



Ottawa, le mercredi 11 mai 1994

Appel n° AP-93-047

EU ÉGARD À un appel entendu le 30 novembre 1993 aux termes de l'article 67 de la *Loi sur les douanes*, L.R.C. (1985), ch. 1 (2° suppl.);

ET EU ÉGARD À des décisions rendues par le sous-ministre du Revenu national pour les douanes et l'accise le 24 février 1993 concernant une demande de réexamen aux termes de l'article 63 de la *Loi sur les douanes*.

ENTRE

WILBUR-ELLIS COMPANY OF CANADA LIMITED

Appelant

ET

**LE SOUS-MINISTRE DU REVENU NATIONAL
POUR LES DOUANES ET L'ACCISE**

Intimé

DÉCISION DU TRIBUNAL

L'appel est rejeté.

Lise Bergeron

Lise Bergeron
Membre président

Arthur B. Trudeau

Arthur B. Trudeau
Membre

Charles A. Gracey

Charles A. Gracey
Membre

Michel P. Granger

Michel P. Granger
Secrétaire

RÉSUMÉ OFFICIEUX

Appel n° AP-93-047

WILBUR-ELLIS COMPANY OF CANADA LIMITED

Appelant

et

**LE SOUS-MINISTRE DU REVENU NATIONAL
POUR LES DOUANES ET L'ACCISE**

Intimé

L'appelant, un importateur et fournisseur de matières premières destinées aux industries de l'alimentation animale et de l'aquaculture, importe de l'huile de sardine. La question en litige dans le présent appel consiste à déterminer si l'huile de sardine est correctement classée dans le numéro tarifaire 1504.20.00 à titre de graisses et huiles de poissons et leurs fractions, autres que les huiles de foies, comme l'a établi l'intimé, ou si elle doit être classée dans le numéro tarifaire 2309.90.10 à titre de préparations devant être utilisées pour l'alimentation de la truite et du saumon et les préparations à base de céréales devant être utilisées pour l'alimentation d'animaux à fourrure, comme l'a soutenu l'appelant. Selon l'appelant, la position n° 15.04 exclut l'huile de sardine chimiquement modifiée. Le Tribunal doit déterminer si l'huile de sardine en cause est chimiquement modifiée par ajout d'un antioxydant, l'éthoxyquine, ce qui l'exclurait de la position n° 15.04.

DÉCISION : *L'appel est rejeté. Compte tenu de l'absence d'explications supplémentaires relativement à la signification de l'expression «non chimiquement modifiées», de la position n° 15.04, le Tribunal estime très importante la mention, à la Note accompagnant la position n° 15.04 des Notes explicatives du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises, de transformations chimiques particulières, comme l'hydrogénation et l'interstérification. Le Tribunal est d'avis que cette mention indique ce qui doit être considéré comme une modification chimique aux fins de la position n° 15.04. Le Tribunal conclut que l'ajout d'éthoxyquine n'a pas modifié chimiquement l'huile de sardine au sens de cette expression dans la position n° 15.04. L'huile de sardine est correctement classée dans le numéro tarifaire 1504.20.00.*

Lieu de l'audience : Vancouver (Colombie-Britannique)

Date de l'audience : Le 30 novembre 1993

Date de la décision : Le 11 mai 1994

Membres du Tribunal : Lise Bergeron, membre président
Arthur B. Trudeau, membre
Charles A. Gracey, membre

Avocat pour le Tribunal : Gilles B. Legault

Greffier : Nicole Pelletier

Ont comparu : François E.J. Tougas, pour l'appelant
Linda J. Wall, pour l'intimé

Appel n° AP-93-047

WILBUR-ELLIS COMPANY OF CANADA LIMITED

Appelant

et

**LE SOUS-MINISTRE DU REVENU NATIONAL
POUR LES DOUANES ET L'ACCISE**

Intimé

TRIBUNAL : LISE BERGERON, membre président
ARTHUR B. TRUDEAU, membre
CHARLES A. GRACEY, membre

MOTIFS DE LA DÉCISION

Le présent appel est interjeté aux termes de l'article 67 de la *Loi sur les douanes*¹ à l'égard de deux décisions rendues le 24 février 1993 par le sous-ministre du Revenu national pour les douanes et l'accise, qui a classé l'huile de sardine importée par l'appelant dans le numéro tarifaire 1504.20.00 de l'annexe I du *Tarif des douanes*² à titre de graisses et huiles de poissons et leurs fractions, autres que les huiles de foies. L'appelant, un importateur et fournisseur de matières premières destinées aux industries de l'alimentation animale et de l'aquaculture, a soutenu que la position n° 15.04 exclut l'huile de sardine chimiquement modifiée et, qu'en conséquence, l'huile de sardine doit être classée dans le numéro tarifaire 2309.90.10 à titre de préparations devant être utilisées pour l'alimentation de la truite et du saumon et les préparations à base de céréales devant être utilisées pour l'alimentation d'animaux à fourrure.

