

## KAPITTEL 8

**SPISELIGE FRUKTER OG NØTTER;  
SKALL AV SITRUSFRUKTER ELLER MELONER***Alminnelige bestemmelser*

Dette kapitlet omfatter frukter, nøtter og skall av sitrusfrukter eller meloner (herunder vannmeloner), i alminnelighet bestemt til konsum (enten slik de foreligger eller etter behandling). De kan være friske (herunder kjølte), fryste (også om de på forhånd er dampkokte eller kokte i vann eller tilsatt søtningsstoff) eller tørkede (herunder dehydrerte, evaporerte eller frysetørket). **Forutsatt** at de i den foreliggende stand er utjenlige til direkte forbruk, kan de være midlertidig konserverte (for eksempel med svoveldioksidgass, i saltlake, svovelsyrlingvann eller andre konserverende oppløsninger).

Med betegnelsen "kjølt" menes at en vares temperatur er blitt senket, vanligvis til omkring 0 °C, uten at varen er blitt fryst. Noen varer, for eksempel meloner og visse sitrusfrukter, kan imidlertid anses som kjølte når deres temperatur er blitt redusert til og opprettholdt på + 10 °C. Med uttrykket "fryst" menes at varen er blitt nedkjølt til en temperatur under dens frysepunkt til den er gjennomfryst.

Frukt og nøtter under dette kapitlet kan være hele, i skiver, i biter, i strimler, befridd for steiner eller kjerner, som masse (pulp) eller raspet, skrelt eller avskallet.

Det gjøres oppmerksom på at homogenisering alene, ikke medfører at en vare som hører under dette kapitlet, blir å anse som et produkt under kapittel 20.

Tilsetning av mindre mengder sukker har ingen innflytelse på klassifiseringen av frukt i dette kapitlet. Kapitlet omfatter også tørkede frukter (for eksempel dadler og svsker) som på overflaten kan være dekket av et lag tørket, **naturlig** sukker og således gir frukten et utseende som kan minne om kandiserte frukter som hører under posisjon 20.06.

Dette kapitlet omfatter ikke frukt som er konserverte ved osmotisk dehydrering. Med uttrykket "osmotisk dehydrering" forstås en prosess hvor biter av frukt blir nedlagt i en konsentrert sukkersirup, slik at mye av vannet og det naturlige sukkerinnholdet i frukten blir erstattet med sukker fra sirupen. Frukten kan deretter bli lufttørket for ytterligere å redusere væskeinnholdet. Slike frukter hører under kapittel 20 (posisjon 20.08).

Unntatt fra kapitlet er også en rekke vegetabiliske produkter som er nærmere beskrevet i andre kapitler, selv om de botanisk sett kan betegnes som frukter, for eksempel:

- a. Oliven, tomater, agurker, gresskar, eggfrukt (auberginer) og frukter av slektene *Capsicum* eller *Pimenta* (**kapittel 7**).
- b. Kaffe, vanilje, einebær og andre varer som hører under **kapittel 9**.
- c. Jordnøtter og andre oljeholdige frukter, frukter fortrinnsvis til farmasøytisk bruk eller til bruk i parfymepreparater, johannesbrød, aprikoskjerner og liknende fruktkjerner (**kapittel 12**).
- d. Kakaobønner (**posisjon 18.01**).

**Videre er unntatt fra kapitlet:**

1. Mel og pulver av frukter (**posisjon 11.06**).
2. Spiselige frukter og nøtter samt skall av meloner eller sitrusfrukter, tilberedte eller konserverte på annen måte enn beskrevet ovenfor (**kapittel 20**).
3. Brente frukter og nøtter (for eksempel kastanjer, mandler og fikener), også oppmalte, som vanligvis blir brukt som kaffeerstatninger (**posisjon 21.01**).

Det gjøres oppmerksom på at frukter og nøtter som hører under dette kapitlet, fortsatt føres her selv om de er pakket i lufttett lukket emballasje (for eksempel svsker eller tørkede nøtter i bokser). I de fleste tilfeller vil imidlertid varer i slik emballasje være tilberedte eller konserverte på annen måte enn bestemt for varer under dette kapitlet, og er derfor **unntatt (kapittel 20)**.

