

## Capitolo 2

### Carni e frattaglie commestibili

#### Considerazioni generali

Questo capitolo comprende le carni in carcasse (vale a dire il corpo dell'animale con o senza testa), in mezzene (vale a dire una carcassa tagliata in due per il lungo), in quarti, in pezzi ecc., le frattaglie e le farine e le polveri di carne o di frattaglie di tutti gli animali (esclusi i pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici ripresi nel capitolo 3), atti all'alimentazione umana.

*La carne e le frattaglie non atte all'alimentazione umana sono escluse (n. 0511). Le farine, polveri e agglomerati in forma di pellets, di carne o di frattaglie, non atti all'alimentazione umana sono ugualmente esclusi (n. 2301).*

In generale, le frattaglie possono essere raggruppate in quattro categorie:

- 1) Quelle utilizzate principalmente per l'alimentazione umana, quali la testa e pezzi della testa (comprese le orecchie), i piedi, la coda, il cuore, la lingua, il timo (animelle) e parti carnose del diaframma.
- 2) Quelle utilizzate esclusivamente per la preparazione di prodotti farmaceutici, quali le vescichette biliari, le capsule surrenali, la placenta.
- 3) Quelle che possono essere utilizzate per l'alimentazione umana o la preparazione di prodotti farmaceutici, quali il fegato, i rognoni, i polmoni, il cervello, il pancreas, la milza, il midollo spinale, le ovaie, l'utero, i testicoli, le mammelle, la tiroide, l'ipofisi.
- 4) Quelle che, come le pelli, possono essere utilizzate per l'alimentazione umana così come per altri usi (per esempio, per l'industria del cuoio).

Le frattaglie riprese al punto 1) presentate allo stato fresco, refrigerato, congelato, salate o in salamoia, secche o affumicate, sono da classificare in questo capitolo. Se sono avariate e riconosciute inadatte all'alimentazione umana, rientrano nella voce 0511.

Quelle considerate al punto 2) rientrano nella voce 0510 se sono fresche, refrigerate, congelate o altrimenti temporaneamente conservate e nella voce 3001 se sono allo stato secco.

Le frattaglie considerate al punto 3) rientrano:

- a) nella voce 0510, se, in vista della loro utilizzazione nella preparazione di prodotti farmaceutici, sono temporaneamente conservati con glicerolo, acetone, alcole, formaldeide, borato di sodio;
- b) nella voce 3001 se sono allo stato secco;
- c) nel capitolo 2 se sono atte all'alimentazione nello stato in cui sono presentate (tranne i prodotti avariati e riconosciuti non atti all'alimentazione umana, che sono da classificare alla voce 0511).

Le frattaglie considerate al punto 4) rientrano nel capitolo 2 se sono atte all'alimentazione umana o, generalmente, nella voce 0511 o nel capitolo 41 se non sono atte all'alimentazione umana.

*Le budella, le vesciche e gli stomaci di animali diversi dai pesci, anche commestibili, sono compresi nella voce 0504.*

Il grasso presentato ancora aderente all'animale, sia intero che tagliato in pezzi, segue il regime della carne. Per contro, il grasso animale presentato separatamente è classificato

nel capitolo 15, escluso tuttavia il lardo non comportante parti magre e il grasso di maiale o di volatili, non fuso, che restano compresi nella voce 0209, anche se sono atti solo a usi industriali.

### **Distinzione fra le carni e frattaglie di questo capitolo e i prodotti del capitolo 16**

Sono comprese in questo capitolo soltanto le carni e le frattaglie presentate nei modi sottoindicati, anche se esse sono state sottoposte a un leggero trattamento termico nell'acqua calda o al vapore (come la scottatura o lo sbianchimento), che non abbia tuttavia per effetto una vera e propria cottura dei prodotti:

- 1) Fresche (cioè allo stato naturale), anche se cosparse di sale per assicurarne la conservazione durante il trasporto.
- 2) Refrigerate, cioè raffreddate generalmente fino a circa 0 °C senza raggiungere il congelamento.
- 3) Congelate, cioè raffreddate al disotto del punto di congelamento fino al congelamento delle parti più interne.
- 4) Salate o in salamoia, secche o affumicate.

Rientrano parimenti in questo capitolo, le carni leggermente cosparse di zucchero o bagnate con acqua zuccherata.

