



Ottawa, le 15 décembre 2004

MÉMORANDUM D10-14-35

En résumé

LE CLASSEMENT TARIFAIRE DES SAUCES, DES CONDIMENTS ET ASSAISONNEMENTS COMPOSÉS

Le mémorandum ci-joint explique la politique administrative relative au classement tarifaire des sauces, des sauces préparées, des condiments et des assaisonnements composés de la position 21.03 du *Tarif des douanes*.



Printed in Canada



Ottawa, le 15 décembre 2004

MÉMORANDUM D10-14-35

LE CLASSEMENT TARIFAIRE DES SAUCES, DES CONDIMENTS ET ASSAISONNEMENTS COMPOSÉS

Les explications qui suivent visent à clarifier la politique administrative de l'Agence à l'égard du classement des sauces, des sauces préparées, des condiments et des assaisonnements composés de la position 21.03 du *Tarif des douanes*.

Législation

- 21.03 *Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés; farine de moutarde et moutarde préparée.*
- 2103.10 *Sauce de soja*
- 2103.20 *« Tomato-ketchup » et autres sauces tomates*
- 2103.30 *Farine de moutarde et moutarde préparée*
- 2103.90.10 *Mayonnaise et vinaigrettes*
- 2103.90.20 *Condiments et assaisonnements, composés*
- 2103.90.90 *Autres*

Notes explicatives concernant la position 21.03

On comprend dans la présente position des préparations, généralement épicées, destinées à relever la saveur de certains mets (viandes et poissons, salades, en particulier), et confectionnées à l'aide d'ingrédients divers (œufs, légumes, viandes, fruits, farines, féculs, huile, vinaigre, sucre, épices, moutarde, aromates, etc.). Le plus souvent les sauces se présentent à l'état liquide et les préparations pour sauces à l'état de poudres auxquelles il suffit d'ajouter du lait, de l'eau, etc. pour obtenir une sauce.

Les sauces sont généralement ajoutées aux aliments pendant leur cuisson ou au moment de les servir. Les sauces donnent du goût, rendent le produit moelleux et permettent d'obtenir des contrastes s'agissant de la texture et de la couleur. Elles peuvent également servir de support aux aliments qu'elles contiennent, comme c'est le cas par exemple de la sauce veloutée du poulet à la crème. Les assaisonnements liquides (sauce au soja, sauce piquante ou sauce au poisson) peuvent aussi bien servir d'ingrédients dans la préparations d'un plat que de condiments à table.

Les produits de la présente position incluent certaines préparations à base de légumes ou de fruits qui sont essentiellement des liquides, des émulsions ou des

suspensions et qui contiennent parfois des morceaux visibles de fruits ou de légumes. Ces préparations se distinguent des fruits et des légumes préparés ou en conserve du Chapitre 20, en ce qu'elles sont utilisées en tant que sauces, c'est-à-dire pour accompagner certains aliments ou préparer certains mets, et qu'elles ne sont pas destinées à être consommées isolément.

D'autre part, les condiments et assaisonnements composés contenant des épices diffèrent des épices et des mélange d'épices des n^{os} 09.04 à 09.10 en ce qu'ils renferment également une ou plusieurs substances aromatisantes ou assaisonnantes relevant de Chapitres autres que le Chapitre 9 et dans une proportion telles que le mélange n'a plus le caractère essentiel d'épice au sens de ce Chapitre (voir, à ce sujet, les Considération générale du Chapitre 9).

A titre d'exemple, on peut citer comme entrant dans la présente position : la sauce mayonnaise, les assaisonnements pour salades, ...

Glossaire

Condiment : Un condiment est un ingrédient qui entre dans la composition des aliments préparés, contenant une ou plusieurs épices ou extractions d'épices et **qui, ajouté à un met, à la table, en accentue la saveur.** *Spices, Condiments and Seasonings, Part Four Condiments and sauces*

Sens courant : substance **piquante, acide, salée ou épicée, ajoutée ou servie avec des aliments pour en relever la saveur ou pour ajouter de la saveur** *Webster's Third Dictionary*

Assaisonnements : Les assaisonnements sont des mélanges constitués d'une ou plusieurs épices ou extractions d'épices et qui, **ajoutés aux aliments** pendant la confection ou en cours de préparation, **avant qu'ils ne soient servis**, en relèvent la saveur naturelle et donc augmente son acceptation par le consommateur. *Spices, Condiments and Seasonings, Part Four Condiments and sauces*

Ingrédients **ajoutés aux aliments** pour en relever ou améliorer la saveur. Parmi les assaisonnements les plus courants citons les fines herbes (comme l'origan, le

romarin et le basilic), les épices (comme la cannelle, la noix de muscade, les clous de girofle et le piment de la Jamaïque).

