

Chapitre 23

Résidus et déchets des industries alimentaires; aliments préparés pour animaux

Considérations générales

Ce Chapitre comprend divers résidus et déchets provenant du traitement des matières végétales employées par les industries alimentaires, ainsi que certains produits résiduels d'origine animale. La plupart de ces produits ont un emploi identique et à peu près exclusif: l'alimentation des animaux, soit isolément, soit en mélange avec d'autres matières, bien que certains soient propres à l'alimentation humaine. Par exception, certains d'entre eux (lies de vin, tartre, tourteaux, etc.) ont des utilisations industrielles.

Toute référence dans ce Chapitre à l'expression "agglomérés sous forme de pellets" désigne les produits présentés sous forme de cylindres, boulettes, etc., agglomérés soit par simple pression, soit par adjonction d'un liant (mélasse, matière amylacée, etc.) dans une proportion n'excédant pas 3 % en poids.

2301. Farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets, de viandes, d'abats, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques, impropres à l'alimentation humaine; cretons

La présente position comprend:

- 1) Les farines et poudres (y compris les broyages plus grossiers analogues) impropres à l'alimentation humaine, qui proviennent du traitement, soit du corps entier d'animaux (y compris les volailles, les mammifères marins, les poissons ou les crustacés, les mollusques ou les autres invertébrés aquatiques), soit de certaines de leurs parties (viandes, abats, etc.) autres que les os, sabots, cornes, coquilles, etc. Les matières mises en œuvre proviennent principalement des abattoirs, des usines flottantes qui traitent à bord les produits de la pêche, des industries de conserves ou de conditionnement; elles sont généralement traitées à la vapeur et pressées ou soumises à l'action de solvants pour en extraire l'huile et la graisse; le résidu est ensuite séché et stérilisé par chauffage prolongé et finalement broyé.

La position comprend également les produits ci-dessus agglomérés sous forme de pellets (voir les Considérations générales du présent Chapitre).

Ces produits sont généralement destinés à l'alimentation des animaux. Certains peuvent cependant, sans que leur classement en soit modifié, être utilisés à d'autres fins (comme engrais, par exemple).

Sont exclues de la présente position les farines et les poudres d'insectes, impropres à l'alimentation humaine (no 0511).

- 2) Les cretons, qui sont constitués par les tissus membraneux restant après extraction (par fusion ou pressage) du saindoux ou d'autres graisses animales. Ils sont surtout employés dans la préparation d'aliments pour animaux (biscuits pour chiens notamment), mais ils restent, cependant, classés ici s'ils sont utilisables pour l'alimentation humaine.

Notes explicatives suisses

Ce numéro comprend également la poudre mixte de viande et d'os avec une teneur en cendres n'excédant pas 45 % ainsi que celle avec une teneur en cendres supérieure à 45 % et une teneur en protéines brutes de 40 % et plus. La poudre mixte en question est une farine riche en os, semblable, quant au reste, à la farine de viande.

2302. Sons, remoulages et autres résidus, même agglomérés sous forme de pellets, du criblage, de la mouture ou d'autres traitements des céréales ou des légumineuses

Cette position couvre:

- A) Les sons, remoulages et autres résidus de la mouture des grains de céréales. Cette catégorie comprend essentiellement les sous-produits obtenus au cours des opérations de mouture du froment, du seigle, de l'orge, de l'avoine, du maïs, du riz, du sorgho à grains ou du sarrasin, ne remplissant pas les conditions de teneur en amidon et de teneur en cendres, fixées par la Note 2 A) du Chapitre 11.

Ce sont notamment:

- 1) Les sons, formés par les enveloppes extérieures des grains auxquelles adhèrent encore une partie de l'endosperme et un peu de farine.
 - 2) Les remoulages (ou issues), obtenus au cours des opérations secondaires de la fabrication de la farine (remoulage des sons) et contenant surtout les parties les plus fines de l'enveloppe restant après criblage et tamisage et un peu de farine.
- B) Les résidus du criblage ou d'autres traitements des grains de céréales. Les résidus du criblage obtenus au cours des opérations préparatoires à la mouture sont composés essentiellement:
- de grains de la céréale de base, plus petits, déformés, brisés ou effrités,
 - de graines de plantes adventices mélangées à la céréale de base,
 - de matières diverses: débris de feuilles, de tiges, matières minérales, etc.

