

Chapitre 19

Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculles ou de lait; pâtisseries

Considérations générales

Le présent Chapitre comprend un ensemble de produits ayant généralement le caractère de préparations alimentaires, obtenues soit directement à partir de céréales du Chapitre 10, soit à partir de produits du Chapitre 11 ou à partir de farines, semoules ou poudres alimentaires d'origine végétale d'autres Chapitres (farines, gruaux et semoules de céréales, amidons, féculles, farines, semoules et poudres de fruits ou de légumes), soit encore à partir de produits des n°s 0401 à 0404. On y range également les produits de la pâtisserie ou de la boulangerie, même si, dans leur composition, il n'entre pas du tout de farine, d'amidon, de féculle ni de produits tirés des céréales.

Aux fins de la Note 3 du présent Chapitre et du n° 1901, la teneur en cacao d'un produit peut généralement être calculée en multipliant par 31 la teneur combinée en théobromine et en caféine. Il est à noter que le terme cacao couvre le cacao sous toutes ses formes, notamment sous forme pâteuse ou solide.

Sont exclus du présent Chapitre:

- a) *Les préparations alimentaires (à l'exception de celles farcies du n° 1902) contenant plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, d'insectes, de poisson ou de crustacés, de mollusques, d'autres invertébrés aquatiques ou d'une combinaison de ces produits (Chapitre 16).*
- b) *Les préparations alimentaires à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculles ou extraits de malt contenant en poids 40 % ou plus de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée et les préparations alimentaires à base de produits des n°s 0401 à 0404 contenant en poids 5 % ou plus de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée (n° 1806).*
- c) *Les succédanés du café, tels que l'orge grillée (n° 2101), ainsi que les succédanés torréfiés du café contenant du café en toutes proportions (n° 0901).*
- d) *Les poudres pour la fabrication de crèmes, glaces, desserts et préparations analogues, qui ne sont pas à base de farines, de semoules, d'amidons, de féculles, d'extraits de malt ou de produits des n°s 0401 à 0404 (n° 2106, généralement).*
- e) *Les produits à base de farines, d'amidons ou de féculles, spécialement préparés pour l'alimentation des animaux, tels que les biscuits pour chiens (n° 2309).*
- f) *Les médicaments et autres produits du Chapitre 30.*

Notes explicatives suisses

Lorsqu'elle est déterminante pour le classement, il n'est pas tenu compte d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 1 % en poids au maximum (excepté la teneur en matières grasses du lait, des n°s 1901.9036/9037). Pour les marchandises des n°s 1901.2098 et 1901.9094 une teneur en matières grasses n'excédant pas 2 % en poids au maximum est tolérée.

1901. Extraits de malt; préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculles ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs; préparations alimentaires de produits des n°s 0401 à 0404, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 5 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs

I. Extraits de malt.

Les extraits de malt sont obtenus en faisant macérer le malt dans l'eau, puis en concentrant plus ou moins fortement la solution ainsi obtenue.

Les extraits de malt entrant dans cette position peuvent se présenter sous la forme de liquides plus ou moins sirupeux ou bien de masses ou de poudres (extraits secs de malt).

Les extraits de malt additionnés de lécithine, de vitamines, de sels, etc., restent compris ici, pour autant qu'ils ne constituent pas des préparations médicamenteuses au sens du Chapitre 30.

Les extraits de malt servent notamment pour la préparation d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ou pour usages diététiques ou culinaires et pour la fabrication de produits pharmaceutiques. Il existe des variétés sirupeuses qui sont utilisées en panification pour améliorer les pâtes de boulangerie et dans l'industrie textile.

La présente position ne comprend pas:

- a) Les sucreries, contenant de l'extrait de malt, du n° 1704.
- b) Les bières et autres boissons à base de malt, notamment le malton (Chapitre 22).
- c) Les enzymes du malt (n° 3507).

II. Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculles ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs.

Cette position couvre un ensemble de préparations alimentaires à base de farines, de gruaux, de semoules, d'amidons, de féculles ou d'extraits de malt, qui tirent leur caractère essentiel de ces constituants, que ceux-ci prédominent ou non en poids ou en volume.

A ces divers composants principaux peuvent être ajoutées d'autres substances telles que du lait, du sucre, des œufs, de la caséine, de l'albumine, des graisses, de l'huile, des aromates, du gluten, des colorants, des vitamines, des fruits ou d'autres matières destinées à accroître leurs propriétés diététiques, ou du cacao, sous réserve, dans ce dernier cas, que la teneur en poids de cacao soit inférieure à 40 % calculés sur une base entièrement dégraissée (voir les Considérations générales du présent Chapitre).

Il convient de noter que sont toutefois exclues les préparations contenant plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, d'insectes, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques ou d'une combinaison de ces produits (Chapitre 16).

Au sens de cette position:

- A) Les termes "farines" et "semoules" désignent non seulement les farines et semoules de céréales du Chapitre 11 mais également les farines, semoules et poudres alimentaires d'origine végétale, quel que soit le chapitre dont elles relèvent, telles que la farine de soja. Toutefois, ces termes ne couvrent pas les farines, semoules et poudres de légumes secs (n° 0712), de pommes de terre (n° 1105) ou de légumes à cosse secs (n° 1106).

