

Capitolo 4

Latte e derivati del latte; uova di volatili; miele naturale;
prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove

Considerazioni generali

Questo capitolo comprende:

- I. Latte e derivati del latte:
 - A) Il latte, ossia, il latte intero e il latte parzialmente o completamente scremato.
 - B) La crema di latte.
 - C) Il latticello, il latte e la crema coagulati, lo yogurt, il chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati.
 - D) Il siero di latte.
 - E) I prodotti a base di costituenti naturali del latte, non nominati né compresi altrove.
 - F) Il burro e le altre materie grasse del latte; paste da spalmare a base di latte.
 - G) Il formaggio e i latticini.

I prodotti menzionati nei succitati paragrafi A) a E) possono contenere, indipendentemente dai costituenti naturali del latte (per esempio, il latte arricchito di vitamine o di sali minerali), delle piccole quantità di stabilizzanti (fosfato bisodico, citrato trisodico e cloruro di calcio) che permettono di conservare la consistenza naturale del latte durante il suo trasporto in forma liquida, così come esigue quantità di agenti antiossidanti o di vitamine che il latte d'abitudine non contiene. Alcuni dei prodotti in parola possono ugualmente essere addizionati di piccole quantità di prodotti chimici (per esempio, bicarbonato di sodio) necessari alla loro fabbricazione; i prodotti in forma di polvere o granulati possono contenere degli emulsionanti (anticoagulanti) quali i fosfolipidi, biossido di silicio amorfo.

Ai sensi della nota 5 c) di questo capitolo per materia grassa di tipo butirrico si intendono le materie grasse provenienti dal latte, e per materie grasse diverse da quelle provenienti dal latte, in special modo quelle di origine vegetale (ad esempio, l'olio d'oliva).

Sono inoltre esclusi da questo capitolo i prodotti ottenuti partendo dal siero di latte contenente più di 95 % in peso di lattosio, espresso come lattosio anidro, calcolato su sostanza secca (n. 1702.). Per il calcolo percentuale in peso di lattosio contenuto in un prodotto, l'espressione "sostanza secca" dev'essere considerata come tale priva di acqua libera e di acqua di cristallizzazione.

Sono ugualmente esclusi da questo capitolo:

- a) *Le preparazioni alimentari a base di prodotti del latte (in particolare n. 1901).*
- b) *I prodotti provenienti dalla sostituzione nel latte di uno o più dei suoi costituenti naturali con oltre sostanze (per esempio, sostituzione delle materie grasse naturali del latte con altri grassi di tipo oleico) (n. 1901 o 2106).*
- c) *I gelati (n. 2105).*
- d) *I medicinali del capitolo 30.*
- e) *La caseina (n. 3501), la lattoalbumina (n. 3502) e la caseina indurita (n. 3913).*

II. Le uova di volatili e i tuorli

III. Il miele naturale

IV. Gli insetti e gli altri prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove.

0401. Latte e crema di latte, non concentrati e senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti

Questa voce comprende il latte, quale è definito nella nota 1 di questo capitolo e la crema, anche pastorizzati, sterilizzati o altrimenti conservati, omogeneizzati o peptonizzati, esclusi il latte e la crema, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti (n. 0402) e del latte e della crema coagulati, fermentati o acidificati (n. 0403). Tuttavia, i prodotti di questa voce possono essere presentati allo stato congelato e contenere gli additivi menzionati nelle considerazioni generali del capitolo. Questa voce comprende ugualmente il latte e la crema ricostituiti, la cui composizione qualitativa e quantitativa è la medesima di quella dei prodotti naturali.

Note esplicative svizzere

Questa voce comprende anche il latte e la crema, privi di lattosio o con contenuto ridotto di lattosio.

0401.5020

La panna è la parte ricca di grasso del latte ottenuta mediante procedimenti di separazione fisici. Il tenore, in peso, di grasso del latte deve ammontare al minimo a 15 %. La panna viene inoltre denominata "panna da caffè", "mezza panna", "panna intera", "panna da montare", "panna", "crema", "doppia panna", ecc.

0402. Latte e crema di latte, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti

Questa voce comprende il latte, quale è definito nella nota 1 di questo capitolo e la crema, concentrati (per esempio, condensati), o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, allo stato liquido, pastoso o solido (in blocchi, in polvere o in granuli), anche conservati o ricostituiti.

Il latte in polvere può essere addizionato di piccole quantità di amidi (non eccedente 5% in peso), particolarmente per mantenere il latte ricostituito nel suo stato fisico normale.

Sono esclusi da questa voce:

a) *Il latte e la crema coagulati, fermentati o acidificati (n. 0403).*

b) *Le bevande costituite da latte aromatizzato o da latte alla cioccolata (n. 2202).*

0402.10, 21, 29

Queste voci non comprendono il latte e la crema di latte concentrati, presentati in forma di pasta (n. 0402.91 e 0402.99).

Note esplicative svizzere

Questa voce comprende anche il latte e la crema, privi di lattosio o con contenuto ridotto di lattosio.

