

Chapitre 13

Gommes, résines et autres sucres et extraits végétaux

1301. Gomme laque; gommes, résines, gommes-résines et oléorésines (baumes, par exemple), naturelles

I. Gomme laque.

La gomme laque est le produit de la sécrétion ciro-résineuse déposée sur certains arbres des pays tropicaux, d'un insecte appartenant à la même famille que la cochenille et le kermès.

Les principales variétés commerciales de gommes laques (désignées plus brièvement et improprement sous le terme de "laques") sont les suivantes:

- A) La laque en bâtons (stick lac), ainsi appelée parce qu'elle est souvent adhérente aux branches ou fragments de branches que l'insecte a touchés et autour desquels elle forme une couche plus ou moins épaisse; cette espèce, d'un rouge foncé, est la plus riche en couleur.
- B) La laque en grains (seed lac), qui est la gomme laque concassée après avoir été détachée des branches (généralement après un lessivage qui l'a privée d'une partie de sa matière colorante).
- C) La laque en écailles, appelée aussi laque en feuilles, en plaques ou en tables (shellac), qui est le produit d'une fusion et d'une filtration par lesquelles on a épuré la gomme. Elle se présente en minces lamelles irrégulières, d'aspect vitreux et de couleur ambrée ou rougeâtre. Un produit similaire, connu sous le nom de button lac, se présente sous la forme de petits disques.

La laque en écailles est particulièrement recherchée pour la fabrication de la cire à cacheter, de vernis et pour des usages électrotechniques.

- D) La laque en blocs, qui est généralement obtenue en partant des résidus des diverses manipulations de la gomme.

La gomme laque se présente souvent blanchie et, dans cet état, elle revêt parfois la forme de bâtons tordus.

Les sèves de certains arbres orientaux susceptibles de durcir à l'air en formant une pellicule résistante appelée "laque de Chine", "laque du Japon", etc., relèvent du n° 1302.

II. Gommes, résines, gommes-résines et oléorésines naturelles.

Les gommes, résines, gommes-résines et oléorésines naturelles sont des sécrétions végétales qui peuvent se solidifier au contact de l'air. Ces termes sont souvent utilisés indifféremment. Ces produits présentent les caractéristiques suivantes:

- A) Les gommes véritables sont inodores, de saveur insipide et plus ou moins solubles dans l'eau avec laquelle elles forment une matière mucilagineuse. Elles brûlent sans fondre et sans dégager d'odeur.
- B) Les résines sont insolubles dans l'eau. Elles ont une odeur peu prononcée, sont mauvaises conductrices de l'électricité et s'électrisent négativement. A la chaleur, elles se ramollissent, puis fondent plus ou moins complètement. En brûlant dans l'air, elles donnent une flamme fuligineuse et exhalent une odeur caractéristique.

- C) Les gommés-résines, comme leur nom l'indique, sont constituées par des mélanges naturels, en proportions variables, de gomme et de résine et, de ce fait, sont partiellement solubles dans l'eau. Elles ont généralement une odeur et une saveur fortes, pénétrantes et caractéristiques.
- D) Les oléorésines sont des exsudats composés principalement de constituants volatils et résineux. Les baumes sont des oléorésines caractérisées par une teneur élevée en composés benzoïques ou en composés cinnamiques.

Parmi ces divers produits, on peut citer:

