plusieurs mois à température ambiante. Lorsqu'on leur a demandé exactement à quel endroit, dans l'affaire *Gausepohl* ou dans le droit communautaire, se trouvait cette définition, les CE ont répondu vaguement qu'elles avaient déjà donné d'amples indications sur la manière dont ce principe s'inscrivait dans le droit communautaire.³¹

Maintenant, les CE disent que le principe de la "conservation à long terme" utilisé par la Cour dans l'affaire *Gausepohl* était celui qui était appliqué dans les Notes explicatives de la NC aux viandes de l'espèce porcine (sous-positions 0210.11.11 et 0210.11.19). Nous avons déjà expliqué pourquoi les Notes explicatives – instruments non contraignants – se rapportant à une sous-position spécifique ne pouvaient pas s'appliquer *mutatis mutandis* à une autre sous-position sans qu'une disposition explicite l'indique.³² Néanmoins, nous attirons l'attention sur la partie de la Note explicative ainsi libellée: "(...) la durée de la conservation doit dépasser largement la durée du transport".³³ Il n'est indiqué nulle part que la durée dépassant la durée du transport est de nombreux ou plusieurs mois. Dans l'affaire *Gausepohl*, la durée dépassant largement la durée du transport – en d'autres termes, la durée de la conservation à long terme – n'était que de deux jours. La viande de poulet salée, comme le confirme M. Honikel³⁴, peut aussi être conservée pour la même durée et, en conséquence, peut être conservée à long terme si elle est transportée de Suisse en Allemagne, par exemple. Nous rappelons que les CE ont aussi indiqué qu'un produit salé/séché/fumé pouvait être soumis à un procédé de conservation supplémentaire par réfrigération/congélation tout en continuant de relever de la position 02.10. Par conséquent, si le produit en cause est considéré comme conservé à long terme lorsqu'il est transporté de Suisse en Allemagne, il n'est que légitime que le même produit soit aussi considéré comme conservé à long terme lorsqu'il est transporté du Brésil vers l'Allemagne, même s'il a été soumis à un procédé supplémentaire de conservation par réfrigération ou congélation.

³¹ Réponse des CE aux questions posées par le Brésil après la deuxième réunion de fond, question n° 3, paragraphe 3.

³² Deuxième communication écrite du Brésil, paragraphes 92 à 94.

³³ Pièce n° 14 des CE, page I-3051, paragraphe 9.

³⁴ Pièce n° 32 des CE.

Question n° 113

Dans l'arrêt *Gausepohl*, le *Bundesfinanzhof* a estimé que l'affaire posait un problème touchant l'interprétation de la législation communautaire en question – la position 02.10 de la Nomenclature combinée – et a donc décidé de renvoyer la question à la Cour de justice au titre de l'article 177 du Traité instituant la CEE.³⁵

L'article 177 du Traité instituant la CE dispose ce qui suit:

"La Cour de justice est compétente pour statuer, à titre préjudiciel:

- a) *sur l'interprétation du présent traité,*
- b) *sur la validité et l'interprétation des actes pris par les institutions de la Communauté et par la BCE;*
- c) *sur l'interprétation des statuts des organismes créés par un acte du Conseil, lorsque ces statuts le prévoient*

Lorsqu'une telle question est soulevée devant une juridiction d'un des États Membres, cette juridiction peut, si elle estime qu'une décision sur ce point est nécessaire pour rendre son jugement, demander à la Cour de justice de statuer sur cette question.

Lorsqu'une telle question est soulevée dans une affaire pendante devant une juridiction nationale dont les décisions ne sont pas susceptibles d'un recours juridictionnel de droit interne, cette juridiction est tenue de saisir la Cour de justice."
(non souligné dans l'original)

Selon un commentaire sur le Traité instituant la CEE, "*l'article 177 définit la compétence de la Cour de statuer sur des questions de droit communautaire soulevées devant des juridictions nationales*".³⁶ Au sujet des divers domaines relevant de la compétence de la Cour, le commentaire dit que "*la Cour peut avoir seulement le pouvoir d'interpréter la loi, mais ne peut pas être autorisée à appliquer la loi aux faits établis. C'est ainsi que la Cour a interprété la tâche lui revenant au titre de l'article 177*".³⁷

Dans l'affaire *Gausepohl*, la loi qu'il était demandé à la Cour d'interpréter était le Règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil, du 23 juillet 1987, instaurant la Nomenclature combinée des CE.³⁸ Nous rappelons que la Nomenclature combinée reprend: 1) la nomenclature du SH; 2) les subdivisions communautaires (sous-positions NC); et 3) les dispositions préliminaires, les notes complémentaires de sections ou de chapitres et les notes de bas de page se rapportant aux sous-positions NC.³⁹ Les mesures concernant l'application ou la modification de la Nomenclature combinée sont adoptées par la Commission.⁴⁰ La Commission, par exemple, peut adopter un règlement qui incorpore une note complémentaire dans un chapitre de la Nomenclature combinée. Le Règlement n° 535/94 en est un exemple.⁴¹

³⁵ Pièce n° 14 des CE, page I-3051, paragraphe 11.

³⁶ *The Law of the European Community, A Commentary on the EEC Treaty (Volume 5)*, Lexis Nexis, Mathew Bender (auteurs originaux: Hans Smit et Peter Herzog), page 5-313.

³⁷ *The Law of the European Community, A Commentary on the EEC Treaty (Volume 5)*, Lexis Nexis, Mathew Bender (auteurs originaux: Hans Smit et Peter Herzog), page 5-314. (non souligné dans l'original)

³⁸ Pièce n° 23 du Brésil, article 1.1 du Règlement n° 2658/87.

³⁹ Pièce n° 23 du Brésil, article 1.2 du Règlement n° 2658/87.

⁴⁰ Pièce n° 23 du Brésil, articles 9 et 10 du Règlement n° 2658/87.

⁴¹ Pièce n° 6 du Brésil.

À ce stade de la présente procédure, le Groupe spécial a eu la possibilité de vérifier que, jusqu'à l'introduction du Règlement n° 1871/2003, la "conservation à long terme" n'était **pas** explicitement prévue dans la Nomenclature combinée. Ainsi, lorsqu'il a été demandé à la Cour dans l'affaire *Gausepohl* d'interpréter la NC, la "conservation à long terme" ne faisait pas partie de la nomenclature. Nous devons souligner que, dans la réponse des CE, tout le raisonnement repose sur une prémisse incorrecte: que la notion de "conservation à long terme" relevait de la portée de la position 02.10 de la Nomenclature combinée lorsque la CJCE a rendu son arrêt dans l'affaire *Gausepohl*. Nous répétons que nulle part dans la Nomenclature combinée ou dans le SH la notion de "conservation à long terme" n'est prévue.

Nous précisons pour le Groupe spécial qu'il ne s'agit pas là d'une question de hiérarchie de normes, comme le laissent entendre les CE.

Les CE se trompent lorsqu'elles disent que la Cour a confirmé la portée de la position 02.10 de la NC. La confirmation implique la validation de quelque chose qui existait déjà, alors qu'en réalité, la "conservation" ou "conservation à long terme" n'existaient pas au titre de la position 02.10 de la NC. Le fait que la note complémentaire 7 relative au chapitre 2 ait été insérée dans la NC au moyen d'un règlement de la Commission, acte juridique inférieur au règlement du Conseil qui a instauré la NC, n'a absolument rien à voir avec la question. Les CE essaient de convaincre le Groupe spécial qu'il y a un rapport.

Les Communautés ne s'arrêtent pas là. Elles affirment que tout acte de la Commission doit nécessairement être lu en même temps que la norme supérieure, en l'espèce l'acte du Conseil instaurant la Nomenclature combinée. Nous sommes d'accord. Le Règlement n° 535/94 de la Commission est en parfaite harmonie avec ce qui est prévu au titre de la position 02.10 de la NC. En fait, nous pensons que la "conservation à long terme" a été délibérément omise du Règlement n° 535/94 de manière à ce que ce dernier puisse se lire harmonieusement avec la Nomenclature combinée, dont une partie se fonde sur le Système harmonisé. L'interprétation de la Cour était tout simplement incorrecte. Le Brésil rappelle que la CJCE a l'autorité nécessaire pour interpréter un acte du Conseil, tel que la NC, mais elle n'a pas l'autorité nécessaire pour interpréter le SH. Une interprétation par la CJCE du SH, ou qui se fonde sur le SH, reste une interprétation unilatérale et n'est en aucun cas une interprétation autorisée de cet accord multilatéral.

Néanmoins, même si nous en venions à estimer que l'interprétation de la Cour était correcte - ce qui n'est pas le cas - la norme appliquée dans cette affaire pour la conservation serait une durée excédant la durée du transport. Dans l'affaire *Gausepohl*, la durée nécessaire pour transporter la viande en question n'était que d'une heure, mais elle avait été conservée pour une durée qui excédait largement la durée du transport: deux jours. Cependant, cela ne semble pas être la norme que les CE appliquent à la "conservation à long terme" dans la présente affaire (de nombreux ou plusieurs mois).

Question n° 114

En ce qui concerne la réponse des CE à la question n° 115, le Brésil reste d'avis qu'un règlement concernant l'interprétation d'une position particulière de la NC l'emporte sur un arrêt de la Cour rendu, avant ledit règlement, qui porte sur l'interprétation de la même position.

Les CE affirment qu'un règlement de la Commission doit être compatible avec le droit communautaire et avec les obligations internationales de la Communauté. Et bien, le Règlement n° 535/94 l'était. Compte tenu du fait que la Nomenclature combinée n'indiquait **pas** que le salage visé à la position 02.10 était un procédé de conservation et que, au contraire, le SH indique en fait qu'il s'agit d'un procédé de préparation – et pas de conservation – le critère objectif énoncé dans le Règlement n° 535/94 était compatible avec le droit communautaire et avec les obligations internationales des CE au titre de la Convention sur le SH.

Pour démontrer le bien-fondé de leur thèse, les CE exposent une hypothèse qui est tout simplement incohérente. Elles disent qu'une modification de la Convention sur le SH pour établir un seuil de 1,2 pour cent et plus de sel pour la position 02.10 pourrait entraîner la contestation du Règlement n° 1871/2003 (contenant une exigence de conservation à long terme), au motif d'une incompatibilité avec la position 02.10 de la NC, ce qui pourrait à son tour entraîner un revirement de la jurisprudence "bien établie" concernant l'interprétation de la position 02.10. Dans l'exemple des CE, cela commence par la Convention sur le SH (obligation internationale), continue par le Règlement n° 1871/2003 de la Commission, qui définit les caractéristiques objectives des viandes salées de la position 02.10 dans la NC, puis par l'interprétation que donne la Cour de la position 02.10 dans la NC. Cependant, dans l'affaire dont est saisi le Groupe spécial, il n'existait aucune mesure (règlement) qui énonçait les caractéristiques objectives des viandes salées de la position 02.10 dans la NC lorsque la Cour dans l'affaire *Gausepohl* a interprété la position 02.10 de la NC. La CJCE a donné une interprétation qui ne se fondait pas sur les dispositions explicites du texte: 1) des règlements interprétant la position 02.10 de la NC; 2) de la NC; ou 3) du SH. L'interprétation de la CJCE était strictement une évaluation subjective du sens de ces textes.

Les CE affirment en outre qu'il n'y a eu aucun changement dans la norme supérieure examinée dans l'affaire *Gausepohl*, mais cela n'est tout simplement **pas** correct. Premièrement, la norme supérieure pendant l'affaire *Gausepohl*, à savoir la position 02.10 du SH, n'indiquait **pas** que le salage visé à la position 02.10 était ce qui assurait la conservation à long terme. Cette notion n'existait – et n'existe – même pas dans le SH. Les CE elles-mêmes reconnaissent que "*le mot "conservation" ne figure pas dans l'intitulé de la position 02.10 du SH*".⁴² Deuxièmement, l'autre norme supérieure examinée dans l'affaire *Gausepohl*, à savoir la position 02.10 de la NC, a été en fait modifiée, ou à tout le moins précisée. Cette modification a été apportée par le Règlement n° 535/94 et n'incluait pas la notion de "conservation" ou "conservation à long terme".

Question n° 115

Le Brésil note que les CE ont confirmé que la note supplémentaire 6 a) l'emportait sur l'arrêt *Dinter*. À ce sujet, nous citons un passage très important de l'arrêt *Van de Kolk*, qui a confirmé la note complémentaire 6 a): "il convient (...) de relever que l'arrêt [*Dinter*] a été rendu dans des circonstances différentes de celles de la présente espèce. En effet, il n'y avait pas eu d'interprétation réglementaire du tarif douanier commun (...)".⁴³

Appliqué à la présente affaire, l'arrêt *Gausepohl* a aussi été rendu dans des circonstances différentes. À cette époque, il n'y avait pas d'interprétation réglementaire des viandes salées de la position 02.10 de la Nomenclature combinée. Le Règlement n° 535/94 était précisément le règlement qui a interprété les viandes salées de la position 02.10 de la NC et, ce faisant, il n'a pas inclus la "conservation" ou "conservation à long terme". La note complémentaire 7 du chapitre 2 de la NC n'a pas modifié la portée des chapitres, sections et positions de la NC. Elle a simplement précisé les critères objectifs à prendre en considération pour classer les viandes salées sous la position 02.10.

Question n° 116

Le Brésil souhaiterait préciser que la condition de la "conservation à long terme" n'existait **pas** dans la Nomenclature combinée jusqu'à ce qu'elle y soit **introduite** par le Règlement n° 1871/2003. Tout au long de la présente procédure, les CE n'ont pas été capables de citer une disposition quelconque dans la NC, les nomenclatures de classification antérieures des CE ou n'importe où dans la législation communautaire où la condition soit définie ou même mentionnée.

⁴² Réponse des CE à la question posée par le Groupe spécial après la deuxième réunion de fond, paragraphe 75.

⁴³ Pièce n° 35 de la Thaïlande. Arrêt de la CJCE dans l'affaire C-233/88, *Van de Kolk*, paragraphe 15. (non souligné dans l'original)

Question n° 117

Les CE n'ont une fois de plus pas fourni de RTC ou de document justificatif quelconque pour étayer l'allégation selon laquelle d'autres bureaux de douane communautaires n'ont pas classé le produit en cause sous la sous-position 0210.90. Le RTC concernant le jambon communiqué par les CE dans leur pièce n° 26 n'est certainement pas la preuve que des morceaux de poulet salés congelés ont été classés par des bureaux de douane communautaires sous la position 02.07 et non sous la position 02.10. Par ailleurs, le Brésil et la Thaïlande ont communiqué des copies de RTC délivrés pour des morceaux de poulet désossés, salés et congelés présentant une teneur en sel supérieure à 1,2 pour cent au titre de la sous-position 0210.99.39.⁴⁴ Le Brésil a aussi montré que, depuis 1998, il a exporté vers les CE de la viande de poulet salée congelée classée sous la position 02.10, qui a été débarquée dans différents ports de divers États membres des CE, dont l'Allemagne, les Pays-Bas, l'Espagne, l'Italie et le Royaume-Uni.⁴⁵

Les Communautés évoquent les "*dangers qu'il y a à s'en remettre aux RTC comme indication générale de la pratique douanière*" mais n'ont pas même présenté un seul RTC – ou tout autre document – qui donnerait au Groupe spécial une quelconque indication selon laquelle les bureaux de douane ont classé le produit sous la position 02.07 – et non sous la position 02.10 – entre 1996 et 2002.

Les CE tentent de justifier le fait qu'elles n'ont pas communiqué les renseignements demandés en expliquant qu'il est possible en vertu du droit communautaire de retirer une demande de RTC lorsque l'importateur considère que le résultat ne sera pas favorable. Pourtant, les articles 6 et 8 du Règlement n° 2454/93 de la Commission précisent que les demandes de renseignements contraignants sont formulées par écrit et qu'une copie de la demande de renseignements tarifaires contraignants, une copie de la notification et les données seront transmises à la Commission dans les meilleurs délais par les autorités douanières des États membres concernés. Il semble que même si une demande était retirée par l'importateur, la Commission – ou les autorités douanières des États membres – aurait au moins accès à la demande écrite et/ou aux formulaires visés aux articles 6 et 8.

QUESTIONS POSÉES À TOUTES LES PARTIES

Question n° 118

Nous appelons l'attention du Groupe spécial sur le fait que les CE ont concédé que le "*mot "conservation" ne figur[ait] pas dans l'intitulé de la position 02.10 du SH*". Malheureusement, les CE insistent pour dire que leur législation en matière de classement contient l'expression "conservation à long terme". Cela n'est pas vrai. L'expression "conservation à long terme" n'a jamais été associée à la position 02.10 de la Nomenclature combinée ni d'ailleurs au chapitre 2 de la NC, et n'y a jamais figuré. Nous avons demandé aux Communautés de nous montrer où trouver la définition de cette notion dans l'affaire *Gausepohl* ou dans la législation communautaire et les CE n'ont pas été en mesure de le faire.

Il apparaît maintenant que, pour les CE, les expressions "conservation" et "conservation à long terme" ont le même sens. D'après cette réponse, on ne sait toujours pas très bien si les CE comprennent le mot "conservation" comme signifiant une durée de conservation de nombreux ou plusieurs mois à température ambiante. Nous rappelons que le sens ordinaire du verbe "conserver" est "maintenir (une chose) dans l'état existant" ou "empêcher (des corps organiques) de se décomposer ou

⁴⁴ Pièces n° 31 du Brésil et n° 24 de la Thaïlande.

⁴⁵ Pièces n° 29 et 42 du Brésil.

de se détériorer"⁴⁶, et aucune durée n'est associée avec le sens ordinaire du terme. En fait, cette durée pourrait aller de quelques minutes ou heures à éventuellement des années.

Question n° 120

Les CE n'ont, en fait, **pas** communiqué les RTC requis – ou tout autre document justificatif – dans leur réponse à la question n° 53 (et non à la question n° 34, comme l'indiquent les CE). En outre, et pour préciser les choses, le Brésil n'a **pas** concédé qu'il existait une pratique de classement des exportations comme les CE l'avaient allégué dans leurs statistiques et leurs documents présentés à titre d'exemple.⁴⁷ Le Brésil a simplement confirmé que sa pratique de classement des exportations de poulet salé congelé manquait de régularité: le produit était parfois à juste titre classé sous la position 02.10 et parfois classé à tort sous la position 02.07. À ce sujet, nous avons même présenté des documents d'exportation dans les pièces n° 42 c) et 42 d) du Brésil qui démontrent que certaines exportations de poulet salé congelé étaient classées sous la sous-position 0210.90 lorsqu'elles quittaient le Brésil.

Nous avons fourni les éléments de preuve figurant dans les pièces n° 42 c) et 42 d) du Brésil alors que le Groupe spécial n'avait **pas** fait de demande spécifique à cet effet. Par contre, une demande très spécifique avait été adressée [deux fois] aux CE qui ne s'y sont pas conformées.

Question n° 121

Là encore, les CE interprètent mal ce que le Brésil a dit. Pour le Brésil, le produit en cause ne semble pas devoir être classé sous deux ou plusieurs positions du SH.⁴⁸ Il est indéniable qu'il s'agit d'un produit relevant de la position 02.10. Le Groupe spécial, bien sûr, peut recourir à la Règle générale 3 s'il comprend que le produit doit pouvoir relever de deux ou plusieurs positions du SH. Dans le cas où la Règle générale 3 s'appliquerait, nous avons expliqué que le Groupe spécial devrait l'utiliser comme élément du contexte, en même temps que les autres règles d'interprétation des traités.

Une correction mineure mais importante qui doit aussi être apportée est que le Secrétaire général de l'OMD a effectivement mentionné les Notes explicatives du SH et souligné leur importance dans la lettre où il donne son avis, datée du 25 octobre 2004. D'après le Secrétaire général, les Notes explicatives du SH constituent l'interprétation officielle du SH. Sans doute, elles ont éclairé le sens de la position 02.10 du SH et fourni des indications utiles à ce sujet. Les CE elles-mêmes ont indiqué que le "*Système harmonisé [était] pertinent dans la mesure où il énon[çait] des positions et fourni[ssait] des notes de chapitre et des Notes explicatives pour en élucider le sens*".⁴⁹ En outre, l'Organe d'appel a donné aux Notes explicatives du SH le même poids pour l'interprétation que celui qui est accordé au SH lui-même.

Question n° 122

Nous commençons en citant un passage tiré de la réponse ci-dessus: "En même temps, il est évident que tous documents sur lesquels on s'appuie pour interpréter les obligations contractées dans le cadre de l'OMC suivant l'article 32 de la Convention de Vienne doivent avoir été dans le domaine public ou accessibles aux Membres de l'OMC." Le Brésil, dans sa réponse, a adopté une position

⁴⁶ Première communication écrite du Brésil, paragraphe 76.

⁴⁷ Le Brésil ne savait pas que les CE avaient présenté à titre d'exemple des documents concernant sa pratique de classement des exportations du produit en cause.

⁴⁸ Première communication écrite du Brésil, paragraphe 147. Deuxième communication écrite du Brésil, paragraphe 49. Réponse du Brésil aux questions posées par le Groupe spécial après la deuxième réunion de fond, question n° 121.

⁴⁹ Réponse des CE à la question posée par le Groupe spécial après la première réunion de fond, question n° 76, paragraphe 102. (pas d'italique dans l'original)

similaire: pour qu'un document ou un instrument puisse être considéré comme un élément des "travaux préparatoires" et/ou des "circonstances" dans lesquelles le traité "a été conclu", il faut qu'il ait été publié de manière à ce que les États aient eu la possibilité de le consulter pendant les négociations s'ils le souhaitaient.

Cela dit, nous abordons les considérations suivantes.

Le 11 mars 1994, le Brésil et tous les autres Membres négociateurs avaient connaissance du Règlement n° 535/94 car c'était à cette date que le règlement avait été publié au Journal officiel des CE. Cette date était antérieure aussi bien au 15 avril 1994 qu'au 25 mars 1994, où la période de vérification des listes a pris fin. Avoir connaissance du Règlement n° 535/94 signifiait avoir connaissance de ce qui avait été effectivement et expressément prévu dans ce règlement et la "conservation à long terme" n'y figurait **pas**. Les Communautés allèguent que si le Brésil avait connaissance [effective ou présumée] du Règlement n° 535/94, il devait aussi avoir connaissance du "*critère de la conservation qui était au cœur du droit communautaire*". Mais le critère de la conservation ne faisait **pas** partie de la Nomenclature combinée, ni d'ailleurs du Système harmonisé, et n'y avait **jamais** figuré. Ce critère n'a **jamais** été au cœur du droit communautaire.

De manière assez ironique, les CE déclarent que si le Brésil "prétend" avoir connaissance du Règlement n° 535/94 parce qu'il s'est soudain donné la peine d'examiner tous les faits nouveaux survenus dans les CE, il ne saurait nier l'existence de la condition de la "conservation à long terme" qui était bien ancrée dans la NC telle qu'interprétée par "plusieurs" arrêts de la Cour de justice, puisque ces arrêts étaient aussi accessibles au public.

Pour mettre les choses au point, le Brésil ne "prétend" pas avoir eu connaissance du Règlement n° 535/94. Comme c'était le cas pendant le Cycle d'Uruguay, la Mission du Brésil à Bruxelles est chargée de suivre les changements législatifs dans les CE par la publication d'actes législatifs au Journal officiel des CE. Le suivi et la vérification des arrêts de la Cour, par contre, n'ont **jamais** fait partie de ce travail et n'en font toujours pas partie.

Pour revenir à la réponse, nous répétons que la condition de la "conservation à long terme" n'était pas et n'aurait pas pu être bien ancrée dans la NC pour la simple raison que cette "condition" n'avait jamais figuré dans la NC. Mais même si nous supposons – pour les besoins de l'argumentation – que le Brésil et les autres Membres négociateurs avaient connaissance des arrêts *Dinter* et *Gausepohl* et de l'interprétation par la Cour de la condition alléguée de la "conservation à long terme" à la position 02.10, nous faisons observer que l'analyse de la Cour dans ces affaires n'était **pas** étayée par une quelconque disposition figurant dans la Nomenclature combinée ou dans le Système harmonisé. Comme nous l'avons démontré au cours de la présente procédure, le chapitre 2 n'est **pas** structuré suivant les modes de conservation et la position 02.10 n'englobe **pas** les viandes qui ont été salées aux fins d'une conservation à long terme. Par conséquent, l'analyse que donne la Cour de l'"économie" du chapitre 2 et la manière dont elle a interprété la position 02.10 dans ces affaires étaient tout simplement incorrectes.

En outre, les arrêts *Dinter* et *Gausepohl* n'ont **pas** établi ou défini la "conservation à long terme", surtout pas dans le sens d'une durée de conservation de nombreux ou plusieurs mois. En particulier, dans l'affaire *Gausepohl*, la norme était une durée dépassant largement la durée du transport, qui en pratique était de deux jours. Il faut bien reconnaître que deux jours et de nombreux ou plusieurs mois sont deux choses bien différentes. Si, même à ce jour, les CE ne peuvent donner une définition constante de la "conservation à long terme", comment peuvent-elles s'attendre à ce que le Groupe spécial et les plaignants croient qu'il s'agissait d'un concept/notion/condition "bien ancré" dans le droit communautaire qui n'avait pas besoin d'être explicitement énoncé dans le Règlement n° 535/94.

ANNEXE C-4

RÉPONSES DE LA THAÏLANDE AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL APRÈS LA PREMIÈRE RÉUNION DE FOND

(14 octobre 2004)

À LA THAÏLANDE:

7. La Thaïlande est priée de fournir la preuve de l'affirmation qui figure aux paragraphes 7 et 53 de sa première communication écrite selon laquelle elle a commencé à exporter du poulet salé à destination des CE en 1996, à la suite de demandes d'entreprises de l'industrie alimentaire communautaire.

Voir la pièce n° 26 de la Thaïlande.

8. La Thaïlande fait valoir aux paragraphes 74 et 75 de sa première communication écrite qu'il est possible de ramener un produit "congelé" à son état initial sans aucune modification de ses caractéristiques physiques ou chimiques. La Thaïlande est priée de justifier cet argument à la lumière des renseignements figurant à la page 2 de la pièce n° 14 de la Thaïlande, d'où il ressort que la congélation provoque une rupture des parois cellulaires dans les aliments, de sorte que la volaille décongelée a une chair plus tendre.

L'article repris dans la pièce n° 14 de la Thaïlande analyse les "modifications de la texture des denrées alimentaires au cours de la congélation" et relève que les changements de texture qui découlent de la congélation "sont notables surtout dans les *fruits* et *légumes* qui présentent une teneur en eau élevée". C'est pourquoi les fruits et légumes, tels la laitue ou le céleri, qui ont une teneur en eau très élevée seront altérés par la congélation parce qu'ils vont se flétrir et se ramollir. Au contraire, dans le cas des produits qui sont cuits avant d'être consommés, les "modifications de la texture dues à la congélation ne sont pas aussi visibles ... parce que la cuisson a aussi pour effet d'attendrir les parois cellulaires". Les morceaux de poulet désossés congelés appelés à être décongelés avant d'être cuits ne seront donc pas aussi modifiés ou altérés par la congélation.

AUX PLAIGNANTS:

12. À supposer que la congélation ait un effet permanent et irréversible sur la viande, existe-t-il un moyen de distinguer cet effet de celui que produisent sur la viande le salage, le saumurage, le séchage et le fumage?

À supposer que la congélation puisse avoir un tel effet sur la viande, le moyen le plus indiqué pour le distinguer de celui du salage, du saumurage, du séchage et du fumage consiste à examiner ce qu'est cet effet sur le goût. La viande étant destinée à l'alimentation humaine, c'est l'effet sur le goût qui compte le plus pour le consommateur final. Un morceau de poulet désossé congelé, une fois décongelé et cuit, aura le même goût qu'un morceau de poulet désossé frais une fois cuit. En revanche, un morceau de poulet qui aurait été salé, mis dans la saumure, séché ou fumé aurait un goût fort différent après avoir été soumis à un tel traitement.

13. Le Brésil et la Thaïlande laissent entendre dans leurs déclarations orales à la première réunion de fond (au paragraphe 16 dans le cas du Brésil et aux paragraphes 8 et 53 dans le cas de la Thaïlande) qu'aux fins de l'analyse menée par le Groupe spécial au titre de l'article II du GATT de 1994 le critère décisif permettant de caractériser les produits en cause sont les caractéristiques objectives du produit au moment de son importation. Quel rôle le Brésil et la Thaïlande considèrent-ils que les processus de production, les utilisations finales et les vues des

utilisateurs finals devraient jouer, pour autant qu'ils doivent en jouer un, dans la caractérisation des produits en cause aux fins de l'analyse menée par le Groupe spécial au titre de l'article II?

Aucun. Ce sont là des facteurs permettant de déterminer si des produits sont similaires au sens de l'article III du GATT, notion qui n'est pas en cause en l'espèce. Les renseignements communiqués dans ces réponses en ce qui concerne le processus de production, l'utilisation finale et les vues des consommateurs finals sont destinés à donner au Groupe spécial un tableau complet des circonstances de l'espèce. Toutefois, la cause de la Thaïlande ne repose pas sur cette information.

Le présent différend concerne le traitement tarifaire réservé aux produits en cause et il exige par conséquent un examen de la concession accordée par les CE dans la position n° 0210 ainsi qu'une appréciation des produits en cause pour déterminer s'ils possèdent les caractéristiques physiques du produit décrit dans la Liste de concessions des CE.

14. Les plaignants sont priés de fournir des renseignements détaillés sur les procédés auxquels les produits en cause sont soumis avant d'être exportés vers les CE. En particulier, veuillez donner des renseignements détaillés, avec documents à l'appui, concernant:

a) les procédés physiques auxquels sont soumis les produits en cause;

La plupart des poulets salés de Thaïlande sont produits par la méthode du "barattage". Suivant ce procédé, le poulet est découpé en morceaux de tailles différentes, selon les commandes des clients, à la suite de quoi les morceaux de poulet sont mélangés à de l'eau salée dans la baratte sous vide. Le barattage prend une vingtaine de minutes. La teneur en sel du poulet salé est vérifiée à l'aide d'un instrument spécial qui permet de la déterminer. La Thaïlande reviendra plus en détail sur les procédés dans sa deuxième communication écrite.

b) les effets de ces procédés sur les produits en cause;

L'addition de sel réduit l'activité de l'eau et empêche la croissance des micro-organismes. Le sel permet aussi la solubilisation des protéines de la viande. Tant les protéines que le sel aident à réduire la perte d'humidité à la cuisson et rendent la viande plus juteuse.

c) le temps nécessaire pour appliquer ces procédés; et

Le barattage prend entre 15 et 30 minutes.

d) les coûts associés à ces procédés.

Ces coûts sont les suivants:

Salaires des travailleurs thaïlandais:	4,83 dollars EU par jour, soit 0,07 à 0,10 dollar EU par kg (200 baht/jour ou 3 à 4 baht/kg)
Coût du sel (sel ordinaire) – sel extrait des gisements souterrains situés dans le nord-est de la Thaïlande	67-70 dollars EU la tonne métrique
Coût total de production	180-200 dollars EU/tonne métrique

15. Les procédés auxquels les produits en cause sont soumis lorsqu'ils sont exportés vers les CE de puis le Brésil et la Thaïlande sont-ils les mêmes que ceux auxquels ils sont soumis lorsqu'ils sont exportés vers d'autres pays?

La Thaïlande n'exporte de poulets congelés salés que vers le marché communautaire, car il n'y a pas de commandes de ce produit de pays autres que ceux des CE. Les commandes varient d'un pays à l'autre, selon la demande des consommateurs et les besoins des importateurs. Au Japon, par exemple, les importateurs de viande de poulet cuit fournissent une recette aux exportateurs, pour qu'ils cuisent la viande dans leurs installations avant expédition.

16. Les plaignants sont priés de fournir des renseignements détaillés sur leur pratique en matière de classification en ce qui concerne les importations et les exportations des produits en cause.

La Thaïlande n'a jamais importé de poulet congelé salé et n'a donc jamais classé le produit en cause à des fins douanières. Le classement des produits d'exportation n'est pas pertinent pour déterminer la pratique d'un Membre en matière de classement. Ce qui est pertinent, c'est la pratique des Membres concernant la mise en œuvre de leurs concessions tarifaires sur les viandes salées.

17. Les plaignants pourraient-ils commenter le fait que les notes explicatives des chapitres 2 et 16 du Système harmonisé désignent sous le nom de "procédés" aussi bien la conservation que la préparation?

Il n'est pas exact de dire que le SH "désigne sous le nom de procédés la préservation et la préparation". Ce sont plutôt là les *buts* en vue desquels un *procédé* particulier est appliqué. Un produit peut, par exemple, être fumé par un certain procédé pour atteindre le but de la préparation. En particulier, on trouve dans la *Note explicative* du chapitre 2 la mention "préparés ou conservés par tout procédé". La *Note de chapitre* du chapitre 16, pour sa part, évoque les produits "préparés ou conservés par les procédés énumérés aux chapitres 2 ou 3 ou au n° 05.04". Aux yeux de la Thaïlande, c'est là reconnaître que les *buts* de la conservation et de la préparation peuvent être atteints par les *procédés* qui sont spécifiés aux chapitres 2 et 3 et au n° 05.04. Pour de plus amples précisions, veuillez vous reporter à la réponse à la question n° 48 c).

À TOUTES LES PARTIES:

56. Les parties conviennent-elles que le moment auquel devrait se rapporter l'évaluation du sens des positions de la Liste des CE (LXXX) est le moment où cette liste a été annexée au Protocole de Marrakech du 15 avril 1994? Dans la négative, à quel moment ou à quelle période cette évaluation devrait-elle se rapporter?

La Thaïlande convient que le moment auquel devrait se rapporter l'évaluation du sens des positions de la Liste LXXX des CE est la date du 15 avril 1994, à savoir celle à laquelle la Liste a été annexée au Protocole de Marrakech. Cette date du 15 avril 1994 est celle à laquelle les CE ont assumé leurs engagements issus du Cycle d'Uruguay. À ce propos, la Thaïlande note que dans l'affaire *États-Unis – Prohibition à l'importation de certaines crevettes et de certains produits à base de crevettes*, l'Organe d'appel avait dit que la date clé pour l'interprétation du traité en cause était 1994, celle à laquelle les Membres avaient assumé les obligations qui découlaient pour elles de l'Accord sur l'OMC. En particulier, l'Organe d'appel avait examiné le terme "ressources naturelles épuisables", figurant à l'article XX g) du GATT, à la lumière du texte du préambule de l'Accord sur l'OMC (rapport de l'Organe d'appel, WT/DS58/AB/R, paragraphe 129). L'Accord sur l'OMC fut signé par les Membres à Marrakech le 15 avril 1994. Telle est donc la date à retenir pour établir le sens des obligations et, en l'espèce en particulier, des concessions auxquelles les CE se sont engagées.

Comme la Thaïlande le notait dans sa première communication écrite, le Règlement n° 535/94 – qui donnait une définition claire des produits relevant de la position 0210 – avait été publié et était entré en vigueur avant le 15 avril 1994:

"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."

59. Existe-t-il des Listes annexées au GATT de Membres de l'OMC autres que les CE dans lesquelles figurent des positions identiques ou semblables aux positions en cause dans la présente affaire? Dans l'affirmative, veuillez donner des détails sur ces listes et des renseignements concernant les pratiques en matière de classification suivies par ces Membres pour ce qui est de ces positions. Les parties sont priées d'indiquer, si possible, comment ces Membres ont classé les produits en cause dans la présente affaire.

La Thaïlande s'emploie actuellement à recueillir ces renseignements et, si le Groupe spécial a l'indulgence de patienter, elle les lui communiquera à brève échéance.

60. Les parties sont priées de fournir des détails concernant les procédés auxquels les produits en cause sont soumis après leur importation dans les CE et avant leur consommation finale. En particulier, veuillez donner des renseignements détaillés, avec documents à l'appui, concernant:

Les renseignements reçus des importateurs communautaires qui se rapportent de manière générale aux produits en cause sont les suivants:

a) les procédés physiques auxquels sont soumis les produits en cause;

Les produits en cause subissent plusieurs procédés, tels le découpage, la cuisson, la marinade et l'enrobage, seuls ou en combinaison. Il n'existe pas de procédé uniforme auquel les industriels auraient en majorité recours.

b) les effets de ces procédés sur les produits en cause;

Ces procédés ont en général pour effet de modifier la qualité du produit en vue de répondre aux vœux du consommateur.

c) le temps que demandent ces procédés; et

Le temps que demandent ces procédés varie de quelques heures à près d'une journée.

d) les coûts associés à ces procédés.

Le coût de ces procédés est extrêmement variable.

61. Est-il possible de dessaler des morceaux de poulets désossés qui ont fait l'objet d'un salage en profondeur de manière homogène?

Ce produit ne peut pas être entièrement dessalé. Au paragraphe 79 de sa première communication écrite, la Thaïlande indique qu'"à la différence de la réfrigération ou de la congélation des poulets, qui est facilement réversible, leur salage de manière homogène dans toutes leurs parties ne peut pas être entièrement éliminé".

66. Aux fins de l'interprétation des positions 0207 et 0210 de la Liste des CE, conviendrait-il d'évaluer globalement le sens ordinaire de tous les termes utilisés dans l'intitulé de ces positions, ou faudrait-il plutôt traiter les termes autres que celui de "congelés" dans l'intitulé de la position 0207 (à savoir "frais" et "réfrigérés") et les termes autres que celui de "salés" dans

l'intitulé de la position 0210 (à savoir "en saumure", "séchés" et "fumés") comme ayant valeur de contexte pour l'interprétation des termes qui semblent directement en cause – à savoir "congelés" et "salés"? L'interprétation aboutira-t-elle à des résultats différents selon l'approche adoptée? Dans l'affirmative, veuillez expliquer, en vous référant spécifiquement aux positions en cause dans la présente affaire.

Dans sa première communication écrite, la Thaïlande a choisi d'examiner le sens ordinaire de *tous* les termes des positions 0207 et 0210. Elle a donc adopté pour l'interprétation la première des deux démarches définies dans cette question. À notre sens, toutefois, le résultat ne différera pas selon celle des deux qui est retenue.

67. Peut-on considérer les produits qui relèvent de la position 0207 de la Liste des CE comme ayant fait l'objet d'un "procédé"? Dans l'affirmative, veuillez expliquer ce qu'il faut entendre par "procédé". Peut-on distinguer les procédés, pour autant qu'il y en ait, auxquels sont soumis les produits relevant de la position 0207 de ceux auxquels sont soumis les produits relevant de la position 0210? Dans l'affirmative, comment?

Par "process" (procédé), le *New Shorter Oxford English Dictionary* entend, notamment, "[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." (page 2364) (quelque chose qui se déroule ou est mené; une série continue d'actions, d'événements ou de changements; une ligne d'action, une procédure; en part., une action ou succession d'actions continues et régulières se produisant ou accomplies d'une manière déterminée; une série méthodique d'actions ou d'opérations dirigées vers un but, comme dans les activités manufacturières, l'impression, la photographie, et ainsi de suite". La position 0207 couvre des produits qui sont "frais, réfrigérés ou congelés". D'un produit frais, on ne peut pas dire qu'il ait fait l'objet d'un procédé. La réfrigération et la congélation peuvent être considérées comme des procédés. Des trois états (frais, réfrigérés ou congelés) énumérés dans cette note de la position 0207, la Thaïlande estime que la réfrigération et la congélation se rapportent à un procédé destiné à atteindre le but de la conservation.

Les procédés de la position 0207 peuvent se distinguer nettement de ceux de la position 0210. Les procédés du n° 0207 se rapportent à la température du produit. La note de la position 0207 indique:

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.

Par contre, les procédés du n° 0210 se rapportent à la préparation du produit, et non à sa température. La note de la position 0210 est ainsi conçue:

Cette position s'applique seulement aux viandes et abats de toute sorte *préparés selon les spécifications du libellé*, à l'exclusion cependant du lard sans parties maigres ainsi que de la graisse de porc et de la graisse de volailles non fondues ni autrement extraites (n° 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)

Au cours de la première réunion de fond du Groupe spécial avec les parties, après que le délégué de la Thaïlande eut lu la première phrase de cette note, les CE ont observé qu'il s'agissait d'une note explicative qui servait à délimiter le champ couvert respectivement par les numéros 02.09

et 02.10. Le fait que cette note renvoie à la distinction entre deux sous-positions n'ôte rien de sa valeur intrinsèque à la description qui y est retenue. En outre, l'expression "préparés selon les spécifications du libellé" apparaît à la fois dans la première et dans la deuxième phrases de ladite note. Celle-ci dit ainsi clairement, tant dans sa première que dans sa deuxième phrase, que les termes "... salés ou en saumure, séchés ou fumés ..." sont des *spécifications* précisant la manière dont les viandes et les abats comestibles *ont été préparés*. Autrement dit, la sous-position couvre *les viandes et abats comestibles qui ont été préparés suivant les spécifications du libellé*, à savoir par les procédés du salage ou du saumurage, du séchage ou du fumage. La préparation n'est pas fonction de la température.

68. Si certains ou la totalité des produits relevant de la position 0207 de la Liste des CE peuvent être considérés comme ayant été soumis à un "procédé", quel est le but de ce procédé? Quel est le but des procédés auxquels les produits relevant de la position 0210 sont soumis?

Pour autant que le but du procédé soit pertinent pour la portée de la concession des CE concernant la position 0210 de la Liste LXXX, le but des procédés figurant au numéro 0207 (réfrigération ou congélation) serait la conservation. Le but des procédés auxquels sont soumis les produits relevant de la position 0210 serait la préparation.

C'est ce que confirment les CE elles-mêmes dans leur Note complémentaire 6, où il est dit: "les 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" (pas d'italique dans l'original). Cette Note complémentaire 6, qui dit clairement des produits de la position 0210 qu'ils ont été soumis à un procédé à des fins de préparation, a figuré dans la Nomenclature combinée des CE depuis au moins 1992 jusqu'à 2003. La Thaïlande communique dans ses pièces n° 27 et 28, respectivement, les éditions 1992 et 1993 de la Nomenclature combinée des CE. (Elle observe que l'édition 1994 figurait déjà dans sa propre pièce n° 8 et dans la pièce n° 7 du Brésil.) La Thaïlande relève que cette définition figure encore dans la version 2003 de la Nomenclature combinée.

69. Dans quelle mesure le but d'un procédé auquel un produit est soumis est-il pertinent, pour autant qu'il le soit, pour l'interprétation: a) de la position 0207 de la Liste des CE; et b) de la position 0210 de cette Liste? Faudrait-il considérer que le but est plus important que le procédé dans l'un et l'autre cas? Dans l'affirmative, veuillez expliquer pourquoi et dans quelles circonstances. S'agissant des deux positions, si les procédés en question ont plusieurs buts, quel est celui qui devrait être considéré comme étant le plus important?

