

## Chapitre 20

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

#### Considérations générales

Ce Chapitre comprend:

- 1) Les légumes, fruits et autres parties comestibles de plantes préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique.
- 2) Les légumes, fruits, écorces de fruits et autres parties de plantes, confits au sucre.
- 3) Les confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits obtenues par cuisson.
- 4) Les légumes et fruits, préparés ou conservés, homogénéisés.
- 5) Les jus de fruits ou de légumes, non fermentés ni additionnés d'alcool ou dont le titre alcoométrique volumique n'excède pas 0,5 % vol.
- 6) Les légumes, fruits et autres parties comestibles de plantes préparés ou conservés par d'autres procédés que ceux visés aux Chapitres 7, 8 et 11 ou ailleurs dans la Nomenclature.
- 7) Les produits des n<sup>os</sup> 0714, 1105 ou 1106 (autres que les farines, semoules et poudres des produits du Chapitre 8) qui ont été préparés ou conservés par des procédés autres que ceux énumérés aux Chapitres 7 ou 11.
- 8) Les fruits conservés par déshydratation osmotique.

Les produits susvisés peuvent être entiers, en morceaux ou écrasés.

*Sont, par contre, exclus du Chapitre:*

- a) *Les préparations alimentaires contenant plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, d'insectes, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques ou d'une combinaison de ces produits (Chapitre 16).*
- b) *Les produits de la pâtisserie (par exemple, les tartes aux fruits), qui sont repris au n<sup>o</sup> 1905.*
- c) *Les soupes, potages, bouillons et préparations à base de ces produits ainsi que les préparations alimentaires composites homogénéisées du n<sup>o</sup> 2104.*
- d) *Les jus de fruits ou de légumes d'un titre alcoométrique volumique excédant 0,5 % vol. (Chapitre 22).*

#### Notes explicatives suisses

Une faible adjonction de produits de pommes de terre nécessitée par des raisons techniques est autorisée pour les légumes des numéros 2004 et 2005 (p. ex. flocons ou poudre utilisés comme stabilisants ou liants). La part de cette adjonction ne doit pas dépasser 3 % en poids. De tels produits ne sont pas considérés comme "mélanges de légumes" ou "mélanges de légumes contenant de la pomme de terre".

En ce qui concerne le classement tarifaire, les produits farcis ne sont pas considérés comme des mélanges. Ils sont à classer d'après la composante qui leur confère leur caractère essentiel. Par exemple, des olives farcies aux poivrons et des ramboutans farcis à l'ananas sont classés respectivement comme des olives et comme des ramboutans (sous réserve de la disposition ci-après concernant la proportion de fruits non tropicaux).

Les préparations de fruits tropicaux peuvent contenir au maximum 10 % en poids d'autres fruits.

Les mélanges de jus de fruits des n<sup>os</sup> 2009.9061, 9098 doivent contenir plus de 50 % de jus de fruits tropicaux.

**2001. Légumes, fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique**

Cette position comprend les légumes (voir la Note 3 du Chapitre), les fruits et les autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, avec ou sans sel, épices, moutarde, sucre ou autres édulcorants. Ces produits peuvent également contenir de l'huile ou d'autres additifs. Ils peuvent être présentés en fûts, en tonnelets, en cuveaux ou contenant analogues ou bien conditionnés pour la vente au détail en bocaux, en boîtes ou en récipients hermétiquement fermés. Certaines de ces préparations sont connues sous le noms de pickles (préparations, au vinaigre ou à l'acide acétique, de morceaux de légumes variés) ou de piccallilies (préparations, à la moutarde, de morceaux de légumes variés).

Les préparations de la présente position se distinguent des sauces et condiments du n° 2103 en ce que ces derniers produits sont essentiellement des liquides, des émulsions ou des suspensions qui ne sont pas destinés à être consommés isolément, mais pour accompagner certains aliments ou préparer certains mets.

Les principaux produits conservés de cette façon sont les concombres, les cornichons, les oignons, les échalotes, les tomates, les choux-fleurs, les olives, les câpres, le maïs doux, les cœurs d'artichaut, les cœurs de palmier, les lynames, les noix vertes et les mangues.

Notes explicatives suisses

La présente position comprend uniquement les légumes, fruits et autres parties de plantes comestibles préparées ou conservées au vinaigre ou à l'acide acétique dont la teneur en acide acétique est de 0,5% en poids ou plus. Le liquide et les parties solides sont déterminants.