On range également dans cette catégorie:

- 1) Les résidus recueillis dans les installations de stockage (silos, cales de navires, etc.) dont la composition est sensiblement analogue à celle indiquée ci-dessus.
 - 2) Le péricarpe qu'on enlève du riz au cours de l'opération de blanchiment.
 - 3) Les résidus résultant du mondage, de l'aplatissage, de la réduction en flocons, du perlage ou du concassage des grains de céréales.
- C) Les résidus et déchets de nature similaire provenant du concassage, du broyage ou d'autres ouvraisons des légumineuses.

La présente position couvre également les produits ci-dessus agglomérés sous forme de pellets (voir les Considérations générales du présent Chapitre).

Sont également compris ici les produits obtenus par la mouture d'épis entiers de maïs munis ou non de leurs spathes, ne satisfaisant pas aux critères de teneur en amidon et de teneur en cendres prévus pour les produits de la minoterie du maïs par la Note 2 A) du Chapitre 11.

Les balles de céréales, provenant du battage, sont rangées sous le n° 1213.

La présente position ne couvre pas les tourteaux et autres résidus solides de l'extraction des graisses ou huiles végétales ou d'origine microbienne (nos 2304 à 2306).

Notes explicatives suisses

L'expression "pour l'alimentation humaine" comprend dans ce numéro les produits de consommation immédiate ainsi que ceux pour la fabrication de produits destinés à la consommation. Les Notes explicatives suisses correspondantes des chapitres 10 et 11 s'appliquent par analogie.

2303. Résidus d'amidonnerie et résidus similaires, pulpes de betteraves, bagasses de cannes à sucre et autres déchets de sucrerie, drêches et déchets de brasserie ou de distillerie, même agglomérés sous forme de pellets

La présente position comprend, notamment:

- A) Les résidus d'amidonnerie et résidus similaires, et notamment les déchets de la fabrication des amidons ou des féculés à partir du maïs, du riz, du froment, des pommes de terre, etc., qui sont principalement composés de substances fibreuses et de matières protéiques. Ils se présentent habituellement sous forme de pellets ou de semoules et occasionnellement sous forme de gâteaux, de la même manière que les tourteaux, et sont utilisés pour l'alimentation animale ou comme engrais. Certains de ces résidus, tels que les eaux de trempage de maïs, servent de milieux de culture pour la fabrication de certains antibiotiques, de levures, etc.
- B) Les pulpes de betteraves, qui sont le résidu, consistant en cossettes épuisées, de l'extraction du sucre de la betterave sucrière. Elles peuvent être humides ou sèches, mais si elles ont été additionnées de mélasses ou d'autres produits en vue de la préparation d'aliments pour animaux, elles relèvent du n° 2309.
- C) Les bagasses, résidu constitué par les parties fibreuses de la canne à sucre, après extraction du jus. Elles sont employées dans l'industrie du papier et dans la préparation d'aliments pour animaux.
- D) Les autres déchets de sucrerie, parmi lesquels on peut citer les écumes de défécation et les résidus restant dans les filtres-presses.
- E) Les drêches et déchets de brasserie ou de distillerie. Sous ces dénominations on comprend en particulier:
 - 1) Les drêches de céréales (orge, seigle, etc.), provenant de la fabrication de la bière et constituées par le malt épuisé restant dans la cuve-matière après le soutirage du moût.
 - 2) Les radicules de malt provenant de la germination de l'orge et séparées au cours du dégermage.
 - 3) Les déchets de houblon entièrement épuisés.
 - 4) Les drêches qui constituent le résidu de certaines distillations (drêches de maïs, de genièvre, d'anis, de pommes de terre, etc.).
 - 5) Les vinasses de betteraves (résidus de la distillation des mélasses de betteraves).(Tous ces produits peuvent être à l'état sec ou humide.)

La présente position couvre également les produits ci-dessus, agglomérés sous forme de pellets (voir les Considérations générales du présent Chapitre).

