

## Chapitre 16

Préparations de viandes, de poissons, de crustacés, de mollusques, d'autres invertébrés aquatiques ou d'insectes

### Considérations générales

Le présent Chapitre comprend les préparations comestibles obtenues par le traitement des viandes, des abats (pieds, peaux, coeurs, langues, foies, boyaux et estomacs, par exemple) de sang ou d'insectes, ainsi que celles obtenues par le traitement des poissons (y compris leurs peaux), crustacés, mollusques ou autres invertébrés aquatiques. Le Chapitre 16 englobe les produits de l'espèce ayant subi une ouvraison plus poussée que celles visées aux Chapitres 2 et 3, à la Note 6 du Chapitre 4 ou au n° 0504, soit qu'ils aient été:

- 1) Transformés en saucisses, saucissons ou produits similaires.
- 2) Cuits de quelque manière que ce soit: cuits à l'eau ou à la vapeur, grillés, frits ou rôtis, à l'exception cependant des poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques fumés, qui peuvent avoir été cuits avant ou pendant l'opération de fumage (n°s 0305, 0306, 0307 et 0308), des crustacés simplement cuits à l'eau ou à la vapeur, mais non décortiqués (n° 0306), des mollusques ayant uniquement subi un blanchiment ou un autre type de choc thermique (qui n'ont pas pour effet d'entraîner une cuisson véritable des produits), nécessaires pour ouvrir leur coquille ou pour les stabiliser avant leur transport ou leur congélation (n° 0307) et des farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets obtenus à partir de poissons, de crustacés, de mollusques ou autres invertébrés aquatiques, cuits (n° 0309).
- 3) Préparés ou conservés sous forme d'extraits, de jus ou de marinades, préparés à partir d'oeufs de poisson comme le caviar ou ses succédanés, simplement enrobés de pâte ou de chapelure (panés), truffés, assaisonnés (de poivre et de sel, par exemple), etc.
- 4) Finement homogénéisés et à base seulement de produits du présent Chapitre (c'est-à-dire viande, abats, sang, insectes, poissons ou crustacés, mollusques ou autres invertébrés aquatiques, préparés ou conservés). Ces préparations homogénéisées peuvent contenir en faible quantité des fragments visibles de viande, de poisson, etc. ainsi qu'une faible quantité d'ingrédients additionnés pour l'assaisonnement, la conservation ou d'autres fins. L'homogénéisation n'est pas en soi de nature à faire considérer un produit comme une préparation relevant du Chapitre 16.

Pour la distinction entre les produits relevant d'une part des Chapitres 2 et 3 et, d'autre part, du présent Chapitre, voir les Notes explicatives (Considérations générales) relatives auxdits Chapitres.

Le présent Chapitre comprend également les préparations alimentaires (y compris les plats cuisinés) contenant, notamment, de la saucisse, du saucisson, de la viande, des abats, du sang, des insectes, du poisson ou des crustacés, des mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques associés à des légumes, des spaghetti, de la sauce, etc., à condition qu'elles contiennent 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. Lorsque ces préparations contiennent deux ou plusieurs produits mentionnés ci-dessus (de la viande et du poisson, par exemple), elles sont classées dans la position du Chapitre 16 correspondant au composant qui prédomine en poids.

Dans tous les cas, le poids à prendre en considération est le poids de viande, de poisson, etc., dans la préparation telle qu'elle est présentée et non pas le poids de ces produits avant la confection de la préparation. (Il convient de souligner toutefois que les produits farcis du n° 1902, les sauces, les préparations pour sauces, les condiments et les assaisonnements du genre de ceux décrits au n° 2103, ainsi que les préparations pour soupes, potages ou bouillons, les soupes, potages ou bouillons préparés et les préparations alimentaires composites homogénéisées du genre de celles décrites au n° 2104, sont toujours classés dans ces positions).

