

## CHAPITRE 8

### FRUITS COMESTIBLES; ECORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

#### Notes.

1. Le présent Chapitre ne comprend pas les fruits non comestibles.
2. Les fruits réfrigérés sont à classer dans les mêmes positions que les fruits frais correspondants.
3. Les fruits séchés du présent Chapitre peuvent être partiellement réhydratés ou traités aux fins suivantes :
  - a) pour améliorer leur conservation ou leur stabilité (par traitement thermique modéré, sulfuration, addition d'acide sorbique ou de sorbate de potassium, par exemple);
  - b) pour améliorer ou maintenir leur aspect (au moyen d'huile végétale ou par addition de faibles quantités de sirop de glucose, par exemple),pour autant qu'ils conservent le caractère de fruits séchés.
4. Le n° 08.12 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 (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.