

## Chapitre 22

### Boissons, liquides alcooliques et vinaigres

#### Considérations générales

Les produits compris dans ce Chapitre forment une classe bien distincte des préparations alimentaires visées dans les Chapitres précédents de la Nomenclature.

On peut les répartir en quatre grandes catégories:

- A) L'eau, les autres boissons non alcooliques et la glace.
- B) Les boissons alcooliques fermentées (bière, vin, cidre, etc.).
- C) Les boissons alcooliques distillées (eaux-de-vie, liqueurs, etc.), et l'alcool éthylique.
- D) Les vinaigres comestibles et leurs succédanés comestibles.

*Ne sont pas compris dans ce Chapitre:*

- a) *Les produits laitiers liquides du Chapitre 4.*
- b) *Les produits de ce Chapitre (autres que ceux du n° 2209) préparés à des fins culinaires (vin et cognac, par exemple), rendus ainsi impropre à la consommation en tant que boissons (n° 2103 généralement).*
- c) *Les médicaments des n°s 3003 ou 3004.*
- d) *Les produits de parfumerie ou de toilette, qui sont classés dans le Chapitre 33.*

#### Notes explicatives suisses

Sont également compris dans ce chapitre – pour autant qu'ils ne soient pas des médicaments – les produits qui, même s'ils ne sont ingérés qu'en petite quantité, par exemple par cuillerées, peuvent cependant être consommés tels quels (p. ex. stimulants [boissons toniques] des n°s 2202.9990, 2205, 2206 ou 2208).

*Ne rentrent pas dans le numéro 2202 les concentrés pour boissons et les préparations pour la fabrication de boissons (en règle générale n° 2106).*

#### **2201. Eaux, y compris les eaux minérales naturelles ou artificielles et les eaux gazéifiées, non additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ni aromatisées; glace et neige**

Cette position comprend:

- A) L'eau ordinaire. Sous cette dénomination, sont comprises toutes les eaux ordinaires naturelles, à l'exclusion de l'eau de mer (n° 2501). Ces eaux peuvent avoir été épurées par des procédés physiques ou chimiques, mais l'eau distillée et l'eau de conductibilité ou de même degré de pureté, relèvent du n° 2853.

*Sont exclues les eaux additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisées (n° 2202).*

- B) Les eaux minérales. Ces termes désignent à la fois les eaux minérales naturelles et les eaux minérales artificielles.

Les eaux minérales naturelles sont des eaux qui possèdent une quantité plus ou moins grande de principes fixes ou gazeux. Leur composition étant extrêmement variable, on les classe habituellement d'après les caractéristiques chimiques des sels qu'elles contiennent. On distingue notamment:

- 1) Les eaux alcalines.
- 2) Les eaux sulfatées.

- 3) Les eaux chlorurées, bromurées, iodurées.
- 4) Les eaux sulfurées ou sulfureuses.
- 5) Les eaux arsénicales.
- 6) Les eaux ferrugineuses.

Les eaux minérales naturelles, chargées ou enrichies de dioxyde de carbone, appartiennent également à cette catégorie.

Sous la dénomination d'eaux minérales artificielles, on entend des eaux préparées par addition à des eaux potables de principes fixes ou gazeux de la nature de ceux qu'on trouve dans les eaux minérales naturelles, de façon à leur conférer sensiblement les mêmes propriétés que celles de ces dernières.

*Les eaux minérales (naturelles ou artificielles) additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisées (à l'orange, au citron, etc.) relèvent du n° 2202.*

- C) Les eaux gazéifiées. Sous ces termes, on désigne les eaux potables chargées de dioxyde de carbone à la pression de quelques atmosphères. Elles sont souvent improprement appelées eaux de Seltz (Selters), bien que l'eau de Seltz véritable constitue une eau minérale naturelle.

*Les mêmes eaux additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisées relèvent du n° 2202.*

- D) La glace et la neige. Sous les noms de glace et de neige, on doit entendre aussi bien l'eau glacée artificiellement, que la neige et la glace naturelles.

*Les glaces de consommation relèvent du n° 2105 et la glace, dite "neige carbonique" ou "glace sèche", constituée par du dioxyde de carbone solide, relève du n° 2811.*

**2202. Eaux, y compris les eaux minérales et les eaux gazéifiées, additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisées, et autres boissons non alcooliques, à l'exclusion des jus de fruits ou de légumes du n° 2009**

- A) Eaux, y compris les eaux minérales et les eaux gazéifiées, additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisées.

On range notamment dans ce groupe:

- 1) Les eaux minérales (naturelles ou artificielles) additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisées.
- 2) Les boissons telles que limonade, cola, boissons à l'orange ou au citron, consistant en eaux potables ordinaires, additionnées ou non de sucre ou d'autres édulcorants, aromatisées avec des jus ou essences de fruits ou des extraits composés et additionnées parfois d'acide tartrique et d'acide citrique; elles sont souvent rendues gazeuses à l'aide de dioxyde de carbone. Elles se présentent la plupart du temps en bouteilles ou en autres récipients hermétiquement clos.

La teneur maximale en jus de fruits des boissons de ce groupe varie en fonction du type de jus de fruits. Elle ne peut pas excéder 25 % en volume du produit fini.

- B) Bières sans alcool.

On range dans ce groupe:

- 1) Les bières de malt dont le titre alcoométrique volumique a été ramené à 0,5 % vol. ou moins.
- 2) Les bières de gingembre et les bières d'herbes dont le titre alcoométrique volumique n'excède pas 0,5 % vol.

- 3) Les mélanges de bière et de boissons non alcooliques (limonade, par exemple) dont le titre alcoométrique volumique n'excède pas 0,5 % vol.
- C) Autres boissons non alcooliques, à l'exclusion des jus de fruits ou de légumes du n° 2009.