Le but du procédé auquel un produit est soumis n'est pas pertinent pour l'interprétation, que ce soit de la position 0207 ou de la position 0210 de la Liste des CE. Comme la Cour de justice des CE l'a dit, "[l]e critère décisif pour la classification douanière des marchandises doit être recherché, d'une manière générale, dans leurs caractéristiques et leurs propriétés objectives ..." (Affaire 55/75, État belge contre Vandertaelen, Recueil de jurisprudence 1975, page 01647. Citée dans la pièce n° 18 de la Thaïlande, page 1278). Il s'ensuit que dans aucune des deux positions, le but ne devrait être considéré comme plus important que le procédé ou les caractéristiques objectives du produit.

Le procédé étant plus important que le but, il est indifférent, pour le classement d'un produit, que tel ou tel procédé puisse avoir plusieurs buts.

71. La viande peut-elle être séchée, fumée ou saumurée à des degrés différents? Dans l'affirmative, est-il exact que les produits carnés peuvent seulement être classés sous la position 0210 lorsque leur degré de séchage, fumage ou saumurage dépasse un certain niveau? Si tel est le cas, quels sont les niveaux pertinents et comment sont-ils déterminés?

Oui, une viande peut être séchée, fumée ou saumurée à des degrés différents.

Comme la Thaïlande le notait dans sa première communication écrite, les CE avaient fourni, dans la Note complémentaire 7 du chapitre 2 de leur Nomenclature combinée, une définition du terme "salés" qui fixait un niveau quantitatif minimal qu'un produit devait atteindre pour être classé comme salé au n° 0210. Dans le même ordre d'idées, les CE donnaient dans la Note complémentaire 2 E) du même chapitre la définition suivante des termes "séchés ou fumés":

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 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.

Comme celle du champ couvert par la position 0210, cette définition se borne à spécifier le niveau quantitatif qu'un produit doit atteindre pour être considéré comme "séché ou fumé". La Thaïlande note que la structure de la Note complémentaire 2 E) est la même que celle de la Note complémentaire 7, à savoir que le classement d'un produit comme "séché ou fumé" ou "salé" dépend d'un critère neutre et objectif. Pour qu'un produit soit considéré comme "séché ou fumé", il faut qu'il présente un rapport eau/protéine bien précis. De même, pour être considéré comme "salé", un produit devait présenter une teneur en sel égale au minimum à 1,2 pour cent, ce sel étant imprégné en profondeur de manière homogène dans le produit carné. Ce sont là des critères permettant de déterminer si un produit relève de la position 0210 qui pourraient aisément être appliqués à cette fin par un fonctionnaire des douanes à la frontière.

La Thaïlande note en outre que la Note complémentaire 2 E) ne prescrit nullement que le produit soit séché ou fumé à des fins de conservation à long terme.

73. Le Système harmonisé constitue-t-il un "contexte" au sens de l'article 31.2 de la Convention de Vienne? Dans l'affirmative, veuillez expliquer, en démontrant comment il est satisfait aux divers éléments de l'article 31.2 a) ou 31.2 b).

L'article 31.2 de la *Convention de Vienne* est ainsi conçu:

Aux fins de l'interprétation d'un traité, le contexte comprend, outre le texte, préambule et annexes inclus:

- a) tout accord ayant un rapport au traité et qui est intervenu entre toutes les parties à l'occasion de la conclusion du traité;
- b) tout instrument établi par une ou plusieurs parties à l'occasion de la conclusion du traité et accepté par les autres parties en tant qu'instrument ayant rapport au traité.

La Thaïlande ne considère pas que le Système harmonisé constitue un contexte au sens de l'article 31.2 a) ou 31.2 b), car il ne satisfait pas aux critères énoncés aux alinéas a) et b).

La Thaïlande observe que dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, l'Organe d'appel a bien dit qu'à son avis le Système harmonisé aurait dû être pris en considération par le groupe spécial qui avait examiné cette affaire "lorsqu'il s'était attaché à interpréter les termes de la Liste LXXX". (WT/DS/62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 89). En revanche, l'Organe d'appel n'a pas précisé la disposition de la Convention de Vienne en vertu de laquelle il fallait tenir compte du Système harmonisé. De l'avis de la Thaïlande, il n'est sans doute pas nécessaire au Groupe spécial de préciser la disposition de l'article 31 en vertu de laquelle il prend en considération le Système harmonisé.

74. À supposer que le Système harmonisé puisse être considéré comme un "contexte" aux fins de l'interprétation de la Liste des CE conformément à l'article 31.2 de la *Convention de Vienne*, dans quelle mesure les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé peuvent-elles être utilisées, pour autant qu'elles le puissent, afin de déterminer le sens de l'intitulé des positions en question?

Dans l'hypothèse que le Groupe spécial fait en posant cette question, le Thaïlande considère que les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé doivent être utilisées pour déterminer le sens de l'intitulé d'une position déterminée. L'article premier de la Convention sur le Système harmonisé définit celui-ci en y englobant, notamment, les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé. L'article 3.1 a) oblige les parties contractantes à faire en sorte que leurs "nomenclatures tarifaire et statistiques soient conformes au Système harmonisé". De plus, comme la Thaïlande l'indique au paragraphe 104 de sa première communication écrite, les CE et la Thaïlande, en leur qualité de parties contractantes à la Convention sur le Système harmonisé, se sont d'un commun accord engagées "à appliquer les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé".

Quand bien même le Groupe spécial prendrait le Système harmonisé en considération en vertu d'une disposition autre que l'article 31.2 de la *Convention de Vienne*, il lui faudrait s'appuyer sur les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé, parce qu'elles font partie intégrante du Système harmonisé pour les raisons indiquées ci-dessus.

75. Dans quelles catégories conviendrait-il de classer, le cas échéant, dans le cadre des articles 31 et 32 de la *Convention de Vienne*: a) la Note explicative de 1981 relative à la position 02.06 du Tarif douanier commun des CE; b) la Note explicative de 1983 relative aux sous-positions 0210.11-31 et 0210.11.39 du Tarif douanier commun des CE; c) la décision rendue par la Cour de justice européenne en 1983 dans l'affaire *Dinter*; d) la décision rendue par la Cour de justice européenne en 1993 dans l'affaire *Gausepohl*; e) la Note explicative de décembre 1994 relative aux sous-positions 0210.11.11 et 0210.11.19 de la Nomenclature combinée des CE?

La Thaïlande considère que les textes a), b) et c) ne peuvent être rangés dans aucune catégorie dans le cadre des articles 31 et 32 de la *Convention de Vienne*, parce qu'ils existaient déjà avant le lancement du Cycle d'Uruguay. Elle considère qu'il en va de même de d), parce qu'il est antérieur à la conclusion du traité et qu'il y a eu une législation spécifique adoptée sous la forme du Règlement n° 535/94, qui clarifiait la question même traitée dans cette affaire *Gausepohl* et précisait bien que, pour pouvoir être classé dans la position 0210, le produit devait satisfaire à certains critères. Enfin, la Thaïlande considère qu'il ne devrait pas être tenu compte de e) dans le cadre des articles 31 et 32, parce qu'il s'agit d'un type de viande qui n'est pas en cause dans la procédure en cours. Comme elle l'a suggéré dans ses questions aux CE, celles-ci n'ont pas normalement pour habitude d'appliquer les dispositions d'une note explicative à une autre, à moins qu'il ne soit dit que la première s'applique *mutatis mutandis*.

En revanche, la Thaïlande tient à préciser que le Règlement n° 535/94 devrait être pris en considération pour interpréter les termes de la concession des CE au titre de la position 0210. Tout d'abord, ce règlement avait été publié le 9 mars 1994 et était entré en vigueur le 1^{er} avril de la même année. Aux termes de son article premier, "La Note complémentaire suivante est insérée au chapitre 2 de la Nomenclature combinée annexée au Règlement (CEE) n° 2658/87":

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.

L'article 2 dit:

Le présent règlement entre en vigueur le [1^{er} avril 1994] ... [II] est obligatoire dans tous ses éléments et *directement applicable* dans tout État membre.

Deuxièmement, la Thaïlande relève que la définition du terme "salés" énoncée dans le Règlement n° 535/94 fut insérée dans la Nomenclature combinée comme "Note complémentaire" et non comme "Note explicative". Comme la Thaïlande l'a observé dans sa déclaration orale à la première réunion de fond du Groupe spécial avec les parties, la Cour de justice a expliqué qu'"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". (Affaire 38-75, *Douaneagent der NV Nederlandse Spoorwegen contre Inspecteur der invoerrchten en accijnzen*, 19 novembre 1975, Rec. CJCE 1975, page 01439, paragraphe 10.) Il s'ensuit que la Note complémentaire 7 donnait une définition claire du terme "salés" aux fins de la position 0210 et qu'elle en a constitué un élément obligatoire dans la Nomenclature combinée des CE à compter de la conclusion de l'Accord sur l'OMC.

L'énoncé de la Note complémentaire était obligatoire et constituait l'interprétation donnée par les CE, dans le cadre de leur propre droit, des engagements qu'elles avaient contractés pour la position 0210 de la Liste LXXX.

76. Le Système harmonisé peut-il être considéré comme comprenant des "règle[s] pertinente[s] de droit international" au sens de l'article 31.3 c) de la *Convention de Vienne*? Dans l'affirmative, veuillez expliquer, en démontrant comment il est satisfait aux divers éléments de l'article 31.3 c).

Le Système harmonisé pourrait théoriquement être considéré comme comprenant une règle de droit international pertinente, applicable dans les relations entre les parties au sens de l'article 31.3 c). Comme la Thaïlande l'a déjà noté en répondant oralement à cette question à la première réunion de fond du Groupe spécial avec les parties, les CE, dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, avaient répondu à la question de l'Organe d'appel en disant: "sur la base de l'article 31.3 c) de la *Convention de Vienne*, la *Convention internationale sur le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises* (note de bas de page omise) ... et ses *notes explicatives* (note de bas de page omise) seraient pertinentes pour interpréter leurs obligations au titre de la Liste LXXX à l'égard des Membres de l'OMC qui sont aussi membres de l'Organisation mondiale des douanes (l'"OMD")" (rapport de l'Organe d'appel *CE – Matériels informatiques*, paragraphe 13).

Or, la Thaïlande relève qu'en l'espèce, au paragraphe 107 de leur première communication écrite, les CE ont suggéré le Système harmonisé comme "contexte", au sens de la *Convention de Vienne*, ce qui donnerait à penser qu'il devrait être pris en considération dans le cadre de l'article 31.1 ou de l'article 31.2, puisque ce sont là les deux seules dispositions de la *Convention de Vienne* qui aient trait au contexte.

La Thaïlande a indiqué dans sa première communication écrite que le Système harmonisé doit être pris en considération dans une analyse au regard de l'article 31, mais sans préciser la disposition dont l'exercice devrait relever.

78. Les parties considèrent-elles que les Modalités de l'établissement d'engagements contraignants et spécifiques s'inscrivant dans le cadre du programme de réforme, publiées par l'OMC le 20 décembre 1993, constituent des "travaux préparatoires" au sens de l'article 32 de la *Convention de Vienne*? Dans l'affirmative, veuillez expliquer pourquoi et indiquer quelle est la signification que les parties donnent à ce document.

Les Modalités de l'OMC pour l'établissement d'engagements contraignants et spécifiques s'inscrivant dans le cadre du programme de réforme, qui avaient été publiées le 20 décembre 1993, peuvent théoriquement être considérées comme des "travaux préparatoires", au sens de l'article 32 de la *Convention de Vienne*. À en juger par ce qui en est dit au paragraphe 63 de leur première communication, il semblerait que les CE citent la note sur les Modalités en vue de démontrer que le Système harmonisé avait été un outil important dans les négociations sur l'agriculture. Cela dit, la Thaïlande ne voit pas très bien quelle est la valeur probante de ce document comme moyen d'interprétation complémentaire. Elle note que l'Accord sur l'agriculture, qui fait partie du traité que constitue l'Accord sur l'OMC, précise bien dans ses annexes que la liste des produits visés reprend les codes du SH. Elle ne considère pas que ce document soit significatif en l'espèce.

Il lui paraît important de souligner que c'est la concession accordée par les CE dans leur Liste LXXX, et non la position du SH, qui doit être interprétée par le Groupe spécial.

79. Quel est ou quels sont le ou les traits essentiels communs qui, de l'avis des parties, caractérisent les produits relevant:

a) du chapitre 2 du Système harmonisé?

À ce qu'indique son titre, le chapitre 2 couvre les "viandes et abats comestibles". Il ne couvre pas les produits relevant des n° 02.01 à 02.08 et 02.10 qui sont impropres à l'alimentation humaine. Le trait essentiel commun aux produits de ce chapitre est qu'ils doivent être des viandes ou des abats propres à l'alimentation humaine.

La Note générale du chapitre, qui établit la distinction entre les viandes et abats du chapitre 2 et ceux du chapitre 16, donne les précisions suivantes:

Ne sont compris dans ce chapitre que les viandes et abats présentés dans les états suivants:

- 1) frais
- 2) réfrigéré
- 3) congelé
- 4) salé ou en saumure, ou bien encore séché ou fumé.

Il s'ensuit que les viandes et abats présentés dans l'un quelconque de ces *quatre* états constituent la totalité du champ couvert par le chapitre 2.

b) de la position 0207 de la Liste des CE?

La position 0207 comprend les viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du n° 0105.

La Note de la position 0207 précise: "[c]ette position s'applique exclusivement aux viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles domestiques qui, vivantes, sont classées au n° 0105".

Il est donc évident d'après le texte que la position 0207 couvre les viandes et abats comestibles présentés dans *trois* des *quatre* états visés au chapitre 2 (selon la Note générale du chapitre).

Le trait essentiel commun qui caractérise les produits "réfrigérés ou congelés" de cette position est la conservation.

c) de la position 0210 de la Liste des CE?

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.

La note de la position 0210 est ainsi conçue: "[c]ette position s'applique seulement aux viandes et abats de toute sorte préparés selon les spécifications du libellé, à l'exclusion cependant du lard sans parties maigres ainsi que de la graisse de porc et de la graisse de volailles non fondues ni autrement extraites (n° 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".

Il est donc évident, à s'en rapporter au texte, que la position 0210 comprend les viandes et abats comestibles qui se trouvent dans le *quatrième* état, à savoir salé ou en saumure, séché ou fumé, parmi ceux qui sont couverts par le chapitre 2 (selon la Note générale du chapitre).

Qui plus est, la Thaïlande relève que la Note de chapitre du chapitre 16 exclut les produits qui sont "*préparés ou conservés* par les procédés énumérés aux chapitres 2, 3 ou au n° 0504". Le chapitre 2, répétons-le, comprend des produits qui se trouvent dans quatre états: i) frais, ii) réfrigéré, iii) congelé ou iv) salé ou en saumure, séché ou fumé. Le chapitre 3 couvre les poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques qui sont à l'état frais, réfrigéré ou congelé, salé, en saumure, séché ou fumé. La position 0504 recouvre les boyaux, vessies et estomacs d'animaux, entiers ou en morceaux, autres que ceux de poissons. (La Thaïlande relève que c'est là le libellé complet de la position dans la Liste des CE, tandis que la position du SH, en son entier, se lit comme suit: boyaux, vessies et estomacs d'animaux, entiers ou en morceaux, autres que ceux de poissons, à l'état frais, réfrigéré, congelé, salé ou en saumure, séché ou fumé.) Ces procédés sont les seuls à être spécifiés aux chapitres 2 et 3 et au n° 0504. Parmi eux, nul ne conteste que frais ne désigne pas l'état de viandes soumises à la conservation et que réfrigéré et congelé se rapportent effectivement à la conservation. La question est de savoir si "salé ou en saumure, séché ou fumé" ont pour but la conservation ou la préparation. Leur attribuer comme but la conservation aurait pour effet de rendre inutiles les termes "ou préparés" dans la Note de chapitre du chapitre 16, parce que cela reviendrait à dire qu'aucun procédé ayant pour but la *préparation* n'a été spécifié au chapitre 2, au chapitre 3 ou au n° 0504. L'interprétation juste consisterait à considérer "salé ou en saumure, séché ou fumé" comme des procédés ayant la *préparation* pour but. Cette lecture donnerait un sens à tous les termes de la Note générale du chapitre 16.

La Thaïlande considère que cette dernière lecture est conforme à l'interprétation des CE elles-mêmes, suivant laquelle les types de procédés visés au chapitre 2 comprennent des procédés appliqués à des fins de préparation et de conservation.

Dans la version de décembre 1994 de la Nomenclature combinée des CE (Règlement (CE) n° 3115/94 de la Commission du 20 décembre 1994, pièces n° 8 de la Thaïlande et n° 7 du Brésil), on pouvait lire dans la Note complémentaire 6 ce qui suit: "Les 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."

Les CE n'ont jamais varié dans leur interprétation selon laquelle les produits de la position n° 0210 sont soumis à *un procédé de préparation*. Cette interprétation constante a trouvé son expression dans toutes les éditions annuelles de leur Nomenclature combinée de 1992 au moins à 2003.

ANNEXE C-5

RÉPONSES DE LA THAÏLANDE AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL ET LES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES APRÈS LA DEUXIÈME RÉUNION DE FOND

(2 décembre 2004)

QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL

À LA THAÏLANDE:

83. Veuillez concilier la déclaration faite par la Thaïlande au paragraphe 44 de sa déclaration orale à la première réunion de fond et dans sa réponse à la question n° 16 du Groupe spécial, selon laquelle seule la pratique de classement suivie par les Membres lorsqu'ils mettent en œuvre leurs concessions tarifaires est pertinente, avec la déclaration qu'elle a faite au paragraphe 68 de sa deuxième communication écrite, selon laquelle les pratiques de classement unilatérales des Membres ne peuvent pas être considérées comme une pratique ultérieurement suivie établissant "l'accord des parties" à l'égard de l'interprétation de la position tarifaire en cause.

Il est dit au paragraphe 44 que la pratique de classement suivie par les Membres lorsqu'ils mettent en œuvre leurs concessions tarifaires est pertinente [aux fins d'élucider leur interprétation de la portée de ces concessions tarifaires]. Cette déclaration avait pour but d'insister sur l'importance de la pratique de classement à l'importation en ce qui concerne une concession tarifaire *par comparaison avec* le classement des exportations à des fins statistiques.

Toutefois, la Thaïlande n'a jamais considéré le classement opéré unilatéralement par un Membre lorsqu'il met en œuvre ses concessions tarifaires comme une "pratique ultérieurement suivie" au sens de l'article 31 2 b) de la Convention de Vienne pour l'interprétation de la position tarifaire en cause. Une "pratique ultérieurement suivie", au sens de l'article 31 2 b), doit établir l'accord des parties.

Ces deux déclarations de la Thaïlande peuvent donc se concilier du fait qu'elles visent des points différents.

AUX PLAIGNANTS:

84. Comment les exportateurs brésiliens et thaïlandais décrivent-ils les produits en cause dans leurs documents d'exportation lorsque ces produits sont exportés vers les CE?

Le produit est désigné en ces termes: "Viande de poulet désossé (blancs sans peau et désossés), à l'état frais ou congelé" et est indiqué par la compagnie maritime sur les documents d'exportation comme produit relevant du n° 0207.

85. Veuillez expliquer le processus de classement des exportations pour les produits en cause. En particulier, ce processus est-il entrepris par les autorités douanières nationales et/ou par les exportateurs?

- 1) Les exportateurs doivent obtenir un permis (formulaire R-9) de la Direction de l'élevage. Ce formulaire sert à obtenir de la Direction des douanes un formulaire de déclaration d'exportation.

- 2) Les exportateurs louent les services d'une compagnie maritime pour les formalités et procédures douanières d'exportation. C'est aussi la compagnie maritime qui désignera le produit et la position du tarif douanier dans laquelle il se classe dans le formulaire de déclaration d'exportation. Le poulet salé exporté de Thaïlande vers le marché communautaire est classé par la compagnie maritime au n° 0207. Le formulaire de déclaration d'exportation rempli par la compagnie maritime est ensuite présenté aux fonctionnaires des douanes pour la suite des procédures d'exportation requises.
- 3) Le formulaire de déclaration d'exportation sert lui-même à obtenir un certificat sanitaire auprès de la Direction de l'élevage. Ce certificat est exigé par les CE pour les exportations thaïlandaises de poulet salé vers leurs États membres. Ce certificat indique si le produit exporté est du poulet frais ou une préparation de viande ou encore du poulet cuit.

86. Aux paragraphes 14 et 36 de leur deuxième communication écrite, les CE soutiennent que de faibles teneurs en sel (0,5 pour cent) sont considérées dans la branche de production comme étant suffisantes pour éviter la "perte de liquide par écoulement". De l'avis des CE, une teneur en sel supérieure ou égale à 1,2 pour cent n'est pas nécessaire à cette fin. Elles font valoir, par conséquent, que même si la perte de liquide par écoulement était un facteur pertinent, une teneur en sel supérieure à 0,5 pour cent ne serait pas nécessaire. Veuillez formuler des observations à cet égard.

La teneur en sel de 1,2 pour cent qui avait été spécifiée en 1994 dans le Règlement n° 535/94 ne reposait pas sur une obligation de prévenir toute "perte de liquide par écoulement". Ce facteur est une notion introduite pour la première fois au cours de la présente procédure. Il joue un rôle important sur le plan technique dans la préférence des importateurs pour le poulet salé. Cela dit, la quantité de sel qui peut être ou ne pas être exigée pour prévenir la "perte de liquide par écoulement" est une considération *a posteriori* et qui n'est pas pertinente pour la question dont le Groupe spécial est saisi, à savoir la portée de la concession tarifaire accordée par les CE pour la position 0210 à l'époque de la conclusion de l'Accord sur l'OMC.

AUX COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES:

93. Les produits en cause dans la présente affaire satisfont-ils aux critères énoncés dans le Règlement n° 535/94 des CE?

Oui.

Le Commissaire Fischler lui-même a reconnu que les produits en cause satisfont aux critères énoncés dans le Règlement n° 535/94. Répondant à la question posée par un membre du Parlement européen, M. Albert Maat, il a dit: "[l']honorables Parlementaires estiment 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° 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 viande de volaille salée ne seraient pas conformes à cette définition." (Pièce n° 4 de la Thaïlande).

108. Au paragraphe 119 de leur deuxième communication écrite, les CE soutiennent que, tout au long des négociations du Cycle d'Uruguay, leur législation régissant le classement des produits relevant de la position 02.10, y compris le Règlement n° 535/94, était fondée sur la notion de conservation. Veuillez expliquer où la notion de conservation transparaît dans le Règlement n° 535/94.

La notion de conservation ne transparaît pas dans le Règlement n° 535/94. Les CE ont expressément reconnu cette omission au paragraphe 87 de leur première communication écrite, où elles disent: "... le Règlement n° 535/94 n'avait pas besoin d'évoquer la notion de conservation ni l'arrêt de la [CJ]CE."

114. Veuillez commenter l'opinion, émise par le Brésil et la Thaïlande respectivement au paragraphe 56 et au paragraphe 8 de leur déclaration orale à la deuxième réunion de fond, selon laquelle les effets juridiques d'un arrêt de la CJCE peuvent être annulés ou modifiés du fait d'un changement apporté à la législation, y compris la promulgation d'un nouveau règlement.

En réponse à une question posée par la Thaïlande à propos de la différence entre l'arrêt rendu par la Cour de justice dans l'affaire *Dinter* et le règlement qui avait suivi promulguant la Note complémentaire 6 a), les CE ont dit qu'"[elles] exercent leurs pouvoirs législatifs avec circonspection, en vue de faire en sorte qu'il n'y ait pas de conflit. En cas de conflit, il ne peut faire aucun doute que les arrêts de la Cour de justice l'emportent." Les CE citaient ensuite l'affaire *République française contre Commission des CE*, où il est dit que la Commission n'est pas autorisée à "modifier le contenu des positions tarifaires qui ont été établies sur la base du Système harmonisé ... dont la Communauté s'est engagée à ne pas modifier la portée".¹ La Thaïlande admet que les CE ne sauraient modifier le contenu des positions tarifaires. Si, par exemple, elles promulguaient un règlement qui modifiait la définition des "viandes salées" de la position 0210 pour y englober des produits quelconques, la Cour de justice pourrait annuler ce règlement pour excès de pouvoir, car les CE auraient excédé leur compétence législative en le prenant. Dans une situation de ce genre, l'arrêt de la Cour de justice l'emporterait.

Toutefois, telle n'est pas la situation dans l'affaire dont le Groupe spécial est saisi.

Le Règlement n° 535/94 (promulgué comme note complémentaire n° 7) n'a pas modifié le contenu des positions tarifaires qui ont été établies sur la base du Système harmonisé. En réalité, le Règlement n° 535/94 n'a fait que spécifier les critères à prendre en considération pour classer certaines marchandises sous une certaine position, en l'occurrence la position 0210.

Dans l'affaire *Gijs van de Kolk - Douane Expéditeur BV*, la Cour de justice des Communautés européennes examinait une note complémentaire qui ne modifiait pas la portée des chapitres, sections et positions de la nomenclature, mais précisait simplement les critères dont il fallait tenir compte pour classer certaines marchandises sous une position déterminée du Tarif douanier commun ...² Dans cette affaire, la Cour de justice a dit que la validité de la note complémentaire n'était pas affectée.

De la même manière, la Thaïlande considère que la Note complémentaire n° 7 ne modifie pas la portée des positions tarifaires de la Nomenclature combinée – elle se borne à préciser les critères dont il faut tenir compte pour classer certaines marchandises. Par conséquent, la validité de la Note complémentaire n° 7 n'est pas affectée.

La Thaïlande considère que les effets juridiques de l'arrêt de la Cour de justice des Communautés européennes dans l'affaire *Gauspohl* ont été modifiés par les dispositions de la Note complémentaire n° 7 qui précisait les critères dont il fallait tenir compte pour classer les produits sous la position 0210.

¹ Réponses des Communautés européennes aux questions posées par les plaignants à la première réunion de fond des parties. Réponse des CE à la question n° 1 de la Thaïlande, 14 octobre 2004.

² C-233/88, *Gijs van de Kolk - Douane Expéditeur BV* contre *Inspecteur der Invoerrechten en Accijnzen*, 8 février 1990, Rec. CJCE 1990, page I-00265, paragraphe 18. Pièce n° 35 de la Thaïlande.

À TOUTES LES PARTIES:

118. Quelle est la distinction entre "conservation" et "conservation à long terme"?

À la suite de la première réunion de fond avec les parties, le Brésil a posé aux CE la question suivante: "Y a-t-il une différence entre la "conservation" et la "conservation à long terme"? Dans l'affirmative, quelle est-elle?" Les CE ont répondu ceci: "[c]ette question est sans intérêt pour le présent différend, car personne ne soutient que le produit en cause remplisse l'un ou l'autre de ces critères".

Les CE ont affirmé à maintes reprises que "la conservation est au cœur du chapitre 2". (La Thaïlande n'a jamais convenu que la conservation soit le facteur essentiel pour déterminer le classement au chapitre 2.) En revanche, les CE n'ont jamais dit que "la conservation à long terme" soit au cœur du chapitre 2. Néanmoins, dans les Règlements n° 1223/2002 et 1871/2003, elles ont introduit la notion de *conservation à long terme* comme critère décisif pour déterminer le classement d'un produit.

Or, comme elles l'ont indiqué tout au long de la procédure en cours, les CE n'ont pas elles-mêmes une idée très claire de la norme à retenir pour apprécier la "conservation à long terme". D'ailleurs, elles ont reconnu que cette détermination est une question que les fonctionnaires des douanes des États membres des CE auraient à résoudre individuellement dans des délais strictement limités, au cas par cas, expédition par expédition, sans directives précises sur le pourcentage de sel qui serait suffisant pour atteindre le but de la "conservation à long terme". D'après les déclarations des CE elles-mêmes à la première réunion de fond avec les parties, un fonctionnaire des douanes devrait déterminer que le produit aurait besoin d'être conservé durant une période qui se situerait entre "quelques" et "plusieurs mois".

La Thaïlande relève que dans leur réponse orale à une question posée par le Groupe spécial au cours de la deuxième réunion de fond, les CE ont dit que l'analyse de ce que l'on entend par conservation à long terme, aux fins du classement d'un produit au n° 0210, devrait être effectuée "produit par produit et cas par cas". Pareille démarche n'assure aux opérateurs commerciaux ni sécurité ni prévisibilité en ce qui concerne les concessions commerciales négociées par les CE dans le cadre de la Liste LXXX.

119. Au moment où les CE ont conclu leur Liste, y avait-il des éléments de preuve montrant l'existence d'un commerce de viandes relevant de la position 02.10 qui étaient conservées par salage pour une période inférieure à quelques mois?

Dans leur première communication écrite, les CE donnent au tableau 2 (page 22) des renseignements indiquant l'existence d'un commerce de viandes relevant de la position 02.10.90.20 atteignant 21 tonnes métriques en 1994. Il n'y a en revanche aucune indication de la durée de conservation prévue des produits de viandes salées, quelques jours, quelques mois ou autres.

La Thaïlande note que le Groupe spécial a précédemment demandé aux CE "de donner des détails sur la teneur en sel des produits classés comme "autres viandes salées" à propos des statistiques communiquées au tableau 1 (page 21)". Les CE n'ont pas donné ces détails, se contentant de répondre:

Le tableau 1 de la première communication écrite des CE porte sur les importations de la période 1986 à 1993. Les déclarations d'importation ne sont pas centralisées mais gérées par les autorités douanières des États membres. Il est peu probable que celles de cette période soient encore accessibles, et il est par surcroît peu probable

qu'elles mentionnent la teneur en sel des produits en question. Les CE n'ont pas pu trouver de documents attestant la teneur en sel de ces produits.³

La Thaïlande ne voit pas bien pourquoi les CE n'ont pas demandé ces renseignements directement aux autorités douanières des États membres.

En tout état de cause, la Thaïlande observe que la viande en question, dans l'affaire *Gausepohl* contenait 0,71 pour cent de sel (la teneur en sel interne étant de 0,48 pour cent).⁴ Nous observons aussi que la *Oberfinanzdirektion* avait délivré le 9 mai 1989 un renseignement tarifaire contraignant classant la viande des animaux de l'espèce bovine présentant une teneur globale en sel de 0,71 pour cent (teneur en sel interne de 0,48 pour cent) dans la sous-position 0210 20 90 de la Nomenclature combinée. Ce fait indique à lui seul qu'il y avait des opérations commerciales sur des viandes salées conservées pour moins de quelques mois. Dans cette affaire, il avait été dit que cette quantité de sel n'assurerait pas la conservation de la viande durant très longtemps.

120. En ce qui concerne la suggestion faite par le Brésil dans sa réponse à la question n° 3 du Groupe spécial, selon laquelle celui-ci devrait tirer des déductions défavorables du fait que les CE n'avaient pas fourni certains renseignements qu'il leur avait demandés, existe-t-il un quelconque fondement permettant au Groupe spécial de tirer des déductions analogues du refus du Brésil et de la Thaïlande de fournir des renseignements sur leur pratique de classement des exportations pour les positions en cause?

Non. La Thaïlande n'a jamais refusé de fournir ces renseignements. Elle a soutenu tout au long de la procédure en cours l'argument juridique selon lequel ses pratiques en matière de classement à des fins statistiques ne sont pas pertinentes pour déterminer la portée de la concession accordée par les CE sur la position 0210 au moment de la conclusion de l'Accord sur l'OMC.

Cela dit, pour répondre à la demande du Groupe spécial, la Thaïlande a maintenant communiqué ces renseignements dans sa réponse à la question n° 84, et le Groupe spécial n'a donc pas lieu de faire des déductions défavorables.

121. Quel poids relatif le Groupe spécial devrait-il accorder aux déductions qui peuvent être tirées, pour les positions en cause dans la présente affaire:

- a) **de la structure du chapitre 2 du SH et de ses prédécesseurs;**
- b) **des notes explicatives se rapportant au chapitre 2 du SH et de ses prédécesseurs; et**
- c) **de la règle générale 3 pour l'interprétation du SH.**

- a) La structure des rubriques de la Liste de concessions des CE (qui est la même que la structure du chapitre 2 du Système harmonisé et la même que la structure du chapitre 2 de la Nomenclature combinée des CE) devrait être prise en considération par le Groupe spécial, en tant qu'élément du "contexte", après qu'il aura examiné le "sens ordinaire" des termes du traité en cours, dans le cadre de l'application de l'article 31 1) de la Convention de Vienne. La structure du chapitre 2 dans les nomenclatures précédentes offre un arrière plan utile pour l'interprétation de l'actuel chapitre 2 dans les divers accords.

³ Réponses des CE aux questions posées par le Groupe spécial après la première réunion de fond avec les parties, 14 octobre 2004. Question n° 35.

⁴ Paragraphe 2 du rapport d'audience dans l'affaire 33/92. Pièce n° 14 des CE.

- b) La Note du chapitre 16 (qui n'est pas une note explicative) concerne le chapitre 2 du SH. Comme la Thaïlande l'explique plus en détail dans la section B.3 de sa deuxième communication écrite, la note du chapitre 16 (qui est juridiquement contraignante) exclut les produits préparés ou conservés par les procédés énumérés au chapitre 2 ou 3 ou au numéro 0504. Cela signifie que les produits du chapitre 2 sont soumis à des procédés à des fins de conservation *ou* de préparation. La Thaïlande a conclu que les produits de la position 0210 sont soumis à des procédés à des fins de préparation.

Le Groupe spécial devrait aussi accorder du poids aux notes explicatives du chapitre 2. Dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, l'Organe d'appel a expressément dit ceci: "[n]ous pensons toutefois que pour interpréter correctement la Liste LXXX, il aurait fallu examiner le Système harmonisé et *ses notes explicatives*." (Pas d'italique dans l'original, paragraphe 89). Pour interpréter la Liste LXXX, l'Organe d'appel aurait pu choisir de ne pas accorder aux notes explicatives du Système harmonisé le même poids qu'au SH lui-même. Or, il a dit clairement qu'il fallait utiliser le Système harmonisé et ses notes explicatives pour interpréter la Liste LXXX des CE. C'est pourquoi le Groupe spécial ne devrait pas attribuer aux notes explicatives du SH moins de poids que l'Organe d'appel ne l'a recommandé.

- c) La Règle générale 3 pour l'interprétation du SH peut être prise en considération comme élément du Système harmonisé. L'article 1 a) de la Convention sur le SH stipule que par Système harmonisé, on entend "la nomenclature comprenant les positions et sous-positions et les codes numériques y afférents, les notes de sections, de chapitres et de sous-positions ainsi que les *Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé*, figurant dans l'annexe à la présente convention". (pas d'italique dans l'original)

122. Les parties considèrent-elles qu'il est nécessaire que certains ou l'ensemble des négociateurs participant à la négociation d'un traité aient effectivement connaissance, au cours des négociations, d'un document ou d'un instrument pour que celui-ci puisse être pris en considération en tant qu'élément des "travaux préparatoires" et/ou des "circonstances dans lesquelles" le traité "a été conclu", conformément à l'article 32 de la Convention de Vienne? Dans l'affirmative, veuillez étayer cette opinion. Dans la négative, veuillez étayer cette opinion.

Non. La Thaïlande ne considère pas qu'il soit nécessaire que certains ou la totalité des négociateurs aient *effectivement* connaissance, au cours des négociations, d'un document ou d'un instrument pour que celui-ci puisse être pris en considération en tant qu'élément des "circonstances dans lesquelles le traité a été conclu". En pratique, il serait extrêmement difficile de prouver que tous les négociateurs en ont "effectivement connaissance". Cela dit, on peut penser que les négociateurs ont *censément* connaissance de la législation en vigueur dans le territoire relevant de la juridiction d'un autre Membre à l'époque de la conclusion du traité.

QUESTION POSÉE PAR LES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Au paragraphe 5 de sa déclaration de clôture du 18 novembre 2004, la Thaïlande considère que la Note complémentaire 6 b) signifie "que les produits de la position 0210 sont soumis à un procédé de préparation". Comment la Thaïlande explique-t-elle qu'aucune des parties, dans l'affaire *Gausepohl*, ne se soit appuyée sur cette note pour faire valoir que la viande de bœuf avait été "préparée" et devait donc pouvoir être classée au numéro 0210 et que la Cour n'en ait pas tenu compte dans son interprétation de la position 0210?

Réponse

La Thaïlande ignore les raisons pour lesquelles ni les parties ni la Cour ne s'étaient appuyées dans l'affaire *Gausepohl* sur la Note complémentaire 6 b), qui disait que "les produits de la position 0210 sont soumis à un procédé de préparation".

La Thaïlande sait en revanche que la Note complémentaire 6 b) avait été instituée par le Règlement n° 3678/83 du 23 décembre 1983 (Règlement (CEE) n° 3678/83 de la Commission du 23 décembre 1983 concernant le classement tarifaire de certaines sortes de viandes assaisonnées et modifiant le règlement (CEE) n° 950/68 relatif au tarif douanier commun, J.O. L 366/53). Cette note, qui à l'époque était la Note complémentaire 6 c), est ainsi conçue:

"Toutefois, les produits relevant des sous-positions 02.06 B I, 02.06 C I a) et 02.06 C II a) auxquels sont ajoutés des produits d'assaisonnement pendant leur fabrication restent classés dans lesdites sous-positions, pour autant que cela ne change pas leur caractère de produit relevant de la position 02.06".

Selon la Thaïlande, comme la Note complémentaire 6b) avait été dûment publiée et était en vigueur à l'époque de l'affaire *Gausepohl*, les parties et la Cour auraient pu s'appuyer sur les dispositions de cette note indiquant que "les produits de la position 0210 sont soumis à un procédé de préparation".

ANNEXE C-6

OBSERVATIONS DE LA THAÏLANDE SUR LES RÉPONSES DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES AUX QUESTIONS POSÉES APRÈS LA DEUXIÈME RÉUNION DE FOND

(9 décembre 2004)

QUESTIONS POSÉES AUX COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Question n° 87

De l'avis de la Thaïlande, le sens des positions de la Liste des CE doit être évalué par rapport au moment de la conclusion de l'Accord sur l'OMC. Le sens du terme "salés" dans l'intitulé de la position 02.10 de la Liste des CE était à ce moment-là défini par le Règlement n° 535/94 qui avait été publié le 11 mars 1994 et était entré en vigueur dans la Nomenclature combinée des CE le 1^{er} avril 1994. Comme l'a déclaré l'Organe d'appel dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, "... le fait que les listes des Membres font partie intégrante du GATT de 1994 indique que, si chacune d'elles représente les engagements tarifaires pris par un Membre, elles ne représentent pas moins un accord commun entre tous les Membres" (paragraphe 109). L'interprète d'un traité doit évaluer la portée de l'engagement tarifaire que les CE ont pris en ce qui concerne la position 02.10 lorsqu'elles ont conclu l'Accord sur l'OMC le 15 avril 1994 pour établir les obligations des CE à l'égard de l'OMC. Pour déterminer s'il y a violation des obligations des CE, il faut se fonder sur la situation en vigueur à la date de l'établissement du Groupe spécial.

En outre, dans ce cas particulier, on aurait pu s'attendre à ce qu'au moment de la conclusion de l'Accord sur l'OMC, les négociateurs aient eu censément connaissance de la *législation* des CE, comme le Règlement n° 535/94, qui avait été publié et était en vigueur au moment de la conclusion du traité. On n'aurait pas pu s'attendre à ce que les négociateurs connaissent chaque arrêt de la Cour dans les CE parce que chaque arrêt concernait la situation de fait particulière dont était saisie la Cour. Par exemple, le dispositif de la décision dans l'affaire *Gausepohl* que les CE tentent d'invoquer en l'espèce ne se rapporte qu'à l'interprétation de la position 02.10 en ce qui concerne les viandes de l'espèce bovine. Par conséquent, l'interprétation que donne la Cour de la position 02.10 dans l'affaire *Gausepohl* n'a que peu d'utilité pour les commerçants exportant du poulet salé ou d'autres types de viandes vers les CE. Les amendements apportés par la législation, par contre, sont plus généralement applicables à des situations diverses. Le Règlement n° 535/94, qui s'applique à tous les types de viandes relevant de la position 02.10, est plus général et a donc une valeur d'information plus grande pour les commerçants qui exportent différents types de viandes.

Les Membres sont convenus dans l'accord sur les modalités d'utiliser le *niveau* des droits appliqué au 1^{er} septembre 1986. Il est tout à fait courant de convenir au début de négociations commerciales multilatérales d'une date dans le passé qui serait utilisée pour déterminer les niveaux des droits auxquels s'appliquerait toute réduction tarifaire convenue. Cela garantit qu'aucun participant aux négociations ne peut accroître ses "atouts de négociation" au cours d'un cycle. Cette entente sur l'utilisation du niveau des droits ne peut pas être comprise comme signifiant que la portée de la Liste des CE devrait être déterminée au début du cycle. Cependant, la teneur de l'accord finalement conclu doit être déterminée par les circonstances en vigueur au moment de la conclusion de l'accord.

De fait, la Convention de Vienne indique clairement à l'article 31 que ce sont les termes du traité (tels qu'ils ont été négociés) qui doivent être interprétés, et à l'article 32 que ce sont les circonstances dans lesquelles le traité a été conclu auxquelles il peut être fait appel. La *Convention de Vienne* ne contient aucune référence aux circonstances lors du *lancement* des négociations du traité.

Question n° 97

Les CE disent qu'elles "n'ont connaissance d'aucune viande qui soit conservée uniquement à l'aide de sel ordinaire". Elles font ensuite observer qu'elles avaient précédemment mentionné le bacon comme le seul produit carné qui soit conservé uniquement par salage, mais déclarent maintenant qu'il serait plus exact de dire du bacon qu'il est "traité en salaison" plutôt que "salé" puisque l'on utilise en combinaison du sel ordinaire (NaCl), du nitrite et du nitrate de sodium dans le cadre de ce procédé (paragraphe 19). Or, l'intitulé de la position 02.10 ne contient pas l'expression "traité en salaison" mais mentionne uniquement "salés ou en saumure, séchés ou fumés". Par conséquent, la réponse des CE sous-entend, ce qui est étrange, que les viandes qui ont été traitées avec du sel ordinaire ne peuvent pas être considérées comme relevant du terme "salés" et que le bacon qui est normalement classé en tant que "viande salée" sous la position 02.10 ne devrait pas être considéré comme "salé", mais comme "traité en salaison", alors même que l'expression "traité en salaison" ne figure pas dans la position 02.10. L'interprétation des CE n'a pas de sens.

En outre, les CE ont obtenu l'avis d'un expert qui déclare qu'un minimum de 7 pour cent de sel dans la viande est nécessaire pour la conserver (pièce n° 32 des CE). (La Thaïlande note qu'il y a une contradiction apparente entre cette opinion d'expert et l'avis qui est donné dans l'affaire *Gausepohl* par l'Office fédéral de recherches sur les viandes, qui a indiqué qu'il fallait 4 à 5 pour cent de sel pour conserver la viande). En tout état de cause, au cours de la première réunion de fond avec les parties, les CE ont indiqué que les viandes contenant 3 pour cent de sel ou plus ne trouveraient pas de débouché commercial dans les CE. Par conséquent, les CE exigent que les viandes contiennent à des fins de conservation une teneur en sel si élevée qu'elles seraient imangeables et impropres à la consommation humaine. La Thaïlande fait observer que la note du Chapitre 2 indique ce qui suit: "[l]e présent chapitre ne comprend pas ... en ce qui concerne les n° 02.01 à 02.08 et 02.10, les produits impropres à l'alimentation humaine". La Thaïlande estime qu'une teneur en sel de 7 pour cent rendrait les viandes "impropres à l'alimentation humaine". Par conséquent, les CE cherchent à établir un critère pour les viandes "salées" (c'est-à-dire une teneur en sel de 7 pour cent) qui, s'il était appliqué, ne permettrait pas de considérer le produit au titre du Chapitre 2.

