

Ottawa, le jeudi 31 octobre 1996

Appel n° AP-95-170

EU ÉGARD À un appel entendu le 6 février 1996 aux termes de l'article 67 de la *Loi sur les douanes*, L.R.C. (1985), ch. 1 (2^e suppl.);

ET EU ÉGARD À des décisions rendues par le sous-ministre du Revenu national concernant des demandes de réexamen aux termes de l'article 63 de la *Loi sur les douanes*.

ENTRE

NALLEY'S CANADA LIMITED

Appelant

ET

LE SOUS-MINISTRE DU REVENU NATIONAL

Intimé

DÉCISION DU TRIBUNAL

L'appel est rejeté.

Arthur B. Trudeau

Arthur B. Trudeau
Membre président

Raynald Guay

Raynald Guay
Membre

Desmond Hallissey

Desmond Hallissey
Membre

Susanne Grimes

Susanne Grimes
Secrétaire intérimaire

RÉSUMÉ OFFICIEUX

Appel n° AP-95-170

NALLEY'S CANADA LIMITED

Appelant

et

LE SOUS-MINISTRE DU REVENU NATIONAL

Intimé

Le présent appel est interjeté aux termes de l'article 67 de la *Loi sur les douanes* à l'égard de décisions rendues par le sous-ministre du Revenu national aux termes du paragraphe 63(3) de la *Loi sur les douanes*. La question en litige dans le présent appel consiste à déterminer si les diverses salsas importées par l'appelant sont correctement classées dans le numéro de classement 2103.20.00.90 à titre d'autres sauces tomate, comme l'a déterminé l'intimé, ou si elles doivent être classées dans le numéro de classement 2001.90.90.99 à titre d'autres légumes conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, comme l'a soutenu l'appelant.

DÉCISION : L'appel est rejeté. Le Tribunal conclut que les marchandises en cause ne peuvent pas être classées dans la position n° 20.01 puisque celle-ci vise les légumes qui ont été conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, à l'exclusion d'autres méthodes de conservation, comme l'acide citrique et la pasteurisation, qui sont utilisées pour conserver les marchandises en cause. De plus, le Tribunal conclut que les marchandises en cause sont un mélange de légumes et, en tant que telles, sont très différentes des principales marchandises figurant sur la liste de celles qui sont classées dans la position n° 20.01, à savoir les concombres, les cornichons, les oignons, les échalotes, les tomates, les choux-fleurs, les olives, les câpres, le maïs doux, les cœurs d'artichaut, les cœurs de palmier, les ignames, les noix vertes et les mangues, selon les indications des *Notes explicatives du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises* (les Notes explicatives). Le Tribunal conclut en outre qu'aux termes des Notes explicatives de la position n° 20.01, rien ne l'empêche de classer les marchandises en cause à titre de sauces dans la position n° 21.03.

En ce qui concerne les Notes explicatives de la position n° 21.03, le Tribunal conclut qu'il n'était pas prévu que la description et la liste de produits visés par cette position soient exhaustives et que les divers exemples et définitions du terme «sauce» que les avocats des deux parties ont trouvés dans des publications sur les aliments, ainsi que dans des dictionnaires généraux, indiquent que le terme «sauce» est un terme générique utilisé pour désigner plusieurs produits alimentaires. De l'avis du Tribunal, les marchandises en cause correspondent à la description générale de «sauce» et, plus précisément, de «sauces tomate», étant donné que les tomates en sont le principal ingrédient.

Lieu de l'audience : Vancouver (Colombie-Britannique)
Date de l'audience : Le 6 février 1996
Date de la décision : Le 31 octobre 1996

Membres du Tribunal : Arthur B. Trudeau, membre président
Raynald Guay, membre
Desmond Hallissey, membre

Avocat pour le Tribunal : Shelley Rowe

Greffier : Anne Jamieson

Ont comparu : Brenda C. Swick-Martin et Wyatt S. Holyk, pour l'appelant
Josephine A.L. Palumbo, pour l'intimé

Appel n° AP-95-170

NALLEY'S CANADA LIMITED

Appelant

et

LE SOUS-MINISTRE DU REVENU NATIONAL

Intimé

TRIBUNAL : ARTHUR B. TRUDEAU, membre président
RAYNALD GUAY, membre
DESMOND HALLISSEY, membre

MOTIFS DE LA DÉCISION

Le présent appel est interjeté aux termes de l'article 67 de la *Loi sur les douanes*¹ (la Loi) à l'égard de décisions rendues par le sous-ministre du Revenu national aux termes du paragraphe 63(3) de la Loi. La question en litige dans le présent appel consiste à déterminer si les diverses salsas importées par l'appelant sont correctement classées dans le numéro de classement 2103.20.00.90 de l'annexe I du *Tarif des douanes*² à titre d'autres sauces tomate, comme l'a déterminé l'intimé, ou si elles doivent être classées dans le numéro de classement 2001.90.90.99 à titre d'autres légumes conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, comme l'a soutenu l'appelant. Les dispositions pertinentes de la nomenclature tarifaire à l'annexe I du *Tarif des douanes* sont les suivantes :

20.01	Légumes, fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique.
2001.90	-Autres
2001.90.90	---Autres
2001.90.90.99	-----Autres
21.03	Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés; farine de moutarde et moutarde préparée.
2103.20.00	-«Tomato-ketchup» et autres sauces tomate
2103.20.00.90	-----Autres

Les marchandises en cause ont été décrites par l'appelant comme étant un produit alimentaire à base de légumes, consommé comme trempette et servant d'ingrédient dans des plats comme les tacos et les fajitas. Elles renferment les ingrédients suivants : eau, tomates, piments, purée de tomates, poivrons verts, oignons déshydratés, vinaigre, sel, épices, paprika, acide citrique, poudre d'ail, persil déshydraté, gomme xanthane et piments jalapeno déshydratés.

