

## Chapitre 10

### Céréales

#### Considérations générales

Le présent Chapitre comprend uniquement les grains de céréales, même présentés en gerbes ou en épis. Les grains provenant de céréales coupées avant maturité, et ayant encore leur pellicule, sont assimilés aux grains ordinaires. Les céréales présentées à l'état frais (à l'exclusion du maïs doux du Chapitre 7), même utilisables comme légumes, restent classées dans le présent Chapitre.

Le présent Chapitre ne comprend que des grains non mondés, ni autrement travaillés tels que ceux du n° 1104 (voir la Note explicative correspondante). Toutefois, le riz décortiqué ou blanchi, même poli, glacé ou étuvé, et le riz en brisures restent compris dans le n° 1006. De même, le quinoa dont le péricarpe a été entièrement ou partiellement enlevé afin de séparer la saponine, mais qui n'a pas subi d'autres ouvraisons, reste compris dans le n° 1008.

#### Notes explicatives suisses

L'expression "pour l'alimentation humaine" comprend dans ce Chapitre les produits de consommation immédiate ainsi que ceux pour la fabrication de produits destinés à la consommation. Appartiennent à ce dernier groupe p. ex. aussi les grains pour la production de jeunes pousses comestibles, le malt pour la fabrication d'extrait pour succédanés du café, whiskies, etc. La fabrication de malt à brasser ou de bière sont cependant exclus, vu la structure du tarif.

Dans le présent chapitre, l'expression "pour usages techniques" s'applique aux marchandises dont les déchets de transformation servent à l'alimentation des animaux.

#### 1001. Froment (blé) et méteil

On distingue deux grandes catégories de froment (blé):

- 1) Le froment (blé) commun, tendre, semi-dur ou dur, présentant d'ordinaire une cassure farineuse;
- 2) Le froment (blé) dur (voir la Note 1 de sous-positions du présent Chapitre). Le froment dur possède généralement une couleur allant du jaune ambré au brun et présente d'ordinaire une cassure vitreuse d'aspect translucide et corné.

L'épeautre, qui est une espèce de froment au grain petit et brun, conservant une partie de sa balle florale après le battage, rentre également dans cette position.

Le méteil est un mélange de froment et de seigle, contenant, en général deux tiers de froment et un tiers de seigle.

#### 1001.11, 91

Au sens des n<sup>os</sup> 1001.11 et 1001.91, l'expression "de semence" couvre seulement le froment ou le méteil qui sont considérés par les autorités nationales compétentes comme étant de semence.

#### 1002. Seigle

C'est une céréale à grain plutôt allongé, de couleur gris verdâtre ou clair et dont la farine est grise.

*Le seigle ergoté est classé au n° 1211.*

**1002.10** Au sens du n° 1002.10, l'expression "de semence" couvre seulement le seigle qui est considéré par les autorités nationales compétentes comme étant de semence.

### **1003. Orge**

L'orge, à grain plus gros que celui du froment, est utilisée principalement comme aliment pour le bétail, pour la fabrication du malt et, sous forme d'orge mondée ou perlée, pour la fabrication de potages ou de mets.

L'orge diffère de la plupart des autres céréales en ce que, pour de nombreuses variétés (orges vêtues), les bractées ou pellicules, adhérant fortement aux grains, ne se séparent pas par le simple battage ou le vannage. Les orges de l'espèce ont une couleur jaune paille et sont effilées aux extrémités. Elles ne sont incluses dans la présente position que si elles sont présentées avec les bractées adhérentes. Débarrassées de celles-ci par l'opération du mondage (passage entre des meules), qui leur enlève parfois aussi une partie du péricarpe, elles relèvent du n° 1104.

Quant aux orges des variétés dites "nues" (naturellement dépourvues de bractées adhérentes), elles demeurent classées ici tant qu'elles n'ont pas subi d'ouvroison postérieurement au battage ou au vannage.

*La présente position ne comprend pas:*

- a) *L'orge germée (malt) et le malt grillé ou torréfié (voir la Note explicative du n° 1107).*
- b) *L'orge grillée ou torréfiée (succédané du café) (n° 2101).*
- c) *Les radicules provenant de la germination du malt et séparées au cours de l'opération du dégermage, ainsi que les autres déchets de brasserie (n° 2303).*

**1003.10** Au sens du n° 1003.10, l'expression "de semence" couvre seulement l'orge qui est considéré par les autorités nationales compétentes comme étant de semence.

#### Notes explicatives suisses

**1003.9020** On considère comme orge prémaltée les graines d'orge qui ont subi une légère germination. L'orge prémaltée présente plus de 50 % de graines dont la longueur de la feuille du germe est la moitié ou moins de la longueur de la graine. D'autres critères sont déterminés par analyse.

### **1004. Avoine**

Il y a deux variétés principales d'avoine: l'avoine grise ou noire et l'avoine blanche ou jaune.

La présente position comprend les grains revêtus de la balle florale ainsi que les grains ne comportant pas naturellement de balle florale, pour autant que ceux-ci n'aient pas subi d'ouvroison postérieurement au battage.

La présente position comprend également l'avoine dont les glumes peuvent avoir perdu leurs extrémités lors d'une opération normale (battage, transport, manutention, etc.).

**1004.10** Au sens du n° 1004.10, l'expression "de semence" couvre seulement l'avoine qui est considérée par les autorités nationales compétentes comme étant de semence.

### **1005. Maïs**

Il existe plusieurs variétés de maïs en grains, de couleurs différentes: jaune doré, blanc, parfois rouge-brun ou même panaché, et de formes variées: ronde, dent de cheval, etc.