On range notamment dans ce groupe:

- 1) Les nectars de tamarin rendus propres à la consommation en tant que boisson par addition d'eau, de sucre ou d'autres édulcorants et par tamisage.
- 2) Certains produits alimentaires, à l'état liquide, susceptibles d'être consommés directement comme boissons, tels que les boissons à base de lait et de cacao.

*Sont exclus de la présente position:*

- a) *Le yoghourt à l'état liquide et les autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, additionnés de cacao, de fruits ou d'aromatisants (n° 0403).*
- b) *Les sirops de sucres du n° 1702 et les sirops de sucres aromatisés du n° 2106.*
- c) *Les jus de fruits ou de légumes, même s'ils sont directement employés comme boissons (n° 2009).*
- d) *Les médicaments des n°s 3003 ou 3004.*

#### Notes explicatives suisses

##### 2202.9911/9989

Ces positions comprennent les jus de fruits ou de légumes, dilués avec de l'eau ou gazéifiés, à condition qu'ils contiennent au moins la teneur minimale en jus indiquée dans le tableau ci-dessous:

Genre de fruit:	Teneur minimale:
- agrumes, sauf citrons et limettes - ananas - baies de sureau - coings - pêches - poires - pommes - raisins	<b>50 %</b>
- abricots - cerises, sauf griottes - cynorrhodons ( <i>Rosa canina L.</i> ) - fraises - framboises - mûres - myrtilles - griottes	<b>40 %</b>
- fruits du sorbier - groseilles à maquereau - prunelles - prunes - quetsches	<b>30 %</b>

Genre de fruit:	Teneur minimale:
- acerola, "cerise des Antilles" ( <i>Malpighia sp.</i> ) - airelles - bananes ( <i>Musa sp.</i> ) - cachimans ( <i>Annona reticulata</i> ) - cassis - chérimoles - citrons - corossols ( <i>Annona muricata L.</i> ) - canneberges (anglais: Cranberry, <i>Vaccinium macrocarpon</i> ) - fruits de la passion ( <i>Passiflora edulis</i> ) - fruits de l'argousier ( <i>hippophaé</i> ) - goyaves - grenades - groseilles blanches, rouges - imbus ( <i>Spondias tuberosa arruda ex</i> ) - limettes - litchis - mangues - narangilles ( <i>Solanum quitoense</i> ) - papayes - pommes cajou - prunes d'Espagne ( <i>Spondias purpurea</i> ) - autres	<b>25 % *)</b>
	<b>50 %</b>
<b>Jus de légumes</b>	<b>40 %</b>

\*) Les jus dilués de ces fruits doivent avoir une teneur en jus de fruits supérieure à 25 % en volume.

Les boissons présentant une teneur inférieure en jus ou en pulpe de fruits, ou en jus de légumes, sont considérées comme boissons de table aromatisées (en règle générale numéros 2202.1000 ou 2202.9990 du tarif).

Pour les produits composés de jus ou de pulpe de différents genres de fruits ou de légumes (mélanges), la somme des différents quotients (part de jus ou de pulpe de fruits divisée par la teneur minimale de jus ou de pulpe indiquée ci-dessus) doit être de 1 au moins. Si tel n'est pas le cas, les produits doivent être classés en tant que boissons de table aromatisées (voir ci-dessus).

Exemples:

1. Mélange composé de 12 % en volume de jus d'orange (teneur minimale 50 % en volume; voir tableau ci-dessus) et de 20 % en volume de jus de citron (teneur minimale 25 % en volume); les différents quotients s'élèvent à: 12 % en volume divisé par 50 % en volume = 0,24 et 20 % en volume divisé par 25 % en volume = 0,80; la somme des différents quotients est de 1,04 (= 1 ou plus: tarification selon les numéros 2202.9931/9932, 9969).
2. Mélange composé de 20 % en volume de jus d'orange (teneur minimale 50 % en volume) et de 12 % en volume de jus de citron (teneur minimale 25 % en volume); les différents quotients s'élèvent à: 20 % en volume divisé par 50 % en volume = 0,40 et 12 % en volume divisé par 25 % en volume = 0,48; la somme des différents quotients est de 0,88 (= moins que 1: tarification selon le numéro 2202.9990).

#### 2202.9911/9919, 9941/9949

La teneur en jus de raisin de ces numéros doit être égale ou supérieure à 50 % en volume. Cela vaut également pour les mélanges de jus de raisin avec d'autres jus.

**2202.9921/9989**

Au sens de ces numéros, on considère comme fruits à pépins: les pommes, les poires et les coings.

**2202.9921, 9929**

La teneur en jus de fruits à pépins de ces numéros doit être égale ou supérieure à 50 % en volume. Cela vaut également pour les mélanges de jus de fruits à pépins avec d'autres jus.

**2202.9971/9989**

Les mélanges de jus de légumes et de jus de fruits relevant de ces numéros doivent contenir une proportion prépondérante de jus de légumes par rapport à la proportion de jus de fruits.

**2202.9990 La présente position couvre, entre autres:**

- les jus de fruits et de légumes non dilués, non gazéifiés, contenant des additifs qui ne sont pas tolérés au numéro 2009. Exemple: jus de fruits purs, non dilués, contenant des fibres alimentaires ou un arôme étranger conférant le caractère essentiel;
- les jus de fruits ou de légumes dilués avec de l'eau, d'une teneur en jus supérieure à 25 % en volume, autres que ceux des n°s 2202.9911/9989;
- les boissons isotoniques, les boissons énergisantes;
- les boissons à base de thé (p. ex. thé froid);
- les boissons à base de café;
- les boissons à base de cacao ou de chocolat;
- les boissons à base de lait ou de petit-lait;
- les boissons à base de lactosérum;
- les yoghurts à boire (autres que ceux repris au numéro 0403, voir Notes explicatives de ce numéro);
- les boissons à base de lait de soja ou d'orgeat;
- les boissons à base de ginseng, les boissons à base de céréales, les boissons à base de vinaigre;
- les compléments alimentaires prêts à boire;
- les boissons à usage d'apéritifs et les boissons toniques (sans alcool);
- le vin sans alcool (désalcoolisé) dont le titre alcoométrique volumique n'excède pas 0,5 % vol.

