

Chapitre 20

Préparations de légumes, de fruits ou d'autres parties de plantes

Préparation à base d'avocat «Guacamole»

masse vert clair, fabriquée à partir de pulpe écrasée d'avocat mûr (env. 95 %) et d'autres ingrédients; congelée ou réfrigérée, présentant une teneur en acide acétique égale ou supérieure à 0,5 % en poids, conditionnée pour la vente au détail.

Voir aussi la décision "Préparation à base d'avocat «Guacamole»", n° 2008.9996.

300.9.1.2014.2

2001.9011

Préparation de raifort

masse blanchâtre constituée de raifort finement broyé (plus de 50 % en poids), d'eau, de vinaigre d'alcool, d'huile végétale et d'autres ingrédients, d'une teneur en poids d'acide acétique de 0,5 % ou plus.

Voir aussi les décisions "Préparation alimentaire (mousse de raifort)", n° 1901.9047, "Préparation de raifort", n° 2005.9941 et "Sauce épicée (raifort à la crème)", n° 2103.9000.

300.9.2.2014.2

2001.9098

Haricots mungo écossés traités thermiquement

en vrac, de couleur jaune clair, obtenus par épluchage et cuisson au four des haricots mungo crus à une température de 160 à 180 °C pendant 25 à 30 minutes. Normalement, les haricots se cassent pendant le processus de cuisson et les cotylédons ont été affectés par la chaleur. Cependant, ils ne peuvent pas être consommés en l'état.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.49.2023.3



2005.5110/
5190

Epis de maïs nain provenant du maïs doux

(Zea mays var. saccharata) préparés ou conservés à l'eau salée et à l'acide ascorbique, présentant une longueur de 5 à 12 cm et un diamètre de 10 mm ou plus, mais n'excédant pas 20 mm (suivant les caractéristiques du maïs nain indiquées dans les normes alimentaires internationales Codex STAN 188-1993).

Les épis de maïs nain sont récoltés à un stade précoce, lorsqu'ils sont encore immatures (avant la fécondation) et ne contiennent que des grains de maïs immatures ou non développés.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6.

Voir également les décisions "Epis de maïs nain congelés provenant du maïs doux", n° 0710.4000; "Epis de maïs nain congelés provenant du maïs céréalier (autre que le maïs doux)", n° 0710.8090 et "Epis de maïs nain provenant du maïs céréalier (autre que le maïs doux)", n°s 2005.9911 ou 2005.9941.

710108.4.2020.9

2005.8000

Farine de maïs doux

sous forme d'une fine poudre jaune, obtenue par déshydratation de grains de maïs doux (jusqu'à une teneur en eau inférieure à 10 %), puis mouture et traitement à chaud (à une température de 70 °C pendant 4 à 5 heures). Le produit a une teneur en cendres de 2,69 % et une teneur en amidon de 16,28 %. Il est destiné à être utilisé pour la préparation de crème glacée.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6.

Selon la teneur en cendre et en amidon, d'autres numéros de tarif peuvent aussi entrer en considération pour la farine de maïs doux (Note 3 du chapitre 7).

304.15.2014.2

2005.8000

Carottes

en petits morceaux irréguliers dont le temps de cuisson a été fortement réduit par soufflage (chauffage sous pression, puis brusque réduction de celle-ci).
501.674.1987.2

2005.9911,
2005.9941**Choux**

blancs, acides, en têtes entières, rendus comestibles par fermentation lactique, conservés dans l'eau salée, en boîtes hermétiquement fermées.
501.675.1987.2

2005.9911,
2005.9941

Epis de maïs nain provenant du maïs céréalier (autre que le maïs doux)

préparés ou conservés à l'eau salée et à l'acide ascorbique, présentant une longueur de 5 à 12 cm et un diamètre de 10 mm ou plus, mais n'excédant pas 20 mm (suivant les caractéristiques du maïs nain indiquées dans les normes alimentaires internationales Codex STAN 188-1993).