Question n° 100

Aucun fondement juridique ni élément de preuve n'étayaient l'autre argument des CE selon lequel la préparation doit "faire passer la viande à un état perceptiblement différent". Les CE citent leur pièce n° 5 pour étayer l'affirmation suivante: "toutes les viandes qui, à notre connaissance, sont classées sous la position 02.10, partagent cette caractéristique". Or, la Thaïlande fait observer que cette pièce est intitulée "Liste *non exhaustive* de produits carnés traditionnels *européens* salés et séchés/fumés". Cela sous-entendrait qu'il y a d'autres produits qui ne figurent pas sur cette liste qui pourraient, néanmoins, relever de la position 02.10. En outre, la Thaïlande note les éléments de preuve que le Brésil a présentés dans la pièce n° 43 du Brésil qui contient une liste partielle des produits énumérés dans la base de données du SH en ligne concernant les viandes salées pouvant être classées sous la sous-position 0210.90 (version du SH de 1996). Cette liste inclut des produits tels que la "viande de poulet salée" qui ne se présentent pas dans un "état perceptiblement différent" et qui n'ont pas de nom "générique" ni "spécifique", tel que le bacon ou le jambon de Parme. Pourtant, la base de données du Système harmonisé confirme le fait que "la viande de poulet salée" est un produit qui relève de la position 02.10.

Question n° 102

De l'avis de la Thaïlande, les CE n'ont pas montré que la notion de conservation était "au cœur" de la position 02.10 dans le Système harmonisé, dans leur propre Liste et dans leur Nomenclature combinée. Si d'ailleurs cela avait été le cas pour le Système harmonisé, l'OMD l'aurait alors probablement mentionné dans ses réponses à la première série de questions du Groupe spécial.

Les CE n'auraient pas non plus introduit, en 1983, la note complémentaire 6 a) dans leur Nomenclature combinée, qui est ainsi libellée: "... les produits relevant de la sous-position 02.06 [prédécesseur de la position 02.10] ... auxquels sont ajoutés des produits d'assaisonnement pendant leur fabrication restent classés dans lesdites sous-positions ...".

Question n° 109

La Thaïlande estime que les CE sont incapables de fournir au Groupe spécial tout élément de preuve complémentaire à l'appui de leur affirmation générale souvent répétée, selon laquelle "la législation et la pratique des CE appuient le principe de la conservation à long terme". De fait, les CE soumettent uniquement le tarif douanier commun des CE pour 1986 qui reproduit les positions de la NCCD. Le seul argument des CE est que la position 02.06 de la NCCD contient effectivement le même libellé que la position 02.10, qui, d'après les CE, "consacre" le principe de la conservation. Il demeure peu clair pour la Thaïlande en quoi le simple libellé de la position 02.10 "consacre" le principe de la conservation. En fait, la Thaïlande a démontré, tout au long de la présente procédure, comment le terme "salés" dans l'intitulé de la position 02.10 renvoyait à un procédé réalisé à des fins de préparation.

En outre, les CE n'ont cité qu'une seule affaire de la Cour européenne de justice antérieure au 1^{er} septembre 1986, qui concernait le principe de la conservation régissant le classement au titre du Chapitre 2, à savoir l'affaire *Dinter*. L'affaire *Gausepohl*, qui est la seule autre affaire de la Cour européenne de justice concernant la conservation (bien que dans le contexte du classement des viandes de l'espèce bovine), ne fait que se référer à l'affaire *Dinter*.

Question n° 113

La Thaïlande fait observer que l'interprétation que donne la Cour de la position 02.10 ne concerne que les viandes de l'espèce bovine, et ne peut donc être considérée comme l'interprétation de la Cour pour toutes les viandes relevant de la position 02.10.

En outre, la Thaïlande fait observer que le contenu du Règlement n° 535/94 a été promulgué à de nombreuses reprises en tant que règlement de conseil par le biais de la publication annuelle de la Nomenclature combinée des CE. Elle fait aussi observer que la note complémentaire 7 n'a pas modifié la portée des sections ou des positions du Chapitre 2.

La Commission est habilitée à promulguer un règlement tel que le Règlement n° 535/94 précisant les critères à prendre en considération pour classer les produits sous la position 02.10.

Question n° 114

L'explication que donnent les CE de la relation entre l'affaire *Dinter*, la note complémentaire 6 a) et l'effet de l'arrêt dans l'affaire *van der Kolk* est trompeuse.

Dans l'affaire *Dinter* (arrêt publié le 17 mars 1983), la Cour a affirmé qu'"un critère aussi subjectif que le goût ne p[ouvait] pas être utilisé pour évaluer l'assaisonnement d'une viande". Le 23 décembre 1983, la Commission a introduit le Règlement n° 3678/83 sur le classement de certains types de viandes assaisonnées qui indiquait dans la note complémentaire 6 a) que "[s]ont considérées comme "viandes assaisonnées" les viandes non cuites, dont l'assaisonnement est réalisé en profondeur ou sur la totalité de la surface du produit et est perceptible à l'œil nu ou clairement perceptible au goût". La note complémentaire 6 a) a ensuite été incorporée dans le tarif douanier commun des CE par le biais du Règlement n° 3400/84 du Conseil. La question douanière initiale dans l'affaire *van der Kolk* était que le classement sous la position 16.02 avait été refusé parce que l'assaisonnement du produit à base de poulet n'avait pas été réalisé sur toute la surface et n'était pas perceptible au goût.

Le produit a donc été classé sous la position 02.02, et l'importateur est devenu de ce fait passible des droits de douane correspondant à cette position.

L'importateur a alors fait appel devant la Tariefcommissie qui s'est interrogée sur la question de savoir si la note complémentaire 6 a) était conforme aux critères de la Convention sur la nomenclature de Bruxelles (ancienne méthode de classement des marchandises qui a précédé l'introduction du Système harmonisé). La question dont était saisie la Cour européenne de justice était la suivante:

Premièrement, le point de savoir si le Conseil avait dépassé la marge d'appréciation dont il disposait pour interpréter le tarif douanier commun lorsqu'il a adopté la note complémentaire 6 a) et,

deuxièmement, le point de savoir si la note complémentaire 6 a) avait modifié la portée des chapitres, sections et positions de la Nomenclature de Bruxelles.

La Cour a répondu non à ces deux questions. Aux fins du présent différend, il est utile d'examiner en détail les raisons qui ont motivé l'arrêt de la Cour dans l'affaire *van der Kolk*. Premièrement, la Cour a noté que, dans l'affaire *Dinter*, elle avait estimé qu'un critère aussi subjectif que le goût ne pouvait pas être utilisé à des fins de classement. Cependant, la Cour a ensuite précisé que cet arrêt avait été rendu dans deux circonstances différentes: premièrement, il n'y avait pas de règlement interprétant le tarif douanier commun et deuxièmement, il n'y avait pas de norme ISO venant confirmer l'objectivité de l'évaluation sensorielle. (Contrairement à ce qu'affirment les CE, rien n'indique, dans l'arrêt de la Cour, que la norme ISO était le "changement de circonstance décisif".) La Cour a estimé que le Conseil n'avait pas dépassé la marge d'appréciation dont elle disposait en établissant que le "goût" pouvait être utilisé à des fins de classement. Deuxièmement, la Cour a estimé que la note complémentaire 6 b) ne modifiait pas la portée des chapitres, sections ou positions de la Nomenclature de Bruxelles. Par conséquent, la Cour, dans l'affaire *van der Kolk*, a confirmé la validité de la note complémentaire 6 a) qui, comme l'ont confirmé les CE, s'applique actuellement. En d'autres termes, la Cour a confirmé la validité de la note complémentaire 6 a) parce qu'elle n'excédait pas les limites de l'autorité de la Commission ou du Conseil.

Le Règlement n° 535/94 (note complémentaire 7) peut être analysé en utilisant la même approche que celle que la Cour a utilisée pour examiner la validité de la note complémentaire 6 b). Premièrement, la Thaïlande estime que la Commission agissait dans les limites de son pouvoir discrétionnaire en promulguant le Règlement n° 535/94. Deuxièmement, elle estime que le Règlement n° 535/94 ne modifie pas la portée des chapitres, sections et positions du Système harmonisé ni de la Nomenclature combinée des CE ni de la Liste des CE. Il précisait simplement les critères objectifs à prendre en considération pour le classement des produits sous la position 02.10.

La Thaïlande n'est pas d'accord pour dire que la définition des "viandes salées", en tant que produit carné contenant 1,2 pour cent de sel ayant fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes les parties, pourrait être considérée comme modifiant la portée de la position 02.10. Les CE se réfèrent uniquement à leur argument selon lequel le salage à un tel niveau n'assure pas la conservation. Mais les CE n'ont pas prouvé que le salage visé à la position 02.10 avait le sens de "conservation". Elles n'ont toujours pas réussi à trouver dans la jurisprudence des CE une autre affaire que les arrêts *Dinter* et *Gausepohl* à l'appui de leur affirmation. Elles se sont contentées de citer les positions de la NCCD et du SH sans démontrer clairement comment le salage avait le sens de "conservation".

Question n° 121

En ce qui concerne le premier paragraphe de la réponse des CE, la Thaïlande ne souscrit pas à l'opinion selon laquelle "les parties au différend sont toutes d'accord pour considérer que la règle générale 3 n'est pas applicable en l'espèce". La Thaïlande renvoie le Groupe spécial à sa discussion de la règle générale 3 dans sa première communication écrite (pages 33 à 35), sa deuxième communication écrite (pages 12 à 14) et sa déclaration liminaire à la deuxième réunion de fond avec les parties (paragraphe 24 et 25).

ANNEXE C-7

**RÉPONSES DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES AUX QUESTIONS POSÉES
PAR LE GROUPE SPÉCIAL, LA THAÏLANDE ET LE BRÉSIL
APRÈS LA PREMIÈRE RÉUNION DE FOND**

(14 octobre 2004)

QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL

AUX COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

**19. Quel est l'effet juridique de la Décision de la Commission des CE du 31 janvier 2003?
En particulier:**

- a) **Cet effet juridique se limite-t-il à la révocation de certains avis de RTC délivrés par l'Allemagne, ou a-t-il une portée plus vaste? Dans le second cas, veuillez expliquer.**

L'article premier de la Décision de la Commission 2003/97/CE du 31 janvier 2003 en limite l'effet à la révocation des RTC énumérés à l'annexe de cette décision.

- b) **Cet effet juridique se limite-t-il à l'Allemagne, ou la Décision s'applique-t-elle de manière plus générale, en totalité ou en partie, à l'ensemble des États membres des CE? Dans le second cas, veuillez expliquer.**

Aux termes de l'article 249 du Traité CE (qui règle les compétences des CE et de leurs institutions), "la décision est obligatoire dans tous ses éléments pour les destinataires qu'elle désigne". L'article 2 de la Décision 2003/97/CE de la Commission dit que "la République fédérale d'Allemagne est destinataire de [cette] décision". En conséquence, l'effet juridique de la Décision 2003/97/CE est limité à l'Allemagne.

- c) **Les considérants des décisions de la Commission des CE peuvent-ils produire un effet juridique? Dans l'affirmative, veuillez expliquer quel est l'effet juridique, pour autant qu'ils en aient un, des considérants 7 et 8 de la Décision de la Commission des CE du 31 janvier 2003 en ce qui concerne l'interprétation et l'application du Règlement (CE) n° 1223/2002 de la Commission.**

L'article 253 du Traité CE exige que les actes législatifs des institutions communautaires soient "motivés". Les considérants de la Décision 2003/97/CE de la Commission exposent par conséquent les raisons pour lesquelles la décision a été adoptée. Cela dit, l'effet juridique de la Décision découle de son dispositif.

20. S'agissant des Règlements (CE) n° 1871/2003 et 2344/2003 de la Commission:

- a) **Comment les CE définissent-elles le ou les effets juridiques de ces règlements en ce qui concerne les morceaux de poulet congelés qui ont fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène et qui présentent une teneur en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent, par comparaison avec le ou les effets juridiques liés au Règlement (CE) n° 1223/2002 et à la Décision de la Commission des CE du 31 janvier 2003?**

Les CE tiennent à noter tout d'abord qu'aucun de ces deux règlements ne relève du mandat du Groupe spécial. Le Règlement (CE) n° 1871/2003 de la Commission insère dans la note complémentaire 7 du chapitre 2 de la Nomenclature combinée des CE le membre de phrase "pour

autant que le salage soit l'opération qui garantit une conservation à long terme", en vue de préciser et confirmer que pour qu'une viande puisse être considérée comme "salée" au sens du n° 02.10, il faut que le salage soit suffisant pour garantir la conservation. Ce règlement modifie le texte de la *Nomenclature combinée* qui était en vigueur en 2003. Quant au Règlement (CE) n° 2344/2003 de la Commission, il apporte une série de modifications au texte de la *Nomenclature combinée* pour 2004, y compris les éléments déjà introduits par le Règlement n° 1871/2003.

La Note complémentaire 7 s'applique à la position 02.10 de la *Nomenclature combinée* en général. C'est-à-dire qu'elle s'applique à toutes les viandes qui sont présentées pour l'importation sous le n° 02.10. Par contre, le Règlement n° 1223/2002 de la Commission concerne le classement des marchandises précisément désignées dans la colonne 1 de l'annexe de ce règlement, à savoir, les "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 - 18 °C pour garantir une conservation d'un an au moins". De même, la Décision 2003/97/CE concerne les produits précis désignés dans les RTC énumérés à l'annexe de cette décision.

- b) **Les morceaux de poulet congelés qui ont fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène et qui présentent une teneur en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent pourraient-ils être classés sous la position 0210.90.20 de la Nomenclature combinée des CE par suite de l'application des règlements n° 1871/2203 et 2344/2003 de la Commission? Dans l'affirmative, veuillez préciser dans quelles circonstances ou à quelles conditions? Dans la négative, veuillez préciser sous quelle position de la Nomenclature combinée de tels produits seraient classés.**

Les produits en question ne pourraient être classés sous la position 02.10 que s'ils avaient été salés à des fins de conservation.

21. Au paragraphe 1 de la première communication écrite des CE et au paragraphe 4 de leur déclaration orale à la première réunion de fond, les CE estiment que le produit en cause n'est rien d'autre que du "poulet à goût salé". Les CE pourraient-elles préciser plus avant ce qu'elles entendent par cette description des produits en cause?

L'expression "poulet à goût salé" signifie que du sel est ajouté au produit en cause comme ingrédient, ce qui fait que ce poulet a un goût de sel, par opposition au poulet qui est conservé par salage. Toutefois, il n'est jamais consommé par l'utilisateur final comme "poulet à goût salé", parce que, comme les plaignants l'expliquent, il est toujours transformé en produits plus élaborés, dans lesquels le sel n'est qu'un ingrédient parmi d'autres.

22. Les CE pourraient-elles commenter les arguments avancés par le Brésil et la Thaïlande dans leurs déclarations orales à la première réunion de fond (au paragraphe 20 dans le cas du Brésil et aux paragraphes 47 et 49 dans le cas de la Thaïlande), selon lesquelles les exportateurs sont dans leur droit lorsqu'ils "cherchent la voie de la moindre résistance" et mettent au point des produits qui réduisent au minimum leurs coûts, y compris les droits de douane?

Les CE ne contestent pas le droit des exportateurs de concevoir leurs produits de manière à ce qu'ils se classent sous telle ou telle position tarifaire. Tantôt ils réussissent, tantôt ils échouent. En tout état de cause, la question décisive est de savoir si oui ou non le produit considéré entre dans le champ couvert par la ligne tarifaire considérée. Le produit exporté par la Thaïlande en 1996 et par le Brésil en 1998, c'est-à-dire, les morceaux de poulet désossés et congelés, additionnés de 1,2 à 2,9 pour cent de sel, n'entrent pas pour autant dans le champ d'application de la position 02.10. C'est pourquoi la tentative du Brésil et de la Thaïlande pour "chercher la voie de la moindre résistance" n'a pas réussi.

23. Existe-t-il des principes directeurs pour aider les fonctionnaires des douanes des CE à déterminer si le salage assure une conservation à long terme, ou ces fonctionnaires procèdent-ils à cette évaluation au cas par cas?

Il n'existe pas de principes directeurs spéciaux pour déterminer quand le salage assure la conservation à long terme. Ceux qui pourraient être nécessaires sont spécifiés dans les notes complémentaires ou les notes explicatives de la Nomenclature combinée. Toutefois, en pratique, de tels principes directeurs n'ont jamais été nécessaires, parce que l'application du n° 02.10 n'a jamais posé de problème (à l'exception des faits en cause dans l'affaire *Gausepohl* et dans le présent différend), car il n'y a guère eu de contestation quant au groupe de produits qui relève de cette position.

24. Les CE sont priées d'expliquer ce qu'il faut entendre par "caractère" dans l'annexe du Règlement (CE) n° 1223/2003 et dans le considérant 7 de la Décision de la Commission des CE du 31 janvier 2003.

Ces deux références renvoient au fait que le produit en cause n'entre pas dans le champ couvert par la position tarifaire 02.10. En d'autres termes, il ne possède pas les caractéristiques nécessaires (conservation par salage) pour relever du numéro 02.10.

25. Les CE ont-elles mis en place un quelconque mécanisme qui empêcherait que le droit perçu sur les importations des produits visés par le Règlement (CE) n° 1223/2002 de la Commission et la Décision de la Commission des CE du 31 janvier 2003 excède 15,4 pour cent *ad valorem*?

Ces produits relèvent de la position 0207 et sont assujettis aux droits applicables aux lignes tarifaires correspondantes du Tarif douanier commun des CE. À l'heure actuelle, les CE n'ont pas de mécanisme qui soumette les produits visés par le Règlement n° 1223/2002 et la Décision 2003/97/CE mais relevant de la position 0207 à un droit n'excédant pas 15,4 pour cent *ad valorem*. Cela dit, à leur avis, la mise en place d'un tel mécanisme n'était pas nécessaire, parce que le produit en cause ne peut pas être admis au bénéfice de la concession communautaire d'un taux de droit de 15,4 pour cent *ad valorem* au titre de la position 02.10.

26. En ce qui concerne le paragraphe 45 de la première communication écrite des CE, s'il n'existe pas de documents traitant du pourcentage de sel nécessaire à la conservation du poulet, comment les CE peuvent-elles être certaines que le fait d'imprégner de sel des morceaux de poulet désossés de façon que leur teneur en sel soit comprise entre 1,2 et 3 pour cent n'assure pas leur conservation à long terme?

Les CE ne voient pas de désaccord entre les parties sur le fait qu'une teneur en sel qui va de 1,2 à 3 pour cent est insuffisante pour garantir la conservation. Ni le Brésil ni la Thaïlande n'ont prétendu que le produit précis en cause ait été salé à des fins de conservation. De plus, le Brésil considère que "les morceaux de poulet salés [...] sont correctement conservés lorsque la teneur en sel va de 9 à 11 pour cent et au-delà".¹ Les CE considèrent, à en juger par la généralité des publications qu'elles ont examinées, que la teneur en sel nécessaire pour garantir la conservation varie selon le type de viande, la découpe de cette viande et d'autres facteurs environnementaux qui peuvent avoir un effet sur les mécanismes d'altération des aliments.

27. Au paragraphe 45 de leur première communication écrite, les CE font état d'une "absence de pratique en matière de salage des volailles à des fins de conservation". Malgré l'absence d'une telle pratique, les CE ont donné à entendre tout au long de leur première communication écrite que ne sont classés comme produits salés relevant de la position 0210 que

¹ Brésil, première communication écrite, paragraphe 85.

les produits où le sel a été utilisé comme agent conservateur. De plus, les mesures qui sont contestées par les plaignants donnent à penser qu'une teneur en sel supérieure à 3 pour cent est nécessaire à la conservation des morceaux de poulet désossés. Les CE estiment-elles vraiment qu'il n'y a aucun commerce de morceaux de poulet désossés ayant une teneur en sel supérieure à 3 pour cent? Les CE importent-elles des morceaux de poulet salés relevant de la position 0210.90.20? Dans l'affirmative, veuillez donner des détails sur ces importations.

Les CE n'ont connaissance d'aucun commerce de morceaux de poulet désossés dont la teneur en sel soit supérieure à 3 pour cent. Elles n'ont pas connaissances d'importations d'un tel produit sous la position 0210.90.20 (telle qu'elle apparaît dans la Liste des CE). Autant qu'elles sachent, il n'existe pas de pratique commerciale du salage du poulet à des fins de conservation.

28. Que pensent les CE de l'idée exprimée par le Brésil et la Thaïlande aux paragraphes 55 et 44, respectivement, de leurs déclarations orales à la première réunion de fond, selon laquelle la pratique en matière de classification des exportations est moins pertinente que la pratique en matière de classification des importations, étant donné que les marchandises exportées ne donnent pas lieu à la perception de droit?

Le Brésil et la Thaïlande prétendent que "la classification douanière des produits destinés à l'exportation n'est pas pertinente pour déterminer la pratique d'un Membre en matière de classification douanière".² La distinction que les plaignants font à ce propos selon que les produits sont destinés à l'exportation ou à l'importation n'a aucun fondement en droit et vise seulement à détourner l'attention de leurs propres pratiques en la matière. Importations et exportations devraient être classées suivant les mêmes principes. C'est ce qui est admis à l'article 3.1 a) de la *Convention sur le Système harmonisé*, lequel exige que les nomenclatures tarifaires et statistiques soient conformes au Système harmonisé. Dans le préambule de la Convention, il est question de favoriser "l'établissement d'une corrélation aussi étroite que possible entre les statistiques du commerce d'importation et d'exportation, d'une part, et les statistiques de production, d'autre part". En matière d'accès aux marchés, le négociateur a besoin de données exactes sur lesquelles s'appuyer pour négocier des concessions tarifaires. C'est ce qu'avaient reconnu les Parties Contractantes du GATT dans leur décision de 1983 sur le Système harmonisé, où elles notaient:

Outre les avantages qu'elle présente du point de vue de la facilitation du commerce et de l'analyse des statistiques commerciales, l'adoption du Système harmonisé assurerait, selon le GATT, une plus grande uniformité des classifications douanières des pays et permettrait ainsi à ces derniers de mieux surveiller et protéger la valeur des concessions tarifaires.³

Comme l'a dit l'Organe d'appel, les négociations tarifaires sont un processus d'"offres" et de "demandes" entre Membres exportateurs et Membres importateurs.⁴ Il est donc nécessaire de s'entendre sur une base commune pour classer les marchandises. Les plaignants ont donc tort de donner à entendre que la classification des exportations serait si peu que ce soit moins pertinente que celle des importations.

29. Au paragraphe 25 de leur première communication écrite, les CE demandent pourquoi l'opération de barattage qui vise à ajouter 1,2 à 3 pour cent de sel s'effectue en Thaïlande. Au paragraphe 48 de sa déclaration orale à la première réunion de fond, la Thaïlande explique que

² Déclaration orale de la Thaïlande, paragraphe 44.

³ Décision des Parties Contractantes du 12 juillet 1983 (L/5470/Rev.1), *Implications du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises pour les concessions accordées dans le cadre du GATT*, GATT, IBDD S/30, pages 17 à 22, paragraphe 1.2. Citée au paragraphe 61 de la première communication écrite des CE.

⁴ Rapport de l'Organe d'appel CE – *Matériels informatiques*, op. cit., paragraphe 109.

les coûts pertinents sont plus faibles dans les CE. Les CE pourraient-elles commenter cette explication donnée par la Thaïlande?

Sauf erreur de la part des CE, c'est en Thaïlande que les coûts sont plus faibles, selon la référence citée par le Groupe spécial.

La question des CE conserve toute sa pertinence et sa validité parce que le barattage effectué en Thaïlande est nécessairement répété dans les États membres des CE. L'industrie alimentaire européenne va procéder sur le même poulet au barattage ou à l'injection en vue d'ajuster la teneur en sel (si besoin est), d'ajouter des épices, d'autres ingrédients et un traitement supplémentaire finalement superflu, conçu, pour autant que les CE le sachent, uniquement pour les exportations vers le marché communautaire et uniquement pour éviter le droit qui y est appliqué aux poulets congelés (par comparaison avec les viandes salées). Ainsi, même si les coûts de main-d'œuvre thaïlandais sont plus faibles, le barattage en Thaïlande ne permet pas de réduire les coûts de transformation du poulet.

Comme il sera indiqué plus en détail encore dans la réponse à la question n° 60 du Groupe spécial, l'industrie alimentaire préfère en général que le produit ne soit pas baratté ou injecté dans le pays d'exportation, parce que cela donne à l'exportateur une chance d'en accroître le poids en y ajoutant de l'eau et, partant, d'en gonfler le prix.

30. Au paragraphe 33 de leur déclaration orale à la première réunion de fond, les CE font référence à une décision douanière des États-Unis de novembre 1993 et notent que, dans cette décision, il a été constaté que le produit en cause relevait des positions 0201 ou 0202 (selon qu'il était frais ou congelé), et non de la position 0210. Les CE pourraient-elles citer les aspects spécifiques de cette décision qui étayaient l'opinion selon laquelle la viande congelée ayant fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène devrait être classée sous la position 0207 plutôt que sous la position 0210 de la Liste des CE.

La décision des États-Unis de 1993 concerne le "classement tarifaire de la viande de bœuf désossée, fraîche ou congelée, contenant 3 pour cent de sel ajouté, en provenance de Nouvelle-Zélande". Le salage est décrit dans cette décision comme suit: "cette viande est barattée, pour libérer la myosine de la viande et en accroître ainsi la capacité d'absorption. Tandis que la viande est barattée, il y est ajouté dans les 3 pour cent de sel en poids, et le barattage est poursuivi jusqu'à ce que le sel ait été intégralement absorbé".

Les CE croient comprendre que ce traitement donne une viande de bœuf "salée en profondeur de manière homogène", mais ne la conserve pas. En d'autres termes, la viande en question était dans le même état que le produit en cause. Cette viande était classée par les douanes des États-Unis dans la position 0201 ou 0202, qui sont pour la viande de bœuf les positions correspondant à la position 0207 pour le poulet. Ainsi, la logique de cette décision va entièrement dans le sens des conclusions des CE.

31. Que signifie l'expression "imprégné de sel" dans les mesures contestées? Veuillez indiquer le ou les procédés auxquels la viande de poulet doit avoir été soumise et/ou les qualités qu'elle doit posséder pour être réputée avoir été imprégnée de sel.

L'expression "imprégné de sel" n'apparaît que dans la désignation du produit de la colonne 1 de l'annexe du Règlement n° 1223/2002 et dans le considérant 1 du préambule de la Décision 2003/97/CE. Dans le Règlement, elle sert à désigner le produit en cause, et cette désignation se retrouve dans le premier considérant du préambule de la décision en question.

La formule "salage imprégné" figure comme condition obligatoire dans le Règlement n° 535/94 (ainsi que dans l'arrêt rendu par la Cour dans l'affaire *Gausepohl*): elle est destinée à distinguer les produits qui ont été salés à des fins de conservation de ceux qui ont été simplement

saupoudrés de sel. Les types de procédés envisagés dans cette expression sont ceux qui aboutissent à la conservation du produit par salage.

32. Quelle différence y a-t-il, pour autant qu'il y en ait une, entre une viande qui a été "imprégnée" de sel et une viande qui a fait l'objet d'un salage "imprégné en profondeur de manière homogène"? Le procédé correspondant au second cas diffère-t-il de celui qui correspond au premier? Dans l'affirmative, veuillez expliquer.

Par "de manière homogène", on veut dire que le sel a été également réparti dans toute la viande. Les CE croient comprendre qu'il ne suffit pas, pour conserver un produit par salage, de se borner à l'imprégner de sel (même en profondeur) dans une seule partie – c'est la pièce de viande tout entière qu'il faut saler, faute de quoi l'altération de la partie non salée se répandra pour gagner la partie salée. Il peut donc se trouver qu'une viande simplement imprégnée de sel ne soit pas salée à des fins de conservation.

33. Les CE qualifient-elles les Règlements (CE) n° 1789/2003 et 2344/2003 de la Commission de révisions annuelles de la Nomenclature combinée des CE, au sens de l'article 12 du Règlement n° 2658/87? Dans l'affirmative, pourquoi a-t-il été publié deux révisions annuelles en 2003? Dans la négative, veuillez préciser comment ces règlements devraient être qualifiés.

Le Règlement (CE) n° 1789/2003 de la Commission, qui reproduit la version complète de la *Nomenclature combinée* (voir son considérant 6) pour l'année 2004, remplace l'intégralité de l'annexe I du Règlement (CE) n° 2658/87 du Conseil. Adopté le 11 septembre 2003, il est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2004. Le Règlement (CE) n° 2344/2003 de la Commission du 30 décembre 2003 apporte certains changements à la version complète de la *Nomenclature combinée* pour 2004, annexée au Règlement n° 1789/2003 pour tenir compte des modifications de la *Nomenclature combinée* en vigueur en 2003 qui étaient postérieures au 11 septembre 2003.

Le Règlement n° 1871/2003 du 23 octobre 2003 était au nombre de ces modifications. C'est ce qui explique la mention de la note complémentaire 7 du chapitre 2 à l'annexe du Règlement n° 2344/2003.

34. Au paragraphe 94 de leur première communication écrite, les CE déclarent que la désignation des produits figurant dans le Règlement (CE) n° 1223/2002 correspondait aux désignations des produits figurant dans les RTC. Les CE sont priées de fournir des copies des RTC qui ont servi de base au Règlement (CE) n° 1223/2002.

Le considérant 4 et l'article 2 évoquent l'existence de RTC qui étaient incompatibles avec la décision de classement exposée à l'annexe du Règlement n° 1223/2002. Ce règlement ne reposait pas explicitement sur certains RTC, il était plutôt destiné à redresser les erreurs d'interprétation qui avaient servi de base à des RTC. Les CE ont fourni, dans leur pièce n° 24, un certain nombre de RTC pertinents, d'où il ressort que leur teneur en sel variait de 1,2 à 1,9 pour cent.

35. En ce qui concerne les statistiques reproduites au tableau 1 (page 21) de la première communication écrite des CE, les CE sont priées de fournir des renseignements détaillés sur la teneur en sel des produits relevant de la catégorie "autres viandes salées".

Le tableau 1 de la première communication écrite des CE porte sur les importations de la période 1986 à 1993. Les déclarations d'importation ne sont pas centralisées mais gérées par les autorités douanières des États membres. Il est peu probable que celles de cette période soient encore accessibles, et il est par surcroît peu probable qu'elles mentionnent la teneur en sel des produits en question. Les CE n'ont pas su trouver de documents attestant la teneur en sel de ces produits.

36. Les CE disent, au paragraphe 43 de leur première communication écrite, que le procédé de salage est réversible. Peut-on dire de même des procédés de saumurage, de séchage ou de fumage de la viande? Veuillez expliquer, en fournissant des éléments de preuve à l'appui.

Sauf erreur de la part des CE, la conservation assurée par tel séchage ou le fumage des produits n'est pas réversible. Cela tient à ce que ces procédés provoquent des changements chimiques et physiques irréversibles dans la viande.

37. Les CE sont priées d'expliquer ce qu'elles entendent aux paragraphes 43 et 135 de leur première communication écrite lorsqu'elles disent que le salage est "en grande partie" réversible. En particulier, il leur est demandé d'indiquer, en donnant suffisamment d'éléments à l'appui, la mesure dans laquelle le salage est réversible.

Les CE croient comprendre qu'en théorie le sel ordinaire (chlorure de sodium, NaCl) qui a été ajouté à la viande peut être entièrement éliminé, par osmose. Toutefois, cette élimination exigerait des techniques sophistiquées et serait onéreuse. Elle n'est donc pas utilisée à des fins commerciales. En revanche, il est assez courant, pour réduire la teneur en sel des morceaux de poulet salés importés, de recourir au barattage avec du poulet moins salé, tout en y ajoutant d'autres ingrédients, ainsi qu'on le verra à propos des questions n° 60 et 61 du Groupe spécial.

Les CE renvoient le Groupe spécial, pour un exemple de dessalage, à l'exposé du dessalage de la morue salée qu'elles ont fourni dans leur première communication écrite (voir le paragraphe 39 et la note de bas de page 27).

Autant que les CE sachent, la conservation de la viande par "salage" comporte souvent l'emploi non seulement de chlorure, mais encore de nitrate et de nitrite de sodium. Ces derniers se combinent au pigment musculaire, la myoglobine, pour former de la nitrosomyoglobine, de couleur rouge. Ce processus est irréversible. Le chlorure de sodium résiduel pourrait être réduit par osmose.

38. Les CE pourraient-elles étayer le point de vue exprimé au considérant 4 du Règlement (CE) n° 1871/2003, selon lequel tous les procédés énumérés à la position 0210 visent à garantir la conservation à long terme?

Le Règlement n° 1871/2003 ne figurait pas parmi les mesures indiquées par les plaignants dans leurs demandes d'établissement du Groupe spécial. Cela dit, l'exercice d'interprétation auquel les CE se livraient dans les considérants du Règlement n° 1871/2003 est semblable à celui auquel le Groupe spécial doit procéder. Au surplus, le point de vue exprimé au considérant 4 correspond aux arguments que les CE ont développés devant le Groupe spécial – conformément à leur position constante – au sujet des conclusions à tirer, pour l'interprétation du terme "salés", du contexte de ce terme, à savoir les termes "en saumure", "séchés" et "fumés". Comme les CE l'ont exposé dans leur première communication écrite (aux paragraphes 127 à 139) et leur déclaration orale (paragraphes 10 à 16), le sens ordinaire de tous ces termes a trait à des méthodes de conservation des viandes, par opposition aux méthodes destinées à ajouter des ingrédients. En l'espèce, les exportateurs brésiliens et thaïlandais se bornent à ajouter les ingrédients – procédé qui ne range pas le produit en cause dans la position 02.10.

39. Les CE sont invitées à commenter l'observation formulée par la Thaïlande aux paragraphes 13 et suivants de sa déclaration orale à la première réunion de fond selon laquelle, lorsque les CE ont voulu faire de la conservation un critère pertinent dans leur Liste, elles l'ont fait de façon explicite.

Les CE ne sont pas convaincues par l'argument que la Thaïlande tire d'autres cas où le SH utilise explicitement le terme conservation pour conclure que la mention du terme "congelés" au n° 0207 et tous les procédés mentionnés au n° 02.10 puissent renvoyer à des procédés de

conservation. Les termes "congelés" et "séchés", "salés", "fumés", "en saumure" impliquent nécessairement que la viande est conservée. Il n'y a par conséquent aucun besoin de le dire expressément, car ce serait redondant. La lecture *a contrario* suggérée par la Thaïlande ne repose sur rien. D'ailleurs, la Thaïlande se contredit. Dans sa première communication écrite, elle déclarait que le terme "congelés", dans la Liste des CE, a trait aux "produits conservés par [...] réfrigération", et pourtant, le terme "conservation" n'est pas mentionné à propos du terme "congelés" dans leur Liste.⁵

En outre, à examiner de plus près le chapitre 8, dont la Thaïlande fait état, il se confirme que, comme le pensent les CE, les procédés désignés au n° 02.10 sont destinés à assurer une conservation à long terme. Le libellé de l'intitulé de la position 08.14 est capital à cet égard. Il dit ceci:

Écorces d'agrumes ou de melons (y compris de pastèques), fraîches, congelées, présentées dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation ou bien séchées.

La position 08.14 juxtapose les écorces d'agrumes ou de melons qui sont "congelées" ou "séchées" et celles qui sont "provisoirement conservées" dans l'eau salée. Comme nous le disions tout à l'heure, les termes "congelées" et "séchées" impliquent que les fruits sont conservés par les procédés de la congélation et du séchage. Lorsque la conservation n'est que provisoire, cela doit être expressément indiqué.

40. Aux paragraphes 80 et suivants de leur première communication écrite, les CE font référence à la décision rendue par la Cour de justice européenne dans l'affaire *Gausepohl* qui, font-elles valoir, étaye la proposition selon laquelle le chiffre de 1,2 pour cent pour la teneur en sel a été fixé en tant que valeur minimale au-dessus de laquelle un produit carné pouvait être conservé seulement par salage. Sur quelle base a été fixé ce chiffre de 1,2 pour cent? Il est probable que la Cour de justice européenne avait à l'esprit certains produits carnés pour lesquels une teneur en sel de 1,2 pour cent suffirait à assurer la conservation. Si tel est le cas, quelle est la viande à laquelle se référait la Cour de justice européenne?

Pour répondre à cette question, il est utile de rappeler l'arrière-plan procédural de l'affaire *Gausepohl*. Celle-ci était née de deux décisions des autorités douanières de Hambourg classant des "viandes de l'espèce bovine présentant une teneur en sel de 0,71 pour cent et de 1,2 pour cent" respectivement, dans la position 0202. L'importateur *Gausepohl* avait introduit un recours contre les autorités de Hambourg en faisant valoir que ces viandes auraient dû être classées comme "salées" au n° 02.10. Le juge allemand (Bundesfinanzhof) fut obligé de surseoir à statuer pour demander à la Cour de justice une décision préjudicielle, car sa propre décision exigeait une interprétation de la *Nomenclature combinée*, instrument de droit communautaire. Dans sa demande, le Bundesfinanzhof posait deux questions précises à la Cour (et c'est aux juridictions qui adressent de telles questions qu'il appartient de les formuler). La première concernait le classement correct des expéditions en cause. Toutefois, le Bundesfinanzhof avait aussi considéré qu'il serait utile d'obtenir davantage de clarté en général au sujet de l'interprétation de la position 02.10, parce que la seconde question portait sur la teneur en sel nécessaire et les autres conditions qui "doivent ... être réunies pour que la viande bovine puisse être classée dans la position 02.10 en tant que viande salée".⁶

Ni *Gausepohl*, ni l'autorité douanière allemande, partie défenderesse, ni la Belgique ni la Commission européenne (en qualité d'intervenantes), pas plus que le Bundesfinanzhof lui-même ne doutaient le moins du monde que le procédé de salage mentionné au n° 02.10 devait nécessairement aboutir à la conservation. En revanche, des doutes sérieux furent exprimés quant à la possibilité de fixer catégoriquement une teneur en sel permettant de considérer toutes viandes comme conservées.

⁵ Thaïlande, première communication écrite, paragraphe 72.

⁶ Rapport d'audience, Affaire C-33/92 (pièce n° 14 des CE), paragraphe 12 (BFH); 14 (autorités douanières allemandes), paragraphe 20 (le plaignant *Gausepohl*); 22 (gouvernement belge) et 27 (Commission).

Selon certains, cette décision devait être prise au cas par cas.⁷ L'avocat général, M. Tesaro, considérait que la teneur minimale en sel ne pouvait être déterminée qu'"en procédant par élimination" (paragraphe 5) et il a souligné qu'une teneur minimale en sel de 1,2 pour cent ne devait pas être considérée comme décisive. La Commission a admis en cours de procédure la nécessité pour les autorités douanières de disposer d'un point de référence sous la forme d'un pourcentage minimum de sel en deçà duquel il peut être exclu que la viande bovine ait été salée à des fins de conservation à long terme.⁸

C'est pourquoi la Cour de justice a entrepris, au paragraphe 13 de son arrêt, d'établir le pourcentage minimal qu'une viande doit atteindre pour être classée dans la position 02.10. Elle a envisagé les différents teneurs en sel minimales suggérées par les participants: 4 à 5 pour cent par la Commission européenne, suivant l'avis de l'Office fédéral de recherches sur les viandes de Kulmbach, 2 pour cent par l'Allemagne et 1,2 pour cent par la Belgique. Le seuil de 1,2 pour cent était simplement le plus faible (paragraphe 14) de tous ceux qu'avaient indiqués les parties intéressées et il était très nettement inférieur à celui que les experts scientifiques avaient jugé nécessaire pour garantir la conservation. Aux paragraphes 14 et 15, la Cour dit ce qui suit:

À cet égard, les éléments du dossier font apparaître des divergences entre les pourcentages retenus par les autorités des différents États membres. Ces éléments permettent toutefois de chiffrer à 1,2 pour cent par poids la teneur globale en sel minimale pour la conservation d'une viande à long terme. Par conséquent, ainsi que l'a proposé le gouvernement belge dans ses observations écrites et la Commission à l'audience, il y a lieu de retenir ce pourcentage minimal pour la classification d'une viande dans la position 0210.⁹

Il s'ensuit que selon la Cour, il peut être exclu dans la totalité des cas qu'un salage inférieur à 1,2 pour cent puisse assurer une conservation à long terme.

41. Les CE pourraient-elles préciser la signification, pour autant qu'il y en ait une, qu'il conviendrait de donner aux décisions rendues dans les affaires *Dinter* et *Gausepohl* suite à la promulgation du Règlement (CE) n° 1223/2002 et de la Décision de la Commission des CE du 31 janvier 2003?

Dans leur première communication écrite, les CE ont expliqué (aux paragraphes 64 et suivants) les principes du droit communautaire applicables aux questions de classification douanière et se sont penchées en particulier sur la question de la valeur juridique des divers instruments. De plus, dans leur déclaration orale (au paragraphe 36), elles ont souligné que la Commission n'a pas le pouvoir de "modifier le contenu des positions tarifaires qui ont été établies sur la base du *Système harmonisé* instauré par la Convention".¹⁰ Au sein des CE, les sources autorisées d'interprétations du *Système harmonisé* sont les juridictions européennes, et en particulier la Cour de justice. Dans leur première communication écrite, les CE expliquent la portée juridique des arrêts *Dinter* et *Gausepohl*. En ce qui concerne le champ couvert par les positions tarifaires (qui est la question que nous avons à résoudre), cette portée ne saurait avoir été modifiée par les mesures en question. En d'autres termes, le Règlement n° 1223/2002 et la Décision 2003/97/CE (de même que le Règlement n° 535/94) doivent être lus conjointement avec cette jurisprudence de la Cour. Ces actes confirment tous trois et/ou appliquent le sens donné aux termes de la position 02.10 par l'interprétation de la Cour.

⁷ *Id.*, paragraphes 22 et 25 (gouvernement belge), paragraphes 31 et 37 et 39 (Commission).

⁸ Opinion de M. Tesaro, Affaire C-33/92, paragraphe 7.

⁹ Pièce n° 14 des CE.

¹⁰ Affaire C-267/94, *République française contre Commission*, Rec. CJCE 1995, page I-4845, paragraphe 20 (pièce n° 22 des CE).

42. Si, comme les CE l'affirment aux paragraphes 72 et suivants de leur première communication écrite, le principe selon lequel les produits relevant de la position 0210 doivent avoir été salés à des fins de conservation à long terme est aussi fermement établi dans les CE, pourquoi a-t-il été jugé nécessaire de promulguer le Règlement n° 1871/2003 de la Commission? Quels événements ou circonstances ont provoqué la décision de promulguer ce Règlement?