Par "boissons énergisantes" ("Energy Drinks"), on entend les boissons rafraîchissantes contenant de la caféine et dénommées comme telles, additionnées de taurine, d'inositol, de glucuronolactone ou de substances similaires.

**2203. Bières de malt**

La bière est une boisson alcoolique qui s'obtient par la fermentation du moût préparé avec du malt de céréales (le plus souvent d'orge ou de froment), qu'on a fait bouillir en présence d'eau avec généralement du houblon. Certaines quantités de céréales non maltées (maïs et riz, par exemple) peuvent éventuellement être utilisées pour la préparation du moût. L'addition de houblon a pour effet de développer des principes amers et aromatiques et de permettre une meilleure conservation du produit. Elle est parfois aromatisée en cours de fermentation à l'aide de cerises ou d'autres produits.

On ajoute parfois à la bière des sucres, des colorants, du dioxyde de carbone ou encore d'autres substances.

Selon les procédés de fermentation employés, on peut avoir: les bières de fermentation basse, obtenues à basse température avec des levures dites basses et des bières de fermentation haute obtenues à une température plus élevée avec des levures dites hautes.

Les bières peuvent être claires ou foncées, douces ou amères, légères ou fortes; elles se présentent ordinairement en fûts, en bouteilles ou en boîtes hermétiquement closes et peuvent aussi être commercialisées sous les appellations de ale, stout, etc.

Cette position comprend également les bières concentrées qui sont préparées en concentrant dans le vide, jusqu'à 1/5 ou 1/6 de leur volume, des bières, en général peu alcooliques, mais très riches en extrait de malt.

*N'entrent pas dans cette position:*

- a) *Certaines boissons qui, bien que parfois appelées bières, ne contiennent pas d'alcool (par exemple, celles obtenues avec de l'eau et des sucres caramélisés) (n° 2202).*
- b) *Les boissons appelées "bières sans alcool", qui sont des bières de malt dont le titre alcoométrique volumique a été ramené à 0,5 % vol ou moins (n° 2202).*
- c) *Les médicaments des n°s 3003 ou 3004.*

#### Notes explicatives suisses

Cette position comprend, outre les bières de malt d'orge ou de malt de froment mentionnées dans les Notes explicatives du SH, les bières produites à partir d'autres céréales maltées, telles que les bières à base de malt de mil.

### 2204. Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins autres que ceux du n° 2009

#### I) Vins de raisins frais

Le vin classé sous la présente position est exclusivement le produit final de la fermentation alcoolique du moût de raisin frais.

La présente position comprend:

- 1) Les vins proprement dits (vins rouges, rosés ou blancs).
- 2) Les vins enrichis en alcool.
- 3) Les vins mousseux, qui sont des vins chargés de dioxyde de carbone, soit par suite de leur fermentation en vase clos (vins mousseux proprement dits), soit par addition d'une charge artificielle d'anhydride carbonique (vins mousseux gazifiés).
- 4) Les vins dits de liqueur (qualifiés aussi de vins de dessert, etc.) qui sont des vins de haute teneur alcoolique, généralement obtenus en partant de moûts riches en sucre, une partie seulement de ce sucre ayant été transformée en alcool par la fermentation; ils sont parfois obtenus par addition de moûts concentrés, de mistelles ou d'alcools. Parmi les vins de liqueur, on peut citer les vins des Canaries, de Chypre, de Lacryma Christi, de Madère, de Malaga, de Marsala, de Porto, de Malvoisie, de Samos, de Xérès, etc.

*Sont exclus de cette position:*

- a) *Les boissons à base de vin du n° 2205.*
- b) *Les médicaments des n°s 3003 ou 3004.*

#### II) Moûts de raisin

On appelle moût de raisin le produit résultant du foulage du raisin frais. C'est un liquide jaune verdâtre, rendu trouble par les particules végétales qu'il tient en suspension, de saveur sucrée, contenant en solution des mélanges de sucres [glucose et fructose (lévulose)], d'acides (tartrique, malique, etc.), des substances minérales, al-

buminoïdes et mucilagineuses et des principes qui constituent le bouquet du vin, c'est-à-dire son odeur et sa saveur.

Abandonné à lui-même, ce moût fermenté spontanément sans addition de levure; les sucres qu'il renferme se transforment en alcool et le produit final de cette fermentation constitue le vin.

On peut prévenir la tendance naturelle du moût à fermenter par une opération, appelée mutage, qui consiste soit à entraver la fermentation de moûts, soit à l'arrêter complètement.

Le mutage des moûts peut s'effectuer de différentes manières:

- 1) Par action de l'acide salicylique ou d'autres antiseptiques.
- 2) En les imprégner de dioxyde de soufre.
- 3) Par addition d'alcool. Les moûts mutés par ce procédé sont souvent consommés comme vins sans subir d'autre transformation. D'autres, connus sous le nom de mistelles, sont utilisés dans la fabrication de vins, vins de liqueur, apéritifs, etc.
- 4) Par réfrigération.

Il est à noter que ce groupe comprend les moûts de raisin partiellement fermentés, mutés ou non, ainsi que les moûts de raisin non fermentés, avec addition d'alcool, les deux produits ayant un titre alcoométrique volumique excédant 0,5 % vol.