Per "crema (panna)" ai sensi di questa voce si intendono i prodotti aventi tenore, in peso, di grasso del latte nella sostanza secca del latte di 40 % o più. I prodotti aventi tenore, in peso, di grasso del latte nella sostanza secca del latte inferiore a 40 % sono classificati come latte.

0403. Iogurt; latticello, latte e crema coagulati, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromatizzanti, di frutta o cacao

Questa voce comprende il latticello, il latte e la crema fermentati o acidificati di tutti i generi, particolarmente il latte e la crema coagulati, lo iogurt e il chefir. I prodotti di questa voce

possono essere presentati allo stato liquido, pastoso o solido (compreso congelato) e essere concentrati (per esempio, condensati, in blocchi, in polvere o granuli), o conservati.

Il latte fermentato di questa voce può consistere in latte in polvere della voce 0402 con aggiunta di piccole quantità di fermenti lattici per essere utilizzato nella preparazione di prodotti della salumeria o come additivo nell'alimentazione degli animali.

Il latte acidificato di questa voce può consistere in latte in polvere della voce 0402, con aggiunta di piccole quantità di acido (compreso il succo di limone) allo stato cristallino, per ottenere, al momento della ricostituzione, a contatto dell'acqua, latte coagulato.

Indipendentemente dagli additivi menzionati nelle considerazioni generali del capitolo, i prodotti di questa voce possono essere addizionati di zuccheri o altri dolcificanti, di aromi, di frutti (comprese le polpe e confetture) o di cacao.

Inoltre, lo yogurt può essere addizionato di cioccolato, spezie, caffè o estratti di caffè, piante, parti di piante, cereali o prodotti da forno, a condizione che nessuna di tali sostanze aggiunte non venga utilizzata per sostituire, in tutto o in parte, uno dei componenti del latte e che il prodotto mantenga il carattere essenziale dello yogurt.

Note esplicative svizzere

Per "crema (panna)" ai sensi di questa voce si intendono i prodotti aventi tenore, in peso, di grasso del latte nella sostanza secca del latte di 40 % o più.

Secondo i testi tariffali legali e le note esplicative summenzionate, per i prodotti di questa voce viene tollerata anche un'aggiunta di frutta (comprese le polpe e le confetture). Per frutta, in tal senso, s'intendono le frutta commestibili del capitolo 8. Rientrano in questa voce anche i prodotti ai quali sono state aggiunte piante o parti di piante (compresi gli ortaggi e legumi). *Sono invece esclusi dalla 0403, i prodotti di questa voce mescolati con altri ingredienti (di solito voce 1901 o 2202), come ad esempio:*

- *olio d'oliva;*
- *stanoli esterificati;*
- *altri ingredienti non più menzionati nelle considerazioni generali di questo capitolo.*

Le disposizioni relative allo yogurt, secondo le note esplicative di cui sopra nonché la nota 2 di questo capitolo, si applicano mutatis mutandis anche agli altri prodotti di questa voce.

0403.2011/2099

Per yogurt, ai sensi di queste voci, s'intendono i prodotti ottenuti per fermentazione lattica dovuta all'azione di *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*. Lo yogurt contenente altre colture è ottenuto per fermentazione lattica dovuta all'azione di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus Species*.

Non rientrano in queste sottovoci i prodotti che hanno subito, dopo la fermentazione, un trattamento termico che comporta la disattivazione dei fermenti (in generale 0403.90).

0404. **Siero di latte, anche concentrato o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti; prodotti costituiti da componenti naturali del latte, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, non nominati né compresi altrove**

Questa voce comprende il siero di latte (vale a dire, i costituenti naturali che restano quando le materie grasse e la caseina sono state tolte dal latte) nonché il siero di latte modificato (veggasi la nota 1 di sottovoce di questo capitolo). Questi prodotti possono presentarsi allo stato liquido, pastoso o solido (compreso congelato), anche parzialmente senza lattosio o demineralizzati e possono essere concentrati (per esempio, in polvere) o conservati.

Questa voce comprende pure i prodotti freschi o conservati che consistono in costituenti naturali del latte, di composizione diversa da quella del prodotto naturale, purché non siano più specificamente nominati altrove. La voce comprende dunque i prodotti nei quali uno o più costituenti naturali del latte sono stati tolti, il latte al quale sono stati aggiunti dei costituenti naturali di quest'ultimo (per esempio, per ottenere un prodotto con alto tenore di proteine).

Indipendentemente dai costituenti naturali del latte e dagli additivi menzionati nelle considerazioni generali del capitolo, i prodotti di questa voce possono essere addizionati di zuccheri o di altri dolcificanti.

I prodotti in polvere di questa voce, il siero di latte in particolare, possono essere addizionati di piccole quantità di fermenti lattici, per essere utilizzati nella preparazione di prodotti della salumeria o come additivi nell'alimentazione degli animali.

