

Ottawa, le lundi 31 mai 1999

**Appel n° AP-97-069**

EU ÉGARD À un appel entendu le 17 septembre 1998 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 le 17 juin 1997 concernant une demande de réexamen aux termes de l'article 63 de la *Loi sur les douanes*.

**ENTRE**

**ITALFINA INC.**

**Appelante**

**ET**

**LE SOUS-MINISTRE DU REVENU NATIONAL**

**Intimé**

**DÉCISION DU TRIBUNAL**

L'appel est rejeté.

Pierre Gosselin

Pierre Gosselin  
Membre président

Peter F. Thalheimer

Peter F. Thalheimer  
Membre

Richard Lafontaine

Richard Lafontaine  
Membre

Michel P. Granger

Michel P. Granger  
Secrétaire

**RÉSUMÉ OFFICIEUX**

**Appel n° AP-97-069**

**ITALFINA INC.**

**Appelante**

**et**

**LE SOUS-MINISTRE DU REVENU NATIONAL**

**Intimé**

Le présent appel est interjeté en vertu 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 de l'article 63 de la *Loi sur les douanes*. La question en litige dans le présent appel consiste à déterminer si certains produits alimentaires, connus sous les noms commerciaux « *Millefoglie D'Italia* » et « *Glassatine* », importés par l'appelante, sont correctement classés dans le numéro tarifaire 1905.90.39 à titre de pâtisseries, comme l'a déterminé l'intimé, ou s'ils doivent être classés dans le numéro tarifaire 1905.30.99 à titre de biscuits additionnés d'édulcorants, comme l'a soutenu l'appelante.

**DÉCISION :** L'appel est rejeté. Puisque les *Notes explicatives du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises* de la position n° 19.05 exigent que les biscuits additionnés d'édulcorants soient confectionnés à partir de (« à base de ») farine, de sucre ou d'autres matières édulcorantes et de matières grasses, le Tribunal conclut que les produits en cause ne peuvent être considérés comme des biscuits additionnés d'édulcorants. Le Tribunal est d'avis que, dans le cas des produits en cause, la base est de fait la préparation de départ de ces produits, c'est-à-dire les ingrédients de la pâte au moment où elle est mélangée. Si ce n'était pas le cas, le terme « base » perdrait son sens et comprendrait tout ingrédient ajouté à la pâte avant la cuisson du produit. Le Tribunal est d'avis que saupoudrer du sucre, pur ou mélangé à d'autres ingrédients, une fois que la pâte a été mélangée et juste avant la cuisson, ne suffit pas pour que le sucre fasse partie de la base. Ce sucre est simplement un type de revêtement, qui ne fait pas partie de la pâte. Le fait que le sucre pénètre dans la pâte pendant la cuisson ne modifie pas cette conclusion, étant donné que la cuisson a lieu après le mélange de la pâte.

Le Tribunal est d'avis que les produits en cause sont correctement classés dans la sous-position n° 1905.90 (Autres), plus précisément dans le numéro tarifaire 1905.90.39 à titre de pâtisseries. Le Tribunal prend note que le fabricant des produits en cause les identifie et les vend à titre de pâte feuilletée. Le Tribunal est d'avis que la teneur en eau de la pâtisserie peut, dans certains cas, être faible. C'est ce qu'indique un tableau contenu dans le rapport d'expert de M. Stanley. Ce tableau montre que la pâte feuilletée contient en général 7,7 p. 100 d'eau, soit une quantité plutôt semblable à celle des produits en cause. Le Tribunal conclut également que le fait que les produits en cause ne soient pas pliables ne les empêche pas d'être classés à titre de pâtisseries. En ce qui concerne la longue durée de conservation des produits en cause, le Tribunal est d'avis que cela n'est pas incompatible avec leur classement à titre de pâtisseries. Un extrait de l'*Encyclopaedia of Food Science, Food Technology and Nutrition* va à l'encontre de la position de M. Stanley, selon laquelle toutes les pâtisseries ont une brève durée de conservation. Cet extrait affirme que certaines pâtisseries ont une longue durée de conservation. Finalement, le Tribunal prend note que cette encyclopédie décrit des processus de préparation commerciale de pâtisseries qui sont similaires au processus de fabrication des produits en cause.