Les épis de maïs nain sont récoltés à un stade précoce, lorsqu'ils sont encore immatures (avant la fécondation) et ne contiennent que des grains de maïs immatures ou non développés.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6.

Voir également les décisions "Epis de maïs nain congelés provenant du maïs doux", n° 0710.4000; "Epis de maïs nain congelés provenant du maïs céréalier (autre que le maïs doux)", n° 0710.8090 et "Epis de maïs nain provenant du maïs doux", n° 2005.8000.

710108.4.2020.12

2005.9911,
2005.9941

Légumes (*Brassica juncea* Cosson. var. *tumida* Tsen et Lee) conservés en saumure et coupés en morceaux, dénommés «zha cai»

conditionnés pour la vente au détail.

Procédé de fabrication:

- a. les légumes sont placés dans une saumure (contenant 18 % de sel) dans un récipient hermétiquement fermé et conservés ainsi pendant 6 à 7 mois, à une température comprise entre 10 et 17 °C;
- b. les légumes saumurés sont retirés du récipient et lavés afin d'éliminer une partie du sel (13 à 14 % en poids du sel reste dans les légumes);
- c. les légumes lavés sont coupés en morceaux, emballés sous vide et bouillis (stérilisés) pendant 30 minutes à 100 °C.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.10.2024.3

2005.9911,
2005.9941

Produits croustillants et légers à grignoter

de forme triangulaire, contenant les ingrédients suivants: farine de pois chiches (26 %), pois verts (15 %), pois jaunes (15 %), haricots noirs (10 %), huile de tournesol, farine de riz, féculle de pomme de terre, sel et antioxydant.

Le produit est obtenu à partir de micropellets extrudés (à base de farine de pois chiches, de farine de riz, de féculle de pommes de terre et de sel) et de morceaux de pois et de haricots.

Les micropellets et les morceaux de pois et de haricots sont humidifiés avec de l'eau, puis pressés dans un moule et ensuite « cuits / soufflés » sous l'effet de la chaleur et de la pression; le produit est ensuite aspergé d'huile et assaisonné. Les morceaux de pois et de haricots sont visibles dans le produit fini.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.25.2024.3



2005.9939,
9969

Morceaux de piments rouges et verts farcis de fromage

(feta et fromage frais), immersés dans un liquide composé d'huile de tournesol, d'ail et d'épices. Le produit présente, en poids, la composition suivante: huile de tournesol 40 %, fromage 35 % (17,5 % de feta et 17,5 % de fromage frais), piments (*Capsicum frutescens*) 24 %, ail et épices. Le produit est conditionné dans des récipients transparents en matières plastiques d'un poids net de 200 g.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.8.2017.3



2005.9941

Papadums

Feuilles de pâte minces, parcheminées, séchées, ni cuites ni précuites (sans zones brunies); essentiellement constituées de farine de légumes à cosse (haricots, lentilles), de sel et d'autres ingrédients, même avec farine de céréales (n'excédant pas 20 % en poids) (*frits dans l'huile ou cuits: n° 1905.90*).

3101.2068.2014.4

2005.9941

Préparation de raifort

masse blanchâtre constituée de raifort finement broyé (plus de 50 % en poids), d'huile végétale, de sucre et d'autres ingrédients, préparée ou conservée autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, c'est-à-dire présentant une teneur en poids d'acide acétique inférieure à 0,5 %.

Voir aussi les décisions "Préparation alimentaire (mousse de raifort)", n° 1901.9047, "Préparation de raifort", n° 2001.9098 et "Sauce épicee (raifort à la crème)", n° 2103.9000.