**2002. Tomates préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique**

La présente position couvre les tomates, entières ou en morceaux, autres que les tomates préparées ou conservées au vinaigre ou à l'acide acétique (n° 2001) et les tomates présentées dans les états prévus au Chapitre 7. Les tomates de l'espèce sont classées dans la présente position quel que soit le récipient dans lequel elles sont conditionnées.

La présente position couvre également les tomates homogénéisées préparées ou conservées (purée, pâte ou concentré de tomates, par exemple) et le jus de tomates dont la teneur en poids en extrait sec est supérieure ou égale à 7 %. Toutefois, en sont exclues la sauce tomate connue sous l'appellation de "Ketchup" et autres sauces tomates (n° 2103) ainsi que les soupes de tomates et les préparations pour la confection de ces dernières (n° 2104).

Notes explicatives suisses

La présente position ne comprend pas les mélanges de légumes des numéros 2004 et 2005.

**2003. Champignons et truffes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique**

La présente position couvre les champignons (y compris les pieds de champignons) et les truffes, à l'exception des produits de l'espèce préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique (n° 2001) et de ceux présentés dans les états prévus au Chapitre 7. Les produits de cette position peuvent être présentés entiers, en morceaux (en lamelles, par exemple) ou homogénéisés.

## Notes explicatives suisses

La présente position ne comprend pas les mélanges de légumes des numéros 2004 et 2005.

**2004. Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés, autres que les produits du n° 2006**

Les légumes congelés de la présente position sont ceux qui relèvent du n° 2005 lorsqu'ils ne sont pas congelés (voir Note explicative de cette position). Le terme congelé est défini dans les Considérations générales du Chapitre 7.

Parmi les produits de l'espèce fréquemment commercialisés, la présente position couvre:

- 1) Les pommes de terre (frites) entièrement ou partiellement cuites dans l'huile, puis congelées.
- 2) Le maïs doux en épis ou en grains, les carottes, les pois, etc., congelés même pré-cuits, présentés avec du beurre ou une sauce dans un récipient hermétiquement clos (un sachet en matière plastique, par exemple).
- 3) Les "Knödel", "Klösse" et "Nockerln" à base de farines de pommes de terre, congelés.

## Notes explicatives suisses

Sont réputés mélanges de légumes les préparations constituées d'au moins deux légumes différents dans n'importe quelles proportions. Ne sont pas pris en considération les ingrédients ayant des propriétés aromatisantes ou assaisonnantes. Sont réputés tels par ex. les herbes aromatiques et similaires (par ex. le basilic), les oignons finement hachés, l'ail finement haché, les paprikas (fruits du genre *Capsicum* ou du genre *Pimenta*) finement hachés ainsi que les câpres finement hachés. Seuls quelques gros morceaux peuvent également être tolérés, pour autant qu'ils ne confèrent pas au produit le caractère d'un mélange. Pour l'évaluation, il faut en outre tenir compte de la composition, du conditionnement et de la présentation du produit.

*Ne sont pas considérées comme mélanges de légumes au sens de ce numéro:*

- *Les préparations à base d'un légume dans une sauce de légumes homogène (p. ex. sauce tomate);*
- *Les préparations à base de tomates et champignons (2002 ou 2003).*

## Dispositions particulières

Pour les produits des numéros 2004.9039 et 2004.9069 du tarif, les concessions fondées sur les accords agricoles bilatéraux ne s'appliquent qu'aux mélanges à base des légumes mentionnés sous ces positions. Elles ne s'appliquent pas aux mélanges qui contiennent d'autres légumes. En ce qui concerne le classement tarifaire, les produits farcis ne sont cependant pas considérés comme des mélanges et sont à classer d'après la composante qui leur confère leur caractère essentiel (voir les notes explicatives suisses du chapitre 20 figurant sous les considérations générales).

**2005. Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés, autres que les produits du n° 2006**

La portée du terme légume de la présente position est limitée aux produits dont il est fait état dans la Note 3 du Chapitre. Ces produits (exception faite, cependant, des légumes préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique du n° 2001, des légumes congelés du n° 2004 et des légumes confits du n° 2006) sont classés ici lorsqu'ils ont été soumis à une préparation ou à un mode de conservation non prévus aux Chapitres 7 ou 11.