Sont exclus de la présente position:

- a) *Les mélasses résultant de l'extraction ou du raffinage du sucre (n° 1703).*
- b) *Les levures mortes (n° 2102).*
- c) *Les salins de betteraves, obtenus par incinération et lessivage des vinasses de betteraves (n° 2621).*
- d) *Les pâtes à papier obtenues à partir des bagasses de cannes à sucre (n° 4706).*

2304. Tourteaux et autres résidus solides, même broyés ou agglomérés sous forme de pellets, de l'extraction de l'huile de soja

La présente position comprend les tourteaux et autres résidus solides de l'extraction, par pressage, par solvants ou par centrifugation, de l'huile contenue dans les graines de soja. Ces résidus constituent des aliments pour le bétail très appréciés.

Les résidus de la présente position peuvent se présenter en pains aplatis (galettes), en grumeaux ou sous forme de farine grossière (farine de tourteaux). Ils peuvent également être agglomérés sous forme de pellets (voir les Considérations générales du présent Chapitre).

La présente position couvre également la farine de fèves de soja déshuilées non texturée propre à l'alimentation humaine.

Sont exclus de cette position:

- a) *Les lies ou fèces d'huiles (n° 1522).*
- b) *Les concentrats de protéines obtenus par élimination de certains constituants de farines de soja déshuilées, destinés à être ajoutés à des préparations alimentaires, et la farine de fèves de soja texturée (n° 2106).*

Notes explicatives suisses

La teneur en poids des matières grasses contenues dans les tourteaux et autres résidus solides provenant de l'extraction de l'huile de soja ne doit pas excéder 14 % au total, sinon ces produits sont considérés comme partiellement déshuilés et sont classés au chapitre 12 (p. ex. 1201, 1208). La détermination de la totalité des matières grasses s'effectue selon le manuel suisse des denrées alimentaires.

2305. Tourteaux et autres résidus solides, même broyés ou agglomérés sous forme de pellets, de l'extraction de l'huile d'arachide

Les Notes explicatives du n° 2304 s'appliquent mutatis mutandis à la présente position.

Notes explicatives suisses

Les Notes explicatives suisses du numéro 2304 s'appliquent mutatis mutandis aux produits de ce numéro (teneur totale en matières grasses / partiellement déshuilé).

2306. Tourteaux et autres résidus solides, même broyés ou agglomérés sous forme de pellets, de l'extraction de graisses ou huiles végétales ou d'origine microbienne, autres que ceux des n°s 2304 ou 2305

La présente position comprend les tourteaux et autres résidus solides, autres que ceux des n°s 2304 ou 2305, de l'extraction, par pressage, par solvants ou par centrifugation, de l'huile d'origine microbienne ou de l'huile contenue dans les graines, les fruits oléagineux ou les germes de céréales.

Elle comprend également le son de riz déshuilé constituant le résidu de l'extraction de l'huile contenue dans le son de riz.

Certains tourteaux et autres résidus solides (tourteaux de graines de lin, de graines de coton, de sésame, de coprah, etc.) constituent un aliment du bétail très apprécié; certains autres (tourteaux de ricin notamment), impropres à cet usage, sont employés comme engrais; d'autres enfin sont utilisés pour l'extraction de l'huile essentielle (tourteaux d'amandes amères ou de moutarde en particulier).

Les résidus de la présente position peuvent se présenter en pains aplatis (galettes), en grumeaux ou sous forme de farine grossière (farine de tourteaux). Ils peuvent également être agglomérés sous forme de pellets (voir les Considérations générales du présent Chapitre).

La présente position couvre également la farine déshuilée non texturée propre à l'alimentation humaine.

Sont exclus de cette position les lies ou fèces d'huiles (n° 1522).

- 2306.41** En ce qui concerne l'expression "graines de navette ou de colza à faible teneur en acide érucique", se reporter à la Note 1 de sous-positions du Chapitre 12 et à la Note explicative du n° 1205.

