



Tribunal canadien du  
commerce extérieur

Canadian International  
Trade Tribunal

TRIBUNAL CANADIEN  
DU COMMERCE  
EXTÉRIEUR

# Appels

---

## DÉCISION ET MOTIFS

Appel n° AP-2002-113

Excelsior Foods Inc.

c.

Commissaire de l'Agence des  
douanes et du revenu du Canada

*Décision et motifs rendus  
le jeudi 23 septembre 2004*

**TABLE DES MATIÈRES**

DÉCISION DU TRIBUNAL ..... i  
EXPOSÉ DES MOTIFS ..... 1  
PREUVE ..... 1  
PLAIDOIRIE ..... 2  
DÉCISION ..... 3

EU ÉGARD À un appel entendu le 27 janvier 2004 aux termes de l'article 67 de la *Loi sur les douanes*, L.R.C. 1985 (2<sup>e</sup> supp.), c. 1;

ET EU ÉGARD À des décisions rendues par le commissaire de l'Agence des douanes et du revenu du Canada le 14 novembre 2002 concernant des demandes de réexamen aux termes du paragraphe 60(4) de la *Loi sur les douanes*.

**ENTRE**

**EXCELSIOR FOODS INC.**

**Appelante**

**ET**

**LE COMMISSAIRE DE L'AGENCE DES DOUANES ET DU  
REVENU DU CANADA**

**Intimé**

**DÉCISION DU TRIBUNAL**

L'appel est rejeté.

James A. Ogilvy  
James A. Ogilvy  
Membre président

Hélène Nadeau  
Hélène Nadeau  
Secrétaire

Lieu de l'audience : Ottawa (Ontario)  
Date de l'audience : Le 27 janvier 2004

Membre du Tribunal : James A. Ogilvy, membre président

Conseiller pour le Tribunal : Dominique Laporte

Greffier : Anne Turcotte

Ont comparu : Barry P. Korchmar, pour l'appelante  
Catherine A. Lawrence, pour l'intimé

Adresser toutes les communications au :

Secrétaire  
Tribunal canadien du commerce extérieur  
Standard Life Centre  
333, avenue Laurier Ouest  
15<sup>e</sup> étage  
Ottawa (Ontario)  
K1A 0G7

Téléphone : (613) 993-3595

Télécopieur : (613) 990-2439

Courriel : [secretaire@tcce-citt.gc.ca](mailto:secretaire@tcce-citt.gc.ca)

## EXPOSÉ DES MOTIFS

1. Le présent appel est interjeté aux termes de l'article 67 de la *Loi sur les douanes*<sup>1</sup> à l'égard de décisions rendues par le commissaire de l'Agence des douanes et du revenu du Canada (ADRC) le 14 novembre 2002 aux termes du paragraphe 60(4) de la *Loi*. Les produits en cause, des nectars Yoga<sup>®</sup> aux arômes de pêche, de poire et d'abricot, ont été importés entre le 16 novembre 1998 et le 19 janvier 2000, sous divers numéros de transaction. La question en litige dans le présent appel consiste à déterminer si les produits en cause sont correctement classés dans le numéro tarifaire 2202.90.90 de l'annexe du *Tarif des douanes*<sup>2</sup> à titre d'autres boissons non alcooliques, comme l'a déterminé l'ADRC, ou s'ils doivent être classés dans le numéro tarifaire 2009.80.19 à titre d'autres jus de tout autre fruit, comme l'a soutenu Excelsior Foods Inc. (Excelsior).

2. La nomenclature tarifaire pertinente prévoit ce qui suit :

|            |   |
|------------|---|
| 20.09      | Jus de fruits (y compris les moûts de raisin) ou de légumes, non fermentés, sans addition d'alcool, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants.   |
| 2009.80    | -Jus de tout autre fruit ou légume  |
| 2009.80.19 | ----Autres  |
| 22.02      | Eaux, y compris les eaux minérales et les eaux gazéifiées, additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisées, et autres boissons non alcooliques, à l'exclusion des jus de fruits ou de légumes du n° 20.09. |
| 2202.90    | -Autres   |
| 2202.90.90 | ---Autres   |

### PREUVE

3. Plusieurs pièces ont été déposées auprès du Tribunal. Excelsior a déposé une bouteille de nectar de poire Yoga<sup>®</sup> (700 ml) et une bouteille de nectar de pêche Yoga<sup>®</sup> (700 ml), tandis que l'ADRC a déposé une bouteille de nectar de pêche Yoga<sup>®</sup> (125 ml) et un berlingot de chacun des nectars de poire et d'abricot (200 ml).

