

JOURNAL OFFICIEL

DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

PARAISANT LE 15 ET LE DERNIER JOUR DE CHAQUE MOIS

Matahiti 132
N° 20

TE VE'A A TE HAU NO POLYNESIA FARANI

Mahana 28
no Tienu 1983

Cours Franc Pacifique	Polynésie française	France et territoires français d'outre-mer		Etranger		Annonces et avis :
		Voie maritime	Voie aérienne	Voie maritime	Voie aérienne	
Prix d'un exemplaire	150	180	228	198	270	Annonces judiciaires, commerciales et annonces diverses : la ligne . . . 150 frs
Abonnement : six mois	1.800	2.160	2.700	2.340	3.240	Les mêmes renouvelées : la ligne . . . 60 frs
un an	3.300	4.020	5.100	4.500	6.180	Publications de sociétés philantropi- ques, littéraires, scientifiques, spor- tives, coopératives, syndicales, etc... la ligne 108 frs

Les demandes d'abonnement et d'annonces devront être adressées au Chef de l'Imprimerie et sont payables d'avance - C.C.P. N° 9113909

Les annonces doivent parvenir à l'Imprimerie au plus tard 6 jours ouvrables avant la parution du Journal - B.P. N° 117.

SOMMAIRE

PARTIE OFFICIELLE

ACTES DU GOUVERNEMENT LOCAL

	Page
1983 3 mai DECISION n° 620 AE fixant les prix maximaux de vente de la viande bovine locale dans l'archipel de la Société, aux îles Marquises et à Tubuai et Rurutu.....	711

PARTIE OFFICIELLE

ACTES DU GOUVERNEMENT LOCAL

DECISION n° 620/AE du 3 mai 1983 fixant les prix maximaux de
vente de la viande bovine locale dans l'archipel de la Société,
aux îles Marquises et à Tubuai et Rurutu.

Le Conseil de gouvernement de la Polynésie française,

Vu la loi n° 77-772 du 12 juillet 1977 relative à l'organisation
de la Polynésie française, et notamment ses articles 20, 21 et 24 ;

Vu la délibération de l'assemblée territoriale n° 76-99 du 5
août 1976 portant organisation de l'abattage et de la commercialisa-
tion de la viande bovine, rendue exécutoire par arrêté n° 5000/AA
du 26 août 1976 ;

Vu la décision n° 2447/AE du 28 décembre 1981 fixant les prix
maximaux de vente de la viande bovine locale dans l'archipel de la
Société et aux îles Marquises ;

Vu la décision n° 687/AE du 3 juin 1982 modifiant certaines
dispositions de la décision n° 2447/AE du 28 décembre 1981 fixant
les prix maximaux de vente de la viande bovine locale dans l'archipel
de la Société ainsi qu'accessoirement aux îles Marquises ;

Vu l'arrêté n° 2446/AE du 28 décembre 1981 relatif au prélève-
ment à l'importation sur la viande de boeuf et au reversement aux
bouchers abatteurs ;

Vu l'arrêté n° 686/AE du 3 juin 1982 modifiant certaines dispo-
sitions de l'arrêté n° 2446/AE du 28 décembre 1981 relatif au pré-
levement à l'importation sur la viande de boeuf et au reversement aux
bouchers abatteurs ;

Vu l'arrêté n° 1042/AE du 22 octobre 1982 modifiant certaines
dispositions de l'arrêté n° 686/AE du 28 décembre 1981 et autori-
sant des reversements en faveur des bouchers des îles Marquises au
titre du soutien de la viande bovine ;

Vu l'arrêté n° 716/AE du 17 février 1977 réglementant l'affi-
chage des prix de la viande chez les bouchers et les détaillants ;

Vu la décision n° 766/AE du 13 octobre 1978 relative au contr-
ôle et à la répression des infractions en matière de réglementation
des prix dans le territoire ;

Sur le rapport du chef du service des affaires économiques ;

En ayant délibéré en sa séance du 27 avril 1983,

D É C I D E :

