

YENİLEN MEYVELER VE YENİLEN SERT KABUKLU MEYVELER; TURUNÇGİLLERİN VEYA KAVUN VE KARPUZLARIN KABUKLARI

Fasıl Notları.

- 1.- Bu Fasıla, yenilmeyen meyveler ve sert kabuklu meyveler dahil değildir.
- 2.- Soğutulmuş meyveler ve sert kabuklu meyveler tazeleri ile aynı pozisyonda sınıflandırılırlar.
- 3.- Kurutulmuş meyve veya kurutulmuş sert kabuklu meyve karakterini korumak şartıyla, bu Fasıldaki kurutulmuş meyve ve kurutulmuş sert kabuklu meyveler kısmen rehidre edilebilir veya
 - (a) Korunmalarını veya dayanıklılıklarını artırmak (örneğin; düşük ısı işlemi uygulayarak, kükürtleyerek, sorbik asit veya potasyum sorbat ilavesiyle) amacıyla;
 - (b) Görünümelerini iyileştirmek veya muhafaza etmek (örneğin, bitkisel yağ veya az miktarda glikoz şurubu ilavesiyle) amacıyla; işlem görmüş olabilirler.
- 4.- 08.12 pozisyonu kullanımdan önce taşınması veya depolanması sırasında **esas olarak** geçici koruma sağlamak üzere işlem görmüş (örneğin kükürtdioksit gazı, salamurada, kükürtlü su içinde veya diğer koruyucu eriyikler içinde) fakat bu halleriyle derhal yenilmeye elverişli olmayan meyveler ve sert kabuklu meyvelere uygulanır.

GENEL AÇIKLAMALAR

Bu Fasıl genellikle insan gıdası olarak kullanılan (oldukları gibi veya işlendikten sonra) meyveleri, sert kabuklu meyveleri ve turunçgil meyvelerin veya kavun ve karpuzların kabuklarını kapsar. Bunlar taze (soğutulmuş dahil), dondurulmuş (önceden buharda veya kaynar suda pişirilmiş veya ilave tatlandırıcı madde katılmış olsun olmasın) veya kurutulmuş (suyu alınmış, buharlaştırılmış veya dondurularak kurutulmuş olanlar dahil) olabilirler. Bu halleriyle hemen tüketilmeye uygun olmamaları **koşuluyla**, geçici olarak konserve edilmiş halde bulunabilirler (Örneğin; kükürt dioksit gazıyla, salamurada, kükürtlü veya diğer koruyucu solüsyonlarla).

"Soğutulmuş" terimi, ürünü dondurmaksızın sıcaklığının genel olarak 0 °C civarına düşürülmesi anlamındadır. Bununla beraber kavun, karpuz ve bazı turunçgil meyvelerinin sıcaklığının +10 °C' ye düşürülmesi ve bu derecede tutulması da soğutma olarak mütalaa edilebilir. "Dondurulmuş" tabiri ile tamamen donuncaya kadar bir ürünün sıcaklığının, bu ürünün donma noktasının altına düşürülmesi anlamındadır.

Bu Fasıldaki meyve ve sert kabuklu meyveler bütün halde, dilimlenmiş, parçalara ayrılmış, şeritler halinde kesilmiş, çekirdeği çıkarılmış, lapa haline getirilmiş, rendelenmiş, kabuğu soyulmuş veya çıkarılmış olabilirler.

Şurası kayda değer ki homojenizasyon tek başına bu Fasıldaki bir ürünün 20. Fasıldaki bir müstahzar olarak sınıflandırılmasını sağlamaz.

Az miktarda şeker ilavesi, meyvelerin bu Fasılda sınıflandırılmasını etkilemez. Dış yüzeyi **tabii** şeker ile kaplanan ve bu haliyle 20.06 pozisyonundaki kristalize meyve şekerlemelerine benzer bir görünüm alan kurutulmuş meyveler (Örneğin; hurma ve erik gibi) de bu Fasıla dahildir.