Notes explicatives suisses

La teneur en poids des matières grasses contenues dans les tourteaux et autres résidus solides provenant de l'extraction de graisses ou huiles végétales (autres que ceux des n°s 2304 ou 2305) ne doit pas excéder 14 % au total, sinon ces produits sont considérés comme partiellement déshuilés et sont classés au chapitre 12 (p. ex. 1201, 1208) resp. au chapitre 08 (p. ex. 0801, 0802) ou au numéro 1106. La détermination de la totalité des matières grasses s'effectue selon le manuel suisse des denrées alimentaires.

2307. Lies de vin; tartre brut

La lie de vin consiste en un résidu boueux qui se dépose dans les récipients au cours de la fermentation et du mûrissage du vin. En pressant ce liquide, on obtient la lie desséchée qui se présente en poudre, en grumeaux ou en morceaux irréguliers.

Sous le nom de tartre brut on désigne une concrétion qui se forme dans les cuves de vendange pendant la fermentation du moût de raisins ou bien dans les tonneaux où le vin est emmagasiné. Il se présente sous forme de plaques, de fragments irréguliers ou de poudre, d'aspect cristallin, de couleur allant du gris au rouge foncé. Soumis à un premier lavage, le tartre brut prend l'aspect de cristaux, colorés du gris jaunâtre au rouge brun, suivant la couleur du vin dont il provient. Sous cette forme, il est encore compris dans cette position.

Les lies de vin et le tartre brut (y compris le tartre lavé) sont des bitartrates de potassium impurs pouvant contenir une assez forte proportion de tartrate de calcium. Ils servent à la préparation de la crème de tartre ou tartre raffiné, produit qui se différencie du tartre brut en ce qu'il se présente sous la forme de poudres cristallines ou de cristaux, d'un blanc très pur, inodores, de saveur acidulée, inaltérables à l'air. Les lies de vin sont également employées dans la préparation d'aliments pour le bétail; le tartre brut sert comme mordant en teinturerie.

Sont exclus de la présente position la crème de tartre (tartre raffiné) (n° 2918) et le tartrate de calcium (n°s 2918 ou 3824, selon le cas).

2308. Matières végétales et déchets végétaux, résidus et sous-produits végétaux, même agglomérés sous forme de pellets, des types utilisés pour l'alimentation des animaux, non dénommés ni compris ailleurs

A la condition qu'ils ne soient pas repris dans d'autres positions plus spécifiques de la Nomenclature et qu'ils soient propres à l'alimentation des animaux, la présente position comprend des produits et des déchets végétaux ainsi que des résidus ou des sous-produits obtenus au cours de processus industriels de traitement de matières végétales en vue de l'extraction de certains de leurs composants.

Elle couvre notamment:

- 1) Les glands et les marrons d'Inde.
- 2) Les épis de maïs égrenés, les tiges et feuilles de maïs.
- 3) Les fanes de carottes et les feuilles de betteraves.
- 4) Les épiluchures de légumes (cosses de pois ou de haricots, etc.).
- 5) Les déchets de fruits (tels que pelures et trognons de pommes, de poires, etc.) et les marcs de fruits (provenant du pressage des raisins, pommes, poires, agrumes, etc.), même s'ils sont utilisés pour l'extraction de la pectine.
- 6) Les résidus de la décortication des graines de moutarde.

- 7) Les résidus de la préparation de succédanés du café (ou de leurs extraits) obtenus à partir de grains de céréales ou d'autres matières végétales.
- 8) Les sous-produits obtenus par concentration des eaux résiduaires de la préparation des jus d'agrumes, parfois dénommés mélasses d'agrumes.
- 9) Les résidus de l'hydrolyse des rafles de maïs en vue de l'obtention du 2-furaldéhyde, dénommés moutures de rafles de maïs hydrolysées.

Les produits de la présente position peuvent être agglomérés sous forme de pellets (voir les Considérations générales du présent Chapitre).

Notes explicatives suisses

2308.0030

Ce numéro comprend les marcs de raisin, de pommes et de poires, c'est-à-dire les résidus solides du pressage de ces fruits. Ils peuvent être frais ou secs. Les marcs de raisin, contenant plus de 10 % de jus de raisin ne rentrent pas ici. On classe également ici les déchets de fruits à pépins, tels que les écorces, les cœurs, etc., qui sont éliminés lors de la mise en oeuvre de fruits dans l'industrie des conserves.

