

Chapitre 17

Sucres et sucreries

Considérations générales

Le présent Chapitre englobe les sucres proprement dits (saccharose, lactose, maltose, glucose, fructose (lévulose), etc.), les sirops, les succédanés du miel, les mélasses résultant de l'extraction ou du raffinage du sucre, ainsi que les sucres et mélasses caramélisés et les sucreries. Le sucre à l'état solide et les mélasses peuvent être additionnés de colorants, d'édulcorants artificiels (aspartame ou stévia, par exemple) ou aromatisés (avec de l'acide citrique ou de la vanille, par exemple), pour autant qu'ils conservent leur caractère original de sucre ou de mélasses.

En sont toutefois exclus:

- a) *Le cacao en poudre sucré, le chocolat (à l'exception du chocolat blanc) et les sucreries contenant du cacao en proportion quelconque (n° 1806).*
- b) *Les préparations alimentaires sucrées des Chapitres 19, 20, 21 ou 22.*
- c) *Les préparations fourragères sucrées du n° 2309.*
- d) *Les sucres chimiquement purs [autres que le saccharose, le lactose, le maltose, le glucose et le fructose (lévulose)], y compris ceux en solution aqueuse (n° 2940).*
- e) *Les préparations pharmaceutiques sucrées (Chapitre 30).*

Notes explicatives suisses

Lorsqu'elle est déterminante pour le classement des marchandises, la teneur en matières grasses du lait ou en autres matières grasses peut être ignorée si elle n'excède pas 1 % en poids.

1701. Sucres de canne ou de betterave et saccharose chimiquement pur, à l'état solide

Le sucre de canne est extrait du jus des tiges de la canne à sucre et le sucre de betterave du jus de la racine de la betterave à sucre.

Les sucres bruts de canne ou de betterave se présentent sous forme de cristaux bruns ou sous d'autres formes solides, cette coloration étant due à la présence d'impuretés. Leur teneur en poids en saccharose, à l'état sec, correspond à une lecture au polarimètre inférieure à 99,5 (voir la Note 1 de sous-position). Ils sont généralement destinés à subir des traitements afin d'être transformés en sucres raffinés. Toutefois, les sucres bruts peuvent être d'un degré de pureté susceptible de les faire utiliser, en l'état, pour l'alimentation humaine, sans avoir à subir de raffinages.

Les sucres de canne ou de betterave raffinés sont obtenus par traitement complémentaire du sucre brut. Ils se présentent généralement sous la forme de cristaux blancs commercialisés suivant divers degrés de finesse ou sous la forme de petits cubes, de pains, de plaques, de bâtons ou en morceaux réguliers moulés, sciés ou coupés.

Outre les sucres bruts et les sucres raffinés décrits ci-dessus, cette position comprend les sucres bruns constitués par du sucre blanc mélangé à de faibles quantités de caramel ou de mélasse, par exemple, et les sucres candis formés de cristaux volumineux obtenus par la cristallisation lente de sirops de sucre suffisamment concentrés.

Il est à remarquer que les sucres de canne ou de betterave ne relèvent de la présente position que s'ils sont présentés à l'état solide (même sous forme de poudre); ces sucres peuvent être additionnés d'aromatisants ou de colorants.

Les sirops consistant en solutions aqueuses de sucre de canne ou de betterave sont classés au n° 1702 lorsqu'ils ne sont pas additionnés d'aromatisants ou de colorants et, lorsqu'ils en contiennent, au n° 2106.

Sont en outre exclues les préparations à l'état solide (y compris sous forme de granulés ou de poudre) qui ont perdu le caractère de sucre, des types utilisés pour confectionner des boissons (n° 2106).

La présente position couvre également le saccharose chimiquement pur, à l'état solide, quelle que soit son origine. *En est toutefois exclu le saccharose (autre que le saccharose chimiquement pur) provenant d'autres végétaux que la canne à sucre ou la betterave (n° 1702).*

1701.1200/1400

Le sucre brut de canne commercialisé actuellement a une teneur en sucre interverti excédant 0,1 %, tandis que la teneur en sucre interverti du sucre brut de betterave est généralement inférieure à 0,1 %. Une distinction peut également être établie entre ces deux types de sucre en procédant à une épreuve olfactive, après avoir laissé au repos pendant une nuit, un échantillon de chaque sucre dilué dans de l'eau et placé dans un récipient hermétiquement fermé.

