

ANNEXE A

RÉSUMÉ ANALYTIQUE DE LA THAÏLANDE APRÈS
LA PREMIÈRE RÉUNION DE FOND

(21 octobre 2004)

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

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

II. CONTEXTE

A. CONTEXTE FACTUEL

7.

viandes concernées sont légèrement salées et que le sel peut être retiré. Si tel était le cas, les viandes ne seraient pas conformes à la définition suivante de la nomenclature combinée: "Sont considérés comme "salés ou en saumure", au sens du n° 0210, les viandes et abats comestibles qui ont fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et qui présentent une teneur globale en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids." *Cependant la Commission n'a pas connaissance du fait que des importations de viandes de volaille salées ne seraient pas conformes à cette définition.* La Commission a attiré l'attention des États membres afin qu'ils veillent de près au respect par ces importations de viandes de volaille des dispositions communautaires en matière douanière et vétérinaire. *En outre, les options permettant de traiter tout problème éventuel découlant des produits concernés sont examinées actuellement par les différents départements de la Commission.* (pas d'italique dans l'original)⁵

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

12. Rien dans l'Accord sur l'OMC n'autorise un Membre de l'OMC à faire face à un afflux anormal d'importations en modifiant la désignation d'un produit de façon IL184 Tc449 4levant d' position tarifaire différente, assujéti à un niveau de droit plus élevé. Pourtant, il ressort clairement des échanges au Parlement européen et dans d'autres enceintes que c'était là précisément 4 but visé par les CE dans leur classification du poulet thaïlandais. En l'espèce, en modifiant la description de la viande de poulet salée congelée de telle façonqu'elle est maintenant classée en tant que viande de poulet congelée et nigen tant que viande salée, les CE ont fait passer le taux de droit applicable à ce produit de 15,4 pour cent à un équivalent *ad valorem* de 58,9 pour cent (sur la base du prix de juin 2003 de la viande de poulet)⁷ et ont, en fait, vidé de son sens leur concession tarifaire applicable aux viandes salées.

⁵ *Ibid.*

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

⁷ Les exportations de viande de poulet thaïlandaise à destination des CE ont cessé en juin 2003 IL184a suite du problème de la grippe aviaire. En juin 2003, le prix de la viande de poulet était de 1 738,78 €/tonne. Pièce n° 2 de la Thaïlande.

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

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

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

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

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

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

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

20. L'article premier du Règlement n° 1223/2002 dispose que les marchandises désignées dans la colonne 1 du tableau repris à l'annexe du Règlement doivent être classées dans le code NC indiqué dans la colonne 2, vu les motivations j -234.75 0 TD -05s ~~combinée~~-0.1119 Tc 1c 0.1875 9() Tj 3 0 TD -

Désignation des marchandises	Code NC	Motivation
<p style="text-align: center;">1</p> <p>Morceaux de poulet, désossés, congelés, et imprégnés de sel dans toutes leurs parties. Ils présentent une teneur en sel de 1,2 à 1,9 pour cent en poids.</p> <p>Le produit est congelé à cœur et doit être conservé à une température inférieure à moins 18° C pour garantir une conservation d'un an au moins.</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p>0207 14 10</p>	<p style="text-align: center;">3</p> <p>Le classement est déterminé par les dispositions des règles générales 1 et 6 pour l'interprétation de la nomenclature combinée ainsi que par le libellé des codes NC 0207, 0207 14 et 0207 14 10.</p> <p>Le produit est une viande de poulet, qui a été classée dans le chapitre 02.07 12 re f 328. 0207 14 1.75</p>

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

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

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

Sont considérés comme "salés ou en saumure", au sens du code NC 0210, les viandes et abats comestibles qui ont fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et qui présentent une teneur globale en sel égale ou supérieure à 1,2 pour cent en poids, pour autant que le salage soit l'opération qui garantit une conservation à long terme.

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

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

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

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

III. ARGUMENTS JURIDIQUES

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

28.

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

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

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

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

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

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

a) Sens ordinaire

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

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

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

¹⁹ *Ibid.*, page 163.

²⁰ *Ibid.*, page 147.

²¹ *Ibid.*, page 1313.

²² *Ibid.*, page 541.

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

34. Compte tenu du sens ordinaire de ces trois expressions, la position 0207 couvre la viande de volaille qui est soit fraîche, soit réfrigérée, soit congelée, c'est-à-dire les différents états dans lesquels la viande de volaille peut être maintenue pour conserver son état naturel initial ou le retrouver aisément. Ainsi qu'il a été indiqué, "[l]a congélation est l'une des méthodes de conservation des aliments les plus faciles et les plus rapides à appliquer. La839 ats

certaine fin, comme dans la fabrication, l'impression, la photographie, etc.). La position 0207 couvre les produits "frais, réfrigérés ou congelés". Si un produit est frais, on ne peut pas dire qu'il a subi un

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

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

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

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

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

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

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

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

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

c) Objet et but

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

d) Le Système harmonisé et les notes explicatives

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

54. L'article premier de la Convention sur le Système harmonisé définit le Système harmonisé comme comprenant, entre autres choses, les Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé. L'article 3.1 a) fait obligation aux Parties contractantes de veiller à ce que leurs "nomenclatures tarifaires et statistiques soient conformes au Système harmonisé".

Système harmonisé, il lui faudrait s'appuyer sur les Règles

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

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

i) Termes des positions 0207 et 0210 du SH

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

ii) Notes de chapitre relatives au chapitre 2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

66. Dans la mesure où le but du procédé est pertinent pour la portée de la concession accordée par les CE en ce qui concerne la position 0210 dans la Liste LXXX, le but des procédés visés à la position 0207 (réfrigération ou congélation) serait celui de la conservation. Le but des procédés qui sont appliqués aux produits relevant de la position 0210 serait celui de la préparation. Cela est confirmé par la note complémentaire

rapport eau-protéine (teneur en azote x 6,25) dans la viande est égal ou inférieur à 2,8. La teneur en azote doit être déterminée selon la méthode ISO 937-1978.

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

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

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

76. Par conséquent, la date pertinente la plus récente à laquelle la signification des positions de la Liste LXXX des CE devrait être évaluée est le 15 avril 1994, date à laquelle la Liste a été annexée au Protocole de Marrakech et, partant, à laquelle les CE ont pris leurs engagements dans le cadre du Cycle d'Uruguay. Comme l'a indiqué l'Organe d'appel dans l'affaire *États-Unis – Prohibition à l'importation de certaines crevettes et de certains produits à base de crevettes*, la date clé pour l'évaluation de l'application de l'OMC est le 15 avril 1994. Cette date est également la date à laquelle les CE ont pris leurs engagements dans le cadre du Cycle d'Uruguay.

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

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

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

81. La Thaïlande a commencé