4. M. Massimo F. Marcone, professeur au Department of Food Science de l'Ontario Agricultural College de l'Université de Guelph, a témoigné au nom d'Excelsior. Le Tribunal a reconnu à M. Marcone le titre d'expert en chimie alimentaire, en génie de la transformation des aliments et en droit international des aliments. Il a dit avoir examiné les trois types de nectar. À cette fin, il a d'abord examiné les normes du département de l'Agriculture des États-Unis puis a analysé la partie comestible des fruits frais correspondants. Quant à la teneur en eau du fruit frais, il a affirmé qu'elle pouvait varier d'environ 7 p. 100 selon la variété du fruit et la saison. Il a dit avoir aussi examiné les protéines, ainsi que le sucrose, le fructose et le glucose. À cet égard, il a souligné que certaines quantités de sucre avaient été ajoutées aux nectars de poire, de pêche et d'abricot, mais que leur teneur en protéines était très proche de celle du fruit lui-même. Interrogé sur la différence de teneur en sucre des fruits frais et du nectar, il a répondu que la teneur relative en eau était un important facteur qui influait sur la concentration de sucre. À la fin de son analyse, il a conclu que les substances contenues dans les bouteilles de nectar étaient les fruits eux-mêmes et que les nectars de pêche, de poire et d'abricot avaient conservé le caractère essentiel de jus de fruits. À son avis, il n'y a pas de déséquilibre dans les composants des nectars par rapport aux fruits frais.

---

1. L.R.C. 1985 (2<sup>e</sup> supp.), c. 1 [*Loi*].

2. L.C. 1997, c. 36.

5. M. Marcone a aussi témoigné que les nectars Yoga<sup>®</sup> entrent dans la portée d'application de l'article B.11.134, « Le nectar d'abricot », sous l'intertitre « *Jus de fruits* » du *Règlement sur les aliments et drogues*<sup>3</sup>. Il a affirmé que, selon lui, les produits devraient être nommés « jus » et non pas « nectar ». Il a aussi souligné qu'un procédé de fabrication spécifique était utilisé pour produire la purée de fruits utilisée dans les nectars. En réponse à une question de l'ADRC, il a reconnu que l'acide L-malique et l'acide citrique contenus dans les nectars avaient été ajoutés.

6. M<sup>me</sup> Catherine R. Copeland, chimiste principale à la Section des produits organiques et inorganiques de la Direction des travaux scientifiques et de laboratoire de l'ADRC, a présenté des éléments de preuve au nom de l'ADRC. Le Tribunal a reconnu à M<sup>me</sup> Copeland le titre d'expert en analyse chimique de produits organiques et alimentaires.

7. M<sup>me</sup> Copeland a dit avoir analysé les trois types de produits en cause. Elle a déclaré que, d'après son expérience, un nectar s'entend, dans l'industrie des jus de fruits, d'un produit préparé à partir de fruits en purée, auquel on ajoute de l'eau et du sucre, et parfois d'autres ingrédients facultatifs, comme des acides organiques. À son avis, le fait que l'eau figure au nombre des composants sur l'étiquette du produit porte nettement à conclure que l'eau a été ajoutée au produit, par opposition à de l'eau qui aurait été initialement présente dans la purée de fruits. De plus, le fait que l'eau figure aussi au premier rang des ingrédients sur l'étiquette indique qu'elle est présente en plus grande proportion que la purée de fruits, l'ingrédient suivant sur la liste. D'après son analyse, dans le cas du nectar d'abricot, 49 p. 100 de l'eau ne s'expliquait pas par la présence de l'ingrédient de fruit. Ces chiffres sont de 30 p. 100 et de 40 p. 100 respectivement dans le cas du nectar de pêche et du nectar de poire. Quant à la présence de sucres dans les produits, elle a affirmé qu'ils avaient été ajoutés, ce qui est une pratique courante dans la fabrication des nectars d'abricot, de poire et de pêche. En ce qui concerne l'aspect du produit, elle a témoigné que le liquide contenu dans la bouteille était extrêmement pulpeux et opaque, et non pas un jus limpide. Elle a ajouté que cet aspect est conforme à celui d'un nectar.

8. Eu égard à la question de la concentration et de la reconstitution abordée par M. Marcone, M<sup>me</sup> Copeland a affirmé qu'il y a reconstitution lorsque de l'eau est rajoutée à un produit dont on a extrait l'eau, et que la quantité d'eau ajoutée correspond à la quantité nécessaire pour reconstituer le produit selon sa composition et son caractère d'origine. Cependant, à son avis, il n'existe pas d'élément de preuve que les produits en cause ont été reconstitués d'une quelconque façon. Elle a ajouté qu'aucun des produits qu'elle a analysés ne présente la composition type d'un jus de poire, d'un jus d'abricot ou d'un jus de pêche naturels.

9. M. Richard Couture, vice-président, Recherche et Développement, chez A. Lassonde Inc., a comparu au nom de l'ADRC. Le Tribunal a reconnu à M. Couture le titre d'expert en fabrication et en commercialisation de jus purs et de boissons de fruits. Invité à définir un jus de fruit pur au sens reconnu dans l'industrie, M. Couture a expliqué qu'il s'agit d'un jus de première extraction, auquel on ajoute parfois de la vitamine C ou des arômes naturels. Quant à un jus de fruits fait à partir de concentré, il a précisé que sa composition doit être la même que celle du jus de fruits original et que l'adjonction d'une plus grande quantité d'eau entraîne la perte de l'appellation jus de fruits. M. Couture a déclaré que le nectar de fruits est un produit composé de purée de fruits, à laquelle on ajoute de l'eau et des édulcorants.