300.9.2.2014.5

2005.9941

Purée de pêches

obtenue à partir de pêches fraîches qui ont été écrasées et passées à un tamis d'une ouverture de maille de 0,4 à 0,8 mm. Le produit ainsi obtenu a ensuite été soumis à un traitement thermique au moyen de vapeur sous une pression réduite (vide) à une température comprise entre 50 et 60 °C pendant 50 à 60 minutes afin d'en réduire la teneur en eau et d'en augmenter la viscosité. Le produit est présenté en bidons d'une contenance de 160 kg ou de 235 kg.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (Note 5 du Chapitre 20) et 6. 304.30.2015.2

2007.9919

Pâte à tartiner aux fruits

obtenue par une cuisson concentration sous vide à 70 °C pendant 45 minutes, suivie d'une pasteurisation à 97 °C, composée de mangue, d'ananas, de sucres de fruits liquides, de jus de citron concentré et de pectine de fruit, conditionnée pour la vente au détail en pot en verre.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (Note 5 du Chapitre 20) et 6. 710108.27.2021.3

2007.9921/
9929**Tranche aux fruits**

généralement sous forme d'une barre plate et rectangulaire, non liée avec du sucre, composée essentiellement de fruits, fruits secs, noix et autres ingrédients tels que sucre, graisse végétale, etc., également recouverte de feuilles minces en pâte de farine ou de féculle cuite (pain azyme) sur une seule face ou sur les deux.

Voir aussi les décisions "Tranche aux fruits", n° 1704.9020 et "Tranche aux fruits", n°s 2106.9071/9095.

3101.2772.2003.2

2008.1190/
9997**Flocons de fruits**

flocons de forme irrégulière obtenus à partir de pulpe de fruits, même avec adjonction d'amidon dans une proportion n'excédant pas 20 % en poids, séchés sur des cylindres. 501.1949.1995.2

2008.1910/
9997**Fèves de soja (de l'espèce Glycine max) immatures, non mondées, congelées**

souvent dénommées edamame. Elles sont vertes, mesurent environ 5 à 9 cm de long et sont destinées à l'alimentation humaine. Les fèves de soja sont blanchies et du sel est ajouté avant congélation.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.11.2023.6

2008.1990

Pistaches

non pelées, légèrement rôties et salées, prêtes à la consommation.
501.676.1987.2

2008.1990**Semences de lotus**

semences entières, décortiquées dans un liquide beige, trouble; constituées de semences de lotus cuites à l'eau, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, en emballage de vente au détail. 3101.1197.1999.2

2008.1990**Tempeh (ou tempe)**

produit compact blanc qui se présente sous forme de gâteau, préparé à partir de graines de soja dépelliculées et bouillies par fermentation en milieu solide par Rhizopus spp.

Il est composé des graines de soja et moisissures de Rhizopus spp. (R. oligosporus, R. oryzae ou R. stolonifer) mélangées avec de la poudre de riz, de la poudre de son de riz ou de la poudre de son de blé comme inoculum.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.82.2022.3

2008.1990**Ananas séchés**

sous forme de cubes, de tranches ou de morceaux irréguliers, obtenus, après blanchiment, par déshydratation osmotique dans un sirop de sucre, suivie d'un séchage à l'air. 304.11.2000.2

2008.2000**Cellules de fruits**

Masse (pulpe) constituée de cellules d'agrumes (oranges, citrons, mandarines, etc.), sans liquide, non obtenue par cuisson, même congelée.
3101.1670.2013.7

2008.3010**Jus**

d'oranges entières, consistant en oranges entières finement râpées et homogénéisées, non passés ni sucrés, concentrés ou non, sans alcool, même présentant la teneur naturelle en huile essentielle et acide citrique provenant des fruits traités, pour la fabrication de sirops, marmelades, etc. 501.679.1987.2

2008.3010**Pulpe**

d'oranges entières, jus fortement pulpeux, contenant, en assez grand nombre, de minces lambeaux d'écorce de grandeur irrégulière, obtenu à partir d'oranges entières, non écorcées, finement découpées. 501.680.1987.2

2008.3010**Abricots secs dits "améliorés"**

obtenus à partir de fruits frais découpés en moitiés, blanchis à la vapeur, immergés dans un sirop de sucre contenant de l'anhydride sulfureux, puis séchés sur plateau et ensuite en étuve de façon à ramener la teneur en eau au degré recherché (20 % environ), d'une teneur en sucre d'environ 71 % (soit 90 % environ sur matière sèche). 615.70.1995.2

2008.5090

Fruits dans l'alcool

consistant en quatre griottes dans un liquide composé d'armagnac, de sirop de sucre et d'extraits naturels de fruits, conditionnés dans un verre de 4 cl, fermé par un couvercle en matière plastique.