Notes explicatives suisses

On entend par "non travaillé" au sens de ce numéro, le sucre brut et cristallisé qui n'a subi aucun traitement mécanique ultérieur (p. ex. mouture), qu'il présente de petits ou de gros cristaux et pour autant qu'il n'ait été ni coloré, ni aromatisé. Le sucre brut ou cristallisé non travaillé se distingue par le fait qu'il est formé de cristaux entiers bien formés n'ayant pas été endommagés par un traitement mécanique ultérieur (aspect mat, arêtes brisées, coins arrachés). Le sucre en morceaux, barres et autres formes, obtenu à partir de sucre brut ou cristallisé (par moulage, pressage, sciage, débitage, etc.) est considéré comme travaillé.

Sont également classés ici les sucres contenant une faible quantité d'additifs autres que des aromatisants ou des colorants. Ces additifs peuvent répondre à une nécessité technique, mais ils peuvent également conférer au sucre certaines propriétés qui le rendent spécialement adapté à des usages bien définis. Le produit doit toutefois conserver le caractère essentiel d'un sucre au sens de ce numéro. En outre, la part des additifs ne doit généralement pas dépasser 3 % en poids.

Exemple: sucre cristallisé (saccharose) contenant un peu d'acide citrique et de pectine (ensemble max. 3 %), destiné à être utilisé comme sucre gélifiant pour la fabrication de confitures.

Ne sont pas classés ici les édulcorants synthétiques contenant une part quelconque de sucre du chapitre 17 (généralement 2106).

1701.9110 Par "sucre candi" au sens de ce numéro, on entend le sucre candi additionné de colorant (p. ex. caramel). *Le sucre candi coloré dont la coloration (en règle générale jaune à brune) provient de la caramélisation dans le procédé de fabrication relève, en raison du texte tarifaire légal, de la position 1702.*

1702. Autres sucres, y compris le lactose, le maltose, le glucose et le fructose (lévulose) chimiquement purs, à l'état solide; sirops de sucres sans addition d'aromatisants ou de colorants; succédanés du miel, même mélangés de miel naturel; sucres et mélasses caramélisés

La présente position comprend les autres sucres à l'état solide, les sirops de sucre, ainsi que les succédanés du miel et les sucres et mélasses caramélisés.

A. Autres sucres

La présente partie couvre les sucres, autres que les sucres du n° 1701 et les sucres chimiquement purs du n° 2940, à l'état solide (même sous forme de poudre), additionnés ou non d'aromatisants ou de colorants. Parmi les produits qui entrent ici, on peut citer:

- 1) Le lactose, appelé également sucre de lait ($C_{12}H_{22}O_{11}$), qui se trouve dans le lait et est tiré industriellement du lactosérum. Cette position couvre aussi bien le lactose commercial que le lactose chimiquement pur. Ces produits doivent contenir plus de 95 % en poids de lactose, exprimé en lactose anhydre, calculé sur matière sèche. Aux fins du calcul du pourcentage en poids de lactose contenu dans un produit, l'expression "matière sèche" doit être considérée comme excluant l'eau libre et l'eau de cristallisation. Les produits obtenus à partir de lactosérum et contenant en poids 95 % ou moins de lactose, exprimé en lactose anhydre, calculé sur matière sèche, sont exclus (ils relèvent généralement du n° 0404).

Le lactose commercial, lorsqu'il a été raffiné, se présente sous la forme d'une poudre cristalline blanche et légèrement sucrée. Le lactose chimiquement pur, anhydre ou hydraté, forme des cristaux durs et incolores qui absorbent les odeurs.

Le lactose est largement utilisé, en mélange avec le lait, dans la fabrication de préparations pour l'alimentation des enfants; il est également utilisé en confiserie, en confiserie ou en pharmacie.

- 2) Le sucre interverti, principal constituant du miel naturel. Industriellement, on l'obtient surtout par hydrolyse de solutions de sucre raffiné (saccharose); il se compose de glucose et de fructose, en parties égales. Il se présente parfois à l'état solide, mais plus souvent sous la forme d'un sirop dense (voir la partie B ci-après). On l'utilise en pharmacie, en brasserie ou dans la fabrication des conserves de fruits ou de succédanés du miel ainsi que dans la fabrication de pain.