## PLAIDOIRIE

10. Excelsior a soutenu que les produits en cause doivent être classés dans la position n<sup>o</sup> 20.09 à titre de jus de fruits. À son avis, les questions en litige en l'espèce peuvent se résumer comme il suit : qu'est-ce

---

3. C.R.C., c. 870.

qu'un jus de fruits et à quel moment l'adjonction d'eau à un jus lui fait-elle perdre son caractère de jus de fruits et oblige-t-elle à retenir un autre classement tarifaire? Au sujet des questions susmentionnées, Excelsior a soutenu que les produits en cause ont été reconstitués jusqu'à ce que la proportion d'eau qui était présente avant le début du procédé ait été restaurée, sans plus. De ce fait, d'après Excelsior, les produits en cause demeurent des jus des fruits.

11. Eu égard à l'avis contenu dans le *Recueil des Avis de classement*<sup>4</sup> qui traite du classement tarifaire des nectars de pêche et de poire et qui les classe dans la position n° 22.02 à titre d'autres boissons non alcooliques, Excelsior a soutenu qu'aucune explication n'a été donnée relativement au type de nectars qui ont fait l'objet d'un examen. Excelsior a en outre souligné que les produits dont le Tribunal est saisi sont les nectars Yoga<sup>®</sup> et que l'objet dont traite le Tribunal n'est pas l'expression générale «nectars de fruits». Quant à l'étiquetage des produits, Excelsior a soutenu que, en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*, elle était contrainte d'appeler lesdits produits des nectars de fruits, ce qui ne signifie cependant pas qu'aux fins du classement tarifaire ce ne sont pas des jus des fruits.

12. L'ADRC a soutenu que les produits en cause sont correctement classés dans la position n° 22.02 à titre d'autres boissons non alcooliques. Abordant d'abord la question du poids qu'il convient d'accorder au *Règlement sur les aliments et drogues*, aux dispositions sur l'étiquetage et aux normes du Codex Alimentarius dans le classement de produits aux fins du *Tarif des douanes*, l'ADRC a soutenu que ces textes d'encadrement reflètent les normes de l'industrie et que leur terminologie reflète aussi celle du *Tarif des douanes*. Même si l'ADRC a reconnu que le Tribunal n'était pas lié par ces textes d'encadrement, elle a ajouté qu'ils étaient énormément utiles dans la détermination du classement tarifaire indiqué des produits en cause sous le régime du *Tarif des douanes*.

13. L'ADRC a renvoyé au témoignage de M<sup>me</sup> Copeland selon lequel les produits en cause sont composés de purée de fruits à laquelle de l'eau du robinet, du sucre et des acides ont été ajoutés et que le pourcentage de la composition totale de ces produits que représente l'eau est important. L'ADRC a soutenu que les *Notes explicatives du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises*<sup>5</sup> de la position n° 20.09, qui prévoient que l'adjonction d'eau à un jus de fruit de composition normale donne un produit dilué revêtant le caractère d'une boisson de la position n° 22.02, montrent clairement que les produits en cause ne peuvent être classés dans la position n° 20.09. L'ADRC a aussi souligné que les *Notes explicatives* de la position n° 22.02 prévoient que la position couvre, notamment, le nectar de tamarin, un produit qui s'apparente aux produits en cause. L'ADRC a aussi renvoyé au *Recueil des Avis de classement*, qui classe les nectars de pêche et d'abricot dans la position n° 22.02.

## DÉCISION

14. L'article 10 du *Tarif des douanes* prévoit que le classement des marchandises importées dans un numéro tarifaire est effectué en conformité avec les *Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé*<sup>6</sup>. L'article 11 prévoit en partie que, pour l'interprétation des positions et des sous-positions de l'annexe, il est tenu compte du *Recueil des Avis de classement* et des *Notes explicatives*.

4. Conseil de coopération douanière, 1<sup>re</sup> éd., Bruxelles, 1987.

5. Conseil de coopération douanière, 2<sup>e</sup> éd., Bruxelles, 1996 [*Notes explicatives*].

6. *Supra* note 2, annexe [*Règles générales*].

15. Les *Règles générales* sont structurées en cascade. Si le classement de marchandises ne peut être déterminé conformément à la Règle 1, il faut alors tenir compte de la Règle 2, et ainsi de suite. La Règle 1 prévoit ce qui suit :

Le libellé des titres de Sections, de Chapitres ou de Sous-Chapitres est considéré comme n'ayant qu'une valeur indicative, le classement étant déterminé légalement d'après les termes des positions et des Notes de Sections ou de Chapitres et, lorsqu'elles ne sont pas contraires aux termes desdites positions et Notes, d'après les Règles suivantes.