Voir aussi la décision "Fruit dans l'alcool", n° 2008.9997.

615.42.1995.2

2008.6000

Préparation de pomme

tranches de pomme avec pelure, additionnées de cannelle moulue, séchées, conditionnées pour la vente au détail. 3101.1609.2014.9

2008.9991

Papayes séchées

sous forme de cubes, de tranches ou de morceaux irréguliers, obtenues, après blanchiment, par déshydratation osmotique dans un sirop de sucre, suivie d'un séchage à l'air. 304.12.2000.2

2008.9996

Préparation à base d'avocat «Guacamole»

masse vert clair, fabriquée à partir de pulpe écrasée d'avocat mûr (env. 95 %) et d'autres ingrédients; congelée ou réfrigérée, préparée ou conservée autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique ou présentant une teneur en acide acétique inférieure à 0,5 % en poids, conditionnée pour la vente au détail.

Voir aussi la décision "Préparation à base d'avocat «Guacamole»", n° 2001.9011.

300.9.1.2014.5

2008.9996

Préparation de mangue

morceaux de mangue, additionnés de jus d'orange, séchés, conditionnés pour la vente au détail. 3101.1609.2014.12

2008.9996

Fruit dans l'alcool

consistant en un pruneau dans un liquide composé d'armagnac, de sirop de sucre et d'extraits naturels de fruits, conditionné dans un verre de 4 cl, fermé par un couvercle en matière plastique.

Voir aussi la décision "Fruits dans l'alcool", n° 2008.6000.

615.43.1995.2

2008.9997

Préparation à base de maïs

granulé irrégulier constitué de grains de maïs (autre que le maïs doux / Zea mays var. saccharata) mondés, frits et broyés; à base de grains de maïs (Zea mays L.), d'huile de tournesol, de sel et d'autres ingrédients.

(Fabriqué par soufflage ou grillage, mais non frit -> n° 1904.1090.)

3101.1394.2014.3

2008.9998

Algues grillées

obtenues à partir d'algues séchées (100 %) qui sont inspectées à l'aide d'un détecteur de métaux et d'un détecteur d'impuretés avant d'être grillées puis conditionnées.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.11.2016.3

2008.9999

Laitue de mer assaisonnée

Laitue de mer (90 %), huile de maïs (6 %), huile de sésame (3 %) et sel (1 %). La laitue de mer est grillée à une température de 180-200 °C pendant 5 secondes et assaisonnée par addition de sel, d'huile de sésame et de maïs (au cours de cette étape, de la poudre de thé vert, de la poudre de kimchi et de l'huile d'olive peuvent être ajoutées pour renforcer la saveur). Finalement, la laitue de mer est encore une fois grillée à une température de 330 °C pendant 5 secondes.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.11.2016.6

2008.9999

Eau de coco (jus de noix de coco)

obtenue à partir de noix de coco vertes (99,95 %) et additionnée de sucre (0,05 %). Du sucre est ajouté en vue d'harmoniser le goût entre différents lots de noix de coco. Le produit est conditionné pour la vente au détail dans des bouteilles en verre d'une contenance de 290 ml.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.62.2015.3

2009.8991

Mélange de jus non fermentés contenant des épices (gingembre)

constitué de jus de concombre (30 %), de jus de céleri (20 %), de jus de pomme (20 %), de jus d'épinard (20 %), de jus de persil (4 %), de jus de citron (4 %) et de gingembre (2 %). Le produit, conditionné en bouteilles pour la vente au détail, est prêt à être consommé.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.56.2014.2

2009.9011/
9019