*Sont exclus de la présente position les jus et moûts de raisin, même concentrés, non fermentés ou dont le titre alcoométrique volumique n'excède pas 0,5 % vol (n° 2009).*

#### Notes explicatives suisses

##### 2204.1000, 2121/2149, 2221/2242

Le vin de ces numéros doit présenter un titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 8,5 % (pour le vin mousseux, le titre alcoométrique volumique total (acquis et en puissance) doit atteindre au moins 8,5 %; pour le vin pétillant, le titre alcoométrique volumique acquis doit s'élever à 7 % au moins et le titre alcoométrique volumique total à 9 % au moins). S'il ne présente pas la teneur requise, le produit sera classé dans la catégorie des autres moûts de raisins (numéro de tarif 2204.3000). Cette définition n'est pas applicable pour le vin dont on a retiré une partie de l'alcool à l'aide d'un procédé spécial et qui présente ainsi une teneur en alcool réduite.

Les vins rosés sont des vins obtenus à partir de raisins noirs ou rouges et produits à la manière d'un vin blanc. Lors de ce processus, les grains ne baissent pas dans le moût, ou seulement durant quelques heures. La couleur du vin rosé varie en fonction de l'intensité avec laquelle il entre en contact avec la peau des grains. Le vin rosé est considéré comme vin rouge au sens du tarif des douanes. Il peut également être de couleur très claire (par ex. Dôle Blanche).

##### 2204.2121, 2221/2222

Est réputé vin de table "Retsina" le vin de table issu de moût de raisins traité à la résine de pins d'Alep exclusivement sur le territoire géographique de la Grèce.

**2204. 2131/2139**

Par "fiasques ordinaires" au sens de ce numéro, on entend les bouteilles de verre à panse renflée entourée de fibres végétales. Elles sont quasiment exclusivement utilisées pour les vins de Toscane (Chianti). Les bouteilles dont la clisse est tressée avec de la matière plastique ou munies d'un recouvrement de matière plastique étampée en filet ne sont pas considérées comme "fiasques ordinaires" (voir aussi les décisions de classement des marchandises du tarif des douanes - Tares "Vin rouge naturel" aux n°s 2204.2131/2139 et 2204.2141/2149).

**2204.2150** Le vin de liqueur de qualité Porto est obtenu à partir de raisins provenant de l'aire viticole délimitée "Douro" (Alijó, Lamego, Meda, Sabrosa et Vila Real). Les processus supplémentaires de vinification et de maturation peuvent avoir lieu soit dans l'aire viticole délimitée "Douro" soit à Vila Nova de Gaia près de Porto.

**2204.2150, 2250, 2960**

Ces positions couvrent:

## 1. Vins doux

Les vins doux (qualifiés aussi de vins de liqueur ou de dessert, etc.) sont des vins qui se distinguent des vins naturels ordinaires par une saveur plus ou moins douce et par une teneur alcoolique plus élevée [cf. Notes explicatives ci-devant, ch. I) 4)]. **La teneur en sucre doit être d'au moins 45 g par litre.** Il y a lieu d'observer ce qui suit au sujet de la teneur en alcool:

- Dans la mesure où il n'y a pas d'adjonction d'alcool, la teneur en alcool acquis doit être de plus de 15 % vol.
- Pour les vins doux qui, outre l'alcool fermenté, contiennent également de l'alcool ajouté, la teneur totale en alcool ne joue aucun rôle ce qui signifie qu'elle peut même être inférieure à 15 % vol.

Les vins avec une teneur en sucre inférieure à 45 g par litre et une teneur en alcool acquis excédant 15 % vol, mais sans adjonction d'alcool, sont considérés comme vins naturels.

## 2. Spécialités de vin

Les spécialités de vin proprement dites sont des vins doux portant le nom d'une région viticole déterminée, p. ex. Porto, Xérès, Malaga, Madère ou Marsala. Concernant la teneur en sucre et en alcool, il faut se reporter aux conditions énumérées au ch. 1 ci-dessus. S'il s'agit manifestement d'une spécialité de vin, la teneur en sucre peut également être plus basse (p. ex. vin de Xérès sec).

## 3. Mistelles

Les mistelles sont fabriquées à partir de moûts de raisins dont on a entravé la fermentation naturelle par addition d'alcool (mutage à l'alcool). Elles se caractérisent de ce fait aussi par une saveur douce. La teneur en sucre doit être d'au moins 45 g par litre. On trouve certaines mistelles dans le commerce sous des dénominations déterminées (p. ex. Pineau des Charentes ou Floc de Gascogne).

## 4. Autres vins et moûts de raisin enrichis en alcool

Il s'agit de vins et moûts de raisin vinés qui ne correspondent pas aux définitions des vins doux, spécialités de vin et mistelles, c.-à-d. que leur teneur en sucre est inférieure à 45 g par litre (exceptions voir ch. 2 ci-devant).

## Dispositions particulières

### 1. Annonces au Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV)

Le commerce des produits à base de vin est soumis au contrôle de la comptabilité et des caves afin que les appellations soient protégées. Par commerce des vins, on entend entre autres, l'importation de vins et de moûts. Quiconque entend exercer le commerce des vins est tenu de s'annoncer par écrit à la direction du CSCV, Stettbachstrasse 6, 8600 Dübendorf.

Le CSCV surveille le commerce des vins en Suisse. Pour cela, les importations sont annoncées au CSCV par voie électronique à partir du système informatique ou, pour les entreposages, au moyen du form. 11.90. Les annonces doivent contenir le nom (raison sociale) et le domicile des fournisseurs.

Outre les vins et les moûts de raisin du n° 2204, l'assujettissement à l'annonce est aussi valable par analogie pour tous les produits du n° 2205, les raisins destinés au pressurage des n°s 0806.1021/1029 et le jus de raisin des n°s 2009.6111/6990.

