

## Chapitre 7

Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires

### Considérations générales

Le présent Chapitre comprend les légumes de toutes espèces, y compris les végétaux visés à la Note 2 du présent Chapitre, à l'état frais, réfrigéré, congelé (non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur), ou bien conservés provisoirement ou encore desséchés (y compris déshydratés, évaporés ou lyophilisés). Il convient de préciser que certains de ces végétaux séchés, broyés ou pulvérisés, sont parfois utilisés pour l'assaisonnement des mets, mais n'en restent pas moins classés sous le n° 0712.

Par réfrigéré, on entend que la température d'un produit a été abaissée généralement jusqu'aux environs de 0 °C sans entraîner sa congélation. Toutefois, certains produits tels que les pommes de terre peuvent être considérés comme réfrigérés lorsqu'ils sont refroidis et maintenus à + 10 °C.

Par congelé, on entend qu'un produit a été refroidi au-dessous de son point de congélation jusqu'à ce qu'il soit congelé à cœur.

Sauf dispositions contraires, les légumes du présent Chapitre peuvent être entiers, coupés en tranches ou en morceaux, écrasés, râpés, pelés, épluchés ou décortiqués.

Sont également rangés dans ce Chapitre certains tubercules ou racines à haute teneur en fécule ou en inuline, frais, réfrigérés, congelés ou séchés, même débités en morceaux ou agglomérés sous forme de pellets.

*Les légumes présentés dans un état ne relevant d'aucune des positions du présent Chapitre sont classés au Chapitre 11 ou à la Section IV. Tel est le cas notamment des farines, semoules et poudres de légumes à cosse secs et des farines, semoules, poudres, flocons, granulés et agglomérés sous forme de pellets de pommes de terre (Chapitre 11) et des légumes préparés ou conservés autrement que par les procédés visés au présent Chapitre (Chapitre 20).*

Toutefois, il convient de noter que l'homogénéisation n'est pas en soi de nature à faire considérer un produit du présent Chapitre comme une préparation relevant du Chapitre 20.

Les légumes sous les états prévus au présent Chapitre peuvent aussi, occasionnellement, être présentés dans des contenants hermétiquement clos (poudre d'oignons en boîtes, par exemple) sans que leur classement en soit, en principe, modifié. Toutefois, il est à noter que les produits placés dans de tels emballages seront, le plus souvent, passibles du Chapitre 20, soit qu'ils aient subi une préparation autre que celles prévues ici, soit que leur mode de conservation effectif diffère également des procédés visés au présent Chapitre.

De même, les produits du présent chapitre y demeurent classés (les légumes frais ou réfrigérés, par exemple) lorsqu'ils sont conditionnés dans des emballages selon la méthode dénommée "conditionnement sous atmosphère modifiée" (MAP). Dans le cadre de cette méthode (Modified Atmospheric Packaging (MAP)), l'at-

mosphère autour du produit est modifiée ou contrôlée (en éliminant l'oxygène pour le remplacer par de l'azote ou de l'acide carbonique, ou bien en réduisant la teneur en oxygène et en augmentant celle en azote ou en acide carbonique, par exemple).

Les légumes à l'état frais ou séché relèvent du présent Chapitre, qu'ils soient destinés à l'alimentation, à l'ensemencement ou à la plantation (pommes de terre, oignons, échalotes, aulx, légumes à cosse, par exemple). *Toutefois, le présent Chapitre ne couvre pas les plants de légumes à repiquer ou à transplanter (n° 0602).*

*Outre les produits dont l'exclusion est mentionnée ci-dessus et dans les Notes de Chapitre, sont également exclus du présent Chapitre:*

