

## Chapitre 3

Poissons et crustacés mollusques et autres invertébrés aquatiques

### Considérations générales

Le présent Chapitre comprend tous les poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques vivants ou morts, qu'ils soient destinés à être livrés directement à l'alimentation ou réservés à l'industrie (conserveries, etc.), au repeuplement, aux aquariums, etc., à l'exception des poissons morts (y compris leurs foies, leurs oeufs et leurs laitances), et des crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques morts, impropres à l'alimentation humaine soit en raison de leur espèce, soit de par leur état de présentation (Chapitre 5).

Par réfrigéré on entend que la température d'un produit a été abaissée généralement jusqu'aux environs de 0 °C sans entraîner sa congélation. Par congelé on entend qu'un produit a été refroidi au-dessous de son point de congélation jusqu'à ce qu'il soit congelé à cœur.

Sont également compris dans ce Chapitre, les oeufs et laitances comestibles de poisson, non préparés ni conservés ou préparés et conservés uniquement par des procédés prévus dans le présent Chapitre. Les oeufs et laitances de poisson autrement préparés ou conservés, ou ceux propres à l'alimentation en l'état en tant que caviar ou succédanés de caviar, relèvent du n° 1604.

### Distinction entre les produits du présent Chapitre et ceux du Chapitre 16.

Ne sont compris dans ce Chapitre que les poissons (et éventuellement leurs foies, oeufs et laitances) et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques présentés dans les divers états prévus dans les positions du Chapitre. Le fait qu'ils aient été, en outre, étêtés, tronçonnés, débités en filets, hachés ou broyés, n'a pas pour effet de les exclure du présent Chapitre. En outre, les mélanges ou combinaisons de produits qui relèvent de positions différentes du Chapitre (poissons des n°s 0302 à 0304 avec crustacés du n° 0306, par exemple) restent compris dans le présent Chapitre.

Par contre, ces produits relèvent du Chapitre 16 dès lors qu'ils sont cuits ou autrement préparés ou conservés par des procédés autres que ceux visés au présent Chapitre (filets de poisson simplement enrobés de pâte ou de chapelure (panés), poissons cuits, par exemple), à l'exception des poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques fumés, qui peuvent avoir subi une cuisson avant ou pendant les opérations de fumage, et des crustacés simplement cuits à l'eau ou à la vapeur, mais non décortiqués. Ces derniers produits restent classés respectivement aux n°s 0305, 0306, 0307 et 0308. Les mollusques ayant uniquement subi un blanchiment ou un autre type de choc thermique (qui n'ont pas pour effet d'entraîner une cuisson véritable des produits), nécessaires pour ouvrir leur coquille ou pour les stabiliser avant leur transport ou leur congélation, restent également classés dans le présent Chapitre. Les farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets obtenus à partir de poissons, de crustacés, de mollusques ou autres invertébrés aquatiques, cuits, restent classés au n° 0309.

Les poissons et les crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, sous les états prévus dans le présent Chapitre, peuvent occasionnellement être présentés dans des contenants hermétiquement clos (le saumon simplement fumé en boîtes, par exemple) sans que leur classement en soit, en principe, modifié. Toutefois, il est à noter que les produits placés dans de tels emballages seront le plus souvent passibles du Chapitre 16, soit qu'ils aient subi une préparation autre que celles prévues au présent Chapitre, soit que leur mode de conservation effectif diffère également des procédés visés au présent Chapitre.

De même, les poissons et les crustacés, les mollusques et autres invertébrés aquatiques du présent chapitre y demeurent classés (le poisson frais ou réfrigéré, par exemple) lorsqu'ils sont conditionnés dans des emballages selon la méthode dénommée "conditionnement sous atmosphère modifiée" (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Dans le cadre de cette méthode (MAP), l'atmosphère autour du produit est modifiée ou contrôlée (en éliminant l'oxygène pour le remplacer par de l'azote ou de l'acide carbonique, ou bien en réduisant la teneur en oxygène et en augmentant celle en azote ou en acide carbonique, par exemple).