Bununla birlikte, bu fasıl osmotik dehidrasyon yöntemiyle suyu alınmak suretiyle konserve edilen meyveleri kapsamaz. "Osmotik dehidrasyon" terimi, meyve parçalarının uzun bir süre konsantre haldeki şeker şurubunda bekletilmesi, böylece, meyvenin bünyesindeki su ve doğal şekerin şeker şurubundaki şekerle yer değiştirmesi işlemini ifade etmektedir. Meyve daha sonra nem muhteviyatını düşürmek amacıyla hava ile kurutulabilir. Bu şekilde hazırlanan meyveler 20 nci Fasılda sınıflandırılır (**20.08 tarife pozisyonu**).

Diğer fasıllarda daha spesifik bir şekilde tanımlanan bazı bitkisel ürünler bu fasıl *haricindedir*, örneğin;

- (a) Zeytinler, domatesler, hıyarlar, kornişonlar, sakız kabağı, bal kabağı, patlıcanlar, *Capsicum* ve *Pimenta* cinslerine dahil meyveler (**Fasıl 7**).
- (b) Kahve, vanilya, ardıç meyvesi ve **Fasıl 9'a** dahil diğer ürünler.
- (c) Yer fıstığı ve diğer yağlı meyveler, esasen eczacılıkta ve parfümeride kullanılan meyveler, keçi boynuzu, kayısı ve benzeri meyvelerin çekirdekleri (**Fasıl 12**).
- (d) Kakao taneleri (**18.01 pozisyonu**).

Aşağıda yazılı olanlar da bu pozisyon *haricindedir*:

- (i) Meyve unu, ezmesi ve tozu (**11.06 pozisyonu**).
- (ii) Yenilen meyve ve kabuklu meyveler, kavun karpuz veya turuncgillerin kabukları, (yukarıda belirtilenlerden başka şekillerde hazırlanmış veya konserve edilmiş) (**Fasıl 20**).
- (iii) Kavrulmuş meyve ve kabuklu meyveler (Örneğin; kestane, badem ve incir) (ufalanmış olsun olmasın). Genellikle kahve yerine kullanılırlar (**21.01 pozisyonu**).

Bu Fasılda yer alan meyve ve sert kabuklu meyveler hava almayacak şekilde paketlenmiş olsalar dahi bu Fasılda sınıflandırılırlar (teneke kutular içine konulmuş kuru erik ve fındık gibi). Ancak bu şekilde ambalajlanmış olsalar bile Fasılın pozisyonlarında belirtilen şekillerden başka usullerle hazırlanmış veya

muhafaza altına alınmış oldukları takdirde bu Faslın **haricindedirler (Fasıl 20)**.

Bu faslın ürünleri Modifiye Atmosferde Paketleme (MAP) işlemiyle paketlenildiğinde bu fasılda yer alır (örn. taze çilekler). MAP işleminde ürünü çevreleyen atmosfer değiştirilir veya kontrol edilir (örn. oksijen içeriğini çıkararak veya azaltarak ve nitrojen veya karbon dioksit içeriğiyle yer değiştirerek veya nitrojen veya karbondioksit içeriğini artırarak).

**08.01 - HİNDİSTAN CEVİZİ, BREZİLYA CEVİZİ VE KAJU CEVİZİ (TAZE VEYA KURUTULMUŞ)
(KABUĞU ÇIKARILMIŞ VEYA SOYULMUŞ OLSUN OLMASIN) (+).**

- Hindistan cevizi

0801.11 – Kurutulmuş

0801.12 – İç kabuklu (endokarp)

0801.19 -- Diğerleri

- Brezilya cevizi

0801.21 -- Kabuklu

0801.22 -- Kabuksuz

- Kaju cevizi

0801.31 -- Kabuklu

0801.32 -- Kabuksuz

Kabukları çıkarılmış Hindistan cevizinin rendelenmiş ve kurutulmuş halde olanları bu pozisyonda yer almakta ve fakat kopra denilen ve Hindistan cevizinin etli kısımlarının kurutulmasından meydana gelen insan tüketimine uygun olmayıp yağ üretiminde kullanılanları bu pozisyon **haricinde kalır (12.03 pozisyonu)**.

Altpozisyon Açıklama Notu.

0801.12 Altpozisyonu

Bu altpozisyon sadece, orta kabuğu (mezokarp) kısmen veya tamamen çıkarılmış Hindistan cevizlerini kapsar.