- 3) Le glucose, qui existe à l'état naturel dans les fruits et dans le miel. Associé en parties égales au fructose, il constitue le sucre interverti.

Sont à considérer comme relevant de la présente position le dextrose (glucose chimiquement pur) et le glucose commercial.

Le dextrose ($C_6H_{12}O_6$) se présente sous la forme d'une poudre cristalline blanche. Il est utilisé dans les industries alimentaires ou pharmaceutiques.

Le glucose commercial est obtenu par hydrolyse d'amidon ou de fécule, effectuée par voie acide ou par voie enzymatique ou en combinant les deux procédés. Il contient toujours, outre le dextrose, une proportion variable de di-, de tri- et autres polysaccharides (maltose, maltotriose, etc.). Sa teneur en sucres réducteurs, exprimée en dextrose, sur matière sèche, est égale ou supérieure à 20 %. Il se présente sous la forme, soit d'un liquide incolore, plus ou moins consistant (sirop de glucose - voir la partie B ci-après), soit de morceaux, de pains (glucose massé) ou de poudre amorphe. Il est utilisé principalement dans l'industrie alimentaire, en brasserie, dans l'industrie des tabacs comme produit de fermentation et en pharmacie.

- 4) Le fructose ou lévulose ($C_6H_{12}O_6$), qui se trouve en abondance dans les fruits sucrés et dans le miel, mélangé au glucose; on le fabrique industriellement à partir de glucose commercial (sirop de maïs, par exemple), de saccharose ou par hydrolyse de l'inuline extraite des racines tubéreuses du dahlia ou du topinambour. Il se présente sous forme de poudre cristalline blanche ou de sirop très dense (voir la partie B ci-après); il est plus doux que le sucre ordinaire (saccharose) et convient particulièrement aux diabétiques. Cette position comprend aussi bien le fructose commercial que le fructose chimiquement pur.
- 5) Le saccharose provenant d'autres végétaux que la betterave et la canne à sucre. Le plus important est le sucre d'érable, extrait de la sève de différentes variétés d'érables dont les plus importantes sont l'Acer saccharum et l'Acer nigrum, croissant principalement au Canada et au Nord-Est des Etats-Unis. La sève est généralement concentrée et cristallisée telle quelle, afin de préserver certains des constituants autres que le sucre qui donnent au sucre d'érable sa saveur particulière. Il est commercialisé également sous forme de sirop (maple syrup) (voir la partie B ci-après). D'autres sirops de saccharose (voir partie B ci-après) sont extraits du sorgho sucrier (Sorghum vulgare var. saccharatum), des caroubes ou de certains palmiers, notamment.
- 6) Les malto-dextrines (ou dextri-maltoses), obtenues par le même procédé que le glucose commercial. Elles contiennent, en proportions variables, du maltose et autres polysaccharides. L'hydrolyse étant toutefois moins poussée, leur teneur en sucres réducteurs est inférieure à celle du glucose commercial. On ne range toutefois dans cette position que les produits de l'espèce dont la teneur en sucres réducteurs, exprimée en dextrose sur matière sèche, excède 10 % mais est inférieure à 20 %. Ceux d'une teneur n'excédant pas 10 % relèvent du n° 3505. Les malto-dextrines se présentent le plus souvent sous la forme d'une poudre blanche, mais elles sont commercialisées également sous forme liquide (sirop) (voir la partie B ci-après). Elles sont employées principalement pour la fabrication d'aliments pour enfants ou d'aliments diététiques à faible teneur en calories, comme diluants pour substances aromatisantes ou colorants alimentaires ou dans l'industrie pharmaceutique comme excipient.
- 7) Le maltose ($C_{12}H_{22}O_{11}$), produit industriellement par hydrolyse de l'amidon en présence de la diastase du malt. Il se présente sous forme d'une poudre cristalline blanche utilisée en brasserie. La présente position comprend aussi bien le maltose commercial que le maltose chimiquement pur.

B. Sirops

Cette partie comprend les sirops des sucres de toute nature (y compris les sirops de lactose ainsi que les solutions aqueuses autres que celles des sucres chimiquement purs du n° 2940) pourvu qu'ils n'aient pas été aromatisés ou additionnés de colorants (voir la Note explicative du n° 2106).

