

## Chapitre 8

Fruits comestibles; écorces d'agrumes ou de melons

### Considérations générales

Le présent Chapitre comprend les fruits (y compris les fruits à coques) et les écorces d'agrumes ou de melons (y compris de pastèques), généralement destinés à l'alimentation humaine, en l'état ou après préparation. Ils peuvent être frais (y compris réfrigérés), congelés (qu'ils aient été préalablement cuits ou non, à l'eau ou à la vapeur ou additionnés d'édulcorants) ou séchés (y compris déshydratés, évaporés ou lyophilisés); ils peuvent également être conservés provisoirement, par exemple, au moyen de gaz sulfureux, ou dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation, pour autant que, dans ces derniers états, ils soient impropres à l'alimentation.

Par réfrigéré, on entend que la température d'un produit a été abaissée généralement jusqu'aux environs de 0 °C sans entraîner sa congélation. Toutefois, certains produits tels que les melons et certains agrumes, peuvent être considérés comme réfrigérés lorsqu'ils sont refroidis et maintenus à + 10 °C. Par congelé, on entend qu'un produit a été refroidi au-dessous de son point de congélation jusqu'à ce qu'il soit congelé à cœur.

Les produits de l'espèce peuvent être entiers, coupés en tranches ou en morceaux, dénoyautés, écrasés, râpés, pelés, épluchés ou décortiqués.

Il convient de noter que l'homogénéisation n'est pas en soi de nature à faire considérer un produit du présent Chapitre comme une préparation relevant du Chapitre 20.

L'addition de petites quantités de sucre ne modifie pas le classement de ces produits dans le présent Chapitre. A fortiori, restent également compris ici les fruits séchés (dattes, prunes, etc.) dont la surface est parfois recouverte d'un dépôt de sucre provenant de la dessiccation naturelle et qui peuvent avoir l'apparence des fruits du n° 2006.

*Toutefois, le présent Chapitre ne couvre pas les fruits conservés par déshydratation osmotique. L'expression "déshydratation osmotique" désigne un procédé au cours duquel des morceaux de fruits sont soumis à un trempage prolongé dans un sirop de sucre concentré, de sorte que l'eau et le sucre naturel du fruit sont remplacés en grande partie par le sucre du sirop. Le fruit peut subir par la suite un séchage à l'air destiné à réduire davantage encore sa teneur en eau. Ces fruits relèvent du Chapitre 20 (n° 2008).*

*Ce Chapitre ne comprend pas en outre certains produits végétaux qui sont repris dans d'autres Chapitres de la Nomenclature, bien que certains d'entre eux soient botaniquement des fruits; tel est le cas pour:*

- a) *Les olives, tomates, concombres, cornichons, courges, aubergines et les piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta (Chapitre 7).*
- b) *Le café, la vanille, les baies de genièvre et autres produits du Chapitre 9.*
- c) *Les arachides et autres fruits oléagineux, les fruits principalement employés en parfumerie, en médecine ou à des usages insecticides, parasitocides ou*

*similaires, les caroubes, les noyaux d'abricots ou de fruits similaires (Chapitre 12).*

d) *Les fèves de cacao (n° 1801).*

*Sont en outre exclus de ce Chapitre:*

1. *Les farines, semoules et poudres de fruits (n° 1106).*
2. *Les fruits comestibles et les écorces d'agrumes ou de melons, préparés ou conservés par des procédés autres que ceux visés ci-dessus (Chapitre 20).*
3. *Les fruits comestibles torréfiés (notamment, les châtaignes, les amandes et les figues), même moulus, généralement utilisés comme succédanés du café (n° 2101).*

Les fruits sous les états prévus au présent Chapitre peuvent, occasionnellement, être présentés dans des contenants hermétiquement clos (les pruneaux ou les noisettes, simplement séchés, en boîtes, par exemple) sans que leur classement en soit, en principe, modifié. Toutefois, il est à noter que les produits placés dans de tels emballages seront, le plus souvent, passibles du Chapitre 20, soit qu'ils aient subi une préparation autre que celles prévues ici, soit que leur mode de conservation effectif diffère également des procédés visés au présent Chapitre.