Article 1er. — Dans l'archipel de la Société (subdivision admini-
strative des îles du Vent et des îles Sous-le-Vent) les prix d'achat à l'éle-
veur de la viande bovine locale sont fixés comme suit :

— Veaux de 1ère qualité	: 500 FCP le kilo
— Bovins de 1ère qualité	: 500 FCP le kilo
— Bovins de seconde qualité	: 400 FCP le kilo
— Bêtes déclassées destinées à la char- cuterie ou à la conserverie	: 250 FCP le kilo

Art. 2. — La classification avant abattage des bovins se fait d'ac-

cord partie entre le boucher et l'éleveur sur la base des critères définis en annexe à la présente décision.

Art. 3. — Dans la subdivision des îles Marquises et dans les îles de Tubuai et Rurutu, le prix d'achat à l'éleveur du kilo de carcasse de bovins d'élevage (les animaux ne faisant pas l'objet d'un élevage suivi étant exclus) est fixé à 400 FCP le kilo.

Art. 4. — Dans l'archipel de la Société les prix de cession des carcasses aux détaillants sont fixés comme suit :

— Veaux de 1ère qualité	: 470 FCP le kilo
— Bovins de 1ère qualité	: 470 FCP le kilo
— Bovins de seconde qualité	: 320 FCP le kilo

Art. 5. — Dans l'archipel de la Société le prix de cession de la viande désossée aux conserveries ou charcuteries est fixé à 280 FCP le kilo.

Art. 6. — Dans l'archipel de la Société les prix maximaux de vente au détail sont fixés comme suit, par qualité de viande et par catégorie de morceaux en FCP par kilo :

Qualité des viandes	Morceaux	
	1ère catégorie	2e catégorie
— Veaux de 1ère qualité	750	600
— Bovins de 1ère qualité	700	550
— Bovins de seconde qualité	550	400

Art. 7. — Dans la subdivision des îles Marquises, à Tubuai et à Rurutu le prix maximal de vente des carcasses est fixé à 360 FCP. Les prix de vente de la viande au stade de détail feront l'objet d'un régime spécifique.

Art. 8. — Les catégories de morceaux de viande sont définies comme suit :

1ère catégorie : faux filet, entrecôte avec os, pièces noires, gîte gîte, aloyau, bavette noix, rumsteack, escalope (veau).

2ème catégorie : (viande à bouillir ou à ragout) : jarret, flanchet, poitrine, collier, basse côte, blanquette (veau).

Art. 9. — Dans l'archipel de la Société, le prix de vente au détail de l'entrecôte sans os est fixé à 900 FCP le kilo.

Art. 10. — Les infractions aux dispositions de la présente décision seront réprimées, sanctionnées et poursuivies conformément aux dispositions de la décision n° 766/AE du 13 octobre 1978 susvisée.

Art. 11. — Sont abrogées les dispositions des décisions n° 2447/AE du 28 décembre 1981 et n° 687/AE du 3 juin 1982 susvisées.

Art. 12. — La présente décision qui sera enregistrée, communiquée et publiée partout où besoin sera, prendra effet pour compter de sa date de publication au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Vu et rendu exécutoire,
Le 3 mai 1983.

Papeete, le 3 mai 1983.
Pour le conseil de gouvernement :

Le haut-commissaire,
Alain OHREL.

Le vice-président,
Gaston FLOSSE.

ANNEXE

I — DÉFINITION

Il faut entendre par carcasse de bovin le corps entier d'un animal de boucherie, après saignée, dépouillement, éviscération et ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et des mamelles.

Les reins doivent rester adhérents à la carcasse conformément à l'arrêté n° 744/ER du 5 octobre 1978.

Le collier séparé à la 7^e cervicale n'est pas compté dans la carcasse (le poids du collier ne doit pas dépasser 3 % du poids de la carcasse).