*Sont également exclus du présent Chapitre:*

- a) *Les farines et poudres propres à l'alimentation humaine de viandes ou d'abats (y compris les produits de mammifères marins) (n° 0210), de poissons (n° 0309) ou d'insectes (n° 0410).*
- b) *Les farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets d'insectes (n° 0511), de viande (y compris les produits de mammifères marins), de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques, impropres à l'alimentation humaine (n° 2301).*
- c) *Les préparations à base de viande, d'abats, de poisson, etc., pour l'alimentation des animaux (n° 2309).*
- d) *Les médicaments du Chapitre 30.*

**1601. Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits**

Cette position couvre les saucisses, saucissons et produits similaires, à savoir les préparations composées de viande, d'abats (y compris les boyaux et les estomacs) ou d'insectes, coupés en petits morceaux ou hachés, ou de sang, enfermés dans des boyaux, estomacs, vessies, peaux ou enveloppes similaires (naturelles ou artificielles). Certains de ces produits peuvent toutefois ne pas comporter d'enveloppe, leur forme caractéristique, c'est-à-dire une forme cylindrique ou analogue de section ronde, ovale ou rectangulaire (à angles plus ou moins arrondis), leur étant conférée par moulage.

Les saucisses, saucissons et produits similaires peuvent être crus ou cuits, fumés ou non et être additionnés de graisse, de lard, de fécule, de condiments, d'épices, etc. Par ailleurs, ces préparations peuvent contenir des morceaux de viande ou d'abats relativement gros (de la dimension d'une bouchée, par exemple). Les saucisses, saucissons et produits similaires restent classés dans la présente position même s'ils ont été découpés en tranches ou présentés en récipients hermétiquement fermés.

Sont, entre autres, rangés dans la présente position:

- 1) Les saucisses, saucissons et produits similaires à base de viande (saucisses de Francfort, salami, etc.).
- 2) Les saucisses et saucissons de foie (y compris le foie de volaille).
- 3) Les boudins: boudins noirs et boudins blancs.

- 4) Les andouillettes, les cervelas, les mortadelles et autres spécialités analogues.
- 5) Les pâtés, purées, mousses, galantines et rillettes présentés dans des enveloppes pour saucisses ou moulés en vue de leur conférer une forme caractéristique de saucisses.

La présente position couvre également certaines préparations alimentaires (y compris les plats cuisinés à base de saucisse, de saucisson ou de produits similaires) (voir les Considérations générales du présent Chapitre, troisième alinéa).

*Sont exclues, en revanche, de la présente position:*

- a) *Les viandes qui, bien que placées dans des vessies, des boyaux ou des enveloppes similaires (naturelles ou artificielles) ne sont ni coupées en petits morceaux ni hachées, notamment certains jambons et épaules roulés (n<sup>os</sup> 0210 ou 1602, en général).*
- b) *La viande crue, hachée ou coupée en petits morceaux ne contenant pas d'autres ingrédients, même placée dans une enveloppe (Chapitre 2).*
- c) *Les préparations placées dans des enveloppes qui ne sont pas utilisées d'ordinaire pour les saucisses et saucissons, sauf si ces préparations étaient classées dans la présente position, même présentées sans leur enveloppe (n<sup>o</sup> 1602, en général).*
- d) *Les volailles cuites et simplement désossées telles que les dindes roulées (n<sup>o</sup> 1602).*

#### Notes explicatives suisses

#### 1601.0011/0019

Rentrent dans cette position:

- les cotechini, saucisses renfermant de la viande de porc finement hachée. La pâte est salée et épicée, puis logée dans une baudruche. Les cotechini se consomment à l'état cuit;
- la mortadelle, spécialité faite de viande de porc et de boeuf additionnée de lard coupé en dés. On sale et épice la pâte, on l'introduit dans un boyau large, puis on la cuit et on la fume. La mortadelle de qualité présente une chair d'un beau rouge, avec très peu de lard. Elle a généralement un goût prononcé de coriandre. Est également classée ici la "Mortadella di Bologna IGP" à indication géographique protégée. Celle-ci est composée exclusivement de viande de porc et contient au moins 15 % de lard coupé en dés;
- le salami, saucisse de longue conservation, pour la plupart ficelée, faite de viande de porc et de lard additionnés parfois de viande de boeuf (le salami de Milan et le salami hongrois, par exemple). La chair est salée et épicée, puis séchée à l'air. On l'assaisonne avec de l'ail et du poivre. Le présent numéro ne comprend que les saucisses de longue conservation appelées salami, c'est-à-dire celles qui ont été obtenues selon le procédé décrit ci-dessus et qui présentent un goût caractéristique. Relève également de cette position le salami ayant subi un léger fumage dans le but de lui conférer un goût particulier (par exemple, le salami hongrois). Par contre, les saucisses de longue conservation désignées comme "salami", mais ne présentant par les caractéristiques citées plus haut, notamment les saucisses et saucissons fumés, sont à classer sous le n<sup>o</sup> 1601.0021/0049;
- les salamini et salametti, qui sont des salamis de petites dimensions;

- le zamponi, qui est une saucisse à la viande de porc hachée, entourée d'une peau provenant d'un pied de porc. Le zamponi se consomme cuit.

