

Capitolo 16

Preparazioni di carni, di pesci o crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici

Salame «Pepperoni»

confezionato con del formaggio mozzarella in un sacchetto di materia plastica sigillato, del peso di 280 g, il salame e il formaggio sono separati da un foglio di carta solforizzata. Il contenuto del sacchetto corrisponde a una porzione del tipo condimento per pizza cosiddetta "extra-large" composto di 76% formaggio mozzarella tagliato a striscioline e ricoperto di spezie, 22% di salame "Pepperoni", circa l'1% di spezie, olio di colza e circa l'1% di silicato di calcio.

I sacchetti sono confezionati in scatole da 65 pezzi cadauna e sono destinati a essere utilizzati nell'industria della ristorazione (pizzerie).

Il formaggio mozzarella, presentato con il salame, è classificato separatamente alla voce 0406.10.

Applicazione della Regola generale 1 per l'interpretazione del Sistema armonizzato.

Veggasi anche la decisione n. 304.68.2015.3 "Formaggio «Mozzarella»", voce di tariffa 0406.1090

304.69.2015.3



Parole chiave: mozzarella / farcitura / pizza / composizione / gastronomia

1601.0011/
0029

Salamella

salsiccia italiana lunga e sottile, dalla caratteristica forma a ferro di cavallo, preparata con impasto di maiale, manzo e lardo macinati grossolanamente, drogata con pepe, aglio e di regola paprica (taglio di colore arancio-rosso), insaccata in involucri a patina bianca, essiccata all'aria, più piccante del salame.
501.669.1987.3

Parole chiave: salsiccia / insaccato / salame / essiccata / speziata / piccante

1601.0021/
0029

Prosciutto (o altra carne di maiale)

in scatola, in cui è stato iniettato nitrito di sodio o una salamoia (di acqua, sale zucchero, vitamina C, tripolifosfato di sodio, nitrato di potassio e nitrito di sodio), confezionato sotto vuoto in scatole ermeticamente chiuse e cotto a una temperatura di ca. 70 °C; al prosciutto può essere aggiunta una esigua quantità di gelatina. 615.64.1995.3

Parole chiave: cotto

1602.4111/
4910,
1602.4999

Panini imbottiti e patatine fritte da riscaldare nel forno a microonde

composti di carne di manzo macinata, risp. di carne di manzo macinata e formaggio, risp. d'una fetta di arrosto di manzo in un panino, aventi un tenore in peso di carne superiore al 20 %, condizionati per la vendita al dettaglio, con una porzione di patatine fritte.

Applicazione della Regola generale per l'interpretazione del Sistema armonizzato 3 b). 615.54.1995.3



Parole chiave: hamburger / cheeseburger / carne di manzo / carne tritata / carne macinata / panino

1602.5098

Preparazione di spezzatini al pepe

composta di 70 % di carne di manzo, 7 % di peperoni dolci, 7 % cipolle, 5,3 % di olio di colza, 3,5 % di zucchero, 3,2 % di spezie (erbetto), 2,1 % di amido vegetale, 0,7 % di cioccolato fondente, 0,5 % di sale, 0,3 % di cacao e 0,4 % di altri ingredienti. Il prodotto è congelato e confezionato in un sacchetto di materia plastica per la vendita al dettaglio.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 (nota 2 del capitolo 16) e 6. 710108.13.2016.4

Parole chiave: spezzatino / cioccolato fondente / carne

1602.5098

Integratore alimentare

sotto forma di capsule di gelatina o di sostanze di origine vegetale (amido, cellulosa ecc.), ripiene di una miscela in polvere di un fungo essiccato e macinato e contenenti, in peso, più di 20 % in di farina di cozza verde (conosciuta anche come mitilo verde della Nuova Zelanda), in rapporto al peso totale. 3101.1534.2014.8

Parole chiave: capsula / gelatina / fungo / farina di molluschi / complemento / cozza / mitilo

1605.5300