Outre les sirops mentionnés dans la partie A ci-dessus [à savoir, le sirop de glucose (sirop d'amidon), le sirop de fructose, les sirops de malto-dextrines, le sirop de sucre inverti ainsi que les sirops de saccharose], la présente partie comprend:

- 1) Les sirops simples provenant de la dissolution de sucres du présent Chapitre dans l'eau.
- 2) Les jus et sirops obtenus au cours de l'extraction du sucre de canne à sucre, de betterave à sucre, etc.; ils peuvent contenir des impuretés telles que la pectine, des substances albuminoïdes, des sels minéraux.

- 3) Les sirops de table ou à usages culinaires, contenant du saccharose et du sucre interverti. Ces produits sont fabriqués, soit à l'aide du sirop restant après cristallisation et séparation du sucre raffiné, soit en partant du sucre de canne ou de betterave par l'intervention d'une partie du saccharose ou par l'addition du sucre interverti.

C. Succédanés du miel

On désigne sous cette dénomination des mélanges à base de saccharose, de glucose ou de sucre interverti, généralement aromatisés ou colorés en vue d'imiter le miel naturel. La présente position comprend également les mélanges de miel naturel et de succédanés du miel.

D. Sucres et mélasses caramélisés

Ce sont des substances brunes, incristallisables et d'odeur aromatique. Elles se présentent sous la forme, soit d'un liquide plus ou moins sirupeux, soit à l'état solide (généralement en poudre).

On les obtient par pyrogénéation, plus ou moins prolongée, à des températures de 120 °C à 180 °C, de sucres (glucose ou saccharose généralement) ou de mélasses.

Selon le processus de fabrication, on obtient toute une gamme de produits allant des sucres (ou mélasses) caramélisés proprement dits dont la teneur en sucres, sur matière sèche, est généralement élevée (de l'ordre de 90 %) aux caramels dits colorants dont la teneur en sucre est très faible.

Les premiers sont utilisés pour l'aromatisation, notamment dans la confection des desserts sucrés, des crèmes glacées ou de produits de pâtisserie; les autres, du fait de la transformation assez élevée des sucres en mélanoïdine (matière colorante), sont utilisés comme colorants, notamment, en biscuiterie, en brasserie ou pour la fabrication de certaines boissons non alcooliques.

Notes explicatives suisses

La Note explicative suisse de la position 1701 relative aux sucres contenant une faible quantité d'additifs s'applique également à la position 1702.

Les masses sirupeuses épaisses, entièrement ou partiellement cristallisées, opaques, ainsi que les sucres présentés à l'état pâteux sont à classer comme les sucres correspondants à l'état solide.

1702.4021, 6021, 9031

Par "sirops de table" au sens de ces numéros, on entend tous les sirops importés en vue de la consommation directe tels que les sirops conditionnés pour la vente au détail (en boîtes, en verres, etc.), de même que les sirops autrement conditionnés utilisés comme "sirops de table".

Les précédentes Notes explicatives du SH du n° 1702, let. B, ch. 3, ne sont pas applicables aux sirops de table du n° 1702.9031. Les produits caramélisés (caramel, sauces dessert, etc.) ne sont pas considérés comme sirops de table au sens de ces numéros.

1702.4021/29, 6021/28, 9031/32, 9034/38

Sont également réputés sirops de sucre au sens de ces numéros les jus ou concentrés rectifiés de fruits ou de plantes obtenus par déminéralisation, désaromatisation, désacidification, décoloration, etc. de jus ou concentrés de fruits (p. ex. jus de raisin, jus de poire, jus d'agave). En raison du retrait de presque tous les constituants sauf les sucres, ils ont perdu le caractère de jus de plantes ou de fruits des numéros 1302 ou 2009. Les produits de ce genre ne sont pour l'essentiel plus composés que de sucres et, en allemand, sont souvent aussi désignés « Fruchtsüsse ».

1702.4029, 6022, 6028, 9032, 9038

On entend par sirops de sucre, au sens de ces numéros:

- les sirops de sucre caramélisés, le caramel présenté à l'état liquide de même que la mélasse caramélisée, sans égard à leur conditionnement et à leur emploi.
- sirops de sucre conditionnés en emballages de gros, bruts ou purifiés, mais non aromatisés ni colorés artificiellement, non encore prêts à l'usage, mais devant être travaillés ultérieurement ou destinés à l'affouragement, par exemple les sucres qui sont directement produits sous forme de sirops, comme les sirops de glucose (sirops d'amidon), les sirops simples, obtenus par dissolution de sucre dans l'eau; les jus et sirops obtenus au cours de l'extraction du sucre de betterave, de canne, etc., excepté le résidu de cette fabrication dénommé mélasse, non caramélisé.