Questa voce non comprende:

- a) *Il latte scremato e il latte ricostituito la cui composizione qualitativa e quantitativa è la medesima di quella del latte naturale (n. 0401 o 0402).*
- b) *Il formaggio a base di siero di latte (n. 0406).*
- c) *I prodotti ottenuti dal siero di latte e contenenti, in peso, più di 95 % di lattosio espresso in lattosio anidro calcolato su sostanza secca (voce 1702).*
- d) *Le preparazioni alimentari a base di costituenti naturali del latte, ma contenenti altre sostanze la cui presenza, nei prodotti di questo capitolo, non è autorizzata (in particolare n. 1901).*
- e) *Le albumine (compresi i concentrati di più proteine di siero di latte, contenenti, in peso calcolato su sostanza secca, più di 80 % di proteine di siero di latte) (voce 3502) nonché le globuline (voce 3504).*

Note esplicative svizzere

0404.1000

Per siero di latte in polvere, demineralizzato, ai sensi dell'ordinanza sulle agevolazioni doganali (OADo; RS 631.012), si intendono quei prodotti da cui sono stati parzialmente o totalmente eliminati i sali minerali (v.a. nota di sottovoci 1 del capitolo 4). Il tenore, in peso, di ceneri può ammontare al massimo a 3 %.

0404.9011/9099

Questa voce comprende anche i concentrati di proteine del latte contenenti un tenore proteico, calcolato su sostanza secca, non superiore all'85 %. In generale questi concentrati sono prodotti da latte scremato tramite soppressione parziale del lattosio e dei sali minerali.

Essi sono composti essenzialmente di caseina e di proteina di siero di latte (lattoglobulina, lattoalbumina, ecc.). Allorché tali concentrati presentano un tenore proteico, calcolato su sostanza secca, superiore all'85 %, devono essere classificati alla voce 3504.0000.

0405. **Burro e altre materie grasse provenienti dal latte; paste da spalmare a base di latte**

Questa voce comprende:

A) Il burro

Questo gruppo comprende il burro naturale, il burro di siero di latte e il burro naturale, il burro di siero di latte o il burro "ricombinato" (fresco, salato o rancido anche in recipienti ermeticamente chiusi). Il burro deve provenire esclusivamente dal latte ed avere un tenore di materie grasse lattiere uguale o superiore a 80 % ma non superiore a 95 %, in peso, un tenore massimo di materie solide non grasse del latte di 2 % e un tenore massimo di acqua di 16 %, in peso. Il burro non contiene emulsionanti aggiunti ma può contenere cloruro di sodio, coloranti alimentari, sali di neutralizzazione ed innocue colture di batteri lattici (veggasi la nota 3 a) di questo capitolo).

Questo gruppo comprende anche il burro fabbricato da latte di capra o di pecora.

B) Le paste da spalmare a base di latte

Questo gruppo comprende le paste da spalmare a base di latte, vale a dire le emulsioni del tipo acqua-nell'olio che possono essere spalmate, che contengono materie grasse a base di latte come sole materie grasse in una proporzione uguale o superiore a 39 % ma inferiore a 80 %, in peso (veggasi la nota 3 b) di questo capitolo). Le paste da spalmare a base di latte possono contenere ingredienti quali innocue colture di batteri lattici, vitamine cloruro di sodio, zucchero, gelatina, amidi, coloranti alimentari, aromi, emulsionanti, agenti ispessenti e agenti di conservazione.

C) Le altre materie grasse che provengono dal latte

Questo gruppo comprende le altre materie grasse che provengono dal latte (ad esempio: materie grasse a base di latte, grasso butirrico ed olio butirrico). L'olio butirrico è ottenuto mediante estrazione dell'acqua e delle materie non grasse del burro o della crema.

Questo gruppo comprende ugualmente il burro disidratato e il ghee (specie di burro fabbricato il più delle volte con latte di bufala o di vacca) nonché prodotti costituiti da un miscuglio di burro e di piccole quantità di erbe fini, di spezie, di erbe aromatiche, ecc. (purché conservino il carattere di prodotti di questa voce).

Sono escluse da questa voce le paste da spalmare che contengono come materie grasse materie diverse da quelle che provengono dal latte o di cui il tenore di materie grasse a base di latte è inferiore a 39 %, in peso, che rientrano generalmente nelle voci 1517 o 2106.

0406. Formaggi e latticini

Questa voce comprende tutti i generi di formaggi:

- 1) I formaggi freschi (compreso il formaggio ottenuto a partire da siero di latte o da latticello) e i latticini. I formaggi freschi sono formaggi che non hanno subito alcuna maturazione (stagionatura) e che sono pronti al consumo poco dopo la fabbricazione (per esempio Ricotta, Broccio, cottage cheese, formaggi di crema fresca (cream cheese), Mozzarella).
- 2) I formaggi grattugiati o in polvere.
- 3) I formaggi fusi. Trattasi di prodotti ottenuti mediante il taglio, macinatura e la fusione con l'aiuto del calore e di agenti emulsionanti o acidificanti (compreso i sali di scioglimento), di una o più specie di formaggio e di uno o più dei prodotti seguenti: crema e altri prodotti lattieri, sale, spezie, aromatizzanti, coloranti e acqua.
- 4) I formaggi a pasta erborinata e altri formaggi con venature ottenute utilizzando del «*Penicillium roqueforti*»
- 5) I formaggi a pasta molle (Camembert, Brie, ecc.).
- 6) I formaggi a pasta semidura o a pasta dura (Cheddar, Gouda, Gruyère, Parmigiano, ecc.).