Le présent appel porte sur deux questions. La première consiste à déterminer si l'huile de sardine en cause est chimiquement modifiée par l'ajout d'un antioxydant, l'éthoxyquine, auquel cas elle est exclue de la position n° 15.04. Advenant que le Tribunal soit d'accord avec l'appelant sur ce premier point, il aurait à trancher la question de savoir si l'huile de sardine est une préparation, comme l'exige le numéro tarifaire 2309.90.10. Cependant, pour les motifs énoncés ci-après, le Tribunal n'a pas à se prononcer sur la deuxième question.

À l'audience, trois témoins ont comparu pour le compte de l'appelant. Le directeur général de l'appelant, M. Robert E. Jones, a d'abord expliqué les normes de qualité fixées par les utilisateurs de l'huile de sardine. Ces normes ont trait, entre autres, à la teneur en acides gras, à la valeur de peroxyde et à la teneur en humidité de l'huile de sardine. D'autres exigences sont prescrites, comme le niveau d'antioxydant, de même que l'étape à laquelle il doit être ajouté à l'huile de sardine. M. Jones a ensuite décrit une usine type de farine de poisson. L'huile est extraite des sardines par cuisson, pression et centrifugation. De l'éthoxyquine est ajoutée à l'huile à l'étape du pompage dans un réservoir de stockage. M. Gregory W. Deacon, nutritionniste auprès d'un fabricant d'aliments pour animaux qui achète de l'huile de sardine à l'appelant, a également témoigné au sujet des normes de qualité auxquelles doit satisfaire à l'huile incorporée au régime alimentaire des poissons.

1. L.R.C. (1985), ch. 1 (2^e suppl.).
2. L.R.C. (1985), ch. 41 (3^e suppl.).

Enfin, un témoin expert, M^{me} Beryl E. March, qui détient une maîtrise en sciences agricoles et qui est l'auteur de plusieurs publications portant, entre autres, sur la farine de poisson, sur les modifications oxydatives dans la farine de poisson et dans l'huile de poisson, de même que sur la teneur en huile de la farine de poisson, a expliqué que les poissons ont particulièrement besoin d'acides gras, plus précisément d'une structure moléculaire particulière exprimée par une double liaison dans une position donnée d'une molécule, d'où l'utilisation d'une grande quantité d'huile de poisson dans la préparation de leur régime alimentaire. L'huile de poisson renferme une vaste gamme de composés classés comme des lipides, en grande majorité des triglycérides. M^{me} March a déclaré que les triglycérides sont des molécules composées d'une molécule de glycérol et de trois molécules d'acides gras différents. Elle a mentionné qu'en plus des triglycérides, l'huile de poisson contient des acides gras libres qui ne sont pas liés à la molécule de glycérol, certains phospholipides, des vitamines liposolubles et, dans certains cas, des contaminants. M^{me} March a également expliqué au Tribunal que l'éthoxyquine est ajoutée à l'huile de sardine pour empêcher l'oxydation, phénomène qui entraînerait une augmentation de la teneur en acides gras libres et rendrait le produit beaucoup plus difficile à digérer. L'oxydation accroîtrait également la valeur de peroxyde, un pro-oxydant actif. Elle a affirmé que la valeur nutritive de l'huile de poisson diminue à mesure qu'augmente la rancidité. Elle a expliqué que l'énoncé «*[t]he presence of ethoxyquin in a sardine oil alters the pathways of oxidation that are normally occurring in the oil*» ([traduction] la présence d'éthoxyquine dans l'huile de sardine modifie le processus d'oxydation auquel est habituellement soumise l'huile), dans son rapport, signifie que l'éthoxyquine se fixe à des radicaux libres de molécules et neutralise l'oxydation à mesure qu'elle s'intègre à ces molécules. De l'avis de M^{me} March, ce processus a pour effet de modifier chimiquement l'huile de sardine.