16. Les positions concurrentes en l'espèce sont les suivantes :

- |       |   |
|-------|---|
| 20.09 | Jus de fruits (y compris les moûts de raisin) ou de légumes, non fermentés, sans addition d'alcool, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants.   |
| 22.02 | Eaux, y compris les eaux minérales et les eaux gazéifiées, additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisées, et autres boissons non alcooliques, à l'exclusion des jus de fruits ou de légumes du n° 20.09. |

17. Conformément à la Règle 1 des *Règles générales*, le Tribunal est d'avis que les produits en cause sont classés dans la position n° 22.02 à titre d'autres boissons non alcooliques. Le Tribunal remarque d'abord que la vaste majorité des éléments de preuve déposés par les deux parties en l'espèce, à la fois par écrit et de vive voix, ont surtout porté sur les termes du *Règlement sur les aliments et drogues*, du *Règlement sur les produits transformés* et du Codex Alimentarius. Bien que ces textes d'encadrement peuvent être valables pour établir des disciplines au sein de l'industrie des aliments en ce qui a trait à la composition et à la qualité des produits alimentaires, le Tribunal est lié par les termes du *Tarif des douanes*. Les normes établies par d'autres cadres réglementaires, l'usage courant dans l'industrie, etc., peuvent éclairer le Tribunal, mais elles doivent être considérées comme secondaires par rapport aux termes du *Tarif des douanes*.

18. Des extraits des *Notes explicatives* de la position n° 20.09 suivent :

Les jus de fruits ou de légumes de la présente position sont, en règle générale, obtenus par pression de fruits ou de légumes frais, sains et mûrs, que cette pression consiste – comme c'est le cas pour les agrumes – en une extraction à l'aide de machines dites *extracteurs* fonctionnant d'après le principe du presse-citron ménager, ou en pressurage précédé ou non, soit d'un foulage ou d'un broyage (pour les pommes notamment), soit d'un traitement à l'eau froide, à l'eau chaude ou à la vapeur (c'est le cas, en particulier, des tomates, du cassis ou de certains légumes comme la carotte ou le céleri).

Les liquides ainsi obtenus sont ensuite généralement soumis aux traitements suivants :

Grâce à ces divers traitements, les jus de fruits ou de légumes se présentent sous la forme de liquides d'apparence limpide, non fermentés. Il arrive cependant que certains jus – ceux tirés notamment de fruits pulpeux (abricot, pêche, tomate, par exemple) – contiennent encore, en suspension ou sous forme de dépôt, une partie de la pulpe à l'état finement divisé.

Les jus de la présente position peuvent être présentés à l'état *concentré* (congelé ou non) ou sous forme de *cristaux* ou de *poudre* pour autant qu'ils soient, dans ce dernier état, entièrement ou presque entièrement solubles dans l'eau. Les produits de l'espèce sont habituellement obtenus par des procédés faisant intervenir, soit la chaleur, combinée ou non avec le vide, soit le froid (lyophilisation).

Certains jus concentrés peuvent être distingués des jus correspondants non concentrés en fonction de leur valeur Brix (voir la Note 3 de sous-positions du présent Chapitre).



**Sous réserve** de conserver leur caractère originel, les jus des fruits ou de légumes de la présente position peuvent contenir les substances du type mentionné ci-après, qu'elles résultent des traitements subis ou qu'elles aient été ajoutées :

- 1) Sucre.
- 2) Autres édulcorants, naturels ou synthétiques, sous réserve que la quantité ajoutée ne dépasse pas celle nécessaire à une édulcoration normale des jus et que ces derniers remplissent, par ailleurs, toutes les conditions requises pour être rangés dans la présente position, en particulier celle relative à l'équilibre des différents composants prévu au paragraphe 4) ci-dessous.
- 3) Produits destinés à assurer la conservation des jus ou à prévenir la fermentation (anhydride sulfureux, anhydride carbonique, enzymes, etc.).
- 4) Produits destinés à assurer l'uniformité de la qualité (mise au type), tels que acide citrique, acide tartrique, à restituer aux jus des éléments détruits ou détériorés en cours de fabrication (vitamines, substances colorantes, etc.) ou à fixer l'arôme (addition de sorbitol, par exemple, aux jus de fruits en poudre ou cristallisés). Sont toutefois **exclus** de la présente position les jus de fruits auxquels on a ajouté un des constituants du jus (acide citrique, huile essentielle tirée du fruit, etc.) en une quantité telle que l'équilibre des différents composants dans le jus naturel est manifestement rompu, le caractère originel du produit étant, dans ce cas, modifié.

De même, ne perdent pas la qualité de jus de la présente position, d'une part, les mélanges de jus de fruits ou de légumes de même espèce et de fruits ou légumes d'espèces différentes, et, d'autre part, les jus reconstitués, c'est-à-dire les jus provenant de l'addition, à des jus concentrés, d'une quantité d'eau n'excédant pas la proportion de celle qui est contenue dans les jus similaires non concentrés de composition normale.

Par contre, l'adjonction d'eau à un jus de fruit ou de légume de composition normale ou l'adjonction à un jus préalablement concentré, d'eau dans une proportion supérieure à celle qui est nécessaire pour rendre à ce concentré la composition du jus dans son état naturel, confère aux produits obtenus le caractère de dilutions revêtant le caractère des boissons du **n° 22.02**. Les jus de fruits ou de légumes contenant une proportion d'anhydride carbonique excédant celle contenue normalement dans les jus traités à l'aide de ce produit (jus gazéifiés) et, *a fortiori*, les limonades et eaux gazeuses aromatisées à l'aide de fruits sont également **exclus (n° 22.02)**.

