

## Chapitre 21

### Préparations alimentaires diverses

#### 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.

**2101. Extraits, essences et concentrés de café, de thé ou de maté et préparations à base de ces produits ou à base de café, thé ou maté; chicorée torréfiée et autres succédanés torréfiés du café et leurs extraits, essences et concentrés**

Cette position comprend:

- 1) Les extraits, essences et concentrés de café. Ils peuvent être préparés à partir de véritable café, décaféiné ou non, ou à partir d'un mélange, en toutes proportions, de véritable café et de succédanés de café. Ces extraits et essences se présentent à l'état liquide ou en poudre et sont généralement très concentrés. Est notamment compris dans le présent groupe le café instantané qui consiste en café infusé puis déshydraté ou encore en café infusé puis congelé avant d'être ensuite séché sous vide.
- 2) Les extraits, essences et concentrés de thé ou de maté. Ces produits correspondent, mutatis mutandis, à ceux décrits au paragraphe précédent.
- 3) Les préparations à base des extraits, essences ou concentrés des paragraphes 1) et 2) ci-dessus. Il s'agit de préparations à base d'extraits ou d'essences de café, de thé ou de maté (et non pas obtenues par addition de café, de thé ou de maté à d'autres matières), y compris les extraits, etc., auxquels on a pu ajouter, en cours de fabrication, des amidons ou d'autres hydrates de carbone.
- 4) Les préparations à base de café, de thé ou de maté. Ces préparations comprennent notamment:
  - a) les pâtes de café composées de café torréfié moulu, de graisses végétales, etc., et parfois encore d'autres ingrédients; et
  - b) les préparations à base de thé consistant en un mélange de thé, de lait en poudre et de sucre.
- 5) La chicorée torréfiée et autres succédanés torréfiés du café et leurs extraits, essences et concentrés. Il s'agit de tous les produits torréfiés destinés à remplacer et à imiter le café, par infusion dans l'eau chaude, ou à être ajoutés au café. Ces produits sont parfois désignés sous le terme de café, suivi du nom de la matière de base (café d'orge, café de malt, café de glands, etc.).

La chicorée dont il est question ici est le produit provenant de la torréfaction de la racine de chicorée (*Cichorium intybus* var. *sativum*) du n° 1212. Sa couleur est d'un brun noirâtre et sa saveur amère.

Pour préparer les autres succédanés torréfiés du café on utilise le plus souvent les betteraves à sucre, les carottes, les figues, les céréales (orge, blé, seigle notamment), les lupins, les fèves de soja, les pois chiches, les glands comestibles, les noyaux de dattes ou d'amandes, les racines de pisserlits, les châtaignes. Le malt torréfié visiblement destiné, en raison de son conditionnement, à servir comme succédané du café, est également inclus dans la présente position.

Ces produits peuvent se présenter en morceaux, en grains ou en poudre, ou bien sous forme d'extraits liquides ou solides; ils peuvent être purs ou mélangés entre eux ou additionnés d'autres substances (sel, carbonates alcalins, etc.). Ils sont souvent vendus en conditionnements de détail.

*Sont, par contre, exclus de la présente position:*

- a) *Les succédanés torréfiés du café contenant du café, en quelque proportion que ce soit (n° 0901).*
- b) *Le thé aromatisé (n° 0902)*
- c) *Les sucres et mélasses caramélisés (n° 1702).*
- d) *Les produits du Chapitre 22.*

#### Notes explicatives suisses

Le café et le thé sont principalement consommés sous la forme de boissons. Les préparations au sens du n° 2101 sont donc avant tout des produits servant à la fabrication de boissons. En l'occurrence, il peut également s'agir de produits qui, lorsqu'ils sont prêts à l'emploi, ne relèvent pas du chapitre 22 (préparations pour aromatiser les yoghurts, par exemple).

La teneur effective en café, thé, etc. ou en extraits de ces derniers n'a qu'une importance mineure. Est déterminant le fait que l'additif correspondant en donne le caractère essentiel, c'est-à-dire qu'il soit décelable par examen organoleptique. De manière générale, on peut partir du principe que les préparations déjà désignées sous le nom de "café" et "thé" sont classées ici. Exemples:

- Préparation de cappuccino composée de sucre (46 pour-cent en poids), crème non laitière (blanchissant de café) à base végétale (35 pour-cent en poids), extrait de café (18 pour-cent en poids) et adjoints techniques (1 pour-cent en poids).
- Produit de base servant à la fabrication de liqueur de café, composé d'eau, d'alcool, d'extrait de café, de caramel et de vanilline.
- Préparation pour thé froid composée de sucre (95 pour-cent en poids), extrait de thé (1,5 pour-cent en poids) et, pour le reste, de jus de citron séché et d'adjoints techniques.

*Ne rentrent pas dans le numéro 2101, par exemple:*

- *La crème glacée au moka du numéro tarifaire 2105*
- *Les sauces dessert contenant de l'extrait de café comme aromatisant (en règle générale 1901 ou 2106)*
- *Les aliments de complément en capsules dans lesquels l'extrait de thé vert n'est qu'un ingrédient parmi plusieurs autres (en règle générale 1901 ou 2106). Les produits de ce genre qui contiennent exclusivement de l'extrait de thé vert, ou auxquels l'extrait de thé vert confère le caractère essentiel, restent par contre classés dans le numéro 2101.*
- *Les préparations contenant du cacao (en règle générale 1806 ou 1901). A relever surtout ici les préparations de cappuccino contenant du cacao.*
- *Les boissons prêtes à la consommation du chapitre 22.*

**2102. Levures (vivantes ou mortes); autres micro-organismes monocellulaires morts (à l'exclusion des vaccins du n° 3002); poudres à lever préparées**

#### A. Levures

La présente position couvre aussi bien les levures vivantes, ou levures actives, que les levures mortes, c'est-à-dire devenues ou rendues inactives.