Il formaggio di siero di latte è ottenuto per concentrazione di siero di latte con aggiunta di latte o di materie grasse del latte. Esso è classificato in questa voce unicamente se presenta le tre caratteristiche seguenti:

- a) avere tenore di materie grasse del latte, calcolato in peso, su sostanza secca, di 5% o più;
- b) avere tenore di sostanza secca, calcolato in peso, di almeno 70% ma non eccedente 85%;

c) essere messo in forma o suscettibile di esserlo.

La presenza nel formaggio, di carne, pesce, crostacei, aromi, spezie, legumi, frutti, vitamine, latte scremato in polvere, ecc., non modifica la classificazione, purché il prodotto conservi il carattere di formaggio.

I formaggi ricoperti di pasta o di grattatura di pane (impanati), anche precotti, restano compresi nella presente voce, fintanto che conservano il loro carattere di formaggio.

0406.40 Questa sottovoce comprende i formaggi con venature interne visibili che possono essere di colore blu, verde, blu-verdastro o grigio-biancastro, quali il Bleu d'Auvergne, il Bleu de Causses, il Bleu de Quercy, il Bleu Cheshire, il Bleu Dorset, il Bleu Wensleydale, il Cabrales, il Danish Blue (Danablu), il Gorgonzola, il Mycella, il Roquefort, il Saingorlon e lo Stilton nonché i formaggi recanti un nome di marca sempre che soddisfino ai criteri menzionati qui sopra.

Note esplicative svizzere

0406.1010/1020

Il mascarpone, la Ricotta Romana e la Mozzarella rientrano in queste voci soltanto se riguardo a designazioni, forme, dimensioni, peso per forma, caratteristiche e contenuto in grasso, soddisfano alle condizioni fissate alla cifra II che segue.

0406.1090 Per quark (formaggio bianco) si intendono quei prodotti ricchi di proteine ottenuti da latte acidificato privato della maggior parte del siero. A differenza di ciò, ai prodotti della voce di tariffa 0403 (latte coagulato, latticello, panna coagulata, iogurt, chefir, ecc.) non viene sottratto il siero di latte. Questi ultimi presentano un tenore proteico inferiore al quark.

0406.2010/2090

Come materia di base per la produzione di formaggio grattugiato si impiega di solito il formaggio a pasta dura. Tuttavia può essere impiegato anche altro formaggio, sempreché presenti una sufficiente consistenza per il rispettivo sminuzzamento meccanico. Inoltre, può anche succedere che del formaggio definito "fresco" possa essere presentato allo sdoganamento come formaggio grattugiato.

Il formaggio grattugiato ai sensi di questa voce è composto di regola di **particelle di formaggio di forma irregolare**, che si riferiscono ad un processo di grattatura meccanica. I prodotti sotto forma di bastoncini o dadi regolari non sono reputati come grattugiati ai sensi di queste voci (0406.1010/1090 risp. 0406.3010/9099).

Nei formaggi grattugiati composti da un miscuglio di diversi formaggi, le componenti predominanti in peso non possono né essere stabilite né analizzate, secondo la materia costitutiva. Per la classificazione nelle sottovoci nonché per la determinazione dei numeri convenzionali statistici e delle aliquote di dazio applicabili, fanno quindi stato i valori analitici (contenuto in acqua nella pasta sgrassata e contenuto in grasso nella sostanza secca) del miscuglio come un tutto.

0406.4010 Il Danablu, il Gorgonzola e il Roquefort rientrano in questa voce soltanto se riguardo a designazioni, forme, dimensioni, peso per forma, caratteristiche, contenuto in grasso e eventualmente all'origine (appellazione d'origine protetta per il Gorgonzola e Roquefort), soddisfano alle condizioni fissate alla cifra II che segue.

0406.9011/9019

I formaggi a pasta molle sono ottenuti partendo da una cagliata molle, ricca di siero, non cotta e messa in forma senza essere compressa. I formaggi a pasta molle presentano una massa tenera, talvolta colante, che cede sotto la pressione del dito e si lascia facilmente schiacciare con la lingua; la crosta è sovente ricoperta di uno strato grasso umido (patina) o di muffa. All'analisi, i formaggi a pasta molle presentano soprattutto un tenore in acqua

manifestamente più elevato (in generale 65 % o più nella pasta sgrassata) di quello dei formaggi a pasta semidura.

- 0406.9011** I formaggi a pasta molle rientrano in questa voce soltanto se riguardo a designazioni, forme, dimensioni, peso per forma, caratteristiche, contenuto in grasso e eventualmente all'origine (formaggi con appellazione d'origine protetta), soddisfano alle condizioni fissate alla cifra II che segue.