Condiments (comme la sauce Worcestershire, la sauce au soja et la moutarde), une variété de vinaigres et les plus communs de tous : le sel et le poivre. *Epicurious Food Dictionary*

Sauce : Une sauce peut se définir comme toute préparation liquide ou onctueuse, chaude ou froide, qui, lorsque ajoutée à un met **au moment de le servir**, agrmente son apparence, relève l'arôme et la saveur ou améliore la texture. La préparation peut inclure ou non, des épices ou des extraits d'épices. *Spices, Condiments and Seasonings, Part Four Condiments and sauces*

Préparation culinaire **versée sur des aliments ou servie en accompagnement** pour décorer les plats ou en relever le goût. Il existe une variété infinie de sauces, elles peuvent être épaisses, liquides, blanches ou colorées.

Parmi les sauces les plus célèbres citons : la sauce espagnole, la béchamel, le velouté, la sauce hollandaise, allemande et béarnaise. *Ruth Martin, International Dictionary of Food and Cooking, Constable London*

Assaisonnement plus ou moins liquide, chaud ou froid qui accompagne ou sert à cuisiner un met. Dans la cuisine française, de nombreuses préparations sont classées comme sauces, très différentes les unes des autres, non seulement par leur saveur, leur apparence mais aussi dans la préparation; jus de viandes rôties, vinaigrette et ses dérivés, la sauce hollandaise, la mayonnaise, la béarnaise, etc. *Le nouveau Larousse gastronomique*

Toute préparation généralement liquide ou onctueuse, **souvent constituée de plusieurs ingrédients et destinée à être consommée comme l'accompagnement appétissant d'un met.** *Oxford Dictionary*

Trempe : **sauce ou vinaigrette** dans laquelle on trempe des aliments avant de les manger. *The Oxford Concise Dictionary*

En plus des directives contenues dans les *Notes explicatives du Système harmonisé*, l'annexe I fournit les décisions relatives au classement prises par le Tribunal canadien du commerce extérieur et l'Organisation mondiale des douanes. La note 1 du chapitre 9 figure à l'annexe II à titre d'information.

LIGNES DIRECTRICES ET RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Étant donné qu'il n'existe aucun critère technique d'identification pour les sauces, les condiments et les assaisonnements composés, leur classement est basé sur les politiques administratives et les directives fournies dans ce memorandum. Il se peut que des analyses de laboratoire soient requises afin de confirmer, notamment, les ingrédients ou leur proportion.
2. La sauce au soja, le « tomato-ketchup », les autres sauces aux tomates et la moutarde préparée figurent en sous-position et sont donc classés selon l'application des Règles d'interprétation générale 1 et 6. Toutes les autres sauces, les préparations pour sauces, les condiments et les assaisonnements composés qui ne sont pas mentionnés aux sous-positions 2103.10, 2103.20 et 2103.30 sont classés à la sous-position 2103.90.

Numéro tarifaire 2103.90.10 – Mayonnaise et vinaigrettes

3. La mayonnaise est une préparation émulsionnée, traditionnellement faite à base de jaunes d'œufs, d'huile végétale, de jus de citron ou de vinaigre et d'assaisonnement. Une « mayonnaise » préparée sans jaune d'œuf est considérée comme une vinaigrette.
4. Une vinaigrette est une sauce utilisée pour aromatiser les salades. Il en existe un grand nombre de variétés commerciales (p. ex. la Ranch, la Française et la César), composées d'ingrédients variés, tels que l'huile végétale ou d'olive, le vinaigre, le jus de citron ou de lime, des épices et des fines herbes, du sel et du poivre ou du fromage.