Le Règlement (CE) n° 1871/2003 de la Commission avait pour but "de préciser et de confirmer" (voir le considérant 5)) le sens qu'il convenait de donner au terme "salés" au n° 02.10. Les événements qui ont provoqué la décision de le promulguer sont les décisions de classement erronées prises par des bureaux de douane de certains États membres à propos du produit en cause. Il est apparu qu'outre le traitement du produit considéré dans le Règlement n° 1223/2002 et la Décision n° 2003/97/CE, il y avait lieu de préciser, en termes généraux, l'interprétation exacte de la position 02.10, suivant la position constante des CE sur cette question.

43. Dans sa réponse à une question qui lui avait été posée par un membre du Parlement européen en novembre 2001 au sujet des importations de viande de volaille salée dans les CE, M. Fischler, Commissaire européen à l'agriculture, a répondu ce qui suit: "Au sens de la position 0210 [de la Nomenclature combinée des CE], sont considérés comme "salés ou en saumure" 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 en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids". (Voir la pièce n° 2 du Brésil). Veuillez expliquer à cet égard pourquoi il n'a pas été fait mention de la "conservation" dans les explications concernant les produits qui relèvent de la position 0210.

Les CE notent que le Commissaire se bornait à répondre à une question concernant des poulets salés légèrement et superficiellement. La réponse – une citation de la Note complémentaire – était suffisante pour régler ce problème. Il n'était pas nécessaire dans ce contexte de donner une explication complète du droit communautaire en la matière.

44. S'agissant du paragraphe 3 de la déclaration finale des CE à la première réunion de fond, à quel principe spécifique les CE font-elles référence? D'autre part, comment ce principe est-il appliqué? La réponse diffère-t-elle selon l'origine des produits? Les CE communiquent-elles des décisions préalables à ce sujet?

Le principe auquel les CE font allusion est celui de la conservation. Comme elles l'ont noté ailleurs, l'application de ce principe a rarement posé des problèmes, parce qu'il est normalement évident qu'un produit a ou n'a pas été conservé par l'un des moyens mentionnés dans l'intitulé de la position 02.10. Les CE appliquent ce principe indépendamment de l'origine des produits importés.

45. Les CE sont invitées à commenter les extraits du procès-verbal de la réunion du 25 janvier 2002 du Comité du Code des douanes des CE reproduits au paragraphe 27 de la déclaration orale de la Thaïlande à la première réunion de fond, d'où il ressort que certains éléments de la décision rendue par la Cour de justice européenne dans l'affaire *Gausepohl*, y compris la nécessité que le salage ait pour objet la conservation à long terme, ont été délibérément omis dans la définition du "salage" aux fins du Règlement (CE) n° 535/94.

Les CE s'élèvent avec force contre l'idée qu'implique l'observation faite par la Thaïlande dans sa déclaration orale. Cette idée implicite est que la raison pour laquelle le Règlement n° 535/94 ne mentionnait pas la notion de conservation était que les CE avaient pris la décision de principe de ne plus interpréter de la sorte la position 02.10. Au demeurant, la Thaïlande ne fournit aucun motif de considérer qu'un revirement si abrupt ait eu lieu (il est à noter que ce règlement n'avait été adopté que quelques mois après que la Cour eut rendu son arrêt dans l'affaire *Gausepohl*, où toutes les parties avaient sans équivoque considéré que la position 02.10 visait le salage à des fins de conservation). Elle ne peut qu'essayer de "solliciter" le texte du procès-verbal d'une réunion du Comité du Code des

douanes tenue huit ans plus tard. En réalité, si les CE avaient décidé que le critère de la conservation n'était plus pertinent, elles auraient dû aller devant l'OMD, soit pour faire modifier la Nomenclature du SH, soit, au minimum, pour faire adopter une décision de classement. Comme il n'en a rien été, la Cour de justice a précisé que la Commission ne saurait, de son propre chef, modifier les positions de la Nomenclature combinée. Dans l'affaire 267/94, on l'a vu, elle a dit que le pouvoir de la Commission d'adopter des notes complémentaires:

ne l'autorise pas à modifier le contenu des positions tarifaires qui ont été établies sur la base du Système harmonisé instauré par la Convention dont la Communauté s'est engagée, en vertu de l'article 3 de cette dernière, à ne pas modifier la portée.¹¹

Deuxièmement, les CE n'admettent pas l'interprétation implicite de la Thaïlande. À ce que celle-ci semble dire, le membre de phrase "le critère du salage à des fins de conservation à long terme n'a pas été inséré", qui figure dans le procès-verbal de la réunion, donnerait à penser que la notion de conservation avait été entièrement exclue de la législation communautaire en matière de classification douanière. Ce membre de phrase, replacé dans son contexte, affirme simplement que cette notion ne figure pas dans la note complémentaire 7 (ce qui est incontesté).

Les CE aimeraient clarifier la situation en examinant les raisons pour lesquelles la Commission a adopté le Règlement n° 535/94. Les décisions de la Cour de justice, on l'a vu, lient la Commission et constituent les interprétations autorisées de la Nomenclature combinée. La Commission avait jugé nécessaire à l'époque d'insérer des notes complémentaires spéciales à propos des aspects des décisions de la Cour qui n'avaient pas encore trouvé leur expression dans la Nomenclature combinée sous la forme d'une note et qui ne ressortaient pas au premier coup d'œil d'une interprétation des positions.

Dans l'affaire *Gausepohl*, la Cour avait interprété la position 02.10 en ce sens qu'elle exigeait un salage à des fins de conservation. La chose était incontestée entre les parties et déjà exprimée dans plusieurs notes explicatives, que la Cour avait prises en considération dans son interprétation. Étant donné que l'exigence de la conservation était déjà indiquée dans la Nomenclature combinée de diverses façons (le sens ordinaire du libellé de la position 02.10, son contexte et les notes explicatives) et qu'il n'y avait pas la moindre contestation sur ce point entre toutes les parties intéressées, il était tout simplement inutile de répéter une évidence. Il ne faut pas oublier que les notes explicatives s'adressent en premier lieu aux autorités douanières des États membres qui sont chargées de l'application effective de la Nomenclature combinée. Ces notes ne portent que sur les problèmes qui ont surgi dans la mise en œuvre ou sur les points qui sont un peu flous. Le critère de la conservation n'était ni contesté ni flou.

Pour finir, les CE tiennent à faire remarquer que le procès-verbal rend compte du débat préparatoire au Règlement n° 1871/2003, et non à aucune des mesures en cause, pas plus qu'au Règlement n° 535/94. Les procès-verbaux ne sont pas des actes législatifs de la Communauté, pas plus qu'ils ne représentent les raisons justifiant une intervention du législateur communautaire, ni ne constituent des interprétations autorisées d'actes communautaires.

46. Les CE sont priées de commenter l'extrait du procès-verbal de la réunion des 18 et 19 février 2002 du Comité du Code des douanes des CE reproduit au paragraphe 30 de la première communication écrite de la Thaïlande.

Les CE pensent que, sauf erreur de leur part, c'est du paragraphe 39 de la communication de la Thaïlande qu'il s'agit. La réunion en question faisait partie des discussions qui allaient aboutir à l'adoption du Règlement n° 1223/2002. Quelques États membres indiquèrent qu'ils avaient classé le

¹¹ Affaire C-267/94, *République française contre Commission des Communautés européennes*, *op. cit.*, paragraphe 20 (pièce n° 22 des CE).

produit en cause sous la position 02.10 (comme les CE l'exposent dans leur première communication écrite, aux paragraphes 91 et 92). La déclaration en question ne fait que rappeler cette situation de fait.

47. Les CE pourraient-elles indiquer précisément quels sont les aspects des affaires examinées par la Cour de justice européenne auxquelles elles se réfèrent, à savoir les affaires *Dinter* et *Gausepohl*, qui étayaient l'opinion selon laquelle la teneur en sel minimale requise pour qu'une viande relève de la position 0210 peut varier selon les viandes?

Les CE ont expliqué dans leur première communication écrite (au paragraphe 84) et dans leur réponse à la question n° 40 du Groupe spécial comment l'arrêt *Gausepohl* étaye la conclusion que la règle du 1,2 pour cent de sel était censée être un minimum, dont il fallait tenir compte en même temps que du critère de la conservation à long terme. Il est implicite, dans ce principe, que la quantité de sel requise pour cette conservation peut varier selon les viandes. Sans ces variations, le pourcentage nécessaire pourrait être calculé et publié.

48. Au paragraphe 41 de leur première communication écrite, les CE indiquent que les produits conservés par salage (ou en combinant salage, séchage et fumage) sont appréciés en raison principalement de leur goût et d'autres caractéristiques. Quelle est la caractéristique, ou quelles sont les caractéristiques, des produits en cause qui revêtent la plus grande importance aux yeux du consommateur/de l'utilisateur final?

En disant cela, les CE songeaient aux viandes (telles que le jambon de Parme) qui sont conservées par salage, etc., et qui ont la faveur des consommateurs parce que ceux-ci apprécient leurs caractéristiques de goût, texture et autres analogues, de même que leur longue durée de conservation.

En ce qui concerne le produit en cause, les plaignants admettent que les morceaux de poulet désossés et congelés présentant une teneur en sel qui se situe entre 1,2 et 3 pour cent sont exclusivement destinés à une transformation plus poussée et ne sont pas consommés en l'état par les ménages. Contrairement aux viandes traditionnellement rangées pour le commerce dans la position 02.10, ce produit sert à la fabrication d'autres produits plus élaborés à base de poulet. La principale caractéristique physique de la viande recherchée par les consommateurs industriels est qu'elle se prête à une transformation ultérieure. En règle générale, ces industriels préfèrent une viande à laquelle aucun ingrédient n'a été ajouté. Ils sont cependant parfois prêts à accepter des viandes auxquelles des ingrédients ont été ajoutés, à condition que cela n'entrave pas l'addition ultérieure d'ingrédients au cours de la transformation plus poussée. L'unique caractéristique qui intéressait l'industrie alimentaire européenne dans le produit en cause était son prix avantageux, dû au fait qu'il était importé comme produit relevant de la position 02.10.

49. Les CE sont invitées à commenter l'argument présenté par le Brésil au paragraphe 95 de sa première communication écrite, selon lequel les deux décisions des États-Unis relatives à la classification auxquelles il se réfère montrent que le saumon fumé congelé doit être classé sous la position 0305, qui concerne, entre autres choses, les poissons salés, en saumure, séchés ou fumés, plutôt que sous la position 0303, qui concerne les poissons congelés. De même, les CE sont priées de commenter l'argument présenté par le Brésil au paragraphe 96 de sa première communication écrite selon lequel, aux États-Unis, le lard qui a été salé/fumé mais aussi congelé sera considéré comme du lard salé/fumé plutôt que comme du lard congelé. En particulier, les CE pourraient-elles commenter toutes inférences auxquelles ces décisions peuvent donner lieu en ce qui concerne les positions de la Liste des CE en cause dans la présente affaire?

Les CE considèrent que les éléments de preuve cités par le Brésil les confortent également dans leur position.¹² Dans les deux cas, la viande a été fumée ou traitée en salaison, c'est-à-dire soumise à des procédés qui sont utilisés pour conserver les viandes. Ces procédés n'ont pas été appliqués simplement pour ajouter des ingrédients comme dans le cas du produit en cause.

Les CE ont montré que les viandes conservées peuvent se garder durant de nombreux mois (pièce n° 5 des CE) à température ambiante. Les industriels peuvent vouloir essayer de prolonger cette durée de conservation (afin de garder plus longtemps le produit en magasin, par exemple) en refroidissant voire en congelant le produit. Rien ne donne à penser que les produits en question aient eu besoin d'être conservés par congélation.

En tout état de cause, cet élément de preuve ne peut être pertinent pour l'interprétation de la Liste des CE que dans la mesure où il peut être qualifié de pratique ultérieurement suivie pertinente.

50. Sous quelle position – 0303 ou 0305 – les CE classent-elles le saumon fumé congelé? Veuillez fournir des documents pertinents à l'appui.

Les CE n'ont pas eu à examiner cette question à l'échelon central. Au demeurant, en faisant des recherches, elles n'ont trouvé qu'un seul RTC dans lequel le saumon fumé congelé ait été classé sous la position 03.05. Ce RTC a été délivré par les autorités allemandes et il est reproduit dans la pièce n° 25 des CE. Son dispositif est ainsi conçu:

Saumon *Salmo Salar* congelé [...] Enveloppé d'un film en matière plastique, fermé sous vide, avec diverses étiquettes ("Grande Luxe R"/"saumon fumé véritable" ("echter Räucherlachs")/"Ambach telijk- gerookte Zalm- nit Noorwegen", par exemple). Selon le demandeur, la marchandise est salée – avec addition de sel prêle à être consommée –, présentée en filets de saumon fumé, congelé et tranché dans un emballage ordinaire dont le contenu est variable en poids. L'apparence, l'odeur et le goût ont livré aucune indication qui fasse douter de l'exactitude de ces renseignements.¹³

Dans le cas de ce RTC, les autorités douanières ont vérifié que le produit avait subi un procédé de conservation (le fumage en l'occurrence) en contrôlant l'apparence, l'odeur et le goût. Apparemment, les autorités douanières allemandes ont immédiatement pu voir que ce produit avait été soumis à l'un des procédés de la position 03.05 pour garantir sa conservation. Qu'il eût été congelé pour se garder plus longtemps ne comptait pas. Comme les CE le notaient dans leur réponse à la question précédente, les industriels peuvent essayer de prolonger la durée de conservation du produit qu'ils fabriquent, par exemple en le refroidissant, en le congelant ou en l'emballant sous vide. Comme le poisson en cause dans ce RTC est tranché, ce qui fait qu'une plus grande surface est exposée à l'air (et donc aux microbes), le fabricant peut aussi avoir décidé de l'emballer sous vide et de le congeler pour être sûr qu'il se garderait plus longtemps.

51. Au paragraphe 29 de leur première communication écrite, les CE affirment qu'aucune branche de production communautaire ne produit du poulet contenant du sel ajouté. Les CE pourraient-elles donner de plus amples explications à ce sujet, compte tenu de la question qui a été posée à la Commission des CE par Albert Maat en novembre 2001 (pièce n° 2 du Brésil) et de la note d'information communiquée par la délégation italienne au Conseil de l'agriculture et de la pêche en janvier 2003 (pièce n° 3 du Brésil)?

¹² Les CE s'élèvent contre la prétention du Brésil à s'appuyer sur un connaissance comme preuve de classement. Un connaissance n'est pas un document émanant d'une autorité gouvernementale et il n'est pas probant comme justificatif du classement.

¹³ Pièce n° 25 des CE. (d'après une traduction non officielle en anglais)

Il ressort de la question posée par Albert Maat et de la note d'information de la délégation italienne qu'il y a un afflux de poulets sur le marché communautaire à cause d'une mauvaise application de la position 02.10. Plus précisément, selon ces deux sources, le poulet importé comme produit de la position 02.10 était légèrement salé et aurait donc dû être exclu du champ d'application de cette position suivant la note explicative insérée en 1994. Lesdites sources indiquent aussi que ce produit a la même utilisation que le poulet congelé non salé, dont les importations ont diminué en proportion.

Au paragraphe 29 de leur première communication écrite, les CE notent que l'industrie communautaire ne produit ni viande de poulet légèrement salé, ni le produit en cause en l'espèce (ayant fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène et contenant 1,2 à 2,9 pour cent de sel). Les observations qui précèdent corroborent la conclusion qu'il n'y a pas de la part de l'industrie alimentaire communautaire de demande de morceaux de poulet désossés et congelés avec addition de sel qui constitueraient un "produit nouveau".

52. En ce qui concerne les données présentées aux tableaux 2 et 3 (pages 22 et 23) de leur première communication écrite, les CE sont priées de fournir les mêmes statistiques au niveau des positions à huit chiffres.

Le tableau 2 porte bien sur des positions à huit chiffres. Les CE se permettent de renvoyer le Groupe spécial aux notes de bas de page 47 et 48 de leur première communication écrite. La mention au tableau 2 des positions 02.07 et 02.10 était destinée à éviter d'avoir à répéter les modifications apportées à la nomenclature à huit chiffres durant la période couverte par le tableau.

Les données du tableau 3 proviennent de la base de données GTAN, base de données privée à laquelle la Commission européenne est abonnée, mais qui ne fournit pas de données au niveau des positions à six chiffres. Les CE ont communiqué les statistiques des importations communautaires au niveau des positions à quatre chiffres pour permettre les comparaisons.

Comme les CE l'ont indiqué au cours de la séance de questions et réponses avec le Groupe spécial, les plaignants seront en mesure de communiquer leurs propres statistiques des exportations au niveau des positions à huit chiffres relevant des deux lignes tarifaires pertinentes pour la période couverte par le tableau 3 (1990-2003). Les données sur les importations communautaires au niveau des positions à huit chiffres figurent au tableau 2.

53. Aux paragraphes 91 et 92 de leur première communication écrite, les CE font observer qu'à part les autorités douanières d'États membres des CE qui se trouvent à Hambourg et Rotterdam et divers bureaux, les bureaux de douane ne classaient pas le produit en cause sous la position 0210.90. Les CE sont priées de fournir des copies des RTC ou d'autres documents pertinents à l'appui de leur affirmation concernant ces bureaux de douane.

Au paragraphe 92 de leur première communication écrite, les CE disent que l'interprétation de la position 02.10 considérant celle-ci comme applicable à des produits qui ont été salés, mais non à des fins de conservation, n'a été suivie que dans un petit nombre d'États membres. Le volume du commerce des produits classés sous la position 02.10 qui avaient été salés, séchés ou fumés à des fins de conservation est resté important. Pour la majeure partie d'entre eux, leur classement sous la position 02.10 ne prêtait pas à controverse et n'a donc pas abouti à des demandes de RTC. Toutefois, il y a quelques exemples de RTC qui prouvent que l'interprétation donnée de la position 02.10 ne vise que les produits séchés ou fumés à des fins de conservation. Les CE ont fourni dans leur pièce n° 26 un RTC délivré par les autorités espagnoles, qui évoque clairement la nécessité pour un produit d'avoir été soumis à un procédé de conservation (en l'occurrence salé et séché) pour pouvoir être classé au n° 02.10. Le dispositif de ce RTC est ainsi conçu:

Jambons des animaux de l'espèce porcine domestique, conservés par un traitement combinant le salage suivi d'un séchage, partiellement désossés (sans "l'os de côtelette"). Ils sont présentés dans des emballages individuels fermés sous vide.¹⁴

54. Aux paragraphes 12 et 91 de leur première communication écrite, les CE reconnaissent que certains bureaux de douane classaient le produit en cause sous la position 0210. Les CE pourraient-elles fournir de plus amples détails en ce qui concerne: i) la période durant laquelle a été suivie cette pratique en matière de classification; et ii) le volume des importations totales des produits en cause qui ont fait l'objet de cette "classification erronée" des produits en cause? Si certains bureaux de douane ont pendant un certain temps (c'est-à-dire peut-être depuis 1996) classé le produit en cause sous la position 0210, pourquoi les CE ont-elles attendu jusqu'en 2002 pour remédier au problème de la "classification erronée" en promulguant le Règlement CE n° 1223/2002?

Les CE indiquent, tout d'abord, qu'elles n'admettent pas que les erreurs de classement faites par certains bureaux de douane aient pu modifier les obligations internationales qu'elles ont contractées ni que cela puisse constituer une pratique susceptible d'être pertinente au sens des articles 31 et 32 de la *Convention de Vienne*.

Comme le Brésil et la Thaïlande l'ont expliqué, ces importations ont commencé en 1996 et se sont poursuivies jusqu'à l'entrée en vigueur des mesures en cause. Les CE ont présenté des statistiques sur le volume des importations effectuées au titre de la ligne tarifaire en cause au tableau 2 de leur première communication écrite.

Les CE n'ont pas attendu 2002 pour s'occuper du problème. En réalité, ce n'est qu'en 2001 qu'il est devenu manifeste pour les fonctionnaires de la Commission qu'il y avait un problème d'erreur de classement. Cela s'explique avant tout parce que la ligne tarifaire où les importations étaient classées était "viandes salées, autres". La Commission ne pouvait pas dire quels étaient les produits qui entraient à ce titre, et ce n'est qu'en 2000 qu'il y a eu un bond dans les statistiques (un triplement des importations) (les statistiques n'étant disponibles qu'à partir de la fin de 2000 et au début de 2001). Même à ce moment-là, on ne savait pas encore que ces produits n'avaient pas été salés à des fins de conservation – ce qui n'est apparu qu'après une enquête plus poussée. Dans ce contexte, les CE tiennent aussi à faire remarquer que quelque 38 000 RTC sont délivrés chaque année (il y a actuellement à peu près 167 000 RTC valides), qu'il y a eu de sérieuses difficultés à communiquer les RTC (par suite du manque d'interopérabilité des systèmes informatiques) et que la Commission n'a qu'un seul fonctionnaire, secondé par deux assistants administratifs, pour surveiller toutes les questions qui peuvent se poser à propos des 40 premiers chapitres de la Nomenclature combinée.

55. Pourquoi le Comité du Code des douanes des CE n'a-t-il pas émis d'avis s'agissant du Règlement (CE) n° 1223/2002? Quelle aurait été la signification juridique pour autant qu'il en ait eu une, d'un tel avis s'il avait été émis? Quelle est la signification juridique, pour autant qu'il en ait une, du fait qu'un avis n'a pas été émis dans le délai imparti s'agissant du Règlement (CE) n° 1223/2002?

Le Comité du Code des douanes est un comité de représentants des États membres chargé de surveiller l'adoption par la Commission européenne de la législation secondaire (dérivée) détaillée (système connu sous l'appellation de "comitologie"). Il est demandé au Comité de voter pour ou contre telle ou telle proposition. Le Comité ne peut émettre son avis, positif ou négatif, qu'à la majorité qualifiée (pour la majorité nécessaire, voir l'article 205 du Traité CE). S'il adopte un avis positif, ou s'il ne parvient pas à émettre un avis, la proposition sera adoptée. Ce n'est que dans le cas où son avis est négatif que l'affaire sera examinée par le Conseil de l'Union européenne. Les effets

¹⁴ Pièce n° 26 des CE. D'après une traduction non officielle.

juridiques de l'absence d'un tel avis sont par conséquent purement institutionnels et n'ont pas d'intérêt pour le règlement du présent différend.

À TOUTES LES PARTIES:

56. Les parties conviennent-elles que le moment auquel devrait se rapporter l'évaluation du sens des positions de la Liste des CE (LXXX) est le moment où cette Liste a été annexée au Protocole de Marrakech du 15 avril 1994? Dans la négative, à quel moment ou à quelle période cette évaluation devrait-elle se rapporter?

À notre avis, le Groupe spécial est chargé d'évaluer le sens des concessions à la date de son établissement, conformément aux articles 3:2 et 11 du Mémoire d'accord, afin de tenir compte de tous les moyens d'interprétation pertinents prévus par l'article 31 de la Convention de Vienne, dont, par exemple, la pratique ultérieurement suivie.

De toute évidence, les événements postérieurs au 15 avril 1994 ne peuvent absolument pas être les circonstances dans lesquelles le traité a été conclu au sens de l'article 32 de la Convention de Vienne.

57. La Liste des CE en question a-t-elle été négociée sur la base d'une série d'offres et de demandes, ou bien sur la base d'une offre unilatérale faite par les CE?

Les droits applicables aux produits agricoles ont été établis sur la base de "l'Accord sur les modalités" (pièce n° 9 des CE). Les modalités définies dans cet accord fixent une formule spécifique de conversion du niveau de protection assuré par les obstacles non tarifaires en "droits de douane ordinaires". Lorsqu'elles s'étaient engagées dans le Cycle d'Uruguay, les CE n'avaient de droits consolidés pour aucune des lignes tarifaires en cause. En application du paragraphe 3 de l'Accord sur les modalités, elles ont consolidé leurs droits sur les "autres viandes salées" à 15,4 pour cent, soit le taux de droit appliqué au 1^{er} septembre 1986. Dans le cas des volailles congelées, les CE ont converti leurs obstacles non tarifaires antérieurs, par l'opération de "tarification", en droits de douane qui ont finalement été consolidés. La période de référence retenue pour le processus de tarification était celle des années 1986 à 1988 (voir l'Annexe 3 de l'Accord sur les modalités). Les niveaux de droits ainsi consolidés correspondaient au niveau de protection qui existait auparavant. Des écarts par rapport à cette procédure ont pu être négociés, mais aucun n'est pertinent en l'espèce. L'offre n'était pas unilatérale, c'était plutôt l'un des volets du cadre dans lequel s'inscrivaient les offres de tous les participants au Cycle d'Uruguay.

58. Le Règlement (CE) n° 535/94 a-t-il été promulgué pour répondre en totalité ou en partie à des demandes adressées aux CE par d'autres Membres lors de la conclusion du Cycle d'Uruguay afin de clarifier les positions de la Liste des CE en cause dans la présente affaire?

Non. Il a été promulgué suite à l'arrêt rendu par la Cour de justice dans l'affaire *Gausepohl*. Que cette promulgation ait eu lieu au printemps de 1994 est pure coïncidence. Comme les CE l'ont indiqué dans leur réponse à la question n° 57, la date pertinente pour leur concession tarifaire sur les viandes salées était celle du 1^{er} septembre 1986, soit huit ans plus tôt. Il n'est donc pas plausible de prétendre que la commune intention des parties aux négociations ait pu être infléchie par ce règlement, ou par n'importe quels autres actes unilatéraux de ce genre¹⁵, quand les plaignants n'ont pas indiqué le moindre élément tendant à prouver le contraire (tel qu'une note de bas de page dans la Liste des CE).

¹⁵ Ainsi que les CE l'ont expliqué dans leur cas de figure hypothétique exposé dans leur déclaration orale à la première réunion de fond du Groupe spécial.

59. Existe-t-il des listes annexées au GATT de Membres de l'OMC autres que les CE dans lesquelles figurent des positions identiques ou semblables aux positions en cause dans la présente affaire? Dans l'affirmative, veuillez donner des détails sur ces listes et des renseignements concernant les pratiques en matière de classification suivies par ces Membres pour ce qui est de ces positions. Les parties sont priées d'indiquer, si possible, comment ces Membres ont classé les produits en cause dans la présente affaire.

Comme les positions en question proviennent du Système harmonisé, qui a été très généralement adopté par les parties aux négociations du Cycle d'Uruguay, les CE supposent que les Listes de la plupart, sinon la totalité, des autres Membres de l'OMC sont identiques en ce qui concerne les positions du chapitre 2. Les CE ont vérifié un certain nombre de listes (dont celles du Brésil, de la Thaïlande et des États-Unis) et constaté que tel est bien le cas.

Les CE ont déjà fait part de la pratique d'autres Membres sur cette question pour autant qu'elle puisse être mise au jour. En particulier, en dehors des CE, les seuls pays à suivre une quelconque pratique en matière de classification du produit en cause sont le Brésil et la Thaïlande. Ces deux pays le classent pour l'exportation de la manière dont les CE considèrent qu'il doit être classé. Au surplus, les CE ont déjà fourni au Groupe spécial des éléments de preuve indiquant que les États-Unis classent un produit sensiblement identique de la même façon qu'elles-mêmes.

60. Les parties sont priées de fournir des détails concernant les procédés auxquels les produits en cause sont soumis après leur importation dans les CE et avant leur consommation finale. En particulier, veuillez donner des renseignements détaillés, avec documents à l'appui, concernant:

- a) les procédés physiques auxquels sont soumis les produits en cause;
- b) les effets de ces procédés sur les produits en cause;
- c) le temps nécessaire pour appliquer ces procédés; et
- d) les coûts et les avantages associés à ces procédés.

Les CE ont fourni une série de photographies, accompagnées de commentaires, qui figurent à l'annexe 1 du document. Elles illustrent le fait que l'addition par l'exportateur d'une quantité de sel portant la teneur dans une fourchette de 1,2 à 1,9 pour cent est ridicule sur le plan économique. Comme les plaignants le reconnaissent, le produit en cause n'est vendu qu'à l'industrie de transformation. Celle-ci le soumet nécessairement à un barattage qui a pour effet d'introduire du sel, des épices et de l'eau dans la viande en la malaxant. Le coût du sel est négligeable. L'industriel peut donc ajouter du sel suivant sa propre recette lorsqu'il procède au barattage. Ce dernier n'entraîne aucun surcoût notable. Au contraire, pour couvrir ses coûts de production, l'industrie alimentaire doit ajouter de l'eau lorsqu'elle baratte la viande. Elle a donc intérêt sur le plan économique à garder autant que possible la maîtrise des ingrédients et de l'eau que contient la viande de poulet.

61. Est-il possible de dessaler des morceaux de poulet désossés qui ont fait l'objet d'un salage en profondeur de manière homogène?

Si le poulet salé est baratté avec du poulet non salé, le pourcentage de sel tendra vers une moyenne. L'industrie alimentaire a eu recours à ce système pour arriver à la teneur en sel souhaitée tout en introduisant d'autres ingrédients. Comme la plupart des produits transformés en cause sont marinés, l'industrie ajoute 8, 10 ou 15 pour cent d'eau et d'autres épices. Cela réduit automatiquement la teneur en sel de la viande. Cela dit, les CE ne savent pas si ces procédés sont efficaces pour des poulets contenant plus de 3 pour cent de sel. En outre, elles croient savoir que lorsque le sel employé n'est pas du sel ordinaire, il est parfois plus difficile, sinon impossible, de dessaler le produit.

62. Quel est/quel serait le procédé utilisé pour saler des morceaux de poulet désossés de manière à en assurer la conservation à long terme?

Il existe un certain nombre de techniques qui peuvent être employées pour saler la viande. Les CE ont donné dans leur pièce n° 8 des exemples de recours à l'une de ces techniques pour la *charque* (viande séchée) présentée dans un document de la FAO. L'autre article figurant dans la pièce n° 8 des CE indique aussi que le sel peut être absorbé par barattage ou injection (en notant que ces techniques sont courantes dans l'industrie de la viande), avant que la viande ne soit mise au repos avec une couche de sel pendant un certain nombre de jours. Cette technique est semblable à celle qui est mentionnée dans la pièce n° 6 des CE à propos du jambon de Parme.

63. Quels sont les produits finals autres que les nuggets de poulet pour lesquels les produits en cause sont utilisés comme ingrédients?

Les plaignants sont nécessairement mieux placés pour répondre à cette question, parce que leurs exportateurs devraient savoir en quoi le produit en cause est transformé. Pour autant que les CE le sachent, le produit en cause pourrait servir à la préparation de n'importe quel produit transformé à base de poulet.

64. Les produits en cause sont-ils salés avec du sel ordinaire? Le terme "salé" tel qu'il figure dans la Liste des CE se rapporte-t-il à l'addition de sel ordinaire ou inclut-il l'addition d'autres sels?

Les plaignants sont nécessairement mieux placés pour répondre à cette question. Toutefois, les CE croient savoir que le produit en cause a été salé avec du sel ordinaire. Le terme "salé", dans leur Liste, recouvre normalement le salage à l'aide d'autres sels. Les CE croient même savoir qu'il est relativement peu courant que l'on n'utilise que du sel ordinaire pour la conservation des produits faisant l'objet de transactions commerciales.

65. Si le produit en cause est réfrigéré ou congelé après un salage, saumurage, séchage ou fumage visant à en assurer la conservation à long terme, cela signifie-t-il qu'il devrait être classé sous la position 0207?

Non. Les procédés énumérés au n° 02.10 mettent les viandes dans un état particulier; c'est-à-dire que celles-ci sont conservées par l'un des procédés mentionnés au n° 02.10. Le produit garde cet état, qu'il soit ou non réfrigéré ou congelé par la suite, ou que sa durée de conservation soit prolongée par tout autre moyen. (Les CE relèvent les difficultés qui surgiraient en pratique si le simple fait de réfrigérer ou de ne pas réfrigérer un produit pouvait en changer le classement. Tout ce que cela exigerait serait de modifier la température d'un conteneur de quelques degrés. Il est significatif que les variations de température des viandes des positions 02.01 à 02.09 entre l'état normal et l'état réfrigéré ne change rien à leur classification.)

66. Aux fins de l'interprétation des positions 0207 et 0210 de la Liste des CE, conviendrait-il d'évaluer globalement le sens ordinaire de tous les termes utilisés dans l'intitulé de ces positions, ou faudrait-il plutôt traiter les termes autres que celui de "congelés" dans l'intitulé de la position 0207 (à savoir "frais" et "réfrigérés") et les termes autres que celui de "salés" dans l'intitulé de la position 0210 (à savoir "en saumure", "séchés" et "fumés") comme ayant valeur de contexte pour l'interprétation des termes qui semblent directement en cause – à savoir "congelés" et "salés"? L'interprétation aboutira-t-elle à des résultats différents selon l'approche adoptée? Dans l'affirmative, veuillez expliquer, en vous référant spécifiquement aux positions en cause dans la présente affaire.

Dans la présente affaire, les CE ont classé le produit en question sous la position 02.07 parce qu'il s'agissait de viandes de volailles. Les plaignants se sont élevés contre cette décision au seul

motif que, disent-ils, il devrait être classé sous la position 02.10 comme "salé". Pour réussir, ils devront prouver que ce produit relève de cette position. Les CE n'ont pas besoin de prouver que le produit en cause relève de la position 02.07.

Dans cette perspective, par conséquent, le terme "salés" doit être examiné dans son contexte. Le contexte immédiat est l'intitulé de la position 02.10. Dans leur communication et dans leur déclaration orale, les CE ont montré comment l'article 31 de la Convention de Vienne, et en particulier les principes du "sens ordinaire" et du "contexte", débouche sur la conclusion que les termes qui y figurent ont en commun la notion de conservation. Quelle que soit l'interprétation précise que l'on donne de cette notion, les plaignants eux-mêmes ne vont pas jusqu'à soutenir que du poulet auquel ont été ajoutés 3 pour cent de sel y réponde.

67. Peut-on considérer les produits qui relèvent de la position 0207 de la Liste des CE comme ayant fait l'objet d'un "procédé"? Dans l'affirmative, veuillez expliquer ce qu'il faut entendre par "procédé". Peut-on distinguer les procédés, pour autant qu'il y en ait, auxquels sont soumis les produits relevant de la position 0207 de ceux auxquels sont soumis les produits relevant de la position 0210? Dans l'affirmative, comment?

Les CE ne pensent pas qu'une analyse du terme "procédé" qui l'isole des opérations particulières mentionnées ou implicites dans les positions 02.07 et 02.10 soient d'un secours quelconque pour régler le présent différend. Elles notent que le mot "procédé" a un sens très large. Elles estiment en particulier que le sens du terme "salé" ne s'éclaire pas beaucoup quand on sait que c'est le résultat de ce qui est qualifié de "procédé". De même, dans la mesure où il est pertinent, ni "réfrigération" ni "congélation" ne se comprendraient mieux parce qu'on leur appliquerait ce terme.

68. Si certains ou la totalité des produits relevant de la position 0207 de la Liste des CE peuvent être considérés comme ayant été soumis à un "procédé", quel est le but de ce procédé? Quel est le but des procédés auxquels les produits relevant de la position 0210 sont soumis?

Les procédés de la réfrigération et de la congélation qui sont mentionnés dans l'intitulé de la position 0207 sont destinés, en réduisant la température et en freinant ou arrêtant ainsi les processus chimiques et biologiques à l'œuvre dans la viande, à empêcher que des changements, et en premier lieu une détérioration, ne s'y produisent.

Les procédés du salage, etc., mentionnés dans l'intitulé de la position 02.10 sont également destinés à ralentir ou faire cesser la détérioration et la décomposition de la viande. Il s'agit certes ainsi de conserver la viande, mais ces procédés peuvent aussi avoir des effets accessoires qui les rendent intéressants pour des producteurs et des consommateurs à des degrés divers selon les cas.

69. Dans quelle mesure le but d'un procédé auquel un produit est soumis est-il pertinent, pour autant qu'il le soit, pour l'interprétation: a) de la position 0207 de la Liste des CE; et b) de la position 0210 de cette Liste? Faudrait-il considérer que le but est plus important que le procédé dans l'un ou l'autre cas? Dans l'affirmative, veuillez expliquer pourquoi et dans quelles circonstances. S'agissant des deux positions, si les procédés en question ont plusieurs buts, quel est celui qui devrait être considéré comme étant le plus important?

a) En ce qui concerne la position 0207, il est évident que les procédés mentionnés ici – réfrigération et congélation – ont un but, mais les CE ne voient pas en quoi celui-ci implique des conséquences quelconques pour l'interprétation de la position 02.10. Les trois états en question sont instantanément détectables, et il est inutile de s'occuper de la question du but pour décider si une viande est réfrigérée ou congelée.

b) Sur la position 02.10, les CE sont d'avis que la démarche suivie pour l'interpréter devrait être commandée par les règles énoncées dans la *Convention de Vienne*. Elles ont déjà démontré les

résultats de l'application de ces règles, et l'un des moyens de décrire ces résultats consisterait à dire que le but des procédés du salage, etc., est important, puisque la conclusion de l'analyse est que lesdits procédés sont de ceux qui sont destinés à conserver la viande. Les CE ne voient pas comment on pourrait dire dans ce contexte que le but doit être considéré comme plus important que le procédé. Le but aide à définir le procédé, lequel pourrait autrement être présenté comme la simple addition d'une certaine quantité de sel ou une certaine exposition à la fumée ou à l'air. En pratique, ce qui est important pour les autorités douanières, c'est que les viandes conservées possèdent des caractéristiques physiques particulières qui sont aisément identifiables.

Les CE supposent qu'en parlant de plusieurs buts, le Groupe spécial songe au fait que les viandes conservées sont appréciées non seulement parce qu'elles résistent bien à la détérioration, mais encore pour leur goût, leur texture, leur apparence, et ainsi de suite. Les CE ne pensent pas que ces qualités puissent utilement être isolées ou hiérarchisées. Elles ne connaissent aucun moyen de conférer aux viandes ce dernier groupe de qualités autrement qu'en les soumettant au procédé de la conservation. De même, si elles sont conservées par salage, etc., elles acquerront ces qualités.

Ce que les CE essayent de faire valoir, c'est qu'il n'y a pas grand chose à gagner à vouloir régler le présent différend en essayant d'opposer le but de la "réfrigération" et de la "congélation" de la position 02.07 (ou de n'importe laquelle des positions 02.01 à 02.08) à celui du "salage", etc., de la position 02.10.

70. L'ordre des opérations/activités que nécessite un procédé auquel un produit est soumis joue-t-il un rôle dans la classification de ce produit? Veuillez expliquer, en faisant référence aux produits en cause dans la présente affaire.

Les CE ne pensent pas que les rédacteurs du chapitre 2 aient pu avoir l'intention de faire dépendre l'interprétation des positions de l'ordre dans lequel les procédés considérés auraient été appliqués. Ce qui est pertinent, à leur sens, c'est l'état où se trouve le produit au moment de l'importation.

En fait, dans le cas qui nous occupe, le produit est congelé immédiatement après l'addition de sel. D'ailleurs, comme il a été indiqué en réponse aux questions n° 29 et 60 du Groupe spécial, pour respecter la liste des ingrédients du produit transformé final, il faut procéder à un barattage supplémentaire après la décongélation.

71. La viande peut-elle être séchée, fumée ou saumurée à des degrés différents? Dans l'affirmative, est-il exact que les produits carnés peuvent seulement être classés sous la position 0210 lorsque leur degré de séchage, fumage ou saumurage dépasse un certain niveau? Si tel est le cas, quels sont les niveaux pertinents et comment sont-ils déterminés?

Le degré de séchage, etc., qui est nécessaire pour conserver la viande varie d'une espèce à l'autre. Comme nous l'expliquions dans notre première communication écrite (au paragraphe 37), le niveau d'"activité de l'eau" (Aw) est un important indicateur du degré de conservation obtenu, et celui-ci peut être mesuré avec une certaine précision. Cela dit, le nitrite de sodium exerce lui aussi directement un effet conservateur, au même titre que la fumée, et ni l'un ni l'autre ne se prêtent à des mesures précises. Comme les CE l'ont expliqué dans leur déclaration de clôture à la première réunion de fond avec le Groupe spécial, il est rare en pratique qu'il y ait eu des problèmes dans le cas des viandes conservées. Ces produits sont solidement établis et bien connus; les produits de base existent depuis des siècles, sinon des millénaires. Comme on peut le voir au tableau de la pièce n° 5 des CE, ils peuvent se garder de nombreux mois. Qu'ils relèvent de la position 02.10 n'a jamais été mis en doute. Il est même évident que c'est précisément pour ces produits que la position 02.10 avait été créée. C'est en s'appuyant sur une vaste expérience de ces produits que les CE ont élaboré leur critère de la conservation à long terme.

72. La référence aux "volailles" dans l'intitulé de la position 0207 de la Liste des CE rend-elle cette position plus "spécifique", au sens de la Règle générale 3 a) pour l'interprétation du Système harmonisé, que l'intitulé de la position 0210, qui mentionne les "viandes" de manière plus générale? Veuillez expliquer.

Les CE ne sont pas convaincues que l'application de la Règle générale 3 a) pour l'interprétation du Système harmonisé puisse être utile dans l'opération d'interprétation pour déterminer le sens du terme "salés" au n° 02.10 (ce qui est pour l'interprète la tâche à accomplir). La Règle générale 3a) concerne le classement d'un produit qui paraît devoir être classé sous deux positions différentes et assigne donc pour première tâche à l'interprète la question de la portée des deux positions différentes qui pourraient éventuellement être applicables.¹⁶

Cela dit, sur le plan des faits, la réponse à la question du Groupe spécial est très simple. Toutes les volailles sont des viandes, mais toutes les viandes ne sont pas des volailles. Si l'on représentait les deux par des cercles, le cercle représentant les volailles serait entièrement inscrit dans celui des viandes. Il s'ensuit que la référence aux "volailles" est plus spécifique.

Les CE renvoient aussi le Groupe spécial à leur réponse à sa question n° 74.

73. Le Système harmonisé constitue-t-il un "contexte" au sens de l'article 31.2 de la Convention de Vienne? Dans l'affirmative, veuillez expliquer, en démontrant comment il est satisfait aux divers éléments de l'article 31.2 a) ou 31.2 b).

Les CE pensent que l'on peut trouver à l'article 31 de la Convention plusieurs éléments justifiant le recours au Système harmonisé pour interpréter leur Liste et que cette décision doit être prise au cas par cas. Pour les raisons indiquées dans leur réponse à la question n° 76 du Groupe spécial, les CE considèrent que le Système harmonisé ainsi que ses notes de chapitre et ses notes explicatives constituent un contexte au sens de l'article 31 3) c) de la *Convention de Vienne*.

74. À supposer que le Système harmonisé puisse être considéré comme un "contexte" aux fins de l'interprétation de la Liste des CE conformément à l'article 31.2 de la Convention de Vienne, dans quelle mesure les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé peuvent-elles être utilisées, pour autant qu'elles le puissent, afin de déterminer le sens de l'intitulé des positions en question?

