

## 20 Préparations de légumes, de fruits ou d'autres parties de plantes

### Notes

1. Le présent Chapitre ne comprend pas:
  - a) les légumes et fruits préparés ou conservés par les procédés énumérés aux Chapitres 7, 8 ou 11;
  - b) les préparations alimentaires contenant plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, de poisson ou de crustacés, de mollusques, d'autres invertébrés aquatiques ou d'une combinaison de ces produits (Chapitre 16);
  - c) les produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie et autres produits du n° 1905;
  - d) les préparations alimentaires composites homogénéisées du no 2104.
2. N'entrent pas dans les nos 2007 et 2008 les gelées et pâtes de fruits, les amandes dragéifiées et les produits similaires présentés sous forme de confiseries (no 1704) ou les articles en chocolat (no 1806).
3. Les nos 2001, 2004 et 2005 couvrent, selon le cas, les seuls produits du Chapitre 7 ou des nos 1105 ou 1106 (autres que les farines, semoules et poudres des produits du Chapitre 8), qui ont été préparés ou conservés par des procédés autres que ceux mentionnés dans la Note 1 a).
4. Les jus de tomates dont la teneur, en poids, en extrait sec est de 7 % ou plus relèvent du no 2002.
5. Aux fins du no 2007, l'expression «obtenues par cuisson» signifie obtenues par traitement thermique à la pression atmosphérique ou sous vide partiel en vue d'accroître la viscosité du produit par réduction de sa teneur en eau ou par d'autres moyens.
6. Au sens du no 2009, on entend par «jus non fermentés, sans addition d'alcool» les jus dont le titre alcoométrique volumique (voir Note 2 du Chapitre 22) n'excède pas 0,5 % vol.

### Notes de sous-positions

1. Au sens du no 2005.10, on entend par «légumes homogénéisés» des préparations de légumes finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ou pour usages diététiques, en récipients d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 250 g. Pour l'application de cette définition, il est fait abstraction des divers ingrédients ajoutés, le cas échéant, à la préparation, en faible quantité, comme assaisonnement ou en vue d'en assurer la conservation ou à d'autres fins. Ces préparations peuvent contenir, en faible quantité, des fragments visibles de légumes. Le no 2005.10 a la priorité sur toutes les autres sous-positions du no 2005.
2. Au sens du no 2007.10, on entend par «préparations homogénéisées» des préparations de fruits finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ou pour usages diététiques, en récipients d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 250 g. Pour l'application de cette définition, il est fait abstraction des divers ingrédients ajoutés, le cas échéant, à la préparation, en faible quantité, comme assaisonnement ou en vue d'en assurer la conservation ou à d'autres fins. Ces préparations peuvent contenir, en faible quantité, des fragments visibles de fruits. Le no 2007.10 a la priorité sur toutes les autres sous-positions du no 2007.
3. Aux fins des nos 2009.12, 2009.21, 2009.31, 2009.41, 2009.61 et 2009.71, l'expression «valeur Brix» s'entend des degrés Brix lus directement sur l'échelle d'un hydromètre Brix ou de l'indice de réfraction exprimé en pourcentage de teneur en saccharose mesuré au réfractomètre, à une température de 20 °C ou après correction pour une température de 20 °C si la mesure est effectuée à une température différente.

### Note suisse

1. Les dispositions concernant les fruits tropicaux de la note suisse no 2 du chapitre 8 sont également applicables au présent chapitre.