Ne doivent pas être annoncés:

- les envois adressés à des particuliers;
- les taxations dans le trafic touristique;
- les envois à titre de cadeau;
- les envois postaux;
- les échantillons commerciaux (passibles ou exempts de redevances);
- les importations, dans le trafic rural de frontière, de raisin destiné au pressurage.

### 2. Vins DOCG en récipients scellés

L'expédition de vins italiens avec dénomination d'origine DOCG pour être conditionnés en Suisse est permise uniquement en récipients scellés. Les autorités de contrôle compétentes constatent l'intégrité du scellé du récipient chez le destinataire. Les scellés ouverts lors d'une éventuelle vérification en douane doivent être remplacés par des scellés de la douane. Cet acte doit être mentionné dans les papiers d'accompagnement (bulletin de livraison, facture).

### **2205. Vermouths et autres vins de raisins frais préparés à l'aide de plantes ou de substances aromatiques**

La présente position comprend un ensemble de boissons, généralement à usage d'apéritifs ou de toniques, constituées par des vins provenant exclusivement de la fermentation de raisins frais du n° 2204 et préparés à l'aide de plantes (feuilles, racines, fruits, etc.) ou de substances aromatiques.

Elle peut également comprendre les catégories de boissons précitées additionnées de vitamines ou de composés de fer. Ces produits, parfois désignés sous le nom de compléments alimentaires, sont destinés à maintenir l'organisme en bonne santé.

*Sont exclus de cette position:*

- a) *Les vins de raisins secs préparés à l'aide de plantes ou de substances aromatiques (n° 2206).*
- b) *Les médicaments des n°s 3003 ou 3004.*

## Notes explicatives suisses

Ne rentrent dans les n°s 2205.1010 resp. 2205.9010 que les produits d'un titre alcoométrique volumique n'excédant pas 18 % vol. Aucune tolérance n'est accordée. Les boissons titrant 18,1 % vol d'alcool relèvent donc déjà des n°s 2205.1020 resp. 2205.9020.

*La présente position ne couvre pas:*

- a) *Les produits dont la teneur en alcool est inférieure à 7 % vol.*
- b) *Les produits contenant moins de 75 % en poids de vin.*

*De telles boissons relèvent généralement du n° 2206.*

Les présentes dispositions ne s'appliquent pas à la sangria (boisson à base de vin, aromatisée aux jus et essences d'agrumes). Celle-ci est classée sous le n° 2205 si les conditions suivantes sont remplies:

- teneur en poids de vin supérieure à 50 %;
- teneur en alcool égale ou supérieure à 7 % vol.

**2206.**

**Autres boissons fermentées (cidre, poiré, hydromel, saké, par exemple); mélanges de boissons fermentées et mélanges de boissons fermentées et de boissons non alcooliques, non dénommés ni compris ailleurs**

Dans cette position sont comprises toutes les boissons fermentées, autres que celles visées aux n°s 2203 à 2205.

On y range notamment:

- 1) Le cidre, boisson alcoolique obtenue par fermentation du jus de pommes.
- 2) Le poiré, boisson fermentée tout à fait analogue au cidre, faite avec du jus de poires.
- 3) L'hydromel, boisson provenant de la fermentation d'une solution de miel dans l'eau. L'hydromel vineux, également classé ici, est de l'hydromel ordinaire auquel on a ajouté du vin blanc, des arômes et diverses autres substances.
- 4) Les vins de raisins secs.
- 5) Les boissons qualifiées improprement de vins, résultant de la fermentation de jus de fruits autres que le raisin frais (vins de figues, de dattes, de baies, etc.) ou de jus de légumes d'un titre alcoométrique volumique de plus de 0,5 % vol.
- 6) La boisson fermentée dite malton, à base d'extrait de malt et de lie de vin.
- 7) Les boissons dites bières noires ou spruce, fabriquées à l'aide de la sève, des feuilles ou rameaux de certains sapins.
- 8) Le saké ou vin de riz.
- 9) Le vin de palme, provenant de la sève de certains palmiers.
- 10) La bière de gingembre et la bière d'herbes, qui sont des boissons gazeuses préparées avec du sucre, de l'eau et du gingembre ou certaines herbes et fermentées au moyen de levure.

Toutes ces boissons peuvent être naturellement mousseuses ou bien chargées artificiellement de dioxyde de carbone. Elles restent classées ici même si elles ont été additionnées d'alcool ou si leur teneur en alcool a été accrue par une seconde fermentation, pour autant qu'elles conservent le caractère des produits classés dans la présente position.

La présente position couvre également les mélanges de boissons non alcooliques et de boissons fermentées ainsi que les mélanges de boissons fermentées des positions précédentes du Chapitre 22, par exemple, mélanges de limonade et de bière ou de vin, mélanges de bière et de vin, ayant un titre alcoométrique volumique dépassant 0,5 % vol.

Certaines de ces boissons peuvent également être additionnées de vitamines ou de composés de fer. Ces produits, parfois désignés sous le nom de compléments alimentaires, sont destinés à maintenir l'organisme en bonne santé.

*Les jus de pommes, de poires, etc., ainsi que les autres boissons dont le titre alcoolométrique volumique n'excède pas 0,5 % vol relèvent respectivement du n° 2009 et du n° 2202.*

#### Notes explicatives suisses

##### 2206.0011/0019

Sont réputées cidre et poiré au sens de ces numéros les boissons alcooliques obtenues par fermentation alcoolique partielle ou complète de jus de pomme ou de jus de poire fraîchement pressé ou conservé par un procédé physique. Le cidre et le poiré peuvent être mélangés l'un à l'autre.

Ces numéros comprennent également le cidre ou le poiré dilués (dilués dans de l'eau ou obtenus par fermentation alcoolique de jus de pomme dilué ou de jus de poire dilué). La teneur en cidre ou en poiré de tels produits doit se monter à 70 % en poids au minimum.