Le Tribunal a ensuite entendu le témoin expert de l'intimé, M^{me} Catherine R. Copeland, chimiste principale au Laboratoire des produits organiques et des denrées alimentaires du Service des travaux scientifiques et de laboratoire du ministère du Revenu national. M^{me} Copeland a expliqué les transformations chimiques qui se produisent dans l'huile de poisson pendant le processus d'oxydation, de même que celles qui ont lieu après l'ajout de l'antioxydant, l'éthoxyquine. Elle a reconnu que l'huile de poisson est constituée de la gamme de composés dont M^{me} March a fait état, mais elle a précisé que les composés les plus importants sont les triglycérides, qui constituent plus de 95 p. 100 de l'huile de poisson, et une petite quantité de radicaux libres. Ces derniers commencent à s'oxyder en présence de l'oxygène pour former un radical de peroxyde qui réagit avec un autre triglycéride pour former un radical d'hydroperoxyde et un autre radical libre. Ce processus d'oxydation se poursuit jusqu'à ce que tous les triglycérides aient été oxydés. Pour éviter l'oxydation des triglycérides, un antioxydant, comme l'éthoxyquine, est ajouté et réagit au contact du radical de peroxyde pour créer un radical de peroxyde d'hydrogène et un radical permanent plutôt qu'un radical libre. En l'absence de nouveaux radicaux libres pour réagir avec l'oxygène, le processus d'oxydation est donc interrompu.

M^{me} Copeland a affirmé que les triglycérides ne sont pas modifiés par l'antioxydant. Au cours du contre-interrogatoire, elle a reconnu qu'il se produit des réactions chimiques lorsque l'éthoxyquine est ajoutée à l'huile de sardine. Cependant, elle était d'avis que la structure chimique de toute graisse ou huile n'est modifiée qu'en cas de transformation chimique majeure de la plupart ou de la totalité des triglycérides contenus dans l'huile. Elle a révélé que l'ajout de l'éthoxyquine vise à neutraliser le processus d'oxydation qui comporte certaines réactions chimiques, processus qui se produit naturellement dans l'huile de sardine avant l'ajout de l'éthoxyquine. M^{me} Copeland a cité l'hydrogénation comme exemple d'une transformation chimique majeure. Par exemple, l'hydrogénation de l'huile de palme et de l'huile de soja comprend la saturation des doubles liaisons (c.-à-d. le lien entre les atomes dans une molécule) des triglycérides contenus dans ces huiles. Bien qu'elle ait admis que les graisses ou les huiles puissent être partiellement hydrogénées, elle a expliqué que lorsqu'une huile est hydrogénée, la

plupart, sinon la totalité de ces triglycérides sont touchés. Elle a par la suite donné d'autres exemples de transformations chimiques majeures : l'élaidinisation, l'interestérification, l'époxydation et la polymérisation. Elle a défini une modification chimique comme un processus comportant une transformation chimique brute, comme un changement dans la disposition des liaisons dans l'espace. Elle a conclu que l'ajout d'éthoxyquine pour préserver la structure des triglycérides n'entraîne pas la modification de cette structure; elle la préserve telle quelle.

L'avocat de l'appelant a soutenu que l'huile de sardine en cause est chimiquement modifiée et qu'en conséquence, elle n'est pas correctement classée dans le numéro tarifaire 1504.20.00. Il a fait valoir que même le témoin expert de l'intimé a reconnu que l'huile de sardine subit certaines réactions chimiques. Il a déclaré que même si l'ajout de l'éthoxyquine n'influe pas sur toutes les molécules, cette opération touche néanmoins un grand nombre d'entre elles et que cette action est importante parce qu'elle empêche le rancissement de l'huile. L'avocat a déclaré que selon la Règle 3 a) des *Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé*³ (les Règles générales), l'huile de sardine doit être classée dans la position n° 23.09, cette dernière étant la position la plus spécifique. Il s'est reporté à la Note du Chapitre 23 des *Notes explicatives du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises*⁴ (les Notes explicatives), qui précise que sont inclus dans la position n° 23.09 les produits des types utilisés pour l'alimentation des animaux, non dénommés ni compris ailleurs, obtenus par le traitement de matières végétales ou animales et qui, de ce fait, ont perdu les caractéristiques essentielles de la matière d'origine, autres que les déchets végétaux, résidus et sous-produits végétaux issus de ce traitement. L'avocat a soutenu qu'aucune disposition de la position n° 23.09 ou de la Note de Chapitre n'interdit le classement de l'huile de sardine dans cette position.

L'avocate de l'intimé a soutenu que l'huile de sardine est spécifiquement décrite dans la position n° 15.04 et que les éléments de preuve révèlent qu'elle n'a pas été chimiquement modifiée. Elle a également fait valoir que la Règle 1 des Règles générales s'applique à la présente cause et, qu'en conséquence, le classement doit être établi selon le libellé des positions et des Notes de Sections ou de Chapitres pertinentes.

