

Capitolo 03

Pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici

Ali di razza

(del genere Raja), provenienti dalle parti laterali sinistra e destra del corpo della razza. Le pinne (o ali) si presentano senza pelle, sono congelate, hanno cartilagini radiali e hanno un rapporto di peso carne/cartilagine di 86 %/14 %.
Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.2.2004.3



Parole chiave: pesce / Raja / ala / pinna

0303.8200

Uova di capelano (o di capelin)

congelate a -18°C , con tenore, in peso, di sale non eccedente 1%, condizionate in blocchi da 6 a 12 kg. Il prodotto è destinato all'ulteriore trasformazione prima del consumo.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.54.2014.3

Parole chiave: uova di pesce / per la fabbricazione di succedanei del caviale / Mallotus villosus

0303.9100

Filetti di merluzzo atlantico (*Gadus morhua*) reidratati e refrigerati

Il merluzzo ha subito un processo di essiccazione normale, prima di essere messo in acqua fredda (fino a 2°C) senza additivi, per una durata di 6 a 10 giorni. Durante questo periodo, la pelle e le lisce sono eliminate. Terminato questo trattamento, i filetti vengono confezionati sottovuoto. I filetti di merluzzo reidratati sono presentati allo stato fresco.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.16.2020.4

Parole chiave: merluzzo / pesce / essiccato / filetto / fresco / Gadus morhua

0304.4400

Lische di pesce

sottoprodotto della filettatura dei pesci, costituito dallo scheletro, in parte con la testa e le pinne, con della carne tra le lische, fresco, refrigerato o congelato, per la fabbricazione di zuppe o salse. 501.515.1992.3

Parole chiave: lisca / sottoprodotto / cascame / cartilagine

0304.5980,
0304.9970

Filetti di merluzzo atlantico (Gadus morhua) reidratati e congelati

Il merluzzo ha subito un processo di essiccazione normale, prima di essere messo in acqua fredda (fino a 2° C) senza additivi, per una durata di 6 a 10 giorni. Durante questo periodo, la pelle e le lische sono eliminate. Terminato questo trattamento, i filetti vengono confezionati sottovuoto. I filetti di merluzzo reidratati sono presentati allo stato congelato.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.16.2020.7

Parole chiave: merluzzo / pesce / essiccato / congelato / filetto / Gadus morhua

0304.7100

Uova di lompo

in salamoia, con tenore, in peso, di sale di 15 a 18 %, condizionate in botti di una capacità di 105 kg. In ragione dell'elevato tenore in sale, questo prodotto è destinato all'ulteriore trasformazione prima del consumo.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.55.2014.3

Parole chiave: uova di pesce / per la fabbricazione di succedanei del caviale / Cyclopterus lumpus

0305.2000

Mitili verdi (Perna Canaliculus) sbollentati

fissati alla metà di un mezzo guscio, non cotti. Il prodotto si ottiene tramite scottatura/trattamento termico mediante vaporizzazione di acqua calda per aprire il guscio. Il mezzo guscio vuoto viene rimosso e le cozze congelate singolarmente quindi confezionate. La confezione indica la menzione "Cuocere prima del consumo"

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.12.2016.4

Parole chiave: Mytilida / Mytiloidea / Mytilidae / Mytilinae / Canalicula / non cotti

0307.3200

Polvere di cozze verdi della Nuova Zelanda

ottenuta dalla polpa essiccata e macinata di "Perna canaliculus" (famiglia delle Mytilidae) originaria della Nuova Zelanda, senza altri componenti, per la fabbricazione di alimenti di complemento.

V. a. decisione "Integratore alimentare", voce 1605.5300

311.3.2.2018.4

Parole chiave: Perna canaliculus / cozze / polpa / estratto / concentrato / mollusco

0309.9000

Seppia comune (*Sepia officinalis*) liofilizzata

sotto forma di polvere, ottenuta a partire da seppie fresche. Il prodotto è utilizzato per preparazioni alimentari.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 (nota 3 del capitolo 3) e 6. 304.25.2016.3

Parole chiave: calamaro / polvere / liofilizzazione

0309.9000