*La présente position ne comprend pas le maïs doux (Chapitre 7).*

**1005.10** Au sens du n° 1005.10, l'expression "de semence" couvre seulement le maïs qui est considéré par les autorités nationales compétentes comme étant de semence.

## **1006. Riz**

Cette position couvre:

- 1) Le riz en paille (riz paddy ou riz vêtu), c'est-à-dire le riz dont les grains sont encore revêtus de leur balle florale qui les enveloppe très étroitement.
- 2) Le riz décortiqué (riz cargo ou riz brun) qui, dépouillé des balles florales dans des appareils appelés décortiqueurs, conserve encore sa pellicule propre (péricarpe). Le riz cargo renferme presque toujours une petite quantité de riz paddy.
- 3) Le riz semi-blanchi, à savoir, le riz en grains entiers dont le péricarpe a été partiellement enlevé.
- 4) Le riz blanchi, riz en grains entiers dont on a enlevé le péricarpe par passage dans des appareils dénommés cônes à blanchir.

Le riz blanchi peut subir un polissage puis un glaçage, opérations qui sont destinées à améliorer la présentation du riz. Le polissage - qui est destiné à faire disparaître l'aspect mat du riz simplement blanchi - s'effectue au moyen d'appareils à brosses ou d'appareils désignés sous le nom de cônes polisseurs. Le glaçage consiste en un enrobage du grain dans un mélange de glucose et de talc, réalisé dans des tambours à glacer.

La présente position comprend également le riz camalino, consistant en un riz blanchi ayant fait l'objet d'un enrobage extrêmement ténu à l'aide d'huiles.

- 5) Les brisures de riz, consistant en grains brisés au cours des opérations antérieures.

Cette position couvre également:

- a) Le riz dit "enrichi", consistant en un mélange de grains de riz blanchi ordinaire et, dans une très faible proportion (de l'ordre de 1 %), de grains de riz ayant été recouverts ou imprégnés de substances vitaminiques.
- b) Le riz étuvé (parboiled rice) qui, alors qu'il se trouve encore sous forme de riz paddy et avant de subir d'autres traitements (transformation en riz décortiqué, blanchi, poli, par exemple) a été trempé dans l'eau chaude ou étuvé à la vapeur, puis séché. A certains stades de l'étuvage, le riz peut avoir été traité sous pression ou exposé à un vide complet ou partiel.

La structure des grains de riz étuvé n'est modifiée que dans une faible mesure par les traitements subis. Ce riz, après avoir été transformé en riz blanchi, riz poli, etc. demande de 20 à 35 minutes pour une cuisson complète.

*En revanche, les variétés de riz qui ont été soumises à un traitement modifiant considérablement la structure du grain sont exclues de la présente position. Le riz précuit constitué par du riz usiné en grains, ayant subi une précuisson complète ou partielle, puis une déshydratation, relève du n° 1904. Le riz partiellement précuit demande un complément de cuisson de 5 à 12 minutes avant d'être consommé, tandis que pour le riz qui a subi une précuisson complète il suffit de le tremper dans l'eau et de le porter à ébullition pour le consommer. Le produit dit "puffed rice", obtenu par soufflage et prêt à être consommé en l'état, est aussi classé au n° 1904.*

## **1007. Sorgho à grains**

La présente position ne couvre que les variétés de sorgho connues comme étant des sorghos à grains dont les grains peuvent être utilisés comme céréales pour l'alimentation

humaine. Sont donc compris ici les sorghos des variétés telles que caffrorum (kafir), ceruum (doura blanc), durra (doura brun) et nervosum (kaoliang).

*Sont exclus de la position les sorghos fourragers (utilisés pour faire du foin ou pour l'ensilage) tels que la variété halepensis (halepense), les sorghos herbes (utilisés pour constituer des pâturages) tels que la variété sudanensis (sudanense) ou les sorghos doux ou sucriers (utilisés essentiellement pour la fabrication des sirops ou des mélasses), tels que la variété saccharatum. Quand ils sont présentés sous forme de graines à ensemercer, ces produits sont à classer au n° 1209. Dans les autres cas, les sorghos fourragers et les sorghos herbes sont à classer au n° 1214 et les sorghos doux au n° 1212. Est également exclu de cette position le sorgho à balais (Sorghum vulgare var. technicum), qui relève du n° 1404.*

**1007.10** Au sens du n° 1007.10, l'expression "de semence" couvre seulement le sorgho à grains qui est considéré par les autorités nationales compétentes comme étant de semence.

**1008. Sarrasin, millet et alpiste; autres céréales**

A. Sarrasin, millet et alpiste

Ce groupe couvre:

- 1) Le sarrasin qui appartient à la famille des polygonacées, tout à fait différente de la famille des graminées, dans laquelle rentrent la plupart des autres céréales; on l'appelle aussi blé noir.
- 2) Le millet ou mil (grain de millet commun), arrondi et de couleur jaune paille. Il comprend les espèces suivantes: Setaria spp., Pennisetum spp., Echinochloa spp., Eleusine spp. (y compris l'Eleusine coracana (le coracan), Panicum spp., Digitaria sanguinalis et Eragrostis tef.
- 3) L'alpiste ou millet long, qui est une graine de couleur paille, luisante, allongée et pointue à ses deux extrémités.

B. Autres céréales

Font partie de ce groupe certaines céréales hybrides, notamment le triticale, qui est un croisement de blé et de seigle.

**1008.21** Au sens du n° 1008.21, l'expression "de semence" couvre seulement le millet qui est considéré par les autorités nationales compétentes comme étant de semence.

Notes explicatives suisses

**1008.9024** Relèvent également de ce numéro les « Zizania palustris », un genre de riz sauvage provenant du Nord-est de l'Amérique du Nord.