Le sens de l'intitulé de la position 02.10, et plus précisément du terme "salés" qui s'y trouve, doit être interprété conformément à l'article 3:2 du Mémoire d'accord par application des règles coutumières d'interprétation des traités qui sont énoncées aux articles 31 et 32 de la *Convention de Vienne*, en particulier le sens ordinaire, le contexte, le but et la pratique ultérieurement suivie.

Les CE notent que la Thaïlande s'appuie sur la Règle générale 3 c) pour l'interprétation du Système harmonisé pour arguer que si les marchandises ne peuvent pas être classées par référence à la Règle 3 a) ou 3 b), elles doivent l'être sous la position qui vient en dernier par ordre de numérotation parmi celles susceptibles d'être valablement prises en considération.¹⁷

Les CE comprennent mal comment la Thaïlande peut s'appuyer sur une règle de classification aussi mécanique pour déterminer le sens de l'intitulé de la position en question. Tant le Brésil que la Thaïlande ne cessent de soutenir que le présent différend ne porte pas sur une question de

¹⁶ Contrairement à ce que la Thaïlande affirme au paragraphe 29 de sa déclaration orale, les CE n'ont nulle part reconnu que le produit corresponde à la fois au libellé de la position 0207 (congelés) et à celui de la position 0210 (salés).

¹⁷ Déclaration orale de la Thaïlande, paragraphe 29.

classification, et effectivement les deux plaignants ont refusé la suggestion des CE, avancée au stade des consultations, de le porter devant l'OMD dans la mesure où il se rapporte à la classification.

En tout état de cause, l'article 3:2 du Mémorandum d'accord ne ménage pas la possibilité d'appliquer en cas de *non liquet* une règle mécanique qui garantisse un résultat dans la pratique quotidienne du classement comme celle qui est définie dans la Règle générale 3 c) pour déterminer le sens de l'intitulé d'une position prise en particulier. Lus conjointement, l'article 3:2 du Mémorandum d'accord et les articles 31 et 32 de la *Convention de Vienne* exigent la prise en considération de tous les textes pouvant servir à l'interprétation, et en particulier celle des moyens complémentaires, pour déterminer le sens de la liste. Dans un cas de *non liquet*, les règles générales du droit de l'OMC en matière de charge de la preuve exigeraient du Groupe spécial qu'il penche du côté du défendeur.

75. Dans quelles catégories conviendrait-il de classer, le cas échéant, dans le cadre des articles 31 et 32 de la Convention de Vienne: a) la Note explicative de 1981 relative à la position 02.06 du Tarif douanier commun des CE; b) la Note explicative de 1983 relative aux sous-positions 0210.11-31 et 0210.11-39 du Tarif douanier commun des CE; c) la décision rendue par la Cour de justice européenne en 1983 dans l'affaire *Dinter*; d) la décision rendue par la Cour de justice européenne en 1993 dans l'affaire *Gausepohl*; et e) la Note explicative de décembre 1994 relative aux sous-positions 0210.11.11 et 0210.11.19 de la Nomenclature combinée des CE?

Les textes a) à d) font partie de la pratique communautaire, à prendre en considération en vertu de l'article 32 de la *Convention de Vienne*, en tant que circonstances dans lesquelles le traité a été conclu.

Quant à la note e), dans la mesure où elle constitue une pratique ultérieurement suivie, elle doit être prise en considération en vertu de l'article 31 3) b) de la *Convention de Vienne*.

76. Le Système harmonisé peut-il être considéré comme comprenant des "règle[s] pertinente[s] de droit international" au sens de l'article 31.3 c) de la Convention de Vienne? Dans l'affirmative, veuillez expliquer, en démontrant comment il est satisfait aux divers éléments de l'article 31.3 c).

Aux termes du paragraphe 3 c) de l'article 31 de la *Convention de Vienne*, "il sera tenu compte, en même temps que du contexte ... de toute règle pertinente de droit international applicable dans les relations entre les parties". À cette fin, les "règle[s] pertinente[s] de droit international" comprennent celles des autres traités auxquels les parties sont également parties.¹⁸ La Convention sur le Système harmonisé est un traité international auquel dans leur immense majorité les Membres de l'OMC sont parties et qu'ils utilisent comme base de la négociation des concessions tarifaires. Le Système harmonisé est pertinent dans la mesure où il énonce des positions et fournit des notes de chapitre et des notes explicatives pour en élucider le sens. Comme nous l'exposons dans notre première communication écrite, et comme l'Organe d'appel l'avait dit dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, le Système harmonisé et ses notes de chapitre et notes explicatives fournissent par conséquent un contexte pertinent pour l'interprétation de la Liste des CE.¹⁹

77. À part la question de la période considérée, quelle est la différence, pour autant qu'il y en ait une, entre la nature des éléments de preuve concernant la pratique en matière de classification qu'il faut produire pour établir l'existence d'une "pratique ultérieurement suivie" au sens de l'article 31.3 b) de la Convention de Vienne, et la nature des éléments de preuve

¹⁸ Sinclair, *op. cit.*, page 117, citant *Documents officiels, deuxième session*, 13^{ème} séance plénière (Fleischauer).

¹⁹ Première communication écrite des CE, paragraphe 107; rapport de l'Organe d'appel, *op. cit.*, *CE – Matériels informatiques*, paragraphe 89.

concernant la pratique en matière de classification qui sont nécessaires aux fins de l'article 32 de la Convention de Vienne?

Aux yeux des CE, il y a une différence fondamentale dans la manière dont la pratique peut être utilisée dans ces deux situations. S'agissant de la pratique ultérieurement suivie (article 31.3 b)), la pratique sert à la fois d'élément de preuve de l'intention qu'avaient les parties de se lier par ce qu'elles pratiquent et d'élément de preuve de la nature et de la portée de l'obligation. (Les CE ont déjà exposé dans leur première communication écrite (au paragraphe 170) la nécessité d'une pratique "concordante, commune et cohérente" parmi les parties.)

Dans le second cas – l'existence d'une pratique antérieure, constituant l'une des "circonstances dans lesquelles le traité a été conclu", mentionnée à l'article 32 –, seule la seconde de ces propositions est vraie. La pratique en elle-même ne fournit pas le moindre élément de preuve de l'intention qu'avaient ou non les parties de se lier pour observer cette pratique dans l'avenir. Il faut que cette intention soit établie entièrement à partir d'autres sources. Si, à partir de ces sources, cette intention est établie, la pratique fournira des éléments de preuve concernant le contenu de l'obligation.

78. Les parties considèrent-elles que les modalités de l'établissement d'engagements contraignants et spécifiques s'inscrivant dans le cadre du programme de réforme, publiées par l'OMC le 20 décembre 1993, constituent des "travaux préparatoires" au sens de l'article 32 de la Convention de Vienne? Dans l'affirmative, veuillez expliquer pourquoi et indiquer quelle est la signification que les parties donnent à ce document.

Les CE considèrent que l'Accord sur les modalités représente à tout le moins des "travaux préparatoires" parce qu'il énonce les paramètres des négociations. Au demeurant, étant donné qu'il fixe déjà les dates et les méthodes particulières qui seront ultérieurement reprises dans les Listes, il a valeur de contexte au sens de l'article 31 de la *Convention de Vienne*.

79. Quel est ou quels sont le ou les traits essentiels communs qui, de l'avis des parties, caractérisent les produits relevant:

a) du chapitre 2 du Système harmonisé?

Les traits essentiels sont définis par les intitulés des positions et des chapitres. Ainsi, dans le cas de ce chapitre, les traits essentiels sont résumés par l'expression "Viandes et abats comestibles".

b) de la position 0207 de la Liste des CE?

Le trait commun essentiel de la position 0207 – Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du n° 01.05 – est qu'il s'agit de viandes de volailles, autres que les viandes conservées relevant de la position 02.10.

c) de la position 0210 de la Liste des CE?

Dans le cas de la position 02.10, les produits qui en relèvent ont pour trait essentiel commun d'être des viandes ou abats comestibles conservés par l'un des procédés énumérés.

80. Au paragraphe 20 de sa déclaration orale à la première réunion de fond, le Brésil affirme que "[l]es Membres importateurs ont toute latitude pour définir leurs offres de telle façon que leurs intérêts soient pleinement protégés". Cela signifie-t-il qu'il faut supposer qu'au cours du processus d'établissement de leurs engagements tarifaires, les Membres ont anticipé tous les changements possibles dans la structure des échanges, ou en ont du moins assumé la responsabilité?

Les CE ne discernent pas très bien le sens précis de l'expression employée par le Brésil dans sa déclaration. Elles admettent que les courants commerciaux puissent changer à la suite d'engagements tarifaires. Cela ne signifie pas pour autant que ces événements commerciaux ne soient fonction d'aucun paramètre. Tout courant d'échanges nouveau doit nécessairement entrer dans le champ de l'engagement tarifaire qu'il revendique. En l'espèce, le nouveau courant d'échanges ne relève pas de l'engagement tarifaire des CE en ce qui concerne les viandes salées.

QUESTIONS POSÉES PAR LA THAÏLANDE

1. À la première réunion de fond avec les parties, les CE ont donné à entendre que les décisions de la Cour de justice européenne lient la Commission et qu'elles fournissent une interprétation authentique du Tarif douanier commun des CE. Les CE pourraient-elles indiquer au Groupe spécial si la Commission européenne a la faculté d'apporter à la Nomenclature combinée des CE une modification reposant sur des critères de classification d'un produit qui sont différents des critères que la Cour de justice avait précédemment retenus pour régler un différend sur le classement de ce même produit? La Thaïlande note que dans l'affaire *Dinter*²⁰, qui concernait le classement de viandes assaisonnées, la Cour avait statué en ces termes:

"La position 16.02 du Tarif douanier commun doit être interprétée en ce sens qu'elle comprend également la viande de volaille à laquelle ont été additionnés du sel et du poivre, même si le poivre ne peut être décelé qu'au microscope". (non souligné dans l'original)

À la suite de l'arrêt *Dinter*, la Thaïlande croit savoir que la Commission a inséré une note complémentaire 6 a) au chapitre 2 du Tarif douanier commun des CE:

Les "viandes assaisonnées" de volailles ou d'animaux des espèces porcine ou bovine – à l'exclusion des produits désignés ci-dessous en c) – relèvent des sous-positions 16.02 B +, 16.02 B III a) et 16.02 B III b) 1 aa), respectivement. Sont considérées comme "viandes assaisonnées" les viandes non cuites dont l'assaisonnement est réalisé en profondeur ou sur la totalité de la surface du produit et est perceptible à l'œil nu ou nettement perceptible au goût.

Est-il exact que la Note complémentaire 6 a) a effectivement réduit à néant la décision de la Cour dans l'affaire *Dinter* en exigeant que l'assaisonnement soit perceptible uniquement à l'œil nu ou nettement perceptible au goût (c'est-à-dire les caractéristiques objectives du produit) au lieu de prescrire que l'assaisonnement (le poivre) puisse n'être décelable qu'au microscope? Les CE pourraient-elles dire si c'est l'arrêt de la Cour dans l'affaire *Dinter* ou la Note complémentaire 6 a) qui régit actuellement le classement douanier des produits relevant de la position 16.02?

Les CE ne voient pas de contradiction entre l'arrêt *Dinter* et la note complémentaire évoquée par la Thaïlande. Dans cet arrêt, la Cour dit qu'une viande à laquelle a été ajouté du poivre, même si celui-ci n'est visible qu'au microscope, doit être classée au chapitre 16 comme viande assaisonnée. Dans la note complémentaire, le premier critère est de savoir si le poivre est perceptible à l'œil nu. Dans l'éventualité où il ne le serait pas (et ne serait donc éventuellement visible qu'au microscope), le fonctionnaire des douanes devrait goûter la viande pour déterminer s'il y a présence de poivre. Bien que cela n'exige pas de lui qu'il la contrôle à l'aide d'un microscope, il est effectivement tenu de vérifier la présence de poivre, même si elle n'est pas perceptible. Les CE ne sont donc pas d'accord avec la Thaïlande lorsqu'elle soutient que les CE ont réduit à néant l'arrêt de la Cour de justice.

²⁰ Première communication écrite des CE, paragraphe 76. Affaire C-175/82, *Dinter contre Hauptzollamt Köln-Deutz*, Rec. CJCE 1983, page 00969, pièce n° 12 des CE.

En fait, les CE exercent leurs pouvoirs législatifs avec circonspection, en vue de faire en sorte qu'il n'y ait pas de conflit. En cas de conflit, il ne peut faire aucun doute que les arrêts de la Cour de justice l'emporteraient. C'est ce qui ressort à l'évidence de l'arrêt rendu par la Cour dans l'affaire C-267/94, dans lequel la Cour dit que [le pouvoir législatif de la Commission]

ne l'autorise pas à modifier le contenu des positions tarifaires qui ont été établies sur la base du Système harmonisé instauré par la Convention dont la Communauté s'est engagée, en vertu de l'article 3 de cette dernière, à ne pas modifier la portée.²¹

2. Au paragraphe 37 de leur déclaration orale à la première réunion de fond avec les parties, les CE disent: "... si le Règlement n° 535/94 avait voulu dire que pour qu'un produit puisse être classé sous la position 02.10 il suffisait d'y ajouter une quantité de sel qui était insuffisante pour en assurer la conservation, on se serait logiquement attendu à ce que les notes explicatives des CE, qui renvoyaient à la notion de conservation, soient modifiées pour éliminer toute référence à la conservation. Il n'en a rien été. Les notes explicatives ci-après sont restées en place:

[référence aux sous -positions 0210 1111 à 0210 1119, 0210 1131 et 0210 1139]."

La Thaïlande relève que ces notes explicatives visent les viandes des animaux de l'espèce porcine domestique, à savoir les jambons et épaules et leurs morceaux, non désossés. Les CE pourraient-elles dire si elles ont pour pratique de prévoir expressément dans les notes explicatives si une certaine règle s'applique aussi, *mutatis mutandis*, à d'autres produits? La Thaïlande note, par exemple, que la Note explicative relative à la sous-position 0210 1211 [poitrines (entrelardées) et leurs morceaux, de l'espèce porcine domestique, salées ou en saumure] est ainsi conçue: "Les notes explicatives des sous-positions 0210 11 11 et 0210 11 19 sont applicables, *mutatis mutandis*." Si la Thaïlande a bien compris, il n'y a pas de note explicative semblable pour le n° 0210 99 39 (viandes salées). Les CE pourraient-elles, par conséquent, expliquer la pertinence des notes explicatives qu'elles citent au paragraphe 37 de leur déclaration orale aux fins de l'interprétation de la sous-position 0210 99 39?

En citant ces notes, les CE souhaitaient montrer qu'à l'époque du Cycle d'Uruguay, la notion de conservation était inhérente à leur analyse de la position 02.10. Que les notes considérées visent en l'occurrence la viande de porc est sans conséquence aux fins du présent différend. Elles prouvent incontestablement qu'à l'époque du Cycle d'Uruguay, les CE interprétaient le terme "salés" comme ayant trait au salage à des fins de conservation, indépendamment du produit particulier auquel la note se rapportait.

Les notes en question ont été conçues pour établir une distinction entre les conserves de viandes de porc selon le moyen utilisé: d'une part, les viandes qui étaient conservées exclusivement par salage ou saumurage, d'autre part, celles qui l'étaient par séchage ou fumage (combiné ou non avec le salage ou le saumurage). Cette distinction est faite pour diverses découpes de viandes de porc et elle est donc répétée, à l'aide de l'expression *mutatis mutandis*. Elle n'était pertinente que pour la viande de porc, de sorte qu'il n'y aurait eu aucune raison de l'appliquer à d'autres espèces de viande.

²¹ Affaire C-267/94, *République française contre Commission des CE*, Rec. CJCE 1995, page I-04845, paragraphe 20 (pièce n° 22 des CE).

QUESTIONS POSÉES PAR LE BRÉSIL

1. Aux fins de la position 0210, que signifie l'expression "conservation à long terme"?

Pour interpréter ce terme, le mieux est d'examiner les sortes de viandes qui sont normalement classées au n° 02.10. Dans leur première communication écrite, les CE ont fourni un tableau qui en donne des exemples.

2. Y a-t-il une différence entre la conservation et "la conservation à long terme"? Dans l'affirmative, en quoi consiste-t-elle?

Cette question est sans intérêt pour le présent différend, car personne ne soutient que le produit en cause explique l'un ou l'autre de ces critères.

3. Quelle est la durée de la "conservation à long terme"?

Voir la réponse à la question n° 1.

4. Les viandes fraîches de la position 0207 sont-elles destinées à une "conservation à long terme"? Dans la négative, combien de temps une viande doit-elle durer sans se décomposer pour être classée comme fraîche?

Les CE ne comprennent pas la première question. Elles la considèrent ainsi que les deux suivantes comme excessivement théorique et dépourvue de toute utilité pour l'affaire à l'examen. Toutes les parties ont admis que la question cruciale est de savoir à quelles conditions des produits peuvent être considérés comme relevant de la position 02.10. Ce sont les termes de l'intitulé de cette position qu'il faut interpréter.

5. Les viandes réfrigérées de la position 0207 sont-elles destinées à une "conservation à long terme"? Dans la négative, combien de temps les viandes réfrigérées doivent-elles durer sans se décomposer pour pouvoir être classées comme réfrigérées?

Voir la réponse à la question n° 4.

6. Les viandes congelées de la position 0207 sont-elles destinées à une conservation à long terme? Dans la négative, combien de temps les viandes congelées doivent-elles durer sans se décomposer pour être classées comme congelées?

Voir la réponse à la question n° 4.

7. Au moment de l'importation, comment les autorités douanières peuvent-elles apprécier si certaines viandes du chapitre 2 sont conservées ou conservées à long terme?

Normalement, le classement des produits sous la position 02.10 ne pose pas de problème, car les produits qui peuvent y prétendre sont bien établis.

8. Y a-t-il un rapport entre le "salage imprégné en profondeur de manière homogène" et la durée de conservation d'un produit? Dans l'affirmative, quelle est la quantité de sel nécessaire pour que l'imprégnation de la viande en assure la conservation?

Les CE croient savoir que la conservation assurée seulement par du sel, ce qui est très inhabituel comme mode de conservation, se trouve facilitée si le produit fait l'objet d'un "salage imprégné en profondeur de manière homogène". La quantité de sel est appelée à varier selon l'espèce

de viande considérée. Les CE notent que le Brésil lui-même estime qu'une teneur en sel de l'ordre de 9 à 11 pour cent est nécessaire à la conservation.

9. Compte tenu des importations totales en provenance du Brésil, de morceaux de poulet désossés et congelés présentant une teneur en sel supérieure à 1,2 pour cent, enregistrées sur le marché communautaire, de 1998 à la promulgation du Règlement n° 1223/2002, veuillez indiquer les parts respectives, en pourcentage, des importations de ce produit entrées sous la position 0207 et sous la position 0210.

Le tableau 2 de la première communication écrite des CE donne les chiffres des importations en provenance du Brésil classées respectivement aux n° 02.07 et 02.10 durant les années en question. On peut probablement supposer que la quasi-totalité des viandes importées au titre de la position 02.10 consiste en ces morceaux de poulet.

10. Au paragraphe 92 de leur première communication écrite, les CE disent que, "étant donné l'importance commerciale de certains de ces bureaux de douane (Hambourg, Rotterdam), des courants d'importation substantiels sont entrés dans la Communauté" sous la position 02.10. Sur la base de cette affirmation et de l'allégation selon laquelle les morceaux de poulet congelés contenant plus de 1,2 pour cent de sel importés sur le marché communautaire y sont entrés sous la position 0207 en passant par certains bureaux de douane, veuillez indiquer ce que les CE entendent par "courants d'importation substantiels".

Les CE voulaient dire que des quantités relativement importantes du produit en cause ont été importées à travers certains États membres – ceux sur le territoire desquels ces bureaux de douane se trouvaient situés.

11. Dans l'affaire *Gausepohl*, il semble que la teneur en sel d'un minimum de 1,2 pour cent exigée pour la conservation à long terme de la viande ait été fixée sur la base des observations écrites présentées par le gouvernement belge. Veuillez communiquer les études ou rapports utilisés dans cette affaire qui indiquent que le seuil de 1,2 pour cent de sel est suffisant pour assurer la conservation à long terme.

La Cour de justice n'a pas considéré la teneur en sel de 1,2 pour cent comme suffisante pour assurer la conservation à long terme. Elle ne disposait d'aucune étude pour suggérer ce chiffre. Au contraire, elle a clairement affirmé qu'une teneur en sel de 1,2 pour cent constituerait un minimum approprié, en deçà duquel il ne serait même pas nécessaire de se demander si la viande en question avait été salée à des fins de conservation.

Voir la réponse des CE à la question n° 40 du Groupe spécial.

12. Si la congélation est un procédé "en grande partie réversible", cela signifie-t-il qu'une viande, une fois décongelée, sera identique ou semblable à ce qu'elle était avant la congélation? Veuillez expliquer.

Non, elle ne saurait être vendue comme viande fraîche. La congélation et la décongélation de la viande provoquent des changements spécifiques, comme l'attestent les publications citées par le Brésil et par la Thaïlande. De toute évidence, des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées peuvent toutes être utilisées par l'industrie alimentaire pour fabriquer des produits transformés à base de poulet.

13. Dans la négative, comment la congélation et la décongélation changent-elles le caractère de la viande?

Voir la réponse à la question n° 12.

14. Une fois décongelée, la viande peut-elle encore servir aux mêmes fins qu'avant la congélation?

Voir la réponse à la question n° 12.

ANNEXE C-8

RÉPONSES DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL ET LE BRÉSIL APRÈS LA DEUXIÈME RÉUNION DE FOND

(2 décembre 2004)

QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL

AUX COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

87. Dans leur réponse à la question n° 56 du Groupe spécial, les CE font valoir que le Groupe spécial est chargé d'évaluer le sens de leurs concessions à la date à laquelle il a été établi, conformément aux articles 3:2 et 11 du Mémoire d'accord, autrement dit les 7 et 21 novembre 2003. Toutefois, aux paragraphes 97 et suivants de leur deuxième communication écrite et au paragraphe 72 de leur déclaration orale à la deuxième réunion de fond, les CE soutiennent que la date pertinente aux fins de l'interprétation de leurs concessions tarifaires concernant les viandes salées est celle de l'ouverture des négociations du Cycle d'Uruguay, à savoir le 1^{er} septembre 1986. Les CE pourraient-elles dissiper la contradiction apparente qui existe entre ces déclarations et indiquer clairement la date à laquelle elles considèrent que leurs concessions en question devraient être interprétées.

1. Aux yeux des CE, la question n° 56 ("le moment auquel devrait se rapporter l'évaluation du sens des positions de la Liste des CE (LXXX)") n'admet pas une unique réponse. Le "moment" en question dépend de la question précise qui est examinée.

2. Les CE confirment qu'à leur sens pour interpréter leur Liste en faisant application de l'article 31 de la *Convention de Vienne*, il faut évaluer le sens des concessions à la date de l'établissement du Groupe spécial. C'est ainsi, par exemple, qu'il faut apprécier ce qu'étaient à ce moment-là la pratique ultérieurement suivie, au sens de l'article 31 3 b) ou des règles pertinentes de droit international, au sens de l'article 31 3 c).

3. La date à retenir pour la prise en considération du droit communautaire est une autre question. Dans la mesure où ce droit est pertinent pour déterminer la portée de la Liste des CE dans le contexte de l'article 32 de la *Convention de Vienne*, la commune intention des parties, exprimée dans l'Accord sur les modalités, était de retenir comme point de départ le niveau des droits (ou des consolidations) des parties en 1986.

88. En ce qui concerne leur réponse à la question n° 32 du Groupe spécial, les CE veulent-elles dire que la viande qui a été "imprégnée de sel" aura nécessairement été salée à des fins de conservation? Dans la négative, veuillez répondre de façon détaillée.

4. Non. Pour être conservée à l'aide de sel, une viande doit avoir été imprégnée en profondeur de manière homogène d'une quantité de sel suffisante pour garantir la conservation à long terme, c'est-à-dire bien supérieure à 3 pour cent.¹ Avoir été imprégnée de sel est une condition nécessaire mais non suffisante. Que la viande ait été salée à des fins de conservation ou non dépend en particulier de sa teneur en sel.

¹ Voir déjà les réponses des CE à la question n° 32 posée par le Groupe spécial après la première réunion de fond et la note de bas de page 11 de leur deuxième déclaration orale.

89. À quelles inspections et/ou à quelles analyses les fonctionnaires des douanes des CE procèdent-ils pour vérifier les caractéristiques objectives des produits en cause?

5. Lorsqu'un produit arrive à la frontière, les fonctionnaires des douanes procèdent aux opérations suivantes:

- inspection des documents douaniers et sanitaires joints à la marchandise et, le cas échéant, d'un RTC;
- inspection physique par les fonctionnaires des douanes du conteneur, de l'emballage et de l'étiquetage;
- inspection physique du produit, et en particulier de sa température, son odeur, son goût et sa couleur;
- au besoin, expédition d'échantillons au laboratoire, en vue d'analyses destinées à vérifier la conformité du produit aux spécifications douanières.

6. Les dispositions juridiques pertinentes, qui figurent aux articles 68 à 70 du Règlement n° 2913/92 établissant le code des douanes communautaire, sont ainsi conçues:

Article 68

Pour la vérification des déclarations acceptées par elles, les autorités douanières peuvent procéder:

- a) à un contrôle documentaire portant sur la déclaration et les documents qui y sont joints. Les autorités douanières peuvent exiger du déclarant de leur présenter d'autres documents en vue de la vérification de l'exactitude des énonciations de la déclaration;
- b) à l'examen des marchandises accompagné d'un éventuel prélèvement d'échantillons en vue de leur analyse ou d'un contrôle approfondi.

Article 69

1. Le transport des marchandises sur les lieux où il doit être procédé à leur examen ainsi que, le cas échéant, au prélèvement d'échantillons, et toutes les manipulations nécessitées pour permettre cet examen ou ce prélèvement sont effectués par le déclarant ou sous sa responsabilité. Les frais qui en résultent sont à la charge du déclarant.

2. Le déclarant a le droit d'assister à l'examen des marchandises ainsi que, le cas échéant, au prélèvement d'échantillons. Lorsqu'elles le jugent utile, les autorités douanières exigent du déclarant qu'il assiste à cet examen ou à ce prélèvement ou qu'il s'y fasse représenter afin de leur fournir l'assistance nécessaire pour faciliter ledit examen ou prélèvement d'échantillons.

3. Dès lors qu'il est effectué selon les dispositions en vigueur, le prélèvement d'échantillons par les autorités douanières ne donne lieu à aucune indemnisation de la part de l'administration, mais les frais d'analyse ou de contrôle sont à la charge de cette dernière.

Article 70

1. Lorsque l'examen ne porte que sur une partie des marchandises faisant l'objet d'une même déclaration, les résultats de l'examen sont valables pour l'ensemble des marchandises de cette déclaration. Toutefois, le déclarant peut demander un examen supplémentaire des marchandises lorsqu'il estime que les résultats de l'examen partiel ne sont pas valables pour le reste des marchandises déclarées.

2. Pour l'application du paragraphe 1, lorsqu'un formulaire de déclaration comporte plusieurs articles, les énonciations relatives à chaque article sont considérées comme constituant une déclaration séparée.

90. Les CE sont priées de répondre à l'observation que le Brésil a formulée dans sa réponse à la question n° 13 du Groupe spécial ainsi qu'au paragraphe 11 de sa déclaration orale à la deuxième réunion de fond, selon laquelle les CE considèrent les "caractéristiques objectives" d'un produit comme étant un critère de classement décisif.

7. Il est exact que, selon le droit communautaire applicable à la mise en œuvre du SH, les caractéristiques objectives du produit sont décisives pour son classement. Toutefois, on la vu, la question du classement est différente de celle de la détermination de la portée d'une Liste aux fins de l'article II du GATT de 1994.

91. Dans leur réponse à la question n° 44 du Groupe spécial, les CE estiment que l'application du principe de conservation a rarement posé des problèmes, parce qu'il est "normalement" évident qu'un produit a ou n'a pas été conservé par l'un des moyens mentionnés dans l'intitulé de la position 02.10. Que faut-il entendre par "normalement" évident? En outre, veuillez expliquer comment les fonctionnaires des douanes traitent un produit lorsqu'il n'est pas évident qu'il ait été conservé par l'un des moyens mentionnés dans l'intitulé de la position 02.10.

8. Les CE ont employé "normalement" au sens d'"habituellement". Elles voulaient simplement dire que les fonctionnaires des douanes, en procédant aux inspections et analyses mentionnées plus haut dans la réponse des CE à la question n° 89 du Groupe spécial, n'aurait aucun mal à dire qu'un produit déterminé a été conservé. Les techniques de conservation visées au n° 02.10 confèrent à la viande des caractéristiques spécifiques (couleur, goût salé, sécheresse, par exemple) qui sont aisément décelables (dans le jambon de Parme, par exemple). De fait, comme les CE l'ont signalé, cette position n'est pas de celles qui en pratique créent des difficultés, ainsi qu'en témoigne le très petit nombre de cas où elle apparaît dans les documents officiels, qu'ils soient nationaux ou internationaux, comme un problème à régler.

92. Dans leur réponse à la question n° 50 du Groupe spécial relative à un RTC sur le classement du saumon fumé congelé, les CE soutiennent que les autorités douanières allemandes ont immédiatement pu voir que le produit en question avait été soumis à l'un des procédés de la position 03.05 pour garantir sa conservation. Elles soutiennent aussi que les autorités douanières ont vérifié que le produit avait subi un procédé de conservation (le fumage en l'occurrence) en contrôlant l'apparence, l'odeur et le goût. Veuillez indiquer spécifiquement les investigations qui ont permis dans ce cas aux autorités douanières d'acquiescer la conviction que le produit relevait de la position 03.05. Ces investigations sont-elles habituelles dans le cas de produits que l'on cherche à classer sous la position 03.05?

9. La réponse des CE à la question n° 50 du Groupe spécial avait trait à la procédure suivie par les autorités douanières allemandes pour délivrer un renseignement tarifaire contraignant. La demande ne visait qu'un seul groupe de produits et contenait les énonciations suivantes:

- une désignation détaillée des marchandises permettant de les identifier et d'en déterminer le classement dans la Nomenclature combinée;
- la composition des marchandises et les méthodes d'identification éventuellement employées pour en déterminer le classement;
- des échantillons et un étiquetage pouvant aider les autorités douanières allemandes à déterminer le classement exact.

10. En fait, les marchandises étaient emballées, enveloppées d'un film en matière plastique fermé sous vide, avec l'étiquette suivante "Grande Luxe R/saumon fumé véritable". On sait que le fumage est l'un des plus anciens moyens de conservation des aliments, et en particulier le saumon. Il donne à la chair ou aux filets du saumon une saveur "fruitée" et un goût qui se reconnaissent instantanément. Le fumage confère au produit un caractère distinctif.

11. Le produit en cause fut examiné par les autorités douanières allemandes au laboratoire des douanes de Hambourg. La couleur, l'odeur et le goût furent aisément identifiés comme la source d'une saveur et d'un goût indiquant que le produit avait été fumé. En procédant ainsi, les autorités suivaient le Guide sur les laboratoires des douanes publié par l'Organisation mondiale des douanes. Ce guide recommande de commencer par une analyse de contrôle de la marchandise, qui consiste à examiner l'aspect et la nature de l'échantillon. Cet examen repose sur les sens de la vue, de l'odorat et de l'ouïe. Dans le cas considéré, les autorités douanières allemandes furent en mesure de décider immédiatement que la marchandise avait été soumise à un procédé de fumage visé par la position 03.05.

93. Les produits en cause dans la présente affaire satisfont-ils aux critères énoncés dans le Règlement n° 535/94 des CE?

12. Non. Comme les CE l'ont expliqué dans leurs diverses communications, le Règlement n° 535/94 fixe une teneur en sel minimale, comme règle pragmatique, en deçà de laquelle on ne peut considérer qu'un produit est salé à des fins de conservation. La condition de la conservation qui découle directement de la position 02.10 de la Nomenclature combinée, suivant l'interprétation qu'en donne une jurisprudence constante de la Cour, demeure inchangée par le Règlement n° 535/94 (voir aussi les réponses aux questions n° 113 et 114 du Groupe spécial). En conséquence, pour être classé au n° 02.10, un produit doit satisfaire aux critères du Règlement n° 535/94 et être salé à des fins de conservation, comme l'exige la position 02.10 de la Nomenclature combinée. C'était le cas lorsque le Règlement n° 535/94 fut promulgué, et cela reste le cas aujourd'hui.

13. Les CE ne contestent pas que les produits en cause avaient fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties. Cela dit, le Brésil et la Thaïlande eux-mêmes limitent leurs allégations à des produits contenant plus de 1,2 pour cent de sel. Ils admettent que cette teneur en sel ne suffit pas à garantir la conservation à long terme.

94. Dans leur réponse à la question n° 25 du Groupe spécial, les CE soutiennent que les produits visés par le Règlement (CE) n° 1223/2002 et par la Décision 2003/97/CE de la Commission du 31 janvier 2003 relèvent de la position 02.07 de leur Liste et sont assujettis aux droits applicables aux lignes tarifaires correspondantes du Tarif douanier commun des CE. Les CE pourraient-elles indiquer précisément quels sont ces droits?

14. Les produits en question relèvent de la sous-position 0207.14.10 de la NC et les droits à l'importation auxquels ils sont assujettis s'élèvent à 102,4 €/100 kg. De plus, ces produits peuvent se voir appliquer le mécanisme de sauvegarde spécial prévu à l'article 5 de l'Accord sur l'agriculture. Les CE notent aussi qu'elles ont un contingent tarifaire couvrant cette ligne tarifaire qui s'établit à 15 500 tonnes et dont le Brésil et la Thaïlande sont, entre autres, les bénéficiaires. Le taux

contingentaire est nul. Ce contingent tarifaire a déjà fait l'objet à l'OMC du règlement d'un différend entre le Brésil et les CE.

95. Veuillez commenter les données relatives aux prix des produits en cause mentionnées au paragraphe 57 de la première communication écrite du Brésil et au paragraphe 11 de la première communication écrite de la Thaïlande. En particulier, les CE admettent-elles que ces prix sont ceux qui étaient applicables, au moment pertinent, aux importations des produits en cause en provenance respectivement du Brésil et de la Thaïlande?

15. Les CE ne contestent pas les chiffres des prix fournis par les plaignants.

96. Au paragraphe 19 de sa déclaration orale à la première réunion de fond et au paragraphe 37 de sa deuxième communication écrite, la Thaïlande soutient que les produits salés nécessitent un moyen de conservation supplémentaire. À l'appui, elle cite en référence les pièces n° 25 a), 25 b) et 25 c) de la Thaïlande, qui contiennent des paquets de jambon de Parme, de prosciutto et de jamón Serrano. Sous quelle position de la Nomenclature combinée des CE ces produits sont-ils classés? Veuillez fournir tous les éléments de preuve nécessaires à l'appui.

16. De très petites quantités seulement de jambons, séchés ou fumés, à l'os ou désossés, sont importées dans les États membres des CE (en 2001: 250 tonnes; en 2002: 240 tonnes; en 2003: 235 tonnes). La Communauté classe ces produits à l'exportation, sous la position 0210.11.31 pour les jambons à l'os et sous la position 0210.19.81 pour les jambons désossés. Cette dernière position vaut pour les jambons en question s'ils sont tranchés.

17. Les CE fournissent des extraits de leur nomenclature des exportations de produits agricoles (pièce n° 31 des CE), qui repose sur le SH et où les mentions "Prosciutto di Parma" (couramment dénommé jambon de Parme) et "Prosciutto di San Daniele" figurent dans ces sous-positions. Il n'y a pas dans cette nomenclature de numéro prévu pour le "jamón Serrano", mais celui-ci serait compris dans les mêmes sous-positions. Les CE ne sont pas d'accord avec la Thaïlande pour considérer que ces groupes de produits exigent des moyens de conservation supplémentaires et elles communiquent l'opinion d'un expert en la personne de M. le professeur Karl-Otto Honikel, autorité internationale également citée par les plaignants (voir la pièce n° 32 des CE). Ces produits se conservent durant des mois – on peut les voir suspendus dans les bars à tapas du monde entier. Le tranchage contamine la surface par les moisissures, levures ou autres microbes, mais cependant, le produit tranché est encore stable à température ambiante. En pratique, les produits tranchés sont réfrigérés, car des levures ou moisissures, mais non les microbes, pourraient commencer à se développer sur la face de découpage, ce qui rendrait le produit moins attrayant pour le consommateur.

97. En ce qui concerne les réponses des CE aux questions n° 48 et 71 du Groupe spécial ainsi que le paragraphe 36 de leur déclaration orale à la deuxième réunion de fond, la liste de produits figurant dans la pièce n° 5 des CE est-elle une liste exhaustive de tous les produits dont le commerce relève habituellement de la position 02.10? Dans la négative, veuillez indiquer tous autres produits dont le commerce relève de cette position. Veuillez indiquer, en donnant toutes les preuves nécessaires, la teneur en sel de chacun des produits qui sont décrits comme étant "salés".

18. Dans le tableau de leur pièce n° 5, les CE ont fait figurer des exemples représentatifs des diverses sortes de viandes salées, séchées et fumées. Cette liste ne saurait être exhaustive, car il existe d'innombrables petits producteurs de jambon semblable aux exemples donnés, qui est traité en salaison, dans certains cas fumé, puis séché à l'air à des degrés divers et suivant des styles variés. D'un autre côté, les CE souhaiteraient ajouter le bacon à cette liste. Lui aussi se présente sous des formes variées, et peut en particulier être ou ne pas être fumé. Les CE l'ont désigné comme le seul

produit carné qui soit conservé uniquement par salage², mais il serait plus exact de parler de "traitement en salaison" puisque l'on utilise en combinaison du sel ordinaire (NaCl) et du nitrite et du nitrate de sodium. Ces derniers ont un effet de conservation supplémentaire et provoquent les changements qui donnent à la viande sa couleur rouge caractéristique.³

19. La teneur en sel ordinaire des diverses viandes est indiquée au tableau de la pièce n° 5 des CE, où elle a trait à la conservation, encore que les CE tiennent à souligner que, dans aucun de ces cas, pas plus que dans celui du lard, le salage à l'aide de sel ordinaire ne constitue la seule base de la conservation. De fait, les CE n'ont connaissance d'aucune viande qui soit conservée uniquement à l'aide de sel ordinaire. En revanche, c'est le seul traitement appliqué au poulet qui est l'objet du présent différend. Le Brésil allègue que la teneur en sel de ce poulet suffit à le conserver. Pour combattre cette allégation, formulée à un stade tardif de la procédure⁴, les CE ont recueilli l'opinion d'un expert (pièce n° 32 des CE), qui confirme qu'un minimum de 7 pour cent de sel dans la viande est nécessaire à cette fin. L'expert, M. le professeur Karl-Otto Honikel, est un éminent spécialiste de ce domaine et il est cité comme une autorité dans les documents présentés par le Brésil à l'appui de ses assertions.

20. Il faut dire que le volume du commerce de ces produits est faible. Les importations communautaires au titre de la position 02.10 s'établissent en moyenne aux alentours de 2000 tonnes par an, dont la moitié consiste en conserves de viande de bœuf en provenance de Suisse ("*viande de grison*"). Toutefois, durant la période où les morceaux de poulet salés congelés étaient classés sous cette position, le volume annuel des importations s'est trouvé multiplié par plus de 100.⁵ Cet épisode est instructif. Les plaignants prétendent que leurs arguments portent spécifiquement sur la Liste des CE, au motif qu'ils font entrer en jeu le Règlement n° 535/94.⁶ En réalité, ils n'invoquent ce règlement qu'en vue de *confirmer* leur interprétation de la position 02.10 de la Liste suivant l'usage qu'ils font du Système harmonisé comme contexte. D'après leur interprétation, qui équivaut à une interprétation de la position 02.10 du SH, n'importe quel degré de salage, séchage ou fumage serait suffisant pour qu'un produit puisse être classé sous cette position. Les éléments de preuve fournis par le Brésil lui-même⁷ montrent que le classement sous cette position assure aux morceaux de poulet une réduction importante de droits dans de nombreux tarifs douaniers nationaux. Qui plus est, l'interprétation des plaignants ne se limite pas aux morceaux de poulet, elle s'applique à toutes les viandes. Si cette interprétation était retenue, dans tous les cas où la Liste d'un Membre prévoit un droit de douane plus faible pour une viande relevant de la position 02.10 que pour les viandes correspondantes des positions 02.01 à 02.08, ce Membre pourrait s'attendre à la même distorsion spectaculaire du commerce de ses échanges commerciaux par le biais du recours à des viandes légèrement salées, etc., que celle que les CE ont subie avec le poulet congelé salé.

98. Veuillez répondre à la question posée par le Brésil au paragraphe 29 de sa déclaration orale à la deuxième réunion de fond, à savoir pourquoi il est nécessaire de procéder à une "opération de conservation supplémentaire" pour les produits qui sont classés sous la position 02.10 s'ils ont déjà fait l'objet d'un procédé visant à garantir leur conservation à long terme?

21. Pour répondre brièvement à la question de savoir pourquoi une viande qui a fait l'objet d'une opération de conservation à long terme (salage, séchage, et ainsi de suite) devrait être soumise à une opération de conservation supplémentaire (réfrigération, voire congélation), on peut dire que c'est afin

² Première déclaration de clôture des CE, paragraphe 4.

³ Première communication écrite des CE, paragraphe 116.

⁴ Deuxième déclaration orale du Brésil, paragraphe 2.

⁵ Première communication écrite des CE, paragraphe 58, tableau 3.

⁶ Voir, par exemple, la deuxième déclaration orale de la Thaïlande, paragraphe 20.

⁷ Pièce n° 37 du Brésil.

de pouvoir se conserver plus longtemps encore. Les CE ont énuméré⁸ divers facteurs qui influent sur la durée de conservation ou la présentation des conserves de viande. En particulier, ces viandes ne sont plus gardées de la manière prévue à l'origine et elles sont souvent tranchées en guise de préparation à la vente au détail (voir la pièce n° 32 des CE).

22. Le recours à des techniques de conservation supplémentaires pour les viandes relevant de la position 02.10 est explicitement envisagé dans les notes explicatives du chapitre 2 du SH, qui prévoient que les produits relevant du chapitre 2 y restent classés lorsqu'ils sont conditionnés dans des emballages sous vide (conditionnement sous atmosphère modifiée).⁹

99. Au paragraphe 40 de leur deuxième communication écrite, les CE soutiennent que les produits cités en exemple par les plaignants à l'appui de leur argument selon lequel les produits salés ne sont pas nécessairement conservés au seul moyen du salage, sont quasiment tous des poissons et non des viandes. Les CE sont priées d'expliquer, dans des termes précis, les différences existant entre les poissons et les viandes qui justifient des conclusions différentes à cet égard.