- a) *Les plants, plantes et racines de chicorée (n°s 0601 ou 1212).*
- b) *Certains produits végétaux utilisés comme matières premières de certaines industries alimentaires comme, par exemple, les céréales (Chapitre 10), les betteraves à sucre et les cannes à sucre (n° 1212).*
- c) *Les farines, semoules et poudres de racines ou de tubercules du n° 0714 (n° 1106).*
- d) *Certaines plantes et parties de plantes, bien qu'elles soient parfois utilisées à des fins culinaires, par exemple le basilic, la bourrache, l'hysope, les diverses espèces de menthe, le romarin, la rue, la sauge ainsi que les racines séchées de bardane (*Arctium lappa*) (n° 1211).*
- e) *Les algues comestibles (n° 1212).*
- f) *Les rutabagas, les betteraves fourragères, les racines fourragères, le foin, la luzerne, le trèfle, le sainfoin, les choux fourragers, le lupin, les vesces et produits fourragers similaires du n° 1214.*
- g) *Les fanes de carottes et les feuilles de betteraves (n° 2308).*

#### Notes explicatives suisses

Le diamètre déterminant pour le classement de légumes est trouvé par mesure horizontale du légume entier (tiges resp. racines vers le haut ou vers le bas). Il s'agit du plus grand diamètre ainsi constaté.

Si le diamètre ou la longueur des légumes détermine le classement, on tolérera des écarts jusqu'à 8 % en poids vers le haut ou vers le bas.

Le classement des légumes de différentes grandeurs en panicules et similaires (p. ex les tomates en panicules ou en grappes) est déterminé par application de la Règle générale 3b). Lors de la détermination du caractère essentiel (par exemple tomates d'un diamètre excédant 35 mm et tomates d'un diamètre n'excédant pas 35 mm sur une seule et même panicule), il faut se fonder sur la partie qui prédomine manifestement en poids. En cas de doute, c'est le nombre de pièces correspondant qui serait déterminant. Les désignations figurant dans les papiers d'accompagnement (tomates cerises, tomates en panicules, tomates en grappes, ramati) ne sont pas déterminantes à cet égard.

Le fait qu'une salade fraîche ou, plus généralement, un légume frais soit récolté à un stade précoce de son développement ou quand il est arrivé à maturité n'a aucune influence sur le classement tarifaire. Celui-ci est déterminé uniquement par l'espèce botanique à laquelle le légume considéré appartient. Dans le commerce,

les produits récoltés au stade de jeunes plants sont en général qualifiés de "baby" ou de "mini" (p. ex. salade baby leaf, miniconcombres, carottes baby).

Les mélanges sont classés conformément aux Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé (RG 3 b).

Les produits du présent chapitre y demeurent classés, même s'ils sont marqués par gravure au laser d'un label, d'un logo, d'un symbole ou d'un slogan (à des fins publicitaires, par exemple).

#### **0701. Pommes de terre, à l'état frais ou réfrigéré**

La présente position comprend les pommes de terre, à l'état frais ou réfrigéré, de toutes espèces (à l'exception des patates douces du n° 0714). Sont notamment comprises ici les pommes de terre de semence et les pommes de terre de primeurs.

**0701.10** Au sens du n° 0701.10, l'expression "de semence" couvre seulement les pommes de terre qui sont considérées par les autorités nationales compétentes comme étant de semence.

##### Notes explicatives suisses

**0701.9091** Les pommes de terre de ce numéro peuvent également être lavées. Par contre, les pommes de terre épluchées ou autrement travaillées sont classées au n° 0701.9099.

##### Dispositions particulières

#### **0701.1010/1090**

L'importation de pommes de terre de semence n'est possible qu'à certaines conditions (contrôles par le service phytosanitaire ou contingentement par l'Office fédéral de l'agriculture). En règle générale, les BD n'ont pas à s'occuper de contrôles subséquents.

**0701.9010** Le contingent tarifaire n° 14 pour pommes de terre et produits à base de pommes de terre est divisé en divers contingents partiels (section 4 de l'Ordonnance sur les importations agricoles, OIAgr, RS 916.01). Pour les pommes de terre de transformation dans le sens du contingent partiel n° 14.2 la restriction suivante est applicable: Il doit s'agir de pommes de terre entières, non lavées ou lavées, qui sont destinées à la transformation. On entend par transformation non seulement la fabrication de produits à base de pommes de terre, comme les chips, les frites ou les flocons, mais également l'épluchage, le tranchage et le découpage en petits morceaux au stade industriel.

#### **0702. Tomates, à l'état frais ou réfrigéré**

La présente position comprend les tomates de toutes espèces à l'état frais ou réfrigéré.

