Arrêté n° 1626 CM du 15 décembre 1998 relatif au prix de la viande de porc (Extraits)

Paru in extenso au journal officiel n°52 N du 24/12/1998 à la page 2748

Version en vigueur au 20/12/2022

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,
Sur le rapport du ministre de l'économie, du plan et de la prévision économique, de l'énergie et de la circonscription portuaire des îles du Vent ;
Vu la loi organique n° 96-624 du 15 juillet 1996 complétant la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;
Vu l'arrêté modifié n° 336 PR du 21 mai 1997 portant nomination du vice-Président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, complété par l'arrêté n°444 PR du 9 juin 1998 portant nomination de membres du gouvernement de la Polynésie française ;
Vu la décision modifiée n° 762 AE du 13 octobre 1978 fixant le régime général aux prix des produits au stade de la production dans le territoire ;
Vu la décision modifiée n° 766 AE du 13 octobre 1978 relative au contrôle et à la répression des infractions en matière de réglementation des prix dans le territoire ;
Vu l'arrêté n° 716 AE du 17 février 1977 réglementant l'affichage des prix de la viande chez les bouchers et les détaillants ;
Vu l'arrêté modifié n° 692 CM du 16 juillet 1997 relatif à la facturation des prix des produits ou services en Polynésie française et portant modification de la décision n° 766 AE du 13 octobre 1978 relative au contrôle et à la répression des infractions en matière de réglementation des prix dans le territoire ;
Vu l'arrêté n° 721 CM du 26 juillet 1985 relatif aux règles de facturation propres à la commercialisation de la viande de porc ;
Vu l'arrêté n° 621 CM du 10 mai 1989 relatif au développement de la production locale de porc et de sa commercialisation ;
Vu l'arrêté 1215 CM du 16 novembre 1990 relatif classement de la viande de porcine dans le territoire ;
Vu l'arrêté modifié n°171 CM du 7 février 1992 fixant le régime général des prix et des marges des produits aux différents stade de la commercialisation dans le territoire ;
Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 9 décembre 1998,

Arrête :

Article 1er

Dans les îles de Tahiti et Moorea, les prix à tous les stades de la production et de la distribution de la viande de porc sont établis dans les conditions définies par le présent arrêté.

Art. 2 *Rédaction issue de Arrêté n° 2735 CM du 15 décembre 2022*

Le prix limite de vente, hors T.V.A., du producteur de la carcasse de porc (pesée à froid, avec la tête et sans les abats) selon la catégorie est fixé comme suit :

Catégorie de carcasse	Prix en Kilo en F CFP
A	820
B	773
C	723
D	629
E	472
O	400

Art. 3 *Rédaction issue de Arrêté n° 2735 CM du 15 décembre 2022*

Les prix limites de vente, hors T.V.A., au stade de gros des morceaux de porc énumérés ci-après sont fixés comme suit :

Nature des morceaux	Prix au kilo en F CFP
Jambon, cuissot	1 190
Epaule	1 099
Poitrine	1 077
Côtes ou longes sous bardière	1 351
Collier	961
Bardière	272

Ces prix ne s'appliquent aux morceaux précités que si ces derniers sont commercialisés entiers. Les bouchers-grossistes sont tenus d'offrir à la vente des morceaux entiers.

Art. 4

La découpe de gros du porc et les différents morceaux qui en résultent sont définis en annexes 1 et 2 du présent arrêté.

Art. 5 *Rédaction issue de Arrêté n° 2735 CM du 15 décembre 2022*

Les prix limites de vente au stade de détail de la viande de porc parée sont fixés comme suit :

Nature des morceaux	Prix au kilo en F CFP
Jambon, cuissot	1 490
Epaule	1 312
Poitrine	1 242
Côtes	1 658
Rôti	2 082

Art. 6

La viande de porc parée est une viande prête à cuire. L'épaisseur de la matière grasse ne devra jamais excéder 1,5 cm sur le jambon, 0,5 cm sur les rôtis autres que ceux réalisés dans le filet. Les rôtis préparés dans le filet devront être totalement dégraissés.

Art. 7

Dans les îles autres que Tahiti et Moorea, le prix de vente du porc au stade du producteur et de la viande de porc à tous les stades de la commercialisation est librement établi.