Lieu de l'audience : Ottawa (Ontario)  
Date de l'audience : Le 17 septembre 1998  
Date de la décision : Le 31 mai 1999

Membres du Tribunal : Pierre Gosselin, membre président  
Peter F. Thalheimer, membre  
Richard Lafontaine, membre

Avocat pour le Tribunal : Philippe Cellard

Greffier : Anne Turcotte

Ont comparu : C. Brent Jay, pour l'appelante  
Catharine Moore, pour l'intimé

Appel n° AP-97-069

ITALFINA INC.

Appelante

et

LE SOUS-MINISTRE DU REVENU NATIONAL

Intimé

TRIBUNAL : PIERRE GOSSELIN, membre président  
PETER F. THALHEIMER, membre  
RICHARD LAFONTAINE, membre

MOTIFS DE LA DÉCISION

Le présent appel est interjeté en vertu de l'article 67 de la *Loi sur les douanes*<sup>1</sup> (la Loi) à l'égard de décisions rendues par le sous-ministre du Revenu national aux termes de l'article 63 de la Loi. La question en litige dans le présent appel consiste à déterminer si certains produits alimentaires, connus sous les noms commerciaux « *Millefoglie D'Italia* » et « *Glassatine* », importés par l'appelante, sont correctement classés dans le numéro tarifaire 1905.90.39 de l'annexe I du *Tarif des douanes*<sup>2</sup> à titre de pâtisseries, comme l'a déterminé l'intimé, ou s'ils doivent être classés dans le numéro tarifaire 1905.30.99 à titre de biscuits additionnés d'édulcorants, comme l'a soutenu l'appelante. Voici la nomenclature tarifaire pertinente :

19.05	Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires.
1905.30	-Biscuits additionnés d'édulcorants; gaufres et gaufrettes ---Autres :
1905.30.99	----Autres
1905.90	-Autres ---Pizza et quiche; pâtisseries, tartes, puddings et gâteaux, y compris les produits de boulangerie sucrés, faits avec de la levure comme levain; produits de boulangerie ne contenant pas de farine :
1905.90.39	----Autres

Les extraits suivants des *Notes explicatives du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises*<sup>3</sup> (les Notes explicatives) de la position n° 19.05 prévoient ce qui suit :

**A) Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même contenant du cacao.**

La position inclut les produits suivants :

8) Les **biscuits** qui sont généralement obtenus à partir de farines et corps gras, auxquels peuvent s'ajouter du sucre et certaines des autres substances visées au paragraphe 10) ci-dessous. Ces

---

1. L.R.C. (1985), ch. 1 (2<sup>e</sup> suppl.).  
2. L.R.C. (1985), ch. 41 (3<sup>e</sup> suppl.).

produits de la biscuiterie sont essentiellement des articles d'une conservation de longue durée, par suite d'une cuisson prolongée des matières mises en œuvre et de leur mise à l'abri de l'air. Il existe plusieurs variétés de biscuits comprenant :

- b) les **biscuits additionnés d'édulcorants**, qui sont des produits de la boulangerie fine à longue durée de conservation, à base de farine, de sucre ou autres matières édulcorantes et de matières grasses (ces composants constituant en poids au moins 50 % du produit), même additionnés de sel, d'amandes, de noisettes, de substances aromatiques, de chocolat, de café, etc. Le produit fini ne doit pas présenter, en poids, une teneur en eau excédant 12 % et la teneur en matières grasses est au minimum de 35 % en poids (les matières utilisées pour fourrer ou recouvrir les biscuits n'étant pas prises en considération pour calculer ces teneurs). Les biscuits du commerce ne sont pas en général fourrés; ils peuvent parfois contenir un fourrage solide ou non (sucre, graisse végétale, chocolat, etc.). Il s'agit, presque sans exception, de produits fabriqués industriellement.
- 10) Les produits de la **pâtisserie**, dans la composition desquels entrent les substances les plus diverses; farine, fécule, beurre ou autres matières grasses, sucre, lait, crème de lait, œufs, cacao, chocolat, café, miel, fruits, liqueurs, eaux-de-vie, albumine, fromage, viande, poisson, essences aromatiques, levure ou autres agents levants, etc.