Les avocats de l'appelant ont présenté leurs éléments de preuve par l'entremise de deux témoins, à savoir M. George R. Young, vice-président exécutif de Nalley's Canada Limited, et M. Donald R. Park, technologue principal des aliments dans le secteur de l'élaboration des produits chez Nalley's Fine Foods,

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

Division of Curtice-Burns Foods, Inc. (Nalley's des États-Unis), à Tacoma (Washington), l'exportateur des marchandises en cause.

M. Young est chargé des ventes et du marketing et a expliqué que l'appelant est un distributeur de produits alimentaires emballés, y compris les marchandises en cause, destinés aux secteurs de la vente au détail et de la restauration. Les marchandises en cause sont vendues sous diverses étiquettes, notamment La Restaurante, Co-Op, Sans Nom, Sunspun et Value Priced, et offertes en saveur originale, forte et épicée, aux secteurs de la vente en gros, de la vente au détail, de la restauration et des institutions. Il a indiqué que, dans le secteur de la vente au détail, les marchandises en cause sont normalement placées soit dans l'étalage des aliments mexicains, soit dans celui des croustilles, mais qu'elles ne seraient pas placées à côté du ketchup.

En ce qui concerne les diverses utilisations des marchandises en cause, M. Young a indiqué qu'elles peuvent servir d'ingrédient dans d'autres aliments, notamment dans le chili con carne, les tacos et les burritos. Pour illustrer son propos, il a présenté à titre de pièce un extrait de la revue *Bon Appétit*³ comportant une liste de recettes d'entrées, de soupes et de plats d'accompagnement dans lesquels la salsa est un ingrédient. Il a également présenté du matériel de publicité sur le lieu de vente faisant état de divers produits, qui comprennent des coupons et des recettes et qui montrent que la salsa peut servir d'ingrédient dans d'autres plats, et aussi de trempette. M. Young a indiqué que la salsa est principalement utilisée comme trempette pour divers aliments, comme les nachos et les craquelins. Il a en outre déclaré que les marchandises en cause peuvent également être consommées toutes seules et que la quantité de marchandises en cause normalement consommée serait normalement supérieure à celle d'autres produits alimentaires, comme les sauces pour barbecue, le ketchup, le sel, le poivre, etc.

En expliquant l'utilisation qui est faite des marchandises en cause dans les restaurants, M. Young a convenu qu'elles constituent un aliment à valeur ajoutée accompagnant un mets au menu et a donné l'exemple d'un hamburger mexicain accompagné de salsa qui coûterait plus cher qu'un hamburger ordinaire ou un hamburger au fromage. Il a ajouté que le client ne paie cependant rien de plus pour d'autres produits qui peuvent être mis sur un hamburger, comme le ketchup et la mayonnaise.

Au cours du contre-interrogatoire, M. Young a convenu qu'une sauce tomate qui renferme des morceaux de champignons pouvait néanmoins encore être considérée comme une sauce et a confirmé que les marchandises en cause contiennent des tomates et de la purée de tomates, qu'elles peuvent être versées sur d'autres aliments, comme du riz ou des pâtes, et qu'elles ajoutent du goût aux autres aliments.

Le deuxième témoin de l'appelant, M. Park, travaille à la mise au point de nouveaux produits et s'occupe de la qualité et de l'élargissement de la gamme de produits existants. Dans le cadre de son emploi, il a établi un certain nombre de formules de salsa et il est l'autorité dans le domaine des procédés thermiques à l'usine de transformation de Nalley's des États-Unis, à Tacoma. Il a indiqué que tous les produits fabriqués par Nalley's des États-Unis sont préservés grâce à l'utilisation de produits chimiques, de chaleur, ou des deux, ou encore par acidification. Le procédé de fabrication des marchandises en cause⁴ comprend plusieurs étapes. D'abord, les ingrédients secs, à savoir les épices, les gélifiants, l'acide citrique sous forme anhydrique et les légumes déshydratés sont mélangés. Ensuite, de la purée de tomates, des tomates en cubes et du

3. Pièce A-10.

4. Pièce A-13.

piment de Cayenne sont mélangés dans une marmite. En troisième lieu, de l'eau est ajoutée à la marmite et cette dernière est agitée et chauffée. Quatrièmement, les ingrédients secs et le vinaigre, qui est une solution d'acide acétique, sont ajoutés à la marmite. Cinquièmement, tous les ingrédients dans la marmite sont bien mélangés et chauffés à une température minimale de 60 °C. Sixièmement, des essais de contrôle de la qualité qui déterminent entre autres le pH, le niveau acide, le niveau de sel, le poids égoutté et la viscosité sont effectués. Enfin, les ingrédients sont chauffés à une température minimale de 85 °C, versés dans des pots et scellés à la vapeur.