- B) Les termes "amidons" et "fécules" couvrent les amidons et fécules non transformés, ainsi que les amidons et fécules pré-gélatinisés ou solubilisés, à l'exclusion des produits provenant d'une dégradation plus poussée des amidons ou des fécules tels que le dextri-maltose.

Les préparations de la présente position peuvent se présenter sous forme de liquides, de poudres, de granulés, de pâtes ou sous toute autre forme solide, comme des rubans ou des disques.

Ces préparations sont souvent destinées soit à la confection rapide de boissons, de bouillies, d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, de mets de régime, etc., par simple dissolution ou légère ébullition dans l'eau ou le lait, soit à la fabrication de gâteaux, de puddings, d'entremets ou de mets culinaires analogues.

Elles peuvent également constituer des préparations intermédiaires destinées à l'industrie alimentaire.

A titre d'exemple, on peut citer comme entrant dans la présente position les préparations suivantes:

- 1) Les farines lactées, résultant de l'évaporation d'un mélange de lait, de sucre et de farine.
- 2) Les préparations consistant en un mélange intime de poudre d'oeufs, de lait en poudre, d'extrait de malt et de poudre de cacao.
- 3) Le racahout, préparation alimentaire composée de farine de riz, de fécules diverses, de farine de glands doux, de sucre, de poudre de cacao et aromatisée à la vanille.
- 4) Les préparations consistant en un mélange de farine de céréales et de farine de fruits, le plus souvent additionnées de poudre de cacao, ou bien en farines de fruits additionnées de poudre de cacao.
- 5) Le produit dit "lait malté" et les préparations similaires constituées par un mélange de lait en poudre et d'extrait de malt, avec ou sans sucre.
- 6) Les "Knödel", "Klössle" et "Nockerln" contenant des ingrédients tels que semoules, farines de céréales, chapelure, matières grasses, sucre, oeufs, épices, levain, confiture ou fruits. Toutefois, les produits de l'espèce à base de farine de pommes de terre relèvent du Chapitre 20.
- 7) Les pâtes préparées, essentiellement constituées par de la farine de céréales additionnée de sucre, de matières grasses, d'oeufs ou de fruits (y compris celles présentées en forme dans un moule ou modelées dans la forme du produit final).
- 8) Les pizzas non cuites, constituées d'un fond de pâte à pizza recouvert de divers autres ingrédients tels que fromage, tomate, huile, viande, anchois. *Les pizzas précuites ou cuites sont toutefois classées dans le n° 1905.*

Indépendamment des préparations exclues de ce Chapitre par les Considérations générales, la présente position ne comprend pas:

- a) *Les farines fermentantes (ou autolevantes) et les farines dites gonflantes (pré-gélatinisées) des n°s 1101 ou 1102.*
- b) *Les farines de céréales mélangées (n°s 1101 ou 1102), les farines et semoules mélangées de légumes secs et les farines, semoules et poudres de fruits mélangées (n° 1106), non autrement préparées.*
- c) *Les pâtes alimentaires et le couscous du n° 1902.*
- d) *Le tapioca et ses succédanés (n° 1903).*
- e) *Les produits de la boulangerie entièrement ou partiellement cuits, ces derniers nécessitant une cuisson supplémentaire avant d'être consommés (n° 1905).*
- f) *Les préparations pour sauces et sautes préparées (n° 2103).*

- g) *Les préparations pour soupes, potages ou bouillons, les soupes, potages ou bouillons préparés et les préparations alimentaires composites homogénéisées (n° 2104).*
 - h) *Les protéines végétales texturées (n° 2106).*
 - i) *Les boissons du Chapitre 22.*
- III. Préparations alimentaires de produits des n°s 0401 à 0404, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 5 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs.

Les préparations de cette position peuvent être distinguées des produits des n°s 0401 à 0404 du fait qu'elles contiennent, outre les constituants naturels du lait, d'autres ingrédients dont la présence n'est pas autorisée dans les produits de ces positions. C'est ainsi que le n° 1901 comprend, par exemple:

- 1) Les préparations en poudre ou liquides pour l'alimentation des nourrissons et enfants en bas âge ou pour usages diététiques dont l'ingrédient principal est le lait auquel ont été ajoutés d'autres ingrédients (flocons de céréales, levure, par exemple).
- 2) Les préparations à base de lait obtenues en remplaçant un ou plusieurs constituants du lait (les graisses butyriques, par exemple) par une autre substance (les graisses oléiques, par exemple).

Les produits de cette position peuvent être édulcorés et peuvent contenir du cacao. Toutefois, sont exclus les produits ayant le caractère de sucreries (n° 1704) et les produits contenant en poids 5 % ou plus de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée (voir les Considérations générales du présent Chapitre) (n° 1806) ainsi que les boissons (Chapitre 22).

Sont également rangés ici les mélanges et bases (poudres, par exemple) destinés à la fabrication des glaces de consommation; en sont toutefois exclues les glaces de consommation à base de constituants du lait (n° 2105).