##### Notes explicatives suisses

La désignation "tomates cerises (cherry)" des numéros 0702.0010/0019 du tarif est de nature générale et se rapporte globalement aux tomates constituant de pe-

tits fruits, c.-à-d. de forme sphérique, ovale ou piriforme d'un diamètre n'excédant pas 35 mm, et non uniquement aux variétés spéciales de tomates cerises du commerce de gros. Les tomates cherry ou tomates cerises sont aussi appelées tomates cocktail ou tomates party. La désignation "tomates dattes" est utilisée pour une variété nouvellement créée. Les tomates dites "Peretti" (allongées ou piriformes) ne sont pas considérées comme tomates cerises (cherry). Dans les cas douteux (par exemple en cas de création de nouvelles variétés), des échantillons doivent être soumis à la DGD. Joindre si possible aux papiers d'accompagnement la documentation spécifique à la création de ces nouvelles variétés.

**0702.0021/0029**

Ces numéros couvrent également les tomates dites Sugo-Peretti. Il s'agit de tomates rouges à rouge foncés à un stade de maturité avancé et qui ne présentent aucune coloration verte. Elles ne sont pas destinées à la consommation à l'état frais mais sont habituellement utilisées pour la fabrication de sauces. Elles peuvent être importées dans les limites du contingent tarifaire entre le 20 août et le 23 septembre.

**0703. Oignons, échalotes, aulx, poireaux et autres légumes alliacés, à l'état frais ou réfrigéré**

La présente position comprend les légumes, à l'état frais ou réfrigéré, ci-après:

- 1) Les oignons (y compris les plants d'oignons et les oignons de printemps) et les échalotes.
- 2) Les aulx.
- 3) Les poireaux, la ciboulette (ou civette), la ciboule (ou cive) et autres légumes alliacés.

Notes explicatives suisses

C'est la couleur de la pelure qui est déterminante pour la différenciation de la couleur.

**0703.9010/9019**

Dans le commerce, les poireaux de ces numéros sont aussi désignés "foodtainer". La description ci-dessous est applicable pour l'interprétation du texte tarifaire correspondant:

- La longueur minimale est de 50 cm (40 cm pour les poireaux issus de culture biologique).
- Le feuillage est coupé. Si le feuillage est encore présent en partie, il ne peut représenter que 1/6 au maximum de la longueur totale.
- La tige est blanche au moins à la base. Elle peut présenter une couleur vert clair à vert foncé dans la partie supérieure.

*Les poireaux frais ou réfrigérés, coupés ou non, d'une longueur inférieure à 50 cm resp. 40 cm, relèvent des numéros 0703.9020/9090 du tarif sans égard à la couleur.*

**0703.9090** Sont notamment classées ici la ciboulette et la ciboule (*allium fistulosum*).

**0704. Choux, choux-fleurs, choux frisés, choux-raves et produits comestibles similaires du genre Brassica, à l'état frais ou réfrigéré**

Les produits frais ou réfrigérés de la présente position comprennent notamment:

- 1) Les choux-fleurs et choux brocolis (*Brassica oleracea* var. botrytis et *Brassica oleracea* var. italica, par exemple).
- 2) Les choux de Bruxelles.
- 3) Les autres choux pommés (les choux blancs, choux de Milan ou de Savoie, choux rouges et choux de Chine, par exemple), les choux de printemps, les choux frisés et autres produits du genre *Brassica* à feuilles ainsi que les choux à jets et les choux-raves.

*Sont exclus de la présente position les autres légumes sous forme de racines du genre Brassica (les navets du n° 0706, les rutabagas du n° 1214, par exemple).*

## Notes explicatives suisses

- le cimone possède une fleur violette
- le romanesco possède une fleur verte

**0705. Laitues (*Lactuca sativa*) et chicorées (*Cichorium* spp.), à l'état frais ou réfrigéré**

Cette position couvre les laitues (*Lactuca sativa*) fraîches ou réfrigérées dont la principale variété est la laitue pommée. Sont comprises également ici les chicorées (*Cichorium* spp.), y compris les endives, fraîches ou réfrigérées dont les principales variétés sont les suivantes:

- 1) Les chicorées Witloof ou de Bruxelles (blanchies) (*Cichorium intybus* var. foliosum).
- 2) Les chicorées scaroles (*Cichorium endivia* var. latifolia).
- 3) Les chicorées frisées (*Cichorium endivia* var. crispa).