Les levures vivantes servent généralement à provoquer des phénomènes de fermentation; elles sont essentiellement constituées par certaines espèces de micro-organismes (presque exclusivement du genre *Saccharomyces*), qui se reproduisent normalement au cours de la fermentation alcoolique. Toutefois, les levures peuvent également être obtenues en empêchant, partiellement ou totalement, la fermentation par une aération abondante.

Parmi les levures vivantes, on distingue:

- 1) La levure de bière, qui est produite dans les cuves de fermentation au cours de la fabrication de la bière. Elle est d'un brun jaunâtre; elle a généralement le goût amer du houblon et l'odeur de la bière et se présente à l'état solide ou pâteux.
- 2) La levure de distillerie, qui provient de la fermentation, dans les distilleries, de diverses matières: grains, pommes de terre, fruits, etc. Elle se présente sous la forme d'une pâte ferme, de couleur crème. Son odeur varie suivant la nature des matières mises à distiller.
- 3) La levure pressée, produite par la propagation de souches de levures cultivées dans un milieu d'hydrates de carbone, par exemple des mélasses, opérée dans des conditions spéciales. Elle se présente pressée, généralement en pains de couleur gris jaunâtre, et possède souvent une odeur alcoolique; on la trouve aussi dans le commerce à l'état sec, le plus souvent sous forme de grains, ou à l'état liquide.
- 4) La levure de culture, levure pure préparée en laboratoire. Elle peut être tenue en suspension dans l'eau distillée, dans la gélatine ou dans l'agar-agar. Elle est généralement vendue en quantités bien déterminées et conditionnée en récipients scellés en vue de la protéger des contaminations.
- 5) La levure d'ensemencement, obtenue par fermentations successives de la levure de culture, est utilisée pour ensemencer la levure commerciale. Elle est généralement vendue sous la forme d'une masse comprimée, humide et plastique ou sous forme d'une suspension liquide.

Les levures mortes, obtenues par séchage, sont généralement des levures de brasserie, de distillerie ou de panification devenues insuffisamment actives et qui, rejetées par ces industries, sont utilisées pour l'alimentation humaine (source de vitamine B) et pour la nourriture des animaux. Toutefois, en raison de leur importance croissante, les levures sèches sont, de plus en plus, obtenues directement à partir de levures actives spécialement fabriquées à cet effet.

La présente position couvre également d'autres types de levures séchées (*Candida lipolytica* ou *tropicalis*, *Candida maltosa*, par exemple) obtenues par traitement de levures n'appartenant pas aux *Saccharomyces*. Elles sont obtenues par séchage de levures qui ont été cultivées sur des substrats contenant des hydrocarbures (tels que le gasoil ou des naphtalines) ou des hydrates de carbone. Ces levures séchées étant particulièrement riches en protéines, elles sont utilisées pour l'alimentation des animaux. Elles sont communément désignées sous le nom de protéines de pétrole ou de bioprotéines de levure.

#### **B. Autres micro-organismes monocellulaires morts**

Cette catégorie couvre les micro-organismes monocellulaires, tels que les bactéries et les algues monocellulaires, qui ne sont pas vivants. Entre autres, sont couverts par la présente position les micro-organismes qui ont été obtenus par culture sur des substrats contenant des hydrocarbures ou du dioxyde de carbone. Ces produits sont particulièrement riches en protéines et sont généralement utilisés pour l'alimentation des animaux.

Certains produits de ce groupe peuvent également être présentés en tant que compléments alimentaires pour l'alimentation humaine ou animale (sous forme de poudre ou de comprimés, par exemple) et peuvent contenir des faibles quantités d'excipients comme des stabilisants et des agents antioxydants. Ces produits demeurent classés ici à la condition que l'addition de ces ingrédients ne modifie pas leur caractère de micro-organismes.

#### **C. Poudres à lever préparées**

Les poudres à lever préparées reprises dans la présente position consistent en mélanges de produits chimiques (hydrogénocarbonate de sodium, carbonate d'ammonium, acide tartrique, phosphates, par exemple), additionnés ou non d'amidons ou de féculles et qui, par l'action du dioxyde de carbone qu'ils dégagent, sont susceptibles de faire lever les pâtes

de biscuiterie ou de pâtisserie. Elles sont le plus souvent vendues en conditionnements de vente au détail (sachets, boîtes métalliques, etc.) sous des noms de fantaisie (baking-powder, levure alsacienne, etc.).