Le mode de conditionnement est sans influence sur le classement de ces produits, qui sont souvent présentés en boîtes ou autres récipients hermétiquement clos.

Tous ces produits entiers, en morceaux ou écrasés, peuvent être conservés dans de l'eau, ou bien préparés au moyen de sauce tomate ou d'autres ingrédients pour être consommés immédiatement. Ils peuvent également être homogénéisés ou mélangés entre eux (macédoines).

Parmi les préparations relevant de la présente position, on peut citer:

- 1) Les olives, rendues consommables par un traitement spécial dans une solution diluée de soude ou une macération prolongée dans l'eau salée. (*Les olives simplement conservées provisoirement dans l'eau salée restent classées au n° 0711 - voir la Note explicative de cette position*).
- 2) La choucroute, préparation obtenue par une fermentation partielle, dans le sel, de choux coupés en filaments ou lanières.
- 3) Le maïs doux en épis ou en grains, les carottes, les pois, etc., précuits ou présentés avec du beurre ou une sauce.
- 4) Les produits se présentant sous forme de minces tablettes rectangulaires, faits de farine de pommes de terre, salés et additionnés d'une petite quantité de glutamate de sodium, et partiellement dextrinifiés par humidification et dessiccation successives. Ces produits sont destinés à être consommés sous forme de chips après avoir été frits pendant quelques secondes.

*Sont également exclus de la présente position:*

- a) *Les produits alimentaires croustillants du n° 1905.*
- b) *Les jus de légumes du n° 2009.*
- c) *Les jus de légumes dont le titre alcoométrique volumique excède 0,5 % vol. (Chapitre 22).*

#### Notes explicatives suisses

Sont réputés mélanges de légumes les préparations constituées d'au moins deux légumes différents dans n'importe quelles proportions. Ne sont pas pris en considération les ingrédients ayant des propriétés aromatisantes ou assaisonnantes. Sont réputés tels par ex. les herbes aromatiques et similaires (par ex. le basilic), les oignons finement hachés, l'ail finement haché, les paprikas (fruits du genre *Capsicum* ou du genre *Pimenta*) finement hachés ainsi que les câpres finement hachés. Seuls quelques gros morceaux peuvent également être tolérés, pour autant qu'ils ne confèrent pas au produit le caractère d'un mélange. Pour l'évaluation, il faut en outre tenir compte de la composition, du conditionnement et de la présentation du produit.

*Ne sont pas considérées comme mélanges de légumes au sens de ce numéro:*

- *Les préparations à base d'un légume dans une sauce de légumes homogène (p. ex. sauce tomate);*
- *Les préparations à base de tomates et champignons (2002 ou 2003).*

*Pois et similaires recouverts d'un enrobage intégral plus ou moins complet de pâte cuite au four ou frite et généralement épicée, relèvent des numéros 1905.9082/9085.*

#### 2005.2011/12

Rentrent dans ces numéros les préparations alimentaires sous forme de farines, de semoules ou de flocons, contenant, en poids, plus de 50 % de pommes de terre. *Les préparations contenant, en poids, 50 % ou moins de pommes de terre ne relèvent pas du numéro 2005 (n<sup>os</sup> 1901, 2106).*

#### 2005.2021/2029

Rentrent dans ces numéros les produits frits dont la teneur en eau est très basse (en règle générale inférieure à 3 %). On peut mentionner les pommes chips et les pommes allumettes. *Les pommes frites ordinaires ne sont par contre pas classées ici.*

Ces positions comprennent également les produits ayant aussi une faible teneur en eau qui sont fabriqués par extrusion à base de produits de pommes de terre du n° 1105 (farine, semoule, flocons, etc.). Il s'agit en général de produits soufflés.

*Sont donc exclus de la présente position:*

- a) *Les produits extrudés (soufflés) à base d'amidons ou de féculés de pommes de terre (généralement au n° 1901).*
- b) *Les produits cuits dans l'huile (frits) à base de flocons, de farine, d'amidon ou de féculé de pommes de terre (n° 1905.9081).*
- c) *Les produits bruts séchés et moulés destinés à une cuisson dans l'huile (voir ch. 4 ci-devant; n°s 2005.2092/2099).*

**2005.9910** On entend par "choucroute", au sens de ce numéro, une préparation obtenue par une fermentation partielle, dans le sel, de choux coupés en filaments ou lanières uniquement (voir chiffre 2 des Notes explicatives du n° 2005). *Les préparations obtenues à partir de feuilles de chou entières ou de choux entiers ne relèvent pas de ce numéro (cf. aussi décision D. 4 "Choux").*