## 1602. Autres préparations et conserves de viande, d'abats, de sang ou d'insectes

Cette position couvre les préparations et conserves de viande, d'abats, de sang ou d'insectes du présent Chapitre, à l'exception des saucisses, saucissons et produits similaires du n° 1601, des extraits et jus de viande du n° 1603.

Y sont notamment inclus:

- 1) Les viandes et abats cuits de quelque manière que ce soit: cuits à l'eau ou à la vapeur, grillés, frits, rôtis (à l'exception des produits simplement échaudés, blanchis, etc. - voir les Considérations générales du Chapitre 2).
- 2) Les pâtés, purées, mousses, galantines et rillettes à condition que ces préparations ne répondent pas aux critères qui permettent de les classer dans le n° 1601 en tant que saucisses, saucissons et produits similaires.
- 3) Les viandes et abats de toutes sortes, préparés ou conservés par d'autres procédés que ceux prévus au Chapitre 2 ou au n° 0504, y compris ceux simplement enrobés de pâte ou de chapelure (panés), truffés ou assaisonnés (de poivre et de sel, par exemple) ou bien finement homogénéisés (voir les Considérations générales du présent Chapitre, point 4).
- 4) Les préparations de sang, autres que le boudin noir et les produits similaires du n° 1601.
- 5) Les préparations alimentaires (y compris les plats cuisinés) contenant plus de 20 % en poids de viande, d'abats, de sang ou d'insectes (voir les Considérations générales du présent Chapitre).

*Sont, en outre, exclus:*

- a) *Les pâtes alimentaires (ravioli, etc.) farcies de viande ou d'abats (n° 1902).*
- b) *Les préparations pour sauces, les sauces préparées, les condiments et les assaisonnements composés (n° 2103).*
- c) *Les préparations pour soupes, potages ou bouillons, les soupes, potages ou bouillons préparés ainsi que les préparations alimentaires composites homogénéisées (n° 2104).*

Notes explicatives suisses

### 1602.2010/2089

Les préparations obtenues à partir de foies, au sens de ce numéro, doivent contenir plus de 20 % en poids de foie. Elles peuvent également contenir une certaine quantité d'autres viandes ou d'abats. Pour les produits qui, outre le foie d'oie, contiennent d'autres foies, le genre de foie prédominant en poids détermine le classement dans la sous-position nationale.

### 1602.4111/4119

On entend par "jambon en boîtes", au sens de ce numéro, le jambon de porc, avec ou sans couenne, même désossé ou roulé, stérilisé, cuit, etc., logé dans des récipients hermétiquement fermés. Le jambon en boîtes doit être entier ou coupé en tranches. Par contre, le jambon haché ou en pâte relève du n° 1602.4191/4199.

**1602.4910, 4999**

Est également classée ici la "Coppa" telle qu'elle est décrite dans les Notes explicatives suisses ad numéros 0210.1910/1999 du tarif, lettre a), mais qui ne peut plus être classée au chapitre 2 en raison de son assaisonnement (cf. Notes explicatives suisses du n° 0210).

**1602.4991, 5093**

Ces numéros couvrent la viande crue (fraîche, réfrigérée ou congelée) qui est simplement assaisonnée. Il peut s'agir de morceaux d'une certaine taille (par ex. filets entiers ou similaires), de morceaux parés (par ex. rôtis, steaks) ou de viande réduite en fragments (par ex. ragoût, émincé, viande hachée). Le genre et la quantité des assaisonnements utilisés ne jouent en l'occurrence aucun rôle. Sont considérées comme "assaisonnements" les substances ayant des propriétés assaisonnantes (par ex. poivre, mélanges d'épices, herbes aromatiques, oignons hachés, ail, paprika, marinades pâteuses ou liquides). Le sel n'est pas réputé "assaisonnement" au sens de ces numéros.