*Sont, notamment, exclus de la présente position:*

- a) *Les farines de céréales améliorées par l'addition de très faibles quantités de poudres à lever (n°s 1101 ou 1102).*
- b) *Les autolysats de levure (n° 2106).*
- c) *Les cultures de micro-organismes (à l'exclusion des levures), et les vaccins (n° 3002).*
- d) *Les médicaments (n°s 3003 ou 3004).*
- e) *Les enzymes (amylases, pepsine, présure, etc.) (n° 3507).*

#### Notes explicatives suisses

**2102.1010** La levure de boulangerie, dénommée aussi levure pressée est, au sens de ce numéro, une levure de fermentation haute partiellement débarrassée de son eau. Elle se développe, dans des conditions spéciales et en présence de beaucoup d'air, à la surface des liquides sucrés (solutions de mélasses, "moûts" de céréales saccharifiés au moyen de malt). Cette levure est obtenue par centrifugation et entre généralement dans le commerce en blocs pressés, d'où le nom de "levure pressée". De couleur jaune grisâtre, elle se présente sous la forme d'une masse homogène de consistance pâteuse ou friable, humide, mais non gluante ni visqueuse au toucher, et possède une odeur légèrement acidulée rappelant celle des produits mis à fermenter. Sa teneur en eau ne doit pas dépasser 75 %. On trouve cependant cette levure dans le commerce aussi à l'état sec, le plus souvent sous forme de grains, obtenus par un procédé spécial. La levure de l'espèce, dont la teneur en eau n'est plus que de 8 à 12 %, garde sa pleine activité. Son pouvoir de fermentation est environ quatre fois plus grand que celui de la levure pressée ordinaire.

**2103. Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés; farine de moutarde et moutarde préparée**

#### A. Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés

On comprend dans la présente position des préparations, généralement épicées, destinées à relever la saveur de certains mets (viandes et poissons, salades, en particulier), et confectionnées à l'aide d'ingrédients divers (œufs, légumes, viandes, fruits, farines, féculles, huile, vinaigre, sucre, épices, moutarde, aromates, etc.). Le plus souvent les sauces se présentent à l'état liquide et les préparations pour sauces à l'état de poudres auxquelles il suffit d'ajouter du lait, de l'eau, etc., pour obtenir une sauce.

Les sauces sont généralement ajoutées aux aliments pendant leur cuisson ou au moment de les servir. Les sauces donnent du goût, rendent le produit moelleux et permettent d'obtenir des contrastes s'agissant de la texture et de la couleur. Elles peuvent également servir de support aux aliments qu'elles contiennent, comme c'est le cas par exemple de la sauce veloutée du poulet à la crème. Les assaisonnements liquides (sauce au soja, sauce piquante ou sauce au poisson) peuvent aussi bien servir d'ingrédients dans la préparation d'un plat que de condiments à table.

Les produits de la présente position incluent certaines préparations à base de légumes ou de fruits qui sont essentiellement des liquides, des émulsions ou des suspensions et qui contiennent parfois des morceaux visibles de fruits ou de légumes. Ces préparations se distinguent des fruits et des légumes préparés ou en conserve du Chapitre 20, en ce qu'elles sont utilisées en tant que sauces, c'est-à-dire pour accompagner certains aliments ou préparer certains mets, et qu'elles ne sont pas destinées à être consommées isolément.

D'autre part, les condiments et assaisonnements composés contenant des épices diffèrent des épices et des mélanges d'épices des n°s 0904 à 0910 en ce qu'ils renferment également une ou plusieurs substances aromatisantes ou assaisonnantes relevant de Chapitres autres que le Chapitre 9 et dans une proportion telle que le mélange n'a plus le caractère

essentiel d'épice au sens de ce Chapitre (voir, à ce sujet, les Considérations générales du Chapitre 9).

A titre d'exemple, on peut citer comme entrant dans la présente position: la sauce mayonnaise, les assaisonnements pour salades, la sauce béarnaise, la sauce bolognaise (contenant de la viande hachée, de la purée de tomate, des épices, etc.), la sauce de soja, la sauce aux champignons, la sauce Worcester (généralement à base de sauce de soja mélangée d'une infusion d'épices dans du vinaigre, avec addition de sel, de sucre, de caramel et de moutarde), la sauce tomate, connue sous l'appellation de ketchup (préparation à base de purée de tomates, de sucre, de vinaigre, de sel et d'épices), et autres sauces de tomates, le sel de céleri (mélange de sel de cuisine et de graines de céleri finement moulues), certains condiments composés pour charcuterie, les produits du Chapitre 22 (autres que ceux du n° 2209) préparés à des fins culinaires (vin et cognac, par exemple) et rendus ainsi impropres à la consommation en tant que boissons. Relèvent également de la présente position les mélanges de plantes ou de parties de plantes du n° 1211 des types utilisés pour l'assaisonnement des sauces.

*La présente position ne comprend pas, en revanche, indépendamment des produits des Chapitres 9 et 20 déjà cités:*

- a) *Les extraits et jus de viande, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques (n° 1603).*
- b) *Les soupes, potages ou bouillons préparés et les préparations pour soupes, potages ou bouillons (n° 2104).*
- c) *Les hydrolysats de protéines, consistant essentiellement en un mélange d'amino-acides et de chlorure de sodium, destinés à être ajoutés à des préparations alimentaires (n° 2106).*
- d) *Les autolysats de levure (n° 2106).*

## B. Farine de moutarde et moutarde préparée

La farine de moutarde est obtenue par broyage et tamisage des graines de moutarde du n° 1207, qu'il s'agisse de graines blanches ou de graines noires, ou bien d'un mélange de ces deux espèces. Quelle que soit son utilisation, la farine de moutarde entre dans la présente position, que les graines aient été déshuilées ou non, et qu'elles aient été ou non privées de leur péricarpe préalablement au broyage.