Les produits du présent chapitre y demeurent classés (les fraises fraîches, par exemple) lorsqu'ils sont conditionnés dans des emballages selon la méthode dénommée "conditionnement sous atmosphère modifiée" (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Dans le cadre de cette méthode (MAP), l'atmosphère autour du produit est modifiée ou contrôlée (en éliminant l'oxygène pour le remplacer par de l'azote ou de l'acide carbonique, ou bien en réduisant la teneur en oxygène et en augmentant celle en azote ou en acide carbonique, par exemple).

#### Notes explicatives suisses

D'un point de vue tarifaire, les mélanges sont aussi considérés comme des fruits tropicaux. Leur teneur en poids d'autres fruits ne peut dépasser 10%.

Conformément à la note suisse 3 b du présent Chapitre, on classe comme "autrement emballés" (n<sup>os</sup> 0808 et 0809) exclusivement les fruits importés en caisses, corbeilles, cageots, plateaux, etc., avec couvercle ou autres recouvrements fixés. Le fait que ces recouvrements présentent des jours plus ou moins larges n'a pas d'effet sur le classement. On considère aussi comme "fixé" un couvercle qui n'est attaché à la caisse, etc., que par un de ses côtés. Les fruits présentés en double emballage dont l'emballage immédiat est fait d'un sac en feuilles minces de matière plastique fermé par torsion et l'emballage extérieur par un carton de transport et de stockage, pourvu d'un couvercle non fixé, sont également à considérer comme fruits "autrement emballés". Par contre, la présence de couches intercalaires de matériel d'emballage, de plaques intercalaires moulées à alvéoles, d'enveloppes entourant chaque fruit, etc., n'implique pas le classement comme fruits "autrement emballés", pour autant que les emballages visés ne soient pas simultanément munis d'un couvercle fixé. Les boîtes à couvercle (boîtes du type "cartons à bananes") même avec couvercle rapporté allant jusqu'au fond de la boîte sont considérées comme "à découvert" à condition que le couvercle ne soit pas fixé de manière supplémentaire à la partie inférieure de la boîte. Sont en outre considérés comme "à découvert" les fruits en harasses munies aux deux extrémités supérieures de lattes de bois et d'un recouvrement en carton ondulé découpé, glissé sous ces deux lattes.

Les produits du présent chapitre y demeurent classés, même s'ils sont marqués par gravure au laser d'un label, d'un logo, d'un symbole ou d'un slogan (à des fins publicitaires, par exemple).

#### Dispositions particulières

Les fruits broyés ou ceux qui se sont écrasés durant le transport, doivent être classés, s'il y a une subdivision dans le tarif d'usage et s'ils sont importés dans la période correspondante, sous la position prévue pour les fruits importés "dans les limites du contingent tarifaire".

#### **0801. Noix de coco, noix du Brésil et noix de cajou, fraîches ou sèches, même sans leurs coques ou décortiquées**

Tandis que la noix de coco dépourvue de sa coque, râpée et desséchée, reste comprise dans la présente position, le coprah constitué par des fragments de la partie charnue de la noix de coco, séchés mais impropres à la consommation et destinés à la fabrication de l'huile - est classé sous le n° 1203.

**0801.12** Cette sous-position couvre uniquement les noix de coco dont l'enveloppe externe fibreuse (mésocarpe) a été partiellement ou entièrement retirée.

#### **0802. Autres fruits à coques, frais ou secs, même sans leurs coques ou décortiqués**

Il s'agit ici notamment des amandes (douces ou amères), des noisettes, des noix communes (noix du noyer), des châtaignes et marrons (*Castanea spp.*), des pistaches, des noix macadamia, des noix de Pécan et des pignons.