- 1) La gomme arabique, produite par diverses espèces d'acacias (gomme du Nil, gomme d'Aden, gomme du Sénégal, etc.); la gomme adragante, produite par certains arbustes de la famille des légumineuses (*Astragalus*); la gomme de Bassorah; la gomme d'acajou ou d'anacarde, fournie par l'arbre dit *Anacardium*; la gomme éléphantine qui vient surtout de l'Inde; les gommés, dites indigènes, provenant de divers arbres de la famille des Rosacées (cerisiers, pruniers, abricotiers, pêchers, amandiers).
- 2) Les oléorésines fraîches (liquides) de pins (gomme, gomme épurée dite térébenthine), de sapins, de mélèzes ou d'autres conifères, ainsi que les résines de conifères (barras, galipot, etc.), qui sont les oléorésines séchées sur la saignée des arbres et dont certaines sont souillées de débris végétaux.
- 3) Le copal (de l'Inde, du Brésil, du Congo, etc.), y compris le copal de formation ancienne dit copal fossile; la gomme de kauri; le dammar; la résine mastic; l'élémi; la sandaraque; le sang-dragon.
- 4) La gomme-gutte ou gomme Cambodge, la gomme ammoniacque, l'assafoetida, la scammonée, la gomme d'euphorbe, la galbanum, l'opopanax, l'encens ou oliban, la myrrhe, la gomme accroïde, le gaïac.
- 5) Le benjoin, le storax ou styrax (solide ou liquide), le baume de tolu, le baume du Pérou, le baume de Canada, le baume de copahu, le baume de Judée ou de la Mecque, le thapsia.
- 6) La résine de Cannabis: la résine (brute ou purifiée) obtenue à partir de la plante de Cannabis. (La résine de Cannabis est un stupéfiant, voir la liste figurant à la fin du Chapitre 29).

Les gommés, résines, gommés-résines et oléorésines naturelles comprises ici peuvent être à l'état brut ou avoir été nettoyées, épurées, blanchies, moulues ou pulvérisées. Elles sont, par contre, exclues lorsqu'elles ont subi des transformations par des procédés tels que le traitement par l'eau sous pression, le traitement aux acides minéraux ou le chauffage. C'est le cas notamment des gommés et des gommés-résines rendues hydrosolubles par traitement à l'eau sous pression (n° 1302), des gommés rendues solubles par traitement à l'acide sulfurique (n° 3506) et des résines traitées par la chaleur afin de les rendre solubles dans les huiles siccatives (n° 3806).

Sont également exclus de la présente position:

- a) *L'ambre jaune ou succin (n° 2530).*
- b) *Les médicaments obtenus à partir des baumes naturels, ainsi que les préparations médicamenteuses constituées par d'autres produits et qui sont connues sous les noms de baumes factices ou baumes pharmaceutiques (n°s 3003 ou 3004).*
- c) *Le produit dénommé "lac-dye" (rouge de laque), matière colorante rouge provenant de la gomme laque (n° 3203).*
- d) *Les résinoïdes obtenus à partir des substances de la présente position et les oléorésines d'extraction (n° 3301).*
- e) *Le tall oil, dénommé aussi "résine liquide" (n° 3803).*
- f) *L'essence de térébenthine (n° 3805).*
- g) *Les colophanes, les acides résiniques, l'essence et les huiles de résine, les résinates, la poix de colophane, la poix de brasserie et les préparations similaires à base de colophane (Chapitre 38).*

Notes explicatives suisses

1301.9010 Sont considérés comme baumes naturels au sens de ce numéro le baume de Canada (balsamum canadense), fourni par l'abies balsamea; le baume de Gurjun (Gardschan) tiré de différentes espèces du diptérocarpus de l'Asie tropicale, ayant une certaine ressemblance avec le baume de copahu; le baume de copahu (balsamum copaivae), qui provient d'arbres du genre copaifera; le baume de Judée ou de la Mecque, que l'on tire du balsamodendron gileadense; le baume du Pérou (balsamum peruvianum), produit par le myroxylon sonsonatense; le baume de tolu (balsamum tolutanum), tiré du myroxylon toluiferum; le benjoin, sève très aromatique exsudant du tronc du styrax benzoin; le storax ou styrax, dont la variété solide provient généralement d'une styracée orientale (styrax officinalis), alors que le storax liquide est tiré principalement d'arbres du genre liquidambar; le thapsia.

1302. Sucs et extraits végétaux; matières pectiques, pectinates et pectates; agar-agar et autres mucilages et épaississants dérivés des végétaux, même modifiés

A) Sucs et extraits végétaux.

La position comprend les sucs (produits d'origine végétale généralement obtenus par exsudation naturelle ou incision) et extraits (produits d'origine végétale extraits de matières végétales originales au moyen de solvants) végétaux, pour autant qu'ils ne soient pas dénommés ni compris ailleurs dans des positions plus spécifiques de la Nomenclature (voir la liste d'exclusions à la fin de la partie A) de la présente Note explicative).

