

ANNEXE

MODIFICATION DES NOTES EXPLICATIVES DECOULANT DU CLASSEMENT D'UNE
SAUCE POUR LE POULET "CHICKEN TONIGHT" DANS LE N° 2103.90
(Point VII.3 de l'ordre du jour)

ANNEX

AMENDMENTS TO THE EXPLANATORY NOTES ARISING
FROM THE CLASSIFICATION OF "CHICKEN SAUCE" IN SUBHEADING 2103.90
(Item VII.3 on Agenda)

MODIFICATION DES NOTES EXPLICATIVES
A EFFECTUER PAR VOIE DE CORRIGENDUM

CHAPITRE 20.

Page 156. N° 20.01. Deuxième paragraphe.

Nouvelle rédaction :

["Les produits de la présente position se distinguent des sauces du **n° 21.03** en ce que ces derniers produits sont essentiellement des liquides, des émulsions ou des suspensions qui ne sont pas destinés à être consommés en l'état, mais pour accompagner certains aliments ou préparer certains mets."]

CHAPITRE 21.

Page 168. N° 21.03. Rubrique A). Deuxième paragraphe.

Nouvelle rédaction :

["Les sauces sont généralement ajoutées aux aliments pendant leur cuisson ou au moment de les servir. Les sauces donnent du goût, rendent le produit moelleux et permettent d'obtenir des contrastes s'agissant de la texture et de la couleur. Elles peuvent également servir de support aux aliments qu'elles contiennent, comme c'est le cas par exemple de la sauce veloutée du poulet à la crème. Les assaisonnements liquides (sauce au soja, sauce piquante ou sauce au poisson) peuvent aussi bien servir d'ingrédients dans la préparation d'un plat que de condiments à table.

Les produits de la présente position incluent certaines préparations à base de légumes ou de fruits qui sont essentiellement des liquides, des émulsions ou des suspensions et qui contiennent parfois des morceaux visibles de fruits ou de légumes. Ces préparations se distinguent des fruits et des légumes préparés ou en conserve du Chapitre 20, [à savoir des préparations connues sous le nom de *pickles* ou de *piccallilies* (**n° 20.01**),] en ce qu'elles sont utilisées en tant que sauces, c'est-à-dire pour accompagner certains aliments ou préparer certains mets, et qu'elles ne sont pas destinées à être consommées en l'état."]

AMENDMENTS TO THE EXPLANATORY NOTES
TO BE MADE BY CORRIGENDUM

CHAPTER 20.

Page 156. Heading 20.01. Second paragraph.

Delete and substitute :

["The goods covered by this heading differ from sauces of **heading 21.03** in that the latter are mainly liquids, emulsions or suspensions, which are not intended to be eaten by themselves but are used as an accompaniment to food or in the preparation of certain food dishes."]

CHAPTER 21.

Page 168. Heading 21.03. Item (A). Second paragraph.

Delete and substitute :

["Sauces are normally added to a food as it cooks or as it is served. Sauces provide flavour, moisture, and a contrast in texture and colour. They may also serve as a medium in which food is contained, for example, the velouté sauce of creamed chicken. Seasoning liquids (soy sauce, hot pepper sauce, fish sauce) are used both as ingredients in cooking and at table as condiments.

The heading also includes certain preparations, based on vegetables or fruit, which are mainly liquids, emulsions or suspensions, and sometimes contain visible pieces of vegetables or fruit. These preparations differ from prepared or preserved vegetables and fruit of Chapter 20, [e.g., preparations known as pickles or mustard pickles (**heading 20.01**),] in that they are used as sauces, i.e., as an accompaniment to food, or used in the preparation of certain food dishes, but not intended to be eaten by themselves."]
