

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

RESTRICTED

G/RO/W/82

11 avril 2002

(02-1957)

Comité des règles d'origine

Original: espagnol

CHAPITRES 1 À 24 (PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET POISSONS)

Communication de la République dominicaine

La Mission permanente de la République dominicaine a fait parvenir au Secrétariat la communication ci-après, datée du 5 avril 2002.

Question	Produit	Position de la République dominicaine	Option recommandée par le Président
N° 15	Poisson fortement salé (ex 03.04 c))	Conférant l'origine (option A)	Ne conférant pas l'origine

Le procédé de production du poisson fortement salé reflète parfaitement la dernière transformation substantielle. Le fait de saler fortement et de sécher le poisson permet d'obtenir un nouveau produit final distinct et ne constitue pas uniquement un moyen de garantir la qualité de cet aliment au cours de son transport et de son stockage. En salant fortement le poisson et en séchant le poisson fortement salé, on obtient un nouveau produit qu'il est impossible de retransformer en un produit identique au produit initial, même si on le met à tremper dans de l'eau douce pendant plusieurs jours.

Question	Produit	Position de la République dominicaine	Option recommandée par le Président
N° 22	Fromages fondus (0406.30)	Conférant l'origine	Ne conférant pas l'origine

L'obtention du fromage fondu à partir d'autres fromages classés dans la même position reflète parfaitement la dernière transformation substantielle. Les constituants du mélange (une ou plusieurs variétés de fromages et un ou plusieurs des produits ci-après: crème et autres produits de la laiterie, sel, épices, aromatisants, colorants) sont sélectionnés en fonction de l'arôme et de la couleur souhaités, puis ils sont mélangés à de l'eau et à des sels émulsifiants, généralement du citrate di- ou trisodique, ou encore du diphosphate de tétrapotassium. Le mélange est cuit en discontinu (par lots) à 80-85 °C pendant cinq à huit minutes; il peut également être cuit par extrusion selon un procédé équivalent. Le fromage est ensuite découpé en portions ou en tranches avant d'être conditionné et emballé.

Question	Produit	Position de la République dominicaine	Option recommandée par le Président
N° 31	Torréfaction du café (0901.21, 0901.22)	Ne conférant pas l'origine	A. <i>Aucune recommandation faute de fondement</i>

La torréfaction du café ne constitue pas une transformation substantielle car elle ne modifie pas les caractéristiques organoleptiques du produit. Le café est entièrement obtenu sur le lieu de production de la fève. Les caractéristiques organoleptiques du café (arôme, acidité, amertume et corps) sont déterminées par une combinaison de facteurs: la composition chromosomique propre à chaque espèce, la situation géographique du lieu de culture, les conditions climatiques, les méthodes de récolte des grains et le traitement appliqué aux fruits pour obtenir des grains verts séchés. Ces caractéristiques sont intrinsèques et ne peuvent pas être modifiées par simple torréfaction.

Question	Produit	Position de la République dominicaine	Option recommandée par le Président
N° 43	Graisses de porc élaborées à partir de graisses brutes de porc (02.09), (15.01)	Conférant l'origine (CC, CP)	Ne conférant pas l'origine

Le passage aux graisses du n° 15.01 à partir des produits d'animaux du chapitre 2 est réputé constituer une transformation substantielle.

Question	Produit	Position de la République dominicaine	Option recommandée par le Président
N° 46	Obtention de fractions de graisses ou d'huiles (15.06-15.15)	Conférant l'origine (CSP)	Ne conférant pas l'origine

S'agissant du n° 15.06, nous faisons une exception et nous souscrivons à la proposition du Président. Toutefois, nous maintenons que, pour les n° 15.07 à 15.15, le procédé susmentionné confère l'origine car le fractionnement des huiles et des graisses constitue une transformation substantielle. Les produits ainsi obtenus peuvent être utilisés seuls ou bien être mélangés à d'autres graisses végétales en vue d'élaborer des produits tels que des composants du chocolat, des crèmes de garniture ou des caramels.

Question	Produit	Position de la République dominicaine	Option recommandée par le Président
N° 61	Addition de sucre ou d'autres édulcorants à la poudre de cacao non édulcorée (1806.10)	En faveur de l'option B (changement de position, sauf à partir du chapitre 17 ou du n° 18.05)	B, C ou D

L'élaboration de poudre de cacao édulcorée par addition de sucre à de la poudre de cacao non édulcorée ne constitue pas une transformation substantielle. Les règles proposées sont "CP, sauf à partir du n° 18.05" et "CP, sauf à partir du chapitre 17 ou à partir du n° 18.05".

Question	Produit	Position de la République dominicaine	Option recommandée par le Président
N° 78	Jus de fruits reconstitués à partir d'extraits ou de concentrés de jus de fruits (20.09)	Conférant l'origine	Ne conférant pas l'origine

Le processus de reconstitution est de nature à conférer l'origine. L'opération permettant d'obtenir des jus reconstitués ne peut se résumer à une simple dilution dans de l'eau. D'autres ingrédients, comme des huiles ou des essences, sont nécessaires pour conférer au produit les caractéristiques voulues.

Question	Produit	Position de la République dominicaine	Option recommandée par le Président
N° 80	Extraits, essences et concentrats de café mélangés à des succédanés de café (ex 2101.11 a))	Se rallie au consensus en approuvant la position du Président	Changement de chapitre

Question	Produit	Position de la République dominicaine	Option recommandée par le Président
N° 122	Mélanges de cafés (09.01)	Ne conférant pas l'origine	Confère l'origine dans certains cas

En soi, le mélange de cafés n'est pas considéré comme une transformation substantielle. L'origine des mélanges de différentes variétés de cafés d'une même origine ou d'origines diverses est déterminée par l'application des règles résiduelles.