I formaggi a pasta molle "Italico" devono recare una delle appellazioni seguenti, che dev'essere stampata sugli imballaggi originali (imballaggi per la vendita al minuto):

- | | | |
|--------------------------------|------------------------|--------------------------|
| - Alfiere | - Fior d'Alpe | - Metropoli |
| - Alpestre | - Formaggio Bel Paese | - Mondo Piccolo |
| - Antica Torta Cascina S. Anna | - Formaggio Margherita | - Montanino |
| - Bel Mondo | - Il Lombardo | - Monte Bianco |
| - Bel Paesino | - Il Novarese | - Pastorella Cacio Reale |
| - Bel Piano Lombardo | - Imperiale | - Primavera |
| - Bick | - Italia | - Primula Gioconda |
| - Cacio Giocondo | - Italcolombo | - Reale |
| - Caciotta Casalpino | - Italico Milcosa | - Stella Alpina |
| - Caciotto Milcosa | - La Lombarda | - Stella d'Oro |
| - Casoni Lombardi | - Lagoblu | - Torta Campagnola |
| - Cerriolo | - L'Insuperabile | - Tre Stelle |
| - Codogno | - Lombardo | - Universal |
| - Costino | - Martesana | - Valsesia |

0406.9019 Questa voce comprende:

- I formaggi a pasta molle nominati alla voce 0406.9011, allorché non soddisfano tutte le condizioni richieste per l'ammissione al dazio contrattuale (altra denominazione, divergenze riguardo a dimensioni, forma, peso per forma, contenuto in materie grasse, ecc.).
- Tutti i formaggi a pasta molle non compresi nelle voci 0406.4010/4029 e non nominati nella voce 0406.9011, come i formaggi freschi fermentati, i formaggi alla crema, i formaggi con formazione di patina (Limburgo, Backstein, Romadur, Münster, ecc.), i formaggi ottenuti per coagulazione acido-lattica del latte e i formaggi alla ricotta fermentata (Harzer, Mainzer Handkäse, Gammelost, Olmützer Quargeln, ecc.), le cagliate, i formaggi Italico recanti un'appellazione non iscritta nella lista convenzionale.

0406.9021/9099

I formaggi a pasta dura o semidura sono fabbricati con cagliata possibilmente povera di siero. Al fine di eliminare il siero di latte, la cagliata viene finemente sminuzzata, riscaldata più o meno fortemente, poi compressa in forme. Questi formaggi presentano una pasta omogenea, che matura uniformemente in tutta la massa; essi sono duri al tatto e resistono alla pressione del dito o vi cedono pochissimo. La loro consistenza dipende dal loro tenore in acqua (superiore di 54 a 65 % nei formaggi a pasta semidura fino a 54 % in quelli a pasta dura). La crosta è generalmente secca.

0406.9021 Il formaggio verde (formaggio alle erbe o Schabzieger) è fabbricato partendo da un miscuglio di cagliata acida e di ricotta (cagliata albuminoide) ottenuto cocendo latte scremato, siero di burro e siero di latte acido. La massa così ottenuta vien maturata, frantumata, adizionata di sale e di polvere di meliloto, poi pressata in pani a tronco di cono da 50 - 500g. Il colore verde di questi formaggi proviene dal meliloto (trifoglio *Melilotus coerulea*).

0406.9031/9060

I formaggi a pasta dura o semidura rientrano in queste voci soltanto se riguardo a denominazione, forma, dimensioni, peso delle forme, caratteristiche, tenore in grasso nella sostanza secca, e eventualmente all'origine (formaggi con designazione d'origine protetta) soddisfano alle condizioni fissate alla cifra II che segue.

La denominazione "Pecorino" può essere completata con l'indicazione di un tipo regionale, per esempio "Pecorino Siciliano", "Pecorino Sardo", ecc. (vedi tabella allegata alla voce 0406, cifra 3.1.).

0406.9091/9099

Questa voce comprende:

- I formaggi a pasta dura o semidura nominati alle voci 0406.9031/9060 allorché non soddisfano tutte le condizioni richieste per l'ammissione ai dazi contrattuali (altra denominazione, divergenze rispetto a dimensione, forma, peso per forma, tenore in materie grasse, ecc.).
- Tutti i formaggi a pasta dura o semidura non compresi nelle voci 0406.4010 e 0406.4081/4089 e non nominati nelle voci 0406.9021/9060, come l'Emmental, Gruyère, Sbrinz, "Spalenkäse", formaggio D'Appenzello, Herrgardsost, i formaggi olandesi (Gouda, Edam, ecc.), i formaggi che hanno subito un principio di fermentazione nella cagliata (Cheddar, Chester, ecc.), il Tilsiter, i formaggi Esrom, Samsøe, Fynbo e Havarti, il formaggio dei Trappisti, il Manchego, ecc.

DISPOSIZIONI PARTICOLARI

I. Prelevamento di campioni

Al fine di garantire un'analisi ineccepibile dei campioni di formaggio, vanno osservate le seguenti direttive:

1. Formaggi di piccole dimensioni

Inviare una forma intera, soprattutto se si tratta di una prima importazione.