*Les autres boissons obtenues à partir de cidre ou de poiré sont exclues des numéros 2206.0011/0019 et doivent en général être classées sous le numéro de tarif 2206.0090.*

*Exemples :*

- *Boissons d'une teneur en cidre ou en poiré inférieure à 70 % en poids.*
- *Cidre et poiré mélangés à d'autres liquides que l'eau.*

*Les cidres mousseux de pommes et de poires relèvent du n° 2206.0020 (v. les Notes explicatives ci-après).*

Rentrent également dans ce numéro les cidres, poirés, piqués, contenant moins de 1 % d'acide acétique. *Les produits de ce genre contenant 1 % ou plus d'acide acétique sont à classer comme vinaigre sous le n° de tarif 2209.*

**2206.0020** Rentrent également dans ce numéro, en plus des "vins de fruits, mousseux" proprement dit (cidres mousseux de pommes et de poires), également les vins de fruits, mousseux, tirés de toutes sortes de fruits (p.ex. les fruits à baies) à l'exclusion du vin mousseux de raisin (n° 2204.1000 du tarif). Les vins mousseux de ce numéro doivent présenter une surpression de 2 bars au minimum à la température de 20 °C.

**2206.0090**

- a) Relèvent également de cette position selon les Notes explicatives ci-dessus les boissons fermentées ou les mélanges de boissons de boissons fermentées et de boissons non alcooliques auxquels on a ajouté de l'alcool (en règle générale alcool éthylique des numéros 2207.1000 ou 2208.9010). *Une adjonction d'eau-de-vie, de liqueur ou d'autres spiritueux entraîne le classement sous le numéro 2208.9099 du tarif. Exemples: vin de baies additionné de vodka, vin de prunes additionné de liqueur, bière additionnée de whisky ou de Tequila.*
- b) Ne sont pas réputés boissons fermentées au sens de ce numéro les produits dont les substances conférant le caractère essentiel (couleur, arômes, etc.) ont été éliminées par des procédés techniques spéciaux lors de la fabrication. Exemples: vin naturel traité par osmose inverse, bière traitée au moyen de filtres à charbon actif. En outre, une solution de sucre fermentée ne doit pas être considérée comme boisson au sens de ce numéro (v. a. Notes explicatives suisses du n° 2208.9010).

Les mélanges de boissons obtenus à partir de tels produits sont rangées comme "autres spiritueux" sous le n° 2208.9099 du tarif. Dans le cas des boissons prêtées à la consommation (avec adjonction de jus de fruits, limonades, sucre, substances aromatiques, etc.), il s'agit fréquemment de produits dits "alcopops" ou "malternatives".

**2207. Alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique volumique de 80 % vol ou plus; alcool éthylique et eaux-de-vie dénaturés de tous titres**

L'alcool éthylique (communément appelé alcool) n'est pas classé avec les autres alcools acycliques dans le n° 2905; il est exclu du Chapitre 29 par la Note 2 b) de ce Chapitre.

La présente position couvre:

- 1) L'alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique volumique de 80 % vol ou plus.
- 2) L'alcool éthylique et des eaux-de-vie dénaturés de tous titres.

Les boissons fermentées et les boissons spiritueuses contiennent de l'alcool éthylique obtenu par la fermentation de certains sucres sous l'action de la levure ou d'autres ferment. L'alcool éthylique non dénaturé des n°s 2207 ou 2208 est obtenu quand un produit fermenté est traité par des processus de purification ultérieurs (par exemple, distillation, filtration, etc.) tels que ses caractéristiques comme produit fermenté sont perdues, produisant un liquide incolore, transparent et non mousseux, ne possédant que le goût et l'odeur de l'éthanol. L'alcool éthylique peut aussi être produit par synthèse.

L'alcool éthylique et les eaux-de-vie dénaturés sont des produits auxquels on a intentionnellement ajouté certaines matières qui les rendent impropres à la consommation humaine, sans cependant nuire à leurs utilisations industrielles. Les substances dénaturantes varient d'un pays à l'autre, selon les diverses législations; ce sont en général: le méthylène, le méthanol, l'acétone, la pyridine, les hydrocarbures aromatiques (benzène, etc.), des matières colorantes, etc.

Cette position comprend aussi les alcools éthyliques rectifiés, dits parfois alcools neutres, qui sont des alcools contenant de l'eau et dont on a éliminé certains constituants aromatiques secondaires nocifs (esters, aldéhydes, acides, alcools butylique, amylique, etc.) par un processus de purification (par exemple, distillation fractionnée).

L'alcool éthylique sert à de nombreux usages: comme solvant dans la fabrication de produits chimiques, vernis, etc., pour l'éclairage ou le chauffage, pour la préparation de boissons alcooliques, etc.

*La présente position ne comprend pas:*

- a) *L'alcool éthylique, non dénaturé, d'un titre alcoométrique volumique de moins de 80 % vol (n° 2208).*
- b) *Les eaux-de-vie non dénaturées (n° 2208).*
- c) *Les combustibles solides ou semi-solides à base d'alcool (souvent mis en vente sous le nom d'alcool solidifié), qui relèvent du n° 3606.*

Notes explicatives suisses

**2207.1000/2000**

L'éthanol destiné à être utilisé comme carburant (bioéthanol) n'est pas soumis à l'impôt sur les spiritueux; il faut observer les prescriptions concernant l'impôt sur les huiles minérales (voir Tares, Remarques, Impôt sur les huiles minérales).