Sont également classées ici les noix d'arec (ou de bétel) utilisées principalement comme masticatoire, les noix de cola utilisées à la fois comme masticatoire et comme produit de base dans la fabrication de certaines boissons, et le fruit comestible du genre fruit à coque épineux et à cornes provenant d'une plante de l'espèce *Trapa natans*, parfois appelé châtaigne d'eau.

*La position ne comprend pas:*

- a) *Le tubercule comestible de l'espèce *Eleocharis dulcis* ou *Eleocharis tuberosa*, communément appelé châtaigne d'eau chinoise (n° 0714).*
- b) *Le brou de noix et les coques d'amandes vides (n° 1404).*
- c) *Les arachides (n° 1202), les arachides grillées ou le beurre d'arachide (n° 2008).*
- d) *Les marrons sauvages ou marrons d'Inde (*Aesculus hippocastanum*) (n° 2308).*

#### **0803. Bananes, y compris les plantains, fraîches ou sèches**

La présente position comprend tous les fruits comestibles des espèces du genre *Musa*.

Les plantains sont des bananes farineuses, d'une saveur moins douce que celle des autres bananes. L'amidon contenu dans les plantains se distingue par le fait que, contrairement à l'amidon contenu dans les autres bananes, il ne se saccharifie pas pendant le mûrissage. Les plantains sont principalement consommés après avoir été frits, rôtis, cuits à la vapeur, à l'eau ou autrement.

**0804. Dattes, figues, ananas, avocats, goyaves, mangues et mangoustans, frais ou secs**

Au sens de la présente position, la dénomination figues s'applique exclusivement aux fruits du *Ficus carica*, même destinés à la distillation; par conséquent, les figues de cactus ou figues de Barbarie sont exclues (n° 0810).

**0805. Agrumes, frais ou secs**

On entend par agrumes notamment :

- 1) les oranges, douces ou amères (bigarades);
- 2) les mandarines (y compris les tangerines et satsumas). Les mandarines peuvent être classées dans les principaux groupes ou catégories suivants:
  - Satsuma (*Citrus unshiu* Marcovitch), qui comprend de nombreuses variétés;
  - King (*Citrus nobilis* Loureiro), qui comprend quelques variétés;
  - Méditerranéenne (*Citrus deliciosa* Tenore), également dénommée Willowleaf;
  - Commune (*Citrus reticulata* Blanco), qui est représentée par de nombreuses variétés;
  - Mandarines à petits fruits, qui comprennent de nombreuses espèces.
- 3) les clémentines, wilkings et hybrides similaires d'agrumes;
- 4) les pamplemousses et pomelos;
- 5) les citrons (*Citrus limon*, *Citrus limonum*) et les limes (*Citrus aurantifolia*, *Citrus latifolia*);
- 6) les cédrats, les kumquats, les bergamotes, etc.

La présente position couvre également les chinois (petits citrons verts et petites oranges vertes) destinés à la conserve.

*La position ne comprend pas:*

- a) *Les écorces d'agrumes (n° 0814).*
- b) *Les orangettes, qui sont des fruits non comestibles, tombés prématurément de l'arbre après la floraison et ramassés à l'état sec en vue notamment de l'extraction de l'huile essentielle qu'ils contiennent (petit-grain) (n° 1211).*

**0805.21** Relèvent de cette sous-position les mandarines (y compris les tangerines et satsumas).

Les mandarines (*Citrus reticulata* Blanco) appartenant au groupe "commun" se distinguent des oranges ordinaires par leur forme plus petite et aplatie, par une plus grande facilité à être dépouillées de leur écorce, par une division plus nette de leurs segments et par une saveur plus sucrée et plus parfumée. La partie centrale des mandarines est ouverte (bien plus que chez les oranges) et leurs graines ont des cotylédons verdâtres (à quelques rares exceptions).