*Sont exclus de la présente position les plants, plantes et racines de chicorée (n°s 0601 ou 1212).*

## Notes explicatives suisses

La chicorée de Trévise a des feuilles en touffes allongées rouge-blanche.

**0706. Carottes, navets, betteraves à salade, salsifis, céleris-raves, radis et racines comestibles similaires, à l'état frais ou réfrigéré**

Les racines comestibles fraîches ou réfrigérées de cette position sont, notamment: les carottes, les navets, les betteraves à salade, les salsifis, les céleris-raves, les radis, les scorsonères, les raiforts, les crosnes du Japon (*Stachys affinis*), la bardane (*Arctium lappa*) et les panais (*Pastinaca sativa*). Ces produits demeurent classés dans la présente position, que leurs fanes ou feuilles aient été enlevées ou non.

*La présente position ne comprend pas:*

- a) *Les céleris du n° 0709.*

- b) *Les racines de bardane conservées provisoirement (n° 0711).*  
 c) *Les produits fourragers du n° 1214.*

## Notes explicatives suisses

**0706.1020/1029**

Par "carottes baby et carottes parisienne", on entend exclusivement les carottes de petite taille et minces ayant poussées naturellement. Elles peuvent tout au plus être coupées de longueur (débarrassées de leur partie supérieure et de leur pointe). Les petites carottes obtenues mécaniquement, également dénommées "carottes baby" ou "mini-carottes" sont considérées comme "autres" carottes.

**0706.9060/9069**

Outre les petits radis rouges, blancs ainsi que rouges et blancs (de deux couleurs), relèvent aussi de ces numéros les produits dits radis glaçons (un genre de radis blanc, allongé). Ces derniers peuvent avoir une longueur maximale du tubercule (sans les racines) de 15 cm. Les radis glaçons de plus de 15 cm doivent être classés comme radis (autres que le raifort; n<sup>os</sup> 0706.9050/9059 du tarif).

**0707. Concombres et cornichons, à l'état frais ou réfrigéré**

La présente position ne comprend que les concombres et cornichons à l'état frais ou réfrigéré.

## Notes explicatives suisses

- Les concombres pour la salade sont longs et minces. Les mini-concombres sont aussi considérés comme tels au sens des n<sup>os</sup> 0707.0010/0019.
- Les concombres Nostrani ou Slicer sont des concombres frais d'env. 20 cm de longueur provenant de la culture en pleine terre.
- Les concombres pour la conserve ont une longueur excédant 6 cm mais n'excédant pas 12 cm.
- Les cornichons sont des concombres d'une longueur inférieure à 6 cm.

**0708. Légumes à cosse, écosés ou non, à l'état frais ou réfrigéré**

La présente position comprend notamment les légumes à cosse ci-après:

- 1) Les pois (*Pisum sativum*), y compris les petits pois ou pois à écosser et les pois fourragers.
- 2) Les haricots (*Phaseolus* spp., *Vigna* spp.), qui comprennent notamment les haricots de Lima ou du Cap, les haricots mungo, les haricots à cosse comestible (connus sous le nom de haricots verts, haricots beurre, etc.) et les pois à vache (y compris la variété à oeil noir).
- 3) Les fèves (*Vicia faba* var. *major*), les féveroles (*Vicia faba* var. *equina* ou var. *minor*), les pois indiens, appelés encore doliques d'Egypte (*Dolichos lablab* L.).
- 4) Les pois chiches.
- 5) Les lentilles.
- 6) Les graines de guarée.