Produkter som hører under dette kapitlet skal fortsatt føres her (for eksempel friske jordbær) selv om de har blitt pakket ved hjelp av en metode hvor det benyttes en modifisert atmosfære (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). I MAP-metoden blir atmosfæren som omgir produktet endret eller kontrollert (for eksempel ved å fjerne eller redusere oksygeninnholdet, og erstatte det med eller øke innholdet av nitrogen eller karbondioksid).

**08.01 KOKOSNØTTER, PARANØTTER OG AKAJOUNØTTER, FRISKE ELLER TØRKEDE, MED ELLER UTEN SKALL (+).**

Denne posisjonen omfatter blant annet kokosmasse som er det tørkede og revne kjøtt av kokosnøtter, men posisjonen **omfatter ikke** kopra (tørket kjøtt av kokosnøtt), som brukes til fremstilling av kokosolje og er utjenlig til menneskeføde (**posisjon 12.03**).

o  
o o

**Kommentar til underposisjon**

**Underposisjon 0801.12** (varenummer 08.01.1200)

Denne underposisjonen omfatter bare kokosnøtter hvor det ytre fibrøse skallet (fruktkjøttet) har blitt helt eller delvis fjernet.

**08.02 ANDRE NØTTER, FRISKE ELLER TØRKEDE, MED ELLER UTEN SKALL.**

De viktigste nøtter under denne posisjonen er mandler (søte eller bitre), hasselnøtter, valnøtter, kastanjer (*Castanea spp.*), pistasienøtter, makadamianøtter, pekannøtter og pinjekjerner.

Denne posisjonen omfatter også betelnøtter (arekanøtter), som brukes hovedsakelig til å tygge på (nytelsesmiddel), og kolanøtter, som brukes til å tygge på (nytelsesmiddel) og som basis ved fremstilling av drikkevarer, samt en spiselig, nøtteliknende frukt med pigger av arten *Trapa natans*, også kjent som vannøtt (vannkastanje).

**Posisjonen omfatter ikke:**

- a. Den spiselige knollen av artene *Eleocharis dulcis* eller *Eleocharis tuberosa* som vanligvis er kjent som kinesisk vann-nøtt (vannkastanje) (**posisjon 07.14**).
- b. Tomme skall av valnøtter eller mandler (**posisjon 14.04**).
- c. Jordnøtter (**posisjon 12.02**), ristede jordnøtter eller peanøttsmør (**posisjon 20.08**).
- d. Hestekastanjer (*Aesculus hippocastanum*) (**posisjon 23.08**).

**08.03 BANANER, HERUNDER KOKEBANANER (PISANGER), FRISKE ELLER TØRKEDE.**

Denne posisjonen omfatter alle spiselige frukter av slekten *Musa*.

Kokebananer (også benevnt pisanger eller melbananer) er bananer med høyt stivelsesinnhold. De er mindre søte enn andre bananer. Stivelsen i kokebananer er forskjellig fra stivelsen i andre bananer ved at de ikke blir søte i løpet av modningen. Kokebananer konsumeres som regel etter at de er friturestekt, ristet, dampkokt, kokt eller på annen måte tilberedt ved varmebehandling.

**08.04 DADLER, FIKENER, ANANAS, AVOCADOPÆRER, GUAVAS, MANGOS OG MANGOSTAN, FRISKE ELLER TØRKEDE.**

Med ”fikener” i denne posisjonen menes bare frukt av arten *Ficus carica*, også bestemt til destillering. Posisjonen **omfatter derfor ikke** kaktusfiken som hører under **posisjon 08.10**.