2309. **Préparations des types utilisés pour l'alimentation des animaux**

Cette position comprend les préparations fourragères mélassées ou sucrées, ainsi que les préparations pour l'alimentation des animaux consistant en un mélange de plusieurs éléments nutritifs, destinées:

- 1) soit à fournir à l'animal une alimentation journalière rationnelle et équilibrée (aliments complets);
- 2) soit à compléter les aliments produits à la ferme par l'apport de certaines substances organiques ou inorganiques (aliments de complément);
- 3) soit encore à entrer dans la fabrication des aliments complets ou des aliments de complément.

Sont inclus dans cette position les produits des types utilisés pour l'alimentation des animaux, obtenus par le traitement de matières végétales ou animales et qui, de ce fait, ont perdu les caractéristiques essentielles de la matière d'origine, par exemple, dans le cas des produits obtenus à partir de matières végétales, ceux qui ont subi un traitement tel que les structures cellulaires spécifiques des matières végétales d'origine ne sont plus reconnaissables au microscope.

I. Préparations fourragères mélassées ou sucrées

Elles consistent en mélanges de mélasses ou d'autres substances sucrées analogues, dans une proportion excédant généralement 10 % en poids, et d'un ou de plusieurs autres éléments nutritifs. Elles sont destinées essentiellement à l'alimentation des bovins, des ovins, des équidés ou des porcs.

Outre sa valeur nutritive, la mélasse augmente l'appétence des aliments et permet, dès lors, de valoriser certains produits de faible valeur énergétique et peu appréciés par les animaux, tels que la paille, les balles de céréales, les paillettes de lin et les marcs de fruits.

Les préparations de l'espèce sont, d'une manière générale, directement utilisées dans l'alimentation animale. Certaines, dans lesquelles la mélasse est additionnée à des aliments à haute valeur nutritive, tels que les sons de blé, le tourteau de palmiste ou de coprah, servent toutefois à la fabrication d'aliments complets ou d'aliments de complément.

II. Autres préparations

A. Les préparations destinées à fournir à l'animal la totalité des éléments nutritifs nécessaires à une alimentation journalière rationnelle et équilibrée (aliments composés complets)

Ces préparations se caractérisent par le fait qu'elles contiennent des produits appartenant à chacun des trois groupes d'éléments nutritifs ci-après:

- 1) Eléments nutritifs dits énergétiques consistant en matières hydrocarbonées telles que amidon, sucres, cellulose, et en matières grasses, destinés à être brûlés par l'organisme animal pour produire l'énergie nécessaire à la vie et aux différentes productions zootechniques. On peut citer comme exemples des substances de l'espèce, les céréales, les betteraves demi- sucrières, les suifs et les pailles.
- 2) Eléments nutritifs riches en substances protéiques ou minérales, dits de construction. A la différence de ceux qui précèdent, ces éléments ne sont pas brûlés par l'organisme animal, mais ils interviennent dans l'édification des tissus ou des différentes productions (lait, oeufs, etc.). Ils sont essentiellement constitués par des matières protéiques ou par des matières minérales. On peut citer comme exemples de matières riches en substances protéiques utilisées à cette fin, les graines de légumineuses, les drêches de brasserie, les tourteaux et les sous-produits laitiers.

Quant aux matières minérales, elles servent surtout à la formation de la charpente osseuse de l'animal et, en ce qui concerne les volailles, de la coquille des oeufs. Celles principalement utilisées renferment du calcium, du phosphore, du chlore, du sodium, du potassium, du fer, de l'iode, etc.

- 3) Eléments nutritifs de fonctionnement. Ce sont des substances qui assurent la bonne assimilation par l'organisme animal des éléments hydrocarbonés, protéiques ou minéraux. Tels sont les vitamines, les oligo-éléments, les antibiotiques. Leur absence ou la carence en ces substances entraîne, en effet, dans la plupart des cas, des troubles pour la santé de l'animal.

