

Chapitre 9

Café, thé, maté et épices

Considérations générales

Le présent Chapitre comprend:

- 1) Le café, le thé et le maté.
- 2) Un ensemble de produits riches en huiles essentielles et en principes aromatiques, utilisés surtout comme condiments en raison de leur saveur particulière et communément désignés sous le nom d' "épices".

Les produits du présent Chapitre peuvent être entiers, broyés ou pulvérisés.

En ce qui concerne le classement des mélanges de produits des n^{os} 0904 à 0910, voir la Note 1 du présent Chapitre. Conformément aux dispositions de cette note, le fait que les produits des n^{os} 0904 à 0910 (y compris les mélanges visés aux paragraphes a) et b) de ladite note) sont additionnés d'autres substances n'affecte pas leur classement, pour autant que les mélanges ainsi obtenus gardent le caractère essentiel des produits visés dans chacune de ces positions.

Tel est le cas, notamment, des épices et des mélanges d'épices additionnés:

- a) De diluants destinés à faciliter le dosage et la répartition homogène des épices dans les préparations alimentaires auxquelles elles sont ajoutées (farine de céréales, chapelure, dextrose, etc.).
- b) De colorants alimentaires (xanthophylle, par exemple).
- c) De produits (synergistes) destinés à exalter le goût des épices (glutamate de sodium notamment).
- d) De substances telles que sel ou antioxydants chimiques ajoutés, généralement en faible quantité, afin d'assurer la bonne conservation des produits et de prolonger la durée de leurs propriétés aromatisantes.

Les épices et les mélanges d'épices additionnés de substances relevant d'autres chapitres mais possédant eux-mêmes des propriétés aromatisantes ou assaisonnantes restent classés dans le présent Chapitre à la condition toutefois que les quantités ajoutées soient telles que le caractère essentiel d'épice du mélange ne soit pas modifié.

Le présent Chapitre couvre également les mélanges constitués par des plantes, parties de plantes, graines ou fruits (entiers, coupés, concassés ou pulvérisés) des espèces relevant de différents Chapitres (par exemple, les Chapitres 7, 9, 11 et 12), des types utilisés directement pour aromatiser des boissons ou préparer des extraits en vue de la fabrication de boissons,

- 1) auxquels le caractère essentiel est conféré par une ou plusieurs espèces relevant d'une seule des positions n^{os} 0904 à 0910 (n^{os} 0904 à 0910, selon le cas);
- 2) auxquels le caractère essentiel est conféré par un mélange d'espèces relevant d'au moins deux des positions n^{os} 0904 à 0910 (n^o 0910).

Toutefois, en sont exclus les mélanges dont le caractère essentiel n'est pas conféré par les espèces mentionnées au paragraphe 1) ni par les mélanges visés au paragraphe 2) ci-dessus (n^o 2106).

En sont en outre exclus:

- a) *Les plantes potagères du Chapitre 7, telles que le persil, le cerfeuil, l'estragon, le cresson, la marjolaine, la coriandre et l'aneth.*
- b) *La graine de moutarde (n° 1207), ainsi que la farine de moutarde, préparée ou non (n° 2103).*
- c) *Les cônes de houblon (n° 1210).*
- d) *Certains fruits, graines et parties de plantes, tels que la casse, le romarin, l'origan, le basilic, la bourrache, l'hysope, les diverses espèces de menthe, la rue, la sauge, qui, bien que pouvant être utilisés comme épices, sont plus fréquemment employés en parfumerie ou en médecine et sont, de ce fait, repris au n° 1211.*
- e) *Les condiments et assaisonnements composés (n° 2103).*

Notes explicatives suisses

Par "non broyé ni pulvérisé", au sens de ce chapitre, on entend les produits entiers, même pelés, décortiqués ou simplement découpés en morceaux. Sont également considérés comme "non broyés ni pulvérisés" les épices qui ont été plus ou moins brisées par suite du transport ainsi que les déchets et brisures d'épices résultant habituellement de la récolte ou du traitement mécanique de celles-ci et qui sont reconnaissables comme tels. Les produits provenant d'un broyage intentionnel (p. ex. flocons de poivrons) sont en revanche considérés comme "broyés ou pulvérisés".