Ces sucs et extraits végétaux diffèrent des huiles essentielles, des résinoïdes et des oléorésines d'extraction du n° 3301 du fait qu'ils contiennent, outre des constituants odoriférants volatils, une proportion beaucoup plus importante des autres constituants de la plante (chlorophylle, tanins, principes amers, hydrates de carbone et autres matières extractives, par exemple).

Parmi les sucs et extraits compris ici on peut citer:

- 1) L'opium, suc desséché du pavot (Papaver somniferum), obtenu par incision des capsules non encore mûres de cette plante ou par traitement de certaines de ses parties. L'opium se présente le plus souvent en boules ou en pains de formes et de grosseurs variables. *Par contre, les concentrés de paille de pavot contenant au moins 50 % en poids d'alcaloïdes sont exclus de cette position (voir la Note 1 f) du présent Chapitre).*
- 2) L'extrait (ou suc) de réglisse, obtenu des racines sèches d'une plante de la famille des légumineuses (Glycyrrhiza glabra) par épuisement méthodique à l'eau chaude sous pression et épuration, puis concentration des jus obtenus. Il se présente soit à l'état liquide, soit sous forme de blocs, de pains, de bâtons, de tranches, ou, plus rarement, de poudre. L'extrait de réglisse relève toutefois du n° 1704, lorsqu'il contient plus de 10 % en poids de saccharose, ou bien s'il est présenté (c'est-à-dire préparé) sous forme de sucreries, et quel que soit, dans ce dernier cas, le pourcentage de sucre.
- 3) L'extrait de houblon.
- 4) L'extrait de pyrèthre, obtenu principalement à partir des fleurs des diverses variétés de pyrèthre (notamment la Chrysanthemum cinerariaefolium) par extraction au moyen d'un solvant organique tel que l'hexane normal ou l'éther de pétrole.
- 5) Les extraits de racines de plantes contenant de la roténone (derris, cubé, timbo, barbasco, etc.).
- 6) Les extraits et teintures de toute plante du genre Cannabis.

La résine de cannabis, brute ou purifiée, relève du n° 1301.

- 7) L'extrait de ginseng, obtenu par extraction à l'aide d'eau ou d'alcool, même conditionné pour la vente au détail.
Les mélanges d'extraits de ginseng et d'autres ingrédients (lactose ou glucose, par exemple) utilisés pour la préparation du "thé" ou boisson au ginseng sont exclus (n° 2106).
- 8) L'aloès, suc épaissi de saveur très amère, provenant de plusieurs variétés de la plante du même nom, de la famille des Liliacées.
- 9) Le podophyllin, substance de nature résineuse obtenue par épuisement à l'alcool de la poudre provenant du broyage des rhizomes séchés du *Podophyllum peltatum*.
- 10) Le curare, extrait aqueux provenant du traitement des feuilles et écorces de diverses variétés de plantes de la famille des *Strychnos*.
- 11) L'extrait de quassia amara, tiré du bois de l'arbuste du même nom, du genre des *Simarubacées*, croissant en Amérique du Sud.
La quassine, le principe amer extrait du bois de quassia amara, est un composé hétérocyclique, relevant du n° 2932.
- 12) Les autres extraits médicinaux, tels que ceux d'ail, de belladone, de bourdaine, de cascara sagrada, de casse, de gentiane, de jalap, de quinquina, de rhubarbe, de salsepareille, de tamarin, de valériane, de bourgeons de pin, de coca, de coloquinte, de fougère mâle, d'hamamélis, de jusquiame, de seigle ergoté.
- 13) La manne, qui est un suc concret naturellement sucré qu'on obtient par incision de certaines espèces de frênes.
- 14) La glu, matière visqueuse et filante de couleur verdâtre, extraite en particulier des baies du gui ou du houx.
- 15) L'extrait aqueux obtenu à partir des pulpes de casse. Les gousses et pulpes de casse sont toutefois exclues (n° 1211).
- 16) Le kino, appelé aussi gomme kino, suc condensé utilisé en médecine et en tannerie, provenant d'incisions faites dans l'écorce de certains arbres.
- 17) La laque de Chine, laque du Japon, etc., sucs recueillis par incision sur certains *Rhus* (*urushi*) croissant en Extrême-Orient (*Rhus vernicifera*, notamment), utilisés pour le revêtement ou la décoration d'objets divers (articles de petite ébénisterie, tels que plateaux, coffrets, etc.).
- 18) Le suc de papayer, même desséché, mais non encore purifié pour être amené à l'état de papaïneenzyme (les globules de latex aggloméré étant encore apparents au microscope). La papaïne relève du n° 3507.
- 19) L'extrait de cola, obtenu à partir de noix de cola (graines de diverses espèces de cola, *Cola nitida*, par exemple) et utilisé principalement pour la fabrication de certaines boissons.
- 20) L'extrait de l'enveloppe de la noix de cajou. Les polymères de l'extrait liquide de noix de cajou sont, toutefois, exclus (n° 3911 généralement).
- 21) L'oléorésine de vanille, appelée parfois improprement résinoïde de vanille ou extrait de vanille