#### Dispositions particulières

Pour les produits des numéros 2005.9939 et 2005.9969 du tarif, les concessions fondées sur les accords agricoles bilatéraux ne s'appliquent qu'aux mélanges à base des légumes mentionnés sous ces positions. Elles ne s'appliquent pas aux mélanges qui contiennent d'autres légumes. En ce qui concerne le classement tarifaire, les produits farcis ne sont cependant pas considérés comme des mélanges et sont à classer d'après la composante qui leur confère leur caractère essentiel (voir les notes explicatives suisses du chapitre 20 figurant sous les considérations générales).

#### **2006. Légumes, fruits, écorces de fruits et autres parties de plantes, confits au sucre (égouttés, glacés ou cristallisés)**

Les produits compris dans cette position sont obtenus par un blanchiment préalable à l'eau bouillante des légumes, des fruits, des écorces de fruits ou d'autres parties de plantes destiné à les ramollir et à faciliter la pénétration du sucre. Ils sont ensuite placés dans un sirop de sucre chauffé jusqu'à ébullition, puis laissés au repos pendant un certain temps. Cette opération est renouvelée plusieurs fois en utilisant des sirops de sucre d'une concentration accrue jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment imprégnés de sucre pour que leur conservation soit assurée.

Les principaux produits confits au sucre consistent en fruits entiers (cerises, abricots, poires, prunes, châtaignes (marrons glacés), noix, etc.), en quartiers ou en morceaux de fruits (oranges, citrons, ananas, etc.), en écorces de fruits (cédrats, citrons, oranges, melons, etc.), en autres parties de plantes (angélique, gingembre, ignames, patates douces, etc.), ainsi qu'en fleurs (violette, mimosa, etc.).

Pour la préparation de produits égouttés, on emploie un sirop contenant du sucre interverti ou du glucose mélangés avec du saccharose, mélange qui ne se cristallise pas au contact de l'air. L'imprégnation terminée, le sirop en excédent est égoutté, mais les produits restent collants au toucher.

Les produits glacés sont obtenus en trempant les produits égouttés dans un sirop de saccharose qui donne, en séchant, un revêtement mince et brillant.

Les produits cristallisés (candis) sont également préparés en faisant pénétrer un sirop de saccharose dans le produit, mais de telle manière que celui-ci se cristallise, en séchant, à la surface ou à l'intérieur du produit.

*Les produits confits au sucre et placés ensuite dans un sirop sont exclus de la présente position (n°s 2002, 2003 ou 2005 s'il s'agit de légumes ou n° 2008 s'il s'agit de fruits,*

*écorces de fruits et autres parties comestibles de plantes, tels que les marrons glacés ou le gingembre), quel que soit l'emballage.*

*Restent toutefois compris dans le Chapitre 8 les fruits secs (dattes, pruneaux, etc.) même si de faibles quantités de sucre ont été ajoutées ou si la surface est recouverte d'un dépôt de sucre provenant de la dessiccation naturelle, ce qui peut donner aux fruits en cause l'apparence des fruits cristallisés de la présente position.*

**2007. Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants**

Les confitures sont obtenues par cuisson de fruits, de pulpes de fruits ou parfois de certains légumes (courges, aubergines, par exemple) ou d'autres plantes (gingembre, pétales de roses, par exemple), avec un poids à peu près égal de sucre. Une fois refroidie, la préparation est assez consistante et renferme des morceaux de fruits.

Les marmelades sont des variétés de confitures généralement préparées avec des agrumes.

Les gelées de fruits sont préparées par la cuisson, avec du sucre, du jus obtenu par le pressage des fruits effectué, soit à froid, soit après une cuisson préalable. On a ainsi un produit qui se gélifie fortement par refroidissement. Les gelées sont consistantes, transparentes et ne contiennent pas de morceaux de fruits.

Les purées de fruits sont préparées avec des pulpes de fruits tamisées ou de la poudre de fruits à coques additionnées ou non de sucre, dont la cuisson est prolongée afin d'obtenir une consistance plus ou moins pâteuse. Elles se différencient des confitures par leur forte concentration en fruits et par une consistance plus moelleuse.

Les pâtes de fruits (pommes, coings, poires, abricots, amandes, etc.) sont des purées de fruits évaporées, d'une consistance solide ou quasi solide.