Relève également de la présente position la moutarde préparée consistant en farine de moutarde additionnée de petites quantités d'autres ingrédients (farine de céréales, cannelle, curcuma, poivre, etc.) ou en une pâte composée de farine de moutarde, de vinaigre, de moût de raisin ou de vin, parfois additionnée de sel, de sucre, d'épices ou d'autres condiments.

*Sont notamment exclus de la présente position:*

- a) *Les graines de moutarde (n° 1207).*
- b) *L'huile fixe de moutarde (n° 1514).*
- c) *Les tourteaux de graines de moutarde provenant de l'extraction de l'huile fixe des graines de moutarde (n° 2306).*
- d) *L'huile essentielle de moutarde (n° 3301).*

### Notes explicatives suisses

#### 1. Distinction entre les préparations de légumes et les sauces préparées

Aux termes des Notes explicatives des positions tarifaires correspondantes, les préparations du chap. 20 se distinguent des sauces préparées et condiments composés du n° 2103 du tarif en ce que ces derniers se présentent essentiellement sous la forme de liquides, d'émulsions ou de suspensions. Ils peuvent également renfermer des morceaux visibles de fruits, légumes ou d'autres parties de plantes. La délimitation entre de tels produits est opérée d'après les critères suivants:

Les produits ayant une teneur de plus de 20 % de morceaux de légumes, fruits ou autres parties de plantes ne passant pas au travers d'un tamis d'une ouverture de mailles de 7 mm (refus de tamisage de plus de 20 %) doivent être classés au chap. 20.

## 2. Définition des sauces à base de légumes (en particulier tomates)

La condition est que le produit à évaluer soit une préparation plus ou moins liquide avec peu de morceaux visibles de fruits, légumes et autres parties de plantes (refus de tamisage de 20 % ou moins selon chiffre 1 ci-dessus). Si cette condition est remplie, les éléments ci-après sont alors applicables pour la distinction entre le chapitre 20 (particulièrement le n° 2002 du tarif) et le n° 2103 du tarif:

- La présence de sel, sucre, huile, vinaigre ou épaississants ne confère pas encore à la préparation le caractère d'une sauce préparée au sens du n° 2103 du tarif.
- Les sauces préparées au sens du n° 2103 du tarif doivent contenir une ou plusieurs substances aromatisantes ou assaisonnantes. Sont réputées telles, en plus des épices proprement dites du chap. 9, les herbes aromatiques et similaires (par ex. le basilic), les oignons hachés, l'ail, les paprikas, de la poudre de fromage, les extraits de légumes, etc. Il faut que ces ingrédients soient nettement perceptibles lors de l'examen organoleptique.
- Le fait qu'un produit soit ou non désigné comme sauce ne joue en principe aucun rôle pour le classement tarifaire. Ce qui est déterminant c'est que le produit soit manifestement utilisé comme sauce (par ex. pour les plats de pâtes alimentaires, pizzas, etc.).

## 3. Sauces à base de viande

D'après la note 2 du chapitre 16, les préparations du n° 2103 restent classées dans ce numéro même si elles contiennent plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques ou d'une combinaison de ces produits. Cependant, au vu de leur genre, de leur état, des indications sous lesquelles ils sont mis en vente et de leur conditionnement, les produits correspondants doivent encore présenter le caractère d'une sauce préparée (par exemple sauce bolognaise avec viande hachée). En règle générale, la teneur en poids de viande n'excède pas 50 %. Ne relèvent pas de la présente position les préparations de viande proprement dites comprenant de la sauce (par exemple farces pour vol-au-vent).

## 4. Condiments et assaisonnements composés

Selon le texte légal du tarif, ce numéro comprend, outre les préparations pour sauces et les sauces préparées, la farine de moutarde et la moutarde préparée, également les assaisonnements composés. Ces préparations peuvent, en tant que condiments, contenir non seulement des épices au sens propre (marchandises des n°s 0904 à 0910), mais aussi des herbes aromatiques, des oignons hachés, de l'ail, du paprika et similaire, de la poudre de fromage, des extraits d'épices, d'herbes aromatiques ou de légumes ou d'autres substances ayant des propriétés assaisonnantes.

Pour apprécier s'il s'agit dans un cas précis d'un assaisonnement composé au sens du n° 2103, il faut se fonder en premier sur les caractéristiques organoleptiques et sur l'emploi. C'est ainsi, par ex., que les pâtes à tartiner contenant également des ingrédients et substances d'assaisonnement ne peuvent pas être classées comme assaisonnement composé. Les ingrédients et substances d'assaisonnement de condiments préparés (v. ci-après), c.-à-d. leurs caractéristiques assaisonnantes, doivent être clairement perceptibles par l'examen organoleptique.

Sont en général réputées assaisonnements composés (y compris pour la boucherie) au sens du n° 2103, les préparations dont les caractéristiques assaisonnantes sont conférées par adjonction d'une ou plusieurs des substances ci-après :

- les épices des n°s 0904 à 0910
- les herbes aromatiques des chapitres 7 ou 12
- les oignons hachés, l'ail, le paprika et similaires
- de la poudre de fromage
- les extraits d'épices des n°s 0904 à 0910
- les huiles essentielles d'épices des n°s 0904 à 0910
- les extraits d'herbes aromatiques ou de légumes des chapitres 7 ou 12
- l'extrait d'oignons à cuire ou à rôtir
- les substances aromatiques naturelles ou artificielles, les arômes de transformation ou les mélanges de ces substances.