M<sup>me</sup> Lia Violante-Budaci, employée de la société Italfina Inc., a témoigné au nom de l'appelante. Elle a indiqué que l'appelante est un importateur et distributeur de produits alimentaires. Elle a mentionné que le fabricant des produits en cause, Vincenzi Biscotti S.p.A., ne vend aucun produit frais. Elle a ajouté que la traduction de *biscotti* est « biscuit » (« *cookie* » ou « *biscuit* »). M<sup>me</sup> Violante-Budaci a précisé que la fabrication des produits en cause, *Millefoglie D'Italia* et *Glassatine*, est hautement automatisée. Elle a mentionné que l'appelante vend les produits en cause à des épicereries et non à des boulangeries. Dans les épicereries, les produits en cause se trouvent dans l'allée des biscuits secs plutôt que dans la section de la boulangerie.

M. D.W. Stanley, ancien professeur de sciences de l'alimentation, University of Guelph, a témoigné pour l'appelante à titre d'expert en sciences alimentaires. M. Stanley a affirmé que les biscuits et les biscuits additionnés d'édulcorants se différencient des pâtisseries par leur teneur moins élevée en eau et leur durée de conservation plus longue. Selon lui, la durée de conservation moyenne d'une pâtisserie est de moins de une semaine. Il a ajouté que, en général, les biscuits additionnés d'édulcorants sont fabriqués de manière industrielle, tandis que la pâtisserie, en raison de sa brève durée de conservation et de sa propension à la dégradation, est presque toujours fabriquée localement dans une boulangerie. Une autre différence, c'est que les biscuits et les biscuits additionnés d'édulcorants sont plus friables que les pâtisseries, qui se plient plus facilement.

M. Stanley a commenté les résultats d'une analyse de la composition des produits en cause, réalisée par M. Massimo F. Marcone, technologue de la recherche (chimiste) du Département des sciences de l'alimentation de l'University of Guelph, qui n'a pas témoigné à l'audience. M. Stanley a mentionné que *Millefoglie D'Italia* et *Glassatine* contiennent tous deux plus de 50 p. 100 de farine, de matières grasses et de sucre, moins de 12 p. 100 d'eau et 35 p. 100 ou moins de matières grasses en poids. Il a précisé que les produits en cause contiennent du sucre. Ce sucre, placé sur la surface extérieure de la pâte avant la cuisson, pénètre dans les produits en cause pendant la cuisson. Les résultats de l'analyse de ces produits montrent que ceux-ci contiennent environ 16 p. 100 de sucre. Le pourcentage de sucre de la couche extérieure des produits en cause est plus élevé que le pourcentage à l'intérieur des produits. M. Stanley a affirmé que la pâte est de la pâte jusqu'à ce qu'elle soit cuite et que, étant donné que le sucre est absorbé par la pâte

---

3. Conseil de coopération douanière, 2<sup>e</sup> éd., Bruxelles, 1996.

pendant la cuisson, il est possible de considérer qu'il fait partie de la pâte. En réponse à une question de l'avocate de l'intimé, M. Stanley a signalé que, dans les biscuits sucrés, le sucre est mélangé à de la farine et de l'eau, ce qui donne la pâte. À une question sur la signification du mot anglais « *base* » (« base »), M. Stanley a répondu que le mot n'avait pas de signification particulière en sciences de l'alimentation. À partir d'une définition de dictionnaire, il a parlé de la base comme étant « le fondement de quelque chose ou ses parties constituantes » [traduction]. Il a affirmé que la base des produits en cause contient de la farine, des matières grasses et du sucre.