**1602.5011/5019**

Ce numéro comprend exclusivement la viande de boeuf découpée en fragments, légèrement salée, même épicée, stérilisée (cuite), en récipients (boîtes et similaires) hermétiquement fermés, à condition que l'emballage immédiat porte la désignation "Corned Beef". Les conserves de viande de boeuf autrement dénommées relèvent du n° 1602.5091/5099.

**1602.5091, 5098**

Ces numéros comprennent notamment les conserves de viande de boeuf autres que le „Corned Beef“. Sont réputés „viande de boeuf en conserve“ les produits constitués uniquement de viande de boeuf, qui sont conditionnés en récipients hermétiquement fermés (boîtes, verres, etc.) et qui sont chauffés dans ces derniers.

Sont également classés ici les produits à la viande de boeuf autrement préparés et conservés, p. ex. des morceaux de viande rôtis et emballés sous vide dans des feuilles. Ces produits ne sont toutefois pas considérés comme viande de boeuf en conserve. De même, les produits à la viande de boeuf contenant d'autres ingrédients ne sont pas réputés viande de boeuf en conserve, quel que soit le conditionnement.

Les morceaux parés de la cuisse de boeuf, crus, désossés, salés et assaisonnés, pour la fabrication de viande séchée sont considérés comme "salés", au sens de ces numéros, que s'ils ont fait l'objet d'un salage imprégné en profondeur de manière homogène dans toutes leurs parties et qui présentent une teneur globale en sel égale ou supérieure à 1,2 % en poids.

## Dispositions particulières

**Produits soumis à des réglementations d'importation particulières****1 Généralités**

L'importation de certains produits carnés est soumise à des réglementations particulières en ce qui concerne le régime du permis et la répartition des contingents. Les définitions visent à améliorer la mise en oeuvre des règles figurant dans l'ordonnance sur les importations agricoles (OIAgr; RS 916.01 [annexe 1, chiffre 3, Marché des animaux de boucherie et de la viande des es-

pèces bovine, chevaline, ovine, caprine et porcine et de volaille]) et dans l'ordonnance sur le bétail de boucherie (OBB; RS 916.341). Les principes régissant le classement des produits carnés dans le tarif douanier restent inchangés (Règles générales, Notes, textes tarifaires, Notes explicatives).

## 2 Pâtés et terrines

Ces préparations existent en de nombreuses variantes et font l'objet de nombreuses désignations. Elles sont habituellement consommées froides. Leur caractère est déterminé par une masse assaisonnée fine à grossière (farce) constituée de viande et/ou d'abats. Elles peuvent également contenir des morceaux visibles de viande ou d'abats ainsi que d'autres ingrédients (par exemple légumes, champignons, noix, oeufs, lait).

Elles sont souvent cuites dans une enveloppe de pâte (pâtés). Les terrines sont en règle générale cuites sans pâte dans un récipient réfractaire. La catégorie des pâtés comprend aussi des préparations sous forme de crème, de pâte ou de mousse utilisées en tant que produits à tartiner et le plus souvent conditionnées dans des tubes ou des boîtes.

Ne sont notamment pas considérés comme des pâtés et des terrines:

- les produits de charcuterie du numéro 1601 du tarif, par exemple la saucisse de foie, la "Teewurst" et les produits à tartiner similaires [voir aussi Notes explicatives SH du numéro 1601 (produits conditionnés dans des enveloppes ou dont la forme caractéristique a été conférée par moulage)];
- les morceaux de viande entiers dans une enveloppe de pâte, par exemple le filet Wellington;
- les préparations à base de viande hachée, par exemple le rôti haché, les hamburgers, les kebabs, le corned beef;
- les préparations en gelée ou aspic, par exemple le fromage de tête;
- le fromage d'Italie, la chair à saucisse et les produits similaires.

Pour l'importation de pâtés et de terrines, un permis général d'importation (PGI) de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) est nécessaire. Cependant, en application de l'art. 25, al. 1, let. a, OBB, la répartition des produits faisant partie des contingents tarifaires n'est pas réglementée. Ils peuvent être taxés en quantité illimitée sous les numéros 1602.4910, 1602.5091 et 1602.9011 du tarif, qui comportent le texte tarifaire "importés dans les limites du contingent tarifaire" (produits du numéro 1602.2071 du tarif, voir chiffre 5 ci-après).