Les préparations avec adjonction d'autolysat de levure, d'hydrolysat de protéines, d'extrait de levure, d'extrait de viande, de poisson et similaire ne sont considérées comme assaisonnements composés que si des extraits d'épices, d'herbes aromatiques, de légumes ou d'autres substances assaisonnantes leur ont été ajoutés en complément (même sans épices du chap. 9) et que leurs caractéristiques assaisonnantes sont clairement perceptibles à l'examen organoleptique.

**2103.9000 La présente position couvre également:**

- la "sauce de poisson", pour autant qu'il ne s'agisse pas d'hydrolysat de protéines au sens du numéro 2106.9030 (voir, à ce sujet, les Notes explicatives suisses de ce numéro);
- les graisses et huiles (p. ex. huile de tournesol) additionnées d'épices, d'herbes ou de substances aromatiques (p. ex. arôme de champignon, arôme de truffe, huile essentielle de citron) conférant à l'huile des propriétés clairement aromatiques. Elles sont utilisées en petites quantités (parfois seulement quelques gouttes) comme assaisonnement pour aliments (p. ex. pour les salades, sauces à salade). Il est sans importance que les substances aromatiques soient visibles ou non. Les produits seulement faiblement aromatisés sont utilisés comme des graisses et huiles ordinaires et restent classés dans le chapitre 15 (voir les Notes explicatives suisses du chapitre 15, 1<sup>er</sup> paragraphe, les Notes explicatives du n° 1501, 2<sup>e</sup> paragraphe, alinéa 2, et les Notes explicatives du n° 1517, 2<sup>e</sup> paragraphe).
- les sauces dites "pesto" (par exemple pesto genovese, pesto calabrese); il s'agit de sauces préparées composées d'huile végétale, de basilic, de fromage, de noix ou de pignons, d'ail et d'autres ingrédients, même avec une teneur substantielle en tomates (pesto rosso).

**2104. Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés; préparations alimentaires composites homogénéisées**

**A. Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés**

Ce groupe comprend:

- 1) Les préparations pour la confection de soupes, potages, bouillons ou consommés auxquelles il suffit d'ajouter de l'eau, du lait, etc.
- 2) Les soupes, potages et bouillons, préparés, prêts à être consommés après simple réchauffage.

Ces produits sont généralement à base de substances végétales (légumes, farines, féculles, tapioca, pâtes alimentaires, riz, extraits de plantes, etc.), de viande, d'extrait de viande, de graisse, de poisson, de crustacés, de mollusques ou autres invertébrés aquatiques, de peptones, d'amino-acides ou d'extrait de levure. Ils peuvent contenir une forte proportion de sel.

Ils se présentent généralement sous forme de tablettes, de pains, de cubes, de poudre ou à l'état liquide.

#### **B. Préparations alimentaires composites homogénéisées**

Conformément aux dispositions de la Note 3 du présent Chapitre, les préparations alimentaires composites homogénéisées de la présente position sont celles consistant en un mélange finement homogénéisé de plusieurs substances de base, telles que viande, poisson, légumes, fruits, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ou pour usages diététiques, en récipients d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 250 g. A ces éléments de base peuvent être ajoutées, soit à des fins diététiques (alimentation équilibrée), soit pour en assurer l'assaisonnement ou la conservation ou à d'autres fins, de petites quantités de substances diverses telles que fromage, jaune d'œuf, amidon, dextrine, sel ou vitamines. Ces préparations peuvent également contenir des fragments visibles d'ingrédients, à la condition que de tels fragments soient en faible quantité, c'est-à-dire qu'ils n'altèrent pas le caractère de préparations homogénéisées de ces produits.

Les préparations alimentaires composites homogénéisées sont généralement destinées à l'alimentation des nourrissons et enfants en bas âge et forment une pâte onctueuse, plus ou moins consistante, consommable en l'état après avoir été réchauffée le cas échéant. Elles se présentent, le plus souvent, en bocaux ou en boîtes métalliques hermétiquement clos dont le contenu correspond généralement à un repas complet.

*Les préparations alimentaires composites homogénéisées autres que celles conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ou pour usages diététiques, ou en récipients d'un contenu d'un poids net excédant 250 g, sont exclues de la présente position. Sont également exclues les préparations de l'espèce composées d'une seule substance de base telle que viande, abats, poisson, légumes ou fruits (Chapitres 16 ou 20, généralement), même si elles comportent des ingrédients ajoutés en faible quantité, en vue de leur assaisonnement, leur conservation ou à d'autres fins.*

*Sont en outre exclus de la présente position:*

- a) Les mélanges de légumes secs (juliennes), y compris les produits de l'espèce en poudre (n° 0712).
- b) Les farines, semoules et poudres de légumes à cosse secs (n° 1106).
- c) Les extraits et jus de viande, de poissons, etc. et les autres produits du Chapitre 16.
- d) Les préparations alimentaires contenant du cacao (n°s 1806 ou 1901 généralement).
- e) Les conserves de légumes, y compris celles composées de mélanges de légumes (juliennes, macédoines, etc.) que l'on ajoute parfois aux bouillons pour la préparation de potages (n°s 2004 ou 2005).
- f) Les autolysats de levures (n° 2106).