Le carni e le frattaglie presentate nei modi menzionati ai paragrafi 1) a 4) che precedono, rimangono del resto comprese in questo capitolo, anche se sono state trattate con enzimi proteolitici (per esempio, papaina) in vista di renderle tenere oppure se sono state spezzettate, tagliate a fette o tritate. Inoltre, le miscele o combinazioni di prodotti di differenti voci del capitolo (per esempio, i volatili della voce 0207 bardati con lardo della voce 0209) restano compresi in questo capitolo.

*Le carni e le frattaglie sono invece classificate nel capitolo 16, quando sono presentate:*

- a) *In forma di salsiccia, salsicciotto o prodotti simili, cotti o no, della voce 1601.*
- b) *Cotte in qualsiasi modo (bollite, fritte, arrostiti allo spiedo o sulla graticola) oppure preparate o conservate con procedimenti diversi da quelli previsti in questo capitolo, comprese quelle semplicemente ricoperte di pasta o di pangrattato (panate), tartufate o condite (per esempio, con pepe e sale) compreso il pasticcio (paté) di fegato (n. 1602).*

Il capitolo 2 comprende pure le carni e le frattaglie atte all'alimentazione umana anche cotte, in forma di farina o di polvere.

Le carni e le frattaglie, preparate coi metodi previsti in questo capitolo, possono, occasionalmente, essere presentate in recipienti ermeticamente chiusi (per esempio, carni semplicemente seccate, in scatola) senza che la loro classificazione sia, per principio, modificata. Si deve tuttavia tenere presente che i prodotti così confezionati saranno, il più sovente, classificabili nel capitolo 16, poiché essi, di regola, o hanno subito una preparazione totalmente diversa da quelle previste dal presente capitolo, o sono conservate con metodi che, anche se apparentemente simili a quelli previsti dal capitolo 2, ne differiscono in sostanza.

Rimangono pure classificate in questo capitolo le carni e le frattaglie (p. es. carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate) condizionate in imballaggi secondo il metodo denominato "condizionamento sotto atmosfera modificata" (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Nell'ambito di questo metodo (MAP), l'atmosfera attorno al prodotto è modificata o controllata (p. es. eliminando l'ossigeno sostituendolo con dell'azoto o acido carbonico oppure riducendo il tenore in ossigeno aumentando nello stesso tempo quello in azoto o acido carbonico).

L'espressione "non disossati" designa una carne di cui tutte le ossa sono state conservate, o una carne di cui soltanto una parte delle ossa è stata tolta (come è il caso, ad esempio, di prosciutti senz'osso di garretto o semi-disossati). Quest'espressione non comprende

prodotti di cui le ossa sono state tolte ed in seguito reintrodotte, in modo che non aderiscano più ai tessuti carnosì.

#### Note esplicative svizzere

Carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate, rientrano in questo capitolo purché siano conservate sott'olio (per prolungarne la durata di conservazione e renderle più tenere).

Per "prosciutto", ai sensi della tariffa doganale, si intende la parte posteriore (caudale) della mezzena di animali della specie suina, con o senza il piede, la zampa (geretto), la cotta o il lardo

#### Disposizioni particolari per l'«High Quality Beef» e i lombi

Per l'immissione in libera pratica di carne di manzo di alta qualità («High Quality Beef», HQB) valgono prescrizioni particolari. Ai sensi dell'articolo 25a dell'ordinanza del 26 novembre 2003 concernente il mercato del bestiame da macello e della carne (ordinanza sul bestiame da macello, OBM; RS 916.341) i controlli competono agli uffici doganali.

#### 1 In generale

In seguito ai negoziati commerciali multilaterali condotti nel quadro del GATT (oggi WTO), nel 1979 la Svizzera si è impegnata ad aprire un contingente globale minimo per l'importazione di carne bovina fresca, refrigerata o congelata (RS 0.632.231.53). Queste possibilità d'importazione concernono carne bovina di prima qualità («High Quality Beef», HQB) importata nel quadro del contingente doganale (voci di tariffa 0201.2091,3091; 0202.2091,3091). Per tali voci il Tares prevede numeri convenzionali di statistica specifici.