08.02 - DİĞER KABUKLU MEYVELER (TAZE VEYA KURUTULMUŞ) (KABUĞU ÇIKARILMIŞ VEYA SOYULMUŞ OLSUN OLMASIN).

- Bademler

0802.11 -- Kabuklu

0802.12 -- Kabuksuz

- Fındıklar veya filbert (bir çeşit fındık) (*Corylus spp.*)

0802.21 -- Kabuklu

0802.22 -- Kabuksuz

- Cevizler

0802.31 -- Kabuklu

0802.32 -- Kabuksuz

- Kestane (*Castanea spp.*)

0802.41 -- Kabuklu

0802.42 -- Kabuksuz

- Antep fıstığı

0802.51 – Kabuklu

0802.52 -- Kabuksuz

- Avustralya Fındığı (Makadamyia Cevizi)

0802.61 – Kabuklu

0802.62 – Kabuksuz

0802.70 – Kola cevizi (Cola spp.)

0802.80 – Arek cevizi

- Diğerleri

0802.91 -- Çam fıstığı (kabuklu)

0802.92 -- Çam fıstığı (kabuksuz)

0802.99 -- Diğerleri

Bu pozisyondaki başlıca kabuklu meyveler, badem (tatlı ve acı), fındık, ceviz, kestane (*Castanea spp.*), Antep fıstığı, pekan (Amerikan cevizi) ve çam fıstığı.

Bu pozisyon esasen çiklet olarak kullanılan areca (betel) kabuklu meyveleri ve hem çiklet ve hem de meşrubat imalatında esas madde olarak kullanılan cola (kola) kabuklu meyvelerini ve bazen su kestanesi olarak tanımlanan *Trapa natans* cinsi, fındık benzeri yenilebilen dikenli meyveleri de kapsar.

Aşağıdakiler bu pozisyona **dahil değildir**.

- (a) Çin su kestanesi olarak bilinen, *Eleocharis dulcis* veya *Eleocharis tuberosa* türlerinin yenilebilen yumruları **(07.14 pozisyonu)**.
- (b) Ceviz ve bademin boş dış kabukları **(14.04 pozisyonu)**.
- (c) Yer fıstığı **(12.02 pozisyonu)**, kavrulmuş yer fıstığı veya yer fıstığı ezmesi **(20.08 pozisyonu)**.
- (d) At kestanesi (*Aesculus hippocastanum*) **(23.08 pozisyonu)**.

08.03 - MUZ (PLANTAIN DAHİL) (TAZE VEYA KURUTULMUŞ)

0803.10 - Plantain

0803.90 – Diğerleri

Bu pozisyon "*Musa*" cinsinin bütün yenen meyve türlerini kapsar.

Plantainler diğer muzlara göre daha az tatlı olan nişastalı muzlardır. Plantainlerdeki nişasta diğer muzlarda olandan farklıdır, olgunlaştıkça tatlanmaz. Plantainler öncelikli olarak kızartıldıktan, kavrulduktan, su buharında haşlandıktan veya başka şekilde pişirildikten sonra tüketilir.

08.04 - HURMA, İNCİR, ANANAS, AVOKADO ARMUDU, GUAVA ARMUDU, MANGO VE MANGOST (TAZE VEYA KURUTULMUŞ).

0804.10 - Hurma

0804.20 - İncir

0804.30 - Ananas

0804.40 - Avokado Armudu

0804.50 - Guava Armudu, mango ve mangost.

Bu pozisyonda yer alan "incir" terimi sadece *Ficus carica* türü meyveler için kullanılır (damıtmada kullanılsın kullanılmasın); bu nedenle **08.10 pozisyonuna** dahil olan kaktüs inciri (Frenk inciri) bu pozisyon **haricindedir**.