Les sucs sont généralement épaissis ou concrets. Les extraits peuvent être à l'état liquide, pâteux ou solide. Les extraits en solution alcoolique appelés teintures contiennent l'alcool ayant servi à leur extraction. Les extraits dits extraits fluides sont des solutions d'extraits dans l'alcool, le glycérol, l'huile minérale, par exemple. Les teintures et les extraits fluides sont généralement titrés (par exemple, l'extrait de pyrèthre mis au type par addition d'huile minérale de manière à présenter, en vue de sa commercialisation, une teneur uniforme en pyréthrine de, par exemple, 2 %, 20 % ou 25 %). Les extraits solides sont obtenus par évaporation du solvant. On incorpore parfois à certains de ces extraits solides des substances inertes soit pour pouvoir les réduire plus facilement en poudre (c'est le cas de l'extrait de belladone que l'on additionne de gomme arabique pulvérisée), soit afin de les "mettre au type", c'est-à-dire de les titrer (c'est ainsi que l'on ajoute à l'opium des quantités d'amidon dosées en conséquence pour obtenir des opiums contenant des proportions bien déterminées de morphine). L'addition de telles substances à de semblables fins n'a pas pour effet de modifier la classification de ces extraits solides. Cependant, les extraits ne peuvent pas être soumis à d'autres cycles d'extraction ou à des procédés de purification, tels que la purification chromatographique, qui engendrent une augmentation ou une diminution de certains composés ou catégories de composés dans une mesure qui ne peut être atteinte uniquement par l'extraction initiale aux solvants.

Les extraits peuvent être simples ou composés. Alors que les extraits simples proviennent du traitement d'une seule variété de plantes, les extraits composés sont obtenus, soit par mélanges d'extraits simples différents, soit par le traitement simultané de plusieurs espèces de plantes, préalablement mélangées. Les extraits composés (qu'ils soient sous forme de teintures alcooliques ou sous d'autres états) contiennent donc les principes de plusieurs sortes de végétaux: on peut citer parmi eux l'extrait de jalap composé, l'extrait d'aloès composé, l'extrait de quinquina composé, etc.

Les sucs et extraits végétaux de la présente position sont généralement des matières premières destinées à diverses fabrications. *Ils ne sont plus compris ici dès l'instant qu'ils ont été additionnés d'autres produits et transformés, de la sorte, en préparations alimentaires, médicamenteuses ou autres. Ils sont également exclus de la présente position lorsqu'ils sont hautement raffinés ou purifiés, notamment par purification chromatographique ou par ultrafiltration, ou encore lorsqu'ils ont été soumis à d'autres cycles d'extraction (par ex. extraction liquide-liquide) après la phase d'extraction initiale.*

Les produits de cette position qui, aux termes d'actes internationaux, sont considérés comme stupéfiants, sont repris dans la liste insérée à la fin du Chapitre 29.