1702.5000 On entend par "fructose chimiquement pur", au sens de ce numéro, exclusivement les produits solides (poudres et similaires). *Le sirop de fructose relève des positions 1702.6021/6028 même si du fructose chimiquement pur a été utilisé pour sa fabrication.*

1702.9022, 9033/9034

La matière de base est déterminante pour le classement de sucre de betterave ou de canne caramélisé, resp. de sirop caramélisé de sucre de betterave ou de canne au sens de ces numéros. Elle doit être constituée au minimum de 50 % de sucre de betterave ou de sucre de canne (saccharose). Lors du processus de caramélisation, le saccharose est partiellement ou totalement éliminé (principalement par division en glucose et fructose). Contrairement au colorant caramel, les sucres caramélisés, resp. les sirops de sucres caramélisés présentent un goût sucré (v. Notes explicatives du SH, position 1702, lettre D, 3e paragraphe).

1703. Mélasses résultant de l'extraction ou du raffinage du sucre

Les mélasses de la présente position résultent uniquement de l'extraction ou du raffinage du sucre. Il s'agit le plus souvent de sous-produits de la fabrication ou du raffinage du sucre de canne ou de betterave, ou de la production de fructose à partir de maïs. Ce sont des substances visqueuses, brunes ou noirâtres, contenant encore une quantité appréciable de sucre difficile à cristalliser. Elles peuvent également se présenter sous forme de poudre.

Les mélasses de betterave ne sont normalement pas consommables en l'état, mais certaines formes raffinées de mélasses de canne ou de maïs le sont, notamment à l'état de sirops purifiés (treacle). Les mélasses sont surtout utilisées comme produit de base en distillerie pour obtenir des alcools et des boissons alcooliques (le rhum notamment, qui provient de la mélasse de canne) ou pour la préparation d'aliments du bétail ou de succédanés de café. On en extrait aussi du sucre.

Les mélasses de la présente position peuvent être décolorées, aromatisées ou artificiellement colorées.

- 1703.10** Les mélasses de canne peuvent se distinguer des autres mélasses du n° 1703 par leur odeur et leur composition chimique.

Notes explicatives suisses

1703.1010, 9010

Par "mélasses de table" on entend toutes les mélasses importées en vue de la consommation directe telles que les mélasses conditionnées pour la vente au détail (en boîtes, en verres, etc.), de même que les mélasses autrement conditionnées utilisées comme "mélasses de table".

1704. Sucreries sans cacao (y compris le chocolat blanc)

Cette position couvre la plupart des préparations alimentaires sucrées, solides ou semi-solides, prêtes, en général, pour la consommation immédiate et communément désignées sous le nom de sucreries ou de confiseries.

Parmi ces produits on peut citer:

1. les gommes, y compris la gomme à mâcher sucrée (chewing-gum et similaires);
2. les bonbons (y compris ceux contenant de l'extrait de malt);
3. les caramels, les cachous, le nougat, les fondants, les dragées, les rahat loukoum;
4. le massepain;
5. les préparations, présentées sous forme de pastilles pour la gorge ou de bonbons contre la toux, constituées essentiellement par du sucre (même additionné d'autres substances alimentaires telles que gélatine, amidon ou farine) et des agents aromatisants (y compris des substances ayant des propriétés médicinales telles qu'alcool benzylique, menthol, eucalyptol et baume de tolu). Toutefois, les pastilles pour la gorge ou les bonbons contre la toux qui contiennent des substances ayant des propriétés médicinales, autres que des agents aromatisants, relèvent du Chapitre 30, pour autant que la proportion de ces substances dans chaque pastille ou bonbon soit telle qu'ils puissent être utilisés à des fins thérapeutiques ou prophylactiques.
6. le chocolat blanc composé de sucre, de beurre de cacao (celui-ci n'étant pas considéré comme du cacao), de poudre de lait et d'arômes, sans cacao dosable.
7. l'extrait de réglisse sous toutes ses formes (pains, blocs, bâtons, pastilles, etc.), contenant plus de 10 % en poids de saccharose, et l'extrait de réglisse qui, quel que soit le pourcentage en sucre, est présenté (c'est-à-dire préparé) sous forme de sucrerie, même aromatisée.
8. les gelées et pâtes de fruits sucrées, présentées sous forme de confiserie.
9. les pâtes à base de sucre dont la teneur en matières grasses additionnées est faible ou nulle, et qui sont propres à être transformées directement en sucreries de cette position, mais servant également à garnir intérieurement des produits de cette position ou d'autres positions, par exemple:
 - a) Pâtes de fondant préparées avec du saccharose, du sirop de saccharose ou de glucose et/ou du sirop de sucre interverti avec ou sans aromatisant, servant à fabriquer des fondants, à garnir intérieurement des bonbons ou des chocolats, etc.
 - b) Pâtes de nougat, constituées par des mélanges aérés de sucre, d'eau et de matières colloïdales (par exemple, du blanc d'oeuf) et, parfois, par une faible quanti-