**08.05 SITRUSFRUKTER, FRISKE ELLER TØRKEDE (+).**

Med uttrykket ”sitrusfrukter” forstås blant annet:

1. Appelsiner, søte eller sure (pomerans).
2. Mandariner (herunder tangeriner og satsumas). Mandariner kan inndeles i følgende hovedklasser eller grupper:
  - Satsuma (*Citrus unshiu* Marcovitch), som består av mange varianter.
  - King (*Citrus nobilis* Loureiro), som inneholder en del varianter.
  - Middelhavs-gruppen (*Citrus deliciosa* Tenore), også kjent som Willowleaf.
  - Vanlig (*Citrus reticulata* Blanco), som består av mange varianter.
  - Mandariner med små frukter, som består av mange arter.
3. Klementiner, wilkings og liknende kryssninger av sitrusfrukter.
4. Grapefrukt og pomelo (pompelmus).
5. Sitroner (*Citrus limon*, *Citrus limonum*) og limefrukter (*Citrus aurantifolia*, *Citrus latifolia*).
6. Sitronater, kumquats, bergamotter etc.

Posisjonen omfatter også små grønne appelsiner og sitroner av det slag som brukes for konservering.

**Posisjonen omfatter ikke:**

- a. Skall av sitrusfrukter (**posisjon 08.14**).
- b. ”Orange peas” eller ”orangettes”, som er umodne, uspiselige appelsiner som har falt av treet like etter blomstringen. De sannes inn tørre, vesentlig i den hensikt å ekstrahere innholdet av flyktig vegetabilsk olje (”*petit-grain*”) (**posisjon 12.11**).

o  
o o

**Kommentar til underposisjon****Underposisjon 0805.21** (varenummer 08.05.2110 og 08.05.2190)

Denne underposisjonen omfatter mandariner (herunder tangeriner og satsumas).

Mandariner (*Citrus reticulata* Blanco) i den «vanlige» gruppen kan skilles fra vanlige appelsiner ved at de er mindre og har en flatere fasong, er lettere å skrelle, er lettere å dele i båter og en søtere og mer parfymert smak. Mandariner har en åpen kjerne (i mye større grad enn appelsiner) og steiner med grønnaktige kimblader (frøblader) (mindre unntak).

Tangeriner er runde i formen og litt mindre enn appelsiner. Skallet har en lys oransje eller rød farge. Tangeriner er lette å skrelle og smaker ikke så syrlig som andre sitrusfrukter.

Satsumaer (*Citrus unshiu* Marcovitch) er en tidlig variant av mandarin. Frukten er stor, guloransje av farge, saftig, ikke syrlig og er uten steiner.

Mandarinhybrider (herunder tangerin- og satsumahybrider) klassifiseres i underposisjon 0805.29.

**Underposisjon 0805.22** (varenummer 08.05.2210 og 08.05.2290)

Denne underposisjonen omfatter klementiner.

Klementiner (*Citrus reticulata* 'Clementina') kan skilles fra mandariner ved fargen på skallet, som er oransje til rødoransje. Skallet er jevnt og skinnende, men litt ruglete. De er dessuten heller aldri flate i formen som mandariner, men ganske runde og mindre i størrelse. Akkurat som mandariner kan klementiner skrelles og enkelt deles i båter. Smaken er søt, delvis syrlig og aromatisk og minner mye om appelsin.

**Underposisjon 0805.29** (varenummer 08.05.2910 og 08.05.2990)

Denne underposisjonen omfatter wilkings og liknende krysninger av sitrusfrukter.

Wilkings er hybrider hvis foreldre tilhører til to forskjellige mandaringrupper (Middelhavsmandarin (Willowleaf) og King). De er små til mellomstore og litt flate i formen. Skallet er oransje i fargen når frukten er moden, skinnende og litt ruglete. Skallet er mellomtynt, litt skjørt, kan henge litt igjen, men er stort sett greit å fjerne. Fruktkjøttet er dypt oransje i fargen, og frukten har flere steiner. Wilkings er svært saftige og har en rik, aromatisk og særpreget smak.

Andre viktige hybrider er tangeloer (hybrid av mandarin og grapefrukt eller pomelo), tangorer (hybrid av tangerin og søtappelsin), kalamondiner, lyoer og rangpurer.

**08.06 VINDRUER, FRISKE ELLER TØRKEDE.**

Denne posisjonen omfatter friske vindruer til å spise eller til vinproduksjon (også knuste eller sammenpresset i fat), og uansett om druene er dyrket utendørs eller i drivhus.