En ce qui a trait à la conservation des marchandises en cause, M. Park a indiqué qu'elle est réalisée de diverses façons. D'abord, le pH (mesure de l'acidité d'un produit) est réglé à un niveau inférieur à 4,6 par addition d'un acide acétique, nommément le vinaigre, et d'un acide citrique afin de prévenir la croissance et le développement de micro-organismes générateurs de toxines, comme la toxine botulinique de type C. Il a déclaré que cette méthode de conservation est couramment utilisée pour d'autres produits conservés, comme les cornichons et la relish. L'acide citrique permet de faire baisser plus rapidement le niveau de pH et d'équilibrer la saveur du produit pour lui conférer un goût plus agréable. Il a indiqué qu'un grand nombre de différentes conserves, même les produits de tomate, sont conservés à l'acide citrique et que, à sa connaissance, aucun produit ne peut être conservé au vinaigre seulement. Deuxièmement, les marchandises en cause sont chauffées pour être conservées afin de prévenir le développement d'«organismes d'altération de la valeur économique des aliments» qui réduiraient la durée de conservation des marchandises en cause ou leur confèreraient une apparence qui déplaît au consommateur.

M. Park a présenté les définitions des termes «salsa» et «sauce» et fait plusieurs commentaires sur les différences entre les deux produits. Dans la revue *Salsas & Ketchups*⁵ le terme «salsa» désigne «*any small dish made principally from fruit or vegetables, whether raw or cooked*⁶» ([traduction] tout petit plat constitué principalement de fruits ou de légumes, crus ou cuits). Dans l'ouvrage *Foods & Nutrition Encyclopedia*⁷, se trouve la définition suivante du terme anglais «sauce» (sauce) : «*The word sauce comes from the Latin word salsa meaning salted. A sauce can be defined as a liquid food, which is poured over a solid food.... It can range from liquid to very thick; from no seasoning to highly seasoned; from cold to piping hot.... [T]he sauce often lifts up the dish: it glamorizes the simplest food; it gives the recipe distinction; it increases the appetite appeal; it is the crowning touch*⁸» ([traduction] Le mot sauce vient du mot latin salsa qui signifie salé. Une sauce peut être définie comme un aliment liquide qui est versé sur un aliment solide. [...] Elle peut être liquide ou très épaisse, sans assaisonnement ou très assaisonnée, froide ou très chaude. [...] La sauce relève souvent le plat; elle donne de l'éclat à l'aliment le plus simple; elle confère une distinction à la recette; elle rend le mets plus appétissant; elle ajoute la touche finale). Par ailleurs, les exemples suivants de sauces sont donnés : vinaigrette française, mayonnaise, vinaigrettes pour salades, sauces pour barbecue, sauce au beurre, sauce au fromage, sauces aux fruits, par exemple compote de pommes, et jus de viande apprêté. De l'avis de M. Park, les marchandises en cause ne correspondent à la description d'aucune des sauces énumérées comme exemple. De plus, il estime qu'une sauce est un aliment liquide en fine purée pouvant contenir des légumes sans que ceux-ci soient visibles. À l'appui de sa

5. S. Franco, Londres, New Burlington Books, 1995, pièce A-22.

6. *Ibid.* à la p. 13.

7. Première éd., Clovis, Pegus Press, 1983, pièce A-23.

8. *Ibid.* à la p. 1963.

position selon laquelle une salsa est différente d'une sauce, M. Park a présenté l'extrait suivant de l'ouvrage *Salsa Lovers Cook Book*⁹.

*I am often asked about the difference between salsas and sauces. While there are no absolutes, I like to characterize salsas as a combination of raw, cooked or partially cooked ingredients that are put together to form a harmonious chord. In a good salsa, each component retains its own taste, texture, and personality so that each bite will contain a myriad of flavors and a kaleidoscope of textures. In a sauce, on the other hand, all the ingredients are usually cooked together to create a single texture and a more homogeneous taste.*¹⁰

([Traduction] On me demande souvent de dire en quoi une salsa diffère d'une sauce. Sans être absolument différentes, j'aime à caractériser les salsas comme une combinaison d'ingrédients crus, cuits et partiellement cuits réunis pour former une gamme harmonieuse. Dans une bonne salsa, chaque ingrédient conserve son propre goût, sa texture et ses propriétés de sorte que chaque bouchée renfermera une foule de saveurs et tout un éventail de textures. Dans une sauce, par contre, tous les ingrédients sont normalement cuits ensemble de manière à créer une texture unique et un goût plus homogène.)