Les produits de la présente position qui sont normalement préparés avec du sucre peuvent être édulcorés au moyen d'édulcorants synthétiques (sorbitol, par exemple) au lieu de sucre.

La présente position comprend également les préparations homogénéisées.

*Sont exclus de la présente position:*

- a) *Les gelées et pâtes de fruits sous la forme de sucreries ou enrobées de chocolat (respectivement n<sup>os</sup> 1704 et 1806).*
- b) *Les poudres pour la fabrication des gelées artificielles, préparées au moyen de gélatine, de sucre, de jus de fruits ou d'essence de fruits (n<sup>o</sup> 2106).*

Notes explicatives suisses

Sont réputés purées de fruits obtenues par cuisson au sens du présent numéro et de la note 5 du chapitre 20 les produits qui ont subi un traitement thermique dans le but d'en accroître la viscosité. Il n'est toutefois pas nécessaire que cette augmentation soit mesurable. L'addition de sucre relevant du chapitre 17 ou de jus de fruits concentré accroît également la viscosité.

Un bref traitement thermique ayant pour seule fin la conservation (pasteurisation) n'est en revanche pas considéré comme un procédé de cuisson au sens du numéro 2007 (en général n<sup>o</sup> 2008). Les morceaux de fruits cuits tels que les quartiers de pommes (n<sup>o</sup> 2008) ne sont pas non plus réputés purées ou pâtes au sens du présent numéro.

**2008. Fruits et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés ou conservés, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants ou d'alcool, non dénommés ni compris ailleurs**

Cette position couvre les fruits et autres parties comestibles de plantes, y compris les mélanges de ces produits entiers, en morceaux ou écrasés, préparés ou conservés autrement que par l'un des procédés spécifiés dans d'autres Chapitres ou dans les positions précédentes du présent Chapitre.

Elle comprend notamment:

- 1) Les amandes, les arachides, les noix d'arec (ou de bétel), les noix et autres fruits à coques, grillés en atmosphère sèche, dans l'huile ou dans la graisse, même contenant de l'huile végétale, enduits d'huile végétale ou additionnés de sel, d'aromatisants, d'épices ou d'autres additifs.
- 2) Le beurre d'arachides, présenté sous forme d'une pâte obtenue par le broyage d'arachides grillées, même additionné de sel ou d'huile.
- 3) Les fruits (y compris les écorces de fruits et les graines) conservés dans de l'eau, dans du sirop, dans l'alcool ou des agents de conservation chimiques.
- 4) La pulpe de fruits stérilisée, qu'elle soit cuite ou non.
- 5) Les fruits entiers, tels que pêches (y compris les brugnonns et nectarines), abricots, oranges (même pelés, dénoyautés ou épépinés), écrasés et stérilisés, même additionnés d'eau ou de sirop de sucre mais en quantité insuffisante pour qu'ils soient consommables en l'état comme boissons. Les produits de l'espèce qui, par adjonction d'une quantité suffisante d'eau ou de sirop de sucre, ont été rendus consommables comme boissons, relèvent du n° 2202.
- 6) Les fruits cuits. Toutefois, les fruits cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés, restent classés dans le n° 0811.
- 7) Les tiges, racines et autres parties comestibles de plantes (gingembre, angélique, ignames, patates douces, jets de houblon, feuilles de vigne, cœurs de palmier, par exemple) conservées au sirop ou autrement préparées ou conservées.
- 8) Les gousses de tamarin dans du sirop de sucre.
- 9) Les fruits, les écorces de fruits et les autres parties comestibles de plantes (autres que les légumes) confits au sucre et placés ensuite dans un sirop (marrons glacés, gingembre, par exemple), quel que soit l'emballage.
- 10) Les fruits conservés par déshydratation osmotique. L'expression "déshydratation osmotique" désigne un procédé au cours duquel des morceaux de fruits sont soumis à un trempage prolongé dans un sirop de sucre concentré de sorte que l'eau et le sucre naturel du fruit sont remplacés en grande partie par le sucre du sirop. Le fruit peut subir par la suite un séchage à l'air destiné à réduire davantage encore sa teneur en eau.

Les produits de la présente position peuvent être édulcorés avec des édulcorants synthétiques (sorbitol, par exemple) au lieu de sucre. D'autres substances peuvent être ajoutées aux produits de la présente position (amidon, par exemple) pour autant qu'elles n'affectent pas le caractère essentiel de fruits ou d'autres parties comestibles de plantes.