Numéro tarifaire 2103.90.20 – Condiments et assaisonnements, composés

5. Selon la note 1 du chapitre 9, le classement des condiments et des assaisonnements composés, contenant des épices ou un mélange d'épices selon le chapitre 21, est basé sur le fait que l'épice ou le mélange d'épices contenu dans la préparation n'est plus une caractéristique essentielle du mélange.
6. Les condiments et les assaisonnements composés ne contiennent pas tous des épices ou des mélanges d'épices du chapitre 9. Parmi les ingrédients courants qui entrent dans la composition des condiments et des assaisonnements composés, il y a notamment les vinaigres, les fines herbes, le sucre, la fécule, le fromage, les saveurs artificielles, les légumes déshydratés (et toute combinaison de ces ingrédients), utilisés pour aromatiser ou relever la saveur des plats qu'ils accompagnent.

7. On utilise les condiments et les assaisonnements composés de **façon optionnelle** pour relever la saveur des aliments. Ainsi, une sauce complète ou démarque un plat préparé, qu'elle soit intégrée au plat ou servie séparément. La sauce Chili forte, la sauce Worcester et le chutney sont des exemples de condiments et d'assaisonnements composés classés sous le numéro tarifaire 2103.90.20.

8. De plus, le vin et le cognac dénaturés etc., préparés uniquement dans le but d'un usage culinaire en y ajoutant notamment du sel, du poivre, de l'oignon ou de l'ail, ce qui les rend imbuables, sont classés sous le numéro tarifaire 2103.90.20.

Numéro tarifaire 2103.90.90 – Autres

9. Tel qu'il est indiqué au paragraphe 2, les sauces et les préparations pour sauces qui ne figurent pas dans la sous-position 2103.10, 2103.20 ou 2103.30 peuvent être classées sous 2103.90. En application des Règles d'interprétation générale 1 et 6, les sauces et les préparations pour sauces ainsi que tout autre produit satisfaisant aux conditions générales au niveau de la position et de la sous-position, mais qui ne sont pas classables sous les numéros tarifaires 2103.90.10 ou 2103.90.20, sont classés sous le numéro tarifaire 2103.90.90.

10. Parmi les sauces et les préparations pour sauce classées sous le numéro tarifaire 2103.90.90 il y a par exemple la sauce Alfredo et la sauce béarnaise. Les préparations pour sauce sont généralement sous forme de poudre à laquelle on ajoute, entre autres, du lait, de l'eau, de l'huile ou du beurre. D'autres ingrédients du met (p. ex. viande ou légumes) peuvent être ajoutés à la préparation pour sauce qui peut être intégrée ou présentée séparément.

11. Dans la publicité qui prône la polyvalence d'un produit, des recettes de trempettes sont souvent indiquées dans le mode d'emploi de nombreuses sauces cuisinées, des moutardes et des mayonnaises aromatisées spéciales. Une « trempette » se définit comme « une **sauce ou une vinaigrette** dans laquelle on trempe des aliments avant de les manger ». (Voir la section « Glossaire »). Le terme « trempette » fait référence à l'utilisation qui est faite du produit et ne décrit pas sa nature. Par exemple, la moutarde au miel est une moutarde contenant du miel ou des saveurs de miel et reste classée sous le numéro tarifaire 2103.30.20, quelque soit l'usage suggéré dans la publicité.

ANNEXE I

**DÉCISIONS TIRÉES DU RECUEIL DES AVIS DE
CLASSEMENT DE L'ORGANISATION MONDIALE
DES DOUANES**

Décision 1999

Adoption du texte appuyant la décision de classer la sauce à la menthe comme une sauce :

2103.90 : Sauce à la menthe, se présentant sous la forme d'une suspension épaisse vert foncé, composée de menthe reconstituée, de vinaigre, de sucre, de sel, de stabilisant (gomme xanthane), ainsi que de chlorophylline de cuivre, de riboflavine (colorants) et d'eau. Elle est conditionnée dans des bocaux en verre et il est recommandé de la servir avec de l'agneau ou des légumes, en l'état, ou dilué avec du vinaigre et du sucre.