M. Park a en outre établi une distinction entre les marchandises en cause et les sauces du fait que ces dernières sont des ingrédients liquides en purée, tandis que les particules entières qui entrent dans la composition des marchandises en cause sont bien visibles. Pour illustrer ce point, il a pris l'exemple d'un contenant échantillon de 325 g de la salsa épicée La Restaurante, dont on avait enlevé les morceaux de légumes, laissant uniquement la portion liquide du produit. Il a indiqué qu'il y avait environ 100 morceaux d'oignons, de poivrons et de tomates d'à peu près 1 cm² de largeur sur 10 mm d'épaisseur ainsi que d'autres morceaux de légumes dont la taille variait entre 10 mm² et 1 cm². Il a déclaré que cet exercice révélait que la matière légumière totale représentait environ la moitié du volume en poids. En contre-interrogatoire, il a convenu que le liquide restant, qui représente environ 50 p. 100 du contenu du pot, était à base de tomates.

M. Park a également abordé la question de la vérification du poids égoutté, qui donne le poids égoutté en pourcentage du poids total d'un produit et est une façon de mesurer la quantité de particules. Le procédé consiste à passer les marchandises dans une passoire dont les mailles ont un calibre déterminé. Ce qui reste dans la passoire est le poids égoutté. Il a renvoyé aux normes de poids égoutté pour les marchandises en cause (pièce A-17) et confirmé que les résultats de la vérification du poids égoutté indiquaient que les tomates, une des principales composantes légumières dans les marchandises en cause, représentent environ 33,5 p. 100, et que les particules de légumes représentent environ 34,0 p. 100. De ce 33,5 p. 100 de tomates, 22,0 p. 100 est de la purée de tomate, 3,5 p. 100 des tomates broyées et 10,0 p. 100 des tomates en morceaux.

L'avocate de l'intimé a fait appel, à titre de témoin expert, à M. Brian W. Raines, Ph.D., directeur technique chez Thomas J. Lipton (Canada), qui est chargé de la gamme de produits hétérogènes, de la recherche, de l'élaboration des produits et de l'assurance de la qualité. M. Raines est docteur ès sciences alimentaires et en génie civil et a une longue expérience de l'industrie alimentaire, ayant travaillé pour les concurrents de l'appelant et de Nalley's des États-Unis. Après avoir entendu les objections des avocats de l'appelant qui doutaient de l'impartialité d'un témoin à l'emploi d'un concurrent, le Tribunal a accordé à

9. S.K. Bollin, Phoenix, Golden West Publishers, 1993, pièce A-24.

10. *Ibid.* à la p. viii.

M. Raines le statut d'expert capable de donner des éléments de preuve techniques et scientifiques sur la méthode de conservation de la salsa et le procédé de préparation des sauces tomate commerciales typiques, comparativement à la méthode de préparation de la salsa et, en particulier, concernant le pourcentage et le type de particules utilisés. En ce qui concerne les éléments de preuve fournis par M. Raines sur les modes d'utilisation des consommateurs et sur les caractéristiques essentielles des marchandises en cause, ainsi que sur la façon dont les marchandises en cause sont communément appelées dans l'industrie alimentaire, le Tribunal a déterminé que ces éléments de preuve ne seraient pas considérés comme témoignage d'expert, compte tenu du poste et des compétences de M. Raines.

Dans son témoignage, M. Raines a, en général, confirmé la méthode de conservation décrite par M. Park. Cependant, il a ajouté que le vinaigre seul était insuffisant pour conserver la salsa et indiqué que le goût caractéristique du vinaigre est atténué par l'addition d'acide citrique ainsi que par l'acidité naturelle des légumes, notamment des tomates.

En comparant les procédés de production de la salsa et des sauces tomate, M. Raines a indiqué que les deux requièrent un niveau de pH minimal et comportent un traitement thermique. Il a aussi indiqué, à l'aide d'une pièce montrant le poids égoutté de divers produits à base de tomates vendus dans le commerce, incluant d'autres marques de salsa et de sauces à spaghetti¹¹, que le poids égoutté d'une sauce à spaghetti épaisse et renfermant des morceaux de légumes était le même que le poids égoutté des marchandises en cause. Au cours du contre-interrogatoire, M. Raines a confirmé qu'un grand nombre des produits énumérés dans la pièce avait des poids égouttés nettement inférieurs à celui des marchandises en cause.

M. Raines a présenté des extraits d'une étude de marché effectuée par Thomas J. Lipton (Canada) en 1992. Il a souligné que, selon cette étude, parmi les personnes interrogées, principalement dans les provinces de l'Ouest et en Ontario, 27 p. 100 avaient utilisé la salsa avec des croustilles au maïs (tortillas) au moins une fois, 54 p. 100 l'avaient utilisée comme assaisonnement dans des plats mexicains ou Tex-Mex au moins une fois, 23 p. 100 dans des hamburgers et des hot-dogs au moins une fois, 19 p. 100 sur des œufs et des omelettes au moins une fois, 17 p. 100 sur des pâtes au moins une fois, 11 p. 100 dans du chili au moins une fois, 9 p. 100 dans des sandwichs au moins une fois et 3 p. 100 sur des frites au moins une fois. Il a ajouté que l'utilisation de la salsa a probablement changé depuis que ce sondage a été fait.

