

16 Préparations de viande, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques

Notes

1. Le présent Chapitre ne comprend pas les viandes, les abats, les poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, préparés ou conservés par les procédés énumérés aux Chapitres 2, 3 ou au n° 0504.
2. Les préparations alimentaires relèvent du présent Chapitre à condition de contenir plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques ou une combinaison de ces produits. Lorsque ces préparations contiennent deux ou plusieurs produits mentionnés ci-dessus, elles sont classées dans la position du Chapitre 16 correspondant au composant qui prédomine en poids. Ces dispositions ne s'appliquent ni aux produits farcis du n° 1902, ni aux préparations des n°s 2103 ou 2104.

Notes de sous-positions

1. Au sens du n° 1602.10, on entend par «préparations homogénéisées» des préparations de viande, d'abats ou de sang, finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ou pour usages diététiques, en récipients d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 250 g. Pour l'application de cette définition, il est fait abstraction des divers ingrédients ajoutés, le cas échéant, à la préparation, en faible quantité, comme assaisonnement ou en vue d'en assurer la conservation ou à d'autres fins. Ces préparations peuvent contenir, en faible quantité, des fragments visibles de viande ou d'abats. Le n° 1602.10 a la priorité sur toutes les autres sous-positions du n° 1602.
2. Les poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques cités dans les sous-positions des n°s 1604 ou 1605 sous leur seul nom commun appartiennent aux mêmes espèces que celles qui sont mentionnées dans le Chapitre 3 sous les mêmes appellations.

Note suisse

1. Ne relèvent pas du no 1602 la viande et les abats comestibles frais, réfrigérés ou congelés qui sont simplement assaisonnés (Chapitre 2).