Les pâtés et terrines à base de viande de volaille font exception à cette réglementation. Les produits de ce genre ne peuvent être taxés sous les numéros 1602.3110, 1602.3210 ou 1602.3910 du tarif que si une part individuelle de contingent est disponible.

## 3 Granulés de viande, farine, poudre et autres produits semblables

Les granulés de viande sont des produits constitués de viande morcelée et séchée sous forme de petits dés, de granulés irréguliers, etc. La farine, la poudre et les produits semblables sont constitués de viande ou d'abats séchés et moulus. En fonction du mode de fabrication et des ingrédients utilisés, les numéros du tarif entrant en ligne de compte sont le 0210 ou le 1602.

Un PGI de l'OFAG est nécessaire pour l'importation de ces produits. Conformément à l'art. 25, al. 1, let. b, OBB, ils peuvent être taxés en quantité illimitée sous le numéro de tarif comportant le texte tarifaire "importés dans les limites du contingent tarifaire".

#### 4 Préparations pour usages diététiques et pour l'alimentation des enfants

Les préparations pour usages diététiques sont des aliments spéciaux destinés à une alimentation particulière (due par exemple à des motifs de santé). Elles sont souvent désignées par le qualificatif "diététique" [voir aussi l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux (RS 817.022.104)].

Par "préparations pour l'alimentation des enfants", on entend les produits qui, en raison de leur composition, de leur conditionnement et de leur présentation, sont reconnaissables comme destinés à l'alimentation des enfants [voir aussi Notes explicatives suisses des numéros 1901.1011/1022 du tarif].

Il s'agit le plus souvent de préparations homogénéisées telles qu'elles sont définies dans la Note de sous-position 1 du chapitre 16 du tarif des douanes. D'autres sous-positions du numéro 1602 entrent également en ligne de compte.

D'après l'OIAgr, les préparations pour usages diététiques et pour l'alimentation des enfants ne sont ni soumises au permis ni imputées sur le contingent tarifaire. Ces marchandises peuvent par conséquent être taxées sous les numéros de tarif correspondants comportant le texte tarifaire "importés dans les limites du contingent tarifaire" (en particulier le numéro 1602.1010 du tarif).

#### 5 Produits du numéro 1602.2071 du tarif

Un PGI de l'OFAG est nécessaire pour l'importation. Tous les produits de ce numéro de tarif sont réputés pâtés et terrines au sens du chiffre 2. Conformément à l'art. 25, al. 1, let. a, OBB, tous les produits de ce numéro du tarif peuvent être taxés en quantité illimitée comme étant "importés dans les limites du contingent tarifaire".

#### 6 Autres produits

Les numéros 0210 et 1602 du tarif comportent également d'autres produits qui ne sont pas évoqués aux chiffres 2 à 5 ci-dessus. Ces produits ne peuvent cependant être taxés sous les numéros du tarif comportant le texte tarifaire "importés au taux du contingent tarifaire" que si une répartition des contingents tarifaires est expressément prévue (art. 14 et 15 OBB). La personne autorisée doit bien entendu disposer d'une part de contingent tarifaire.

Les produits carnés pour lesquels aucune répartition des contingents n'est prévue doivent être taxés sous les numéros du tarif comportant le texte tarifaire "autres". Ils sont par conséquent soumis aux taux hors contingent tarifaire. Les réglementations exceptionnelles fondées sur l'art. 46 OIAgr (marchandises pour expositions, etc.) demeurent réservées.

### **1603. Extraits et jus de viande, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques**

Bien qu'obtenus à partir de sources différentes, les extraits de la présente position présentent des caractéristiques physiques (aspect, odeur, goût, etc.) et chimiques très voisines.

La présente position comprend:

- 1) Les extraits de viande. Sous ce nom on désigne le produit généralement obtenu en traitant de la viande au bain-marie ou à la vapeur d'eau saturée et sous pression; le liquide ainsi obtenu est débarrassé de sa graisse par centrifugation ou filtration et concentré par passage dans des évaporateurs. Selon le degré de concentration, ces extraits peuvent être solides, pâteux ou liquides.
- 2) Les jus de viande simplement obtenus par pressage de viande crue.
- 3) Les extraits de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques. Les extraits de poisson sont obtenus notamment par concentration des extraits aqueux de la chair de hareng ou d'autres poissons ou à partir de farines de poisson (désgraissées ou non). Au cours de la fabrication, les substances qui donnent le goût de poisson (par exemple, la triméthylamine, dans le cas des poissons de mer) peuvent être éliminées en totalité ou en partie. Ainsi traités, ces extraits ont des caractéristiques semblables à celles des extraits de viande.
- 4) Les jus obtenus par le pressage de poissons, de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques crus.