23. Les CE ont fait cette remarque en vue de montrer par un exemple que les produits que les plaignants avaient identifiés comme conservés par l'un des procédés de la sous-position 02.10 étaient pour la plupart des produits à base de poisson et non des produits carnés. Elles ne voulaient pas donner à entendre qu'il fallait nécessairement tirer des produits à base de poisson des conclusions différentes de celles qui seraient tirées des produits carnés.

24. En réalité, les CE tiennent à l'indiquer, c'est le Brésil qui rejette expressément la possibilité de tirer des analogies du chapitre 3 du SH. En commentant la lettre adressée par l'OMD aux autorités chypriotes¹⁰, le Brésil soutient que le poisson congelé salé est un produit différent du produit en cause et ne saurait par conséquent "être sérieusement pris en considération par le Groupe spécial comme pratique ultérieurement suivie pertinente". Pourtant, il apparaît que le Brésil est partagé sur cette question, car il cite aussi des exemples du classement des poissons congelés à l'appui de ses arguments.¹¹

25. Aux yeux des CE, l'économie générale du chapitre 3 est semblable à celle du chapitre 2, de sorte que les observations de l'OMD sur les poissons sont importantes pour le présent différend.

100. Au paragraphe 35 de leur deuxième communication écrite, les CE soutiennent que, même si les plaignants avaient raison de considérer que la position 02.10 dépend davantage de la préparation que de la conservation, l'ensemble de la pratique existante donnerait à penser qu'il doit s'agir d'une préparation à l'issue de laquelle la viande est dans un "état perceptiblement différent". Les CE veulent-elles dire qu'il est possible que la conservation ne soit pas nécessaire aux fins du classement sous la position 02.10, à condition que l'état du produit en question ait été perceptiblement modifié? Dans la négative, veuillez expliquer ce que les CE veulent dire par cette observation. En outre, veuillez expliquer comment les CE interprètent l'expression "état perceptiblement différent".

26. Les CE ont fait ces observations pour présenter un autre argument, pour le cas où le Groupe spécial n'admettrait pas que tous les procédés visés dans la position 02.10 comportent la conservation de la viande. À leurs yeux, le changement d'état est provoqué par la conservation, mais que ce changement *existe* est indéniable. Par l'expression "perceptiblement différent", nous voulons dire en particulier que la viande est manifestement différente de la viande crue par son aspect et sa texture.

⁸ Dans leur deuxième communication écrite au paragraphe 43, par exemple.

⁹ Deuxième déclaration orale des CE, paragraphe 9.

¹⁰ Deuxième communication écrite du Brésil, paragraphe 63.

¹¹ Dans sa première communication écrite, par exemple, au paragraphe 94.

Un fonctionnaire des douanes examinant ces marchandises n'aurait aucune difficulté à les reconnaître pour ce qu'elles sont. On peut dire que toutes les viandes dont nous savons qu'elles sont classées sous la position 02.10 ont en commun cette caractéristique (voir le tableau de la pièce n° 5 des CE). En outre, toutes ces viandes ont des noms, soit génériques (comme "lard"), soit spécifiques (comme "jambon de Parme"). Le poulet congelé auquel a été ajouté du sel ne présente aucune de ces caractéristiques. Non seulement il ressemble à de la viande de poulet lorsqu'il arrive à la frontière, mais encore, comme le confirme l'opinion d'expert du professeur Karl-Otto Honikel (pièce n° 32 des CE), un salage qui se situe entre 1,2 et 3 pour cent ne produit aucun des effets (conservation et réduction de la perte de liquide par écoulement) allégués par les plaignants pour le distinguer de la viande de poulet non salée.

101. Dans leur réponse à la question n° 69 du Groupe spécial, les CE indiquent que le but recherché s'agissant des états mentionnés dans la position 02.07 n'est pas pertinent, puisque ces états sont "instantanément détectables". En revanche, les CE estiment que le but recherché s'agissant des états mentionnés dans la position 02.10 est important. Les CE considèrent-elles que ce but est important en ce qui concerne la position 02.10 parce que les états mentionnés dans cette position ne sont pas considérés comme étant "instantanément reconnaissables"? Dans l'affirmative, comment les CE concilient-elles cela avec l'opinion qu'elles ont formulée dans leur réponse à la question n° 69 du Groupe spécial, selon laquelle, en pratique, ce qui est important pour les autorités douanières, c'est que les viandes conservées possèdent des caractéristiques physiques particulières qui sont aisément identifiables? Dans la négative, veuillez expliquer, dans des termes précis, pourquoi le but visé est important en ce qui concerne la position 02.10, mais non en ce qui concerne la position 02.07.

27. Les CE trouvent qu'il est difficile de répondre à cette question, parce qu'elle semble impliquer une dichotomie entre les viandes qui sont réfrigérées ou congelées et celles qui sont salées, etc. au sens de la position 02.10. Comme elles l'ont déjà indiqué, les viandes de la position 02.10 peuvent aussi être réfrigérées ou congelées, et elles ne perdront pas leur classement pour autant. En conséquence, ces termes n'ont pas la même valeur au chapitre 2. Une fois qu'il aura été constaté qu'une viande est salée, etc., elle sera classée sous la position 02.10.¹² Mais la constatation qu'une viande est congelée ne dit pas quelle est la position appropriée; pour cela, il faut en savoir davantage à son sujet.¹³

28. En ce qui concerne le "but", il est indéniable, selon les CE, que la position 02.10 a été créée pour couvrir les viandes qui avaient été traitées par des moyens particuliers (salage, etc.) en vue de les mettre dans un état où elles seraient conservées.¹⁴ Les viandes dans cet état sont "aisément identifiables" comme telles, et l'on pourrait aussi dire "instantanément reconnaissables".

102. Dans leur réponse à la question n° 49 du Groupe spécial, les CE soutiennent que les viandes conservées peuvent se garder durant de nombreux mois à température ambiante. Les CE soutiennent-elles que garantir une durée de conservation de nombreux mois équivaut à une conservation à long terme? Dans la négative, que faut-il entendre par conservation à long terme dans le contexte de la position 02.10 de la Liste des CE?

29. Les CE ont montré que l'idée de conservation est au cœur de la position 02.10 dans le Système harmonisé, dans leur propre Liste et dans leur Nomenclature combinée. Les plaignants n'ont pas établi que le produit en cause remplisse ce critère, et leurs allégations doivent donc faire long feu. Les CE ont observé que les viandes qui sont conservées pour plusieurs mois le sont manifestement aux fins de la position 02.10. Voir aussi la réponse des CE à la question n° 118 du Groupe spécial.

¹² En faisant abstraction de la position 02.09.

¹³ Plus précisément, cela exclurait la position 02.01 et plusieurs sous-positions.

¹⁴ Voir, par exemple, l'analyse de l'évolution des termes.

103. Dans sa réponse à la question n° 14 du Groupe spécial, le Brésil décrit les méthodes de salage employées par les producteurs et les exportateurs brésiliens de viande de poulet salée. L'une ou plusieurs de ces méthodes permettent-elles d'obtenir un salage imprégné en profondeur de manière homogène?

30. Le barattage à sec, le barattage en saumure et l'injection peuvent permettre d'obtenir cette imprégnation.

104. En ce qui concerne la réponse des CE à la question n° 64 du Groupe spécial, quels sont les sels utilisés pour conserver les produits que les CE considèrent généralement comme relevant de la position 02.10?

31. Le chlorure de sodium, le nitrate de sodium et le nitrite de sodium. Sans l'emploi de nitrates et de nitrites, la viande conservée ne peut pas avoir sa couleur rouge habituelle.¹⁵ Les CE n'ont connaissance d'aucune viande qui soit conservée uniquement avec du chlorure de sodium (sel ordinaire).

105. Veuillez commenter la réponse du Brésil à la question n° 18 du Groupe spécial et la pièce n° 34 du Brésil, qui, selon le Brésil, montrent que les CE elles-mêmes considèrent que les poissons salés/séchés/fumés congelés devraient être classés sous la position 03.05 et non sous la position 03.03 ou la position 03.04.

32. Une fois que le poisson a été suffisamment salé, etc., pour être conservé, qu'il soit aussi congelé ou non ne changera rien à son classement douanier. Les CE ont toujours fondé leur classement des marchandises sur les "caractéristiques objectives" de celles-ci, qui reposent pour l'essentiel sur leur composition ou leurs propriétés, lesquelles peuvent être établies par des examens en laboratoire, que ce soit un laboratoire des douanes ou un laboratoire privé. L'état des produits en cause – salés ou en saumure, séchés ou fumés à des fins de conservation à long terme – peut être établi par les laboratoires en mesurant le degré d'humidité et l'activité de l'eau.

33. À titre d'exemple, les filets de hareng, salés ou en saumure, congelés ont été classés au cas par cas, tantôt au n° 03.05, et tantôt au n° 03.04 (pièce n° 33 des CE).

106. Au paragraphe 42 de leur deuxième communication écrite, les CE ont indiqué que la NCCD était le prédécesseur du Système harmonisé. Dans quelle mesure la structure et la raison d'être du chapitre 2 de la NCCD sont-elles différentes de celles du chapitre correspondant de la nomenclature de Genève ou sont-elles semblables à celles-ci?

34. Bon nombre des éléments du chapitre 2 du projet de Genève avaient été repris dans la NCCD.

35. La stratégie consistant à traiter la plupart des viandes par espèce animale (bovine, ovine, porcine, et ainsi de suite) se retrouve dans les deux (mais la position 15, "gibier tué", du projet de Genève n'a pas d'équivalent dans la NCCD). Que la viande ait été congelée ou non ne compte pas dans la NCCD, alors même que cela jouait un rôle dans le projet de Genève (et que c'est redevenu le cas dans le SH). Il n'est pas inutile de noter que le mot "conservé" est lié à la réfrigération (position 13, et également dans la position 19), pratique qui est reprise dans les notes de la NCCD (et du SH).

36. Le mieux pour comprendre la position 17, "lard de porc", du projet de Genève est de lire les notes explicatives qui l'accompagnent, d'où il ressort très clairement qu'elle correspond en fait à la position 02.05 de la NCCD (et à la position 02.09 du SH), visant la graisse de porc et la graisse de volailles.

¹⁵ Voir la première communication écrite des CE, paragraphe 116.

37. La position 18 correspond à la position 02.06 de la NCCD (position 02.10 du SH), à ceci près que le membre de phrase "cuite ou simplement préparée d'une autre manière" a disparu. Les CE ont traité cette question dans leur deuxième déclaration orale.¹⁶ Les viandes cuites ont été transportées au chapitre 16 de la NCCD, mais il est resté des traces du mot "préparées" dans ses notes explicatives (qui ont subsisté dans celles du SH).

107. Si, comme l'affirment les CE, les procédés énumérés dans l'intitulé de la position 02.10 visent à garantir la conservation à long terme et si le chapitre 2 est structuré en fonction des méthodes de conservation, pour quelle raison les procédés énumérés dans la position 02.10 – à savoir produits "salés", "en saumure", "séchés" ou "fumés" – relèvent-ils d'une position distincte au lieu de faire l'objet d'une position tierce à l'intérieur de chacune des positions précédentes (c'est-à-dire de la position 02.01 à la position 02.08 incluse), avec les produits "frais", "réfrigérés" ou "congelés"?

38. En guise d'introduction, les CE observent que, malgré les affirmations contraires réitérées des plaignants, elles n'ont pas soutenu que le chapitre 2 soit "structuré en fonction des méthodes de conservation". Néanmoins, la conservation est manifestement un trait important de ce chapitre.

39. Il est évident, à en juger par les structures des nomenclatures successives – 1937, NCCD, SH –, que les rédacteurs considéraient les viandes qui avaient été salées, etc., comme présentant deux caractéristiques particulières. En premier lieu, elles étaient très nettement différentes des viandes qui n'avaient pas été soumises à ces procédés, à telle enseigne qu'elles n'étaient même pas comprises dans les mêmes positions. Deuxièmement, elles étaient si semblables les unes aux autres qu'elles pouvaient être traitées dans une position commune. Ces caractéristiques procèdent l'une et l'autre du fait que les viandes sont conservées; une viande qui n'a été que légèrement salée, ou séchée, etc., n'est pas très sensiblement différente d'une viande non transformée, et cette viande d'un animal n'offre pas de ressemblance particulière avec la viande légèrement salée, etc., d'un autre animal.

40. L'importance de la congélation des viandes a évolué au fil des ans (elle ne figurait pas dans la NCCD), mais même dans le SH, elle n'est manifestement pas considérée comme un procédé aussi radical que la conservation par salage, etc., puisqu'il n'en est rendu compte que par des divisions en catégories définies seulement à l'intérieur d'espèces animales et dans la plupart des cas au moyen de sous-positions.

41. Les CE pensent que ces considérations apportent sa réponse à la question du Groupe spécial.

108. Au paragraphe 119 de leur deuxième communication écrite, les CE soutiennent que, tout au long des négociations du Cycle d'Uruguay, leur législation régissant le classement des produits relevant de la position 02.10, y compris le Règlement n° 535/94, était fondée sur la notion de conservation. Veuillez expliquer où la notion de conservation transparait dans le Règlement n° 535/94.

42. Le Règlement n° 535/94 n'avait pas besoin de redire explicitement que la position 02.10 reposait sur la notion de conservation. Pour reprendre la formule concise employée par la Cour de justice dans l'affaire *Gausepohl*:

Il ressort [...] de l'économie de ce chapitre que, pour les besoins de la classification tarifaire, il s'agit soit de viande bovine fraîche ou réfrigérée, soit de viande qui a été soumise à un des modes de conservation distincts à long terme.¹⁷

¹⁶ Au paragraphe 42.

¹⁷ Paragraphe 10. Pour le texte intégral de cet extrait de l'arrêt, voir la première communication écrite des CE, paragraphe 82.

43. Comme nous le notions dans notre réponse à la question n° 40 du Groupe spécial à la première réunion, ce fait était incontesté entre tous les États membres intéressés, la Cour, la Commission et l'importateur lui-même.

44. Les CE ont expliqué, en répondant à la question n° 93 du Groupe spécial, que le Règlement n° 535/94 fixe une teneur en sel minimale, comme règle pragmatique, en deçà de laquelle on ne peut considérer qu'un produit a été salé à des fins de conservation (voir aussi la réponse à la question n° 113 du Groupe spécial). En conséquence, pour être classé sous la position 02.10, un produit doit satisfaire aux critères énoncés dans le Règlement n° 535/94 et avoir fait l'objet d'un salage destiné à en garantir la conservation.

109. Au paragraphe 107 de leur deuxième communication écrite, les CE soutiennent que, s'agissant de la position 02.10 de leur Liste, au 1^{er} septembre 1986, leur législation et leur pratique appuyaient le principe de la conservation à long terme. Mis à part l'arrêt *Dinter* de 1983 et la note explicative de 1981 relative au TDC que les CE ont déjà mentionnés, quels éléments existe-t-il à l'appui de l'opinion selon laquelle, au 1^{er} septembre 1986, le principe de la conservation à long terme était solidement établi dans les CE?

45. Bien qu'avant le Cycle d'Uruguay les CE aient eu peu de droits consolidés sur les produits agricoles, leur nomenclature reposait très exactement sur la NCCD (les États membres étaient parties au traité établissant la NCCD et tenues de ce fait d'en observer les termes). La position 02.06 de la NCCD a effectivement le même libellé que la position 02.10 du SH, et l'une comme l'autre, ainsi que les CE l'ont établi, consacrent le principe de la conservation. C'est ce que l'on retrouve dans le Règlement n° 3331/85, qui renferme le tarif douanier commun des CE pour 1986 et reproduit les positions de la NCCD. Des extraits pertinents en sont présentés dans la pièce n° 34 des CE. La même nomenclature reposant sur la NCCD était en usage dans les CE depuis 1960 sinon plus tôt. Il s'ensuit que le principe de la conservation à long terme était solidement établi dans les CE et avait été confirmé dès 1983 dans l'affaire *Dinter*.¹⁸ Toute autre mesure n'aurait pu que réaffirmer l'exigence de la conservation, mais non la modifier.

110. Les arrêts de la CJCE sont-ils publiés? Dans l'affirmative, comment et quand? Sont-ils accessibles au public? Veuillez indiquer les moyens par lesquels ces arrêts étaient accessibles au public à la date: a) du 1^{er} septembre 1986; b) du 15 décembre 1993; et c) du 15 avril 1994.

46. Les arrêts de la Cour de justice sont rendus en audience publique (article 37 du *Statut de la Cour* et article 64, paragraphe 1, du *Règlement de procédure de la Cour*).

47. Le jour où ils sont rendus, les arrêts sont accessibles au public en dehors de la salle d'audience et après le prononcé, ils sont adressés par le greffe à quiconque en fait la demande.

48. Selon l'article 68 du *Règlement de procédure de la Cour*, un recueil de la jurisprudence de la Cour est publié par les soins du greffier et, en principe, tous les arrêts y figurent.

49. Depuis le milieu des années 70, les arrêts de la Cour sont accessibles dans une base de données juridique communautaire (CELEX) gérée par l'Office des publications des Communautés.

50. De plus, la Cour notifie tant le début d'une procédure que l'arrêt rendu et ses conclusions au Journal officiel des Communautés européennes. À titre d'exemple, les CE présentent dans leur pièce n° 35 les extraits du Journal officiel relatifs aux affaires *Dinter* et *Gausepohl*.

¹⁸ Voir l'arrêt rendu dans l'affaire 175/82, *Dinter* (pièce n° 12 des CE), paragraphe 6, ainsi que l'exposé de la portée de cette jurisprudence fait par l'Avocat général Tesauro dans l'affaire C-33/92, *Gausepohl* (pièce n° 14 des CE), paragraphe 4. Cette jurisprudence constante fut reconfirmée par la Cour dans l'arrêt *Gausepohl* (pièce n° 14 des CE), paragraphe 16.

51. Les moyens de rendre les arrêts accessibles au public cités ci-dessus existaient à toutes les dates spécifiées par le Groupe spécial. Depuis 1997, tous les arrêts sont également accessibles sur le site Web de la Cour (www.curia.eu.int).

111. Veuillez commenter l'affirmation émise par le Brésil au paragraphe 90 de sa deuxième communication écrite, selon laquelle l'avocat général, dans l'affaire *Dinter*, a estimé que le fumage était un procédé de préparation.

52. Les CE croient comprendre qu'au paragraphe 90 de sa deuxième communication, le Brésil tente de fournir des éléments de preuve pour combattre leur explication suivant laquelle la notion de conservation était au cœur de leur pratique de classement concernant la position 02.10. Le seul document juridique que le Brésil cite, ce sont les conclusions de l'avocat général, M. Mancini, dans l'affaire *Dinter*, c'est-à-dire l'opinion juridique indépendante fournie à la Cour durant la procédure, opinion que la Cour n'est nullement tenue de suivre.

53. Si tant est qu'il ait un effet, le document auquel le Brésil se réfère, corrobore la position des CE. En premier lieu, l'avocat général Mancini, au paragraphe 3 de ses conclusions, distingue entre l'addition de sel selon le chapitre 2, destinée à "mieux conserver le produit", et l'addition de sel comme assaisonnement. C'est-à-dire qu'il dit expressément que "le salage", aux fins de la position 02.10, exige manifestement un salage destiné à assurer la conservation. Deuxièmement, il s'agissait en l'occurrence d'assaisonnement à l'aide de sel et de poivre, et non de fumage. Au surplus, la Cour, dans son arrêt (lequel est la décision tranchant en dernier ressort et contraignante) a confirmé que le chapitre 2 "comprend les viandes de volaille qui ont été soumises à des procédés en vue de les conserver" (paragraphe 6).

112. En ce qui concerne la réponse des CE à la question n° 47 du Groupe spécial, veuillez expliquer pourquoi et comment il est implicite, dans l'arrêt *Gausepohl*, que la quantité de sel requise pour la conservation peut varier selon les viandes.

54. Dans l'affaire *Gausepohl*, la Cour a trouvé confirmation de son interprétation de la position 02.10, à savoir que celle-ci exige un salage à des fins de conservation à long terme, dans une note explicative relative à la viande porcine.¹⁹ Comme il est noté dans le rapport d'audience (au paragraphe 33), cette note explicative de la Nomenclature combinée dit que la teneur en sel "peut être très différente selon les découpes et la nature de la viande".

113. En ce qui concerne les affaires dans lesquelles la CJCE rend un arrêt afin de clarifier un règlement déterminé, en vertu de la législation des CE, est-il nécessaire de lire cet arrêt à la lumière d'un règlement qui a été promulgué après que l'arrêt a été rendu et dont l'objet était expressément de modifier le premier règlement sur lequel l'arrêt était fondé?

55. Il n'existe pas de procédure en vertu de laquelle la Cour de justice soit chargée de "clarifier un règlement déterminé". Selon le *Traité CE*, un règlement peut soit être attaqué directement par voie de recours en annulation (article 230 du *Traité CE*), soit être examiné par la Cour dans le cadre d'une procédure de demande de décision préjudicielle et son invalidation être prononcée (article 234 du *Traité CE*). Dans le cadre des deux procédures, la conséquence juridique est que le règlement n'est pas valide et n'est plus en vigueur *ex tunc* (sauf indication contraire expresse de la Cour).

56. L'acte ultérieur qui remplace l'acte invalidé est autonome et il est motivé, conformément à l'article 253 du *Traité CE*. Il ne demande donc généralement pas à être lu dans le contexte de l'arrêt qui a invalidé l'acte précédent, à moins que cet arrêt ne soit expressément mentionné dans l'exposé des motifs.

¹⁹ Arrêt de la Cour dans l'affaire C-33/92, *Gausepohl* (pièce n° 14 des CE), paragraphe 12.

57. Si les CE comprennent bien, le Groupe spécial s'intéresse à la relation entre les arrêts comme *Gausepohl*, qui interprète la Nomenclature combinée, et un règlement ultérieur de la Commission qui y insère une note complémentaire. Or, c'est là une question de hiérarchie des normes, par opposition à une question de hiérarchie entre les arrêts de la Cour et les règlements de la Commission.

58. Dans l'arrêt *Gausepohl*, par exemple, la Cour a confirmé la portée de la position 02.10 de la Nomenclature combinée (qui est un règlement du Conseil). L'addition ultérieure par la Commission de la Note complémentaire 7, par le truchement du Règlement n° 535/94 de la Commission, est un acte juridique qui est *inférieur* à la Nomenclature combinée (règlement du Conseil). La Commission n'est pas habilitée à modifier, en prenant un règlement, la teneur ou la portée d'une position tarifaire définie dans la Nomenclature combinée (Règlement du Conseil portant application du Système harmonisé). Il s'ensuit que tout acte de la Commission doit nécessairement à tout moment être lu conjointement avec la norme supérieure (la Nomenclature combinée) et son interprétation par la Cour. En d'autres termes, la portée de la position 02.10, qui, à s'en tenir à son libellé et sa structure, entraîne déjà une exigence de conservation, ainsi que la Cour l'a confirmé dans l'arrêt *Gausepohl*, échappe entièrement aux atteintes de tout acte juridique adopté par la suite par la Commission. D'ailleurs, comme l'avocat général Tesauro le notait dans ses conclusions dans cette affaire:

Le chapitre 2 de la Nomenclature combinée, ainsi qu'il résulte également de la jurisprudence de la Cour, inclut des viandes qui ont été soumises à des traitements destinés à leur conservation, parmi lesquels, précisément, la congélation et le salage.²⁰

59. C'est l'acte de la Commission qui doit être lu en harmonie avec celui du Conseil et avec son interprétation par la Cour, et non l'inverse. Dans la mesure où il y aurait eu un conflit (ce qui n'était pas le cas), c'est l'interprétation donnée par la Cour de la portée de la position 02.10 de la Nomenclature combinée qui l'emporterait.

114. Veuillez commenter l'opinion, émise par le Brésil et la Thaïlande respectivement au paragraphe 56 et au paragraphe 8 de leur déclaration orale à la deuxième réunion de fond, selon laquelle les effets juridiques d'un arrêt de la CJCE peuvent être annulés ou modifiés du fait d'un changement apporté à la législation, y compris la promulgation d'un nouveau règlement.

60. Dans les paragraphes susmentionnés, les plaignants continuent à tenter de justifier leur recours sélectif au Règlement n° 535/95 de la Commission et leur mauvaise interprétation de la portée de ce règlement. Plus précisément, les arguments des plaignants, si les CE ont bien compris, sont les suivants:

61. Le Brésil soutient, en se référant à un ouvrage consacré au droit communautaire, que l'effet juridique d'un arrêt de la Cour peut être annulé ou modifié par un changement apporté à la législation, y compris la promulgation d'un nouveau règlement, et que par conséquent la nouvelle législation ne tombe pas sous le coup des constatations de la Cour faites dans des "circonstances différentes" antérieures.²¹

62. La Thaïlande, pour sa part, tente de déduire de l'arrêt rendu par la Cour dans l'affaire *Van de Kolk* que "dans une situation de conflit" entre un arrêt de la Cour et un règlement postérieur de la Commission, la Cour de justice a elle-même dit nettement que c'était le règlement postérieur qui l'emporterait".²²

63. Ainsi que nous l'expliquerons ci-dessous, ces deux propositions sont entièrement fausses.

²⁰ C-33/92, *Gausepohl*, conclusions de l'avocat général Tesauro (pièce n° 14 des CE), paragraphe 4.

²¹ Deuxième déclaration orale du Brésil, paragraphe 56.

²² Deuxième déclaration orale de la Thaïlande, paragraphe 8.

64. À propos de l'argument du Brésil, les CE notent d'emblée que celui-ci n'a pas fourni au Groupe spécial la citation originale de l'autorité en matière de droit communautaire à laquelle il se réfère dans la note de bas de page 62 à l'appui de son affirmation. Les CE présentent dans une pièce jointe la page pertinente (495) de cet ouvrage sur le droit communautaire, où Lasok décrit les effets juridiques des arrêts de la Cour en ces termes:

L'effet juridique d'un arrêt de la Cour peut en principe être annulé ou modifié par un changement apporté au droit appliqué par la Cour, tel un amendement aux traités.²³

65. Cette citation ne correspond pas à l'affirmation du Brésil selon laquelle l'adoption d'un règlement de la Commission (tel que le Règlement n° 535/94) à la suite d'un arrêt de la Cour (comme *Gausepohl*) annule la portée juridique de l'arrêt antérieur. Au contraire, Lasok confirme l'explication donnée par les CE pour répondre à la question n° 113 du Groupe spécial, à savoir qu'il n'y a pas de règle de conflit suivant laquelle un acte législatif ultérieur de la Commission ou du Conseil remplacerait tout arrêt antérieur de la Cour. Lasok se réfère à une situation dans laquelle la Cour avait examiné la compatibilité d'une mesure avec les normes appliquées par la Cour. Il se réfère en particulier au *Traité CE*, parce que celui-ci prime sur toutes les autres normes en droit communautaire. Un règlement du Conseil doit aussi être compatible avec les principes du droit communautaire comme avec les obligations internationales de la Communauté. Un règlement de la Commission doit être compatible avec tous ces actes, et en outre avec tous les règlements du Conseil. Pour en donner un exemple sous forme d'hypothèse, si la *Convention sur le SH* était modifiée de manière à prévoir que tous les produits carnés présentant une teneur en sel supérieure à 1,2 pour cent sont couverts par la position 0210, un importateur pourrait attaquer le Règlement n° 1871/2003 de la Commission pour incompatibilité avec la position 02.10 de la Nomenclature combinée, et la Cour reviendrait sur sa jurisprudence bien établie quant à l'interprétation de la position 02.10. Telle n'est pas la situation dans le cas de l'arrêt *Gausepohl* et du Règlement n° 535/94 de la Commission. Il n'y a eu aucun changement dans la norme supérieure examinée dans l'affaire *Gausepohl*, c'est-à-dire la position 02.10 du SH et/ou de la Nomenclature combinée. Le seul changement apporté à la législation était un règlement de la Commission instituant une teneur en sel minimale en deçà de laquelle on peut exclure tout effet de conservation. Comme il a été expliqué dans la réponse à la question n° 113, l'effet juridique d'un tel règlement de la Commission ne pourra jamais être de modifier la portée de la position 02.10 dans le règlement du Conseil, acte de rang supérieur, suivant l'interprétation qu'en a donnée la Cour.

66. Quant à la Thaïlande, pour expliquer en quoi elle se trompe en tentant d'assimiler le Règlement n° 535/94 de la Commission au Règlement n° 3400/84 du Conseil et à une succession très particulière d'affaires, il est bon de récapituler brièvement cette succession d'affaires et de règlements.

67. Dans l'affaire *Dinter*, la Cour se trouvait devant une décision douanière classant au chapitre 2 des volailles contenant du poivre et du sel. L'autorité douanière avait refusé de les considérer comme assaisonnées au sens du chapitre 16 de la NC, parce que le sel et le poivre n'étaient perceptibles ni au goût ni à l'œil nu. La Cour appliqua un principe général d'interprétation selon lequel le classement dans le cadre du Tarif douanier devait être recherché dans les caractéristiques et les propriétés objectives du produit considéré.²⁴ La Cour considérait que ce critère sensoriel était subjectif et ne pouvait pas répondre à l'exigence d'un classement fondé sur des caractéristiques objectives.

68. Peu après l'affaire *Dinter*, le Conseil insérait dans le TDC la Note complémentaire 6 a), qui exige l'application d'un critère organoleptique et optique pour déterminer s'il y a assaisonnement.

²³ Lasok, *The European Court of Justice Practice and Procedure* (2^{ème} édition, Londres, 1994), page 495 (pièce n° 36 des CE).

²⁴ Arrêt de la CJCE dans l'affaire C-175/82, *Dinter* (pièce n° 12 des CE), paragraphe 9.

69. Cette note complémentaire fut attaquée dans l'affaire *Van de Kolk* pour incompatibilité avec le principe du classement fondé sur des caractéristiques objectives, suivant l'interprétation fournie dans l'affaire *Dinter* et dans la *Convention sur la Nomenclature* (le prédécesseur du SH). La Cour jugea que le Conseil n'avait pas violé ces normes, pour les motifs suivants:

Il convient [...] de relever que l'arrêt précité a été rendu dans des circonstances différentes de celles de la présente espèce. En effet, il n'y avait pas eu d'interprétation réglementaire du tarif douanier commun et, lors de l'examen effectué sur les marchandises par les autorités nationales, la norme ISO 4120 n'avait pas encore été établie.

Dans ces conditions, il y a lieu de conclure que le Conseil, en établissant les critères susmentionnés, n'a pas violé le principe de sécurité juridique ni dépassé, d'une autre manière, la marge d'appréciation dont il dispose en la matière.

La note litigieuse n'est pas non plus contraire à la Convention sur la nomenclature, selon laquelle il incombe aux parties contractantes de n'apporter dans les notes de chapitres ou de sections aucun changement susceptible de modifier la portée des chapitres, sections et positions (article II, sous b), ii)).

En effet, cette note ne modifie pas la portée des chapitres, sections ou positions de la Nomenclature. Elle se limite à préciser les critères à prendre en compte pour le classement de certaines marchandises sous une position déterminée du tarif douanier commun, conformément à l'interprétation donnée à propos de cette position par le Conseil de coopération douanière.²⁵

70. Contrairement à l'argument que la Thaïlande fait valoir au paragraphe 8 de sa deuxième déclaration orale, la mention par la Cour du fait que le Conseil avait légiféré ne saurait être entendue à tort comme signifiant que la Cour était liée par le règlement du Conseil. La chose est parfaitement absurde, parce que la mesure attaquée devant la Cour était précisément ce règlement du Conseil insérant la Note complémentaire 6 a) dans le TDC. Le fait que la Cour ait mentionné la législation adoptée par le Conseil comme l'un des éléments du changement de circonstances signifie simplement qu'elle s'abstenait de revenir sur le règlement technique du Conseil prévoyant des normes uniformes pour l'analyse sensorielle dans toute la Communauté sur la base d'une norme ISO. Cela dit, le changement de circonstances décisif relevé par la Cour était la norme ISO, qui confirmait l'objectivité de l'analyse sensorielle et du même coup privait de tout intérêt pratique la critique qu'elle avait formulée dans l'arrêt *Dinter*.

71. Au surplus, la Thaïlande ignore commodément que le Règlement n° 3400/84 du Conseil avait aussi été examiné de près pour voir s'il modifiait la portée de la position, à l'encontre des obligations que la Convention sur la Nomenclature imposait aux Communautés. Dans l'affaire *Van de Kolk*, la Cour s'est bornée à confirmer la validité de la Note complémentaire prévoyant des analyses sensorielles telle qu'elle avait été introduite par le Conseil, parce qu'elle concernait simplement les moyens techniques d'une évaluation objective des caractéristiques d'un produit, mais sans modifier la portée des positions considérées. Au contraire, l'introduction d'un critère permettant de considérer tous les produits carnés présentant une teneur en sel supérieure à 1,2 pour cent comme "salés" au sens de la position 02.10, même si ce salage ne garantit pas la conservation, modifierait très sensiblement la portée de la position 02.10 correspondant à l'interprétation constante de la Cour dans les arrêts *Dinter* et *Gausepohl*. Les CE renvoient à leur réponse à la question n° 97 et à leur pièce n° 32.

²⁵ Arrêt de la CJCE dans l'affaire C-233/88, *Van de Kolk* (pièce n° 35 de la Thaïlande), paragraphes 16 à 18.

115. Est-ce la note complémentaire 6 a) relative à la Nomenclature combinée ou bien l'arrêt *Dinter* qui prévaut en ce qui concerne le critère approprié qui doit être appliqué pour déterminer si une viande est ou non "assaisonnée" au sens du chapitre 16 (autrement dit, détection par la perception sensorielle ou par la microscopie)?

72. À l'heure actuelle, c'est la note complémentaire 6 a), dont la validité a été reconnue dans l'arrêt *Van de Kolk*, qui s'applique. Comme la Cour l'a confirmé dans cette affaire, la critique des techniques sensorielles à laquelle elle s'était livrée dans l'affaire *Dinter* a été remplacée par un changement de circonstances et se trouve donc privée d'intérêt pratique. Et cependant (pour éviter tout malentendu), il convient de noter que, du point de vue de son effet juridique, l'arrêt *Dinter*, qui apporte une décision préjudicielle sur la compatibilité avec le droit communautaire de la décision de classement prise par l'autorité allemande dans cette affaire-là et offre un certain nombre d'interprétations juridiques, y compris de la position 0210, conserve par ailleurs toute sa validité.

116. Le procès-verbal d'une réunion du Comité du code des douanes des CE, tenue en février 2002 (pièce n° 23 de la Thaïlande), indique que le Comité a jugé nécessaire de modifier la note complémentaire 7 relative au chapitre 2 afin "de créer la condition de la "conservation à long terme"" (pas d'italique dans l'original). Pourquoi était-il nécessaire de créer cette condition, compte tenu de ce que les CE ont affirmé au sujet de l'importance et de l'effet de l'arrêt *Dinter* et de l'arrêt *Gausepohl*?

73. Comme nous l'avons expliqué dans notre réponse à la question n° 113, il n'était pas nécessaire au regard du droit communautaire de "créer" un concept juridique *nouveau* de "conservation" ou "conservation à long terme", parce que ce concept existait déjà. Le terme "créer", dans ce contexte, désigne l'acte d'insérer un éclaircissement que la Commission n'avait pas jugé nécessaire, car il existait une jurisprudence constante interprétant la position 0210 en ce sens que celle-ci exigeait un salage à des fins de conservation à long terme (*Dinter* et *Gausepohl*). Toutefois, comme il s'était présenté des cas de RTC nationaux erronés, il était souhaitable de réaffirmer le sens de l'intitulé de la position 02.10 dans l'interprétation donnée par les arrêts *Dinter* et *Gausepohl*. Les CE rappellent leur réponse à la question n° 45, posée par le Groupe spécial à la suite de la première réunion, dans laquelle elles précisent que les procès-verbaux des réunions du Comité du code des douanes des CE n'ont aucun effet juridique quel qu'il soit.

117. Veuillez fournir des copies de RTC relatifs à des cas dans lesquels les produits en cause étaient classés sous la position 02.07 et non sous la position 02.10 avant la publication du Règlement n° 1223/2002 et de la Décision 2003/97 de la Commission du 31 janvier 2003.

74. Les CE ne parviennent à identifier aucun RTC de ce genre. Toutefois, elles répètent la mise en garde formulée au paragraphe 51 de leur deuxième communication écrite au sujet des dangers qu'il y a à s'en remettre aux RTC comme indication générale de la pratique douanière. Elles tiennent à ajouter qu'il est possible en droit communautaire de retirer une demande de RTC lorsque l'importateur considère que le résultat ne sera pas favorable. L'absence de ces RTC n'a donc pas de conséquences juridiques, en particulier pour la portée de la position 02.10 de la Nomenclature combinée telle qu'elle est interprétée par la Cour, en ce sens qu'elle exige une conservation à long terme. En tout état de cause, les CE rappellent qu'elles ont donné quelques exemples de RTC interprétant la position 02.10 comme couvrant les viandes conservées par certaines des techniques qui y sont mentionnées (pièce n° 25 des CE).

118. Quelle est la distinction entre "conservation" et "conservation à long terme"?

75. Les CE considèrent que la distinction posée dans cette question n'est pas pertinente en l'espèce. Alors que le droit communautaire relatif à la classification renferme l'expression "conservation à long terme", le mot "conservation" ne figure pas dans l'intitulé de la position 02.10 du SH. En fait, comme les CE l'ont montré, la position 02.10 s'articule autour d'une notion centrale que

les CE ont dénommée "conservation" dans la présente procédure, mais qu'elles auraient pu tout aussi bien appeler "conservation à long terme". En conséquence, la distinction évoquée par le Groupe spécial est sans rapport avec le présent différend. "Conservation à long terme" est l'expression que les CE ont employée pour représenter le critère de la conservation qui est inhérent à la position 02.10, que ce soit dans le Système harmonisé, dans la Liste des CE ou dans la nomenclature combinée des CE.

119. Au moment où les CE ont conclu leur Liste, y avait-il des éléments de preuve montrant l'existence d'un commerce de viandes relevant de la position 02.10 qui étaient conservées par salage pour une période inférieure à quelques mois?

76. Il apparaît que le commerce de poulet salé n'a débuté qu'en 1996 avec la Thaïlande, suivie du Brésil en 1998. La viande bovine salée qui était en cause dans l'affaire *Gausepohl* n'était pas classée au numéro 02.10. Que les CE sachent, il n'y a eu aucun autre commerce de produits de ce groupe.

120. En ce qui concerne la suggestion faite par le Brésil dans sa réponse à la question n° 3 du Groupe spécial, selon laquelle celui-ci devrait tirer des déductions défavorables du fait que les CE n'avaient pas fourni certains renseignements qu'il leur avait demandés, existe-t-il un quelconque fondement permettant au Groupe spécial de tirer des déductions analogues du refus du Brésil et de la Thaïlande de fournir des renseignements sur leur pratique de classement des exportations pour les positions en cause?

77. Les CE notent qu'il existe un certain nombre de conditions à remplir pour tirer des déductions défavorables. La première est le refus de coopérer de la partie qui détient les éléments de preuve. Les CE n'ont jamais refusé ni omis de coopérer. Elles ont fourni les RTC demandés en réponse à la question n° 34 (pièce n° 24 des CE).

78. Étant donné que les deux plaignants ont concédé qu'il existait une pratique de classement des exportations comme les CE l'avaient allégué dans leurs statistiques et leurs documents présentés comme exemples, et qu'en tout état de cause ils n'ont pas réussi à jeter le doute sur leurs allégations circonstanciées en fournissant des éléments de preuve contraires, le Groupe spécial peut considérer ce point comme incontesté sans tirer de déductions défavorables. Cela dit, les CE considèrent que les conditions requises pour tirer des déductions défavorables à l'encontre des plaignants seraient remplies, parce que ces derniers n'ont pas fourni d'éléments de preuve pour combattre ce qu'elles avaient allégué, bien que le Groupe spécial le leur ait expressément demandé.

121. Quel poids relatif le Groupe spécial devrait-il accorder aux déductions qui peuvent être tirées, pour les positions en cause dans la présente affaire:

- a) **de la structure du chapitre 2 du SH et de ses prédécesseurs;**
- b) **des notes explicatives se rapportant au chapitre 2 du SH et de ses prédécesseurs;**
et
- c) **de la Règle générale 3 pour l'interprétation du SH.**

79. Les parties au différend sont toutes d'accord pour considérer que la Règle générale 3 n'est pas applicable en l'espèce. La simple existence d'une controverse au sujet du classement d'un produit ne signifie pas que la condition requise pour appliquer cette règle soit remplie. Du point de vue des CE, il y a largement de quoi parvenir à une interprétation claire de la position 02.10 par rapport au produit en cause.

80. Pour ce qui est du poids relatif à accorder aux éléments mentionnés aux points a) et b), les CE observent qu'à leur avis la question est théorique, car tous les facteurs mentionnés débouchent en l'occurrence sur la même conclusion. Toutefois, si la question devait se poser, les CE notent,

premièrement, que les notes explicatives ne sont pas des documents juridiquement contraignants et n'ont donc nécessairement qu'une valeur accessoire. Il est significatif que l'OMD ne les ait pas mentionnées dans la lettre où elle donne son avis. Deuxièmement, les notes explicatives du SH ne sont reproduites ni dans la Liste des CE, ni dans leur Nomenclature combinée, ni dans leurs notes explicatives. Au contraire, les termes du chapitre 2, et par voie de conséquence sa structure, se retrouvent tant dans la Liste que dans la NC.

81. Enfin, les CE renvoient à leurs observations sur la pertinence de la Règle générale 3 pour l'interprétation du SH.

82. Pour les raisons qui précèdent, les CE estiment que la structure du chapitre 2 et de ses prédécesseurs est le plus pertinent des facteurs mentionnés.

122. Les parties considèrent-elles qu'il est nécessaire que certains ou l'ensemble des négociateurs participant à la négociation d'un traité aient effectivement connaissance, au cours des négociations, d'un document ou d'un instrument pour que celui-ci puisse être pris en considération en tant qu'élément des "travaux préparatoires" et/ou des "circonstances dans lesquelles" le traité "a été conclu", conformément à l'article 32 de la Convention de Vienne? Dans l'affirmative, veuillez étayer cette opinion. Dans la négative, veuillez étayer cette opinion.

83. En droit international public, le degré précis et la nature de la connaissance des documents préparatoires et des circonstances dans lesquelles le traité a été conclu varient selon le type de traité et s'apprécient au cas par cas en fonction de la qualité de Membre originaire ou de Membre adhérent de la partie considérée.²⁶ Dans le cadre du droit de l'OMC, les CE pensent que, comme l'Organe d'appel l'a souligné²⁷, le critère fondamental de l'"intention commune" des parties a une incidence importante sur la question. Le terme intention commune présuppose une "connaissance" de la part des parties. Et cependant, il n'est pas concevable que l'interprétation des obligations et concessions des Membres de l'OMC soit tributaire de la preuve d'une connaissance effective chez tous les négociateurs de l'accès aux marchés. Pas plus que l'interprétation de ces obligations ne peut différer selon qu'il s'agit des Membres originels ou des Membres qui y ont accédé plus tard. En même temps, il est évident que tous documents sur lesquels on s'appuie pour interpréter les obligations contractées dans le cadre de l'OMC suivant l'article 32 de la *Convention de Vienne* doivent avoir été dans le domaine public ou accessibles aux Membres de l'OMC.