**2208. Alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique volumique de moins de 80 % vol; eaux-de-vie, liqueurs et autres boissons spiritueuses**

La présente position couvre, d'une part, et quel que soit leur degré alcoolique:

- A) Les eaux-de-vie, qui sont obtenues (sans addition d'aucun arôme) par distillation de liquides fermentés naturels tels que le vin, le cidre, ou bien de fruits, de marcs, de grains ou de produits végétaux similaires préalablement fermentés; ces eaux-de-vie se caractérisent par le fait qu'elles conservent un bouquet ou arôme particulier dû à la présence de constituants aromatiques secondaires (esters, aldéhydes, acides, alcools

supérieurs (volatils), etc.) inhérents à la nature même des matières mises en œuvre à la distillation.

- B) Les liqueurs, qui sont des boissons spiritueuses additionnées de sucre, de miel ou d'autres édulcorants naturels et d'extraits ou d'essences (par exemple, les boissons spiritueuses obtenues soit par distillation, soit par mélange d'alcool éthylique ou de spiritueux distillés, avec un ou plusieurs des produits suivants: fruits, fleurs ou autres parties de plantes, extraits, essences, huiles essentielles ou jus, même concentrés). Parmi ces produits, on peut citer les liqueurs qui contiennent des cristaux de sucre, les liqueurs aux jus de fruits, les liqueurs à base d'oeufs, les liqueurs à base d'herbes, de baies et d'aromates, les liqueurs de thé, de chocolat, de lait et de miel.
- C) Toutes autres boissons spiritueuses non comprises dans une autre position quelconque du présent Chapitre.

D'autre part, la position comprend l'alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique volumique de moins de 80 % vol, qu'il soit destiné à la consommation humaine ou à des usages industriels; même s'il est propre à la consommation, l'alcool éthylique se distingue des produits visés en A), B) et C) ci-dessus, par le fait qu'il est dénué de tout principe aromatique.

Outre l'alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique volumique de moins de 80 % vol, au nombre de ces produits, on peut citer:

- 1) Les eaux-de-vie de vin de raisin ou de marc de raisin (cognac, armagnac, brandy, grappa, pisco, singani, etc.).
- 2) Les whiskies et autres eaux-de-vie obtenues par fermentation et distillation de moûts de grains de céréales (orge, avoine, seigle, froment, maïs, etc.).
- 3) Les eaux-de-vie provenant exclusivement de la distillation, après fermentation, de produits de cannes à sucre (le jus de cannes à sucre, le sirop de cannes à sucre, la mélasse de cannes à sucre), par exemple, rhum, tafia, cachaça.
- 4) Les boissons spiritueuses connues sous le nom de genièvre ou de gin, contenant les principes aromatiques des baies de genièvre.
- 5) La vodka obtenue par fermentation et distillation de moûts d'origine agricole (par exemple, de céréales, de pommes de terre) parfois soumis à un traitement complémentaire au charbon activé.
- 6) Les boissons spiritueuses, généralement appelées liqueurs, comme: l'anisette, obtenue avec de l'anis vert et de la badiane; le curaçao, fabriqué avec de l'écorce d'orange amère; le kummel, aromatisé avec des graines de carvi ou de cumin.
- 7) Les liqueurs dites crèmes, ainsi nommées à cause de leur consistance ou de leur couleur, en général peu alcoolisées et très sucrées (crème de cacao, crème de banane, crème de vanille, crème de café, crème de cassis, etc.), ainsi que les liqueurs dites d'émulsions, notamment les liqueurs aux oeufs ou à la crème fraîche.
- 8) Les ratafias, sortes de liqueurs obtenues avec les jus de fruits, souvent additionnés d'une petite quantité de substances aromatiques étrangères (ratafia de cerises, de cassis, de framboises, d'abricots, etc.).
- 9) L'aquavit et autres boissons spiritueuses obtenues par distillation d'alcools avec des fruits ou d'autres parties de plantes ou d'herbes.
- 10) Les eaux-de-vie de cidre (calvados), de prunes (mirabelles, quetsches), de cerises (kirsch) ou d'autres fruits.
- 11) L'arac ou arack, eau-de-vie de riz ou de vin de palme.
- 12) L'eau-de-vie provenant de la distillation du jus fermenté des caroubes.
- 13) Les apéritifs alcooliques (absinthe, bitters, amers, etc.) autres que ceux à base de vin de raisins frais et qui relèvent du n° 2205.

- 14) Les limonades (non médicamenteuses) à l'alcool.
- 15) Les jus de fruits ou de légumes additionnés d'alcool, d'un titre alcoométrique volumique excédant 0,5 % vol, à l'exclusion des produits du n° 2204.
- 16) Les boissons spiritueuses, parfois désignées sous le nom de compléments alimentaires, destinées à maintenir l'organisme en bonne santé. Elles peuvent, par exemple, être à base d'extraits de plantes, de concentrats de fruits, de lécithine, de produits chimiques, etc. et être additionnées de vitamines ou de composés de fer.
- 17) Les boissons ayant l'aspect du vin et fabriquées en mélangeant des eaux-de-vie distillées avec du jus de fruits et/ou de l'eau, du sucre, des colorants, des aromatisants ou d'autres ingrédients, à l'exclusion des produits du n° 2204.
- 18) Les eaux-de-vie obtenues par distillation, après fermentation, de la mélasse de betterave à sucre.

*En sont exclus:*

- a) *Les vermouths et autres apéritifs à base de vin de raisins frais (n° 2205).*
- b) *L'alcool éthylique et les eaux-de-vie dénaturés de tous titres; l'alcool éthylique non dénaturé, d'un titre alcoométrique volumique de 80 % vol ou plus (n° 2207).*

#### Notes explicatives suisses

##### 2208.2011, 2021

Les eaux-de-vie de vin des n°s 2208.2011 resp. 2021 sont des produits vieillis obtenus par la distillation du vin ou d'un mélange de vin et de lies. Ce numéro couvre aussi, notamment, le cognac et l'armagnac, spécialités françaises d'eaux-de-vie de vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée. En sont par contre exclues les eaux-de-vie de marc (marc, grappa) et les eaux-de-vie de lies, qui relèvent des n°s 2208.2019 ou 2029.