Notes explicatives suisses

Par "préparations alimentaires" à base de farines, de gruaux, de semoules, d'amidon ou d'extraits de malt ou à partir de produits des n°s 0401 à 0404, on entend les préparations qui contiennent en règle générale plus de 20 % en poids de ces ingrédients (voir aussi Notes explicatives précédentes chiffre II., alinéa 2 et chiffre III.). Pour la détermination de ces teneurs minimales, le cumul des matières végétales et des produits laitiers des n°s 0401 à 0404 n'est pas autorisé. Ces règles ne sont pas applicables aux produits du chapitre 20 (à l'exception des poudres de fruits, de légumes et de jus) ni aux produits des n°s 1704, 1902, 1903, 1904, 1905, 2101, 2102.3000, 2103, 2104, 2105, 2202, 2208 et 2309.

L'expression "contenant du sucre" se réfère aux sucres du Chapitre 17 (saccharose, glucose, sucre inverti, fructose, etc.) sans tenir compte du fait que ce sucre provienne d'une adjonction ou qu'il soit contenu naturellement dans les produits. Pour le classement, en revanche, il n'est pas tenu compte d'une teneur en sucre n'excédant pas 3 % au maximum.

Indications spéciales concernant les produits des n°s 0401 à 0404

- Pour les produits liquides ou pâteux, il faut tenir compte du fait que les n°s 0401 à 0404 couvrent aussi des produits reconstitués (lait, etc.) (v. aussi les Notes explicatives ad n°s 0401 et 0402). Pour de telles marchandises, la proportion y relative de lait reconstitué, etc. est déterminante pour le classement tarifaire. Cette proportion doit être déterminée en fonction de la teneur en eau et de la proportion en poudre de lait, etc. Lors du calcul de la proportion déterminante de lait reconstitué, etc. pour le clas-

segment tarifaire, il ne faut tenir compte que de la proportion d'eau telle qu'elle correspond à la proportion originale (naturelle) de substance sèche et d'eau du lait.

Exemple: la substance sèche de la poudre de lait écrémé est env. 10 fois plus élevée que celle du lait maigre frais; convertie, la teneur en lait maigre frais est donc env. 10 fois plus élevée que celle de la poudre de lait maigre. Une teneur en poids de 4,5 pour cent de poudre de lait maigre dans un produit correspond à env. 45 pour cent en poids de lait maigre frais (pour autant qu'il y ait une proportion suffisante d'eau).

- Relèvent du n° 0404 aussi certains concentrés de protéines du lait et de lactosérum (v. l'exclusion e ad 0404 et les Notes explicatives suisses ad 0404.9011/9099). Ne sont en revanche pas réputées marchandises des numéros 0401-0404 les caséines, caséinates, concentrés et isolats tirés du lait classés au chapitre 35.

1901.1011/1022

Par "préparations pour l'alimentation des nourrissons et enfants en bas âge", on entend les produits qui, par suite de leur composition, leur conditionnement et leur présentation, sont reconnaissables comme destinés à l'alimentation des nourrissons et enfants en bas âge.

1901.2011/2098

Sont réputées "pâtes" au sens de ces numéros les produits décrits aux chiffres II/7 et 8 des Notes explicatives ci-devant.

Les "mélanges pour la préparation de produits de la boulangerie et de la confiserie du n° 1905" doivent constituer plus de 50 pour cent en poids du produit fini (sans eau). Les produits dits auxiliaires de boulangerie et de confiserie qui ne sont ajoutés qu'en quantités minimes (c.-à-d. n'excédant pas 50 pour cent en poids) ne sont pas classés ici (généralement 1901.9031/9099).

1901.2011/2019, 9011/9019

On entend par "viande, abats, sang, saucisse ou saucisson", au sens de ces numéros, uniquement les produits du chapitre 2, les boyaux, vessies et estomacs du numéro 0504, le sang du numéro 0511 ainsi que les produits des numéros 1601 et 1602. Les produits de poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques ne sont pas considérés comme "viande, abats, sang, saucisse ou saucisson" au sens de ces numéros.

1901.9031/9037

On entend par "sous autres formes solides":

- les préparations qui se laissent pulvériser, granuler ou autrement réduire et qui gardent alors cette forme (c.-à-d. qui ne se recomposent pas). Il s'agit notamment des préparations sous forme de tablettes, dragées, plaques, morceaux irréguliers, etc.
- les marchandises présentées à l'état congelé comme p. ex. les crèmes dessert congelées (autres que les glaces de consommation du n° 2105).

1901.9031/9047

Rentrent dans ces numéros les préparations alimentaires, non dénommées ni comprises ailleurs, contenant en règle générale plus de 20% en poids de lait ou de constituants du lait des n°s 0401 à 0404, même contenant du cacao dans une proportion inférieure à 5 % en poids.

1901.9081/9089

Rentrent dans ces numéros les préparations alimentaires non reprises dans les positions précédentes, à base de farines, de semoules, d'amidons, de féculles ou d'extraits de malt et contenant du lait ou des constituants du lait des numéros 0401 à 0404.