19. Les deux parties se sont appuyées sur la composition des marchandises et les conclusions possibles à tirer de l'analyse en laboratoire.

20. En ce qui a trait au composant eau, Excelsior a affirmé que l'eau ajoutée au produit ne pouvait pas être facilement distinguée de l'eau naturellement présente dans le fruit, tandis que l'ADRC a indiqué que l'analyse ionique a montré que de l'eau du robinet avait été ajoutée à la purée de fruits en quantité importante. L'ADRC a poursuivi en soutenant qu'il n'était pas permis d'ajouter d'eau au produit, parce que cela conférerait le caractère de dilution et qu'il n'entraînait plus de ce fait dans la portée de la définition de « jus ». Toutefois, les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 permettent l'addition, à des jus concentrés, « d'une quantité d'eau n'excédant pas la proportion de celle qui est contenue dans les jus similaires non concentrés de composition normale. » Les *Notes explicatives* poursuivent en précisant que « l'adjonction à un jus préalablement concentré, d'eau dans une proportion supérieure à celle qui est nécessaire pour rendre à ce concentré la composition du jus dans son état naturel, confère aux produits obtenus le caractère de dilutions revêtant le caractère des boissons du **n° 22.02**. » Excelsior a indiqué que les produits en cause n'ont pas été reconstitués à partir de jus concentrés, mais a souligné que de petites quantités d'eau avaient été ajoutées pour remplacer l'eau perdue durant la transformation du fruit.

21. En ce qui concerne le composant sucre, l'analyse d'Excelsior montre des proportions totales de sucres (sucrose, glucose et fructose) semblables à celles contenues dans le fruit. L'ADRC a soutenu qu'on ne peut ajouter de sucre à un jus. Toutefois, les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 permettent d'ajouter du sucre et d'autres édulcorants naturels ou synthétiques. La seule réserve imposée est que « la quantité ajoutée ne dépasse pas celle nécessaire à une édulcoration normale ». Elles ne limitent pas la proportion du sucre à celle contenue, ou habituellement contenue, dans le fruit original.

22. En ce qui a trait au composant acide, l'ADRC a soutenu que, même si le Codex Alimentarius permet l'adjonction d'acide, aucun autre acide que l'acide L-ascorbique n'est permis. De plus, elle a soutenu que « l'adjonction à la fois de sucre et d'acide n'est jamais permise dans un jus de fruits<sup>7</sup> » [traduction]. Le Tribunal remarque que les *Notes explicatives* de la position n° 20.09, dans une liste de produits destinés à assurer la mise au type, dénomment explicitement l'acide citrique et l'acide tartrique, au nombre des additifs permis et, en outre, permet leur adjonction avec du sucre et d'autres édulcorants.

23. Œuvrant dans des cadres tels que l'usage qui a cours dans l'industrie, le *Règlement sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les produits transformés* et le Codex Alimentarius, l'ADRC a présenté des raisons convaincantes dans le sens de la distinction entre les nectars et les jus. Cependant, le Tribunal doit déterminer si le fait demeure vrai à la lumière du système de classement du *Tarif des douanes*.

24. À cet égard, le Tribunal a tenu soigneusement compte des *Notes explicatives* des chapitres concurrents pour déterminer l'esprit du libellé des positions du système de classement. Les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 contiennent divers détails qui seront traités ci-après, tandis que la portée des *Notes explicatives* de la position n° 22.02 est très limitée.

25. Le Tribunal remarque que les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 sont à certains égards plus permissives que soit l'usage au sein de l'industrie soit les autres cadres invoqués tant par Excelsior que par l'ADRC. Ces différences comprennent les suivantes :

- En vertu du *Tarif des douanes*, un produit peut faire l'objet de divers procédés et contenir diverses substances et quand même demeurer un jus.
  - D'une part, l'ADRC a soutenu qu'un jus ne peut contenir à la fois du sucre ajouté et de l'acide ajouté tandis que, d'autre part, les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 permettent que le jus final contienne ces deux composants.
  - D'une part, l'ADRC a soutenu que le jus ne peut pas contenir de sucre liquide, mais les *Notes explicatives* de la position n° 20.09, d'autre part, autorisent la présence de « sucre » sans le restreindre à sa forme solide. Les *Notes explicatives* permettent également d'« [a]utres édulcorants naturels ou synthétiques ». Ces derniers sont soumis à la réserve que la quantité ajoutée ne doit pas dépasser celle nécessaire à « une édulcoration normale ». Le Tribunal prend note que les termes susmentionnés n'interdisent pas les édulcorants à l'état liquide et ne limitent pas la quantité à celle qui correspondrait à la proportion présente dans le fruit original ou le jus original.
- Les jus reconstitués sont compris dans cette position.
  - D'une part, l'ADRC a soutenu que l'adjonction d'eau n'est pas permise, mais, d'autre part, les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 permettent l'adjonction d'eau à un jus concentré, sous réserve que l'eau ne soit pas ajoutée dans une « proportion supérieure à

---

7. *Transcription de l'audience publique*, 27 janvier 2004 à la p. 225.

celle qui est nécessaire pour rendre à ce concentré la composition du jus dans son état naturel ».