Ces trois groupes d'éléments nutritifs couvrent la totalité des besoins alimentaires des animaux. Leur mélange et leurs proportions respectives sont, bien entendu, établis en vue d'une production zootechnique déterminée.

B. Les préparations destinées à compléter, en les équilibrant, les aliments produits à la ferme (aliments de complément)

Les substances produites à la ferme sont, d'une manière générale, assez pauvres en matières protéiques, en matières minérales ou en vitamines. Les préparations destinées à remédier à ces insuffisances de façon que les animaux bénéficient d'une ration équilibrée, sont composées, d'une part, de ces dernières matières et, d'autre part, d'un complément de matières énergétiques (hydrocarbonées), ces dernières servant de support aux autres composants du mélange.

Bien que, sur le plan qualitatif, la composition de ces préparations soit sensiblement analogue à celle des préparations visées dans le paragraphe A, elles se différencient toutefois de ces dernières en raison de leur teneur relativement élevée en l'un ou l'autre des éléments nutritifs entrant dans leur composition.

Appartiennent à ce groupe:

- 1) Les produits dits "solubles de poissons ou de mammifères marins", qui se présentent sous forme liquide ou en solution épaisse, en pâte ou séchés et qui sont obtenus par concentration et stabilisation des eaux résiduelles chargées d'éléments hydrosolubles (protéines, vitamines du groupe B, sels, etc.) et issus de la fabrication des farines ou huiles de poissons ou de mammifères marins.

- 2) Les concentrats entiers de protéines de feuilles de couleur verte et les concentrats fractionnés de protéines de feuilles de couleur verte, obtenus par traitement thermique à partir de jus d'alfalfa (luzerne).

C. Les préparations destinées à entrer dans la fabrication des aliments complets ou de complément décrits dans les paragraphes A et B ci-dessus

Ces préparations, désignées commercialement sous le nom de prémélanges sont, d'une manière générale, des compositions de caractère complexe comprenant un ensemble d'éléments (dénommés parfois additifs), dont la nature et les proportions sont fixées en vue d'une production zootechnique déterminée. Ces éléments sont de trois sortes:

- 1) ceux qui favorisent la digestion et, d'une façon plus générale, l'utilisation des aliments chez l'animal, et sauvegardent son état de santé: vitamines ou provitamines, amino-acides, antibiotiques, coccidiostatiques, oligo-éléments, émulsifiants, substances aromatiques ou apéritives, etc.;
- 2) ceux destinés à assurer la conservation des aliments notamment des graisses qu'ils renferment, jusqu'à leur consommation par l'animal: stabilisants, anti-oxydants, etc.;
- 3) ceux jouant le rôle de support et qui peuvent consister soit en une ou plusieurs substances organiques nutritives (farines de manioc ou de soja, remoulages, levures, résidus divers des industries alimentaires, notamment), soit en substances inorganiques (magnésite, craie, kaolin, sel, phosphates, par exemple).

La concentration, dans ces préparations, des éléments visés sous 1) et la nature du support sont déterminées, notamment, de façon à garantir une répartition et un mélange homogènes de ces éléments dans les aliments composés auxquels ces préparations seront ajoutées.

Sont également classées ici, pour autant qu'elles soient des types utilisés pour l'alimentation des animaux:

- a) les préparations formées de plusieurs substances minérales;
- b) les préparations composées d'une substance active du type visé sous 1) ci-dessus et d'un support; par exemple, les produits issus de la fabrication des antibiotiques obtenus par simple séchage de la masse, c'est-à-dire de la totalité du contenu de la cuve de fermentation (il s'agit essentiellement du mycélium, du milieu de culture et de l'antibiotique). La substance sèche ainsi obtenue, qu'elle soit ou non mise au type par addition de substances organiques ou inorganiques, a une teneur en antibiotique se situant généralement entre 8 et 16 % et est utilisée comme matière de base dans la préparation notamment des prémélanges.

Les préparations relevant de ce groupe ne doivent toutefois pas être confondues avec certaines préparations à usage vétérinaire. Ces dernières se distinguent de façon générale par la nature nécessairement médicamenteuse du produit actif, par leur concentration nettement plus élevée en substance active et par une présentation souvent différente.