1902. Pâtes alimentaires, même cuites ou farcies (de viande ou d'autres substances) ou bien autrement préparées, telles que spaghetti, macaroni, nouilles, lasagnes, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, même préparé

Les pâtes alimentaires de la présente position sont des produits non fermentés, fabriqués avec des semoules ou des farines de blé, de maïs, de riz, de pommes de terre, etc.

Ces semoules ou farines (ou mélanges des deux) sont d'abord mélangées avec de l'eau et pétries de façon à obtenir une pâte dans laquelle peuvent également être incorporés d'autres ingrédients (par exemple, des légumes très finement hachés, des jus ou purées de légumes, des œufs, du lait, du gluten, des diastases, des vitamines, des colorants, des aromatisants).

La pâte est ensuite façonnée (par exemple, par passage à la filière et tronçonnage, par laminage et découpage, par pressage, par moulage ou par agglomération dans des tambours rotatifs) en des formes spécifiques et prédéterminées (notamment en tubes, rubans, filaments, coquilles, perles, granulés, étoiles, coudes, lettres). Au cours du façonnage, une faible quantité d'huile peut être ajoutée. Ces diverses formes donnent généralement leur nom au produit fini (par exemple, macaroni, tagliatelle, spaghetti, nouilles).

Les produits sont généralement séchés avant d'être mis en vente afin de faciliter le transport, l'entreposage et la conservation. Ainsi séchés, ils sont cassants. La position couvre également les produits frais (c'est-à-dire humides ou non séchés) et les produits congelés, par exemple, les gnocchi frais et les ravioli congelés.

Les pâtes alimentaires de cette position peuvent être cuites, farcies de viande, de poisson, de fromage ou d'autres substances en toutes proportions ou bien autrement préparées (présentées comme plats préparés contenant d'autres ingrédients tels que des légumes, de la sauce, de la viande, par exemple). La cuisson a pour objet de ramollir les pâtes sans en modifier la forme initiale.

Les pâtes farcies peuvent être entièrement fermées (ravioli, par exemple), ouvertes aux extrémités (cannelloni, par exemple) ou présentées en couches superposées, telles que les lasagnes.

La position couvre également le couscous qui est une semoule traitée thermiquement. Le couscous de cette position peut être cuit ou autrement préparé (présenté avec de la viande, des légumes et d'autres ingrédients comme le plat complet qui porte le même nom).

Sont exclus de la position:

- a) *Les préparations, autres que les pâtes farcies, contenant plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, d'insectes, de poisson ou de crustacés, de mollusques, d'autres invertébrés aquatiques ou d'une combinaison de ces produits (Chapitre 16).*
- b) *Les préparations pour soupes, potages ou bouillons ainsi que les soupes, potages et bouillons préparés, contenant des pâtes (n° 2104).*

Notes explicatives suisses

1902.1110, 1910

Au sens de ces numéros, sont seules considérées comme "obtenues exclusivement à partir de blé dur" les pâtes alimentaires qui ne contiennent ni d'autres céréales que le blé dur (par exemple le blé tendre, le kamut, le riz, le maïs, le seigle, le quinoa, etc.) ni pommes de terre. En revanche, les autres ingrédients tels que légumes, soja, épices, sel, etc. ne sont pas pris en considération pour le classement tarifaire.

1902.4090 La présente position comprend le couscous préparé, p. ex. avec de la viande, des légumes et d'autres ingrédients.

1903. Tapioca et ses succédanés préparés à partir de féculles, sous forme de flocons, grumeaux, grains perlés, criblures ou formes similaires

Cette position couvre des préparations alimentaires obtenues à partir de la férule de manioc (tapioca proprement dit), de la férule de sagou (sagou), de la férule de pommes de terre (tapioca ou sagou indigène), ainsi que de féculles similaires (d'arrow-root, de salep, de yucca, etc.).

Ces préparations s'obtiennent en délayant la férule avec de l'eau sous la forme d'une bouillie épaisse qui, placée dans une passoire ou bassine à fond percé de trous tombe en gouttes, à travers ceux-ci, sur une plaque métallique chauffée à une température de 120 °C à 150 °C. Ces gouttes s'agglomèrent en petites boules ou grumeaux, qui sont parfois ensuite concassés ou granulés. Les grumeaux de tapioca s'obtiennent aussi directement par le traitement de la férule réduite en pâte dans un récipient chauffé à la vapeur.

Les produits en question se présentent sous forme de flocons, de grumeaux, de grains perlés, de criblures, de grains ou de formes similaires. Ils sont utilisés pour la confection de potages, d'entremets ou d'aliments de régime.

1904. Produits à base de céréales obtenus par soufflage ou grillage ("corn flakes", par exemple); céréales (autres que le maïs) en grains ou sous forme de flocons ou d'autres grains travaillés (à l'exception de la farine, du gruau et de la semoule), pré-cuites ou autrement préparées, non dénommées ni comprises ailleurs

- A) Produits à base de céréales obtenus par soufflage ou grillage ("corn flakes", par exemple).