Le forme imballate in fogli di materia plastica, alluminio o simili oppure ricoperte d'uno strato di cera, devono essere inviate intatte.

2. Formaggi più grandi

Prelevare dalla forma un cuneo che va dall'orlo fino al centro del formaggio. Trattandosi di Grana Padano e di Parmigiano Reggiano, il cuneo dovrà avere una larghezza di ca. 6 cm e assottigliarsi solo di poco verso il centro. Esso dovrà inoltre estendersi su tutto lo spessore della forma.

3. Indicazioni nel risultato di visita

La forma, il peso per forma, le dimensioni, lo stato della crosta e della pasta, nonché le eventuali iscrizioni sulla crosta, sull'etichetta, sulla banderuola o sull'imballaggio originale delle forme di formaggio controllate, devono essere annotate nel risultato di visita.

4. Imballaggio dei campioni

Per evitare l'essiccazione o il trasudamento, immediatamente dopo la campionatura occorre imballare i cunei o le forme in fogli di alluminio, indi in un sacchetto di materia plastica. Ciò non concerne le forme già ricoperte con fogli di materia plastica, alluminio, cera e simili.

La spedizione delle forme e dei cunei dev'essere effettuata utilizzando appositi imballaggi (termobox) con elementi refrigeranti. Le forme e i campioni che a causa delle loro dimensioni non possono essere spediti con i termobox dell'UDSC devono essere imballati altrimenti in modo appropriato (p.es. avvolti con elementi di raffreddamento in strati spessi di carta di giornale).

Per quanto concerne la spedizione si rinvia alla cifra 5 qui appresso.

5. Spedizione (espresso)

I campioni devono essere recapitati per Espresso, immediatamente dopo il loro prelievo, al laboratorio METAS. Se la campionatura è effettuata il venerdì o prima d'un giorno festivo, i cam-

pioni vanno custoditi sino al prossimo giorno lavorativo in un frigorifero o in un altro luogo fresco, indi spediti per espresso.

II. Disposizioni concernenti i formaggi nominati alle voci contrattuali 0406.1010/1020, 4010, 9011 e 9031/9060

1. Disposizioni contrattuali

L'ammissione dei formaggi alle aliquote di dazio contrattuali delle voci 0406.1010/1020, 4010, 9011 e 9031/9060 è retta dalle disposizioni della Lista LIX-Svizzera-Liechtenstein allegata al protocollo di Marrakech del 15.4.1994 relativo all'Accordo generale sulle tariffe doganali e sul commercio (GATT/OMC) (RS 0.632.20; RU 1995 2117).

I formaggi sono ammessi al dazio vincolato solo se corrispondono alle descrizioni contrattuali definite, se presentano le caratteristiche tipiche denominate qui appresso e se sono importati sotto una di tali denominazioni. Inoltre, i formaggi con appellazione di origine protetta devono corrispondere alle disposizioni riguardanti la provenienza.

Le descrizioni e le caratteristiche di questi formaggi sono esposte nella tabella che segue.

2. Prescrizioni generali di sdoganamento.

2.1. Per principio, i pesi e le dimensioni indicati qui appresso devono essere osservati rigorosamente. Le eventuali tolleranze sono indicate di volta in volta.

2.2. I dazi convenzionali sono applicabili soltanto ai formaggi in forme intere. Disposizioni derogative esistono soltanto per i formaggi italiani menzionati nella tabella che segue. Essi possono essere ammessi alle aliquote di dazio contrattuali anche se sono tagliati orizzontalmente o verticalmente in quattro pezzi, a condizione che i quarti, importati in ceste di trucioli di legno, ecc., costituiscano insieme una forma intera corrispondente ai pesi, alle dimensioni e alle forme richieste per il formaggio di cui si tratta. Ogni quarto di forma può tuttavia essere avvolto singolarmente in un foglio sottile di alluminio, ecc.

2.3. Nelle dichiarazioni d'importazione dev'essere menzionato che si tratta di formaggio con designazione contrattuale, corrispondente in tutti i punti alle norme convenzionali.

Esempi: "Formaggio a pasta dura Grana Padano, in forme intere, conforme alle norme dell'OMC".

2.4. Qualora i formaggi elencati nella tabella che segue rechino sulla crosta o sull'imballaggio originale una designazione, questa deve consistere nella semplice designazione contrattuale, accompagnata eventualmente da una marca commerciale o dalla ragione sociale (ogni lettera stampata a caratteri più piccoli o tutt'al più uguali); in caso contrario, dette specialità non saranno ammesse al dazio contrattuale. I formaggi importati sotto una denominazione di fantasia o con una denominazione commerciale particolare che non corrisponda affatto all'appellazione contrattuale, oppure quando quest'ultima non presenta che un carattere secondario, non sono ammessi ai dazi vincolati, anche se, per il resto, corrispondono integralmente alle norme fissate nella convenzione (per esempio, formaggio Camembert, designato semplicemente come "Belfleur" o "Val Joly").