0901. Café, même torréfié ou décaféiné; coques et pellicules de café; succédanés du café contenant du café, quelles que soient les proportions du mélange

Entrent dans cette position:

- 1) Le café vert sous toutes ses formes: en cerises, c'est-à-dire tel qu'il est récolté sur l'arbuste; en parches ou grains revêtus de leur pellicule jaunâtre; en fèves ou graines dépouillées de toute enveloppe.
- 2) Le café décaféiné, c'est-à-dire le café dont la caféine a été éliminée, généralement par extraction à partir de grains verts traités par divers solvants.
- 3) Le café (décaféiné ou non) torréfié, même moulu.
- 4) Les coques et pellicules de café.
- 5) Les succédanés du café, constitués par un mélange de café, en toute proportion, et d'autres matières.

Sont exclus de cette position:

- a) *La cire de café (n° 1521).*
- b) *Les extraits et essences de café appelés parfois "café instantané" et les préparations à base de ces extraits ou essences; les succédanés torréfiés de café ne contenant pas de café (n° 2101).*
- c) *La caféine, alcaloïde du café (n° 2939).*

0902. Thé, même aromatisé

Cette position couvre les diverses variétés de thé produites par les plantes de l'espèce botanique *Thea (camellia)*.

La préparation du thé vert consiste essentiellement à chauffer les feuilles fraîches, à les enrouler et à les sécher. Dans la préparation du thé noir, les feuilles sont roulées et mises à fermenter avant la torréfaction ou le séchage.

Est couvert également le thé partiellement fermenté (thé Oolong, par exemple).

Les fleurs de thé, boutons de thé et les résidus sont traités comme le thé lui-même; il en est de même du thé (feuilles et fleurs ou boutons) pulvérisé, aggloméré en boules, pastilles, tablettes, ainsi que les thés compressés présentés sous différentes formes.

Le thé qui a été aromatisé par vaporisation (au cours de la fermentation, par exemple) ou par addition d'huiles essentielles (huiles de citron ou de bergamote, par exemple), de produits aromatisants artificiels (qui peuvent se présenter sous forme de cristaux ou de poudre) ou de parties de divers autres fruits ou plantes aromatiques (tels que fleurs de jasmin, écorces d'orange séchées ou clous de girofle) relève également de la présente position.

Le thé privé de sa caféine (ou théine) est également repris sous la présente position; la caféine (ou théine) entre au n° 2939.

Les produits ne provenant pas de certaines plantes du genre Thea, mais parfois appelés "thés", sont exclus de la présente position, par exemple:

- a) *Le maté (thé du Paraguay) (n° 0903).*
- b) *Les produits utilisés pour la préparation d'infusions ou de tisanes. Ces produits sont classés, par exemple, aux n°s 0813, 0909, 1211 ou 2106.*
- c) *Le "thé" au ginseng (mélange d'extrait de ginseng et de lactose ou de glucose) (n° 2106).*

0903. Maté

Le maté consiste en feuilles séchées de certains arbustes de la famille du houx, qui croissent en Amérique du Sud. On l'appelle parfois "thé du Paraguay" ou "thé des Jésuites". Il sert à la préparation, par infusion, d'une boisson qui contient un peu de caféine.

0904. Poivre du genre Piper; piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, séchés ou broyés ou pulvérisés

1) Poivre du genre Piper.

Ce terme couvre les graines de toutes les espèces de poivre du genre Piper (à l'exception du poivre de Cubèbe ou "Piper cubeba" du n° 1211). La principale variété commerciale est le poivre proprement dit, provenant du "Piper nigrum", qui se présente comme poivre noir ou comme poivre blanc. Le poivre noir résulte de la cueillette des fruits non arrivés à maturité, qui sont séchés au soleil ou à la fumée après avoir été traités parfois à l'eau bouillante. Le poivre blanc provient soit de graines mères qui, après ramassage, sont trempées dans l'eau ou entassées de façon à produire un commencement de fermentation, soit de graines de poivre noir dont on enlève mécaniquement la pellicule extérieure. Le poivre blanc, de couleur jaune grisâtre, est de saveur moins piquante que le poivre noir.

Le poivre long ("Piper longum") est une autre variété de poivre.

Sous la présente position, on range aussi les poussières ou balayures de poivre.

Certains produits désignés improprement comme poivre (poivre de l'Inde, de Turquie, d'Espagne, de Cayenne, de la Jamaïque) sont des piments.

2) Piments du genre "Capsicum" ou du genre "Pimenta", séchés, broyés ou pulvérisés.