Les tangerines présentent une forme ronde et sont légèrement plus petites que les oranges. Leur peau est d'une couleur orange vif ou rouge. Les tangerines se pèlent facilement et leur goût est moins acide que celui des autres agrumes.

Les satsumas (*Citrus unshiu* Marcovitch) sont des variétés hâtives de mandarines. Le fruit est gros, de couleur jaune-orange, très juteux, non acide, sans pépins.

Les hybrides des mandarines (y compris les hybrides des tangerines et des satsumas) sont classés sous le n° 0805.29.

**0805.22** Relèvent de cette sous-position les clémentines.

Les clémentines (*Citrus reticulata* "Clementina") peuvent être distinguées des mandarines par la couleur de leur peau qui va de l'orange au rouge-orange. La peau est lisse et brillante, mais légèrement grainée. En outre, elles ne sont jamais aplaties comme les mandarines, mais présentent une forme bien arrondie et sont d'une taille plus petite. Elles se pèlent et se divisent facilement en quartiers comme les mandarines. Leur saveur est sucrée, acidulée et aromatique et s'apparente davantage à celle d'une orange.

**0805.29** Relèvent de cette sous-position les wilkings et hybrides similaires d'agrumes.

Les wilkings sont des hybrides dont les parents appartiennent à deux groupes de mandarines différents (*Willowleaf* et *King*). Les fruits sont de taille petite à moyenne et de forme légèrement aplatie. La peau est d'une couleur orange à maturité et d'un aspect brillant et légèrement grainé. Elle est d'épaisseur moyenne à mince, quelque peu fragile, quelque peu adhérente mais facile à peler. Leur chair est de couleur orange foncé et possède davantage de pépins. Les wilkings sont très juteuses et ont une saveur riche, aromatique et distincte.

Les autres hybrides principaux sont les tangelos (hybride de la mandarine et du pamplemousse ou du pomélo), les tangors (hybride de la tangerine et de l'orange douce), les calamondins, les lyos et les rangpurs.

**0806. Raisins, frais ou secs**

Sont rangés parmi les raisins frais, non seulement les raisins de table, mais aussi les raisins destinés au pressage, qu'ils soient ou non tassés, écrasés ou foulés dans des fûts. Il peut s'agir également de raisins mûris naturellement ou obtenus par la culture sous verre.

Les principales variétés de raisins secs sont les raisins dits de Corinthe, les sultan, sultanine, Izmir, Thompson (raisins pratiquement sans pépins), Muscatels, Malaga (raisins avec pépins), Dénia, Damas, Lexir et Gordo.

#### Notes explicatives suisses

**0806.1011/1012**

Les fruits préparés pour être offerts ("fruits-cadeaux" ou "gift fruits"), qui peuvent être importés en franchise de droits de douane dans le cadre d'un contingent tarifaire préférentiel du Japon, présentent les caractéristiques suivantes:

- emballage très soigné, le plus souvent pour chaque fruit séparément (pour la vente à la pièce);
- nettement plus grands et plus chers que les fruits usuels du commerce vendus au poids.

**0806.1021/1029**

Ces sous-positions comprennent les raisins frais destinés au pressurage. Par "pressurage", il faut entendre l'extraction du jus de raisin pour la production de vin, de moût de raisin ou de jus de raisin sans alcool. Les raisins frais destinés à d'autres fins (p. ex. production d'alcool, fabrication de produits cosmétiques, transformation dans l'industrie alimentaire) sont considérés comme étant "pour la table".

**0807. Melons (y compris les pastèques) et papayes, frais**

La présente position comprend les pastèques et les melons, y compris les melons d'hiver (à longue conservation), frais des espèces *Citrullus vulgaris* ou *Cucumis melo*, par exemple les melons brodés (melons écrits, melons réticulés) et les melons cantaloups. Elle comprend également les papayes, fruits en forme de melon de l'espèce *Carica papaya*. Sont, en revanche, exclus les fruits de l'espèce *Asimina triloba* connus en anglais sous le nom de "pawpaws" (n° 0810).

