

20 Preparazioni di ortaggi, di legumi, di frutta o di altre parti di piante

Note

- Questo capitolo non comprende:
 - gli ortaggi o i legumi e le frutta preparati o conservati con i procedimenti enumerati nei capitoli 7, 8 o 11;
 - i grassi e oli vegetali (capitolo 15);
 - le preparazioni alimentari contenenti più di 20 % in peso di salsiccia, di salsicciotto, di carne, di frattaglie, di sangue, di insetti, di pesce o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici, oppure di una combinazione di tali prodotti (capitolo 16);
 - i prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria e altri prodotti della voce 1905;
 - le preparazioni alimentari composte omogeneizzate della voce 2104.
- Non rientrano nelle voci 2007 e 2008 le gelatine e le paste di frutta, le mandorle rivestite di zucchero e i prodotti simili, presentati in forma di confetteria (voce 1704) o i prodotti di cioccolata (voce 1806).
- Le voci 2001, 2004 e 2005 comprendono, secondo il caso, soltanto i prodotti del capitolo 7 o delle voci 1105 o 1106 (diversi dalle farine, dai semolini e dalle polveri di prodotti del capitolo 8) che sono stati preparati o conservati con procedimenti diversi da quelli indicati nella nota 1 a).
- I succhi di pomodoro, il cui tenore in estratto secco sia di 7 % o più, in peso, rientrano nella voce 2002.
- Ai sensi della voce 2007 l'espressione «ottenute mediante cottura» significa ottenute mediante trattamento termico a pressione atmosferica o sottovuoto parziale al fine di aumentarne la viscosità del prodotto mediante riduzione del tenore d'acqua o mediante altre procedure.
- Ai sensi della voce 2009, per «succhi non fermentati senza aggiunta di alcole» si intendono i succhi il cui titolo alcolometrico volumico (vedere la nota 2 del capitolo 22) non eccede 0,5 % vol.

Note di sottovoci

- Ai sensi della voce 2005.10, per «ortaggi o legumi omogeneizzati» si intendono le preparazioni di ortaggi o di legumi, finemente omogeneizzate, condizionate per la vendita al minuto come alimenti per lattanti e per bambini in tenera età o per usi dietetici, in recipienti di contenuto di un peso netto non eccedente 250 g. Per l'applicazione di questa definizione, non si tiene conto dei diversi ingredienti eventualmente aggiunti, in piccola quantità, alla preparazione come condimento o per assicurarne la conservazione o per altri scopi. Queste preparazioni possono contenere piccole quantità di frammenti visibili di ortaggi o di legumi. La voce 2005.10 ha la priorità su tutte le altre sottovoci della voce 2005.
- Ai sensi della voce 2007.10, per «preparazioni omogeneizzate» si intendono le preparazioni di frutta, finemente omogeneizzate, condizionate per la vendita al minuto come alimenti per lattanti e per bambini in tenera età o per usi dietetici, in recipienti di contenuto di un peso netto non eccedente 250 g. Per l'applicazione di questa definizione, non si tiene conto dei diversi ingredienti eventualmente aggiunti, in piccola quantità, alla preparazione come condimento o per assicurarne la conservazione o per altri scopi. Queste preparazioni possono contenere piccole quantità di frammenti visibili di frutta. La voce 2007.10 ha la priorità su tutte le altre sottovoci della voce 2007.
- Ai sensi delle voci 2009.12, 2009.21, 2009.31, 2009.41, 2009.61 e 2009.71, l'espressione «valore Brix» si riferisce ai gradi Brix letti direttamente sulla scala di un idrometro Brix o dell'indice di rifrazione espresso in percento del tenore di saccarosio misurato con il rifrattometro ad una temperatura di 20 °C o dopo rettificazione per una temperatura di 20 °C se la misurazione è effettuata ad una temperatura differente.

Nota svizzera

- Le disposizioni concernenti le frutta tropicali descritte nella nota svizzera del capitolo 8 sono valide anche per questo capitolo.