84. Les CE considèrent que le Groupe spécial n'a pas besoin de décider si une connaissance "effective" ou "présumée" est déterminante aux fins de la présente affaire. L'intention commune des parties qui négociaient les accords du Cycle d'Uruguay était de respecter la Nomenclature du SH et de prendre comme point de départ le niveau des droits, consolidés ou non, des parties en 1986. Elle trouve son expression dans l'Accord sur les modalités.

85. L'Accord sur les modalités est d'ailleurs le seul document qu'une partie au présent différend ait mentionné comme "travaux préparatoires", et il ne fait pas de doute que toutes les parties aux négociations en avaient connaissance durant le Cycle d'Uruguay.²⁸

²⁶ La CIJ s'était appuyée sur la connaissance présumée (quelque chose qu'une partie aurait dû savoir) dans son Avis consultatif du 8 juin 1960 – *Composition du Comité de la sécurité maritime de l'Organisation intergouvernementale consultative de la navigation maritime*, CIJ Recueil 1960, page 170. Cependant, voir aussi les décisions mentionnées et critiquées par Sinclair, *The Vienna Convention on the Law of Treaties* (2^{ème} édition, Manchester 1984), pages 141 à 147.

²⁷ Rapport de l'Organe d'appel CE – *Matériels informatiques*, *op. cit.*, paragraphes 88 et 93.

²⁸ Les CE rappellent avoir aussi fait valoir que l'Accord sur les modalités devrait être pris en considération en vertu de l'article 31 de la Convention de Vienne. À cet égard, elles tiennent à attirer l'attention du Groupe spécial sur la décision d'un comité d'arbitrage établi conformément à l'article 2008 de l'Accord de libre-échange nord-américain, qui a indiqué que l'Accord sur les modalités fait partie des travaux préparatoires

86. Même si le Groupe spécial devait considérer que les éléments nouveaux introduits unilatéralement dans le droit communautaire à la date du 15 avril 1994 sont pertinents pour l'interprétation de la Liste des CE en tant que "circonstance dans laquelle le traité a été conclu", il lui faudrait écarter l'assertion du Brésil selon laquelle tant ses propres négociateurs que ceux des autres parties avaient connaissance - connaissance effective ou présumée - du Règlement n° 535/94, mais non du critère de la conservation qui est au cœur du droit communautaire.²⁹ En premier lieu, il convient de signaler que le Brésil n'a fourni aucun élément de preuve à l'appui de l'affirmation qu'il avait connaissance du Règlement n° 353/94.³⁰ Au surplus, il est significatif que la Thaïlande, qui avait aussi participé aux négociations, n'ait pas formulé une telle allégation. Si le Brésil avait conscience au début de 1994 des conséquences qu'impliquait le Règlement n° 535/94, on peut s'étonner qu'il ait encore fallu quatre ans de plus aux exportateurs brésiliens pour commencer à exporter du poulet salé congelé (en 1998), alors que la Thaïlande l'avait fait dès 1996.

87. En tout état de cause, les CE ont démontré que, même à la date du 15 avril 1994, la condition d'un salage destiné à assurer la conservation à long terme était bien ancrée dans le droit communautaire et qu'elle n'a nullement été affectée par le Règlement n° 535/94 de la Commission (voir en particulier les réponses aux questions n° 113 et 114 du Groupe spécial). Si le Brésil prétend avoir eu connaissance du Règlement n° 535/94 de la Commission parce qu'il s'est soudain donné la peine d'examiner tous les faits nouveaux unilatéraux survenant au sein des CE, il ne saurait nier l'existence de cette condition de la conservation à long terme qui était bien ancrée dans l'interprétation de la position 02.10 de la Nomenclature combinée donnée par la Cour de justice dans plusieurs arrêts. Comme nous l'avons expliqué en détail dans notre réponse à la question n° 110 du Groupe spécial, ces arrêts étaient tous accessibles au public et même notifiés sous une forme résumée au Journal officiel, lequel est lu à l'ambassade du Brésil à Bruxelles (ainsi que le Brésil l'a expliqué au Groupe spécial à la deuxième séance).

88. Le Brésil ne peut pas gagner sur les deux tableaux. S'il s'appuie sur le droit communautaire à cette date-là, il lui faut accepter la législation communautaire tout entière comme accessible au public à ce moment-là. Si le Brésil juge par trop contraignant de devoir suivre continûment l'évolution de régimes juridiques complexes comme le Tarif douanier commun, il ne peut sélectivement s'appuyer sur un élément particulier tel que le Règlement n° 535/94 de la Commission, en l'isolant totalement de son contexte.

QUESTIONS POSÉES PAR LE BRÉSIL

1. Au paragraphe 17 de leur deuxième déclaration orale, les CE disent qu'elles "ne font pas de distinction entre les produits selon leur but, mais en fonction de leurs caractéristiques essentielles au moment où ils sont examinés par les autorités douanières". Veuillez préciser si l'expression "caractéristiques essentielles" est la même que l'expression "caractéristiques objectives". Si ces deux expressions n'ont pas le même sens, veuillez expliquer pourquoi.

1. Les CE ne voient pas de différence notable entre ces deux expressions.

2. Y a-t-il une sorte quelconque de viande qui, contenant 1,2 pour cent de sel imprégné en profondeur de manière homogène, puisse être conservée durant "de nombreux" ou "plusieurs"

et des circonstances dans lesquelles l'Accord de l'OMC sur l'agriculture a été conclu, de même qu'il fait partie du contexte au sens de l'article 31 2): *Tarifs appliqués par le Canada sur certains produits agricoles en provenance des États-Unis*, http://www.nafta-sec-alena.org/app/DocRepository/1/Dispute/french/NAFTA_Chapter_20/Canada/cb95010f.pdf, paragraphe 179.

²⁹ Deuxième déclaration orale, paragraphe 70, deuxième déclaration de clôture, paragraphe 9, du Brésil.

³⁰ En prononçant sa deuxième déclaration de clôture, le représentant du Brésil a expliqué le système que ce pays appliquait pour suivre l'évolution des questions au niveau national, mais sans indiquer comment il l'avait utilisé durant le Cycle d'Uruguay.

mois sans réfrigération ou congélation? Dans l'affirmative, veuillez indiquer quelles sont les sortes de viande en question.

2. Les CE supposent que le Brésil parle du sel ordinaire (chlorure de sodium), tel celui qui était utilisé dans l'objet du présent différend. Les CE n'ont connaissance d'aucune viande de ce genre.

3. Veuillez indiquer où dans l'affaire *Gausepohl*, ou en droit communautaire, le principe de la conservation à long terme se trouve défini comme une conservation durant "de nombreux" ou "plusieurs" mois.

3. Du fait qu'il y a rarement eu des différends sur ce point, la question n'a pas fait l'objet d'une définition particulière. Les CE ont fourni au Brésil et au Groupe spécial d'amples indications sur la manière dont le critère de la conservation à long terme s'inscrit dans le droit communautaire.

4. Comment les CE concilient-elles leur position selon laquelle un nouvel allongement de la durée de conservation d'un produit n'en change pas le classement sous la position 0210 avec les raisons énoncées à l'annexe du Règlement n° 1223/2002, à savoir que les morceaux de poulet salés sont de la viande congelée à des fins de conservation à long terme? En d'autres termes, si la congélation destinée à assurer une conservation de plus longue durée est autorisée au titre de la position 0210, et ne change rien au classement sous cette position, pourquoi les morceaux de poulet salés, qui sont congelés pour assurer sa conservation plus longtemps, ne sont-ils pas classés au n° 0210?

4. Le Règlement n° 1223/2002 désignait le produit visé comme "une viande de poulet qui a été congelée pour assurer sa conservation à long terme". L'expression "plus longtemps" n'était pas employée dans le texte du Règlement qui, en particulier, ne définissait pas la viande comme "congelée pour assurer sa conservation plus longtemps". Les CE ne comprennent donc pas les questions que pose le Brésil.

5. Le Brésil a communiqué la Liste LXXX dans sa pièce n° 1. Veuillez indiquer si les numéros de position 0207.41.10 et 0210.90.20 qui figurent dans la colonne 1 de la Liste LXXX ont été tirés ou sont les mêmes que ceux de la Nomenclature combinée des CE. S'ils n'ont pas été tirés ou ne sont pas les mêmes que ceux de la Nomenclature des CE, veuillez indiquer de quelle nomenclature ces numéros de positions tarifaires ont été tirés.

5. Les CE estiment avoir démontré le parallélisme de la Nomenclature combinée et de la Liste LXXX à l'annexe 1 de leur première communication écrite.

ANNEXE C-9

OBSERVATIONS DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES SUR LES RÉPONSES DES PLAIGNANTS AUX QUESTIONS POSÉES APRÈS LA DEUXIÈME RÉUNION DE FOND

(9 décembre 2004)

I. INTRODUCTION

1. Les Communautés européennes remercient le Groupe spécial de leur avoir donné l'occasion de formuler des observations sur les réponses du Brésil et de la Thaïlande aux questions posées par le Groupe spécial et les CE après la deuxième réunion de fond.

2. Les Communautés européennes comprennent l'invitation du Groupe spécial à formuler des observations comme étant limitée aux nouveaux arguments factuels ou juridiques communiqués par les plaignants en réponse aux questions complémentaires posées par le Groupe spécial. Les plaignants ont cependant en grande partie répété des arguments formulés précédemment. Par conséquent, le fait que les Communautés européennes ne formulent pas spécifiquement d'observations les concernant ne signifie pas qu'elles ne les contestent plus. Les Communautés européennes renvoient le Groupe spécial à leurs positions concernant les faits et les arguments juridiques telles qu'exprimées précédemment. En outre, elles ont cherché à limiter leurs observations aux nouveaux éléments qui semblent pertinents pour les délibérations du Groupe spécial.

OBSERVATIONS SUR LES RÉPONSES DU BRÉSIL AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL ET LES CE

Question n° 81

3. Le Brésil persiste à prétendre que la "période de vérification" du Cycle d'Uruguay couvrant les mois qui ont précédé le 15 avril 1994 a été utilisée pour négocier des modifications aux projets de listes des parties et allègue que le Règlement n° 535/94 constituait une telle modification.

4. Comme les CE l'ont expliqué¹, le but de la période de vérification était de s'assurer que les listes des Membres étaient conformes aux concessions qu'ils avaient faites pendant les négociations qui se sont terminées le 15 décembre 1993. Le type de questions auxquelles se sont intéressés les négociateurs est illustré par les points soulevés par les pays participant à la réunion du Comité des négociations commerciales qui a suivi, le 30 mars 1994.² Aucun de ces points ne concernait des aspects de la pratique nationale. Au contraire, toutes les questions évoquées par les participants lors de la discussion sur le processus de vérification concernaient des points ressortant clairement des textes des listes. En particulier, il était suggéré que les concessions reprises dans ces textes ne correspondaient pas aux engagements pris par les participants au cours des négociations. Dans le secteur agricole, surtout, la nature particulièrement complexe des modifications apportées empêchait les participants d'utiliser l'étape de la vérification à d'autres fins.

¹ Deuxième communication écrite des CE, paragraphes 108 et suivants.

² MTN.TNC/43, 1994 (pièce n° 37 des CE). Par exemple, les États-Unis s'étaient plaints que la Liste de la Corée ne reprenait pas l'engagement pris durant les négociations au sujet du "programme de l'harmonisation concernant les produits chimiques" et que les CE n'avaient pas l'intention d'engager la mise en œuvre de leurs concessions agricoles avant le milieu de 1995.

5. Pour cette raison et d'autres qui sont exposées en détail dans notre deuxième communication³, les parties ont certainement estimé que l'évolution de la situation nationale ne modifierait pas la teneur des concessions, du moins tant qu'elle n'était pas portée à l'attention des négociateurs.

6. Cela dit, le Brésil convient que si une partie avait eu "une objection à élever ou une question à poser au sujet de la définition donnée par les CE des "viandes salées", il lui était possible jusqu'au 25 mars 1994 de la formuler et d'en discuter avec les CE". Comme l'ont montré les CE, le Brésil avait aussi connaissance des arrêts *Gausepohl* et *Dinter* rendus par la Cour européenne de justice. Si le Brésil avait été d'avis que le Règlement n° 535/94 modifiait la définition des "viandes salées" et que cette définition faisait partie des concessions des CE, il aurait certainement été prudent qu'il vérifie auprès des CE que son interprétation du Règlement n° 535/94 était correcte, à la lumière de ces arrêts. Le Brésil admet qu'il n'a jamais demandé de tels éclaircissements.

Question n° 82

7. L'argument des CE est que la réalisation d'un procédé distinct de salage n'est pas rentable d'un point de vue économique et qu'il ne présente aucun avantage technique. Nous avons déjà exposé notre opinion concernant le premier point⁴ et le deuxième point est expliqué dans l'avis de M. Honikel (pièce n° 32 des CE).

8. Le Brésil et la Thaïlande ont expédié vers les CE plus de 200 000 tonnes de poulet salé congelé en 2001, dont le Brésil a donné la preuve sous forme de factures et autres documents d'expédition. Par contre, pour la période qui a suivi la disparition de l'avantage tarifaire en 2002/03, il n'existe aucun document de ce type, bien que le total des importations de poulet congelé soit resté au même niveau. Les seuls éléments que le Brésil a produits pour étayer le prétendu maintien de la demande de poulet salé sont les affirmations des commerçants. En outre, les exemples les plus récents (pièce n° 41 du Brésil) concernent exclusivement un comportement passé et ne donnent aucune indication permettant de dire que les sociétés continuent d'importer du poulet salé congelé. Il n'y a ni factures ni documents similaires.

9. Les transformateurs qui ont l'intention d'ajouter du sel au poulet sont peut-être satisfaits de recevoir du poulet qui est déjà salé. Mais l'économie de coût est minime, puisque les opérations ordinaires des transformateurs permettent l'adjonction de sel à un coût minimal.

10. L'avantage que le salage est censé présenter en réduisant la perte de liquide par écoulement est dénué de pertinence en ce qui concerne les viandes appelées à faire l'objet d'une transformation ultérieure parce que (comme le fait observer M. Honikel), le transformateur coupe la viande avant qu'elle ne soit décongelée.

Question n° 86

11. Le Brésil soutient que la viande de poulet actuellement exportée vers les CE est une viande "imprégnée de sel présentant une teneur minimale de 1,2 pour cent", mais n'a fourni aucun élément de preuve à l'appui de cette affirmation. Aucune des lettres figurant dans la pièce n° 30 du Brésil ou dans la pièce n° 41 du Brésil qui affirment qu'il existe une demande de poulet salé ne mentionne la concentration de sel dans la viande. C'est particulièrement notable dans celles qui allèguent que le sel présente des avantages spécifiques.

³ Deuxième communication écrite des CE, paragraphes 94 et suivants.

⁴ Première communication écrite des CE, paragraphe 27.

Question n° 118

12. Le Brésil croit apparemment qu'il s'agit dans la présente procédure de faire grief aux CE d'avoir utilisé le critère de la "conservation à long terme" qui, d'après lui, n'est pas suffisamment précis. Paradoxalement, le Brésil soutient en même temps que le critère approprié pour la position 02.10 est un degré indéterminé de salage, de fumage ou de séchage.

13. La question est en réalité tout autre. Il s'agit simplement de savoir si le poulet visé par les deux mesures des CE – c'est-à-dire contenant jusqu'à 3 pour cent de sel – pouvait être traité comme relevant de la position 02.10 de la Liste des CE. Les plaignants n'ont pas établi que c'était le cas.

14. Les CE ont montré que le critère central en ce qui concerne la position 02.10 a trait à la conservation. Cependant, même s'il ne s'agissait que de "préparation", cela entraînerait quand même un changement d'état certain.

Question n° 119

15. Contrairement à la déclaration du Brésil, les CE n'ont pas laissé entendre qu'"une teneur en sel de 1,2 pour cent suffisait à assurer la conservation des viandes pour une période de quelques mois".

16. En ce qui concerne la liste de l'OMD présentée en tant que pièce n° 43 du Brésil, les CE ne nient pas que, quelque part dans le monde, il ait pu y avoir à certains moments un commerce de "viande salée de poulet", pas plus qu'il ne nie l'existence d'un commerce d'"abats comestibles salés de yak tibétain" et de "viande de castor salée". Ce qu'elles disent en revanche, c'est qu'elles n'ont pas connaissance de ce type d'échanges. En outre, loin de remettre en cause le critère de conservation qui est au cœur de la position 02.10, les produits inscrits sur cette liste le confortent. La nature exotique de nombre de ces viandes permet de penser que le commerce ne se serait pas développé s'il avait été tributaire de l'existence de moyens de réfrigération pour conserver la viande. En d'autres termes, c'est sans doute le salage qui a assuré la conservation de la viande.

17. Le Brésil dit que les différentes viandes salées inscrites sur la liste ne sont pas perceptiblement différentes de leurs formes non préparées, mais son allégation n'est qu'une simple affirmation puisque sa connaissance des viandes découle exclusivement de la liste et que celle-ci ne fournit aucune description. Le Brésil n'a même pas d'élément pour étayer son allégation selon laquelle les viandes inscrites sur la liste ne sont pas individuellement désignées. Il est tout à fait évident que la liste n'utilise pas ce type de désignations. Par exemple, sous la position 0210.20, il y a une entrée correspondant au "bœuf séché". La "charque", "charqui" ou "viande de grison" ne sont pas mentionnées bien que ce soit sous cette appellation que dans la pratique ces viandes sont connues.

Question n° 121

18. Le Brésil se réfère au souci dans la Nomenclature de 1937 de ne pas créer de distinction majeure selon que la viande était fraîche ou congelée. Ce qu'il ne peut pas expliquer c'est pourquoi ce souci ne s'est pas étendu aux viandes salées, etc. si, comme il l'allègue, ces viandes n'étaient pas conservées de cette manière. Si le salage, etc. n'avaient pas assuré la conservation de la viande, celle-ci devrait être traitée exactement comme la viande fraîche. Or, la Nomenclature ne mentionne pas la possibilité de réfrigérer ces produits. Dire "ce souci n'existait pas pour les viandes salées parce qu'une préparation à base de sel n'était pas considérée comme une méthode de conservation" est un non-sens.

Question n° 122

19. Le Brésil cite M. *Sinclair* d'une manière sélective pour fournir un appui tendancieux à sa thèse. Il n'indique pas que ce qui est examiné dans l'extrait est la question très spécifique du statut des

travaux préparatoires en ce qui concerne les parties qui *adhèrent* à un traité multilatéral *existant*. Dans l'intérêt du Groupe spécial, les CE présentent les observations éclairées de l'auteur dans leur intégralité (pièce n° 38 des CE). Comme l'ont indiqué les CE dans leur propre réponse à la question n° 122 du Groupe spécial (note de bas de page 26), la jurisprudence en la matière est partagée et l'auteur note que son avis est en contradiction avec celui de certaines instances judiciaires internationales.

20. Le Groupe spécial notera que l'extrait de l'auteur s'inspire de l'avis majoritaire dans l'arbitrage *Young Loan*. Bien que cette affaire concerne aussi l'adhésion à un accord multilatéral, l'opinion exprime des considérations d'un caractère plus général sur ce que *sont* les travaux préparatoires:

Une autre condition préalable pour que le dossier soit examiné en tant qu'élément des *travaux préparatoires* est qu'il soit effectivement accessible à toutes les parties initiales et qu'elles en aient connaissance. Les projets d'articles particuliers, les documents préparatoires et les comptes rendus des réunions dont un ou plusieurs membres des parties contractantes étaient exclus ne peuvent pas servir d'indication quant aux intentions communes et aux définitions convenues sauf si toutes les parties avaient pris connaissance des documents ou matériaux au moment où le traité a été signé.

21. Ainsi, les travaux préparatoires donnés à titre d'exemple sont "les projets d'articles particuliers, les documents préparatoires et les comptes rendus des réunions".

22. En recourant au vague critère des "circonstances" dans lesquelles le traité "a été conclu", le Brésil cherche à introduire des documents qui ne seraient jamais considérés comme faisant partie des "travaux préparatoires". En fait, si des documents unilatéralement produits pouvaient être considérés comme susceptibles d'avoir une incidence sur l'interprétation des traités simplement parce qu'ils étaient désignés comme faisant partie des "circonstances" dans lesquelles le traité "a été conclu", toute la notion de "travaux préparatoires" risquerait d'être compromise.

23. Les CE se réfèrent à leur réponse à la question n° 122 du Groupe spécial dans laquelle elles ont une nouvelle fois souligné que le seul document préparatoire présenté en l'espèce était l'accord sur les modalités dont l'objet était précisément d'éviter les divergences dans l'interprétation des listes par une référence ultérieure à des "circonstances" dans lesquelles le traité "a été conclu" changeantes.

24. D'une manière plus générale, les CE font observer que bien que dans le cas présent, l'interprétation proposée par les plaignants ait été axée sur l'avantage conféré aux exportateurs de ces derniers, la même interprétation s'étendrait à tous les Membres de l'OMC et en ce qui concerne toutes les mesures adoptées unilatéralement pendant les négociations du Cycle d'Uruguay que ce soit par les CE ou d'autres Membres. La seule condition d'après le Brésil est qu'il faudrait établir ultérieurement qu'elles avaient été publiées quelque part à un moment donné avant la signature. Apparemment le soir d'avant serait suffisant.

25. Enfin, les CE font observer que, comme d'habitude lorsqu'il aborde ce type de questions, le Brésil n'est pas capable d'expliquer et en fait ne cherche pas à expliquer, en quoi sa référence au Règlement n° 535/94 peut être considérée comme *confirmant* l'interprétation de la Liste qu'il déduit de l'analyse de son sens ordinaire et de son contexte. Son silence persistant sur cette question centrale est suffisamment parlant.

Réponse du Brésil à la question des CE

26. Les extraits que le Brésil a tirés des documents à l'appui de sa thèse ne servent qu'à souligner le fait que la viande de poulet imprégnée de sel jusqu'à 3 pour cent n'est pas concernée. Rien dans ce que le Brésil a présenté ne répond d'une manière quelconque à la conclusion de M. Honikel

(pièce n° 32 des CE) selon laquelle la teneur en sel minimale pour la conservation de la viande est 7 pour cent.

OBSERVATIONS SUR LES RÉPONSES DE LA THAÏLANDE AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL ET LES CE

Question n° 118

27. Contrairement à l'affirmation de la Thaïlande, les CE n'ont jamais dit que "la conservation [était] au cœur du chapitre 2". Au contraire, elles ont dit à plusieurs occasions que cette notion était au cœur de la position 02.10.

Question n° 119

28. Pour rétablir les faits en ce qui concerne les renseignements concernant les importations, les CE souhaiteraient indiquer clairement que les volumes d'"autres viandes salées" importées avant que cette sous-position ne s'applique à la viande de poulet salée congelée (c'est-à-dire avant 1996) étaient extrêmement réduits. La plupart des années, le volume en question a probablement correspondu à l'importation d'un seul conteneur. Dans ce cas, il est aussi très probable que le chiffre ait été le résultat d'une erreur d'enregistrement. Même si, au prix d'un effort administratif très considérable, la date et le lieu de l'importation avaient pu être déterminés, rien ne garantirait que la teneur en sel de l'expédition particulière aurait été enregistrée, à supposer même que les dossiers pertinents existaient encore.

29. En ce qui concerne les observations de la Thaïlande sur l'affaire *Gausepohl*, les CE font observer que, bien que la *Oberfinanzdirektion* ait initialement délivré un renseignement tarifaire contraignant classant les produits sous la sous-position 0210 20 90, elle l'a par la suite annulé et remplacé par un classement sous la sous-position 0202 30 90. Les CE ne connaissent pas la raison de la décision initiale mais sont certaines que la Thaïlande s'avance trop en disant que cela indique qu'il y avait des opérations commerciales sur des viandes salées conservées pour moins de quelques mois. En tout état de cause, les CE ne prétendent pas savoir s'il y avait ou non un commerce de viandes légèrement salées. Elles nient simplement qu'elles aient pu être classées en tant que viandes salées, etc. au titre de ce qui est désormais la position 02.10.

Réponse de la Thaïlande à la question des CE

30. Les CE notent que la Thaïlande n'explique pas pourquoi la note complémentaire 6 b) n'a pas été mentionnée dans l'affaire *Gausepohl*, si elle confirmait la thèse selon laquelle la position 02.10 renvoyait simplement à des modes de préparation. La Thaïlande ne peut que dire qu'elle "ignorait" les raisons pour lesquelles la note n'avait pas été citée, et que les parties à la Cour "auraient pu s'appuyer sur elle". La raison en est claire. Il était incontesté par les CE (importateurs, États membres et Commission) que la position 02.10 s'appliquait aux viandes qui avaient été conservées et il était incontesté que la note complémentaire 6 b) ne pouvait pas infléchir cette interprétation.

ANNEXE C-10

RÉPONSES DE LA CHINE AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL

(14 octobre 2004)

La Chine se félicite de cette occasion de répondre aux questions posées par le Groupe spécial aux tierces parties le 30 septembre 2004.

1. Le produit en cause dans la présente affaire a-t-il jamais été importé en Chine ou exporté depuis son territoire? Dans l'affirmative, veuillez fournir des renseignements détaillés sur les pratiques adoptées par la Chine en ce qui concerne la classification de ce produit.

À notre connaissance, la Chine a importé et exporté des marchandises relevant de la sous-position 02109000 du Tarif douanier à l'importation et à l'exportation de la République populaire de Chine ("le Tarif douanier") en 2000 et 2001, et n'a importé ou exporté aucune marchandise relevant de cette même sous-position depuis 2002. Les marchandises destinées à l'importation ou à l'exportation qui relèvent de la sous-position 02109000 sont décrites comme suit:

"Autres, y compris les viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés; farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats."

La Chine a importé et exporté des marchandises relevant de la sous-position 02071400 du Tarif douanier en 2000, et n'a importé ou exporté aucune marchandise relevant de cette même sous-position depuis 2001. Les marchandises destinées à l'importation ou à l'exportation qui relèvent de la sous-position 02071400 sont décrites comme suit:

"Morceaux et abats de poulets, congelés."

Pour l'information du Groupe spécial, les codes pertinents du SH et la désignation des marchandises visées figurant dans la Liste de concessions de la Chine (Liste CLII) se lisent comme suit:

SH	Désignation
0210	Viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés; farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats
02109000	- Autres, y compris les farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats
0207	Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du n° 0105
02071400	- De coqs et de poules - - Morceaux et abats, congelés

2. Au paragraphe 16 de sa communication en tant que tierce partie, la Chine déclare que le seul cas où la viande de poulet ayant été à la fois congelée et salée pourrait être classée sous la position 0207 est celui où la viande de poulet congelée est "saupoudré[e] de sel en vue d'assurer la conservation pendant la durée du transport" et non "imprégné[e] de sel dans toutes [ses] parties" avec une teneur minimale en sel de 1,2 pour cent. Eu égard à cette déclaration, comment, selon la Chine, pourrait-on distinguer la viande de poulet imprégnée de sel dans toutes ses parties de la viande de poulet saupoudrée de sel en vue d'assurer la conservation pendant la durée du transport?

Le raisonnement dans l'abstrait susmentionné, développé par la Chine dans sa communication en tant que tierce partie, vise à faire ressortir l'absence, dans le texte du *Système harmonisé* et de ses *Notes explicatives*, d'éléments étayant le raisonnement suivi par les CE dans le Règlement de la Commission (CE) n° 1871/2003 du 11 septembre 2003.

Comme elle l'a expliqué dans sa communication en tant que tierce partie, la Chine relève que la note relative au chapitre 2 du *Système harmonisé* et de ses *Notes explicatives* prévoit expressément que les produits frais (viandes) comprennent les viandes et abats, même saupoudrés de sel en vue d'assurer la conservation pendant la durée du transport. Par ailleurs, aucune disposition ni aucun terme identique ou semblable ne figure dans la définition des termes "réfrigéré" ou "congelé" dans la note relative au chapitre 2 du *Système harmonisé* et de ses *Notes explicatives*. Par conséquent, de l'avis de la Chine, la note relative au chapitre 2 du *Système harmonisé* et de ses *Notes explicatives* ne peut se comprendre comme signifiant que la viande congelée doit englober aussi les viandes et abats, même saupoudrés de sel en vue d'assurer la conservation pendant la durée du transport. De surcroît, même si l'on admet que le raisonnement concernant la viande fraîche pourrait être interprété comme s'appliquant aussi à la viande congelée (ce que la Chine n'admet que pour les besoins de l'argumentation), les viandes congelées ne comprennent que les viandes et abats, même saupoudrés de sel en vue d'assurer la conservation pendant la durée du transport et rien d'autre.

La Chine remercie le Groupe spécial de lui offrir cette occasion d'exposer ses vues sur les questions examinées pendant la présente procédure et espère que les remarques qui précèdent lui seront utiles.

ANNEXE C-11

RÉPONSES DES ÉTATS-UNIS AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL

(14 octobre 2004)

Les États-Unis se félicitent de cette occasion de répondre aux questions du Groupe spécial portant sur certaines déclarations les concernant que les parties au présent différend ont formulées dans leurs communications. Au sujet de leurs réponses à toutes ces questions, les États-Unis souhaiteraient rappeler leur observation selon laquelle le présent différend porte non pas sur la *classification douanière* en tant que telle, mais plutôt sur le *traitement tarifaire* – et en particulier sur le point de savoir si les Communautés européennes ("les CE") appliquent à certains produits un traitement tarifaire moins favorable que celui qui est prévu dans leur liste de concessions tarifaires établie dans le cadre du Cycle d'Uruguay (Liste LXXX).¹ C'est la raison pour laquelle les États-Unis n'ont pas formulé d'avis concernant la classification douanière correcte des morceaux de poulet désossés et congelés en cause.² Venons-en à présent aux questions spécifiques du Groupe spécial:

1. En ce qui concerne la décision de 1991 des États-Unis portant sur la classification tarifaire de la viande de poulet désossée mécaniquement en provenance du Canada, à laquelle le Brésil se réfère au paragraphe 79 de sa première communication écrite, les États-Unis souscrivent-ils à l'affirmation du Brésil selon laquelle il est possible d'inférer de cette décision que la viande qui a été congelée et traitée en salaison ne devrait pas être classée sous la position 0207?

En ce qui concerne la décision de 1991 des États-Unis en matière de classification tarifaire à laquelle le Brésil se réfère au paragraphe 79 de sa première communication écrite, les États-Unis conviennent que le produit qui faisait l'objet de cette décision était classé sous la position 0210. Nous faisons aussi observer, toutefois, que la décision n'a pas trait au produit en cause dans le présent différend.

2. Les États-Unis sont priés de commenter l'argument présenté par le Brésil au paragraphe 95 de sa première communication écrite selon lequel les deux décisions de 1999 des États-Unis relatives à la classification, auxquelles il se réfère, montrent que le saumon fumé congelé doit être classé sous la position 0305, qui concerne, entre autres choses, les poissons salés, en saumure, séchés ou fumés, plutôt que sous la position 0303, qui concerne les poissons congelés. En particulier, l'interprétation que fait le Brésil de ces décisions est-elle correcte? Dans l'affirmative, cette interprétation est-elle compatible avec la pratique en matière de classification suivie de longue date aux États-Unis? Veuillez expliquer, en produisant à l'appui tout document pertinent.

Les deux décisions auxquelles le Brésil se réfère au paragraphe 95 de sa première communication classent l'une et l'autre le saumon fumé congelé sous la position 0305. Les États-Unis observent qu'aucune de ces décisions ne donne d'indication concernant spécifiquement la position 0303 ou la position 0304 (à laquelle le Brésil se réfère au paragraphe 94 de sa première communication), ni n'analyse la raison pour laquelle le poisson est classé sous la position 0305 plutôt que sous la position 0303 ou 0304. De plus, ni l'une ni l'autre de ces décisions ne porte spécifiquement sur la question de savoir si la classification se fonde sur le procédé de préparation ou de conservation auquel le produit a été soumis. Aussi les États-Unis ne sont-ils pas en mesure de

¹ Déclaration orale des États-Unis en tant que tierce partie, paragraphe 2.

² *Id.*, paragraphe 7.

confirmer l'interprétation de ces décisions faite par le Brésil, telle qu'elle ressort des paragraphes 94 et 95 de sa première communication écrite.

3. Les États-Unis sont priés de commenter l'argument présenté par le Brésil au paragraphe 96 de sa première communication écrite selon lequel, aux États-Unis, le lard qui a été salé/fumé mais aussi congelé sera considéré comme du lard salé/fumé plutôt que comme du lard congelé. En particulier, l'affirmation du Brésil reflète-t-elle correctement un principe général observé aux États-Unis?

À l'appui de ses déclarations figurant au paragraphe 96 de sa première communication, le Brésil se réfère à un connaissance dans lequel l'importateur demande pour son produit – le lard tranché congelé – un traitement tarifaire correspondant à la position 0210. Les États-Unis notent que le fait qu'un importateur demande un traitement tarifaire correspondant à une position particulière ne constitue pas une déclaration officielle des autorités douanières des États-Unis quant à la classification correcte du produit. Dans une décision de 1996, les autorités douanières des États-Unis ont dit toutefois qu'il convenait de classer le lard congelé en provenance du Danemark sous la position 0210.³

4. À la première réunion de fond, les CE ont fait référence à une décision douanière des États-Unis de novembre 1993 (pièce n° 21 des CE) et noté que, dans cette décision, il avait été constaté que le produit en cause relevait des positions 0201 ou 0202 (selon qu'il était frais ou congelé) et non de la position 0210. Les États-Unis pourraient-ils dire s'ils souscrivent au point de vue exprimé par les CE selon lequel cette décision étaye la proposition voulant que la viande congelée ayant fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène soit classée sous la position 0207 plutôt que sous la position 0210 dans la Liste des CE?

En ce qui concerne la décision de 1993 à laquelle se réfèrent les CE, les États-Unis notent que leurs autorités douanières ont décrit le produit en cause dans cette affaire comme étant "semblable à la viande de bœuf fraîche saupoudrée de sel", tandis que le produit en cause dans la présente affaire est décrit comme étant "imprégné en profondeur de manière homogène" de sel.⁴ Il est difficile de savoir à quel point les deux produits sont semblables, de sorte que les États-Unis ne sont pas en mesure de confirmer la proposition mentionnée dans la dernière phrase de la question.

³ Lettre d'avis de décision de New York n° NY A80393 (7 mars 1996), telle qu'elle a été modifiée par la Lettre d'avis de décision douanière n° HQ 960585 (20 juillet 1998). Voir la pièce n° 1 des États-Unis.

⁴ Lettre d'avis de décision de New York n° NY A80393 (7 mars 1996), telle qu'elle a été modifiée par la Lettre d'avis de décision douanière n° HQ 960585 (20 juillet 1998). Voir la pièce n° 1 des États-Unis.

ANNEXE C-12

RÉPONSES DE L'ORGANISATION MONDIALE DES DOUANES AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL APRÈS LA PREMIÈRE RÉUNION DE FOND

(29 octobre 2004)

Nous nous référons à votre lettre du 30 septembre 2004, dans laquelle vous avez demandé à l'OMD de répondre à neuf questions posées dans le cadre des travaux du Groupe spécial de l'OMC chargé du règlement du différend *Communautés européennes – Classification douanière des morceaux de poulet désossés et congelés*, suite aux demandes soumises par le Brésil dans le document WT/DS269/3 et par la Thaïlande dans le document WT/DS286/5.

Les réponses du Secrétariat de l'OMD figurent ci-après. Pour plus de commodité, nous avons reproduit le texte de chaque question, immédiatement suivi de la réponse.

1. *Quels sont les facteurs et éléments pris en considération afin de décider de la position sous laquelle un produit devrait être classé, y compris les facteurs et éléments pris en considération afin d'interpréter les termes de l'intitulé des positions et de toutes notes explicatives pertinentes? De manière générale, comment ces facteurs et ces éléments sont-ils évalués et appliqués au produit en question?*

Avant tout, il convient de faire observer que la classification du Système harmonisé (SH) repose sur le libellé des textes juridiques, c'est-à-dire sur les termes des positions et de toutes Notes de Sections, de Chapitres ou de Sous-Positions connexes, ainsi que sur les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé. Sont également prises en considération les Notes explicatives du SH (interprétation officielle du Système harmonisé), lues conjointement avec les textes juridiques.

Note: Les Notes explicatives du Système harmonisé suivent normalement l'ordre systématique de cet instrument. Elles constituent un commentaire sur la portée de chaque position et donnent une liste des principaux produits inclus et exclus, ainsi que la description technique des marchandises visées (apparence, propriétés, méthode de production et utilisations) et des indications pratiques aux fins de leur identification.

Le classement de marchandises dans le Système harmonisé s'effectue toujours sur la base des caractéristiques objectives du produit au moment de son importation. Le facteur qui détermine le caractère essentiel d'un produit varie suivant le produit. Ce pourrait être par exemple la nature ou l'importance d'une matière constitutive. Il y a plusieurs manières de déterminer le caractère essentiel d'un produit. La plus évidente est l'inspection visuelle du produit, y compris les indications figurant sur l'emballage. On peut aussi se reporter aux documents d'accompagnement. Dans certains cas, toutefois, une analyse en laboratoire peut être nécessaire.

En l'absence de critères clairs dans les textes juridiques ou les Notes explicatives du SH, on considère en général qu'un terme ou une expression doit s'entendre dans son acception commune, qui devrait normalement être la même que celle qui est utilisée dans le commerce. Par conséquent, en pareil cas, on pourrait appliquer les définitions lexicographiques et commerciales reconnues afin de déterminer les caractéristiques d'un produit.

Étant donné que les positions 02.07 et 02.10 visent les produits "congelés" et "salés", respectivement, il y aurait lieu de déterminer si le produit en cause a essentiellement le caractère d'un produit "congelé" ou d'un produit "salé". Il serait probablement facile de déterminer si le produit est

"congelé" ou non, tandis qu'une analyse en laboratoire pourrait être nécessaire pour déterminer s'il peut être considéré comme un produit "salé" au sens de la position 02.10.

S'agissant des définitions lexicographiques, la dixième édition révisée (2001) du Concise Oxford Dictionary décrit le terme "freeze" (congeler) ("frozen") (congelé) comme signifiant "be or cause to be very cold" (être ou rendre très froid), avec comme sens secondaire "store at very low temperature as a means of preservation" (entreposer à très basse température à des fins de conservation), tandis que le terme "salted" (salé) renvoie à l'action de "season or preserve with salt" (assaisonner ou conserver avec du sel).

2. Selon quelle logique a-t-on décidé des produits visés aux niveaux des positions à quatre chiffres et des positions à six chiffres de la nomenclature du Système harmonisé?

Lors de l'élaboration du SH, l'objectif principal était de répondre aux besoins de toutes les parties s'occupant du commerce international (douanes, statistiques du commerce international, transports, etc.). C'est pourquoi près de 60 pays et plus de 20 organisations internationales et nationales (y compris le GATT, la CNUCED, l'ISO, le CCI, la CIMM et IATA) ont pris part aux travaux en faisant des propositions, en commentant les propositions faites ou en participant par d'autres moyens à la prise de décisions.

De manière générale, le SH a été élaboré à partir de l'ancienne "Nomenclature du CCD" (Nomenclature du Conseil de coopération douanière – NCCD) qui était appliquée par un grand nombre de pays avant l'entrée en vigueur du SH le 1^{er} janvier 1988, ainsi que de la Classification type pour le commerce international des Nations Unies (CTCI), Rev.2, établie en correspondance avec la NCCD. Toutefois, il a également été tenu compte d'un large éventail d'autres tarifs douaniers ou nomenclatures statistiques nationaux fondés sur la NCCD (ceux du Japon ou de l'Association latino-américaine de libre-échange, ou la nomenclature statistique des CE (NIMEXE) par exemple), ainsi que de systèmes de classification ne reposant pas sur la NCCD (tels que les tarifs douaniers des États-Unis et du Canada). Plusieurs nomenclatures des transports ont également été consultées.

La désignation séparée de marchandises ou de groupes de marchandises n'a, en règle générale, été approuvée que lorsque les participants s'accordaient pour reconnaître que ces marchandises ou groupes de marchandises étaient significatifs dans le commerce international

Par conséquent, le choix des produits visés dans le SH avait pour objet de répondre aux besoins des participants au commerce international, en incluant des marchandises ou groupes de marchandises représentant un volume significatif dans les échanges internationaux, compte tenu de la structure des nomenclatures consultées.

3. Sur quelle logique reposent les désignations utilisées dans les différentes positions du chapitre 2 du Système harmonisé? Entre autres choses, comment se fait-il que, pour la graisse de porc visée à la position 02.09, il ne soit fait aucune distinction entre, d'une part, la graisse de porc congelée et, d'autre part, la graisse de porc salée? En d'autres termes, pourquoi n'a-t-on pas jugé nécessaire de créer des positions distinctes pour la graisse de porc congelée et la graisse de porc salée?

Le chapitre 2 du Système harmonisé est fondé sur la structure de la NCCD. Pour information, il y a lieu de noter que la NCCD, en usage depuis 1959, était, dans une certaine mesure, fondée sur l'ancienne "Nomenclature de Genève". La structure des chapitres 2 de la Nomenclature de Genève, de la NCCD et du SH est reproduite en annexe aux présentes réponses.

Toutefois, l'historique des deux positions du SH en cause (02.07 et 02.10) est le suivant:

Position 14	Volaille tuée. (<i>Nomenclature de Genève</i>)
02.02	Volailles mortes de basse-cour et leurs abats comestibles (à l'exclusion des foies), frais, réfrigérés ou congelés. (<i>NCCD</i>)
02.07	Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du n° 01.05. (SH)
<hr/>	
Position 18	Viandes salées, séchées, fumées, cuites ou simplement préparées d'une autre manière. (<i>Nomenclature de Genève</i>)
02.06	Viandes et abats comestibles de toutes espèces (à l'exclusion des foies de volailles), salés ou en saumure, séchés ou fumés. (<i>NCCD</i>)
02.10	Viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés; farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats. (SH)

En ce qui concerne les questions relatives à la "graisse de porc" visée à la position 02.09, il convient de se référer également à l'annexe. Comme on peut le voir, cette position a été directement reprise de la NCCD (moyennant quelques modifications de forme mineures) et, aucune demande tendant à l'introduction de sous-positions supplémentaires dans le SH n'ayant été faite, on a regroupé sous cette position tous les types de "lard sans parties maigres et graisse de porc".

4. *Quel est l'historique de l'interprétation des positions 03.03, 03.04 et 03.05 du Système harmonisé?*

Le Comité du Système harmonisé n'a examiné dans le passé aucune question de classification se rapportant aux positions 03.03, 03.04 et 03.05.

Toutefois, le Secrétariat a examiné le classement des "poissons salés, congelés" en 1997 à la demande de l'un des membres de l'Organisation. Le produit considéré était décrit comme suit: "poissons salés, congelés ayant été salés avant la congélation non seulement en vue de la conservation pendant la durée du transport, mais aussi en application d'un procédé de salage normal".