08.05 - TURUNÇGİLLER (TAZE VEYA KURUTULMUŞ). (+)

0805.10 - Portakal

- Mandarin (Tanjerin ve satsuma dahil); Klemantin, Vilking ve benzeri turunçgillerin melezleri:

0805.21 - - Mandarin (Tanjerin ve satsuma dahil)

0805.22 - - Klemantin

0805.29 - - Diğerleri

0805.40 - Greyfurt ve Pomelolar

0805.50 - Limon (*Citrus limon*, *Citrus limonum*) ve tatlı limonlar (*Citrus aurantifolia*, *Citrus latifolia*)

0805.90 - Diğerleri

"Turunçgiller meyveleri" ifadesi diğerleri meyanında:

(1) Portakallar, tatlı ve acı (Seville portakalı)

(2) Mandarinler (tanjerin ve satsuma dahil). Mandarinler aşağıdaki ana sınıf veya gruplara ayrılabilir:

- Satsuma (*Citrus unshiu* Marcovitch), birçok çeşitten oluşur.
- King (*Citrus nobilis* Loureiro), birkaç çeşitten oluşur.
- Söğüt yaprak olarak da bilinen Akdeniz tipi (*Citrus deliciosa* Tenore)
- Yaygın olan ve çok çeşidi bulunan (*Citrus reticulata* Blanco)

- Küçük meyveli mandarinler, çok çeşitten oluşur.

- (3) Klementinler, vilkingler ve benzeri turunçgil melezleri
- (4) Greyfurt ve Pomelolar
- (5) Limonlar (Citrus limon, citrus limonium) ve tatlı limonlar (citrus aurantifolia, citrus latifolia)
- (6) Ağaç kavunları (citronlar), kumkatlar ve bergamotlar vs.

Bu pozisyon, keza, konservecilikte kullanılan yeşil küçük portakal ve limonları da kapsar."

Aşağıdakiler bu pozisyon **haricindedir**:

- (a) Turunçgil meyvelerinin kabukları **(08.14 pozisyonu)**
- (b) "Orange peas" veya "Orangettes" bunlar ağaç çiçek açtıktan hemen sonra dökülen olgunlaşmamış yenilmeyen portakallardır. Özellikle uçucu yağların çıkartılması için kuru olarak toplanırlar **(12.11 pozisyonu)**.

Alt pozisyon Açıklama Notu.

0805.21 Alt pozisyonu

Bu alt pozisyon Mandarinleri (tanjerin ve satsuma dahil) kapsar.

Mandarinler (*Citrus reticulata* Blanco) sıradan portakallardan küçük, yassı şekilleri, kolay soyulmaları, dilimlerinin daha belirgin bölünmüş olması ve daha şekerli ve kokulu tatlarıyla ayırt edilirler. Mandarinler açık bir göbek yapısına (portakallardan çok daha fazla) ve yeşilimsi yapraklı tohumlara sahiptir.

Tanjerinler yuvarlak şekilli ve portakallardan biraz daha küçüklerdir. Kabukları parlak portakal rengi veya kırmızıdır. Tanjerinler kolay soyulur ve tatları diğer turunçgillere göre daha az asitlidir.

Satsumalar (*Citrus unshiu* Marcovitch) mandarinlerin erken bir çeşididir. Meyve geniş, sarı-portakal renginde, sulu, asitsiz ve çekirdeksizdir.

Mandarin melezleri (tanjerin ve satsuma melezleri dahil) 0805.29 alt pozisyonunda sınıflandırılır.

0805.22 Alt pozisyonu

Bu alt pozisyon klementinleri kapsar.

Klementinler (*Citrus reticulata* 'Clementina') mandarinlerden kabuklarının rengi (portakal renginden kırmızımsı portakal rengine) ile ayrılır. Kabuk pürüzsüz ve parlak fakat az oranda pütürlüdür. Mandarinler gibi şekilleri yassılaşmaz fakat küçük ve yuvarlak şekillidirler. Mandarinler gibi Klementinler de kolay soyulur ve dilimleri daha belirgin bölünmüştür. Tatlıdırlar, yarı asitli ve aromalıdırlar portakala daha çok benzerler.

0805.29 Alt pozisyonu

Bu alt pozisyon Vilkingleri ve benzeri turunçgil melezlerini kapsar.