#### 2 Natura e stato della carne

Gli impegni summenzionati riguardano carne di manzo che risponde a una delle seguenti definizioni:

2.1 "quarti di bue, tagliati in pezzi grossi, parti nobili e secondarie disossate, o parti prese dalla carcassa che presentano le seguenti caratteristiche:

- a) spessore del grasso esterno del muscolo «ribeye» all'altezza della dodicesima costola: almeno 1,0 fino a 2,3 cm (0,4-0,9 inch.);
- b) peso della carcassa: da 270 a 383 kg (da 600 a 850 libbre);
- c) superficie minima del muscolo «ribeye» all'altezza della dodicesima costola: 56,3 cm<sup>2</sup> (9 inch. quadrati);
- d) età massima: 30 mesi. La carcassa non deve presentare ossificazione visibile delle cartilagini vertebrali dalla prima all'undicesima vertebra dorsale;
- e) tenore minimo di grasso intermuscolare per la carne magra del muscolo «ribeye» (costola coperta senza coperchio) all'altezza della dodicesima costola: almeno 6,0 per cento di grasso in rapporto al tessuto muscolare. Osservazione: questa prescrizione non si applica agli altri muscoli della carcassa;
- f) colore: la carne magra deve presentare un colore ciliegia chiaro al momento del taglio della carcassa;
- g) le carcasse o i pezzi di carcassa refrigerati freschi devono avere una temperatura inferiore ai 4 °C (all'interno del muscolo «ribeye») al momento in cui sono imballati per la spedizione."

2.2 "Le carcasse o i pezzi provenienti da animali con età massima di 30 mesi, nutriti durante 100 giorni o più con alimenti d'alto valore energetico, comprendenti al minimo 70 per cento di cereali, in ragione d'almeno 9 kg (20 libbre) di foraggio al giorno."

Classici esempi di HQB sono i pezzi di carne dei primi due livelli qualitativi (Prime e Choice). Tali livelli, denominati USDA beef grades, sono stabiliti dal Ministero dell'agricoltura americano (United States Department of Agriculture; USDA). La maggior parte dei Paesi esportatori di carne di manzo adotta norme di determinazione della qualità analoghe (p. es. Canada, Australia, Brasile, Argentina, Sudafrica).

### 2.3 Immagini

In questa sede si rinuncia alla pubblicazione di immagini. A titolo esplicativo rimandiamo all'immagine concernente l'«US Beef», contenuta nell'opuscolo dell'Unione Professionale svizzera della Carne «La denominazione e l'impiego dei pezzi di carne» distribuita a tutti gli uffici doganali concernenti.

## 3 Certificato

### 3.1 Richiesta

Se per la carne HQB viene richiesta l'immissione in libera pratica nell'ambito del contingente doganale (voci di tariffa 0201.2091,3091; 0202.2091,3091), la persona soggetta all'obbligo di dichiarazione deve presentare un certificato all'ufficio doganale ai sensi dell'articolo 25a OBM.

### 3.2 Forma e contenuto

- a) Nel sito dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) è pubblicato un modulo fac-simile ([www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch)).
- b) Gli organismi emittenti sono, in linea di massima, autorità del settore veterinario o agricolo del rispettivo Paese. A tale proposito, l'UFAG ne pubblica un elenco nel proprio sito ([www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch)).

## 4 Prescrizioni per gli uffici doganali

### 4.1 Certificati non validi o mancanti

Non è possibile effettuare l'imposizione nell'ambito del contingente doganale (voci di tariffa 0201.2091,3091; 0202.2091,3091, numeri convenzionali di statistica per «High Quality Beef»).

### 4.2 Visita

In caso di dubbi sulla determinazione della carne HQB, prima di liberare l'invio consultare il settore Importazioni ed esportazioni dell'UFAG (tel. 058 462 25 78, fax 058 462 57 67), che deciderà in merito all'ulteriore modo di procedere (intervento di uno specialista ecc.).

## 5 Lombi

I lombi della specie bovina possono essere importati, a determinate condizioni, nell'ambito del contingente doganale parziale 05.71 (cfr. numeri convenzionali delle voci di tariffa 0201.2091, 0201.3091, 0202.2091 e 0202.3091). Ai sensi dell'articolo 16 capoverso 1<sup>bis</sup> OBM, per lombi si intendono:

- a. i lombi non disossati, composti da scamone, filetto e controfiletto;

- b. i lombi disossati, sezionati nei singoli tagli scamone, filetto e controfiletto, se i singoli tagli sono dichiarati contemporaneamente in ugual numero per l'imposizione doganale (p. es. 10 scamoni, 10 filetti e 10 controfiletti). La provenienza dei singoli tagli di carne è irrilevante (cioè se provengono dallo stesso animale o sono stati assemblati in seguito).