Les piments du genre "Capsicum" se rattachent généralement aux espèces "Capsicum frutescens" ou "Capsicum annum" et se divisent en deux groupes principaux,

les piments dits "piments ou poivre du Chili" ou "poivre de Guinée" et les paprikas. Ils comportent diverses variétés (piment ou poivre de Cayenne, piment ou poivre de Sierra Leone, de Zanzibar, paprika d'Espagne et de Hongrie, etc.).

Parmi les Pimenta on trouve le piment dit de la Jamaïque, appelé aussi poivre giroflé, poivre ou piment des Anglais.

Ces fruits ont pour caractéristique commune de présenter une saveur âcre, très forte, brûlante et tenace; toutefois il existe aussi d'autres variétés de Capsicum n'ayant pas de saveur brûlante (le Capsicum annuum var. grossum, par exemple).

La présente position ne couvre pas les piments frais des genres "Capsicum" ou "Pimenta" non broyés ni pulvérisés (n° 0709).

0905. Vanille

C'est le fruit (ou gousse) d'une plante sarmenteuse et grimpante de la famille des orchidées, très aromatique et de couleur noirâtre. On distingue deux sortes de vanille, la longue et la courte, ainsi qu'une variété très inférieure désignée sous le nom de vanillon (obtenu à partir de l'espèce Vanilla pompona), molle, presque visqueuse et toujours ouverte.

Sont exclus de cette position:

- a) *L'oléorésine de vanille, appelée parfois improprement résinoïde de vanille ou extrait de vanille (n° 1302).*
- b) *Le sucre vanillé (n°s 1701 ou 1702).*
- c) *La vanilline, principe odoriférant de la vanille (n° 2912).*

0906. Cannelle et fleurs de cannellier

La cannelle est l'écorce intérieure de jeunes branches de certains arbres de la famille des Laurus. La cannelle du type Sri-Lanka (Ceylan), du type Seychelles et du type Madagascar (Cinnamomum zeylanicum Blume), dite "cannelle fine", se présente en faisceaux d'écorces blondes de l'épaisseur d'une carte à jouer, enroulées et emboîtées les unes dans les autres. La cannelle du type Chine (Cinnamomum cassia (Nees) ex Blume), du type Indonésie (Cinnamomum burmanii (C.G.Nees)) et du type Viêt-nam (Cinnamomum loureirii Nees), connue également sous le nom de casse ou cannelle commune, est formée d'écorces plus épaisses, avec stries brunes; elle se présente en rouleaux simples. D'autres variétés de cannelle comprennent Cinnamomum obtusifolium, Cinnamomum tamala et Cinnamomum sintek.

On range également ici les déchets de cannelle appelés "chips" utilisés surtout pour la fabrication de l'essence de cannelle.

Les fleurs de cannellier sont les fleurs passées au tamis et séchées. Ce sont de petits corps en forme de massue, dont la longueur n'excède généralement pas 1 cm. Pulvérisées, elles sont mélangées à la cannelle.

Les fruits du cannellier sont également compris dans cette position.

0906.11 Cette sous-position couvre seulement la cannelle constituée par l'écorce de jeunes branches de l'arbre ou de l'arbuste Cinnamomum zeylanicum Blume, dénommée communément la cannelle du type Sri-Lanka (Ceylan), du type Seychelles et du type Madagascar.

Les qualités commerciales courantes se présentent sous forme de tuyaux, de faisceaux enroulés et emboîtés les uns dans les autres, de morceaux et de déchets appelés chips.

0907. Girofles (antofles, clous et griffes)

La présente position comprend:

- 1) Les antofles, fruits du giroflier; ils ont le goût et l'arôme des clous, mais à un degré moindre.
- 2) Les clous, fleurs du giroflier, cueillies avant l'épanouissement et séchées ensuite au soleil.
- 3) Les griffes, queues ou pédoncules brisés de girofle. Ce sont de petites branches, menues, grisâtres, d'une odeur forte.

Les écorces et feuilles du giroflier sont rangées sous le n° 1211.