Le présent groupe comprend une série de préparations alimentaires obtenues à partir de grains de céréales (voir la Note 3 et les Considérations générales du présent Chapitre), etc. qui sont traités par soufflage ou grillage ou par les deux procédés à la fois, en vue de les rendre croustillants. Ces préparations sont essentiellement destinées à être utilisées, en l'état ou en mélange avec du lait, comme aliments pour petits déjeuners. Ces produits peuvent avoir été, en cours de fabrication ou après leur fabrication, additionnés de sel, de sucre ou de mélasse, d'extraits de malt ou de fruits, ou du cacao (voir la Note 3 du présent Chapitre), etc.

Entrent également dans ce groupe les préparations similaires qui sont obtenues par grillage ou soufflage ou par ces deux procédés à la fois, à partir de farine ou de son.

Les préparations, dites "corn flakes", proviennent de grains de maïs qui, dépouillés du péricarpe et du germe et additionnés de sucre, de sel et d'extrait de malt, sont ramollis à la vapeur d'eau; après séchage, ils sont laminés sous forme de flocons et grillés ensuite dans un rotatif. Par le même procédé, on obtient des produits analogues à partir des grains de blé ou d'autres céréales.

Les produits, dits "puffed rice" et "puffed wheat" sont également classés ici. Ils sont obtenus en traitant les grains de riz ou de blé dans des récipients en atmosphère humide et chaude et sous forte pression. En diminuant brusquement la pression et en projetant les grains en atmosphère froide, ceux-ci se dilatent en acquérant un volume égal à plusieurs fois leur volume initial.

Le présent groupe couvre également les produits alimentaires croustillants non sucrés, obtenus en soumettant des grains de céréales (entiers ou en morceaux), préalablement humidifiés, à un traitement thermique faisant gonfler les grains auxquels on ajoute ensuite un assaisonnement constitué par un mélange d'huiles végétales, de fromage, d'extrait de levure, de sel et de glutamate de sodium. Les produits analogues obtenus à partir d'une pâte et frits dans l'huile végétale sont exclus (n° 1905).

- B) Préparations alimentaires obtenues à partir de flocons de céréales non grillés ou de mélanges de flocons de céréales non grillés et de flocons de céréales grillés ou de céréales soufflées.

Le présent groupe comprend les préparations alimentaires obtenues à partir de flocons de céréales non grillés ou à partir de mélanges de flocons de céréales non grillés et de flocons de céréales grillés ou de céréales soufflées. Ces produits (souvent appelés Müsli) peuvent contenir des fruits séchés, des noix, du sucre, du miel, etc. Ils sont généralement conditionnés comme aliments pour le petit déjeuner.

- C) Bulgur de blé.

Le présent groupe comprend le bulgur de blé, sous forme de grains travaillés, obtenu par cuisson des grains de blé dur qui sont ensuite séchés, mondés ou pelés puis brisés, broyés ou concassés et enfin tamisés suivant deux grossisseurs pour obtenir du bulgur gros ou du bulgur fin. Le bulgur de blé peut également se présenter en grains entiers.

- D) Autres céréales (autres que le maïs), précuites ou autrement préparées.

Le présent groupe couvre les céréales précuites ou autrement préparées, en grains (y compris les grains brisés). C'est ainsi, par exemple, que le riz précuit ayant subi une cuisson complète ou partielle puis une déshydratation avec modification consécutive de la structure des grains relève de ce groupe. Il suffit, pour le riz qui a subi une précuisson complète, de le tremper dans l'eau et de le porter à ébullition pour le consommer alors que le riz partiellement précuit demande un complément de cuisson de 5 à 12 minutes avant d'être consommé. De même, ce groupe couvre, par exemple, des produits consistant en riz précuit auquel on a ajouté certains ingrédients tels que légumes ou assaisonnements, pour autant que ces autres ingrédients n'altèrent pas le caractère de préparations à base de riz de ces produits.

La présente position ne couvre pas les grains de céréales simplement travaillés ou ayant subi l'une des transformations mentionnées expressément au Chapitre 10 ou au Chapitre 11.

Sont également exclus:

- Les céréales préparées enrobées de sucre ou en contenant dans une proportion leur conférant le caractère de sucreries (n° 1704).
- Les préparations contenant plus de 6 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée ou enrobées de chocolat ou d'autres préparations alimentaires contenant du cacao du n° 1806 (n° 1806).
- Les épis et les grains préparés de maïs comestible (Chapitre 20).

Notes explicatives suisses

- 1904.1010** Ce numéro couvre les préparations du type "Müesli" du genre utilisé en tant qu'aliment de petit-déjeuner et similaires, constituées de flocons de céréales grillés ou d'un mélange de flocons de céréales grillés et de céréales soufflées, même additionnées de sucre, fruits secs, noix, etc.

Les préparations de ce type constituées de flocons de céréales non grillés ou de mélanges de flocons de céréales non grillés et de flocons de céréales grillés ou de céréales soufflées, relèvent du n° 1904.2000. Les corn flakes et les produits analogues fabriqués à partir de grains de blé ou d'autres céréales ne sont pas considérés comme flocons de céréales grillés au sens de ce numéro.