**0808. Pommes, poires et coings, frais**

Les pommes et les poires entrent dans cette position, qu'elles soient destinées à la table, à la fabrication des boissons (cidre et poiré, par exemple) ou à des usages industriels (fabrication de pâtes de pommes, de confitures, de gelées, de pectine, etc.).

Les coings servent principalement à la fabrication de confitures ou de gelées.

**0809. Abricots, cerises, pêches (y compris les brugnons et nectarines), prunes et prunelles, frais**

La présente position comprend les abricots, les cerises de toutes variétés (bigarreau, cerise anglaise, griotte, etc.), les pêches (y compris les brugnons et nectarines), les prunes de toutes espèces (prune proprement dite, prune reine-claude, prune mirabelle, prune quetsche, etc.) et les prunelles.

## Notes explicatives suisses

**0809.3010, 3020**

Les fruits préparés pour être offerts ("fruits-cadeaux" ou "gift fruits"), qui peuvent être importés en franchise de droits de douane dans le cadre d'un contingent tarifaire préférentiel du Japon, présentent les caractéristiques suivantes:

- emballage très soigné, le plus souvent pour chaque fruit séparément (pour la vente à la pièce);
- nettement plus grands et plus chers que les fruits usuels du commerce vendus au poids.

**0810. Autres fruits, frais**

La présente position comprend tous les fruits des espèces comestibles non dénommées ci-dessus ou non reprises dans d'autres Chapitres de la Nomenclature (voir à cet égard les exclusions mentionnées dans les Considérations générales du présent Chapitre).

Sont donc classés ici:

- 1) Les fraises.
- 2) Les framboises, les mûres de ronce, les mûres de mûrier et les mûres-framboises.
- 3) Les groseilles à grappes noires (cassis), les groseilles à grappes blanches, les groseilles à grappes rouges et les groseilles à maquereau.
- 4) Les airelles rouges, les myrtilles (airelles bleues) et les autres fruits du genre *Vaccinium*.
- 5) Les groseilles de Chine ou kiwis (*Actinidia chinensis* Planch. ou *Actinidia deliciosa*).
- 6) Les durians (*Durio zibethinus*).
- 7) Les kakis (figues caques ou plaquemines).
- 8) Les sorbes ou baies de sorbier, les baies de sureau, les nèfles d'Amérique (sapotilles), les grenades, les figues de Barbarie, les fruits de l'églantier, les jujubes, les nèfles du Japon, les longanes, les litchis, les baies de corossol (anones muriquées), les pommes cannelles et les asimines, fruits de l'asimnier (*Asimina triloba*).

*Les baies de genièvre relèvent du n° 0909.*

**0811. Fruits, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants**

Il s'agit ici des fruits comestibles congelés qui, lorsqu'ils sont frais ou réfrigérés, sont classés dans les positions précédentes du présent Chapitre. (Voir les Considérations générales du présent Chapitre en ce qui concerne le sens des termes réfrigéré et congelé). Les fruits qui ont été cuits à l'eau ou à la vapeur avant congélation restent classés dans la présente position. Les fruits congelés, cuits autrement qu'à l'eau ou à la vapeur avant congélation, relèvent du Chapitre 20.

Les fruits congelés additionnés de sucre ou d'autres édulcorants sont également compris dans cette position, l'addition de sucre ayant généralement pour effet d'empêcher les phénomènes d'oxydation qui, le plus souvent, provoqueraient, à la décongélation, un changement de coloration des fruits. Il en est de même des fruits additionnés de sel.