3. Norme e caratteristiche secondo la Convenzione di Stresa

3.1. Formaggi la cui designazione d'origine è protetta (Elenco A della Convenzione di Stresa)

Queste specialità di formaggio devono essere conformi alle norme della Convenzione di Stresa, indicate qui appresso, non soltanto riguardo alla designazione ed al genere di fabbricazione, ma anche riguardo all'origine. L'uso delle designazioni protette è vietato per i formaggi che non soddisfano interamente a dette norme. Tuttavia, se è conforme alle caratteristiche del Pecorino indicate alla cifra 4 che segue, si ammetterà al dazio vincolato il Pecorino Romano che non corrisponde integralmente alle norme della Convenzione di Stresa, a patto che sia dichiarato all'importazione e posto sul mercato interno sotto il nome di «Pecorino», designazione eventualmente completata con l'indicazione di un tipo regionale (Pecorino Siciliano, Pecorino Sardo, ecc.).

Designazione	Zone di produzione	Forma, dimensioni, peso per forma	Caratteristiche	Contenuto in grasso nella sostanza secca
Gorgonzola (dal nome del Comune di Gorgonzola)	Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli	forme cilindriche a scalzo alto e dritto con facce piane (anche tagliate orizzontalmente in metà di 3 kg almeno, accostate o staccate); diametro: 25-30 cm*) altezza: 16-20 cm*) peso per forma: 6-12 kg*)	Crosta ruvida, rossiccia; pasta unita, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura); sapore caratteristico e leggermente piccante; formaggio a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, fresco, proveniente da una o due mungiture, senza scaldare la cagliata, aggiungendovi muffe e fermenti selezionati; maturazione: da 2 a 4 mesi; normalmente avvolto in fogli di stagno o d'alluminio; è usato come formaggio da tavola	48% al minimo (formaggio grasso)
Parmigiano Reggiano	Province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova, alla destra del Po, Modena, Parma, Reggio Emilia	forme cilindriche a scalzo leggermente convesso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate; diametro: 35-45 cm*) altezza: 18-24 cm*) peso per forma: 24 kg al minimo	Crosta di aspetto scuro, oleosa, oppure di color giallo-oro naturale, dello spessore di circa 6 mm; pasta di color paglierino, minutamente granulosa, frattura a scaglia, fondente in bocca; aroma e sapore delicato, non piccante. Occhiatura minuta appena visibile; formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, ottenuto con coagulo, ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato freschi o conservati. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Il formaggio si fabbrica nel periodo da 15 aprile all'11 novembre; deve aver subito una maturazione naturale della durata di almeno due estati. Resistenza alla maturazione: 3-4 anni. Formaggio da tavola o da grattugia. Tenore in acqua: 32% al massimo. Lo sdoganamento secondo l'aliquota vincolata è ammesso soltanto se ogni forma è munita del marchio del "consorzio" competente.	32% al minimo (formaggio semi-grasso)
Pecorino Romano	Province di Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Roma, Sassari, Viterbo	forme cilindriche a facce piane; altezza: 14-22 cm*) peso per forma: 6-22 kg*)	Crosta bianca, liscia (è stata pulita e poi spalmata con olio, sego o con un miscuglio di fecce d'olio e terra argillosa); pasta compatta, bianca o leggermente paglierina, con sapore piccante caratteristico; formaggio a pasta dura, cotta, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco, coagulato con caglio di agnello; maturazione: 8 mesi al minimo; fabbricazione nei mesi da novembre a giugno; formaggio da tavola o da grattugia.	36% al minimo (formaggio ¾ grasso)
Roquefort	Roquefort (fanno stato le disposizioni della Legge francese sull'appellazione d'origine "Roquefort" del 26 luglio 1925)	forme cilindriche; diametro: 19-20 cm altezza: 8,5-10,5 cm peso per forma: 2,5-2,9 kg	Crosta umida; pasta bianca erborinata; formaggio a pasta consistente, ottenuto con latte di pecora fatto coagulare con presame; dopo essere stata sminuzzata, la cagliata è messa in forme così foggiate sono salate a secco. Tenore in acqua: 44% al massimo.	52% al minimo (formaggio grasso)

*) All'atto dello sdoganamento si potranno tollerare le differenze sino al 5 % del peso per forma e delle dimensioni previste dalle norme di Stresa.

3.2. Formaggi il cui tipo è protetto (Elenco B della Convenzione di Stresa)

Non è il luogo di produzione, bensì il genere di fabbricazione, la designazione, ecc. che determinano la classificazione dei formaggi il cui tipo è protetto. Questi prodotti devono quindi soddisfare alle norme della Convenzione di Stresa indicate qui appresso. La menzione delle principali zone di fabbricazione ha un valore puramente indicativo.

