

SECTION IV
PRODUITS DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES; BOISSONS,
LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES; TABACS
ET SUCCEDANES DE TABAC FABRIQUES; PRODUITS CONTENANT
OU NON DE LA NICOTINE, DESTINES A UNE INHALATION SANS
COMBUSTION; AUTRES PRODUITS, CONTENANT DE LA NICOTINE
DESTINES A L'ABSORPTION DE LA NICOTINE DANS LE CORPS HUMAIN

Note.

1. Dans la présente Section, 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 dans une proportion n'excédant pas 3 % en poids.

CHAPITRE 16
PREPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS OU DE CRUSTACES,
DE MOLLUSQUES OU D'AUTRES INVERTEBRES AQUATIQUES
OU D'INSECTES

Notes.

1. Le présent Chapitre ne comprend pas les viandes, les abats, les poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, **ainsi que les insectes**, préparés ou conservés par les procédés énumérés aux Chapitres 2 **et 3, à la Note 6 du chapitre 4** ou au n° 05.04.
2. Les préparations alimentaires relèvent du présent Chapitre à condition de contenir 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, elles sont classées dans la position du Chapitre 16 correspondant au composant qui prédomine en poids. Ces dispositions ne s'appliquent ni aux produits farcis du n° 19.02, ni aux préparations des n°s 21.03 ou 21.04.

Notes de sous-positions.

1. Au sens du n° 1602.10, on entend par *préparations homogénéisées* des préparations de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, 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 250g. 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 viande, d'abats **ou d'insectes**. Le n° 1602.10 a la priorité sur toutes les autres sous-positions du n° 16.02.
2. Les poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques cités dans les sous-positions des n°s 16.04 ou 16.05 sous leur seul nom commun appartiennent aux mêmes espèces que celles qui sont mentionnées dans le Chapitre 3 sous les mêmes appellations.

Notes complémentaires.

- 1- Au sens du 1604.14.00.92, on entend par miettes, un mélange de fragments et de morceaux de poisson dont la plupart ne sont pas supérieurs à 1,2 cm dans n'importe quelle direction mais qui ont conservé leur structure musculaire d'origine. La proportion de morceaux, dont une des dimensions est inférieure à 1,2 cm, est supérieure à 30% du poids net.
- 2- Au sens du n° 1604.20.00.05, on entend par préparation de surimi, les préparations à base de surimi du n° 03.04, mélangé à d'autres produits (farine, fécule, protéines, chair de crabe, épices et autres exhausteurs de goût, colorants, par exemple) qui subissent un traitement thermique, présentés sous forme bâtonnets ou autres. Elles sont généralement conservées à l'état réfrigéré ou congelé.