Les produits de la présente position sont généralement conditionnés en boîtes, en bocaux ou en récipients hermétiquement fermés ou bien en fûts, tonnelets, cuveaux ou récipients analogues.

*Sont également exclus de la présente position 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 de plusieurs espèces mélangées 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 (n<sup>os</sup> 0813, 0909 ou 2106, par exemple).*

*Cette position ne comprend pas les fruits ou autres parties comestibles de plantes transformés en sucreries (y compris celles à base de miel naturel), du n<sup>o</sup> 1704.*

*Sont en outre exclus de la présente position les mélanges constitués par des plantes, parties de plantes, graines ou fruits (entiers, coupés, concassés ou pulvérisés) des espèces relevant d'autres Chapitres (Chapitres 7, 9, 11, 12, par exemple), 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 (Chapitre 9 ou n<sup>o</sup> 2106).*

#### Notes explicatives suisses

Les pulpes, au sens de ce numéro, sont des demi-produits plus ou moins à l'état de purée, obtenus à partir de fruits bruts ou simplement blanchis, qui ont été traités en vue de leur conservation par stérilisation ou, sans eau, au moyen d'agents chimiques de conservation, mais sans adjonction de sucre ni d'autres édulcorants. Suivant le genre de fruits et le degré d'ouvroison, les pulpes de fruits contiennent souvent encore des fruits entiers, des moitiés ou des morceaux irréguliers de fruits.

Les fruits coupés selon des formes régulières (dés, tranches, segments, etc.) ne sont pas des pulpes de fruits au sens du présent numéro. Les pulpes de fruits servent à la fabrication de confitures, de pâtisseries, etc. Le mode d'emballage n'influence pas le classement.

On considère également comme pulpes les fruits stérilisés à l'eau bouillante ou à la vapeur, conservés dans de l'eau pure ou dans leur propre jus; on utilise à cette fin des fruits entiers, en moitiés, en tranches ou en morceaux de forme irrégulière, bruts ou préalablement cuits, que l'on met le plus souvent dans des boîtes assez grandes. Après adjonction d'eau ou d'une solution légèrement sucrée, on ferme les boîtes et on stérilise. Les produits de ce genre les plus connus sont les abricots en moitiés, dits "oreillons", non sucrés, conservés dans l'eau pure par stérilisation. On n'entend par "pulpes" que les fruits stérilisés à l'eau bouillante ou à la vapeur, conservés dans de l'eau pure ou dans leur propre jus et non coupés dans des formes régulières (cubes, tranches, segments, etc.).

Fruits à coque, fruits et similaires, enrobés de sucre, chocolat blanc, pâte de caramel ou de toffée, nougat, massépain et similaires:

voir les notes explicatives suisses des numéros 1704.9010/9020.

#### **2008.9711/9799**

Relèvent également de ces sous-positions les fruits à coques, arachides et autres graines des numéros 2008.1910/1990 qui sont mélangés avec d'autres fruits (y compris ceux du chapitre 8, par exemple du numéro 0813 du tarif).

*Arachides, noix, graines de courge et similaires recouverts d'un enrobage intégral plus ou moins complet de pâte cuite au four ou frite et généralement épicée, relèvent des numéros 1905.9082/9085.*

#### **2009. Jus de fruits (y compris les moûts de raisin et l'eau de noix de coco) ou de légumes, non fermentés, sans addition d'alcool, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants**

En ce qui concerne les jus non fermentés, sans addition d'alcool, se reporter à la Note 6 du présent Chapitre.

Les jus de fruits ou de légumes de la présente position sont, en règle générale, obtenus par ouverture mécanique ou pression de fruits ou de légumes frais, sains et mûrs, que cette pression consiste - comme c'est le cas pour les agrumes - en une extraction à l'aide

de machines dites extracteurs fonctionnant d'après le principe du presse-citron ménager, ou en pressurage précédé ou non, soit d'un foulage ou d'un broyage (pour les pommes notamment), soit d'un traitement à l'eau froide, à l'eau chaude ou à la vapeur (c'est le cas, en particulier, des tomates, du cassis ou de certains légumes comme la carotte ou le céleri). Les jus de cette position comprennent également l'eau de la noix de coco.