I tagli di carne (scamoni, filetti o controfiletti) sminuzzati (ridotti in porzioni) o in soprannumero non sono considerati lombi e devono essere imposti all'aliquota di dazio fuori del contingente (AOFC).

Questa regolamentazione non è valida per la valutazione del carattere originario e per le indicazioni concernenti la statistica del commercio esterno (cfr. cifra 2.3.4 del D25). A titolo esplicativo si rimanda alla pubblicazione menzionata alla cifra 2.3. In caso di dubbio seguire la procedura di cui alla cifra 4.2.

## **0201. Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate**

Questa voce comprende le carni, fresche o refrigerate, di animali della specie bovina, domestici o selvatici, compresi nella voce 0102.

### Note esplicative svizzere

La carne di vitello è un tipo di carne che va dal chiaro al rosa, a fibra sottile, di animali della specie bovina di età fino a 8 mesi.

Per "Carne per la trasformazione, senza tagli pregiati e senza Second Cut separati" s'intende esclusivamente i seguenti tagli interi o sezionati grossolanamente di quarti anteriori disossati: punta di petto, piancostato, pancia, brione e geretto nonché rosetta e geretto di quarti posteriori disossati.

### **0201.2011, 2091**

La carne halal di queste voci di tariffa può essere importata nei limiti di liberazioni del contingente doganale parziale 05.5 unicamente come quarto anteriore o posteriore ("pistolas").

### **0201.2011, 2091, 3011, 3091**

La carne coscer di queste voci di tariffa può essere importata nei limiti di liberazioni del contingente doganale parziale 05.3 unicamente come quarto anteriore sia intero che tagliato.

## **0202. Carni di animali della specie bovina, congelate**

Questa voce comprende le carni congelate di animali della specie bovina, domestici o selvatici, compresi nella voce 0102.

### Note esplicative svizzere

Vedi le note esplicative svizzere della voce 0201.

### **0202.2011, 2091, 3011, 3091**

Vedi le note esplicative svizzere delle voci 0201.2011, 2091 nonché 0201.2011, 2091, 3011, 3091.

**0203. Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate**

Questa voce comprende le carni, fresche, refrigerate o congelate, di maiali delle specie domestiche o selvatiche (per esempio, cinghiali). Questa voce comprende il lardo intramezzato (vale a dire con strati di carne) e il lardo con uno strato di carne aderente.

Nota esplicativa svizzera

**0203.1991, 2991**

Per lombata di maiale (carré di maiale) ai sensi di queste voci si intende quella parte composta di collo, parte per cotolette, lombo, filetto e, a seconda della spartizione della carcassa, dell'anca.

Per parti di lombata (parti di carré) si intendono il collo, la parte per cotolette, il lombo ed il filetto. I pezzi di anca importati separatamente sono da classificare come "altri".

**0204. Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate**

Questa voce comprende le carni, fresche, refrigerate o congelate di montoni (arieti, pecore e agnelli) capre e capretti, delle specie domestiche o selvatiche.

**0204.10,30** Ai fini delle voci 0204.10 e 0204.30, la carne di agnello è la carne di un animale della specie ovina avente 12 mesi al massimo. La carne è fine e compatta, di colore rosa cupo e di aspetto vellutato. Il peso della carcassa non eccede 26 kg.

Nota esplicativa svizzera

**0204.1010/4390**

Queste voci comprendono ugualmente la carne di diverse specie di mufloni.

**0205. Carni di animali delle specie equina, asinina o mulesca, fresche, refrigerate o congelate**

Questa voce comprende le carni, fresche, refrigerate o congelate degli animali che, vivi, rientrano nella voce 0101.

**0206. Frattaglie commestibili di animali delle specie bovina, suina, ovina, caprina, equina, asinina o mulesca, fresche, refrigerate o congelate**

Rientrano in questa voce le frattaglie commestibili, quali: la testa e pezzi di testa (comprese le orecchie), i piedi, la coda, il cuore, le mammelle, il fegato, i rognoni, il timo, (ris), il pancreas, il cervello, il polmone, la gola, la milza, la lingua, le parti carnee del diaframma, il midollo spinale, la pelle commestibile, gli organi riproduttori (per esempio, utero, ovaie, testicoli), la tiroide, l'ipofisi. Le frattaglie sono classificate in base alle considerazioni generali di questo capitolo.

**0207. Carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate, di volatili della voce 0105**

Questa voce è applicabile esclusivamente alle carni e alle frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate, di volatili domestici che, vivi, rientrano nella voce 0105.

