

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

Notes

1. Le présent Chapitre ne comprend pas:
 - a) les légumes et fruits préparés ou conservés par les procédés énumérés aux Chapitres 7, 8 ou 11;
 - b) les graisses et huiles végétales (Chapitre 15);
 - c) 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 une combinaison de ces produits (Chapitre 16);
 - d) les produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie et autres produits du n° 1905;
 - e) les préparations alimentaires composites homogénéisées du n° 2104.
2. N'entrent pas dans les n°s 2007 et 2008 les gelées et pâtes de fruits, les amandes dragéifiées et les produits similaires présentés sous forme de confiseries (n° 1704) ou les articles en chocolat (n° 1806).
3. Les n°s 2001, 2004 et 2005 couvrent, selon le cas, les seuls produits du Chapitre 7 ou des n°s 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 mentionnés dans la Note 1 a).
4. Les jus de tomates dont la teneur, en poids, en extrait sec est de 7% ou plus relèvent du n° 2002.
5. Aux fins du n° 2007, l'expression «obtenues par cuisson» signifie obtenues par traitement thermique à la pression atmosphérique ou sous vide partiel en vue d'accroître la viscosité du produit par réduction de sa teneur en eau ou par d'autres moyens.
6. Au sens du n° 2009, on entend par «jus non fermentés, sans addition d'alcool» les jus dont le titre alcoométrique volumique (voir Note 2 du Chapitre 22) n'excède pas 0,5% vol.

Notes de sous-positions

1. Au sens du n° 2005.10, on entend par «légumes homogénéisés» des préparations de légumes finement homogénéisées, 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. Pour l'application de cette définition, il est fait abstraction des divers ingrédients ajoutés, le cas échéant, à la préparation, en faible quantité, comme assaisonnement ou en vue d'en assurer la conservation ou à d'autres fins. Ces préparations peuvent contenir, en faible quantité, des fragments visibles de légumes. Le n° 2005.10 a la priorité sur toutes les autres sous-positions du n° 2005.
2. Au sens du n° 2007.10, on entend par «préparations homogénéisées» des préparations de fruits finement homogénéisées, 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. Pour l'application de cette définition, il est fait abstraction des divers ingrédients ajoutés, le cas échéant, à la préparation, en faible quantité, comme assaisonnement ou en vue d'en assurer la conservation ou à d'autres fins. Ces préparations peuvent contenir, en faible quantité, des fragments visibles de fruits. Le n° 2007.10 a la priorité sur toutes les autres sous-positions du n° 2007.
3. Aux fins des n°s 2009.12, 2009.21, 2009.31, 2009.41, 2009.61 et 2009.71, l'expression «valeur Brix» s'entend des degrés Brix lus directement sur l'échelle d'un hydromètre Brix ou de l'indice de réfraction exprimé en pourcentage de teneur en saccharose mesuré au réfractomètre, à une température de 20 °C ou après correction pour une température de 20 °C si la mesure est effectuée à une température différente.

Note suisse

1. Les dispositions concernant les fruits tropicaux de la note suisse n° 2 du chapitre 8 sont également applicables au présent chapitre.