0908. Noix muscades, macis, amomes et cardamomes

La présente position comprend:

- a) Les noix muscades rondes et les noix muscades longues, même sans coques.
- b) Le macis, qui est l'enveloppe membraneuse de la noix muscade se trouvant entre le brou et la coque. Cette substance, qui est découpée en bandelettes ou en lanières, possède, et même à un degré plus énergique, les propriétés de la noix muscade. D'un rouge écarlate lorsqu'elle est fraîche, elle jaunit en vieillissant, devient cassante et a la translucidité de la corne; dans certaines variétés, la couleur est d'un blond clair, quelquefois blanche.
- c) Les amomes et cardamomes, parmi lesquels, on peut, notamment, distinguer:
 - 1) L'amome en grappes, ainsi nommé parce qu'il est naturellement disposé en une grappe serrée qui arrive parfois entière mais, le plus ordinairement, sous forme de coques isolées, de la grosseur d'un grain de raisin, blanchâtres, arrondies, à trois côtés saillants, légères et membraneuses, divisées intérieurement en trois loges renfermant un grand nombre de semences très aromatiques et d'un goût âcre et piquant.
 - 2) Le petit et le moyen cardamome, fruits semblables au précédent par la structure et les propriétés, mais de forme triangulaire et allongée.
 - 3) Le grand cardamome, triangulaire, long de 27 à 40 mm, et à coque brunâtre.
 - 4) La "maniguette" ou "graine de Paradis (*Aframomum melegueta*)", qui se présente, presque toujours privée de sa coque, en petites graines allongées, anguleuses, rugueuses, luisantes et comme vernissées, inodores, mais d'une saveur âcre et brûlante comme celle du poivre.

0909. Graines d'anis, de badiane, de fenouil, de coriandre, de cumin ou de carvi; baies de genièvre

Il s'agit ici de fruits ou semences destinés à entrer dans l'alimentation comme épices. On les utilise aussi pour la fabrication de boissons ou de produits pharmaceutiques.

Ils restent classés dans cette position même lorsque, dans le cas des graines d'anis en particulier, ils sont présentés en sachets notamment, pour la préparation d'infusions ou de tisanes.

Sous le nom d'anis, on désigne ici l'anis vert, graine de forme ovoïde, striée dans le sens de sa longueur, d'une couleur vert grisâtre, d'une odeur et d'une saveur aromatiques très caractéristiques. La badiane est l'anis étoilé.

La coriandre, le cumin et le carvi sont les graines aromatiques de certaines plantes de la famille des ombellifères, entrant surtout dans la préparation de liqueurs.

Le fenouil est la semence ou graine de la plante du même nom. Cette graine est d'un gris foncé (fenouil commun) exhalant une odeur forte et agréable, ou d'un vert pâle (fenouil officinal) dégageant une odeur suave caractéristique.

Les baies de genièvre sont d'un brun noir violacé et couvertes d'une poussière résineuse; elles contiennent une pulpe rougeâtre, aromatique, d'une saveur amère et légèrement sucrée, laquelle enveloppe trois petits noyaux très durs. On les emploie pour aromatiser diverses boissons alcooliques (gin), la choucroute et d'autres préparations alimentaires, ainsi que pour l'extraction de l'huile essentielle.

0910. Gingembre, safran, curcuma, thym, feuilles de laurier, curry et autres épices

La présente position comprend:

- a) Le gingembre (y compris le gingembre frais, conservé provisoirement dans de l'eau salée, impropre à être consommé en l'état); le gingembre conservé dans du sirop est exclu (n° 2008).
- b) Le safran, qui consiste en stigmates et pistils desséchés de la fleur de la plante du même nom ("Crocus sativus"). Il peut être présenté sous la forme d'une poudre de couleur rouge orange; son odeur est forte, pénétrante et agréable. Il renferme un principe colorant peu stable. Il est employé comme assaisonnement et aussi dans la confiserie ou en médecine.
- c) Le curcuma ("Curcuma longa"), parfois appelé improprement safran des Indes en raison de sa couleur jaune d'or et dont le rhizome est commercialisé soit à l'état entier, soit le plus souvent sous forme de poudre.
- d) Le thym (y compris le serpolet) et les feuilles de laurier, même séchées.
- e) Les poudres de curry, consistant en un mélange en proportions variables de curcuma, de diverses autres épices (coriandre, poivre noir, cumin, gingembre et clous de girofle, par exemple) et d'autres substances aromatisantes (poudre d'ail, par exemple) qui, bien que ne relevant pas du présent Chapitre, sont fréquemment employées comme épices.
- f) Les graines d'aneth ("Anethum graveolens") ou de fenugrec ("Trigonella foenum graecum").
- g) Les mélanges des produits des n°s 0904 à 0910, lorsque les éléments du mélange relèvent de positions différentes; ce serait le cas notamment d'un mélange de poivre (n° 0904) avec des produits du n° 0908.