Les liquides ainsi obtenus sont ensuite généralement soumis aux traitements suivants:

- a) Clarification, destinée à séparer les jus de la majeure partie des éléments solides, soit par collage (à la gélatine, à l'albumine, à la terre d'infusoires, etc.), soit à l'aide d'enzymes, soit par centrifugation, soit encore par ultrafiltration, ce dernier procédé étant également appliqué aux fins de la stérilisation des produits.
- b) Filtration, notamment à l'aide de filtres à plaques garnies de kieselguhr, de cellulose, etc.
- c) Désaération, destinée à éliminer l'oxygène qui nuit à la couleur et à la saveur.
- d) Homogénéisation, dans le cas de certains jus provenant de fruits très pulpeux (tomate, pêche, etc.).
- e) Stérilisation, destinée à prévenir la fermentation. Elle s'opère par divers procédés: pasteurisation prolongée ou pasteurisation-éclair (flash pasteurisation), stérilisation électrique dans des appareils à électrodes, stérilisation par filtration, conservation sous pression d'anhydride carbonique, conservation par le froid, stérilisation chimique (par emploi d'anhydride sulfureux, de benzoate de sodium, etc.), traitement aux rayons ultraviolets ou aux échangeurs d'ions.

Grâce à ces divers traitements, les jus de fruits ou de légumes se présentent sous la forme de liquides d'apparence limpide, non fermentés. Il arrive cependant que certains jus - ceux tirés notamment de fruits pulpeux (abricot, pêche, tomate, par exemple) - contiennent encore, en suspension ou sous forme de dépôt, une partie de la pulpe à l'état finement divisé.

La présente position couvre également des jus, d'ailleurs peu courants, obtenus à partir de fruits séchés qui, à l'état frais, renferment du jus. Tel est le cas, par exemple, du produit dit jus de pruneaux aux extraits de pruneaux secs traités à l'eau chaude, pendant plusieurs heures, dans une batterie de diffuseurs. En sont, par contre, exclus les produits plus ou moins liquides résultant du traitement par la chaleur, en présence d'eau, de fruits frais ou secs (tels que baies de genévrier ou fruits de l'églantier), ne possédant pour ainsi dire pas de jus; ces produits relèvent généralement du n° 2106.

Les jus de la présente position peuvent être présentés à l'état concentré (congelé ou non) ou sous forme de cristaux ou de poudre pour autant qu'ils soient, dans ce dernier état, entièrement ou presque entièrement solubles dans l'eau. Les produits de l'espèce sont habituellement obtenus par des procédés faisant intervenir, soit la chaleur, combinée ou non avec le vide, soit le froid (lyophilisation).

Certains jus concentrés peuvent être distingués des jus correspondants non concentrés en fonction de leur valeur Brix (voir la Note 3 de sous-positions du présent Chapitre).

Sous réserve de conserver leur caractère originel, les jus de fruits ou de légumes de la présente position peuvent contenir les substances du type mentionné ci-après, qu'elles résultent des traitements subis ou qu'elles aient été ajoutées:

- 1) Sucre.
- 2) Autres édulcorants, naturels ou synthétiques, sous réserve que la quantité ajoutée ne dépasse pas celle nécessaire à une édulcoration normale des jus et que ces derniers remplissent, par ailleurs, toutes les conditions requises pour être rangés dans la présente position, en particulier celle relative à l'équilibre des différents composants prévu au paragraphe 4) ci-dessous.

- 3) Produits destinés à assurer la conservation des jus ou à prévenir la fermentation (anhydride sulfureux, anhydride carbonique, enzymes, etc.).
- 4) Produits destinés à assurer l'uniformité de la qualité (mise au type), tels que acide citrique, acide tartrique, à restituer aux jus des éléments détruits ou détériorés en cours de fabrication (vitamines, substances colorantes, etc.) ou à fixer l'arôme (addition de sorbitol, par exemple, aux jus de fruits en poudre ou cristallisés). Sont toutefois exclus de la présente position les jus de fruits auxquels on a ajouté un des constituants du jus (acide citrique, huile essentielle tirée du fruit, etc.) en une quantité telle que l'équilibre des différents composants dans le jus naturel est manifestement rompu, le caractère originel du produit étant, dans ce cas, modifié.

Les jus de légumes de la présente position peuvent, en outre, être additionnés de sel (chlorure de sodium), d'épices ou de substances aromatisantes.