Le frattaglie di volatili di una certa importanza nel commercio internazionale sono i fegati di polli, d'oca, e d'anatra. Questi fegati comprendono i "fegati grassi" d'oca o d'anatra che si distinguono dagli altri fegati per il fatto che sono più grandi e più pesanti, più consistenti e più ricchi di grasso; il loro colore varia da beige - biancastro a marrone chiaro, mentre gli altri fegati sono di color rosso più o meno cupo.

## Nota esplicativa svizzera

Per petti ai sensi di questa voce s'intendono i petti di volatili interi con o senza ossa nonché parti (p. es. filetto intero, filetto esterno), scaloppine e sminuzzato di petti di volatili.

**0208. Altre carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate**

In questa voce sono classificate le carni e le frattaglie di animali della voce 0106, utilizzate per l'alimentazione umana, ivi compresi il coniglio, la lepre, la rana, la renna, il castoro, la balena e la tartaruga.

## Nota esplicativa svizzera

**0208.9010** Questa voce comprende in particolare carni e frattaglie commestibili, fresche, refrigerate o congelate

1. di selvaggina di pelo: antilopi, orsi, daini, alci, gazzelle, camosci (rupicarpa), cervi, canguri e caprioli;
2. di selvaggina di penna: galli cedroni, fagiani di monte, fagiani, ortolani, pavoni, pernici, beccacce, struzzi, piccioni (selvatici, domestici), quaglie, anitre e oche selvatiche (cfr. voce 0106).

Le carni e le frattaglie commestibili di animali che sono normalmente cacciati (fagiani, quaglie, struzzi, caprioli, ecc.) sono classificate come carni e frattaglie commestibili di selvaggina anche se sono stati allevati in cattività.

Occorre rilevare che le renne non sono generalmente reputate selvaggina e che pertanto la loro carne e le loro frattaglie commestibili sono escluse da questa voce e assegnate alla voce 0208.9090. Tuttavia, le carni e le frattaglie commestibili di determinate specie di renne (p.es. i caribù) rimangono classificate in questa voce, sempre che sia comprovato che la carne e le frattaglie provengano da animali che hanno vissuto in libertà e che sono stati abbattuti a caccia.

*Non sono classificati qui le carni e le frattaglie commestibili di conigli selvatici (*Oryctolagus cuniculus*) e di lepri (voce 0208.1000).*

**0209. Lardo senza parti magre, grasso di maiale e grasso di volatili non fusi né altrimenti estratti, freschi, refrigerati, congelati, salati o in salamoia, essiccati o affumicati**

Il lardo per essere classificato in questa voce non deve presentare parti magre, e vi resta compreso anche se destinato ad uso industriale. Il lardo intramezzato con strati di carne e il lardo con strati di carne aderenti (ventresca) destinati a essere consumati direttamente sono ripresi alla voce 0203 o alla voce 0210 secondo il caso.

Il grasso di maiale comprende principalmente la sugna, cioè il grasso che si trova soprattutto intorno alle viscere dell'animale. Fuso o altrimenti estratto rientra nella voce 1501.

Il grasso d'oca o di altri volatili delle specie domestiche o selvatiche, non fuso né altrimenti estratto, rientra ugualmente in questa voce. Fuso o altrimenti estratto, questo grasso rientra nella voce n. 1501.

*Il "lardo" dei mammiferi marini rientra nel capitolo 15.*

**0210. Carni e frattaglie commestibili, salate o in salamoia, secche o affumicate; farine e polveri, commestibili, di carni o di frattaglie**

Questa voce si applica solamente alle carni e alle frattaglie di qualsiasi genere, preparate secondo le specificazioni del testo della voce, esclusi tuttavia il lardo senza parti magre e i grassi di maiale o di volatili, non fusi o altrimenti estratti. Il lardo intramezzato con strati di

carne e il lardo con strati di carne aderenti (ventresca) rientrano in questa voce alla condizione che siano preparati secondo le specificazioni del testo.

Le carni salate, secche, (particolarmente, per disidratazione o per liofilizzazione) o affumicate quali il "bacon", i prosciutti, le spalle e altre carni così preparate, restano classificate in questa voce se sono contenute in budella, stomaci, vesciche, pelli o altri involucri (naturali o artificiali), purché, prima di essere riposte nel loro involucro, non siano state tagliate in pezzi o tritate o combinate con altri ingredienti (n. 1601).