De l'avis de M. Raines, une sauce est un produit qui est ajouté à un mets pour lui donner une saveur, un arôme et un goût caractéristiques. Il a aussi affirmé que, dans l'industrie, les légumes conservés désignent des légumes en conserve ou congelés plutôt qu'une sauce employée comme méthode de conservation, et que les différences existant entre la salsa et le guacamole se situent au niveau de l'utilisation, de la texture, de la saveur et de l'apparence.

Dans leur plaidoirie, les avocats de l'appelant ont indiqué que la question essentielle dont le Tribunal est saisi dans le présent appel est celle qui consiste à déterminer si les marchandises en cause sont des légumes conservés ou des sauces. Les avocats ont soutenu, en s'appuyant sur les éléments de preuve fournis par les témoins, que les marchandises en cause ne pouvaient pas être considérées comme des sauces. Ils ont notamment renvoyé aux éléments de preuve fournis par M. Young selon lesquels les marchandises en cause ne sont pas normalement vendues dans les magasins de vente au détail à côté du ketchup, de la moutarde et des vinaigrettes qui, à leur avis, sont des sauces. Les avocats ont également relevé le témoignage de

11. Pièce B-3.

M. Young selon lequel les marchandises en cause sont principalement utilisées comme trempettes, sont présentées comme entrées sur un menu à titre de plat d'accompagnement distinct et de produits à valeur ajoutée vendus par les restaurants, et servent également d'ingrédient dans diverses préparations alimentaires. De plus, les avocats ont invoqué la définition du terme «sauce» présentée par M. Park, définition qui donne divers exemples de sauces.

Les avocats de l'appelant ont soutenu que le Tribunal doit interpréter les termes des positions pertinentes selon leur sens ordinaire, précisant que le Tribunal peut s'inspirer à la fois de dictionnaires généraux et propres à ce secteur. Ils ont en particulier indiqué au Tribunal que la définition suivante pourrait l'orienter :

*The more research we did, the more we found that the individual names of these dishes result from the ingredients used in them, rather than from any type of technique or preparation. For example, a raw relish using typically Mexican ingredients is a salsa.*¹²

([Traduction] Plus nous poussions nos recherches, plus nous constatons que les noms particuliers de ces plats résultent des ingrédients qu'ils renferment plutôt que du genre de technique ou de préparation. Par exemple, une relish crue utilisant des ingrédients typiquement mexicains est une salsa.)

Les avocats ont affirmé que la relish est classée dans la position n° 20.01 à titre de légume conservé et, par conséquent, que les marchandises en cause doivent aussi être classées dans cette position.

En examinant la question qui consiste à déterminer si les marchandises en cause sont des sauces, les avocats de l'appelant ont renvoyé à l'extrait de l'ouvrage *Salsa Lovers Cook Book* qui, à leur avis, indique que les sauces ont un goût homogène et une texture lisse, tandis que la salsa est une combinaison de légumes cuits ou partiellement cuits ayant toute une gamme de textures. Les avocats ont également renvoyé aux *Notes explicatives du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises*¹³ (les Notes explicatives) de la position n° 20.01, qui précisent ce qui suit :

Les préparations de la présente position se distinguent des sauces et condiments du n° 21.03 en ce que ces derniers produits sont, généralement, des liquides, des émulsions ou des suspensions contenant fort peu de morceaux de fruits, de légumes ou d'autres parties comestibles de plantes.

S'appuyant sur cette disposition, les avocats ont soutenu que les marchandises en cause ne peuvent pas être classées dans la position n° 21.03 à titre de sauces puisqu'elles renferment de gros morceaux de légumes représentant près de 50 p. 100 des marchandises en cause en volume et un contenu solide égoutté d'environ 35 p. 100. De plus, les avocats ont affirmé que les marchandises en cause ne sont pas des liquides à texture homogène et qu'elles ne ressemblent à aucun des exemples de sauces fournis, à savoir la vinaigrette française, la mayonnaise, la sauce pour barbecue, la sauce au beurre et la sauce au fromage.

Les avocats de l'appelant ont, en outre, renvoyé à deux décisions des douanes américaines selon lesquelles certains salsas et autres produits reliés aux tomates étaient correctement classés dans la position

12. *Salsas, Sambals, Chutneys & Chowchows*, 1^{re} éd., New York, William Morrow and Company, 1993 à la p. xvi.

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

n° 20.05 à titre d'autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique et ils ne pouvaient pas être classés dans la position n° 21.03¹⁴.

Les avocats de l'appelant ont soutenu que le fait que le terme espagnol «*salsa*» se traduise en anglais par «*sauce*» (sauce) est peu pertinent et non concluant pour ce qui est du classement. À l'appui de leur position, les avocats ont renvoyé à la décision de la Commission du tarif dans l'affaire *Canado Industrial Products Ltd. c. Le sous-ministre du Revenu national pour les douanes et l'accise*¹⁵ qui, de l'avis des avocats, confirme la proposition selon laquelle il faut considérer le caractère véritable des marchandises importées pour déterminer correctement leur classement et que le nom utilisé pour désigner les marchandises n'est pas déterminant. Les avocats ont renvoyé le Tribunal à la définition de «*sauce*» désignant un «*condiment or relish for food*¹⁶» ([traduction] condiment ou relish pour les aliments).