**0812. Fruits conservés provisoirement mais impropres, en l'état, à l'alimentation**

Cette position comprend les fruits qui ont subi un traitement ayant exclusivement pour effet de les conserver provisoirement pendant le transport et le stockage avant leur utilisation (fruits - même échaudés ou blanchis - conservés au moyen de gaz sulfureux ou dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation, par exemple) pour autant, cependant, qu'ils soient, dans cet état, impropres à l'alimentation.

Ces produits servent essentiellement de matière première à diverses industries alimentaires (confiserie, préparation de fruits confits au sucre, etc.). Les fruits le plus fréquemment présentés dans cet état sont les cerises, les fraises, les oranges, les cédrats, les abricots et les prunes reine-claude. Ils sont habituellement conditionnés en fûts ou en cageots.

**0813. Fruits séchés autres que ceux des n<sup>os</sup> 0801 à 0806; mélanges de fruits séchés ou de fruits à coques du présent Chapitre**

A) Fruits séchés.

Il s'agit ici des fruits séchés qui, lorsqu'ils sont frais, relèvent des n<sup>os</sup> 0807 à 0810. Ils sont préparés soit par séchage direct au soleil, soit par des méthodes industrielles (passage au séchoir-tunnel, par exemple).

Les fruits le plus souvent préparés de cette manière sont les abricots, les pêches, les pommes, les prunes et pruneaux, et les poires. Les pommes et les poires séchées peuvent être destinées à la table ou à la fabrication du cidre ou du poiré. A l'exception des prunes et pruneaux, ils sont généralement partagés en deux ou coupés en tranches, dénoyautés ou épépinés. Ils peuvent également - et tel est le cas notamment des abricots ou des prunes - se présenter sous la forme de pâte, simplement séchée ou évaporée, en plaques ou en tranches.

La présente position couvre les gousses de tamarin. Elle comprend également la pulpe de tamarin non additionnée de sucre ou d'autres substances et non autrement transformée, même contenant des graines, des parties ligneuses ou des morceaux d'endocarpe.

B) Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coques.

Sont également rangés dans la présente position tous les mélanges de fruits séchés ou de fruits à coques de ce Chapitre (y compris les mélanges de fruits séchés ou de fruits à coques appartenant à une même position). Elle couvre donc les mélanges de fruits séchés (à l'exclusion des fruits à coques), les mélanges de fruits à coques frais ou séchés et les mélanges de fruits à coques frais ou séchés et des fruits séchés. Ces mélanges sont souvent présentés dans des caissettes, des paquets en emballage cellulosique, etc.

Certains fruits séchés ou mélanges de fruits séchés de la présente position peuvent être présentés en sachets notamment, pour la préparation d'infusions ou de tisanes. Ces produits restent classés ici.

*Toutefois, sont exclus de cette position les produits de l'espèce constitués par un mélange de fruits séchés de la présente position avec des plantes ou des parties de plantes d'autres Chapitres ou avec d'autres substances (un ou plusieurs extraits de plantes, par exemple) (n<sup>o</sup> 2106, généralement).*

Notes explicatives suisses

**0813.2010, 4011, 4081/4089**

Au sens de ces numéros, l'expression "entiers" couvre les fruits qui ne sont pas découpés, épépinés, dénoyautés, ni pelés.

**0813.4081/4089**

Au sens de ces numéros, on considère comme autres fruits à noyaux: les cerises et les pêches (y compris les brugnons les nectarines).

**0813.5081/5089**

Au sens de ces numéros, on considère comme fruits à pépins: les pommes, les poires et les coings.



**0814. Ecorces d'agrumes ou de melons (y compris de pastèques), fraîches, congelées, présentées dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation ou bien séchées**

Les écorces d'agrumes de la présente position, qui sont utilisées le plus communément à des fins alimentaires, sont celles d'orange (y compris d'orange amère ou bigarade), de citron ou de cédrat. Elles sont, le plus souvent, destinées à être confites. On en extrait également les huiles essentielles.

*Les écorces pulvérisées relèvent du n° 1106 et les écorces confites au sucre du n° 2006.*