Sont également compris ici:

- 1) Les préparations pour animaux tels que chiens ou chats, consistant en un mélange de viande, d'abats et d'autres ingrédients, présentées en boîtes hermétiques contenant approximativement la quantité nécessaire à un repas.
- 2) Les biscuits pour chiens ou autres animaux, ordinairement fabriqués à l'aide de farine d'amidon ou de céréales en mélange avec des cretons ou de la farine de viande.
- 3) Les préparations sucrées, même contenant du cacao, conçues pour être consommées exclusivement par les chiens ou d'autres animaux.
- 4) Les préparations alimentaires pour oiseaux (une préparation composée de millet, de graines d'alpiste, d'avoine décortiquée et de graines de lin, par exemple, utilisée comme aliment principal ou complet pour perruches) ou pour poissons.

Les préparations pour l'alimentation des animaux de la présente position sont souvent agglomérées sous forme de pellets (voir les Considérations générales du présent Chapitre).

Sont exclus de la présente position:

- a) *Les produits agglomérés (pellets) constitués soit d'une seule matière, soit d'un mélange de matières mais relevant en tant que tel d'une position déterminée, même avec un liant (mélasse, matière amylacée, etc.), n'excédant pas 3 % en poids (n^{os} 0714, 1214, 2301, notamment).*
- b) *Les simples mélanges de grains de céréales (Chapitre 10), de farines de céréales ou de farines de légumes à cosses (Chapitre 11).*
- c) *Les préparations qui, en raison, notamment, de la nature, du degré de pureté, des proportions respectives des différents composants, des conditions d'hygiène dans lesquelles elles ont été élaborées et, le cas échéant, des indications figurant sur les emballages ou de tous autres renseignements fournis pour leur utilisation, peuvent être utilisées soit dans la nourriture des animaux soit dans l'alimentation humaine (n^{os} 1901 et 2106, notamment).*
- d) *Les déchets, résidus et sous-produits végétaux du n^o 2308.*
- e) *Les vitamines, de constitution chimique définie ou non, mélangées entre elles ou non, même présentées dans un solvant ou stabilisées par addition d'agents antioxygène ou d'agents antiagglomérants, par adsorption sur un substrat ou par enrobage à l'aide de gélatine, de cires, de matières grasses, par exemple, à condition que les quantités de ces substances ajoutées, substrats ou enrobages ne soient pas supérieures à celles nécessaires à la conservation et au transport des produits et que ces substances ajoutées, substrats ou enrobages ne modifient pas le caractère des vitamines et ne les rendent pas aptes à des emplois particuliers plutôt qu'à leur emploi général (n^o 2936).*
- f) *Les autres produits du Chapitre 29.*
- g) *Les médicaments des n^{os} 3003 et 3004.*
- h) *Les substances protéiques du Chapitre 35.*
- i) *Les préparations ayant la nature de désinfectants antimicrobiens, utilisées dans la fabrication d'aliments pour animaux afin de lutter contre les micro-organismes indésirables (n^o 3808).*
- k) *Les produits intermédiaires de filtration et de première extraction obtenus au cours de la fabrication des antibiotiques et les résidus de cette fabrication dont la teneur en antibiotiques n'excède généralement pas 70 % (n^o 3824).*

Notes explicatives suisses

Relèvent également de ce numéro les agents de conservation pour fourrages contenant encore d'autres substances en plus des acides et éventuellement de l'eau ou ceux sous forme solide (poudre, granulés, etc.) qui contiennent un support et, le cas échéant d'autres substances. Les agents de conservation constitués d'acides et éventuellement d'eau mais ne contenant pas d'autres substances doivent en revanche être classés sous le n^o 3808 (v. aussi l'exclusion i) ci-devant).

2309.1010/1099

Sont considérés comme aliments "conditionnés pour la vente au détail", ceux qui en raison de leur présentation – notamment par la présence d'indications sur l'emballage (emploi, notice d'utilisation, etc.) – sont destinés à être vendus directement aux propriétaires d'animaux sans reconditionnement préalable. En règle générale, le poids ne doit pas dépasser les 20 kg par emballage (sac ou analogues).