Parmi les préparations ainsi exclues, on peut citer:

1. *Les sirops aromatisés contenant des extraits végétaux (n° 2106).*
2. *Les préparations utilisées pour la fabrication de boissons, obtenues en ajoutant à un extrait végétal composé de la présente position, de l'acide lactique, de l'acide tartrique, de l'acide citrique, de l'acide phosphorique, des agents de conservation, des produits tensioactifs, des jus de fruits etc. et parfois, en outre, des huiles essentielles (généralement n°s 2106 ou 3302).*
3. *Les préparations médicamenteuses (dont certaines sont aussi appelées teintures) consistant en mélanges d'extraits végétaux et d'autres produits, par exemple la préparation qui contient, outre l'extrait de capsicum, de l'essence de térébenthine, du camphre et du salicylate de méthyle et celle constituée par de la teinture d'opium, de l'essence d'anis, du camphre et de l'acide benzoïque (n°s 3003 ou 3004).*
4. *Les produits intermédiaires, destinés à la fabrication d'insecticides, constitués par des extraits de pyrèthre dilués par addition d'une quantité d'huile minérale telle que le titre soit inférieur à 2 % en pyréthrine, ainsi que ceux additionnés d'autres substances telles que des synergistes (butoxyde de pipéronyle, par exemple) (n° 3808).*

Sont également exclus de la présente position les extraits végétaux qui ont été mélangés entre eux, même sans addition d'autres matières, en vue d'usages thérapeutiques ou prophylactiques. Ces mélanges, ainsi que les extraits composés obtenus, à des fins médicinales, par traitement direct d'un mélange de plantes, relèvent des n^{os} 3003 ou 3004. Cette dernière position comprend également des extraits végétaux non mélangés entre eux (extraits simples) - même simplement titrés ou dissous dans un solvant quelconque - présentés sous forme de doses médicamenteuses ou en conditionnements de vente au détail comme médicaments.

Sont exclus de la présente position les huiles essentielles, les résinoïdes et les oléorésines d'extraction (n^o 3301). Les huiles essentielles (qui peuvent être également obtenues par épuisement à l'aide de solvants) diffèrent des extraits de la présente position par leur composition essentiellement formée de constituants odoriférants volatils. Les résinoïdes diffèrent des extraits de la présente position du fait qu'ils sont obtenus par extraction à l'aide de solvants organiques ou de fluides supercritiques (anhydride carbonique sous pression, par exemple) à partir de matières végétales non cellulaires naturelles ou de matières résineuses animales desséchées. Les oléorésines d'extraction diffèrent des extraits relevant de la présente position par le fait que 1) elles sont obtenues à partir de matières végétales naturelles cellulaires brutes (épices ou plantes aromatiques le plus souvent) par extraction à l'aide de solvants organiques ou de fluides supercritiques et 2) elles contiennent des principes odoriférants volatils ainsi que des principes aromatisants non volatils qui définissent l'odeur ou la saveur caractéristique de l'épice ou de la plante aromatique.

Cette position ne comprend pas non plus les produits végétaux suivants, classés dans des rubriques plus spécifiques de la Nomenclature:

- a) *Les gommés, résines, gommés-résines et oléorésines naturelles (n^o 1301).*
- b) *Les extraits de malt (n^o 1901).*
- c) *Les extraits de café, de thé ou de maté (n^o 2101).*
- d) *Les sucs et extraits végétaux constituant des boissons alcooliques (Chapitre 22).*
- e) *Les extraits de tabac (n^o 2403).*
- f) *Le camphre naturel (n^o 2914), la glycyrrhizine et les glycyrrhizates (n^o 2938).*
- g) *Les extraits utilisés comme réactifs destinés à la détermination des groupes ou des facteurs sanguins (n^o 3822).*
- h) *Les extraits tannants (n^o 3201).*
- i) *Les extraits tinctoriaux (n^o 3203).*
- k) *Le caoutchouc naturel, le balata, la gutta-percha, le guayule, le chicle et les gommés naturelles analogues (n^o 4001).*

B) *Matières pectiques, pectinates et pectates.*

Les matières pectiques (connues commercialement sous le nom de pectines) sont des polysaccharides dont la structure de base est celle des acides polygalacturoniques. Elles sont contenues dans les cellules de certains végétaux (notamment de certains fruits et légumes); on les extrait industriellement des résidus de pommes, de poires, de coings, d'agrumes, de betteraves sucrières, etc. Elles sont utilisées principalement en confiserie pour obtenir la prise en masse (gélification) de la confiture. Elles se présentent à l'état liquide ou en poudre et elles restent classées dans la présente position même lorsqu'elles ont été mises au type par addition de sucres (glucose, saccharose, etc.) ou d'autres produits afin d'assurer une activité constante en cours d'utilisation. Elles sont parfois additionnées de citrate de sodium ou d'autres sels tampons.