*Outre les produits déjà cités comme tels, sont exclus du présent Chapitre:*

- a) Les mammifères du n° 0106.*
- b) Les viandes des mammifères du n° 0106 (n°s 0208 ou 0210).*
- c) Les déchets de poissons et les rogues de morue servant d'appât pour la pêche (n° 0511).*
- d) Les farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poissons ou de crustacés, mollusques ou autres invertébrés aquatiques, impropres à l'alimentation humaine (n° 2301).*

### **0301. Poissons vivants**

La présente position comprend tous les poissons vivants, quelle que soit l'utilisation à laquelle ils sont destinés (poissons d'ornement, par exemple).

Les poissons classés dans cette position sont normalement transportés dans des conditionnements appropriés (aquariums, viviers, etc.) leur permettant d'évoluer dans des conditions analogues à celles de leur milieu naturel.

**0301.11, 19** On entend par poissons d'ornement les poissons vivants qui, en raison de leurs couleurs ou de leurs formes, sont normalement destinés à des fins ornementales, notamment dans les aquariums.

Note explicative suisse

**0301.9920** Les saumons sont considérés comme des poissons d'eau douce.

### **0302. Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du n° 0304**

Cette position couvre les poissons frais ou réfrigérés, qu'ils soient entiers, étêtés, éviscérés ou tronçonnés en conservant les arêtes ou les cartilages. Toutefois, elle ne comprend pas les filets de poissons et autre chair de poissons du n° 0304. Les poissons peuvent être présentés avec ou sans glace, même saupoudrés de sel ou arrosés d'eau salée pour assurer simplement leur conservation pendant le transport.

Le fait que les poissons ont été légèrement saupoudrés de sucre ou arrosés d'eau sucrée ne modifie pas leur classement, non plus que la présence de quelques feuilles de laurier.

Les abats de poissons comestibles séparés du reste du corps des poissons (peaux, queues, vessies natatoires, têtes et demi-têtes (avec ou sans cervelle, joues, langues, yeux, mâchoires ou lèvres), estomacs, ailerons, langues, par exemple), ainsi que les foies, les oeufs et laitances, frais ou réfrigérés relèvent également de cette position.

**0302.92** Aux fins du n° 0302.92, le terme ailerons de requins couvre les nageoires dorsales, pectorales, ventrales et anales ainsi que le lobe inférieur de la queue (nageoire caudale) des requins. La partie supérieure des queues de requins n'est toutefois pas considérée comme un aileron de requin.

**0303. Poissons congelés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du n° 0304**

Les dispositions de la Note explicative du n° 0302 s'appliquent mutatis mutandis aux produits de la présente position.

**0303.92** La Note explicative de sous-positions du n° 0302.92 s'applique mutatis mutandis aux produits de la présente sous-position.

**0304. Filets de poissons et autre chair de poissons (même hachée), frais, réfrigérés ou congelés**

La présente position couvre:

1) Filets de poissons

On entend par filets de poisson au sens de cette position les bandes de chair levées parallèlement à l'arête dorsale du poisson et constituant le côté droit ou gauche d'un poisson pour autant que la tête, les viscères, les nageoires (dorsales, anales, caudales, ventrales, pectorales), les arêtes (colonne vertébrale ou grande arête dorsale, arêtes ventrales ou costales, os branchial ou étrier, etc.) aient été enlevés et que les deux côtés ne soient pas reliés entre eux, par exemple par le dos ou le ventre.

La présence éventuelle de la peau, parfois laissée adhérente au filet pour en maintenir la cohésion ou pour faciliter le débitage ultérieur en tranches, n'a pas pour effet de modifier le classement de ces produits. Il en est de même de la présence des épipleures ou d'autres fines arêtes incomplètement éliminées.

Relèvent également de ce groupe les filets coupés en morceaux.