té de matières grasses additionnées, avec ou sans addition de noisettes, de fruits ou d'autres produits végétaux appropriés, servant à fabriquer du nougat et à garnir intérieurement des chocolats, etc.

- c) Pâte d'amande préparée principalement avec des amandes et du sucre, servant essentiellement à fabriquer du massepain.
10. les préparations à base de miel naturel, présentées sous forme de sucreries (par exemple, le « halva »).

Sont, en outre, exclus de la présente position:

- a) *L'extrait de réglisse contenant en poids 10 % ou moins de saccharose et non présenté comme sucrerie (n° 1302).*
- b) *Les sucreries contenant du cacao (n° 1806). (A cette fin, le beurre de cacao n'est pas considéré comme du cacao).*
- c) *Les préparations alimentaires sucrées, et notamment: les légumes, les fruits, écorces de fruits, etc., confits au sucre (n° 2006), les confitures, gelées, etc. (n° 2007).*
- d) *Les bonbons, gommes et produits similaires (pour diabétiques notamment) contenant des édulcorants synthétiques (sorbitol, par exemple) au lieu de sucre ainsi que les pâtes à base de sucre contenant des matières grasses additionnées dans des proportions relativement importantes et, parfois, du lait ou des noisettes, qui ne sont pas propres à être transformées directement en sucreries (n° 2106).*
- e) *Les médicaments du Chapitre 30.*

Notes explicatives suisses

1704. Les tablettes, pastilles et similaires présentant le caractère de compléments alimentaires ne sont généralement pas réputées produits de la sucrerie et de la confiserie au sens de ce numéro (généralement 2106).

1704.9010/9020

Fruits à coque, fruits, produits à base de céréales et similaires, enrobés de sucre, chocolat blanc, pâte de caramel ou de toffée, nougat, massepain et similaires:

Pour la délimitation par rapport aux marchandises des numéros 1904, 2008, etc. est applicable la réglementation suivante:

	N° de tarif
- fruits à coque, fruits, produits à base de céréales et similaires, dragéifiés	1704.9010/9020
- produits présentant un enrobage intégral, plus ou moins complet, de sucre, chocolat blanc, pâte de caramel ou de toffée, nougat, massepain et similaires	1704.9010/9020
- produits liés ou agglomérés avec du sucre, du chocolat blanc, de la pâte de caramel ou de toffée, du nougat, du massepain et similaires	1704.9010/9020
- autres produits:	
- - d'une teneur en poids de sucre excédant 30%	en général 1704.9010/9020
- - d'une teneur en poids de sucre n'excédant pas 30%	1904, 2008 etc.

Cette réglementation n'est pas déterminante pour les préparations du genre utilisé en tant qu'aliment de petit déjeuner et similaires (müesli, flocons de céréales, etc.) (cf. aussi les notes explicatives suisses des numéros 1904.1010/2000).

1704.9020 Ce numéro couvre aussi les pâtes à base de noyaux de pêche ou d'abricot dites "persipan" (y compris les masses non formées), succédané du massepain constitué d'un mélange de noyaux d'abricot ou de noyaux de pêche, émondés et broyés, ainsi que de sucre, et les masses similaires.

1704.9031/9032

Sont réputées marchandises de ce numéro, les sucreries ayant une teneur en poids de suc de réglisse (extrait de bois de réglisse) d'au moins 5 %. Les sucreries qui contiennent du suc de réglisse uniquement à titre aromatisant (moins de 5 %) ne relèvent pas de ces numéros.