Vilkingler iki mandarin grubunun (Söğüt yaprak ve King) melezleridir. Küçük ve orta büyüklükte ve hafifçe yassı şekildedirler. Kabukları olgunlukta portakal rengidir ve parlak ve hafif pütürlüdür. Orta kalınlıkta, kolay soyulur, esnek olmayan kabukları vardır. Etili kısmı koyu portakal rengidir ve daha çekirdeklidir. Vilkingler çok sulu, zengin aromatik ve kendine has bir tada sahiptir.

Diğer başlıca melezler tangelolar (mandarin ile greylort veya pomelo melezi), tangorlar (tanjerin ve tatlı portakal melezi), kalamondinler, lyo ve rangpurlardır.

08.06 - ÜZÜMLER (TAZE VEYA KURUTULMUŞ).

0806.10 - Taze

0806.20 - Kurutulmuş

Bu pozisyon yemeklik veya şaraplık olan (varillere kabaca konulmuşlar dahil) ve açıkta veya serada yetiştirilen taze üzümleri kapsar.

Kurutulmuş üzümler de keza bu pozisyonda yer alır. Bunların başlıca çeşitleri: "frenk üzümleri", "sultani", "İzmir", "Thompson" veya "çekirdeksiz" diye isimlendirilen kuru üzümler (bunların tümü esasen çekirdeksizdirler) ve çekirdekli iri kuru üzümler; "Muscatel", "Malaga", "Denia", "Damascus", "Lexire" veya "Gordo" gibi.

08.07 - KAVUNLAR (KARPUZLAR DAHİL) VE PAPAYA (TAZE).

- Kavunlar (karpuzlar dahil)

0807.11 -- Karpuzlar

0807.19 -- Diğerleri

0807.20 - Papaya

Bu pozisyon *Citrullus vulgaris* veya *Cucumis melo* türlerine dahil taze kavunları kapsar. Bunlara diğerleri meyanında karpuzlar, ağaç (muhafaza) kavunları, kokulu kavun, cantaloupe, casaba ve honeydew kavunları dahildir. Bu pozisyon keza papaya veya papaya olarak bilinen *Carica papaya* türü kavun benzeri meyveleri de kapsar. Ancak, İngilizce de pawpaw olarak bilinen *Asimina triloba* türü meyveleri bu pozisyon **haricindedir (08.10 pozisyonu)**.

08.08 - ELMA, ARMUT VE AYVA (TAZE).

0808.10 – Elma

0808.30 - Armut

0808.40 - Ayva

Elma ve armut sofralık, meşrubat üretimi (Örneğin; elma ve armut şarabı) veya endüstriyel amaçlara (örneğin; ezme, reçel, jöle, pektin elde edilmesinde) uygun olsalar da bu pozisyonda yer alırlar.

Ayva esas itibariyle reçel veya jöle yapmada kullanılır.

08.09 - KAYISI, KIRAZ, ŞEFTALİ (NEKTARİN DAHİL), ERİK VE ÇAKAL ERİĞİ (TAZE).

0809.10 - Kayısı

- Kiraz :

0809.21 -- Vişne (*Prunus cerasus*)

0809.29 -- Diğerleri

0809.30 - Şeftali (nektarin dahil)

0809.40 - Erik ve çakal eriđi

Bu pozisyon kayısıları, kirazların bütün çeşitlerini (beyaz kirazlar, vişneler vb.), şeftaliler (nektarinler dahil), her çeşit erikler (frenk eriği, mirabelle, mürdüm eriği, vb.) ve çakal eriklerini kapsar.

08.10 - DİĞER MEYVELER (TAZE).

0810.10 - Çilek

0810.20 - Ahududu, böğürtlen, dut, loganberryler

0810.30 - Siyah, beyaz veya kırmızı Frenk üzümleri ve beктаşı üzümleri

0810.40 - Yaban mersini ve yaban mersininin diğer kültür cinsleri

0810.50 - Kivi

0810.60 - Durian

0810.70 –Persimmon (Trabzon hurması)

0810.90 - Diğerleri

Bu pozisyon bu Fasilın önceki pozisyonlarında ve Tarifenin diğer Fasıllarında yer almayan bütün yenilen meyveleri kapsar (bu Fasilın Genel Açıklama Notunda belirtilen istisna hükümlerine bakınız).