M. Wendell Ward, chef de la Section analytique du Laboratoire des produits organiques / Denrées alimentaires au ministère du Revenu national, a témoigné au nom de l'intimé. Il s'est dit d'accord avec les résultats de l'analyse effectuée par M. Marcone. M. Ward a aussi mentionné que, au cours de son analyse, il n'a trouvé qu'une quantité minime de sucre au centre des produits en cause.

L'avocat de l'appelante a soutenu que, selon le témoignage de M. Stanley et conformément aux définitions des biscuits et des biscuits additionnés d'édulcorants données par les Notes explicatives de la position n° 19.05, les produits en cause devraient être classés dans la sous-position n° 1905.30 à titre de biscuits additionnés d'édulcorants. Il a fait valoir que, ainsi que M. Stanley l'a affirmé, la friabilité des produits en cause, ainsi que leur faible teneur en eau et leur longue durée de conservation, montrent que ce sont des biscuits additionnés d'édulcorants plutôt que des pâtisseries. En ce qui a trait à la définition des biscuits que contiennent les Notes explicatives de la position n° 19.05, l'avocat a fait valoir que les produits en cause sont faits de farine et de matières grasses auxquelles du sucre a été ajouté, cuits pendant longtemps pour améliorer leur qualité de conservation et mis dans un emballage fermé. L'avocat a soutenu que les produits en cause satisfont également aux critères de la définition des biscuits additionnés d'édulcorants des Notes explicatives de la position n° 19.05. À propos de l'exigence relative à la composition de la base, qui doit être de farine, de sucre ou d'autres matières édulcorantes et de matières grasses, l'avocat a soutenu que la base contient, en fait, du sucre. Il a affirmé qu'il serait difficile de dire que le sucre ne fait pas partie de la base des produits en cause étant donné que le sucre représente environ 15 p. 100 du poids total des produits finis et qu'il est réparti dans ceux-ci. Finalement, l'avocat s'est penché sur la question de l'importance à accorder à la description des produits en cause sur l'emballage. Il a fait valoir que, si *Millefoglie D'Italia* est présenté comme une « délicate pâte feuilletée avec du beurre » et *Glassatine* comme une « délicate pâte feuilletée au sucre glacé », ces deux descriptions ne sont qu'une technique de marketing visant à donner une image très positive des produits en cause.

L'avocate de l'intimé a soutenu que les produits en cause ne satisfont pas aux critères précisés dans les Notes explicatives à propos des biscuits additionnés d'édulcorants parce que leur base ne contient pas de sucre ni d'autres matières édulcorantes, leur teneur en eau ne diffère pas sensiblement de celle de la pâte feuilletée et la description des marchandises les présente comme de la pâte feuilletée. L'avocate a fait valoir que la base des produits en cause est constituée de farine et de matières grasses, mais non de sucre. Notant que le sucre est saupoudré sur les produits en cause juste avant la cuisson, elle a soutenu que, pour que la thèse de l'appelante (c.-à-d. que la base est formée de farine, de sucre et de matières grasses) soit correcte, il faudrait donner au terme « base » le sens de « totalité du produit ». Selon elle, « base » doit, au contraire, avoir un sens plus restreint. Elle a de plus avancé que pour que la base soit faite de farine, de matières grasses et de sucre, il faut que ces ingrédients soient mélangés dans la pâte avant d'être cuits, comme c'est le cas pour les biscuits sucrés. En ce qui a trait à la teneur en eau des produits en cause, l'avocate a fait remarquer qu'elle ne diffère pas de manière significative de celle que donne le tableau de M. Stanley pour la pâte feuilletée. Elle a fait également remarquer que la pâte feuilletée est dite « friable » [traduction] et non « pliable » [traduction], à la fois dans le rapport d'expert du témoin de l'appelante, M. Stanley, et dans un extrait de l'*Encyclopaedia of Food Science, Food Technology and Nutrition*<sup>4</sup> (l'Encyclopédie) déposés