Sono pure classificate in questa voce le farine e polveri, commestibili, di carne o frattaglie. Le farine e polveri di carne o di frattaglie non atti all'alimentazione umana (per esempio, per l'alimentazione di animali), rientrano nella voce 2301.

Le disposizioni delle note esplicative della voce 0206 si applicano, "mutatis mutandis" alle frattaglie commestibili di questa voce.

#### Note esplicative svizzere

Per carni e frattaglie commestibili "salate o in salamoia" ai sensi di questa voce si intendono quelle che sono state salate a fondo e omogeneamente in tutte le parti e che presentano un tenore totale, in peso, di sale da cucina di 1,2 % o più.

Vi rientrano anche certi prodotti nella cui fabbricazione sono stati aggiunti condimenti, purché ciò non modifichi la loro caratteristica di prodotti della voce di tariffa in questione. Sono determinanti la natura e lo stato della merce nel momento in cui viene dichiarata all'ufficio doganale.

I condimenti aggiunti non sono considerati determinanti il carattere, soprattutto nel caso di prodotti carnei pronti al consumo, secchi o affumicati, senza un sapore chiaramente percettibile dal punto di vista del gusto (ad es. prosciutto essiccato, prodotti carnei in salamoia e altre specialità di questa voce).

Secondo gli stessi criteri sono da valutare anche farine e polveri, commestibili, di carni o di frattaglie.

*Sono invece esclusi da questo capitolo i prodotti in cui i condimenti sono penetrati all'interno o sono chiaramente percepibili attraverso il gusto (di solito n. 1602).*

#### 0210.1210/1299

Per "pancetta (ventresca)", salata o in salamoia, secca o affumicata, s'intende la parte inferiore della mezzena compresa fra il prosciutto e la spalla, con o senza le ossa, ma comprendente la cotenna e il lardo. Le parti di pance di maiale rientrano in tale voce solo se contengono la cotenna e il lardo. Le pance di maiale e le loro parti non contenenti la cotenna e/o il lardo sono pertanto escluse da tale voce (0210.1910/1992; cfr. note esplicative relative a tali voci, lett. e)

#### 0210.1910/1999

Su riserva delle succitate note esplicative concernenti l'eventuale aggiunta di spezie, tali sottovoci comprendono tra l'altro:

- a) la "coppa": trattasi di collo di maiale salato a secco e asciugato all'aria. La carne viene messa in un budello, quindi legata stretta o messa in una rete elastica. Il budello e la rete possono anche esser stati rimossi. La coppa può essere presentata per lo sdoganamento in un pezzo intero, tagliata in più pezzi o a fettine. Non bisogna confondere con la coppa i prodotti che assomigliano a quest'ultima per quanto concerne il processo di fabbricazione o l'impiego, ma che sono costituiti da altri pezzi di carne (p.es. pancetta coppata o lombetto giusta le lettere e ed f qui appresso).
- b) i "prosciutti in vesciche" sono dei prosciutti senz'osso salati a secco e messi in vesciche o in budelli sintetici.



- c) la "noce di prosciutto": trattasi di un pezzo di costoletta senz'osso, salato a secco e affumicato. Essa viene perlopiù messa in una rete o in un budello e parzialmente avvolta anche con il lardo.
- d) il "prosciutto essiccato": con tale termine s'intende il prosciutto crudo senz'osso asciugato all'aria (p.es. il prosciutto di Parma e il prosciutto di San Daniele, disossati).
- e) la "pancetta" (anche designata "pancetta coppata"): quali materie di base vengono perlopiù impiegate pance di maiale tagliate (ventresche) senza cotenna, ossa e cartilagini. Finita la salagione a secco, viene arrotolata e legata, spesso anche messa in budelli forti, poi brevemente asciugata, quindi messa in commercio.
- f) il "lombetto": il procedimento di fabbricazione è simile a quello della "Coppa" (v. lett. a qui sopra). Invece della carne di collo, relativamente nerboruta, viene utilizzata una carne magra, più pregiata (generalmente il lombo).

**0210.2010/2090**

Tali voci comprendono tra l'altro le carni bovine asciugate all'aria. A tal riguardo va segnatamente citata la specialità italiana "Bresaola", paragonabile alla carne secca grigionese o vallesana.

**Disposizioni particolari****Prodotti carnei soggetti a ordinamenti particolari all'importazione**

Si rimanda alle "Disposizioni particolari" previste alla voce 1602 (cifra 3).