*Sont exclues de cette position:*

- a) *Les fèves de soja (n° 1201).*
- b) *Les graines de caroubes (n° 1212).*

#### **0709. Autres légumes, à l'état frais ou réfrigéré**

Parmi les légumes de cette position, on peut citer:

- 1) Les asperges.
- 2) Les aubergines.
- 3) Les céleris (autres que les céleris-raves du n° 0706).
- 4) Les champignons (y compris les champignons du genre *Agaricus* (tels que les *Agaricus bisporus* parfois dénommés champignons de Paris), les champignons du genre *Boletus*, les champignons du genre *Cantharellus*, les shiitake (*Lentinus edodes*) et les Matsutake (*Tricholoma matsutake*, *Tricholoma magnivelare*, *Tricholoma anatolicum*, *Tricholoma dulciolens*, *Tricholoma caligatum*)) et les truffes (*Tuber* spp.).
- 5) Les fruits de certaines variétés botaniques du genre *Capsicum* ou du genre *Pimenta*. Ces fruits sont communément désignés sous les noms de piments ou de paprikas. Sous le nom de piments, on range aussi bien les poivrons ou piments doux (*Capsicum annuum* var. *annuum*), qui sont les plus doux et les plus gros des fruits du genre *Capsicum* et qui, verts ou mûrs, sont le plus souvent utilisés en tant que légumes dans les salades, que les variétés à saveur plus piquante des espèces *Capsicum frutescens* et *Capsicum annuum*, qui comprennent les piments forts, les piments rouges, le poivre de Guinée, le poivre ou piment de Cayenne, les paprikas, etc., et qui sont utilisés le plus souvent pour aromatiser les aliments. Appartient, notamment, au genre *Pimenta* l'épice connue sous le nom de poivre ou piment de la Jamaïque (appelée également poivre giroflée ou toute-épice). *Ces produits sont exclus de la position lorsqu'ils sont séchés, broyés ou pulvérisés (n° 0904).*
- 6) Les épinards, les tétragones (épinards de Nouvelle- Zélande) et les arroches (épinards géants).
- 7) Les artichauts.
- 8) Le maïs doux (*Zea mays* var. *saccharata*), même en épis.
- 9) Les courges, courgettes, citrouilles et Calebasses (*Cucurbita* spp.).
- 10) Les olives.
- 11) La rhubarbe, les cardons comestibles, le fenouil, les câpres et l'oseille.
- 12) Les cardes et les comboux ou gombos ou ketmies.
- 13) Le persil, le cerfeuil, l'estragon, le cresson (le cresson de fontaine, par exemple), la sarriette (*Satureia hortensis*), la coriandre, l'aneth, la marjolaine cultivée (*Majorana hortensis* ou *Origanum majorana*). *La marjolaine vulgaire ou origan (Origanum vulgare) est exclue (n° 1211).*
- 14) Les jets de bambou et les jets (germes) de soja.

*Est également exclu de cette position le tubercule comestible de l'espèce *Eleocharis dulcis* ou *Eleocharis tuberosa*, communément appelé châtaigne d'eau chinoise (n° 0714).*

## Notes explicatives suisses

**0709.2010/2019**

Les asperges vertes de ces numéros peuvent également présenter, en partie, une coloration bleuâtre à violette. La coloration ne doit toutefois pas dépasser 40 % de la longueur.

**0709.2090** Outre les asperges blanches, relèvent aussi de ce numéro les asperges présentant une légère coloration violette ou bleuâtre, pouvant être plus marquée sur les pointes.

**0709.9310/9390**

On considère comme "fleurs de courgettes" au sens de ces numéros, aussi bien les fleurs femelles de courgettes comportant un ovaire de la taille de la longueur d'un doigt (la future courgette) que les pédoncules grêles portant les fleurs mâles (sans fruit).

**0710. Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés**

La présente position couvre les légumes congelés qui, lorsqu'ils sont présentés à l'état frais ou réfrigéré, relèvent des n<sup>os</sup> 0701 à 0709.

La définition du terme congelé est donnée dans les Considérations générales du présent Chapitre.

Les légumes congelés de cette position sont généralement traités au stade industriel, par un processus de surgélation. Ce processus permet de dépasser rapidement la gamme des températures de cristallisation maximale afin de ne pas provoquer la rupture des cellules; le légume une fois décongelé conserve alors le même aspect qu'à l'état frais.