Tous ces produits peuvent être additionnés d'agents de conservation, tels que le sel, en quantité suffisante pour en assurer la conservation.

Les extraits sont utilisés dans la fabrication de certaines préparations alimentaires (potages concentrés, soupes, sauces, etc.). Les jus sont utilisés principalement comme aliment diététique.

*Sont exclus de la présente position:*

- a) *Les préparations pour soupes, potages ou bouillons, les soupes, potages et bouillons préparés et les préparations alimentaires composites homogénéisées, contenant de l'extrait de viande, de poisson, etc., ainsi que les soupes, potages et bouillons en pastilles, tablettes, cubes, etc. qui, outre l'extrait de viande, de poisson, etc., contiennent d'autres substances telles que graisses, gélatine et, généralement, une forte proportion de sel (n° 2104).*
- b) *Les produits dits solubles de poisson ou de mammifères marins du n° 2309.*
- c) *Les médicaments, dans lesquels les produits de la présente position sont simplement destinés à servir de support ou d'excipient à la substance médicamenteuse (Chapitre 30).*
- d) *Les peptones et peptonates (n° 3504).*

#### **1604. Préparations et conserves de poisson; caviar et ses succédanés préparés à partir d'oeufs de poisson**

Cette position comprend:

- 1) Les poissons cuits, de quelque manière que ce soit: cuits à l'eau, grillés, frits, rôtis, à l'exclusion toutefois des poissons fumés qui ont été cuits avant ou pendant l'opération du fumage et qui, pour autant qu'ils n'aient pas reçu d'autre préparation, restent classés au n° 0305.
- 2) Les poissons préparés ou conservés au vinaigre, à l'huile, à la sauce tomate ou en marinades (préparations diverses à base, suivant le cas, de vin, de vinaigre, etc., additionnés d'épices ou d'autres ingrédients), les saucisses de poisson, les pâtés de poissons, les produits dits "beurre d'anchois", "pâtes



d'anchois", "beurre de saumon", consistant en une pâte généralement composée de ces poissons et de graisse, etc.

- 3) Les poissons, ainsi que leurs parties, préparés ou conservés par tous procédés autres que ceux prévus par les n<sup>os</sup> 0302 à 0305, par exemple: les filets de poissons enrobés de pâte ou de chapelure (panés), les laitances et foies préparés, les poissons finement homogénéisés (voir les Considérations générales du présent Chapitre, point 4)), pasteurisés ou stérilisés.
- 4) Certaines préparations alimentaires (y compris les plats cuisinés) contenant du poisson (voir les Considérations générales du présent Chapitre).
- 5) Le caviar; on désigne ainsi les préparations d'oeufs d'esturgeons, poissons vivant dans les fleuves de plusieurs régions (Turquie, Iran, Italie, Alaska, Russie) et dont les principales espèces sont le Beluga, le Schrip, l'Ossiotr, le Sewruga. Le caviar se présente généralement sous l'aspect d'une masse molle et granuleuse, formée de petits oeufs d'un diamètre de 2 à 4 mm, de couleur gris argenté à noir verdâtre, d'odeur prononcée et de saveur légèrement salée. On le trouve aussi à l'état pressé, c'est-à-dire réduit en une pâte homogène et consistante, parfois façonnée en petits pains cylindriques, longs et minces, ou renfermée dans de petites boîtes ou des sachets en toile.
- 6) Les succédanés de caviar. Il s'agit de produits consommés comme caviar, mais préparés à partir d'oeufs d'autres poissons que l'esturgeon (tels que le saumon, la carpe, le brochet, le thon, le mulot ou muge, la morue ou la lompe), oeufs qui ont été lavés, débarrassés des parcelles d'entrailles adhérentes, salés et parfois pressés ou séchés. Ces oeufs de poisson peuvent également être assaisonnés et colorés.

