

## Capitolo 3

### Pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici

#### Considerazioni generali

Questo capitolo comprende tutti i pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici, vivi o morti, siano essi destinati al consumo diretto o riservati all'industria (conserviera, ecc.), al ripopolamento, agli acquari, ecc., esclusi i pesci morti (compresi i loro fegati, uova e lattimi) e i crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici, morti, non atti all'alimentazione umana per la loro natura o per il loro stato di presentazione (capitolo 5).

Per "refrigerato" si intende che la temperatura di un prodotto è stata abbassata, generalmente, fino a circa 0 °C senza raggiungere il congelamento. Per "congelato" si intende che un prodotto è stato raffreddato al disotto del suo punto di congelamento fino al congelamento delle parti più interne.

Sono ugualmente compresi in questo capitolo, le uova e i lattimi commestibili di pesce, non preparati né conservati o preparati e conservati unicamente con i procedimenti previsti in questo capitolo. Le uova e i lattimi di pesce preparati o conservati altrimenti oppure atti all'alimentazione umana già allo stato come caviale o succedaneo di tale, rientrano nella voce 1604.

#### Distinzione fra i prodotti di questo capitolo e quelli del capitolo 16

Sono compresi in questo capitolo soltanto i pesci (e eventualmente i loro fegati, uova e lattimi) e crostacei, i molluschi e gli altri invertebrati acquatici presentati nei diversi stati previsti nelle voci del capitolo. Il fatto che essi siano stati, inoltre, decapitati, tagliati a pezzi o in filetti oppure trituriati, non determina l'esclusione da questo capitolo. Inoltre le miscele e le combinazioni di prodotti che rientrano in differenti voci del capitolo (pesci delle voci 0302 a 0304 con crostacei della voce 0306) restano compresi in questo capitolo.

Viceversa, questi prodotti rientrano nel capitolo 16, allorché essi sono cotti o altrimenti preparati o conservati con procedimenti diversi da quelli previsti in questo capitolo (per esempio, filetti di pesce semplicemente ricoperti di pasta o di pangrattato (panati), pesci cotti), esclusi i pesci, i crostacei, i molluschi e gli altri invertebrati acquatici affumicati che possono aver subito una cottura prima o durante le operazioni di affumicatura e dei crostacei semplicemente cotti in acqua o al vapore, ma non sgusciati. Questi ultimi prodotti restano classificati rispettivamente nelle voci 0305, 0306, 0307 e 0308. Restano pure classificati in questo capitolo i molluschi che hanno subito solo lo sbiancamento o un altro genere di shock termico (che non causano la cottura effettiva dei prodotti), necessario per aprire i loro gusci o per stabilizzarli prima di essere trasportati o congelati. Le farine, polveri e agglomerati in forma di pellets ottenuti da pesci, crostacei, molluschi o altri invertebrati acquatici, cotti, restano classificati nella voce 0309.

I pesci e i crostacei, i molluschi e altri invertebrati acquatici, preparati coi metodi previsti in questo capitolo, possono, occasionalmente, essere presentati in recipienti ermeticamente chiusi (per esempio, il salmone semplicemente affumicato in scatola) senza che la loro classificazione sia, per principio, modificata. Si deve tuttavia tener 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 in questo capitolo, o sono conservati con metodi che, anche se apparentemente simili a quelli previsti dal capitolo 2, ne differiscono in sostanza.

*Rimangono pure classificati in questo capitolo i pesci, i crostacei, i molluschi e gli altri invertebrati acquatici (p. es. i pesci freschi o refrigerati) condizionati 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). Sono esclusi da questo capitolo, oltre ai prodotti già citati:*

- a) *I mammiferi della voce 0106.*
- b) *Le carni di mammiferi della voce 0106 (n. 0208 o 0210).*
- c) *Gli avanzi di pesci e le uova di merluzzo utilizzate come esca per la pesca (n. 0511).*
- d) *Le farine, le polveri e gli agglomerati in forma di pellets, di pesce o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici, non atti all'alimentazione umana (n. 2301).*

### **0301. Pesci vivi**

Questa voce comprende tutti i pesci vivi, qualunque sia la loro utilizzazione (per esempio, pesci ornamentali).

I pesci classificati in questa voce sono normalmente trasportati in condizionamenti adeguati (acquari, vivai, ecc.) che permettono loro di vivere in condizioni simili a quelle dei loro ambienti naturali.

- 0301.11, 19** Per "pesci ornamentali" si intendono i pesci vivi che, per i loro colori e le loro forme, sono normalmente destinati a scopi ornamentali, principalmente negli acquari.

Nota esplicativa svizzera

- 0301.9920** I salmoni sono considerati come pesci d'acqua dolce.