On ajoute parfois du sel ou du sucre avant la congélation; cette addition n'est pas de nature à modifier le classement dans cette position des légumes congelés. Ils peuvent également avoir été cuits à l'eau ou à la vapeur avant congélation. En revanche, sont exclus des légumes cuits par d'autres procédés (Chapitre 20) ou préparés avec d'autres ingrédients, tels que les plats préparés de légumes (Section IV).

Les principales espèces de légumes conservés par congélation sont les pommes de terre, les pois, les haricots, les épinards, le maïs doux, les asperges, les carottes et les betteraves à salade.

La présente position couvre également les mélanges de légumes congelés.

**0711. Légumes conservés provisoirement, mais impropres, en l'état, à l'alimentation**

Cette position comprend les légumes qui ont subi un traitement ayant exclusivement pour effet de les conserver provisoirement pendant le transport et le stockage avant leur utilisation (au moyen de gaz sulfureux ou dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation, par exemple) pour autant, cependant, qu'ils soient, dans cet état, impropres à l'alimentation.

Ces produits sont généralement destinés à servir de matières premières dans l'industrie des conserves. Ils consistent principalement en oignons potagers, olives, câpres, concombres, cornichons, champignons, truffes et tomates. Ils sont généralement présentés en fûts ou en tonneaux.

*Toutefois, relèvent du Chapitre 20 les produits qui, même présentés dans de l'eau salée, ont subi auparavant une préparation spéciale, telle que traitement à la soude, fermentation lactique, en vue de les rendre directement consommables (olives vertes ou confites, choucroute, cornichons, haricots verts, par exemple).*

#### Notes explicatives suisses

Au sens de ce numéro, les traitements supplémentaires suivants sont tolérés:

- échaudé ou blanchi
- additionné d'acide acétique

à condition cependant que les légumes soient, dans cet état, manifestement impropres à l'alimentation (p. ex. conservés provisoirement au moyen de dioxyde de soufre ou dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation). Fondamentalement, il n'existe pas de limite inférieure ou de teneur minimale en sel liée à la délimitation entre le n° 0711 et le chap. 20. En général, il faut partir du principe qu'un produit devient impropre à l'alimentation à partir d'une teneur en sel de 15 %.

**0711.9020** Il faut entendre par "câpres" au sens de ce numéro uniquement les boutons floraux récoltés non ouverts du câprier véritable (*Capparis spinosa* L.). Ne sont en revanche pas réputés "câpres" les fruits issus des fleurs de câprier (désignés pommes de câpres, fruits de câpres, baies de câpres, cornichons de câprier, cornichons de câpres).

#### **0712. Légumes secs, même coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés**

La présente position comprend les légumes des n<sup>os</sup> 0701 à 0711 qui ont été deséchés (y compris déshydratés, évaporés ou lyophilisés) c'est-à-dire privés de leur eau de constitution par divers moyens. Les principaux légumes ainsi traités sont les pommes de terre, les oignons potagers, les champignons, les oreilles-de-Judas (*Auricularia* spp.), les trémelles (*Tremella* spp.), les truffes, les carottes, les choux, les épinards. Ils se présentent le plus souvent sous la forme de filaments ou de tranches, soit de la même variété, soit de plusieurs espèces mélangées (julienne).

Relèvent également de cette position les légumes de l'espèce qui ont été broyés ou pulvérisés en vue de servir, notamment, à l'assaisonnement des mets ou à la préparation de potages; tel est souvent le cas pour les asperges, les choux-fleurs, le persil, le cerfeuil, le céleri, les oignons et les aulx.

*En sont notamment exclus:*

- a) *Les légumes à cosse secs, écosés (n° 0713).*
- b) *Les piments séchés, broyés ou pulvérisés du genre *Capsicum* ou du genre *Pimenta* (n° 0904), les farines, semoules, poudres, flocons, granulés et agglomérés sous forme de pellets, de pommes de terre (n° 1105), les farines, semoules et poudres de légumes à cosse secs du n° 0713 (n° 1106).*
- c) *Les condiments et les assaisonnements composés (n° 2103).*

- d) *Les préparations pour soupes ou potages à base de légumes desséchés (n° 2104).*