#### **2105. Glaces de consommation, même contenant du cacao**

La présente position comprend les crèmes glacées, préparées le plus souvent à base de lait ou de crème, et les produits glacés similaires (sorbets, sucettes glacées, par exemple), même contenant du cacao en toute proportion. Toutefois, ne sont pas compris dans cette position les mélanges et bases pour la confection des glaces de consommation qui sont classés suivant la nature de l'ingrédient essentiel qu'ils contiennent (n°s 1806, 1901 ou 2106, par exemple).

### Notes explicatives suisses

Ce numéro comprend aussi les glaces alimentaires sous forme de tourtes ou sous formes similaires qui contiennent d'éventuels composants cuits ne leur conférant pas le caractère de produits de la pâtisserie du numéro 1905. Exemples:

- Tourtes glacées avec un fond ou une couche intermédiaire mince en produit de la boulangerie contenant de la farine.
- Vacherin glacé contenant principalement de la glace alimentaire, avec peu de meringues.

Sont également couverts par la présente position les cornets en gaufre et les produits similaires remplis ou fourrés de glaces alimentaires.

### **2106. Préparations alimentaires non dénommées ni comprises ailleurs**

A condition qu'elles ne soient pas reprises dans d'autres positions de la Nomenclature, la présente position comprend:

- A) Les préparations destinées à être utilisées, soit en l'état, soit après traitement (cuisson, dissolution ou ébullition dans l'eau ou le lait, etc.), dans l'alimentation humaine.
- B) Les préparations composées entièrement ou partiellement de substances alimentaires, entrant dans la préparation de boissons ou d'aliments pour la consommation humaine. Sont notamment classées ici celles consistant en mélanges de produits chimiques (acides organiques, sels de calcium, etc.) et de substances alimentaires (farines, sucres, poudre de lait, par exemple), destinées à être incorporées dans des préparations alimentaires, soit comme composants de ces préparations, soit pour améliorer certaines de leurs caractéristiques (présentation, conservation, etc.) (voir les Considérations générales du Chapitre 38).

*Cependant, la présente position ne comprend pas les préparations enzymatiques contenant des substances alimentaires (les produits destinés à attendrir la viande constitués par une enzyme protéolytique additionnée de dextrose ou d'autres substances alimentaires, par exemple). Ces préparations relèvent du n° 3507 pour autant qu'elles ne soient pas couvertes par une position plus spécifique de la Nomenclature.*

Sont notamment classés ici:

- 1) Les poudres pour la confection de puddings, crèmes, glaces, entremets, gelées et préparations similaires, même sucrées.  
*Les poudres à base de farine, d'amidon, de féculle, d'extraits de malt ou de produits des n°s 0401 à 0404 (additionnées ou non de cacao) entrent dans les n°s 1806 ou 1901, suivant leur teneur en cacao (voir les Considérations générales du Chapitre 19). Les autres poudres relèvent du n° 1806 lorsqu'elles contiennent du cacao. Quant aux poudres ayant le caractère de sucres aromatisés et colorés, utilisées comme édulcorants, elles sont reprises aux n°s 1701 ou 1702, selon le cas.*
- 2) La poudre aromatisée pour boissons (poudre dite "Coco"), sucrée ou non, à base d'hydrogénocarbonate de sodium et de glycyrrhizine ou d'extrait de bois de réglisse.
- 3) Les préparations à base de beurre ou d'autres matières grasses du lait utilisées notamment dans les produits de la boulangerie.
- 4) Les pâtes à base de sucre contenant des matières grasses additionnées dans des proportions relativement importantes et, parfois, du lait ou des noisettes, qui ne sont pas propres à être transformées directement en sucreries, mais qui sont utilisées pour fourrer ou garnir des chocolats, des petits fours, des tourtes, des cakes, etc.
- 5) Les préparations alimentaires consistant en miel naturel enrichi de gelée royale d'abeilles.

- 6) Les hydrolysats de protéines, consistant essentiellement en un mélange d'amino-acides et de chlorure de sodium, destinés à être incorporés, par exemple, en raison du goût qu'ils confèrent, dans des préparations alimentaires; les concentrats de protéines utilisés pour l'enrichissement en protéines de préparations alimentaires; les farines de soja et autres substances protéiques, texturées. Toutefois, la présente position exclut la farine de fèves de soja déshuilées non texturée, même propre à l'alimentation humaine (nº 2304) et les isolats de protéines (nº 3504).
- 7) Les préparations composées alcooliques ou non alcooliques (autres qu'à base de substances odoriférantes) des types utilisés pour la fabrication de diverses boissons non alcooliques ou alcooliques. Ces préparations peuvent être obtenues en ajoutant aux extraits végétaux du nº 1302 des substances diverses telles que de l'acide lactique, de l'acide tartrique, de l'acide citrique, de l'acide phosphorique, des agents de conservation, des produits tensioactifs, du jus de fruits, etc. Ces préparations contiennent la totalité ou une partie des ingrédients aromatisants caractérisant une boisson donnée. En conséquence, la boisson en question peut généralement être obtenue simplement par dilution de la préparation dans de l'eau, du vin, ou de l'alcool, avec ou sans addition notamment de sucre ou de dioxyde de carbone. Certains de ces produits sont préparés spécialement pour la consommation domestique; ils sont aussi fréquemment utilisés dans l'industrie pour éviter les transports inutiles de grandes quantités d'eau, d'alcool, etc. Dans l'état où elles sont présentées, ces préparations ne sont pas consommables directement en tant que boissons, ce qui les distingue des boissons du Chapitre 22.