Les avocats de l'appelant ont également invoqué la décision rendue par le Tribunal dans l'affaire *Calavo Foods, Inc. c. Le sous-ministre du Revenu national*¹⁷ dans lequel il a été établi que le guacamole était correctement classé dans le numéro tarifaire 2008.99.92 à titre d'autres mélanges de fruits. En particulier, les avocats ont cité l'extrait suivant de cette décision :

Les éléments de preuve révèlent que le guacamole se distingue facilement des produits comme le ketchup et la moutarde qui sont nettement des «condiments [...] composés». Par exemple, le guacamole se consomme habituellement en plus grandes quantités, il est considéré comme un aliment à valeur ajoutée dans plusieurs plats, il a une valeur nutritive assez importante et pourrait raisonnablement se consommer seul. De l'avis du Tribunal, le guacamole n'est pas seulement un produit utilisé pour relever le goût d'autres aliments. Il est habituellement considéré comme un ingrédient important dans un mets, comme d'autres ingrédients, par exemple la viande, le fromage, les tomates ou la laitue. Consommé avec des croustilles au maïs, par exemple, le guacamole fait nettement partie du mets et il ne représente pas simplement un aliment servi avec les croustilles au maïs pour en relever le goût. De l'avis du Tribunal, il serait assez exceptionnel de manger du ketchup, de la moutarde ou même de la mayonnaise de cette façon¹⁸.

Les avocats ont soutenu que les marchandises en cause sont semblables à du guacamole en ce sens qu'elles sont davantage un ingrédient ou un aliment en elles-mêmes.

Examinant les termes de la position n° 20.01, les avocats de l'appelant ont soutenu que, pour être classés à titre de légumes conservés, les légumes doivent être préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique. Ils ont déclaré, en s'appuyant sur les éléments de preuve, que les marchandises en cause sont préservées au vinaigre et à l'acide acétique, et que la seule raison pour laquelle ces ingrédients sont ajoutés est pour réduire le pH à un niveau inférieur à 4,6 afin que ces marchandises puissent être mangées en toute sécurité par les consommateurs. Les avocats ont contesté la position de l'intimé selon laquelle la position n° 20.01 exige que les marchandises soient conservées au vinaigre ou à l'acide acétique seulement et non en combinaison avec un autre élément.

14. Ruling HQ 085838, le 21 décembre 1989, et Ruling HQ 088976, le 6 janvier 1992, mémoire de l'appelant, onglet 5.

15. (1981), 7 R.C.T. 415.

16. *Webster's Ninth New Collegiate Dictionary*, Springfield, Merriam-Webster, 1991 à la p. 1045.

17. Appel n° AP-94-159, le 12 octobre 1995.

18. *Ibid.* à la p. 4.

L'avocate de l'intimé a soutenu que, même si les marchandises en cause sont utilisées avec des croustilles au maïs, elles sont également utilisées comme sauces sur les salades, le riz, les pâtes, les sandwichs et divers autres aliments, afin de leur donner un goût mexicain et de relever le goût ou la texture d'autres aliments.

L'avocate de l'intimé a soutenu que le Tribunal ne doit pas donner beaucoup de poids aux normes fournies par le témoin de l'appelant concernant le poids égoutté, la taille des particules et les acides acétiques, puisque ces normes sont établies pour l'utilisation de l'appelant et n'ont pas été confirmées par des sources indépendantes.

Pour ce qui est du libellé de la position n° 20.01 en particulier, l'avocate de l'intimé a affirmé que, puisque le vinaigre seul ne suffit pas pour conserver les marchandises en cause et que le vinaigre n'est pas le seul acide dans les marchandises en cause, celles-ci ne peuvent pas être classées dans la position n° 20.01.

En ce qui concerne la position n° 21.03, l'avocate de l'intimé a soutenu que cette position renvoie explicitement aux sauces sans exclure les sauces renfermant des morceaux. En d'autres termes, la présence de particules ou de morceaux fixes n'empêche pas que les marchandises soient classées dans la position n° 21.03. L'avocate a déclaré que le terme espagnol «*salsa*» se traduit par «*sauce*»¹⁹ en anglais et que le terme «*sauce*» peut être défini de la façon suivante :

*Liquid preparation taken as relish with some article of food ... something that adds piquancy. Solution of salt & other ingredients used in some manufacturing processes. Season with [sauces] ... add relish to,²⁰ or
a condiment or relish for food; esp: a fluid dressing or topping.²¹*

([Traduction] Préparation liquide prise comme relish avec un autre aliment [...] quelque chose qui ajoute du piquant. Solution de sel et d'autres ingrédients utilisée dans certains procédés de fabrication. Assaisonner avec des [sauces] [...] ajouter du goût à; ou
un condiment ou une relish pour aliments; *sp.* : préparation liquide ou garniture.)