26. Les substances dénommées dans le premier cas ci-dessus, tout en étant permises dans les jus, sont assujetties à une condition primordiale : celle que les jus en cause « conserv[ent] leur caractère originel ». Le Tribunal doit examiner la question de savoir si les produits en cause ont conservé leur caractère originel. Les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 éclairent jusqu'à un certain point la notion de « caractère originel » relativement à l'adjonction de produits destinés à assurer l'uniformité de la mise au type, comme l'acide citrique, en précisant que le caractère originel est perdu si un des constituants du jus est ajouté en une quantité telle « que l'équilibre des différents composants dans le jus naturel est manifestement rompu ».

27. Le « caractère » d'un jus est en partie déterminé par l'analyse chimique, du type effectué à la fois par Excelsior et par l'ADRC, et en partie par des propriétés organoleptiques, comme l'arôme.

28. En ce qui a trait au premier critère de détermination du caractère, Excelsior a effectué des analyses en laboratoire dans lesquelles elle a utilisé des fruits frais comme base de comparaison avec les produits en cause. Compte tenu de l'écart permis par les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 relativement à l'adjonction de certaines substances, les résultats de laboratoire pourraient permettre une conclusion selon laquelle les produits en cause entrent dans la portée d'application de la définition de « jus ». Toutefois, le Tribunal tient à souligner que la comparaison à effectuer selon les *Notes explicatives* est la comparaison entre le jus naturel des fruits et les produits en cause, par opposition à une comparaison entre le fruit frais lui-même et le produit en cause. Si les analyses en laboratoire avaient été effectuées à partir du jus du fruit comme base de comparaison, les résultats obtenus auraient pu être différents. Quant au sucre, par exemple, les produits en cause reflètent, selon une marge de tolérance raisonnable, la teneur en sucre du fruit original. Même s'il peut s'y trouver des proportions plus élevées ou plus faibles de certains sucres, il ne s'agit pas là d'une distinction retenue dans les *Notes explicatives* de la position n° 20.09. Le Tribunal est d'avis que le *Tarif des douanes* traite uniquement des sucres pris dans leur ensemble, puisqu'il ne subdivise pas ce composant. Quant aux acides, à la lumière des *Notes explicatives*, l'adjonction d'acide citrique est permise, sous réserve de ne pas rompre l'équilibre des différents composants dans le jus naturel.

29. Il n'y a guère eu d'éléments de preuve concernant l'analyse organoleptique. Les rapports de laboratoire de l'ADRC ont brièvement décrit les marchandises, y compris leur aspect et leur arôme, et la question de savoir si les arômes des produits étaient convenables par rapport aux fruits dont ils étaient dérivés n'a pas soulevé de litige. Quant à la viscosité des produits en cause, décrits dans le rapport de laboratoire de l'ADRC comme « légèrement visqueux, pulpeux<sup>8</sup> » [traduction], les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 prévoient que, bien que les jus peuvent se présenter sous la forme de liquides d'apparence limpide, certains jus, ceux tirés notamment de fruits pulpeux comme l'abricot et la pêche peuvent contenir encore, en suspension ou sous forme de dépôt, une partie de la pulpe à l'état finement divisé. Même si la viscosité peut faire l'objet d'une analyse scientifique ou organoleptique, ni l'une ni l'autre des parties n'a présenté d'observations notables sur cette propriété.

30. Le Tribunal doit également tenir compte de l'incidence de l'adjonction d'eau aux produits.

31. Le terme « reconstitué » a une acception particulière. Les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 définissent les jus reconstitués comme des produits « provenant de l'addition, à des jus concentrés, d'une quantité d'eau n'excédant pas la proportion de celle qui est contenue dans les jus similaires non concentrés de composition normale. » Les termes ci-dessus laissent à entendre que le point de départ d'un jus

---

8. Mémoire de l'intimé, onglet 2.

reconstitué est un concentré, et les témoignages ont fait ressortir que les concentrés sont obtenus par l'extraction de l'eau du jus original. M. Marcone a reconnu que nulle part dans son rapport d'analyse il n'est dit qu'un concentré de fruit avait été utilisé dans lesdits produits<sup>9</sup>. En outre, d'après lui, il était impossible de reconstituer un produit sans partir d'un concentré<sup>10</sup>. Même si M. Marcone a affirmé qu'il existait diverses façons de concentrer un produit et que les produits en cause étaient de fait des jus reconstitués, le Tribunal conclut que, étant donné qu'ils ne se sont jamais présentés à l'état concentré, les produits en cause ne sont pas des « jus reconstitués » au sens des *Notes explicatives* de la position n° 20.09.