4. R. Macrae, R.K. Robinson et M.J. Sadler, Academic Press, pièce A-1, onglet 12.

auprès du Tribunal par l'appelante. Après avoir rappelé que l'emballage des produits en cause fait mention de pâte feuilletée, l'avocate a fait valoir que le processus de production utilisé dans la fabrication des produits en cause est similaire au processus utilisé pour la pâte feuilletée, qui est décrit dans un extrait de l'Encyclopédie.

L'article 10 du *Tarif des douanes* prévoit que le classement des marchandises importées dans un numéro tarifaire doit être déterminé conformément aux *Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé* (les Règles générales)<sup>5</sup>. La Règle 1 prévoit que le classement sera déterminé conformément aux termes des positions et de toute Note de Section ou de Chapitre pertinente. Dans le présent appel, les parties s'accordent pour dire que les produits en cause doivent être classés dans la position n° 19.05, à titre de produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie. Le litige entre les parties porte sur leur classement au niveau des sous-positions. La Règle 6 des Règles générales prévoit que « [l]e classement des marchandises dans les sous-positions d'une même position est déterminé légalement d'après les termes de ces sous-positions [...] étant entendu que ne peuvent être comparées que les sous-positions de même niveau ». Dans le présent appel, les produits en cause doivent être classés dans la sous-position n° 1905.30, à titre de biscuits additionnés d'édulcorants, comme l'a soutenu l'appelante, ou dans la sous-position n° 1905.90, à titre d'autres produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, comme l'a déterminé l'intimé. L'article 11 du *Tarif des douanes* prévoit que, en interprétant les positions et les sous-positions de l'annexe 1, il faut tenir compte du *Recueil des Avis de classement du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises*<sup>6</sup> et des Notes explicatives.

Le Tribunal doit, par conséquent, tenir compte de la définition des biscuits additionnés d'édulcorants donnée par les Notes explicatives de la position n° 19.05 afin de déterminer si les produits en cause peuvent être classés dans la sous-position n° 1905.30. L'appelante a fait valoir que les produits en cause satisfont aux exigences sur la teneur en eau, en matières grasses et en farine, sucre et matières grasses combinés. L'intimé n'a pas contesté ce fait. La position de l'appelante, selon laquelle il s'agit de produits de la boulangerie fine ayant une bonne qualité de conservation et fabriqués de façon industrielle, n'a pas été mise en doute.

Le fait que les biscuits additionnés d'édulcorants doivent avoir une base composée de farine, de sucre ou d'autres matières édulcorantes et de matières grasses a, toutefois, été débattu entre les parties, l'appelante prétendant que cette exigence avait été respectée et l'intimé soutenant qu'elle ne l'avait pas été. M. Stanley a mentionné qu'il faut donner au mot « base » son sens courant et que la signification à lui donner est celle de « le fondement » [traduction] de quelque chose<sup>7</sup>. Le Tribunal est d'avis que, dans le cas des produits en cause, la base est la formule de départ de ces produits, c'est-à-dire les ingrédients de la pâte au moment où elle est mélangée. Si ce n'était pas le cas, le terme « base » perdrait son sens et pourrait comprendre tous les ingrédients ajoutés à la pâte avant qu'un produit ne soit cuit. Le Tribunal est d'avis que saupoudrer du sucre, pur ou mélangé à d'autres ingrédients, sur la pâte une fois que celle-ci a été mélangée et juste avant la cuisson, ne suffit pas pour que le sucre fasse partie de la base. Ce sucre est simplement une forme de revêtement qui ne fait pas partie de la pâte. Le fait que le sucre pénètre dans la pâte pendant la cuisson ne change pas cette conclusion, étant donné que la cuisson a lieu après que la pâte est mélangée. Pour les motifs qui précèdent, le Tribunal croit impossible de considérer que le sucre fait partie de la base des produits en cause. Par conséquent, étant donné que les Notes explicatives de la position n° 19.02 pour les biscuits additionnés d'édulcorants exigent que ceux-ci aient une base de farine, de sucre ou d'autres matières édulcorantes et de matières grasses, et que cette exigence n'a pas été respectée, le Tribunal conclut que les produits en cause ne peuvent être classés dans la sous-position n° 1905.30.