*A l'état cuit ou simplement enrobés de pâte ou de chapelure (panés), qu'ils soient congelés ou non, les filets relèvent du n° 1604.*

2) Toute autre chair de poisson (même hachée) c'est-à-dire la chair de poisson dont les arêtes ont été retirées. Comme pour les filets de poisson le classement de la chair de poisson n'est pas affecté par la présence de fines arêtes incomplètement éliminées.

La présente position couvre les filets de poisson et toute autre chair de poisson (même hachée) présentés seulement à l'état:

- 1) frais ou réfrigéré, avec ou sans glace, même saupoudrés de sel ou arrosés d'eau salée pour assurer simplement leur conservation pendant le transport.
- 2) congelé, souvent présentés sous forme de blocs congelés.

Le fait que les filets de poisson et autre chair de poisson (même hachée) aient été légèrement saupoudrés de sucre ou arrosés d'eau sucrée ne modifie pas leur classement, non plus que la présence de quelques feuilles de laurier.

**0305. Poissons séchés, salés ou en saumure; poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage**

Cette position comprend les poissons (entiers, étêtés, tronçonnés, en filets ou hachés) et les abats de poissons comestibles, présentés sous les états suivants:

- 1) Séchés.
- 2) Salés ou en saumure.
- 3) Fumés.

Le sel utilisé pour la préparation du poisson, salé ou en saumure, peut être additionné de nitrite de sodium ou de nitrate de sodium. De petites quantités de sucre peuvent être utilisées dans la préparation des poissons salés sans que le classement de ceux-ci en soit modifié.

Sont également classés dans la présente position les poissons ayant subi plusieurs de ces ouvraisons, propres à l'alimentation humaine.

Les poissons fumés sont parfois soumis soit avant, soit pendant (fumage dit à chaud) l'opération du fumage, à un traitement thermique entraînant une cuisson partielle ou totale de la chair des poissons. Les poissons ainsi traités restent classés dans la présente position pour autant qu'ils n'aient pas subi d'autres préparations leur enlevant le caractère de poissons fumés.

Les principaux poissons présentés sous les formes indiquées ci-dessus sont: la sardine, l'anchois, le pilchard, le sprat, le thon, le maquereau, le saumon, le hareng, la morue, l'églefin (haddock), le flétan.

Les abats de poissons comestibles séparés du reste du corps des poissons (peaux, queues, vessies natatoires, têtes et demi-têtes (avec ou sans cervelle, joues, langues, yeux, mâchoires ou lèvres), estomacs, ailerons, langues, par exemple), ainsi que les foies, les oeufs et laitances, séchés, salés, en saumure ou fumés relèvent également de la présente position.

*Sont exclus de la présente position:*

- a) *Les abats non comestibles de poissons (des types utilisés aux fins d'applications industrielles, par exemple) et les déchets de poissons (n° 0511).*
- b) *Les poissons cuits (sous réserve des dispositions ci-dessus relatives aux poissons fumés) ainsi que les poissons ayant subi une autre ouvraison (telle que la conservation dans l'huile, dans le vinaigre ou dans une marinade) et le caviar et les succédanés du caviar (n° 1604).*
- c) *Les soupes de poissons (n° 2104).*

**0305.71** La Note explicative de sous-positions du n° 0302.92 s'applique mutatis mutandis aux produits de la présente sous-position.

Cette sous-position comprend notamment les ailerons de requins non dépouillés, simplement séchés et les parties d'ailerons de requins qui ont été immergées dans l'eau bouillante, dépouillées ou transformées en fibres, avant le séchage.

#### Notes explicatives suisses

Sont considérés comme "salés ou en saumure" au sens de ce numéro les poissons qui ont fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et qui présentent une teneur globale en sel égale ou supérieure à 1,2 % en poids.

**0305.3920, 5920, 6920**

Les saumons sont considérés comme des poissons d'eau douce.