32. Eu égard à la teneur en eau, les deux parties ont témoigné que la perte d'eau dans le procédé appliqué pour obtenir une purée est habituellement minimale. Toutefois, l'étiquetage des produits, même s'il n'est pas déterminant aux fins de leur classement, indique clairement que les produits sont une combinaison de composants distincts et donne une indication approximative de leurs proportions relatives dans les produits finals. Le résultat du traitement appliqué au fruit frais est une purée qui, dans le cas des produits de la pêche et de la poire, constitue l'ingrédient prédominant et, dans le cas du produit de l'abricot, vient au deuxième rang des ingrédients en termes de proportion. Dans les produits de la pêche et de la poire, l'eau se présente dans la deuxième plus grande proportion, tandis que dans le produit de l'abricot, l'eau constitue l'ingrédient prédominant.

33. Ayant conclu que les produits en cause ne sont pas des « jus reconstitués » en conformité avec les *Notes explicatives*, le Tribunal doit maintenant déterminer si une purée, à laquelle on a ajouté de l'eau et d'autres composants qui ne rompent pas l'équilibre des composants du fruit dont la purée est dérivée, peut quand même être considérée comme un « jus » aux termes du *Tarif des douanes*.

34. Excelsior a soutenu que les abricots, les pêches et les poires étant des fruits pulpeux, il faut leur ajouter de l'eau pour qu'ils deviennent buvables et que, si le produit qui résulte de cette adjonction ne peut être nommé un jus, on ne pourrait jamais obtenir un jus d'abricot, un jus de pêche ou un jus de poire. Par opposition, d'après le témoignage de M. Couture, il est possible d'obtenir soit un jus soit un nectar à partir de la pêche, tout comme cela est possible à partir d'une pomme<sup>11</sup>. De plus, dans son témoignage, M. Couture a établi une distinction entre deux rendements potentiels différents à partir d'une même quantité de fruit original. Il a illustré son propos par un exemple dans lequel une personne obtiendrait une demi-tonne de jus à partir d'une tonne de fruits. Toutefois, quelqu'un qui voudrait produire un nectar pourrait obtenir une demi-tonne de purée à partir de la même tonne de fruits et la diluer par adjonction d'eau pour produire trois quarts de tonne d'un produit vendable<sup>12</sup>. M. Couture a en outre indiqué que le procédé complet pour obtenir un produit fini comprendrait l'adjonction de sucres, d'acides organiques et, possiblement, de vitamine C.

35. Les éléments de preuve déposés appuient l'existence d'une distinction entre deux procédés et leurs produits initiaux. Le procédé qui mène à un nectar, y compris les produits en cause, comporte l'homogénéisation du fruit complet, à l'exception des noyaux, des trognons et de la pelure. Il en résulte une purée qui, d'après les affirmations des deux parties, est trop épaisse pour se boire ou même se verser. Comme le prévoient les *Notes explicatives*, le procédé de fabrication d'un jus, d'autre part, comprend en général la pression du fruit pour extraire le liquide de sa partie solide; même si ce produit peut contenir une partie de la pulpe, il s'agit, pour l'essentiel, d'un produit liquide. Le Tribunal est d'avis que, dans le cas de la purée, seule l'adjonction d'eau peut l'amener à la consistance approximative d'un jus.

---

9. *Transcription de l'audience publique*, 27 janvier 2004 à la p. 117.

10. *Ibid.* à la p. 116.

11. *Transcription de l'audience publique*, 27 janvier 2004 à la p. 277.

12. *Ibid.* aux pp. 273-274.

36. À la lumière des éléments de preuve mis à sa disposition, le Tribunal est d'avis que, une fois la purée diluée par adjonction d'eau, les proportions de certains autres composants du fruit ou de la purée, comme le sucre et les acides, sont clairement réduites à cause de la dilution. À partir de cette nouvelle matière de base, c.-à-d. l'eau et la purée combinées, seule l'adjonction d'ingrédients comme du sucre et des acides peut restituer l'équilibre des composants et donner un produit imitant un jus. Le « caractère originel » du jus qui aurait pu être produit est imité par les produits qui résultent du traitement ultérieur de la purée, et plus particulièrement par l'adjonction d'eau, de sucres et d'acides.

37. En ce qui concerne les additifs et les proportions acceptables, les *Notes explicatives* permettent l'adjonction à la fois de sucre et d'acide, contrairement à la position défendue par l'ADRC. Dans le cas du sucre, les éléments de preuve ne permettent pas de croire que la quantité ajoutée au produit en cause « dépasse [...] celle nécessaire à une édulcoration normale ». Dans le cas des acides, le Tribunal a déjà noté que la liste des ingrédients acceptables qui comprend l'acide citrique n'est pas une liste exhaustive. Le Tribunal ne voit donc pas de motif d'exclure les produits en cause des jus simplement au motif que du sucre ou de l'acide a été ajouté à la purée.