1904.1010/1090

On considère également comme "produits à base de céréales obtenus par soufflage" les produits extrudés présentant une structure aérée et poreuse. Pour la fabrication de tels produits, les matières premières comme p. ex. la farine, l'amidon, le son, l'eau, etc., sont mélangées dans un malaxeur à vis (extrudeuse) et, sous l'effet de la pression et de la chaleur, transformées en une masse pâteuse qui, dans un procédé de production en continu, est ensuite pressée à travers une filière (buse) de section quelconque produisant ainsi des extrudés (segments). Selon le procédé choisi, l'eau contenue dans la masse s'évapore à ce moment là. Ce faisant, le volume s'accroît, et le produit acquiert sa structure aérée et poreuse, c.-à-d. soufflée.

Les produits fabriqués sur extrudeuses qui ne présentent pas une structure aérée et poreuse ne sont pas considérés comme "obtenus par soufflage". Les produits décrits à la dernière ligne de l'alinéa A des Notes explicative SH ci-dessus ne sont pas non plus classés ici.

1904.1010/2000

Pour les préparations du genre de celles consommées au petit déjeuner et similaires (muesli, flocons de céréales, etc.), une adjonction de sucre (même sous forme d'enrobage) n'est pas prise en considération pour le classement tarifaire.

Cf. aussi les notes explicatives suisses des numéros 1704.9010/9020.

1904.9010

On entend par "viande, abats, sang, saucisse ou saucisson", au sens de ces numéros, uniquement les produits du chapitre 2, les boyaux, vessies et estomacs du numéro 0504, le sang du numéro 0511 ainsi que les produits des numéros 1601 et 1602. Les produits de poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques ne sont pas considérés comme "viande, abats, sang, saucisse ou saucisson" au sens de ces numéros.

1904.9020

Ce numéro a trait au riz précuit, dit "riz-minute", c'est-à-dire au riz en grains entiers ou écrasés ayant subi, par un traitement thermique et par une déshydratation ou par d'autres procédés, une précuisson destinée à en abréger la cuisson définitive, même additionné de niacine, de riboflavine, de thiamine et de fer. Les grains du riz précuit présentent une structure modifiée (aspect crevassé, surface blanche mate et faible dureté). *Le riz cuit et le riz avec d'autres adjonctions relèvent du n° 1904.9090.*

1905.

Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à chêter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de féculle en feuilles et produits similaires

A)

Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même contenant du cacao.

Dans la présente position sont repris tous les produits de la boulangerie ordinaire ou fine, de la pâtisserie ou de la biscuiterie; les ingrédients les plus couramment utilisés dans leur composition sont les farines de céréales, les levures et le sel, mais ils peuvent également contenir d'autres ingrédients tels que: gluten, féculle, farines de légumineuses, extrait de malt, lait, graines comme l'œillette (ou pavot), le cumin ou l'anis, sucre, miel, oeufs, matières grasses, fromage, fruits, cacao en toutes proportions, viande, poisson, etc. ainsi que les produits dits améliorants de panification. Les améliorants de panification sont destinés principalement à faciliter le travail de la pâte, à accélérer sa fermentation, à améliorer les caractéristiques ou la présentation des produits et à prolonger leur durée de conservation. Les produits de la présente position peuvent également être obtenus à partir d'une pâte à base de farine, semoule ou poudre de pommes de terre.

Sont compris dans la présente position:

- 1) Le pain ordinaire, qui ne contient souvent que des farines de céréales, de la levure et du sel.
- 2) Le pain au gluten pour diabétiques.
- 3) Le pain azyme ou matze, obtenu sans levain.
- 4) Le pain croustillant dit "Knäckebrot", qui est un pain croustillant, sec, présenté, d'ordinaire, sous forme de minces plaques de forme carrée, rectangulaire ou ronde, dont la surface est parsemée de petits trous. Le pain croustillant est fait avec une pâte à base de farine, même complète, de semoule ou de gruau de seigle, d'orge, d'avoine ou de froment, levée au moyen de levure, de pâte aigrie ou d'un autre type de levain ou par insufflation d'air. La teneur en eau du produit n'excède pas 10 % en poids.
- 5) Les biscuits, le pain grillé et les produits similaires grillés, même en tranches ou broyés, renfermant ou non du beurre ou d'autres matières grasses, du sucre, des œufs ou d'autres substances nutritives.
- 6) Le pain d'épices, qui est un produit alvéolaire de consistance souvent élastique, constitué par de la farine de seigle ou de froment, un produit édulcorant (miel, glucose, sucre interverti, mélasse épurée, par exemple), des épices ou des arômes, contenant parfois également des jaunes d'œufs ou des fruits. Certains types de pain d'épices sont recouverts de chocolat ou d'un glaçage fabriqué à partir des préparations de matières grasses et de cacao. D'autres types de pain d'épices peuvent contenir du sucre ou être recouverts de sucre.
- 7) Les "bretzels", qui sont des produits secs cassants, à surface glacée et saupoudrée de sel, confectionnés à l'aide de pâte de forme cylindrique souvent nouée en forme de "B".
- 8) Les biscuits qui sont généralement obtenus à partir de farines et corps gras, auxquels peuvent s'ajouter du sucre et certaines des autres substances visées au paragraphe 10) ci-dessous. Ces produits de la biskutterie sont essentiellement des articles d'une conservation de longue durée, par suite d'une cuisson prolongée des matières mises en œuvre et de leur mise à l'abri de l'air. Il existe plusieurs variétés de biscuits comprenant:
 - a) les biscuits secs contenant peu ou pas de matières édulcorantes mais une proportion relativement élevée de matières grasses; ce type comprend les craquelins à la crème et les biscuits sans œufs.
 - b) les biscuits additionnés d'édulcorants, qui sont des produits de la boulangerie fine à longue durée de conservation, à base de farine, de sucre ou autres matières édulcorantes et de matières grasses (ces composants constituent en poids au moins 50 % du produit), même additionnés de sel, d'amandes, de noisettes, de substances aromatiques, de chocolat, de café, etc. Le produit fini ne doit pas présenter, en poids, une teneur en eau excédant 12 % et la teneur en matières grasses est au maximum de 35 % en poids (les matières utilisées pour fourrer ou recouvrir les biscuits n'étant pas prises en considération pour calculer ces teneurs). Les biscuits du commerce ne sont pas en général fourrés; ils peuvent parfois contenir un fourrage solide ou non (sucre, graisse végétale, chocolat, etc.). Il s'agit, presque sans exception, de produits fabriqués industriellement.
 - c) Les biscuits salés ou aromatisés et qui d'ordinaire présentent une faible teneur en saccharose.
- 9) Les gaufres et gaufrettes sont des produits de la boulangerie fine, légers, cuits entre deux plaques de fer dont la surface présente des dessins. Sont assimilés aux gaufres les feuilles de gaufres, même roulées, les gaufres constituées au minimum par deux couches de feuilles de gaufres fourrées d'une masse leur conférant un goût particulier ainsi que les produits formés par extrusion de pâte de gaufre sur une machine spéciale (cornets pour glaces alimentaires, par exemple).