---

5. *Supra* note 2, annexe 1.

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

7. Transcription de l'audience et de l'argumentation publiques aux pp. 154-155.

Le Tribunal est d'avis que les produits en cause sont correctement classés dans la sous-position n° 1905.90 (Autres), plus précisément, dans le numéro tarifaire 1905.90.39 à titre de pâtisseries. Le Tribunal prend note que le fabricant des produits en cause les identifie et les vend à titre de pâte feuilletée. En dépit de l'argument de l'appelante selon lequel le terme « pâte feuilletée » a été simplement utilisé comme technique de marketing, le Tribunal est d'avis que les produits en cause peuvent vraiment être classés à titre de pâtisseries. Le Tribunal n'est pas d'accord avec les arguments présentés par l'appelante à l'appui de sa position selon laquelle les produits en cause ne peuvent être considérés comme des pâtisseries. Le Tribunal est d'avis que, dans certains cas, la teneur en eau des pâtisseries peut être faible. C'est ce que montre un tableau du rapport d'expert de M. Stanley. Ce tableau indique que, en général, la pâte feuilletée contient 7,7 p. 100 d'eau<sup>8</sup>. Le Tribunal fait remarquer que, dans un extrait de l'Encyclopédie, la pâte feuilletée est qualifiée de friable<sup>9</sup>. En se fondant sur le témoignage de M. Stanley, selon lequel une différence de 3,5 p. 100 à 16,6 p. 100 de la teneur en eau ne commence à être significative que lorsque la teneur en eau dépasse 8 à 10 p. 100<sup>10</sup>, le Tribunal est d'avis que la teneur en eau des produits en cause ne diffère pas sensiblement de la teneur en eau de la pâte feuilletée et que, par conséquent, cette teneur ne les empêche pas d'être considérés comme des pâtisseries. De même, le Tribunal conclut aussi que le fait que, comme la pâte feuilletée, les produits en cause ne sont pas pliables ne les empêche pas d'être classés parmi les pâtisseries.

En ce qui a trait à la longue durée de conservation des produits en cause, le Tribunal est d'avis que celle-ci n'est pas incompatible avec leur classement à titre de pâtisseries. Un extrait de l'Encyclopédie contredit la position de M. Stanley, selon laquelle la durée de conservation d'une pâtisserie ne peut être que brève<sup>11</sup>. Cet extrait mentionne qu'il existe des pâtisseries ayant une longue durée de conservation. Finalement, le Tribunal prend note que l'Encyclopédie décrit des processus de préparation commerciale de la pâtisserie qui sont similaires au processus pour la fabrication des produits en cause<sup>12</sup>.

Pour les motifs qui précèdent, le Tribunal conclut que les produits en cause sont correctement classés dans le numéro tarifaire 1905.90.39 à titre de pâtisseries. Par conséquent, l'appel est rejeté.

Pierre Gosselin  
Pierre Gosselin  
Membre président

Peter F. Thalheimer  
Peter F. Thalheimer  
Membre

Richard Lafontaine  
Richard Lafontaine  
Membre

---

8. Pièce A-1, onglets 1 à 4.

9. *Supra* note 4 à la p. 3462.

10. *Supra* note 7 aux pp. 148-149.

11. *Supra* note 4 à la p. 3465.

12. *Ibid.*