Dans sa réponse, le Secrétariat a noté que la Nomenclature n'énonçait aucun critère spécifique quant à la teneur en sel requise pour que le produit soit considéré comme des "poissons salés". En général, les poissons arrosés d'eau salée ou saupoudrés de sel, ou les poissons légèrement salés en vue de la conservation pendant la durée du transport, sont classés en tant que poissons frais, réfrigérés ou congelés.

Le Secrétariat a ultérieurement conclu que les poissons salés, susceptibles d'être classés sous la position 03.05, n'avaient pas besoin d'être congelés, le sel étant ajouté de telle manière qu'il pénétrait dans le produit et assurait sa conservation. Le Secrétariat a indiqué en outre qu'il n'avait pas connaissance de cas où les poissons salés de cette manière avaient encore besoin d'être congelés pour être conservés. Enfin, le Secrétariat a émis des doutes quant à la question de savoir si les poissons légèrement salés puis congelés pouvaient être classés sous la position 03.05.

5. *Quelle est la relation, pour autant qu'il y en ait une, entre, d'une part, les positions 03.03 et 03.04 du Système harmonisé et, de l'autre, la position 03.05?*

Le Secrétariat souhaiterait compléter cette question pour y inclure aussi la position 03.02, étant donné que les positions 03.02 et 03.03 couvrent les poissons entiers, étêtés, éviscérés ou tronçonnés en conservant les arêtes ou les cartilages, tandis que la position 03.04 couvre les filets de poissons et autre chair de poissons sans arêtes. Les poissons entiers, etc. font l'objet d'une distinction en fonction du traitement, à savoir que la position 03.02 couvre les poissons frais et réfrigérés, tandis que la position 03.03 couvre les poissons congelés.

Toutefois, cette distinction n'a pas été faite à la position 03.04 pour les filets de poissons et autre chair de poissons sans arêtes, puisque cette position couvre les produits frais, réfrigérés et congelés.

À la position 03.05, aucune distinction n'a été faite entre les poissons et morceaux de poissons contenant des arêtes et les filets de poissons. Par conséquent, cette position couvre toutes les sortes de poissons et chair de poissons séchés, salés ou fumés, y compris les filets.

La structure de ces positions dérive elle aussi de la NCCD. C'est ainsi que le libellé de la position 03.05 du SH est exactement le même que celui de la position 03.02 de la NCCD. La seule modification a été l'introduction d'un nouveau groupe de produits: "farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poisson, propres à l'alimentation humaine".

6. *Dans le contexte des positions 02.07 et 02.10, le caractère "spécifique" au sens de la Règle générale d'interprétation 3 a) serait-il pertinent et de quelle manière?*

Dès lors que le produit en cause ne peut être classé conformément à la Règle générale d'interprétation 1, c'est-à-dire d'après les termes des positions et de toutes Notes de Sections ou de chapitres connexes, la Règle générale d'interprétation 3 serait d'application.

La Règle générale d'interprétation 3 a) se lit comme suit:

La position la plus spécifique doit avoir la priorité sur les positions d'une portée plus générale. Toutefois, lorsque deux ou plusieurs positions se rapportent chacune à une partie seulement des matières constituant un produit mélangé ou un article composite, ou à une partie seulement des articles dans le cas de marchandises présentées en assortiments conditionnés pour la vente au détail, ces positions sont à considérer, au regard de ce produit ou de cet article, comme également spécifiques même si l'une d'elles en donne par ailleurs une description plus précise ou plus complète. (*non souligné dans l'original*)

Il n'est pas possible de poser des principes rigoureux permettant de déterminer si une position est plus spécifique qu'une autre à l'égard des marchandises. Toutefois, les Notes explicatives du Système harmonisé énoncent à cet égard les principes directeurs ci-après:

- a) Une position qui désigne nommément un article particulier est plus spécifique qu'une position comprenant une famille d'articles: par exemple, les rasoirs et tondeuses à moteur électrique incorporé sont classés au n° 85.10 et non au n° 84.67 (outils à moteur électrique incorporé, pour emploi à la main) ou au n° 85.09 (appareils électromécaniques à moteur électrique incorporé, pour usages domestiques).

- b) On doit considérer comme plus spécifique la position qui identifie plus clairement, et suivant une description plus précise et plus complète, la marchandise considérée.

On peut citer comme exemples de ce dernier type de marchandises:

- 1) les tapis touffetés en matières textiles reconnaissables comme étant destinés aux voitures automobiles qui doivent être classés, non comme accessoires de véhicules automobiles au n° 87.08, mais au n° 57.03 où ils sont plus spécifiquement repris.
- 2) les verres de sécurité, consistant en verres trempés ou formés de feuilles contrecollées, non encadrés, mis en forme, reconnaissables pour être utilisés comme pare-brise d'avions qui doivent être classés, non comme parties des appareils des n° 88.01 et 88.02 au n° 88.03, mais au n° 70.07 où ils sont plus spécifiquement repris.

Il convient de noter que, de l'avis du Secrétariat, la deuxième partie de la Règle générale d'interprétation 3 a) selon laquelle *"lorsque deux ou plusieurs positions se rapportent chacune à une partie seulement des matières constituant un produit mélangé ou un article composite, ou à une partie seulement des articles dans le cas de marchandises présentées en assortiments conditionnés pour la vente au détail, ces positions sont à considérer, au regard de ce produit ou de cet article, comme également spécifiques même si l'une d'elles en donne par ailleurs une description plus précise ou plus complète"*, ne peut s'appliquer dans la présente affaire, puisqu'il ne s'agit pas d'un "produit mélangé" ni d'un "article composite".

S'agissant du produit en cause, on pourrait faire valoir:

- que c'est la position 02.07 qui énonce la description la plus spécifique, puisqu'elle fait référence aux *"viandes, congelé[e]s, de[] volailles"*, alors que la position 02.10 fait référence aux *"viandes, salé[e]s"* en général;

ou

- que la référence au type spécifique de viandes (viandes de volailles) qui est faite à la position 02.07 ne doit pas être prise en considération puisque c'est le traitement (*congélation* et *salage*) qui importe afin de déterminer le classement dans l'affaire à l'examen, de sorte qu'il est possible que ce soit la position 02.10 qui donne une description plus spécifique.

7. Selon quel point de vue – celui des consommateurs et/ou des producteurs – évalue-t-on les caractéristiques "spécifiques" d'un produit, ou cette évaluation devrait-elle être faite par référence aux qualités intrinsèques objectives d'un produit? Dans le second cas, comment détermine-t-on les qualités intrinsèques d'un produit? Quelles seraient les qualités intrinsèques associées aux produits visés aux positions 02.07 et 02.10 du Système harmonisé?

Le classement d'un produit dans le Système harmonisé s'effectue toujours sur la base des caractéristiques objectives de ce produit au moment de son importation et des termes des positions et de toutes Notes de Sections ou de Chapitres connexes.

En l'absence de critères clairs dans les textes juridiques du SH ou les Notes explicatives du SH, on pourrait aussi appliquer les définitions lexicographiques et commerciales afin de déterminer les caractéristiques d'un produit.

Le Secrétariat n'est pas certain du sens de l'expression "qualités intrinsèques". Il a toutefois interprété cette expression comme signifiant "caractère essentiel", qui est une expression courante dans le contexte des classifications tarifaires (voir par exemple la Règle générale d'interprétation 3 b)).

Comme le précise la Note explicative relative à la Règle générale d'interprétation 3 b) (point VIII), page 4), *"[l]e facteur qui détermine le caractère essentiel varie suivant le genre de marchandises. Il peut, par exemple, ressortir de la nature de la matière constitutive ou des articles qui les composent, de leur volume, leur quantité, leur poids ou leur valeur, de l'importance d'une des matières constitutives en vue de l'utilisation des marchandises"*.

Il importe toutefois de noter que la Règle générale d'interprétation 3 b) ne concerne que i) les produits mélangés, ii) les ouvrages composés de matières différentes, iii) les ouvrages constitués par l'assemblage d'articles différents et iv) les marchandises présentées en assortiments conditionnés pour la vente au détail. Étant donné que le produit en cause n'entre dans aucune de ces quatre catégories, la Règle 3 b) ne devrait pas, de l'avis du Secrétariat, s'appliquer.

Pour être classé sous la position 02.07, le produit devrait avoir le caractère de "viande de volaille congelée" et ne pas être couvert de manière plus spécifique par une autre position dans la nomenclature. De même, un produit susceptible d'être classé sous la position 02.10 devrait avoir (dans le contexte de l'affaire examinée par le Groupe spécial) le caractère d'un produit "salé" et ne pas être couvert de manière plus spécifique par une autre position dans la nomenclature.

Voir aussi la réponse à la question n° 1 ci-dessus.

8. *L'OMD est priée de fournir des renseignements détaillés sur la pratique en matière de classification relative aux positions 02.07 et 02.10 du Système harmonisé.*

Le Comité du Système harmonisé n'a examiné dans le passé aucune question de classification se rapportant aux positions 02.07 et 02.10.

Le Secrétariat a toutefois reçu en février 2003 de l'un des Membres de l'Organisation (ne figurant pas parmi les pays parties à l'affaire examinée par le Groupe spécial) une demande d'avis de classement portant sur un produit semblable. Toutefois, faute de disposer de renseignements précis sur le traitement, le Secrétariat n'a pas été en mesure d'exprimer son opinion sur le classement.

9. *L'OMD est priée de fournir des renseignements détaillés sur la pratique en matière de classification relative aux positions 03.03 et 03.05 du Système harmonisé.*

Veillez vous reporter à la réponse à la question n° 4 ci-dessus.

ANNEXE

Historique du chapitre 2:

La **Nomenclature de Genève** était structurée comme suit pour ce qui est des "viandes":

Position 13	Viandes de boucherie (des espèces bovine, ovine, porcine et chevaline).
Position 14	Volaille tuée.
Position 15	Gibier tué.
Position 16	Autres viandes fraîches, réfrigérées ou congelées, à l'exception du lard.
Position 17	Lard.
Position 18	Viandes salées, séchées, fumées, cuites ou simplement préparées d'une autre manière.

Le **chapitre 2** de la **NCCD** (à compter de 1959) était structuré comme suit:

02.01	Viandes et abats comestibles des animaux repris aux n° 01.01 à 01.04 inclus, frais, réfrigérés ou congelés.
02.02	Volailles mortes de basse-cour et leurs abats comestibles (à l'exclusion des foies), frais, réfrigérés ou congelés.
02.03	Foies de volailles frais, réfrigérés, congelés, salés ou en saumure.
02.04	Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés.
02.05	Lard, à l'exclusion du lard contenant des parties maigres (entrelardé), graisse de porc et graisse de volailles non pressées ni fondues, ni extraites à l'aide de solvants, frais, réfrigérés, congelés, salés ou en saumure, séchés ou fumés.
02.06	Viandes et abats comestibles de toutes espèces (à l'exclusion des foies de volailles), salés ou en saumure, séchés ou fumés.

Le **chapitre 2** du **Système harmonisé** est structuré comme suit:

02.01	Viandes des animaux de l'espèce bovine, fraîches ou réfrigérées.
02.02	Viandes des animaux de l'espèce bovine, congelées.
02.03	Viandes des animaux de l'espèce porcine, fraîches, réfrigérées ou congelées.
02.04	Viandes des animaux des espèces ovine ou caprine, fraîches, réfrigérées ou congelées.
02.05	Viandes des animaux des espèces chevaline, asine ou mulassière, fraîches, réfrigérées ou congelées.
02.06	Abats comestibles des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, chevaline, asine ou mulassière, frais, réfrigérés ou congelés.
02.07	Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du n° 01.05.

- | | |
|-------|---|
| 02.08 | Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés. |
| 02.09 | Lard sans parties maigres, graisse de porc et graisse de volailles non fondues ni autrement extraites, frais, réfrigérés, congelés, salés ou en saumure, séchés ou fumés. |
| 02.10 | Viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés; farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats. |

Les principales modifications apparaissant dans le chapitre 2 du SH par rapport au chapitre 2 de la NCCD peuvent être décrites comme suit:

1. La position 02.01 de la NCCD a été subdivisée pour former dans le SH six nouvelles positions (02.01 à 02.06), les abats des animaux mentionnés dans les cinq premières de ces nouvelles positions du SH étant regroupés dans une nouvelle position distincte (02.06) du SH.
2. Les foies de volailles frais, réfrigérés et congelés relevant de la position 02.03 de la NCCD ont été regroupés avec les viandes de volailles et autres abats comestibles de volailles frais, réfrigérés ou congelés visés à la position 02.02 de la NCCD pour former la nouvelle position 02.07 dans le SH.
3. La notion d'extraction à l'aide de solvants ("solvent-extracted") mentionnée dans l'expression entre parenthèses ("not rendered or solvent-extracted") qui figurait dans le libellé de la position 02.05 de la NCCD (position 02.09 du SH) a été supprimée de façon que le libellé de cette position complète les dispositions de la position 15.01, qui avaient été modifiées pour tenir compte de ce que les "graisses de porc et graisses de volailles" relevant de cette position sont toujours d'abord fondues ("rendered") puis extraites soit par pressage, soit à l'aide de solvants.
4. Les mots "(à l'exclusion des foies de volailles)" ont été retirés du libellé de la position 02.06 de la NCCD (position 02.10 du SH), de telle sorte que la position 02.10 du SH couvre i) les foies de volailles salés ou en saumure visés à la position 02.03 de la NCCD et ii) les foies de volailles séchés et fumés qui étaient classés sous la position 16.02 dans la NCCD. De plus, une mention spécifique des "farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats" a été insérée dans le libellé de la nouvelle position 02.10 du SH; il n'en est toutefois résulté aucune modification de sa portée.

ANNEXE C-13

RÉPONSES DE L'ORGANISATION MONDIALE DES DOUANES AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL APRÈS LA DEUXIÈME RÉUNION DE FOND

(2 décembre 2004)

Nous nous référons à votre lettre du 19 novembre 2004, dans laquelle vous avez demandé au Secrétariat de l'Organisation mondiale des douanes de répondre à cinq questions additionnelles posées dans le cadre du règlement par l'OMC du différend *Communautés européennes – Classification douanière des morceaux de poulet désossés et congelés*.

Les réponses du Secrétariat de l'OMD figurent ci-après. Pour plus de commodité, nous avons reproduit le texte de chaque question, immédiatement suivi de la réponse.

10. *Veillez fournir une liste exemplative des types de produits qui, de l'avis du Secrétariat de l'OMD, rempliraient clairement les conditions requises pour être classés sous la position 02.10.*

Compte tenu de l'intitulé de la position 02.10, le Secrétariat souhaiterait faire observer que cette position couvre tous les types de viandes et d'abats comestibles salés, en saumure, séchés ou fumés, autres que les produits visés à la position 02.09. Des exemples en sont donnés dans la partie pertinente de la Note explicative relative à la position 02.10 (page 21). Les autres groupes de produits relevant de ladite position comprennent les farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats. Par conséquent, le Secrétariat estime que des produits tels que *bacon*, jambons ou épaules salés ou fumés, ainsi que les abats comestibles salés ou fumés tels que pieds, queues, foies, gorges et langues relèveraient clairement de la position 02.10.

11. *Les aspects pratiques de la vérification des critères figurant dans l'intitulé des positions tarifaires pourraient-ils avoir, ou ont-ils, une incidence sur la façon dont l'OMD interprète les positions tarifaires et établit les classifications?*

Le Secrétariat croit comprendre votre question de la façon suivante: les aspects pratiques de la vérification des critères de classification sont-ils ou non pris en compte aux fins du classement des marchandises par l'OMD (c'est-à-dire par le Comité du Système harmonisé (SH) et par le Conseil de l'OMD)?

À cet égard, il convient de noter que lorsqu'il est reconnu que de tels aspects pratiques sont d'application universelle, ils peuvent être mentionnés dans les dispositions de la Nomenclature du SH ou dans les Notes explicatives sur la base de décisions respectives du Comité du SH. Ces décisions sont ensuite soumises à l'approbation du Conseil de l'OMD. Les aspects pratiques de la vérification des critères de classification sont donc pris en compte aux fins du classement des marchandises au niveau du SH dès lors que ces aspects sont devenus partie intégrante du texte juridique ou des Notes explicatives (voir, par exemple, les méthodes d'essais concernant les papiers et cartons couchés qui sont décrites dans la Note explicative générale du chapitre 48 (page 871)).

12. *Quelle était la raison d'être de la référence faite à l'expression "assurer provisoirement leur conservation" figurant sous la position 08.14? Quelle est l'importance éventuelle qu'il faudrait accorder à cette référence s'agissant d'autres positions du SH dans l'intitulé desquelles le terme "conservation" n'a pas été explicitement mentionné?*

Après consultation des documents de référence, le Secrétariat souhaiterait vous informer que la position 08.14 a été incluse à l'origine dans la Nomenclature du Conseil de coopération douanière

(NCCD) datée de 1950 en tant que position 08.13, dont l'intitulé se lisait comme suit: "Peel of melons and citrus and other fruit, fresh, frozen, dried, in brine, in sulphur water or in other temporary preservative solution" ("Écorces d'agrumes, de melons et d'autres fruits, fraîches, congelées, présentées dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation ou bien séchées"). Dans la Nomenclature de 1955, cet intitulé a été remplacé par le suivant: "Peel of melons and citrus fruit, fresh, frozen, dried, or provisionally preserved in brine, in sulphur water or in other preservative solutions" ("Écorces d'agrumes et de melons, fraîches, congelées, présentées dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation ou bien séchées"). Toutefois, le Secrétariat n'a retrouvé à ce jour aucune indication quant à la raison de cette modification dans l'intitulé de la position.

Dans l'édition de 2002 de la Nomenclature du SH, la position 08.14 couvre les "[é]corces d'agrumes ou de melons (y compris de pastèques), fraîches, congelées, présentées dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation ou bien séchées". Ces mêmes produits, si leur conservation était assurée par d'autres procédés que ceux qui sont spécifiés dans l'intitulé de la position (par exemple au moyen de vinaigre, d'acide acétique ou de sucre), relèveraient du chapitre 20. Le Secrétariat croit comprendre que la mention "servant à assurer provisoirement leur conservation" a pour objet d'établir une distinction entre les produits finis du chapitre 20, d'une part, et les écorces d'agrumes ou de melons n'ayant été soumis qu'à certains procédés de conservation, mais non autrement préparés, d'autre part. Cette mention vise apparemment à élargir la portée de la position 08.14 pour y inclure non seulement les produits frais, congelés et séchés, mais aussi ceux dont la conservation est provisoirement assurée par les procédés énumérés dans l'intitulé de la position. Il y a lieu de noter que l'eau salée et l'eau soufrée sont des exemples de solutions servant à assurer la conservation des produits de la position 08.14.

En vertu de la Règle générale d'interprétation 1, "le classement [est] déterminé (...) d'après les termes des positions et des Notes de Sections ou de Chapitres". Par conséquent, en l'absence d'une disposition indiquant expressément que le terme "conservation" a une certaine incidence sur des positions autres que la position 08.14, ce terme est sans importance pour le classement des produits relevant d'autres positions de la Nomenclature, à moins que ce même terme figure dans l'intitulé d'une position comme c'est le cas, par exemple, de la position 08.12.

13. En ce qui concerne la lettre de 1997 adressée par le Secrétariat de l'OMD aux autorités douanières chypriotes (annexe A):

- a) *Veillez expliquer ce qu'il fallait entendre par un "processus de salage normal".*
- b) *Dans la mesure où le Secrétariat de l'OMD a émis des doutes quant au point de savoir si des poissons qui avaient été salés légèrement puis congelés relevaient de la position 03.05, veuillez expliquer ce qu'il faut entendre par l'expression "salés légèrement".*
- c) *En ce qui concerne la déclaration du Secrétariat de l'OMD selon laquelle il n'avait pas connaissance de poissons congelés qui auraient été réellement salés et qui auraient encore besoin d'être congelés pour se conserver:*
 - i) *Que faut-il entendre par l'expression "réellement salés"?*
 - ii) *Cette déclaration signifie-t-elle que si des poissons avaient été "réellement salés" mais ne pouvaient pas se conserver, ils pourraient néanmoins être classés sous la position 03.05?*

- d) *L'OMD considère-t-elle que l'analyse faite dans cette lettre aurait été différente si le produit en question avait été du poulet? Dans l'affirmative, à quels égards?*

14. *L'OMD est priée de commenter une lettre de 2003, adressée par son Secrétariat aux autorités douanières bulgares (annexe B). En particulier, dans cette lettre, le Secrétariat de l'OMD donne-t-il à entendre que le sens ordinaire de l'intitulé d'une position tarifaire peut être déterminé conformément à la législation nationale pertinente? Dans la négative, veuillez expliquer pour quelle raison et de quelle façon le Secrétariat de l'OMD a considéré que la Nomenclature combinée des CE était pertinente pour la question dont il était saisi dans cette affaire.*

S'agissant des questions n° 13 et 14 de votre lettre, je note qu'elles ont trait à des échanges de correspondance entre deux membres de l'OMD et le Secrétariat. Ce type de correspondance ne devrait pas, à mon sens, être pris en compte par des tiers à moins que les parties concernées aient indiqué qu'elles approuvaient l'utilisation des renseignements qui y sont contenus. À ma connaissance, elles ne l'ont pas fait, et je m'abstiendrai donc de faire des observations sur les questions abordées.

Par ailleurs, la correspondance en question semble ne pas être pertinente en ce qui concerne la portée de certaines positions du SH auxquelles il est fait référence dans votre lettre ni, partant, pour ce qui est du classement approprié du produit considéré. De plus, aucune des deux demandes ne contenait les renseignements dont le Secrétariat avait besoin pour émettre un avis définitif au sujet du classement approprié dans le SH.

Règlement des différends relatifs au Système harmonisé

Pour ma part, il m'apparaît que l'affaire dont est saisi votre Groupe spécial concerne une question de classement intéressant plusieurs Parties contractantes à la Convention sur le SH. À cet égard, je voudrais appeler votre attention sur les dispositions de l'article 10 de ladite Convention, aux termes desquelles "[t]out différend entre des Parties contractantes en ce qui concerne l'interprétation ou l'application de la présente Convention est réglé, autant que possible, par voie de négociations directes entre lesdites Parties" et "tout différend qui n'est pas ainsi réglé est porté par les Parties au différend devant le Comité du Système harmonisé qui l'examine et fait des recommandations en vue de son règlement".

Cela étant, et compte tenu du fait que les parties intéressées, qui sont toutes des Parties contractantes à la Convention sur le SH, ne se sont pas conformées à toutes les dispositions de l'article 10 susmentionnées, j'estime qu'il faudrait suivre pour commencer la procédure de règlement énoncée dans la Convention sur le SH, avant que votre Groupe spécial ne puisse rendre sa décision.

Si les Parties contractantes au SH participant au présent différend ne souhaitent pas ou ne peuvent pas suivre cette procédure, l'OMC vaudra peut-être demander au Secrétaire général de l'OMD de prendre les mesures nécessaires pour que cette question soit inscrite à l'ordre du jour du Comité du SH.

La prochaine session du Comité du SH doit se tenir du 14 au 24 mars 2005. S'il y a lieu d'inscrire la question à l'ordre du jour de cette session, veuillez communiquer au Secrétariat de l'OMD tous les renseignements dont le Comité du SH a besoin pour prendre une décision concernant le classement du produit considéré. Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous faire parvenir ces renseignements aussi rapidement que possible (de préférence avant la mi-janvier 2005), de façon que le Secrétariat de l'OMD puisse établir et publier le document de travail correspondant en temps voulu.

ANNEXE C-14

OBSERVATIONS DU BRÉSIL, DE LA THAÏLANDE ET DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES SUR LES RÉPONSES DE L'ORGANISATION MONDIALE DES DOUANES AUX QUESTIONS POSÉES PAR LE GROUPE SPÉCIAL APRÈS LA DEUXIÈME RÉUNION DE FOND

(16 décembre 2004)

OBSERVATIONS DU BRÉSIL

Conformément au calendrier établi par le Groupe spécial dans l'affaire *Communautés européennes – Classification douanière des morceaux de poulet désossés et congelés* (WT/DS269 et 286), veuillez trouver ci-joint les observations du Brésil sur les réponses de l'OMD aux questions posées par le Groupe spécial.

* * * * *

Question n° 10

Quand il a été invité à fournir une liste exemplative des produits relevant clairement de la position 02.10, le Secrétariat de l'OMD a répondu d'emblée et immédiatement que la position 02.10 couvrirait **tous les types** de viandes et d'abats comestibles salés, en saumure, séchés ou fumés. Il est clair que **tous les types** de viandes ne peuvent pas être ramenés à un nombre limité de viandes, comme le proposent les CE (jambon de Parme, prosciutto, jamón Serrano, bacon).¹ Nous avons montré que d'autres viandes salées/séchées/fumées – telles que la viande de lapin; la viande de dinde; la viande de chèvre; la viande de canard; la viande de poulet, etc. – relevaient aussi de la position 02.10.²

Le Secrétariat a ensuite indiqué que certains exemples de produits relevant de la position 02.10 figuraient dans la Note explicative de la position 02.10 et a précisé que *"des produits tels que bacon, jambons ou épaules salés ou fumés ... relèveraient clairement de la position 02.10"*. En ce qui concerne cette partie de la réponse du Secrétariat, le Brésil fait seulement observer que la Note explicative mentionnée cite le bacon, les jambons ou les épaules comme exemples de viandes fumées.³ Ces exemples ont été mentionnés par le Secrétariat précisément parce qu'ils sont explicitement prévus dans la Note explicative du SH relative à la position 02.10. Ces produits ne constituent toutefois en **aucune** façon une liste exhaustive des produits relevant de la position 02.10. À cet égard, nous avons fourni une liste plus complète – tirée de la base de données des marchandises du SH en ligne de l'OMD – d'exemples de viandes salées relevant de la sous-position 0210.90 du SH (version de 1996). Selon la base de données des marchandises du SH, la viande de poulet salée remplit clairement les conditions requises pour être classée sous la position 02.10.

¹ Première communication écrite des CE, paragraphe 41; pièce n° 5 des CE; déclaration finale des CE après la première réunion de fond, paragraphe 4; réponses des CE aux questions posées par le Groupe spécial après la première réunion de fond, paragraphe 91; réponses des CE aux questions posées par le Brésil après la première réunion de fond, paragraphes 5 et 11; deuxième communication écrite des CE, paragraphes 35 et 36; deuxième déclaration orale des CE, paragraphe 36.

² Pièce n° 43 du Brésil.

³ Pièce n° 24 du Brésil et pièce n° 27 des CE.

Question n° 11

Le Brésil souhaiterait faire porter ses observations surtout sur la dernière partie de la réponse du Secrétariat de l'OMD, selon laquelle "les aspects pratiques de la vérification des critères de classification sont ... pris en compte aux fins du classement des marchandises au niveau du SH **dès lors que ces aspects sont devenus partie intégrante du texte juridique ou des Notes explicatives**" (pas de caractères gras et non souligné dans l'original). Nous rappelons au Groupe spécial que le Secrétariat avait indiqué, dans une réponse précédente, qu'à ce jour, le Comité du SH n'avait examiné aucune question de classification se rapportant aux positions 02.07 et 02.10.⁴ Ainsi, en l'absence de décisions du Comité du SH sur les aspects pratiques de la vérification des critères de classification à prendre en compte aux fins du classement des produits sous la position 02.10, le classement doit reposer simplement sur le libellé du texte juridique lu conjointement avec les Notes explicatives du SH.⁵ En ce qui concerne les Notes explicatives du SH, nous reproduisons ci-dessous une partie d'une réponse donnée par l'OMD au Groupe spécial⁶:

"Note: Les Notes explicatives du Système harmonisé suivent normalement l'ordre systématique de cet instrument. Elles constituent un commentaire sur la portée de chaque position et donnent une liste des principaux produits inclus et exclus, ainsi que la description technique des marchandises visées (apparence, propriétés, méthode de production et utilisations) et des indications pratiques aux fins de leur identification." (non souligné dans le texte)

Nous insistons sur le fait que **nulle part**, absolument **nulle part**, dans le texte juridique ou dans la Note explicative du SH relative à la position 02.10 ne sont prévus les critères proposés par les CE pour la vérification des produits relevant de la position 02.10 ("aisément décelables", "instantanément reconnaissables", "perceptiblement différents"). Au contraire, les seules indications données dans cette Note explicative sont qu'elle s'applique aux viandes de toutes sortes **préparées** selon les spécifications du libellé. En outre, il n'est en aucune façon "reconnu" que les critères proposés par les CE sont "d'application universelle".

Question n° 12

En l'espèce, et comme l'a dit le Secrétariat de l'OMD, en l'absence d'une disposition indiquant expressément que le terme "conservation" a une certaine incidence sur des positions autres que la position 08.14 du SH, le terme "conservation" figurant dans la position 08.14 est **sans** importance pour le classement des viandes salées relevant de la position 02.10, à moins que ce même terme ("conservation") ne figure dans l'intitulé de la position 02.10. Le terme "conservation" ne figure **pas** dans l'intitulé de la position 02.10. En fait, ni l'intitulé de la position 02.10 ni la Note explicative de cette position ne contiennent les termes "conservation" ou "conservé". En revanche, la Note explicative de la position 02.10 indique explicitement que les viandes relevant de la position 02.10 sont celles qui ont été **préparées** par salage, saumurage, séchage et fumage.

Questions n° 13 et 14

Pour le Secrétariat de l'OMD, la correspondance mentionnée dans les questions n° 13 et 14 - lettres d'avis adressées à des autorités douanières sur le classement des poissons salés congelés sous les positions 03.03 ou 03.05 et sur le classement de la viande de l'espèce porcine salée congelée sous les positions 02.03 ou 02.10 - n'est **pas** pertinente pour la portée des positions 02.07 et 02.10 du SH ni, partant, pour ce qui est du classement approprié du produit considéré: les morceaux de poulet salés congelés.

⁴ Réponse de l'OMD à la question n° 8 du Groupe spécial.

⁵ Réponse de l'OMD à la question n° 1 du Groupe spécial.

⁶ *Id.*

Apparemment, le Secrétariat croit comprendre que ces lettres d'avis ne sont **pas** pertinentes parce qu'elles portaient sur des produits différents de celui dont s'occupe le Groupe spécial. Nous partageons cet avis. Dans le contexte de l'interprétation des concessions tarifaires, nous avons indiqué qu'une lettre d'avis concernant un produit qui est différent du produit en cause ne peut pas sérieusement être considérée comme faisant partie d'une pratique pertinente ultérieurement suivie dans l'application de la position 02.10 de la liste LXXX (article 31 3) b) de la Convention de Vienne).⁷

Néanmoins, nous insistons sur le fait que la lettre adressée par le Secrétariat de l'OMD aux autorités douanières bulgares, citée dans la question n° 14, traitait précisément du classement sous la position 02.10 et sur la note complémentaire 7 du chapitre 2 de la NC **sans jamais** mentionner la notion de conservation des CE qui est, selon elles, "bien ancrée".

Règlement des différends relatifs au Système harmonisé

En ce qui concerne les considérations du Secrétariat de l'OMD au sujet du différend soumis au Groupe spécial et du règlement des différends relatifs au SH, le Brésil souhaite formuler les observations suivantes.

Le Brésil a parfaitement connaissance des dispositions de l'article 10 de la Convention sur le SH relatives au règlement des différends. Avant de présenter notre demande de consultations à l'OMC, nous avons demandé à l'OMD des indications et des éclaircissements au sujet du sens de l'intitulé des positions 02.07 et 02.10. À ce moment, l'OMD n'a donné aucun éclaircissement au sujet de l'interprétation des positions mentionnées et a simplement renvoyé le Brésil aux dispositions relatives au règlement des différends à l'OMD qui se trouvent dans l'article 10 de la Convention sur le SH.

Le Brésil avait donc connaissance des procédures de règlement des différends à l'OMD mais a délibérément choisi de ne pas y avoir recours. Pendant la présente procédure, nous avons expliqué les raisons pour lesquelles le Brésil avait décidé de recourir au système de règlement des différends de l'OMC – et non de l'OMD.⁸

Le Secrétariat de l'OMD ne semble pas conscient du fait que la présente affaire ne concerne pas le classement. Elle concerne un traitement tarifaire moins favorable au sens de l'article II du GATT de 1994. Plus particulièrement, elle concerne des droits imposés sur les importations de viande de poulet congelée qui sont plus élevés que le droit prévu pour ce produit dans la Liste LXXX. Le Secrétariat de l'OMD ne comprend pas la nature du présent différend quand il le réduit à des "questions de classement intéressant plusieurs Parties contractantes à la Convention sur le SH".

Pour évaluer si les CE ont violé l'article II, le Groupe spécial doit examiner la Liste LXXX selon les règles d'interprétation des traités qui se trouvent dans la Convention de Vienne. Comme cela a déjà été indiqué, le SH et ses Notes explicatives constituent incontestablement un contexte pertinent pour l'interprétation de la Liste LXXX mais ne représentent qu'une partie **seulement** de l'exercice d'interprétation que le Groupe spécial doit entreprendre. Les **décisions de l'OMD**, quant à elles, peuvent être pertinentes pour l'interprétation de la Liste LXXX mais en tant que pratique ultérieurement suivie dans l'application du traité.⁹

Nous pensons, comme les CE, que "vu les cadres institutionnels des deux organisations, il est manifestement important que la nature des procédures de règlement des différends de l'OMC reste

⁷ Observations du Brésil sur la réponse des CE à la question n° 99 posée après la deuxième réunion de fond.

⁸ Réponse du Brésil à la question n° 9 posée par le Groupe spécial après la première réunion de fond.

⁹ WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 90.

distincte de la prise de décisions à l'OMD".¹⁰ Les deux mécanismes de règlement des différends sont distincts sur le plan des obligations, des délais, de la portée et des procédures.

Particulièrement surprenante est l'opinion donnée par le Secrétariat de l'OMD au Groupe spécial selon laquelle, si les parties au présent différend ne souhaitent pas ou ne peuvent pas suivre la procédure de règlement établie dans la Convention sur le SH, *"l'OMC voudra peut-être demander au Secrétaire général de l'OMD de prendre les mesures nécessaires pour que cette question soit inscrite à l'ordre du jour du Comité du SH"*.

Le Secrétariat de l'OMD méconnaît manifestement la nature de l'OMC telle qu'elle apparaît dans ses accords constitutifs. Il ignore apparemment que l'OMC est une organisation pilotée par les Membres qui n'a pas qualité ni n'est mandatée pour agir au nom de ses Membres – et certainement pas au nom du Brésil. Aucun représentant ou organe de l'OMC n'a non plus été habilité à régler un différend concernant deux Membres de l'OMC ou davantage en dehors de l'OMC.

Nous ne voyons pas non plus clairement quel serait exactement l'agent de l'OMC qui demanderait l'inscription de "cette question ... à l'ordre du jour du Comité du SH". Le Secrétariat de l'OMD ne pouvait certainement pas faire référence au Groupe spécial, à moins qu'il ne connaisse pas bien les dispositions du Mémoire d'accord. Manifestement, si le Groupe spécial a le droit de demander à toute personne ou à tout organisme qu'il juge approprié des renseignements et des avis techniques, ainsi qu'il est prévu à l'article 13:1 du Mémoire d'accord, il n'a **pas** le droit d'abdiquer sa fonction, qui lui a été conférée par les Membres. L'article 11 du Mémoire d'accord établit que la fonction du Groupe spécial est d'aider l'ORD à s'acquitter de ses responsabilités au titre du Mémoire d'accord et des accords visés. En conséquence, c'est la tâche du Groupe spécial – et non celle du Comité du SH – de procéder à une évaluation objective de la question dont il est saisi, y compris une évaluation des faits de la cause, de l'applicabilité des dispositions des accords visés et de la conformité des faits avec ces dispositions. En l'espèce, le Groupe spécial est parfaitement capable de s'acquitter de sa fonction en interprétant les obligations précises découlant de la position 02.10 de la Liste LXXX.

Le Secrétariat de l'OMD semble penser que si le Comité du SH arrive à une décision en matière de classement, le Groupe spécial pourra alors – et alors seulement – rendre sa propre décision (*"j'estime qu'il faudrait suivre pour commencer la procédure de règlement énoncée dans la Convention sur le SH, avant que votre Groupe spécial ne puisse rendre sa décision"*). Comme cela a été montré plus haut, ce n'est pas le cas: la présente affaire concerne l'interprétation de concessions tarifaires. À cet égard, nous rappelons que l'Organe d'appel, dans l'affaire *CE – Matériels informatiques*, a estimé que pour l'interprétation de concessions tarifaires reprises dans la Liste LXXX, les **décisions de l'OMD** pouvaient être pertinentes seulement en tant que pratique ultérieurement suivie dans l'application de la Liste LXXX.¹¹

OBSERVATIONS DE LA THAÏLANDE

La Thaïlande souhaite formuler les observations suivantes au sujet de la lettre du Secrétaire général de l'Organisation mondiale des douanes (OMD) datée du 2 décembre 2004, répondant aux cinq questions supplémentaires posées par le Groupe spécial à propos de la procédure considérée.

En réponse à la question n° 12 concernant l'importance de l'expression "assurer provisoirement leur conservation" figurant à la position 08.14 du SH, l'OMD indique que la mention de cette expression vise apparemment à élargir la portée de la position 08.14 pour y inclure des produits dont la conservation est provisoirement assurée par les procédés énumérés dans l'intitulé de la position, à savoir ceux qui sont présentés dans des solutions, comme l'eau salée ou soufrée, servant

¹⁰ Deuxième déclaration orale des CE, paragraphe 13.

¹¹ WT/DS62/AB/R, WT/DS67/AB/R, WT/DS68/AB/R, paragraphe 90.

à assurer provisoirement leur conservation. L'OMD confirme l'importance de la Règle générale d'interprétation 1, qui indique que "le classement [est] déterminé ... d'après les termes des positions et des Notes de Sections ou de Chapitres". La Thaïlande fait observer que les Communautés européennes ont déclaré dans leur réponse à la question n° 118 posée par le Groupe spécial que "... le mot "conservation" ne figur[ait] pas dans l'intitulé de la position 02.10 du SH". Elles ont cependant poursuivi en soutenant que la position 02.10 "s'articul[ait] autour d'une notion centrale que les CE [avaient] dénommée "conservation" dans la présente procédure, mais qu'elles auraient pu tout aussi bien appeler "conservation à long terme". Toutefois, l'OMD a indiqué clairement que le classement devait être déterminé sur la base des termes des positions et non en fonction de toutes autres notions générales de conservation ou de conservation à long terme qui, de l'avis d'une partie, constituent une notion centrale d'une position. Le terme "salés" apparaît dans le libellé de la position 02.10. Les CE elles-mêmes ont donné une définition claire des critères objectifs à prendre en compte pour classer les produits en tant que produits "salés" sous la position 02.10, à savoir la définition énoncée dans le Règlement n° 535/94.

D'une façon plus générale, la Thaïlande souhaite faire part de sa vive préoccupation devant la suggestion du Secrétaire général de l'OMD tendant à ce que les parties au présent différend suivent les procédures de règlement établies dans la Convention sur le SH avant que le Groupe spécial ne rende sa décision ou, au cas où les parties ne décideraient pas de procéder ainsi, à ce que l'OMC "demande[] au Secrétaire général de l'OMD de prendre les mesures nécessaires" pour inscrire cette question à l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité du SH. Comme la Thaïlande l'a déclaré tout au long de la présente procédure, le présent différend porte sur le traitement moins favorable appliqué par les CE du fait du classement du produit en cause et non sur le classement douanier du produit en soi dans le Système harmonisé. La principale question qui se pose dans le présent différend concerne par conséquent la portée des obligations contractées par les CE dans le cadre de leur Liste de concessions au moment où elles ont accepté d'être liées par l'Accord sur l'OMC. Comme les États-Unis l'ont fait observer dans leur déclaration orale en tant que tierce partie, "... en analysant le sens des termes de la concession pertinente, il faut examiner les éléments de preuve indiquant la façon dont les CE comprenaient ces termes au moment où elles ont fait la concession". Par conséquent, selon la Thaïlande, la question dans le présent différend n'est pas de savoir si la viande de poulet salée qui est congelée relève de la position 02.10 du Système harmonisé, ce qui pourrait entrer dans le domaine de compétence de l'OMD. La question est de savoir si la viande de poulet salée qui est congelée relève des termes de la position 02.10 (telle que les CE comprenaient cette position en 1994) de la Liste de concessions des CE, ce qui n'entre pas dans le domaine de compétence de l'OMD.

La Thaïlande demande au Groupe spécial de constater que les CE manquent à leurs obligations dans le cadre de l'OMC en appliquant un traitement moins favorable au sens de l'article II du GATT du fait de l'imposition de droits de douane proprement dits sur le produit en cause qui sont plus élevés que ceux de la Liste de concessions des CE. Elle fait observer que l'article 23 du Mémoire d'accord dispose que lorsque les Membres chercheront à obtenir réparation en cas de violation d'obligations résultant des accords visés, ils auront recours et se conformeront aux règles et procédures du système de règlement des différends de l'OMC.

En outre, la Thaïlande soutient que le mandat du Groupe spécial lui impose d'examiner la question que les plaignants ont portée devant lui à la lumière des dispositions pertinentes du GATT. Comme le prévoit l'article 11 du Mémoire d'accord, la fonction des groupes spéciaux est d'aider l'ORD à s'acquitter de ses responsabilités au titre du Mémoire d'accord et des accords visés. Le fait que l'OMD a un mécanisme de règlement des différends pour les questions de classement douanier ne signifie pas que le Groupe spécial soit déchargé de sa responsabilité d'examiner la question à la lumière des dispositions pertinentes et de formuler les recommandations appropriées pour aider l'ORD à statuer.

La Thaïlande compte que le règlement positif du présent différend restera dans le cadre juridictionnel du système de règlement des différends de l'OMC.

OBSERVATIONS DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Merci pour votre lettre datée du 7 décembre 2004 par laquelle vous avez transmis les réponses de l'OMD à la deuxième série de questions et invité les CE à formuler des observations à leur sujet.

En ce qui concerne la réponse de l'OMD aux questions n° 13 et 14, les CE peuvent confirmer qu'après avoir pris connaissance de la lettre de 1997 adressée par l'OMD aux autorités chypriotes en examinant les archives de l'OMD, elles ont demandé et obtenu l'accord des autorités douanières chypriotes avant de communiquer la correspondance au Groupe spécial.¹²

Les CE estiment que cette correspondance est pertinente parce que la structure du chapitre 03 est semblable dans tous ses aspects importants à celle du chapitre 02. La lettre de l'OMD aux autorités chypriotes montre clairement que l'OMD comprend le terme "salés" figurant à la position 03.05 comme se rapportant aux produits qui ont été salés à des fins de conservation.

Enfin, les CE se réservent le droit de présenter de nouvelles observations sur les questions soulevées dans les quatre derniers paragraphes de la lettre de l'OMD dans le cas où tout type d'initiative serait proposé à cet égard.

¹² Les CE font observer que la République de Chypre est maintenant l'un de leurs membres, bien qu'en 1997, elle ait été pleinement responsable de la conduite de sa politique douanière et commerciale.