Art. 8 *Rédaction issue de Arrêté n° 1986 CM du 4 novembre 2009*

Est puni de la peine prévue pour les contraventions de la 5e classe par kilogramme de produit concerné, soit 178 997 F CFP par kilogramme de produit en infraction, le fait :

- de vendre un kilogramme de produit visé par le présent arrêté à un prix supérieur au prix limite de vente fixé aux articles 2, 3 et 4 du présent arrêté ;

- pour un boucher-grossiste, de ne pas offrir à la vente des morceaux de porc entier tels que visés à l’article 3 ci-dessus ;

- de vendre ou de proposer à la vente de la viande de porc comportant plus de matière grasse que prévu à l’article 6 ci-dessus.

En application des dispositions de l'article 131-41 du code pénal, le taux maximum de l’amende applicable aux personnes morales est égale au quintuple de celui prévu pour les personnes physiques mentionné au premier alinéa ci-dessus.

Art. 8 bis *Rédaction issue de Arrêté n° 1036 CM du 21 juillet 2011*

Les infractions à l’article 8 du présent arrêté sont recherchées et constatées conformément aux dispositions de procédure pénale applicables en matière de commerce, de concurrence et de prix.

Sont notamment habilités pour rechercher et constater ces infractions, les agents assermentés de la direction générale des affaires économiques.

Art. 8 ter *Rédaction issue de Arrêté n° 1502 CM du 4 octobre 2012*

Est sanctionné d’une amende administrative de 20 000 F CFP le fait pour un boucher grossiste de ne pas offrir à la vente des morceaux entiers de porcs.

Est sanctionné d’une amende administrative de 20 000 F CFP le fait devendre ou mettre en vente de la viande de porc comportant plus de matière grasse que prévu à l’article 6 ci-dessus.

Les agents de la direction générale des affaires économiques sont notamment habilités à rechercher et constater les manquements visés aux alinéas précédents.

Art. 9

L'arrêté n° 868 CM du 19 août 1991 relatif au prix de la viande de porc dans le territoire est abrogé.

Art. 10

Le ministre de l'économie, du plan et de la prévision économique, de l'énergie et de la circonscriprion portuaire des îles du Vent est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 15 décembre 1998.

Par le Président du gouvernement :
Gaston FLOSSE.

Le ministre de l'économie,
du plan et de la prévision économique,
de l'énergie et de la circonscription portuaire
des îles du Vent,
Georges PUCHON.

Annexe 1
Annexe 2 - Schéma de découpe du porc

Voir toutes les modifications dans le temps :

- Arrêté n° 1626 CM du 15 décembre 1998, JOPF n° 52 N du 24/12/1998 à la page 2748
- Arrêté n° 1181 CM du 17 août 2007, JOPF n° 35 N du 30/08/2007 à la page 3159
- Arrêté n° 1312 CM du 13 août 2009, JOPF n° 34 N du 20/08/2009 à la page 3857
- Arrêté n° 1986 CM du 4 novembre 2009, JOPF n° 46 N du 12/11/2009 à la page 5344
- Arrêté n° 1036 CM du 21 juillet 2011, JOPF n° 30 N du 28/07/2011 à la page 3877
- Arrêté n° 1502 CM du 4 octobre 2012, JOPF n° 41 N du 11/10/2012 à la page 6552
- Arrêté n° 373 CM du 26 mars 2013, JOPF n° 14 N du 04/04/2013 à la page 3882
- Arrêté n° 619 CM du 4 mai 2022, JOPF n° 36 NC du 06/05/2022 à la page 9786
- Arrêté n° 2735 CM du 15 décembre 2022, JOPF n° 101 N du 20/12/2022 à la page 28410

Annexe 1

La découpe de gros du porc local à partir d'une carcasse sans tête, ni rognons s'effectue comme suit :

1 - Pied avant : On trace une ligne AB passant de l'extrémité inférieure du radius et du cubitus d'une part, et de la première rangée des os ou carpe d'autre part.

2 - Pied arrière : On trace une ligne CD intéressant l'extrémité inférieure du tibia mais épargnant les parties supérieures du calcaneum et de l'astragale.

3 - Collier : On trace un ligne EF perpendiculaire à l'axe longitudinal du tronc, passant en avant de la première vertèbre cervicale.

4 - Epaule : On trace une ligne GH perpendiculaire à l'axe longitudinal du corps, passant entre la 4e côte et la 5e côte.

5 - Jambon : On trace une ligne IJ perpendiculaire à l'axe longitudinal du corps, passant par l'articulation entre la 6e vertèbre lombaire et la sacrum.

6 - Longe et poitrine : Elles se composent du morceau restant. On les individualise en traçant une ligne KL parallèle à l'axe du corps passant par le milieu des côtes et séparant les deux parties en morceaux approximativement égaux.

Annexe 2 - Schéma de découpe du porc