*Sont exclus de la présente position les préparations des types utilisés pour la fabrication de boissons à base d'une ou de plusieurs substances odoriférantes (nº 3302).*

- 8) Les comprimés pour usages alimentaires, à base de parfums naturels ou artificiels (vanilline, par exemple).
- 9) Les bonbons, gommes et produits similaires (pour diabétiques notamment) contenant des édulcorants synthétiques (sorbitol, par exemple) au lieu de sucre.
- 10) Les préparations (comprimés, par exemple) composées de saccharine et d'une substance alimentaire, tel le lactose, utilisées à des fins édulcorantes.
- 11) Les autolysats de levure et autres extraits de levure, produits obtenus à partir de l'hydrolyse de levures. Ces produits ne peuvent pas provoquer la fermentation et possèdent une haute teneur en protéine. Ils sont utilisés principalement dans l'industrie alimentaire (pour la préparation de certains assaisonnements, par exemple).
- 12) Les préparations composées pour la fabrication de limonades ou autres boissons, constituées, par exemple, par:
  - des sirops, aromatisés ou colorés, qui sont des solutions de sucre additionnées de substances naturelles ou artificielles destinées à leur conférer notamment le goût de certains fruits ou plantes (framboise, cassis, citron, menthe, etc.), additionnés ou non d'acide citrique et d'agents de conservation;
  - un sirop auquel on a ajouté, pour l'aromatiser, une préparation composée de la présente position (voir paragraphe 7) ci-dessus) contenant notamment, soit de l'extrait de cola et de l'acide citrique, coloré à l'aide de sucre caramélisé, soit de l'acide citrique et des huiles essentielles de fruits (citron ou orange, par exemple);
  - un sirop auquel on a ajouté, pour l'aromatiser, des jus de fruits additionnés de différents composants et, notamment, d'acide citrique, d'huiles essentielles tirées de l'écorce du fruit, etc., en quantité telle que l'équilibre des différents composants du jus naturel est manifestement rompu;
  - du jus de fruit concentré additionné d'acide citrique (dans une proportion lui donnant une teneur totale en acide nettement supérieure à celle d'un jus naturel), d'huiles essentielles de fruits, d'édulcorants artificiels, etc.

Ces préparations sont destinées à être consommées comme boissons après simple dilution dans l'eau ou après traitement complémentaire. Certaines préparations de l'espèce sont destinées à être ajoutées à d'autres préparations alimentaires.

- 13) Les mélanges d'extrait de ginseng avec d'autres substances (lactose ou glucose, par exemple) utilisés pour la préparation de "thé" ou de boisson au ginseng.
- 14) Les produits constitués par un mélange de plantes ou parties de plantes, de graines ou fruits d'espèces différentes ou par des plantes ou parties de plantes, des graines ou fruits d'une ou plusieurs espèces mélangés avec d'autres substances (un ou plusieurs extraits de plantes, par exemple), qui ne sont pas consommés en l'état, mais sont des types utilisés pour la préparation d'infusions ou de tisanes (notamment celles ayant des propriétés laxatives, purgatives, diurétiques ou carminatives), ainsi que les produits censés soulager certains maux ou contribuer au bon état général et au bien-être.

*Toutefois, cette position ne comprend pas les produits dont une infusion constitue une dose thérapeutique ou prophylactique d'un composant actif spécifique d'une maladie particulière (n°s 3003 ou 3004).*

*Sont également exclus de la présente position les produits de l'espèce relevant du n° 0813, ou du Chapitre 9.*

- 15) Les mélanges constitués par des plantes, parties de plantes, graines ou fruits (entiers, coupés, concassés ou pulvérisés) des espèces relevant de différents Chapitres (Chapitres 7, 9, 11, 12, par exemple) ou par différentes espèces relevant du n° 1211, qui ne sont pas destinés à être consommés en l'état, mais sont des types utilisés soit directement pour aromatiser des boissons, soit pour préparer des extraits en vue de la fabrication de boissons.

*Toutefois, sont exclus les produits de ce type dont le caractère essentiel est conféré par les espèces relevant du Chapitre 9 qu'ils contiennent (Chapitre 9).*

- 16) Les préparations, souvent désignées sous le nom de compléments alimentaires, constituées ou à base d'un ou plusieurs minéraux, vitamines, amino-acides, concentrés, extraits, isolats ou formes similaires de substances présentes dans les aliments, ou des versions synthétiques de ces substances, présentées en complément du régime alimentaire normal. Elles comprennent ces produits, même s'ils contiennent également des édulcorants, des colorants, des arômes, des substances odoriférantes, des supports, des charges, des stabilisants ou d'autres auxiliaires techniques. Ces produits sont souvent conditionnés dans des emballages indiquant qu'ils maintiennent l'organisme en bonne santé ou le bien-être général, améliorent la performance athlétique, préviennent d'éventuelles carences nutritionnelles ou corrigent des niveaux sous-optimaux de nutriments.