Les pectinates sont les sels des acides pectiniques (acides polygalacturoniques partiellement méthoxylés) et les pectates sont les sels des acides pectiques (acides pectiniques déméthoxylés); leurs propriétés et leurs usages sont comparables à ceux des pectines.

C) Agar-agar et autres mucilages et épaississants dérivés des végétaux, même modifiés.

Les mucilages et épaississants dérivés des végétaux ont la propriété de gonfler à l'eau froide et de se dissoudre dans l'eau chaude en donnant, par refroidissement, une masse gélatineuse, homogène et généralement insipide. Ces produits sont surtout utilisés comme succédanés de la gélatine, dans les industries alimentaires, pour la préparation d'apprêts pour papiers ou tissus, pour la clarification de certains liquides, dans la préparation de milieux de culture bactériologique, en pharmacie et pour la fabrication de cosmétiques. Ils peuvent être modifiés par traitement chimique (estérifiés, éthérifiés, traités au borax, aux acides ou aux alcalis, par exemple).

Ces produits demeurent classés dans la présente position même lorsqu'ils ont été mis au type par addition de sucres (glucose, saccharose, etc.) ou d'autres produits (afin d'assurer une activité constante en cours d'utilisation).

Les principaux de ces produits sont:

- 1) L'agar-agar, que l'on extrait de certaines algues marines, croissant principalement dans l'Océan Indien et le Pacifique, et qui se présente généralement en filaments desséchés, en paillettes, en poudre ou sous une forme gélatineuse après traitement par les acides. Elle est connue commercialement sous le nom de gélose; on l'appelle aussi colle, mousse ou gélatine du Japon ou *Alga spinosa*.
- 2) Les farines d'endospermes de graines de caroubes (*Ceratonia siliqua*) ou de graines de guarée (*Cyamopsis psoralioides* ou *Cyamopsis tetragonoloba*). Ces farines restent classées dans la présente position même si elles ont été modifiées par traitement chimique pour améliorer ou stabiliser leurs propriétés mucilagineuses (viscosité, solubilité, etc.).
- 3) La carragheénine, que l'on extrait des algues carragheén (connues aussi sous le nom de mousse perlée ou mousse d'Irlande) et qui se présente généralement sous forme de filaments, de lamelles ou de poudre. Relèvent également de la présente position les matières mucilagineuses obtenues par transformation chimique de la carragheénine (carragheénate de sodium, par exemple).
- 4) Les épaississants obtenus à partir de gommes ou de gommes-résines rendues hydrosolubles par traitement à l'eau sous pression ou par tout autre procédé.
- 5) La farine de cotylédon de graines de tamarin (*Tamarindus indica*). Cette farine est couverte par la présente position même si elle est modifiée par traitement thermique ou chimique.

La présente position ne comprend pas:

- a) *Les algues brutes ou séchées (n° 1212 généralement).*
- b) *L'acide alginique et les alginates (n° 3913).*

Notes explicatives suisses

1302.2011/2090

Sont classés ici non seulement les pectines, pectinates et pectates citées à la lettre B) du no 1302, mais également les mélanges de ces produits avec d'autres épaississants du no 1302, même standardisés pour autant que la proportion de pectine, de pectinate et de pectate atteigne plus de 30 pour cent en poids.

1302.3100/3900

Ne relèvent pas de ces sous-positions les mélanges de mucilages et d'épaississants de ces numéros avec des substances ne relevant pas des Chapitres 1 à 24 (par exemple le xanthane), à l'exception des substances qui servent à la "mise au type" (standardisation) ou sont additionnées pour des raisons purement techniques. Les mélanges de ce genre sont en règle générale classés sous le numéro 3824.99, pour autant que les substances additionnées ne constituent pas des "substances alimentaires ou autres ayant une valeur nutritive" au sens de la Note 1b du Chapitre 38 (dans le cas contraire, classement dans les numéros 1901.90 ou 2106.90).