### **0302. Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e altra carne di pesci della voce 0304**

Questa voce comprende i pesci freschi o refrigerati, siano essi interi, decapitati, sviscerati o tagliati a pezzi conservando tuttavia le lische o le cartilagini. Tuttavia questa voce non comprende i filetti di pesci e altre carni di pesci della voce 0304. I pesci possono essere presentati con o senza ghiaccio, anche cosparsi di sale o spruzzati di acqua salata per semplicemente assicurarne la conservazione durante il trasporto.

Una leggera spolveratura di zucchero o spruzzatura di acqua zuccherata, nonché la presenza di qualche foglia di alloro non influiscono sulla classificazione del pesce.

Le frattaglie di pesci commestibili separate dal resto del corpo (ad esempio: pelli, code, vesciche natatorie, teste e mezze teste (con o senza cervella, guance, lingua, occhi, mascelle o labbra), stomaci, pinne, lingue), nonché fegati, uova e lattimi, freschi o refrigerati rientrano pure in questa voce.

- 0302.92** Ai sensi della voce 0302.92, il termine pinne di squalo (pesceccane) comprende le pinne dorsali, pettorali, ventrali e anali nonché il lobo inferiore della coda (pinne caudali) degli squali. Tuttavia, la parte superiore della coda non è considerata come una pinna di squalo.

### **0303. Pesci congelati, esclusi i filetti di pesce e altra carne di pesci della voce 0304**

Le disposizioni della nota esplicativa della voce 0302 si applicano "mutatis mutandis" ai prodotti di questa voce.

- 0303.92** Le note esplicative di sottovoci della voce 0302.92 si applicano "mutatis mutandis" ai prodotti di questa voce.

**0304. Filetti di pesce e altra carne di pesce (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati**

Questa voce comprende:

## 1) I filetti di pesce.

Ai sensi di questa voce, per "filetti di pesce" si intendono le strisce di carne levate parallelamente alla spina dorsale del pesce e costituenti il fianco destro o sinistro di un pesce, purché la testa, le viscere, le pinne (dorsali, anali, caudali, pelviche, pettorali), le lische (colonna vertebrale, lische pettorali o costali, osso branchiale) siano state tolte e che le due parti non siano unite fra di esse, per esempio alla schiena o al ventre.

L'eventuale presenza di pelle, a volte lasciata aderente al filetto per mantenerne la coesione o per facilitare l'ulteriore taglio a fette, non implica una modificazione della classificazione di questi prodotti. Lo stesso dicasi della presenza di lische verticali o di altre minute lische non completamente eliminate.

Rientrano ugualmente in questo gruppo i filetti tagliati a pezzi.

*I filetti cotti o semplicemente ricoperti di pasta o di pangrattato (panati), congelati o meno, rientrano nella voce 1604.*

## 2) Tutte le altre carni di pesce (anche tagliate a pezzi) vale a dire la carne di pesce senza lische. Come per i filetti di pesce, la presenza di minute lische non completamente eliminate, non influisce sulla classificazione delle carni di pesce.

Questa voce comprende i filetti di pesce e le altre carni di pesce (anche tritate) presentati solamente allo stato:

- 1) fresco o refrigerato, con o senza ghiaccio, anche cosparsi di sale o spruzzati di acqua salata semplicemente per assicurarne la conservazione durante il trasporto;
- 2) congelato, spesso presentati in forma di blocchi congelati.

Una leggera spolveratura di zucchero o spruzzatura di acqua zuccherata, nonché la presenza di qualche foglia di alloro non influiscono sulla classificazione dei filetti di pesce e delle altre carni di pesce (anche tritate).

**0305. Pesci secchi, salati o in salamoia; pesci affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicatura**

Questa voce comprende i pesci (interi, decapitati, tagliati a pezzi, in filetti o tritati) e le frataglie di pesci commestibili, presentati come segue:

- 1) Secchi.
- 2) Salati o in salamoia.
- 3) Affumicati.

Il sale utilizzato per la preparazione del pesce, salato o in salamoia, può essere addizionato di nitrito di sodio o di nitrato di sodio. Piccole quantità di zucchero possono essere utilizzate nella preparazione dei pesci salati senza che la loro classificazione ne sia modificata.

Sono pure compresi in questa voce i pesci che hanno subito più operazioni di questo genere, atti all'alimentazione umana.

I pesci affumicati sono talvolta sottoposti, sia prima, sia durante (affumicatura detta "a caldo") l'operazione di affumicatura, ad un trattamento termico comportante una cottura parziale o totale della carne dei pesci. I pesci così trattati restano classificati in questa voce, purché non siano stati sottoposti ad altre preparazioni che tolgono a essi il carattere di pesci affumicati.

Le principali specie presentate nelle forme sopra indicate sono: la sardina, l'acciuga, la sarda della specie "Sardinops sagax ocellata" detta "Pilchard", lo spratto, il tonno, lo sgombro, il salmone, l'aringa, il merluzzo, l'eglefino (haddock), l'ippoglosso.