Ces préparations ne contiennent pas une quantité suffisante d'ingrédients actifs pour avoir un effet thérapeutique ou prophylactique contre des maladies ou des affections autres que les carences nutritionnelles concernées. *Les autres préparations contenant une quantité suffisante d'ingrédients actifs pour avoir un effet thérapeutique ou prophylactique contre une maladie ou une affection spécifique sont exclues (n°s 3003 ou 3004).*

- 17) Les préparations sous forme de granulés ou de poudre constituées par du sucre, des substances aromatisantes ou colorantes (extraits de plantes ou certains fruits et plantes tels que l'orange ou le cassis, par exemple), des agents antioxydants (acide ascorbique ou acide citrique, ou bien les deux, par exemple), des agents de conservation, etc., des types utilisés pour confectionner des boissons. Toutefois, les préparations présentant le caractère du sucre relèvent du n° 1701 ou du n° 1702, selon le cas.

*La présente position ne comprend pas:*

- a) *Les préparations de fruits ou d'autres parties comestibles de plantes du n° 2008, pour autant que le caractère essentiel de ces préparations leur soit conféré par ces fruits ou autres parties comestibles de plantes (n° 2008).*
- b) *Les micro-organismes du n° 2102 présentés comme compléments alimentaires pour la consommation humaine (n° 2102).*
- c) *Les préparations contenant du cacao présentées comme compléments alimentaires pour la consommation humaine (n° 1806).*
- d) *Les gommes à mâcher contenant de la nicotine (n° 2404).*

**2106.10** Au sens de la présente sous-position, on entend par concentrats de protéines les préparations alimentaires non texturées contenant globalement ( $N \times$  facteur de conversion) 65 % ou plus de protéines en poids sec, quelles que soient leurs sources. Ces préparations de concentrats de protéines peuvent contenir des additifs tels que des arômes, des stabilisateurs, des conservateurs, etc.

#### Notes explicatives suisses

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.

*Ne sont pas classées ici les préparations de denrées alimentaires contenant en poids plus de 20 pour cent de farine, gruaux, semoule, amidon ou extrait de malt ou plus de 20 pour cent de produits des n°s 0401 à 0404 (v. les Notes explicatives suisses ad n° 1901).*

**2106.1011/1019**

Il n'est pas tenu compte d'une teneur totale en sucre n'excédant pas 5 % en poids au maximum pour le classement des produits du n° 2106.1019.

**2106.9010** Cette position couvre les comprimés consistant en un mélange d'édulcorants artificiels (saccharine ou autres), d'une substance alimentaire et d'un liant éventuel.

**2106.9021/24**

Rentrent dans ces numéros les préparations non alcooliques pour la fabrication de boissons, du genre de celles qui sont décrites sous les chiffres 2, 7, 12, 13 et 17 des Notes explicatives ci-devant.

**2106.9029** Rentrent dans ce numéro les préparations alcooliques pour la fabrication de boissons, du genre de celles qui sont décrites sous les chiffres 2, 7, 12, 13 et 17 des Notes explicatives ci-dessus, d'un titre alcoométrique volumique excédant 0,5 % vol.

**2106.9030** Ce numéro comprend les produits du genre de ceux décrits sous les chiffres 6 et 11 des Notes explicatives ci-dessus.

Les hydrolysats de protéines énumérés au chiffre 6 sont obtenus par hydrolyse effectuée par voie acide (hydrolyse "acide"). Du sel de cuisine (chlorure de sodium) se forme lors de la neutralisation de l'acide. La présente position comprend cependant aussi les produits obtenus par hydrolyse enzymatique de protéines. Les produits de ce genre sont composés d'acides aminés et/ou de chaînes de peptides très courtes (maximum 6 à 8 acides aminés). Leur poids moléculaire moyen est nettement inférieur à 1000 daltons. Ils ne contiennent pas ou tout au plus qu'une part très faible de fractions dont le poids moléculaire est supérieur à 1000 daltons. De tels produits sont solubles dans l'eau. La précipitation par l'acide trichloracétique ne provoque aucun trouble.

La "sauce de poisson" ("nuoc-mâm" en vietnamien et "nam pla" en thaï) principalement utilisée dans la cuisine asiatique consiste pour l'essentiel en hydrolysat de protéines au sens de ce numéro. Une sorte particulière de petits poissons mélangés avec du sel est pressée dans des tonneaux en bois. Il en résulte une bouillie qui donnera la "sauce de poisson". Le

produit prêt à l'usage se présente sous forme d'un liquide clair, salé, de couleur brune. Une adjonction d'antioxydants (p. ex. acide citrique) ou de colorant (p. ex. caramel) n'influe en rien sur le classement tarifaire. Un ajout de sucre n'excédant pas 3 % en poids, manifestement dû à des raisons techniques, doit également être toléré. *La "sauce de poisson" additionnée d'autres ingrédients tels que le sucre (plus de 3 % en poids), le vinaigre, des épices, des féculles et des farines, est considérée comme sauce préparée (nº 2103.9000).*

- 2106.9040** Sont classés ici les gommes à mâcher, bonbons, tablettes, pastilles et similaires rangés usuellement à la position 1704 lorsqu'ils contiennent du sucre du chapitre 17 au lieu d'édulcorants artificiels (v. a. le chiffre 9 des notes explicatives ci-devant). Ils peuvent aussi avoir le caractère de compléments alimentaires. Sont en revanche exclus de ce numéro les bonbons, tablettes, pastilles et similaires qui ne contiennent pas de sucre du chapitre 17, mais pas non plus d'édulcorants artificiels. Ne sont pas non plus classées ici les tablettes effervescentes pour la préparation de boissons (généralement 2106.9021/9024).
- 2106.9050** 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.*