Décision de mars 2000

Adoption du texte appuyant la décision de classer la sauce orientale aigre-douce comme une sauce :

2103.90 : Sauce orientale aigre-douce : se présentant sous la forme d'une suspension rouge et contenant des morceaux visibles de légumes (environ 26 %) : poivron rouge, oignon, carotte et poivron vert) et de fruits (environ 7 % ananas) d'1 à 2 cm de long sur 0,5 à 1 cm de large, ainsi que du sucre, du vinaigre, de la purée de tomate, de l'amidon modifié, du vin blanc, du sel, des aromates et des épices (notamment de l'ail et du gingembre), un stabilisant (gomme xanthane) de la sauce de soja et de l'eau. La sauce est conditionnée en bocaux en verre (525 g, par exemple) et il est recommandé de l'ajouter à du poulet cuit émincé et de chauffer le tout.

De plus, en 2000, des modifications ont été apportées aux *Notes explicatives du Système harmonisé* visant la sous-position 2103.90, afin de mieux tenir compte de la variété, sur le plan international, de ce type de sauces, des condiments et des assaisonnements composés.

**DÉCISION DU TRIBUNAL CANADIEN DU
COMMERCE EXTÉRIEUR**

Calavo Foods, Inc. c. le sous-ministre du Revenu national
Appel n^o AP-94-159

Le Tribunal est d'avis que le guacamole congelé, qui est un mélange d'avocats, de poivrons rouges, d'oignons et de piments déshydratés, n'est pas une sauce, ni un condiment ou un assaisonnement composé à classer sous le numéro tarifaire 2103.90.20 comme il a été déclaré. Le Tribunal a toutefois indiqué que le guacamole doit être classé sous la nomenclature tarifaire 2008.99.92 au même titre que les autres mélanges de fruits, autrement préparés ou conservés, non dénommés ni compris ailleurs.

Nalley's Canada Limited c. le sous-ministre du Revenu national
Appel n^o AP-95-170

Le Tribunal a décidé qu'une salsa contenant de l'eau, des tomates, des piments, de la purée de tomates, des poivrons verts, des oignons déshydratés, du vinaigre, du sel, des épices, du paprika, de l'acide citrique, de l'ail en poudre, du persil déshydraté, de la gomme xanthane et des piments jalapeños déshydratés, n'est pas un légume conservé au vinaigre ou à l'acide acétique classé dans la position 2001.90.90.99. Le Tribunal a indiqué que la salsa doit plutôt être classée sous le numéro 2103.20.00.99 au même titre que les autres sauces tomate.

ANNEXE II

Le chapitre 9 donne le classement des épices, entières, broyées ou sous forme de poudre et pouvant contenir des diluants, du colorant, des éléments synergiques, du sel ou des agents oxydants, tel qu'il est décrit dans les notes explicatives du chapitre 9. De plus, la note 1 du chapitre 9 traite du classement des mélanges des produits des positions 09.04 à 09.10 :

« Les mélanges de produits des positions 09.04 à 09.10 doivent être classés comme suit :

- a) Les mélanges de deux produits ou plus d'une même position doivent être classés dans celle-ci;
- b) Les mélanges de deux produits ou plus de différentes positions doivent être classés sous la position 09.10.

L'ajout d'autres substances aux produits des positions 09.40 à 09.10 (ou aux mélanges mentionnés au paragraphe a) ou b) ci-dessus) n'aura aucune incidence sur leur classement, à condition que le mélange qui en résulte conserve la caractéristique essentielle des produits classés dans ces positions. Faute de quoi, de tels mélanges ne sont pas classés dans ce chapitre, et ceux qui constituent des condiments ou des assaisonnements composés sont classés à la position 21.03. »

L'ajout d'autres substances aux produits des positions 09.04 to 09.10 et aux mélanges d'épices en font des assaisonnements ou des condiments composés de la position 21.03, puisque le produit n'a plus la caractéristique essentielle d'une épice ou d'un mélange d'épices du chapitre 9.

RÉFÉRENCES

<p>BUREAU DE DIFFUSION –</p> <p>Division du classement tarifaire et de nomenclature internationale Direction de l'admissibilité</p>	<p>DOSSIER DE L'ADMINISTRATION CENTRALE –</p> <p>2103.90</p>
<p>RÉFÉRENCES LÉGALES –</p> <p><i>Tarif des douanes</i> Règles d'interprétation générale du Système harmonisé Notes explicatives du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises</p>	<p>AUTRES RÉFÉRENCES –</p>
<p>CECI ANNULE LES MÉMORANDUMS < D > –</p> <p>S.O.</p>	

Les services fournis par l'Agence des services frontaliers du Canada sont offerts dans les deux langues officielles.