**0306. Crustacés, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; crustacés, même décortiqués, fumés, même cuits avant ou pendant le fumage; crustacés non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure**

La présente position couvre:

- 1) Les crustacés, décortiqués ou non, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure.
- 2) Les crustacés, même décortiqués, fumés, même cuits avant ou pendant le fumage.
- 3) Les crustacés, non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau, même s'ils ont été additionnés de petites quantités de produits chimiques en vue de leur conservation provisoire, éventuellement réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure.

Les principaux crustacés sont: le homard, la langouste, la langoustine, le crabe, la crevette (crevette grise et crevette bouquet) et l'écrevisse.

Relèvent également de la présente position, les parties de crustacés (queues de homards, de langoustes ou de langoustines, pinces de crabes, par exemple) à condition que, si elles sont présentées décortiquées, ces parties n'aient pas été soumises à des traitements autres que ceux indiqués au paragraphe 1) ci-dessus.

*Sont exclus de la présente position:*

- a) *Les oursins et les autres invertébrés aquatiques du n° 0308.*
- b) *Les crustacés (ainsi que leurs parties) préparés ou conservés par des procédés non prévus dans la présente position (les crustacés cuits à l'eau mais décortiqués, par exemple) (n° 1605).*

**0307. Mollusques, même séparés de leur coquille, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; mollusques, même décortiqués, fumés, même cuits avant ou pendant le fumage**

La présente position couvre:

- 1) Les mollusques, décortiqués ou non, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure.
- 2) Les mollusques, même décortiqués, fumés, même cuits avant ou pendant le fumage.

Cette position comprend également les mollusques ayant uniquement subi un blanchiment ou un autre type de choc thermique (qui n'ont pas pour effet d'entraîner une cuisson véritable des produits), nécessaires pour ouvrir leur coquille ou pour les stabiliser avant leur transport ou leur congélation.

Les principales variétés d'animaux de l'espèce sont pour les mollusques: l'huître, la coquille St Jacques (ou peigne), le pétoncle (ou vanneau), la moule, la seiche, la sépiole, le calmar et l'encornet, le poulpe (ou pieuvre), l'escargot, la palourde (ou clam), la coque, l'arche, l'ormeau et le strombe.

Relèvent également de la présente position les parties de mollusques à condition qu'elles n'aient pas été soumises à des traitements autres que ceux indiqués aux paragraphes 1) ou 2) ci-dessus.

Les naissains d'huîtres (petites huîtres destinées à des établissements ostréicoles) propres à l'alimentation humaine relèvent aussi de la présente position.

*Sont exclus de la présente position les mollusques préparés ou conservés par des procédés non prévus dans la présente position (par exemple, les mollusques cuits à l'eau ou conservés au vinaigre) (n° 1605).*

**0308. Invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, fumés, même cuits avant ou pendant le fumage**

La présente position couvre:

- 1) Les invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure.
- 2) Les invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, fumés, même cuits avant ou pendant le fumage.

Les principales variétés d'invertébrés aquatiques sont l'oursin, la bêche-de-mer et la méduse.

Relèvent également de la présente position les parties des invertébrés aquatiques (par exemple, les gonades d'oursins) à condition qu'elles n'aient pas été soumises à des traitements autres que ceux indiqués aux paragraphes 1) ou 2) ci-dessus.

*Sont exclus de la présente position les invertébrés aquatiques préparés ou conservés par des procédés non prévus dans la présente position (par exemple, les invertébrés aquatiques cuits à l'eau ou conservés au vinaigre) (n° 1605).*

**0309. Farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poisson, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, propres à l'alimentation humaine**

La présente position couvre les farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets obtenus à partir de poissons, de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques, même cuits.

La farine et la poudre de poisson déshuilées, par exemple par extraction à l'aide de solvants, ou obtenues par traitement à chaud, propres à l'alimentation humaine restent classées dans la présente position.

*Sont exclus de la présente position les farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poissons, de crustacés, de mollusques et d'autres invertébrés aquatiques, impropres à l'alimentation humaine (n° 2301).*