Une «*relish*» peut être définie comme étant :

*thing eaten with plainer food to add flavour. Serve as relish to, make piquant;²² or
characteristic flavor; ... something adding a zestful flavor.²³*

([Traduction] un produit consommé avec de la nourriture pour en relever la saveur. Servir comme condiment, rendre piquant; ou
saveur caractéristique; [...] quelque chose qui ajoute un goût piquant.)

19. *Larousse Gran Diccionario, Español-Inglés, Mexique, Larousse, 1986 à la p. 618.*

20. *The Concise Oxford Dictionary of Current English, 5^e éd., Oxford, Clarendon Press, 1967 à la p. 1118.*

21. *Webster's New Collegiate Dictionary, Springfield, Merriam-Webster, 1979 à la p. 1019.*

22. *Supra* note 20 à la p. 1048.

23. *Supra* note 21 à la p. 969.

L'avocate a renvoyé aux Notes explicatives de la position n° 21.03 qui prévoient que la position comprend les «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)». L'avocate a soutenu que, tenant compte de ces notes et du fait que la salsa est utilisée avec d'autres aliments comme produit d'accompagnement ou de garniture, il s'agit d'une sauce au sens de la position n° 21.03. Enfin, l'avocate a renvoyé à l'extrait de la *Foods & Nutrition Encyclopedia* présenté par M. Park pour appuyer la position défendue par l'avocate à savoir que la définition de «sauce» a une plus grande extension que celle proposée par l'appelant²⁴.

Aux termes de l'article 10 du *Tarif des douanes*, le Tribunal doit classer les marchandises conformément aux *Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé*²⁵ (les Règles générales) ainsi qu'aux *Règles canadiennes*²⁶. La Règle 1 des Règles générales prévoit que le classement est déterminé d'après les termes des positions et des Notes de Sections et de Chapitres et, lorsqu'elles ne sont pas contraires aux termes desdites positions et Notes, d'après les principes énoncés aux Règles 2 à 6, ainsi que d'après les *Règles canadiennes* qui suivent. En outre, l'article 11 du *Tarif des douanes* précise que le Tribunal doit tenir compte des Notes explicatives pour interpréter les positions et sous-positions de l'annexe I du *Tarif des douanes*. Ainsi, le point de départ du classement des marchandises en cause consiste à examiner le libellé des positions n° 20.01 et 21.03 ainsi que les notes de Sections ou de Chapitres et les Notes explicatives susceptibles de donner des indications sur l'interprétation appropriée des termes de ces positions.

La position n° 20.01 vise les légumes préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique. Les Notes explicatives de la position n° 20.01 font état de certaines préparations connues sous le nom de *pickles* ou de *piccallilies*, etc., et mentionnent que les principaux produits conservés de cette façon sont les concombres, les cornichons, les oignons, les échalotes, les tomates, les choux-fleurs, les olives, les câpres, le maïs doux, les cœurs d'artichaut, les cœurs de palmier, les ignames, les noix vertes et les mangues. Le Tribunal constate que les marchandises en cause sont conservées de différentes façons : d'abord, par l'addition d'acide citrique; ensuite, par l'addition de vinaigre, un acide acétique, et troisièmement, par la pasteurisation. Le Tribunal est d'avis que la position n° 20.01 inclut les légumes qui ont été conservés au vinaigre ou à l'aide d'un autre acide acétique, à l'exclusion des autres méthodes de conservation comme l'acide citrique et la pasteurisation à la chaleur utilisées pour conserver les marchandises en cause. Cette interprétation est confirmée par le fait que les autres positions, à savoir la position n° 20.05, qui comprend explicitement les autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, par congélation ou avec du sucre, visent les légumes conservés par d'autres méthodes. De l'avis du Tribunal, ni le libellé de la position n° 20.01 ni celui de la position n° 20.05 n'envisage le procédé en trois étapes utilisé pour conserver les marchandises en cause.

Par ailleurs, le Tribunal constate que les Notes explicatives de la position n° 20.01 présentent une liste des principales marchandises classées dans la position n° 20.01, à savoir les concombres, les cornichons, les oignons, les échalotes, les tomates, les choux-fleurs, les olives, les câpres, le maïs doux, les cœurs d'artichaut, les cœurs de palmier, les ignames, les noix vertes et les mangues. De l'avis du Tribunal,

24. *Supra* note 7.

25. *Supra* note 2, annexe I.

26. *Ibid.*

ces marchandises sont très différentes des marchandises en cause, qui sont un mélange de légumes et qui ne sont pas explicitement mentionnées dans les Notes explicatives de la position n° 20.01, mais sont visées par les Notes explicatives d'autres positions, à savoir les positions n° 20.04 et 20.05.

Les Notes explicatives de la position n° 20.01 précisent que les «préparations de la présente position se distinguent des sauces et condiments du n° 21.03 en ce que ces derniers produits sont, généralement, des liquides, des émulsions ou des suspensions contenant fort peu de morceaux de fruits, de légumes ou d'autres parties comestibles de plantes». Le Tribunal est d'avis que le mot «généralement» utilisé dans les Notes explicatives signifie «habituellement²⁷» et que l'inclusion du mot «généralement» dans cette désignation signifie qu'il peut y avoir certaines marchandises qui, même si elles ne correspondent pas à la description générale, ne sont pas nécessairement exclues du classement dans cette position²⁸.