Les gaufres peuvent également être recouvertes de chocolat. Les gaufrettes sont des produits semblables aux gaufres.

- 10) Les produits de la pâtisserie, dans la composition desquels entrent les substances les plus diverses; farine, féculé, beurre ou autres matières grasses, sucre, lait, crème de lait, oeufs, cacao, chocolat, café, miel, fruits, liqueurs, eaux-de-vie, albumine, fromage, viande, poisson, essences aromatiques, levure ou autres agents levants, etc.
- 11) Les meringues, faites de blancs d'oeufs et de sucre et ne contenant généralement pas de farine.
- 12) Les crêpes.
- 13) La quiche, constituée par une pâte garnie d'ingrédients tels que fromage, oeufs, crème, beurre, sel, poivre, noix de muscade et, pour la quiche lorraine, bacon ou jambon.
- 14) Les pizzas (précuites ou cuites), constituées d'un fond de pâte à pizza recouvert de divers autres ingrédients tels que fromage, tomate, huile, viande, anchois. *Les pizzas non cuites sont toutefois classées dans le n° 1901.*
- 15) Les produits alimentaires croustillants non sucrés, par exemple ceux obtenus à partir d'une pâte à base de poudre de pommes de terre, ou d'une pâte à base de farine de maïs additionnée d'un assaisonnement constitué par un mélange de fromage, de glutamate de sodium et de sel, frits dans l'huile végétale et prêts à être consommés.

Sont exclus de cette position:

- a) *Les produits contenant plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, d'insectes, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques, ou d'une combinaison de ces produits (préparations constituées par de la viande entourée de pâte, par exemple) (Chapitre 16).*
- b) *Les produits du n° 2005.*
- B) Hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de féculé en feuilles et produits similaires.

Cette position couvre un certain nombre de produits à base de pâte de farine ou de féculé, cuits pour la plupart, généralement présentés sous forme de disques ou de feuilles et d'utilisations très diverses.

Les hosties sont des disques minces faits de pâte de farine de froment très pure, cuite entre des plaques de fer.

Les cachets vides des types utilisés pour médicaments, faits de pâte d'amidon ou de farine cuite, consistent en cupules à bords relevés de manière à s'emboîter.

Les pains à cacheter sont découpés dans des feuilles de pâte de farine cuite et séchée, parfois colorée; ils peuvent contenir une substance adhésive.

Entrent également ici les feuilles minces en pâte de farine ou de féculé cuite et séchée, destinées à revêtir certains articles de pâtisserie ou de confiserie et notamment les nougats. (Voir la Note explicative du n° 1404 pour le produit dit papier de riz).

Notes explicatives suisses

Sont réputés "additionnés d'é dulcorants" et "additionnés de sucre ou d'autres é dulcorants" au sens de ce numéro:

- les produits de la boulangerie pour lesquels du sucre ou d'autres é dulcorants sont mentionnés dans la liste des ingrédients figurant sur l'emballage (le plus souvent emballages de vente au détail), et cela sans égard au pourcentage de sucre ou d'é dulco-

- rant ajouté. Il n'est cependant pas tenu compte des petites quantités de sucres ou d'autres édulcorants provenant de préparations de viande (p. ex. jambon) ou de saucisses ou saucissons (p. ex. salami) utilisés dans le produit de la boulangerie;
- pour les produits de la boulangerie sans indications de la composition sur l'emballage (généralement conditionnement en gros), les "Notes explicatives suisses" des numéros 1905.9021/9039 sont applicables par analogie.