Les divers produits susvisés relèvent de la présente position qu'ils soient ou non présentés en boîtes hermétiquement closes.

*Sont également exclus de la présente position:*

- a) *Les oeufs et laitances de poisson non préparés ni conservés ou préparés ou conservés uniquement selon les procédés prévus dans le Chapitre 3, autres que ceux propres à l'alimentation en l'état en tant que caviar ou succédanés de caviar (Chapitre 3).*
- b) *Les extraits et jus de poisson (n<sup>o</sup> 1603).*
- c) *Les pâtes alimentaires farcies de poisson (n<sup>o</sup> 1902).*
- d) *Les préparations pour sauces et les sauces préparées, les condiments et les assaisonnements, composés (n<sup>o</sup> 2103).*
- e) *Les préparations pour soupes, potages ou bouillons, les soupes, potages ou bouillons préparés, ainsi que les préparations alimentaires composites homogénéisées (n<sup>o</sup> 2104).*

#### Notes explicatives suisses

- 1604.1210** On entend par "harengs en marinades", les harengs préparés de différentes manières dans des marinades ou préparés ou conservés au vinaigre, par exemple: les harengs en marinades "crués" (harengs conservés dans une saumure vinaigrée), tels que les Bismarkheringe, les harengs roulés (Rollmöpse) et les harengs marinés; les marinades "cuites" (harengs conservés par blanchiment ou à la vapeur, tels que les harengs en gelée); les marinades "frites" (harengs frits avant d'être mis en marinades, tels que les Bratheringe et les Bratrollmöpse); les marinades "spéciales" (harengs préparés à la mayonnaise, à la sauce remoulade, à la sauce au vin, à la sauce au citron, salade de harengs, etc.).

**1604.1910** On classe ici les filets de poissons de mer panés dont la surface est entièrement ou largement recouverte de chapelure (produit cuit et concassé du n° 1905.90), même mélangée à d'autres ingrédients tels que corn flakes, herbes, graines, etc. Ils peuvent également être fourrés, précuits ou pré-frits. Il peut s'agir de filets entiers, de morceaux de filets ou d'un assemblage de plusieurs morceaux de filets découpés dans des blocs de filets de poissons congelés (à l'exception toutefois des produits obtenus à partir de poissons hachés, qui relèvent des n°s 1604.2010/2090). Les filets de poisson de mer qui ne sont pas recouverts de chapelure, mais enrobés de pâte liquide telle que la pâte à la bière, la tempura, la panure humide ou recouverts d'une feuille de pâte telle que la pâte feuilletée ou la pâte filo, ainsi que les produits ayant subi une cuisson complète (entièrement cuits ou frits) sont considérés comme des préparations plus poussées et relèvent des n°s 1604.1991/1999.

**1604.1991** Les préparations prêtes à mettre au four, au sens de ce numéro, sont des préparations de poissons congelées, présentées dans des formes à cuire en feuilles métalliques utilisables une seule fois. Les mets congelés préparés à base de poisson qui, outre le poisson, contiennent des crustacés ou des mollusques ou de la viande de boeuf, de porc ou d'autres viandes, en récipients n'excédant pas 3 kg sont exclus de ce numéro.

**1605. Crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, préparés ou conservés**

Les dispositions de la Note explicative du n° 1604 relatives aux différents états sous lesquels peuvent être présentés les produits entrant dans cette dernière position s'appliquent, mutatis mutandis, aux crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques de la présente position.

Parmi les crustacés et mollusques qui sont le plus habituellement préparés ou conservés, on peut citer: le crabe, les crevettes, le homard, la langouste, les écrevisses, les moules, le poulpe, le calmar et les escargots. Les principaux autres invertébrés aquatiques préparés ou conservés qui relèvent de la présente position sont l'oursin, la bêche-de-mer et la méduse.

Toutefois, sont exclus de cette position les crustacés, cuits à l'eau ou à la vapeur, qui, pour autant qu'ils ne sont pas décortiqués, même contenant de faibles quantités de produits chimiques en vue de leur conservation provisoire (n° 0306) et les mollusques ayant uniquement subi un blanchiment ou un autre type de choc thermique (qui n'ont pas pour effet d'entraîner une cuisson véritable des produits), nécessaires pour ouvrir leur coquille ou pour les stabiliser avant leur transport ou leur congélation (n° 0307).