Bu nedenle aşağıda belirtilenler bu pozisyonda yer alır:

- (1) Çilek
- (2) Ahududu, böğürtlen, dut ve loganberries. (bir çeşit böğürtlen)
- (3) Siyah, beyaz veya kırmızı kuş üzümü ve beктаşi üzümü
- (4) Kızılıcık, yaban mersini, mersin ağacı meyvesi ve Vaccinium türünün diğer meyveleri
- (5) Kivi (*Actinidia chinensis* planch veya *Actinidia deliciosa*)
- (6) Durianlar (*Durio zibethinus*).
- (7) Trabzon hurması (kakis)
- (8) Böğürtlen, üvez (rowan berries), mürver meyvesi (elder berries), sapodilla (naseberries), nar, kaktüs meyvesi (dikenli), kuşburnu, hünnap, muşmula, longan, liçi, tarçın elması, kaymakağacı meyvesi ve papaya olarak da bilinen *Asimina triloba* türünün meyvesi.

Ardıç meyveleri bu pozisyon **haricindedir (09.09 pozisyonu)**.

08.11 - MEYVELER VE SERT KABUKLU MEYVELER (PIŞİRİLMEMİŞ VEYA BUHARDA VEYA SUDA KAYNATILARAK PIŞİRİLMİŞ, DONDURULMUŞ), (İLAVE ŞEKER VEYA DİĞER TATLANDIRICI MADDELER KATILMIŞ OLSUN OLMASIN).

0811.10 - Çilek

0811.20 - Ahududu, böğürtlen, dut, loganberryler (bir çeşit böğürtlen),
siyah, beyaz ve kırmızı Frenk üzümü ve Bektashi üzümü

0811.90 - Diğerleri

Bu pozisyon dondurulmuş meyve ve sert kabuklu meyveler için geçerli olup bunların taze veya soğutulmuş olanları bu Fasilın önceki pozisyonlarında yer alırlar. ("soğutulmuş" ve "dondurulmuş")

ifadeleri için bu Fasıla ait Genel Açıklama Notuna bakınız).

Dondurma işleminden önce buharla veya kaynatılarak pişirilmiş meyve ve sert kabuklu meyveler bu pozisyonda yer alırlar. Dondurulmadan önce diğer metotlarla pişirilen dondurulmuş meyve ve sert çekirdekli meyveler bu pozisyon **haricindedir(Fasıl 20)**.

Şeker veya diğer tatlandırıcı maddeler ilave edilen dondurulmuş meyve ve sert kabuklu meyveler de bu pozisyonda yer alırlar. Şeker oksidasyonu önleyici etkisiyle, genellikle çözme sırasında ortaya çıkabilecek renk değişmelerine mani olur. Bu pozisyondaki ürünler ilave tuz da içerebilirler.

08.12 - GEÇİCİ OLARAK KONSERVE EDİLMİŞ FAKAT BU HALLERİ İLE DERHAL YENİLMEYE ELVERİŞLİ OLMAYAN MEYVELER VE SERT KABUKLU MEYVELER.

0812.10 - Kiraz (vişne dahil)

0812.90 - Diğerleri

Bu halleriyle hemen yenilmeye elverişli olmamak **koşuluyla** bu pozisyon kullanımlarından önce depolama veya nakliyatları sırasında **sadece** geçici olarak korunmalarını sağlamak için işleme tabi tutulmuş (örneğin; күкүрт dioksit gazıyla, salamurada, күкүrtlü suda veya diğer koruyucu solüsyonlarda) meyve ve sert kabuklu meyveleri kapsar.

Bu tür ürünler esas olarak gıda sanayiinde kullanılırlar (reçel, marmelat imalatı, şekerli meyvelerin hazırlanması, vb.) Bu şekilde sunulan ürünlerin en yaygın olanları, kiraz, çilek, portakal, citron (ağaç kavunu), kayısı ve frenk erikleridir. Bunlar genellikle varil, tepsi veya açık ahşap tipi kaplarda paketlenirler.

08.13 - MEYVELER (KURUTULMUŞ) (08.01 İLA 08.06 POZİSYONUNDAKİLER HARİÇ); BU FASILDAKİ SERT KABUKLU MEYVELERİN VEYA KURUTULMUŞ MEYVELERİN BİRBİRİYLE OLAN KARIŞIMLARI.