2309.1010, 9011/9019

Par "biscuits" au sens de ces numéros on entend les produits,

- qui ont subi une véritable cuisson au four,
- qui n'ont pas subi une cuisson au four mais qui présentent des propriétés identiques ou analogues aux produits de la biscuiterie. Il s'agit principalement de produits extrudés qui ont subi un traitement thermique considérable.

Ces numéros couvrent également les mélanges constitués de "biscuits" et de produits non cuits (flocons de céréales ou de légumes, par exemple), à la condition que la proportion de "biscuits" confère à l'ensemble son caractère essentiel (généralement comme élément prédominant en poids).

Les produits cuits d'une autre manière (à l'eau, à la vapeur, par exemple) et ensuite pressés et séchés, sous forme de gâteaux, pains, morceaux, etc. relèvent par contre des nos 2309.1091/1099 ou 9081, 9089/9090 même s'ils sont à base de farine ou de grains de céréales.

2309.1021/1029

L'expression "en récipients hermétiquement fermés" signifie que les produits sont placés dans des récipients qui ont été fermés, même sous vide ou emballés sous atmosphère protectrice (MAP), pour empêcher l'air ou d'autres gaz d'y pénétrer ou d'en sortir.

2309.9011/9019

On entend par préparations fourragères mélassées ou sucrées, au sens de ces numéros du tarif, exclusivement les mélanges de mélasse ou de sucre avec des aliments fourragers simples ou les mélanges de mélasse ou de sucre avec des mélanges d'aliments fourragers simples (plantes fourragères séchées et hachées, déchets de l'industrie des denrées alimentaires, bruts ou simplement séchés, parfois hachés, etc.), par ex. le foin haché mélassé, la farine de luzerne mélassée, le son mélassé, la drêche mélassée, les mélanges mélassés d'aliments fourragers simples. Les préparations fourragères du genre précité (aliments fourragers simples mélassés ou sucrés ou mélanges d'aliments fourragers simples mélassés ou sucrés), contenant encore d'autres adjuvants (par ex. de la poudre de lait ou de lait écrémé, des graisses, des huiles, de la farine de sang ou d'hémoglobine et d'autres produits animaux, des matières minérales, des vitamines, de la lécithine), ou les mélanges mélassés ou sucrés de produits de base végétaux et animaux (avec ou sans autres adjuvants), ne relèvent pas des présentes positions.

2309.9020 Sont réputés "préparations fourragères à base de coquillages concassés" au sens de ce numéro notamment les mélanges de coquillages concassés et de sable, additionnés le plus souvent de quelques autres substances (coquillages concassés non mélangés: 0508.0010).

Sont réputés "aliments pour oiseaux, de matières minérales" au sens de ce numéro en particulier les produits suivants:

- les mélanges de sable et de coquillages concassés, le plus souvent désignés sables pour oiseaux. Ils sont censés d'une part absorber les excréments des oiseaux d'ornementation dans la cage et ils constituent d'autre part un complément alimentaire pour les oiseaux. Outre les substances minérales, ils contiennent fréquemment encore d'autres ingrédients tels qu'un arôme d'anis ou du charbon de bois.
- les blocs pour la nourriture des pigeons, constitués d'un mélange de coquillages et de sable de quartz, contenant un peu de chaux fourragère, de granulés de charbon de bois, de sel de cuisine ou encore des oligo-éléments.

2309.9030 Ce numéro comprend:

- 1) les composés hétérogènes de phosphates inorganiques (phosphate disodique, phosphate dicalcique, phosphate dimagnésique, etc.) sous forme de poudre ou de granulés, obtenus en traitant de la dolomie faiblement calcinée par l'acide phosphorique et ensuite par de la lessive de soude et qui ne constituent pas des composés de constitution chimique définie au sens du Chapitre 28.
- 2) les phosphates monodicalciques, dans lesquels les proportions de phosphate monocalcique et de phosphate dicalcique se présentent dans un rapport déterminé, recherché.

S'ils présentent des adjonctions d'autres matières (vitamines, oligo-éléments, substances médicales actives, etc.), ces produits relèvent du n° 2309.9082.