**2208.7000** Sont classés ici les produits tels que ceux décrits sous lettre B ainsi qu'aux chiffres 6, 7 et 8 des Notes explicatives du SH. Les liqueurs contiennent plus que 50 g de sucre par litre. En outre, elles doivent avoir une teneur alcoolique de 15 % vol au minimum. *Ne relèvent pas de cette position notamment les vins doux ou de liqueur (v. les Notes explicatives suisses ad n°s 2204.2150, 2950, ch. 1) ni les vermouths et autres produits du numéro 2205. Les liqueurs présentant un goût amer clairement perceptible (bitter) ne relèvent pas non plus de la présente position. Elles sont consommées comme apéritifs ou digestifs et sont considérées comme "autres boissons spiritueuses" au sens du numéro 2208.9099 (cf. ch. 13 des Notes explicatives du SH).*

**2208.9010** Sont également classés ici les produits résultant d'un processus de fermentation, mais dont les substances conférant le caractère essentiel (couleur, arômes, etc.) ont été éliminées par des procédés techniques spéciaux lors de la fabrication. Exemples: vin naturel traité par osmose inverse, bière traitée au moyen de filtres à charbon actif. En outre, une solution de sucre fermentée, sans autres adjutants, doit être considérée comme alcool éthylique au sens du présent numéro (v. a. les Notes explicatives suisses du n° 2206.0090). *Les boissons obtenues à partir de tels produits relèvent généralement du n° 2208.9099 du tarif.*

##### 2208.9021/9022

A l'exception des spiritueux cités sous les n°s 2208.2011/6020 sont classés ici les produits tels que décrits sous lettre A ainsi qu'aux chiffres 10, 11 et 12 des Notes explicatives du SH. Les spécialités telles que la "Vieille Prune" peuvent en outre contenir jusqu'à 50 g de sucre par litre. En revanche, les produits obtenus par aromatisation d'alcool de bouche ou d'eaux-de-vie, c.-à-d. par adjonction de substances aromatiques avant, pendant ou après la distillation sont exclus de ces numéros. Ils sont considérés, en règle générale, comme "autres spiritueux" au sens du numéro 2208.9099. Il convient de citer ici particulièrement les boissons alcooliques telles que l'absinthe, le raki, l'ouzo ou l'aquavit.

**2208.9099** Sont également classées ici certaines boissons fréquemment appelées "alcopops" ou "malternatives" (v. a. les Notes explicatives suisses des numéros 2206.0090 et 2208.9010).

**2209. Vinaigres comestibles et succédanés de vinaigre comestibles obtenus à partir d'acide acétique**

### I. Vinaigres comestibles

Sous le nom de vinaigres on désigne les liquides acides résultant de la fermentation acétique, au contact de l'air et à une température constante ne dépassant généralement pas 20 °C à 30 °C, de liquides alcooliques de toutes sortes ou de diverses solutions sucrées ou amylacées ayant subi la fermentation alcoolique, l'agent de l'acétification étant le Mycoderma aceti ou acétobacter.

On distingue, d'après leur origine, les qualités suivantes de vinaigres:

- 1) Le vinaigre de vin. Il s'agit d'un liquide présentant, selon la qualité du vin utilisé, une couleur jaune ou rouge et possédant un bouquet particulier dû notamment à la présence des esters du vin.
- 2) Les vinaigres de bière ou de malt; les vinaigres de cidre, de poiré ou d'autres moûts de fruits fermentés. Ils sont généralement de couleur jaunâtre.
- 3) Le vinaigre d'alcool, incolore à l'état naturel.
- 4) Les vinaigres de grains, de mélasses, de pommes de terre hydrolysées, de lactosérum, etc.

### II. Succédanés de vinaigre comestibles

Les succédanés de vinaigre comestibles ou vinaigres artificiels sont obtenus par dilution d'acide acétique dans l'eau. Ils sont souvent colorés avec du caramel ou d'autres colorants organiques (voir également l'exclusion a) ci-après).

Les vinaigres et succédanés de vinaigre comestibles sont utilisés pour assaisonner ou conserver les denrées alimentaires et peuvent être aromatisés (à l'estragon, etc.) ou additionnés d'épices.

*Sont exclus de cette position:*

- a) *Les solutions aqueuses contenant en poids plus de 10 % d'acide acétique (n° 2915). Ne tombent toutefois pas sous le coup de la Note d'exclusion 1 d) du Chapitre 22 et restent en conséquence classées dans la présente position les solutions de l'espèce d'une teneur en acide acétique comprise ordinairement entre 10 et 15 % en poids, mais qui ont été aromatisées ou colorées en vue de leur utilisation dans l'alimentation comme succédanés de vinaigre.*
- b) *Les médicaments des n°s 3003 ou 3004.*
- c) *Les vinaigres de toilette (n° 3304).*

### Notes explicatives suisses

Outre les adjonctions mentionnées dans les Notes explicatives du SH qui précèdent (substances aromatisantes et épices), les adjonctions suivantes sont tolérées pour les vinaigres comestibles et succédanés de vinaigre comestibles de ce numéro:

- jus de fruits et jus de baies;
- moût de raisin;
- caramel;
- sel;
- sucre;

- miel;
- extraits d'épices;
- colorants, agents conservateurs, antioxygène (antioxydants), acidifiants.

*Sont en revanche exclus de ce numéro, les produits contenant d'autres adjonctions (p. ex. amidons, épaississants, huiles végétales). Ceux-ci sont souvent désignés comme "crème de balsamique" ou similaires et sont généralement classés sous le numéro 2103.9000 du tarif.*