0813.10 - Kayısı (zerdali dahil)

0813.20 - Erik

0813.30 – Elma

0813.40 - Diğer meyveler

0813.50 - Bu Fasıldaki sert kabuklu meyvelerin veya kurutulmuş meyvelerin birbirleriyle olan karışımları

(A) Kurutulmuş meyveler.

Bu pozisyon kurutulmuş meyveleri kapsar. Bunların taze halleri **08.07** ila **08.10 pozisyonlarında** yer alırlar. Bunlar ya doğrudan doğruya güneş altında ya da endüstriyel işlemlerle hazırlanırlar (Örneğin; tünelden geçirilerek kurutma).

Yaygın bir biçimde bu yolla işlenen meyveler: kayısı, erik, elma, şeftali ve armutlardır. Kurutulmuş elma ve armut, elma veya armut şarabı imalatında veya sofralık olarak kullanılırlar. Erik hariç olmak üzere meyveler genellikle ikiye ayrılmış veya dilimlenmiş halde olup çekirdekleri, çekirdek yuvaları çıkarılmıştır. Keza bunlar pulp blokları veya dilimleri, veya suyu buharlaştırılmış şekillerde de sunulabilirler (özellikle kayısı ve eriklerde olduğu gibi).

Bu pozisyon demir hindi meyvelerinin kabuklarını kapsar. Keza bu pozisyon demir hindi meyve etini (şeker veya diğer maddeler ilave edilmemiş ve diğer bir şekilde işlenmemiş halde, iç kabuk parçaları veya lifleri, çekirdekleriyle birlikte veya çıkarılmış) de içine alır.

(B) **Sert kabuklu meyveler veya kurutulmuş meyvelerin karışımları.**

Bu pozisyon ayrıca bu Fasıldaki sert çekirdekli meyveler veya kurutulmuş meyvelerin bütün karışımlarını da kapsar (aynı pozisyona giren sert çekirdekli meyveler veya kurutulmuş meyvelerin karışımları dahil). Bu nedenle pozisyon taze veya kurutulmuş sert çekirdekli meyvelerin karışımlarını, kurutulmuş meyvelerin karışımlarını (sert kabuklular hariç) ve taze veya kurutulmuş sert çekirdekli meyveler ve kurutulmuş meyvelerin karışımlarını kapsar. Bu karışımlar genellikle kutularda, selüloz paketlerde, vb. de sunulurlar.

Bu pozisyondaki kurutulmuş meyveler veya kurutulmuş meyvelerin karışımları (Örneğin; torbalar içinde sunulabilirler), bitkisel çaylar ve bitkisel içeceklerin imali için paketlenebilirler. Paketlenmiş bu ürünler de bu pozisyonda sınıflandırılırlar.

Ancak, bu Fasılda yer alan kurutulmuş meyvelerin bir veya daha fazlasının diğer Fasıllardaki bitki veya bitki parçacıkları ile veya diğer maddelerle (bir ya da daha fazla bitki ekstraktı gibi) olan karışımları bu pozisyon **haricindedir** (genellikle **21.06 pozisyonu**).

08.14 - TURUNÇGİLLERİN VEYA KAVUNLARIN (KARPUZLAR DAHİL) KABUKLARI (TAZE, DONDURULMUŞ, KURUTULMUŞ VEYA SALAMURADA, KÜKÜRTLÜ SU İÇİNDE VEYA DİĞER KORUYUCU ERİYİKLERİ İÇİNDE GEÇİCİ OLARAK KONSERVE EDİLMİŞ).

Daha ziyade yenilmek amacıyla kullanılan turunçgil meyve kabukları, portakal (acı veya Seville portakalları dahil), limon ve citrondur. Bu kabuklar esas itibarıyla şekerli kabuk yapımında veya uçucu yağların çıkarılmasında kullanılırlar.

Toz haline getirilmiş kabuklar (**11.06 pozisyonu**) ve şekerli meyve kabukları bu pozisyon (**20.06 pozisyonu**) **haricindedir**.