De même, ne perdent pas la qualité de jus de la présente position, d'une part, les mélanges de jus de fruits ou de légumes de même espèce et de fruits ou légumes d'espèces différentes, et, d'autre part, les jus reconstitués, c'est-à-dire les jus provenant de l'addition, à des jus concentrés, d'une quantité d'eau n'excédant pas la proportion de celle qui est contenue dans les jus similaires non concentrés de composition normale.

*Par contre, l'adjonction d'eau à un jus de fruit ou de légume de composition normale ou l'adjonction, à un jus préalablement concentré, d'eau dans une proportion supérieure à celle qui est nécessaire pour rendre à ce concentré la composition du jus dans son état naturel, confère aux produits obtenus le caractère de dilutions revêtant le caractère des boissons du n° 2202. Les jus de fruits ou de légumes contenant une proportion d'anhydride carbonique excédant celle contenue normalement dans les jus traités à l'aide de ce produit (jus gazéifiés) et, a fortiori, les limonades et eaux gazéifiées aromatisées à l'aide de jus de fruits sont également exclus (n° 2202).*

La présente position couvre également, quelle que soit leur utilisation, les moûts de raisin, pour autant qu'ils n'aient subi aucune fermentation. Lorsqu'ils ont subi les traitements habituels de la plupart des jus de fruits, les moûts de raisin se confondent avec les jus de raisin ordinaires. Ils peuvent se présenter sous la forme de jus concentrés, voire de produits fortement cristallisés (sous cette dernière forme, ils sont parfois commercialisés sous les noms de "sucre ou miel de raisin" et peuvent être utilisés en pâtisserie ou en confiserie, notamment pour la fabrication de pain d'épices, de bonbons, etc.).

*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., relèvent du n° 2204.*

*Sont, en outre, exclus de la présente position:*

- a) *Les jus de tomates dont la teneur, en poids, en extrait sec, est de 7 % ou plus (n° 2002).*
- b) *Les jus de fruits ou de légumes d'un titre alcoométrique volumique excédant 0,5 % vol. (Chapitre 22).*

**2009.11** Par "jus d'oranges congelés", on entend aussi les jus d'oranges concentrés qui, bien qu'ayant été soumis et maintenus à l'action du froid à une température d'environ -18 °C, n'ont pas été complètement solidifiés à coeur.

#### Notes explicatives suisses

**2009.3111** On range sous ce numéro:

- les jus de citron, bruts, non sucrés, non concentrés, même stabilisés, sans égard à l'emploi qui en sera fait. On ne considère comme bruts, au sens de ce numéro, que les jus de citron troubles, contenant encore de la pulpe, d'autres parties de fruit ou des impuretés et qui, hormis une stabilisation en vue de leur conservation provisoire, n'ont

subi aucune préparation ultérieure. La conservation provisoire peut être assurée par un traitement à l'anhydride sulfureux ou par un court échauffement dans des récipients ouverts (stabilisation); elle a pour but d'éviter l'altération de la marchandise durant le transport ou pendant l'entreposage dans des fûts ou des citernes. Les jus de citron mis en récipients hermétiquement fermés et stérilisés, ou conservés par d'autres moyens (par ex. congelés) sont par contre exclus de la présente position, même s'ils ne sont pas filtrés;

- l'agro-cotto, jus de citron brut, non purifié, concentré, présenté sous forme d'un liquide brun foncé et aigre, à odeur de brûlé, utilisable uniquement à des fins techniques.

**2009.9011/9099**

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

**2009.9030/9039**

Rentrent dans ce numéro les mélanges de jus de fruits qui contiennent plus de 50 % de jus de raisin ou de jus de fruits à pépins, concentrés. Sont déterminantes pour le calcul les proportions de jus dans le mélange reconstitué. Ne sont pas pris en considération, l'ajout de substances mentionnées aux chiffres 1 à 4 des Notes explicatives ci-dessus ainsi que l'eau déjà ajoutée au mélange. Sont considérés comme jus reconstitués les jus provenant de l'addition, à des jus concentrés, d'une quantité d'eau n'excédant pas la proportion de celle qui est contenue dans les jus similaires non concentrés de composition normale. Pour le calcul des proportions de jus naturels, il faut appliquer les valeurs Brix calculées par rapport à la teneur en eau des jus, tirées de la littérature spécialisée "Souci-Fachmann-Kraut, tableaux des valeurs nutritives". A défaut de données significatives, d'autres sources peuvent être prises en considération.