Comme il a été mentionné au début, le présent appel vise d'abord à déterminer si l'ajout de l'éthoxyquine à l'huile de sardine modifie chimiquement cette dernière de manière à l'exclure de l'application de la position n° 15.04. Le Tribunal conclut que l'huile de sardine en cause n'est pas chimiquement modifiée et que, par conséquent, elle est correctement classée dans le numéro tarifaire 1504.20.00.

Le Tribunal admet le témoignage des deux témoins experts pour ce qui est des transformations chimiques qui ont lieu pendant l'oxydation et après l'ajout de l'antioxydant, l'éthoxyquine. En effet, le Tribunal constate que les experts se sont entendus à peu de choses près sur les transformations et que la seule différence dans leurs témoignages portait sur la question de savoir si l'ajout de l'éthoxyquine produit une modification chimique. Cependant, après avoir entendu la preuve, le Tribunal est d'avis que l'expression «chimiquement modifiées» n'est comprise et appliquée que dans le contexte de la position et des Notes. Le Tribunal estime qu'il ne s'agit pas d'une expression précise en chimie.

À cet égard, le Tribunal fait remarquer que pour faciliter l'interprétation de la position n° 15.04 et la compréhension de l'expression «non chimiquement modifiées» que l'on y retrouve, l'article 11 du *Tarif des douanes* précise qu'il est tenu compte des Notes explicatives. Les Notes accompagnant la position n° 15.04 sont rédigées comme suit :

3. *Ibid.*, annexe I.

4. Conseil de coopération douanière, 1^{re} éd., Bruxelles, 1986.

Les graisses et huiles raffinées de poissons ou de mammifères marins restent comprises dans cette position; lorsqu'elles ont été partiellement ou totalement hydrogénées, interestérifiées, réestérifiées ou élaïdinisées, elle sont reprises sous le n° 15.16.

Comme l'indiquent les derniers mots de cette Note, même si la position n° 15.04 ne définit pas l'expression «non chimiquement modifiées», le renvoi à la position n° 15.16 est assez explicite pour ce qui est de la signification de cette expression. La position n° 15.16 porte, entre autres, sur les graisses et huiles animales ou végétales partiellement ou totalement hydrogénées, interestérifiées, réestérifiées ou élaïdinisées. Les Notes explicatives qui accompagnent cette position prévoient à leur tour que la position comprend les graisses et les huiles animales ou végétales qui ont subi une transformation chimique particulière comme l'hydrogénation, l'interestérisation, la réestérisation ou l'élaïdinisation. Les Notes explicatives décrivent de façon plus détaillée ces transformations chimiques. Le Tribunal fait remarquer qu'elles englobent toute une transformation chimique qui semble dépasser la réaction décrite par M^{me} Copeland au moment où l'éthoxyquine est ajoutée à l'huile de sardine. Le témoignage de cette dernière a convaincu le Tribunal que l'ajout de l'éthoxyquine vise à empêcher l'oxydation des triglycérides. L'éthoxyquine ne modifie pas de façon importante la structure des triglycérides; elle ne fait que réagir avec les radicaux libres pour former une molécule permanente et empêcher toute progression de l'oxydation, ce qui permet de conserver l'huile de sardine dans un état convenable pour l'alimentation des poissons. Bien que la molécule permanente constitue un nouveau composant du produit ainsi obtenu, l'huile de sardine n'a pas été chimiquement modifiée.

En bref, compte tenu de l'absence d'explications supplémentaires relativement à la signification de l'expression «non chimiquement modifiées», de la position n° 15.04, le Tribunal estime très importante la mention, à la Note accompagnant la position n° 15.04 des Notes explicatives, de transformations chimiques particulières, comme, entre autres, l'hydrogénation et l'interestérisation. Le Tribunal est d'avis que cette mention indique ce qui doit être considéré comme une modification chimique aux fins de la position n° 15.04. Le Tribunal conclut que l'ajout d'éthoxyquine n'a pas modifié chimiquement l'huile de sardine au sens de cette expression dans la position n° 15.04.

Par conséquent, l'huile de sardine en cause est correctement classée dans le numéro tarifaire 1504.20.00 et l'appel est rejeté.

Lise Bergeron

Lise Bergeron
Membre président

Arthur B. Trudeau

Arthur B. Trudeau
Membre

Charles A. Gracey

Charles A. Gracey
Membre