Les Notes explicatives de la position n° 21.03 précisent que cette position comprend des «préparations, généralement épicées, destinées à relever la saveur de certains mets [...] et confectionnées à l'aide d'ingrédients divers». Les Notes explicatives ajoutent que la position inclut des «produits [...] à base de légumes [...] [qui] se distinguent des conserves du Chapitre 20 - et plus particulièrement de celles du n° 20.01 - en ce qu'ils se présentent essentiellement sous la forme de liquides, d'émulsions ou de suspensions renfermant fort peu de matières solides visibles». Les exemples de produits visés par la position comprennent «la sauce mayonnaise, les assaisonnements pour salades, la sauce béarnaise, la sauce bolognaise (contenant de la viande hachée et de la purée de tomate, des épices, etc.) [...] la sauce tomate, connue sous l'appellation de *ketchup* [...] et autres sauces de tomate». Le Tribunal reconnaît que les marchandises en cause ne possèdent pas toutes les caractéristiques de tous les exemples de sauces énumérés dans l'une ou l'autre des Notes explicatives ou dans l'extrait de *Foods & Nutrition Encyclopedia* présenté par M. Park²⁹. Cependant, il ne s'agit pas là de listes exhaustives de toutes les marchandises susceptibles d'être considérées comme des sauces. De plus, un des exemples de sauce mentionné dans les Notes explicatives, à savoir la sauce bolognaise, contient une quantité non définie de matières solides.

Les divers exemples et définitions du terme «sauce» que les avocats des deux parties ont pris dans des publications sur les aliments et dans des dictionnaires généraux indiquent, de l'avis du Tribunal, que le terme «sauce» a un sens large qui peut être utilisé pour désigner un certain nombre de produits alimentaires différents. L'extension du mot anglais «*sauce*» est, en outre, bien mise en relief par la définition suivante :

*Any preparation, usually liquid or soft, and often consisting of several ingredients, intended to be eaten as an appetizing accompaniment to some article of food.*³⁰

27. Voir *Narco Canada Inc., Div. of North American Refractories Co. et North American Refractories Co. c. Le sous-ministre du Revenu national*, Tribunal canadien du commerce extérieur, appels n° AP-94-016 et AP-94-109, le 7 décembre 1994 à la p. 8; et *M & M Trading Inc. c. Le sous-ministre du Revenu national pour les douanes et l'accise*, Tribunal canadien du commerce extérieur, appel n° AP-92-045, le 9 septembre 1993 à la p. 4.

28. Voir *ibid.* et *Allied Colloids (Canada) Inc. c. Le sous-ministre du Revenu National*, Tribunal canadien du commerce extérieur, appel n° AP-93-271, le 8 septembre 1994.

29. *Supra* note 7.

30. *The Oxford English Dictionary*, 2^e éd., vol. XIV, Oxford, Clarendon Press, 1989 à la p. 512.

([Traduction] Toute préparation, habituellement liquide ou lisse, et étant souvent constituée de divers ingrédients, destinée à être consommée comme produit d'accompagnement qui rend certains aliments plus appétissants.)

De l'avis du Tribunal, les marchandises en cause répondent à cette désignation générale du terme «sauce».

Ayant établi que les marchandises en cause sont des sauces, le Tribunal doit en outre se demander si elles peuvent être considérées comme des sauces tomate. De toute évidence, les marchandises en cause contiennent divers types de légumes, notamment des tomates. Cependant, les éléments de preuve montrent que les tomates, sous forme de purée de tomates, de tomates broyées et de tomates en morceaux, représentent une portion importante du poids des marchandises en cause, en sont le principal ingrédient légumier et en fait, à part l'eau, le principal ingrédient des marchandises en cause. Par conséquent, le Tribunal est d'avis que les marchandises en cause sont correctement désignées comme des sauces tomate.

De l'avis du Tribunal, la décision rendue dans l'affaire *Calavo* selon laquelle le guacamole devait être classé comme mélange de fruits plutôt que condiment n'aide guère le Tribunal à classer les marchandises en cause. Les avocats de l'appelant ont soutenu que les marchandises en cause sont semblables au guacamole en ce sens qu'elles sont davantage un ingrédient ou un produit alimentaire en elles-mêmes, qu'elles sont une composante à valeur ajoutée et qu'elles font plus que relever la saveur d'autres aliments. De l'avis du Tribunal, le fait d'accepter ces caractéristiques des marchandises en cause aiderait uniquement le Tribunal à déterminer que, à l'instar du guacamole, les marchandises en cause ne peuvent pas être classées à titre de condiments. Cependant, le fait d'accepter ces caractéristiques n'interdit pas que les marchandises en cause soient classées à titre de sauces tomate.

Par conséquent, l'appel est rejeté. Les marchandises en cause sont correctement classées dans le numéro de classement 2103.20.00.90 à titre d'autres sauces tomate.

Arthur B. Trudeau

Arthur B. Trudeau
Membre président

Raynald Guay

Raynald Guay
Membre

Desmond Hallissey

Desmond Hallissey
Membre