II — CRITERES D'APPRECIATION

Les critères à prendre en compte sont :

- L'âge (jeune non sevré, animal ayant reproduit)
- Le sexe (mâle, femelle, castré)
- La conformation
- L'état d'engraissement
- La couleur de la viande

Appréciation de l'état d'engraissement

a) Est considérée comme maigre toute carcasse ne présentant aucune trace de graisse à l'intérieur ni à l'extérieur.

b) Est dénommée cirée ou à fleur toute carcasse sur laquelle le muscle est partout apparent et seulement recouvert d'une mince pellicule de graisse à l'extérieur et sur les côtes.

c) Est dénommée couverte toute carcasse sur laquelle la pellicule de graisse s'étend sur l'extérieur et cache complètement les muscles sous-jacents, à l'exception de ceux des épaules et des cuisses.

d) Est dénommée grasse toute carcasse entièrement couverte par la graisse sous laquelle les muscles des cuisses et des épaules ne sont plus visibles, l'infiltration grasseuse pouvant se manifester dans l'épaisseur des muscles intercostaux.

e) Est considérée comme très grasse toute carcasse entièrement recouverte d'une couche épaisse.

Appréciation de la conformation :

a) Est considérée comme ayant une très bonne conformation une carcasse présentant les caractéristiques suivantes :

• Les profils musculaires sont convexes dans l'ensemble, certains peuvent être rectilignes sauf ceux de la cuisse.

• La musculature est épaisse, la cuisse est rebondie et épaisse, le jarret est musclé, l'échine est large et épaisse, ainsi que le rumsteack, l'épaule est musclée.

b) Est considérée comme ayant une bonne conformation une carcasse présentant les caractéristiques suivantes :

• Les profils sont dans l'ensemble rectilignes parfois subconcaves, la musculature est d'épaisseur moyenne, la cuisse est allongée d'épaisseur moyenne, l'échine est d'épaisseur moyenne sans être creuse, le rumsteack est généralement rectiligne et peut manquer d'épaisseur, l'avant manque d'épaisseur, la macreuse est assez peu développée.

c) Est considérée comme médiocre toute carcasse où l'insuffisance des tissus musculaires ne permet plus la commercialisation à l'étal.

• Les profils sont concaves, les muscles sont peu épais, la cuisse est longue et plate, l'échine étroite et creuse, l'avant plat avec des os apparents.

Les profils sont observés au niveau de la cuisse (entre la pointe de la fesse et la pointe du jarret), au niveau de l'échine, au niveau de l'épaule.

(voir schéma en fin de texte)

Secondairement aux critères de conformation et d'état d'engraissement, la finesse de la viande et la couleur du muscle et de la graisse, le cas des taureaux, des vaches et des vaches de réforme, seront pris en considération de la manière suivante :

• Les carcasses des mâles adultes, pour lesquelles une différence de poids de plus de 10 % sera observée entre les quartiers avants et les quartiers arrières, seront systématiquement classées dans la qualité immédiatement inférieure à celle à

laquelle elles auraient pu prétendre du fait de leur conformation et de leur état d'engraissement.

Il en sera de même pour les carcasses dont le muscle et la graisse présenteront une coloration rose foncée pour la viande et une pigmentation trop prononcée pour la graisse.

III - CLASSIFICATION DES CARCASSES DE BOVINS DE BOUCHERIE

- BOVINS DE 1ère QUALITÉ

Carcasses de très bonne conformation dans tous les stades d'engraissement soit de bonne conformation seulement cirée, couverte ou grasse, provenant de mâles castrés ou de femelle, d'un poids d'au moins 250 kgs pour les animaux de plus de 2 ans et d'au moins 150 kgs pour les animaux de moins de 2 ans.

- BOVINS DE 2ème QUALITÉ

Carcasses de bonne conformation soit maigre soit très grasse, provenant d'animaux des deux sexes castrés ou pas.

- BOVINS DECLASSES DESTINES A LA CHARCUTERIE OU A LA CONSERVERIE

Carcasse de conformation médiocre à tous les états d'engraissement, ainsi que de bonne conformation dont le muscle présente une coloration foncée ou la graisse une pigmentation trop prononcée.

- VEAUX DE 1ère QUALITÉ

Carcasse de bonne et de très bonne conformation à tous les stades d'engraissement dont le muscle présente une coloration rose clair ou rose.