Le frattaglie di pesci commestibili separate dal resto del corpo (ad esempio: pelli, code, vesciche natatorie, teste e mezze teste (con o senza cervella, guance, lingua, occhi, mascelle o labbra), stomaci, pinne, lingue), nonché fegati, uova e lattimi, secchi, salati, in salamoia o affumicati rientrano pure in questa voce.

*Sono esclusi da questa voce:*

- a) *Le frattaglie non commestibili di pesci (ad esempio i tipi utilizzati per scopi industriali) e gli avanzi di pesci (n. 0511).*
- b) *I pesci cotti (riservate le disposizioni relative ai pesci affumicati), nonché i pesci che hanno subito un'altra lavorazione (quale la conservazione nell'olio, nell'aceto o marinati) e il caviale e i succedanei del caviale (n. 1604).*
- c) *Le zuppe di pesce (n. 2104).*

**0305.71** Le note esplicative di sottovoci della voce 0302.92 si applicano "mutatis mutandis" ai prodotti di questa voce.

Nota esplicativa svizzera

**0305.3920, 5920, 6920**

I salmoni sono considerati come pesci d'acqua dolce.

**0306. Crostacei, anche sgusciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei, anche sgusciati, affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicazione; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia**

Questa voce comprende:

- 1) I crostacei, sgusciati o meno, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia.
- 2) I crostacei, anche sgusciati, affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicazione.
- 3) I crostacei, non sgusciati, cotti al vapore o nell'acqua, anche se addizionati di piccole quantità di prodotti chimici al fine di assicurarne la conservazione provvisoria, eventualmente refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia.

I principali crostacei sono: l'astice, l'aragosta, lo scampo, il granchio, il gamberetto (grigio e "bouquet") e il gambero.

Rientrano ugualmente in questa voce le parti di crostacei (per esempio, "code" di astici, di aragoste o di scampi, chele di granchi) purché, se presentate sgusciate, queste parti non siano state trattate con metodi diversi da quelli menzionati nel paragrafo 1) che precede.

*Sono esclusi da questa voce:*

- a) *I ricci di mare e gli altri invertebrati acquatici della voce 0308.*
- b) *I crostacei (come pure le loro parti) preparati o conservati secondo procedimenti non previsti da questa voce (per esempio, i crostacei cotti nell'acqua ma sgusciati) (n. 1605).*

**0307. Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; molluschi, anche sgusciati, affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicazione**

Questa voce comprende:

- 1) I molluschi, sgusciati o no, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia.

2) I molluschi, anche sgucciati, affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicazione.

Questa voce comprende anche i molluschi che hanno subito solo lo sbiancamento o un altro genere di shock termico (che non causano la cottura effettiva dei prodotti), necessario per aprire i loro gusci o per stabilizzarli prima di essere trasportati o congelati.

Le principali varietà di animali della specie sono per i molluschi: l'ostrica, la conchiglia dei pellegrini (coquille Saint-Jacques), il ventaglio (o pettine), il mitilo, la seppia, la seppiola, il calamaro (o calamaretto), il polpo (o piovra), la lumaca, la vongola, i cuori spinosi, i sanguinacci orientali (arche), gli abaloni e gli strombi.

Rientrano ugualmente in questa voce le parti di molluschi a condizione che esse non siano state trattate con metodi diversi da quelli menzionati ai paragrafi 1) o 2) che precedono.

Le piccole ostriche destinate agli stabilimenti di ostricoltura atte all'alimentazione umana rientrano pure in questa voce.

*Sono esclusi da questa voce i molluschi preparati o conservati con i metodi non previsti in questa voce (per esempio, i molluschi cotti nell'acqua o conservati nell'aceto) (n. 1605).*

**0308. Invertebrati acquatici, diversi dai crostacei e dai molluschi, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; invertebrati acquatici, diversi dai crostacei e dai molluschi, affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicazione**

Questa voce comprende:

- 1) Gli invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia.
- 2) Gli invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicazione.

Le varietà principali d'invertebrati acquatici sono il riccio di mare, la oloturia e la medusa.

Rientrano ugualmente in questa voce le parti d'invertebrati acquatici (per esempio, le gonadi dei ricci di mare) a condizione che esse non siano state trattate con metodi diversi da quelli menzionati ai paragrafi 1) o 2) che precedono.

*Sono esclusi da questa voce gli invertebrati acquatici preparati o conservati con i metodi non previsti in questa voce (per esempio, gli invertebrati acquatici cotti nell'acqua o conservati nell'aceto) (n. 1605).*

**0309. Farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici, atti all'alimentazione umana**

Questa voce comprende le farine, polveri e agglomerati in forma di pellets ottenuti a partire da pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici, anche cotti.

Le farine e le polveri di pesci disoleate, per esempio con estrazione mediante solventi, oppure ottenute per trattamento a caldo, atte all'alimentazione umana, rimangono classificate in questa voce.

*Sono escluse da questa voce le farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici, non atti all'alimentazione umana (n. 2301).*