On entend également par "produits de la boulangerie", au sens du numéro 1905, les produits sous forme de nuggets, escalopes et similaires recouverts entièrement d'une panade en pâte leur conférant leur forme, (pré)frits ou (pré)cuits, (par ex. champignons entièrement recouverts d'une panade en pâte leur conférant leur forme, préfrits; noisettes enrobées de pâte et cuites au four).

La présente position ne couvre pas les préparations alimentaires du chapitre 16 (voir Note 1. a) du chapitre 19) ni les produits qui conservent leur caractère de fromage au sens du numéro 0406 (voir Notes explicatives SH du n° 0406).

1905.1010/1020

On entend par pain croustillant dit "Knäckebrot", au sens de ces numéros, notamment les produits définis dans les Notes explicatives SH ci-dessus (let. A, ch. 4). En outre, sous réserve que le caractère du pain croustillant soit conservé, des petites quantités d'autres ingrédients sont tolérées, en plus du sucre ou d'autres édulcorants, par exemple: poudre de lait, graines (pavot, sésame, graines de lin, graines de tournesol, graines de courge, etc., c'est-à-dire principalement des graines oléagineuses du chapitre 12), condiments, graisse ou huile végétale, margarine. Cependant, les produits dont la teneur en matières grasses dépasse 5 % en poids à l'état sec ainsi que les produits fourrés (appelés "sandwichs") ou au chocolat ne sont pas considérés comme pain croustillant au sens de ces numéros.

1905.4021 Les biscuits sont obtenues par cuisson dans des moules, démoulage, découpage en tranches et cuisson subséquente au four. Elles sont cassantes, ont une consistance croquante et sont caractérisées par une conservation de longue durée.

1905.9021 Seul est réputé chapelure au sens de ce numéro un produit propre à l'alimentation humaine constitué d'un article de boulangerie ordinaire finement ou grossièrement concassé, irréprochable, homogène et typique tant du point de vue de l'odeur et du goût que du point de vue de l'aspect. Il va sans dire que les autres conditions de classement sous ce numéro doivent également être satisfaites (cf. "Notes explicatives suisses" des numéros 1905 et 1905.9021/9039 ci-dessus).

Dans la déclaration d'importation doivent être indiqués le nom et l'adresse du producteur ou du fournisseur à l'étranger.

1905.9021/9039

Sous cette rubrique sont repris les produits de la boulangerie ordinaire dans la composition desquels entrent uniquement les constituants normaux du pain, tels que farines ou briques de céréales, levures et sel, auxquels cependant on ajoute, parfois, du gluten, de la féculle, des farines de légumineuses, de l'extrait de malt, du lait, des légumes (olives, tomates séchées, etc.), des épices, des herbes, des graines (fèves de soja, cacahuètes, pavot, cumin, anis, sésame, graines de lin, graines de tournesol, graines de courge, etc., c'est-à-dire principalement des graines oléagineuses du chapitre 12), ainsi que des produits dits "améliorants de panification". *Les produits de la boulangerie de ces numéros ne doivent cependant pas être additionnés de sucre, de miel, d'oeufs, de matières grasses, de fromage, de fruits (y compris les noix du chapitre 8), de produits des chapitres 2, 3 et 16 ou de cacao, même si ceux-ci proviennent d'améliorants de panification.*

Il n'est cependant pas tenu compte des petites quantités de sucres ou de matières grasses (ne dépassant pas chacune 5 % en poids à l'état sec) provenant non point d'une addition de ces substances, mais de certains ingrédients entrant normalement dans la composition du pain ou utilisés dans sa fabrication. A titre d'exemples, on peut citer:

- les extraits de malt (voir ci-dessus), qui ont une haute teneur naturelle en sucre;

- les graines (voir ci-dessus), qui ont une haute teneur naturelle en matières grasses.

On ne tiendra pas compte non plus des sucres générés manifestement durant le processus de fermentation ou de cuisson (surtout le maltose).

Les produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie à la soude, c'est-à-dire les produits à base de blé traités avec de la soude caustique avant cuisson afin d'obtenir une croûte brillante et brune, ne sont pas considérés comme pain et produits de la boulangerie ordinaire au sens de ce numéro (1905.9082/9089).

1905.9031/9039

On entend par "conditionnés pour la vente au détail", au sens de ces numéros, le pain et les produits de la boulangerie ordinaire présentés dans des emballages de vente tels qu'ils sont remis habituellement dans les magasins d'alimentation (détailants). *Ne sont pas considérés comme "conditionnés pour la vente du détail" les produits présentés dans des emballages pour utilisateurs "en gros" (cantines, restaurants, etc.)*

1905.9071/9079

On entend par "viande, abats, sang, saucisse ou saucisson", au sens de ces numéros, uniquement les produits du chapitre 2, les boyaux, vessies et estomacs du numéro 0504, le sang du numéro 0511 ainsi que les produits des numéros 1601 et 1602. Les produits de poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques ne sont pas considérés comme "viande, abats, sang, saucisse ou saucisson" au sens de ces numéros.