**0713. Légumes à cosse secs, écosés, même décortiqués ou cassés**

Cette position couvre l'ensemble des légumes à cosse du n° 0708, secs et écosés, du type de ceux utilisés pour l'alimentation humaine ou pour l'alimentation des animaux (pois, pois chiches, haricots "petits rouges" (haricots Adzuki) et autres haricots, lentilles, fèves, féveroles, graines de guarée, etc.), même s'ils sont destinés à l'ensemencement (qu'ils aient ou non été rendus impropres à l'alimentation humaine par traitement chimique) ou à d'autres fins. Ils peuvent avoir été soumis à un traitement thermique modéré destiné principalement à en assurer une meilleure conservation en rendant inactives les enzymes (les peroxydases, notamment) et en éliminant une partie de l'humidité; ce traitement ne doit toutefois pas modifier la structure interne du cotylédon.

Les légumes à cosse secs de la présente position peuvent être décortiqués (dépouillés de leur pellicule) ou cassés.

*La présente position ne comprend pas:*

- a) *Les farines, semoules et poudres de légumes à cosse secs, écosés (n° 1106).*
- b) *Les fèves de soja (n° 1201).*
- c) *Les graines de vesces (autres que les fèves et les féveroles) et les graines de lupin (n° 1209).*
- d) *Les graines de caroube (n° 1212).*

- 0713.31** Cette sous-position couvre seulement les haricots des espèces *Vigna mungo* (L.) Hepper, dénommés également "urd" ou "black gram" et les haricots des espèces *Vigna radiata* (L.) Wilczek, également dénommés "mungo" ou "green gram". Ces espèces sont largement utilisées pour la production de germes.

Notes explicatives suisses

- 0713.** L'expression "en grains entiers, non travaillés" doit s'entendre uniquement des produits de l'espèce non décortiqués, ni cassés.

Au sens de ce numéro, l'expression "pour usages techniques" s'applique aux marchandises dont les déchets de transformation servent à l'alimentation des animaux.

- 0714. Racines de manioc, d'arrow-root ou de salep, topinambours, patates douces et racines et tubercules similaires à haute teneur en fécule ou en inuline, frais, réfrigérés, congelés ou séchés, même débités en morceaux ou agglomérés sous forme de pellets; moelle de sagoutier**

Cette position comprend la moelle de sagoutier, ainsi que les tubercules et racines à haute teneur en fécule ou en inuline et qui, de ce fait, sont utilisés pour la fabrication de produits alimentaires ou de produits industriels; dans certains cas, ils servent aussi à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux.

Cette position se rapporte aux produits de l'espèce, frais, réfrigérés, congelés ou séchés, même débités en morceaux ou agglomérés sous forme de pellets (cylindres, boulettes, etc.) obtenus soit à partir de fragments des racines ou tuber-

cules de la présente position, soit des farines, semoules ou poudres de ces racines ou tubercules du n° 1106. Les pellets sont obtenus soit par simple pression, soit par adjonction d'un liant (mélasse, lignosulfite, etc.). Dans ce dernier cas la quantité de liant ne peut excéder 3 % en poids. Les pellets de manioc peuvent être à l'état désagrégué, mais ils restent classés dans la présente position à condition d'être reconnaissables à leurs caractéristiques physiques, par exemple, la présence de particules non homogènes avec des fragments de pellets de manioc, une couleur brunâtre parsemée de points noirs, des fragments de fibres visibles à l'oeil nu et des résidus de sable ou de silice dans le produit.

Outre les racines et tubercules expressément mentionnés dans le libellé de la position (manioc (*Manihot esculenta*), patates douces (*Ipomoea batatas*), etc.), est également compris ici le tubercule comestible de l'espèce *Eleocharis dulcis* ou *Eleocharis tuberosa*, communément appelé châtaigne d'eau chinoise.

*Les produits de la présente position qui ont subi d'autres préparations sont repris ailleurs: au n° 1106, par exemple, s'ils sont sous forme de farine, de semoule ou de poudre. Les amidons et féculés sont classés au n° 1108 et le tapioca au n° 1903.*

*Sont également exclues de la présente position les racines tubéreuses vivantes de dahlias (n° 0601), ainsi que les pommes de terre fraîches ou sèches (n°s 0701 ou 0712, selon le cas).*