Denne posisjonen omfatter også tørkede vindruer, hvorav de viktigste er korinter, sultaner, "Izmir", "Thompson" eller de såkalte kjernefrie rosiner, og de større rosiner med kjerner, for eksempel muskateller, malagarosiner, deniarosiner, damaskusrosiner, "Lexir"-rosiner eller "Gordo"-rosiner.

**08.07 MELONER (HERUNDER VANNMELONER) OG PAPAYAS, FRISKE.**

Denne posisjonen omfatter friske meloner av artene *Citrullus vulgaris* eller *Cucumis melo*, herunder blant annet vannmeloner, nettmeloner og kanteluper (vortemeloner). Posisjonen omfatter også melonliknende frukter av arten *Carica papaya*, kjent som papaya. Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** frukter av arten *Asimina triloba*, på engelsk benevnt ”pawpaws” (posisjon 08.10).

**08.08 EPLER, PÆRER OG KVEDER, FRISKE.**

Epler og pærer hører under denne posisjonen enten de er bestemt til å spises, til fremstilling av drikkevarer (for eksempel eplevin (sider) eller pærevin) eller til bruk i industrien (for eksempel til eplemos, syltetøy eller gelé eller til uttrekk av pektin).

Kveder brukes hovedsakelig til fremstilling av syltetøy eller gelé.

**08.09 APRIKOSER, KIRSEBÆR, MORELLER, FERSKENER (HERUNDER NEKTARINER), PLOMMER OG SLÅPEFRUKTER, FRISKE.**

Denne posisjonen omfatter aprikoser, alle slags kirsebær (herunder hjertekirsebær, moreller, glasskirsebær etc.), ferskener (herunder nektariner), plommer, alle slags (reineclaudeplommer, mirabellplommer, damascener etc.), og slåpefrukter.

### 08.10 ANDRE FRUKTER, FRISKE.

Denne posisjonen omfatter alle spiselige frukter som ikke omfattes av noen av de foregående posisjoner i dette kapitlet, og som ikke hører under andre av tolltariffens kapitler (jf. de alminnelige bestemmelser til dette kapitlet).

Posisjonen omfatter derfor:

1. Jordbær.
2. Bringebær, bjørnebær, morbær og loganbær.
3. Solbær, hvit og rød rips og stikkelsbær
4. Tranebær, blåbær, myrtebær og annen frukt av slekten *Vaccinium*.
5. Kiwi (*Actinidia chinensis* Planch. eller *Actinidia deliciosa*).
6. Durian (*Durio zibethinus*).
7. Kakiplommer.
8. Bjørnebringebær (boysenbær), rognebær, hyllebær, sapodillebær, granatepler, kaktusfiken, nyper, brystbær, mispelbær, longaner, kinaploommer ("litchi"), "soursops", "sweetsops" og frukter av arten *Asimina triloba*, også kjent som "pawpaws".

Posisjonen **omfatter ikke** einebær (**posisjon 09.09**).

**08.11 FRUKTER OG NØTTER (OGSÅ DAMPKOKTE ELLER KOKTE I VANN),  
FRYSTE, OGSÅ TILSATT SUKKER ELLER ANNET SØTNINGSSTOFF.**

Denne posisjonen omfatter fryste frukter og nøtter som friske eller kjølte hører under de foregående posisjoner i dette kapitlet. (Se de alminnelige bestemmelser til dette kapitlet vedrørende definisjonene av uttrykkene "kjølt" og "frost").

Frukt og nøtter som er dampkokte eller kokte i vann før frysing, hører fortsatt under denne posisjonen. Fryste frukter og nøtter som er varmebehandlet på annen måte før frysing er **unntatt (kapittel 20)**.

Fryste frukter og nøtter som er tilsatt sukker eller annet søtningsstoff hører også under denne posisjonen. Sukkeret motvirker oksidasjon slik at fargen, ved opptining, ikke endrer seg. Varer i denne posisjonen kan også være tilsatt salt.

