Chapitre 02

Viandes et abats comestibles

Viande de bœuf

Morceaux de viande (en particulier côte couverte, entrecôte, rumsteak et filet) d'animaux de l'espèce bovine, muris à sec, ensemencés ou pulvérisés d'une moisissure noble spéciale avant la maturation à sec, afin d'en améliorer le goût et de les rendre plus tendre, présentant le caractère de la viande crue fraîche, même conditionnés pour la vente au détail.

(Morceaux de viande d'autres espèces animales, affinés selon le même procédé: nºs 0203, 0204 et 0205).

3101.481.2014.3

Mots-clés: viande crue / viande fraîche / côte couverte / entrecôte / rumsteak / filet / muri à sec / avec moisissure noble

0201.3011/3099

Découpes de poulet

(viande de volailles de l'espèce Gallus domesticus), imprégnées ou injectées, dans toutes leurs parties, de sel de table et congelées à coeur, dont la teneur en sel est de 1,2 % ou plus mais n'excède pas 3 % en poids, propres à l'alimentation humaine.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.21.2008.2

Mots-clés: viande / volaille / salé / sel / morceau

0210.9961/ 9969

"Südtiroler Schinkenspeck"

Morceaux de viande de porc provenant du jambon (autres que de sangliers), avec ou sans couenne, désossés, salés, séchés et fumés, même avec adjonction d'assaisonnements, mais ne conférant pas le caractère de viande assaisonnée (sans assaisonnement nettement perceptible au goût), même en emballages de vente au détail.

D'autres morceaux de viande de porc sont également utilisés pour la fabrication de produits semblables portant la désignation "lard" (par ex. lard du ventre, lard de dos, morceaux d'épaule). Ils ne sont toutefois pas considérés comme "jambons et leurs morceaux" au sens du tarif des douanes respectivement de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles (RS 0.916.026.81, annexe 1).

3101.1477.2012.4

Mots-clés: jambon / lard / cru / salé / séché / fumé / assaisonné

0210.1991/

1999