38. Cependant, le *Tarif des douanes* ne permet pas l'adjonction d'eau à quelque chose qui n'est pas un concentré. Seuls les ingrédients nommément inclus dans la liste sont permis. Les *Notes explicatives*, même si elles présentent un caractère restrictif, en ce sens qu'elles ne permettent pas de qualifier de « jus » un produit fabriqué à partir d'une purée et d'adjonction d'eau, sont néanmoins cohérentes avec l'interprétation et le sens courants de ce terme. En vérité, le *Collins Dictionary of the English Language* définit « juice » (jus) en partie comme il suit :

1. tout liquide contenu naturellement dans une substance végétale ou animale ou secrété par une telle substance<sup>13</sup>. [Traduction]

39. Le *MerriamWebster Online Dictionary* définit « juice » en partie comme il suit :

1. : liquide que l'on peut extraire des cellules ou des tissus<sup>14</sup>. [Traduction]

40. Les deux définitions ci-dessus véhiculent la notion qu'un jus est un liquide qui « est naturellement produit » ou qui peut être « extrait ». Les exemples de procédés de fabrication que donnent les *Notes explicatives* de la position n° 20.09 ont en commun une méthode qui permet d'extraire le liquide naturel d'un fruit. La seule divergence permise se rapporte à un concentré, obtenu à partir du jus extrait naturellement. Étendre l'acception du mot « jus » à des produits qui sont fabriqués artificiellement par adjonction d'eau à une purée aurait pour conséquence de lui enlever son sens ordinaire et irait à l'encontre de l'esprit des *Notes explicatives* de la position n° 20.09.

41. Le Tribunal est d'avis que les produits en cause sont des imitations de jus de fruits, dont les ingrédients constitutifs se présentent dans des proportions correspondant à celles des composants des jus de fruits correspondants. Toutefois, plutôt que d'être extraits du fruit en tant que jus et simplement rehaussés par des additifs permis, ils sont fabriqués à partir d'une combinaison d'ingrédients provenant de différentes

---

13. Deuxième éd., s.v. « juice ».

14. s.v. « juice ».

sources. Le traitement global donne donc une imitation de jus plutôt que d'en produire par extraction directe du fruit<sup>15</sup>.

42. Le Tribunal note aussi que, lorsqu'elles établissent le repère devant servir aux comparaisons, les *Notes explicatives* renvoient constamment aux jus et non pas aux fruits dont ces jus sont extraits. Par exemple, le renvoi aux additifs permis précise que le « caractère originel » à conserver est celui des jus, et non pas des fruits correspondants. M. Marcone, d'autre part, a produit une analyse chimique où se trouvait comparé le profil de chaque nectar au *fruit* à partir duquel il avait été obtenu. En outre, en réponse à une question, il a reconnu l'existence de différences notables entre un jus de poire et le nectar de poire en cause<sup>16</sup>. Le Tribunal est d'avis que Excelsior a de ce fait omis de tirer les comparaisons requises pour satisfaire aux termes des *Notes explicatives*.

43. Ayant conclu que les produits en cause ne peuvent pas être classés dans la position n° 20.09, le Tribunal doit maintenant se tourner vers la seule autre position concurrente, à savoir la position n° 22.02. Cette position couvre, notamment, les autres boissons non alcooliques. Tant les termes de la position que ceux des *Notes explicatives* de cette position excluent expressément les jus de fruits de la position n° 20.09.

44. Le Tribunal conclut que les produits en cause satisfont aux exigences de la position. Pour arriver à sa décision, le Tribunal remarque qu'il a tenu compte de l'avis de classement suivant du Conseil de coopération douanière :

- 2202.90 1. **Nectar de pêche ou d'abricot**, constitué par des fruits entiers pelés, dénoyautés, écrasés et homogénéisés, auxquels on a ajouté un volume à peu près égal de sirop de sucre, **utilisé directement comme boisson**.

45. Cependant, le Tribunal accorde peu de poids à cet avis de classement, car il semble traiter de produits contenant une très forte proportion de sirop de sucre ajouté. Le Tribunal est d'avis qu'une telle quantité de sucre ajouté ferait manifestement perdre leur caractère originel de jus de fruits à ces produits, et ils seraient donc exclus de la position n° 20.09. Les produits visés dans le contexte de l'avis susmentionné sont donc différents des nectars Yoga<sup>®</sup>.

46. À la lumière de ce qui précède, le Tribunal est d'avis que les produits en cause sont correctement classés dans le numéro tarifaire 2202.90.90 à titre d'autres boissons non alcooliques.

47. Par conséquent, l'appel est rejeté.

James A. Ogilvy  
James A. Ogilvy  
Membre président

---

15. Un produit défini comme un jus peut être fait même à partir de fruits séchés, comme l'indique l'exemple du jus de pruneaux donné dans les *Notes explicatives*. Toutefois, rien n'indique que, dans le procédé décrit, il soit permis de créer un produit sensiblement différent du jus qui aurait pu être extrait du fruit frais. Dans le cas de l'exemple donné pour le jus de pruneaux dans les *Notes explicatives*, l'exemple prévoit toujours l'*extraction* du jus par un procédé de chauffage.

16. *Transcription de l'audience publique*, 27 janvier 2004 à la p. 171.