**08.12 FRUKTER OG NØTTER, MIDLERTIDIG KONSERVERTE, MEN UTJENLIGE TIL DIREKTE FORBRUK I DEN FORELIGGENDE TILSTAND.**

Denne posisjonen omfatter frukter og nøtter (også blancherte eller skåldede) som er behandlet **utelukkende** for å sikre holdbarheten under transport eller lagring før bruk (for eksempel med svoveldioksidgass, i saltlake, svovelsyrlingvann eller andre konserverende oppløsninger), **forutsatt** at de i den foreliggende tilstand er utjenlige til direkte forbruk.

Slike varer brukes hovedsakelig i næringsmiddelindustrien (til fremstilling av syltetøy og marmelade, tilberedning av kandiserte frukter etc.). Det er helst kirsebær, jordbær, appelsiner, cedrater, aprikoser og plommer som foreligger i slik tilstand. De er vanligvis pakket i fat, kurver o.l.

### **08.13 FRUKTER, TØRKEDE, SOM IKKE HØRER UNDER POSISJONENE 08.01 - 08.06; BLANDINGER AV NØTTER ELLER TØRKEDE FRUKTER SOM HØRER UNDER DETTE KAPITLET.**

#### **A. Tørkede frukter.**

Denne posisjonen omfatter tørkede frukter av de slag som i frisk tilstand hører under posisjonene 08.07 - 08.10. Disse frukter har gjennomgått en tørkeprosess enten ved direkte solbestråling eller ved industrielle fremgangsmåter (for eksempel ovnstørket).

Det er hovedsakelig aprikoser, svsker, epler, ferskener og pærer som er behandlet på denne måten. Tørkede epler og pærer brukes til fremstilling av eplevin (cider) eller pærevin såvel som til matvarer. Bortsett fra svsker blir frukten vanligvis delt i to eller i skiver og befridd for stein, kjerner eller frø. Disse varer kan også foreligge i form av plater eller blokker av tørket masse. Det gjelder særlig aprikoser og svsker.

Denne posisjonen omfatter tamarindbelger. Den omfatter også tamarindpulp, uten tilsetning av sukker eller andre stoffer og ikke behandlet på annen måte, med eller uten frø, strengler eller deler av frøgjemmets innerhinne (endokarp).

#### **B. Blandinger av nøtter eller tørkede frukter.**

Posisjonen omfatter også alle blandinger av nøtter eller tørkede frukter som hører under dette kapitlet (herunder blandinger av nøtter eller tørkede frukter som hører under den samme posisjon). Således omfatter den blandinger av friske eller tørkede nøtter, blandinger av tørkede frukter (unntatt nøtter) og blandinger av friske eller tørkede nøtter og tørkede frukter. Disse blandingene foreligger ofte i bokser, esker osv.

Visse tørkede frukter eller blandinger av tørkede frukter som hører under denne posisjonen kan være pakket (for eksempel i poser) for tilberedning av urteuttrekk eller urtete. Disse produkter blir fortsatt å klassifisere her.

Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** slike produkter som består av en blanding av én eller flere tørkede frukter som hører under denne posisjonen med planter eller plantedeler som hører under andre kapitler, eller med andre stoffer, for eksempel én eller flere planteekstrakter (vanligvis **posisjon 21.06**).

**08.14 SKALL AV SITRUSFRUKTER ELLER MELONER (HERUNDER VANN-MELONER), FRISKE, FRYSTE, TØRKEDE ELLER MIDLERTIDIG KONSERVEVERTE I SALT LAKE, I SVOVELSYRLINGVANN ELLER I ANDRE KONSERVERENDE OPPLØSNINGER.**

De skall av sitrusfrukter som hovedsakelig brukes som næringsmiddel, er appelsinskall (herunder pomeransskall), sitronskall og skall av cedrater. Disse skall blir mest benyttet til fremstilling av sukat eller til uttrekk av eteriske oljer.

Posisjonen **omfatter ikke** mel av fruktskall (**posisjon 11.06**) og kandiserte fruktskall (**posisjon 20.06**).