Designazione	Zone di produzione	Forma, dimensioni, peso per forma	Caratteristiche	Contenuto in grasso nella sostanza secca
Asiago	Asiago e il resto della provincia di Vicenza, nonché la regione alpina dal Monte Baldo alle montagne della Carnia	forme cilindriche a scalzo basso, dritto o quasi dritto, con facce piane o quasi piane; diametro: 32-45 cm*) altezza: 9-12 cm*) peso per forma: 9-13 kg*)	Crosta liscia, regolare, elastica; pasta granulosa, di colore naturale o leggermente paglierino, a spaccatura concoide, con occhiatura di piccola o media grandezza sparsa in modo più o meno uniforme; sapore leggermente piccante, assai gradevole; formaggio semigrasso a pasta pressata, semicotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata, o di una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento. Maturazione: per formaggio da tavola, 6 mesi al massimo.	30 % al minimo (formaggio semi-grasso)
Brie	Ile-de-France, Brie, Gâtinais, (Meaux, Melun, Montereau)	cilindri piatti; diametro: 14-16 cm, 22-24 cm, 32-36 cm; altezza: 1,5-3 cm peso per forma: 0,5-2 kg	Crosta muffigna bianca o cenerognola, su cui nel corso della maturazione appaiono chiazze rosse; pasta spalmabile, da bianca a giallognola, senza occhiatura; formaggio a pasta molle, non pressato, ottenuto con latte di vacca greggio coagulato al presame senza alcuna aggiunta; la cagliata, non riscaldata né sminuzzata, si spurga del siero per sgocciolatura spontanea; le forme sono salate a secco; tenore in acqua: 56 % al massimo.	40 % al minimo (formaggio 3/4 grasso)
Caciocavallo	Italia meridionale e settentrionale, Sicilia	forme a pera oblunga tondeggianti, con breve collo o strozzatura, sormontato da un ingrossamento a forma di palla; le forme si legano a due a due mediante una funicella per sospenderle a cavallo di un bastone (dove il nome)**) peso per forma: 200 g-3 kg*)	Crosta sottile, liscia, di colore che va dal paglierino al giallo dorato, fino al marrone chiaro, con sfaldature in superficie provenienti dalla filatura; pasta di colore bianco o giallo paglierino, compatta, unita; è tollerata una scarsa occhiatura; formaggio a pasta filata dura, tempo medio di stagionatura, prodotto con latte intero di vacca, ad acidità naturale di fermentazione. (La pasta filata si ottiene impastando il coagulo finché ha raggiunto un certo grado di elasticità, poi tagliando la massa e stirandola in cordoni che si avvolgono in gomitoli). Sapore dolce e delicato nel formaggio da tavola, piccante e saporito nel tipo da grattugia	44 % al minimo (formaggio grasso)
Camembert	Normandia	forme cilindriche piatte; diametro: 10,5-11 cm altezza: 3-4 cm venduto in forme; ogni forma deve avere 110 g al minimo di sostanza secca	Crosta di color bianco (muffe) dominante su fondo rosso o arancione; pasta spalmabile, bianco-giallina, senza occhiatura; formaggio a pasta molle, non pressato, ottenuto con latte di vacca crudo, coagulato con presame, senza alcuna aggiunta; la cagliata, non sminuzzata né riscaldata, si spurga del siero per sgocciolatura spontanea; le forme sono salate a secco.	40 % al minimo (formaggio ¾ grasso)
Danablu	Danimarca	forme piatte, quadrate o rettangolari, di ca. 21 x 21 cm o ca. 30 x 12 cm peso per forma: ca. 4 kg ¹⁾ , nonché forme cilindriche; diametro: ca. 20 cm peso per forma: 2,750-3,250 kg	Senza crosta propriamente detta, con superficie semi-molle; pasta erborinata, untuosa, ben tagliabile, senza occhiatura o con occhiatura rada, irregolare; formaggio non pressato, ottenuto con latte di vacca, la cui coagulazione è avviata con acido lattico e continuata con l'aggiunta di enzima di caglio; può anche contenere grani di comino, ecc.; la cagliata non viene riscaldata; salatura dopo la fabbricazione in bagno di sale o anche e secco; contenuto in acqua: 47 % al massimo	50 % al minimo (formaggio grasso)
Fiore Sardo	Sardegna	forme costituite da due tronchi di cono molto schiacciati, a basi orizzontali, unite fra loro rispettivamente per la base maggiore e conferenti quindi allo scalzo la forma a "schiena di mulo"; peso per forma: 1,5-4 kg*)	Crosta da giallo carico a marrone scuro; pasta bianca o giallo paglierino, dal sapore piccante, caratteristico; formaggio a pasta dura, cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, fresco, coagulato con caglio di agnello o di capretto; formaggio da mensa o da grattugia; maturazione per il tipo da grattugiare, almeno 6 mesi.	40 % al minimo (formaggio ¾ grasso)

1) All'atto dello sdoganamento si potranno tollerare le differenze sino al 5 % del peso per forma.

*) All'atto dello sdoganamento si potranno tollerare le differenze sino a 5 % del peso per forme e delle dimensioni previste dalle norme di Stresa (Provolone 10 %).

**) Per il Caciocavallo non ci sono limitazioni autonome riguardo alla forma.

Designazione	Zone di produzione	Forma, dimensioni, peso per forma	Caratteristiche	Contenuto in grasso nella sostanza secca
Provolone	Lombardia (Cremona, Milano, Brescia, Bergamo), Piacenza, Cuneo e Napoli	la forma tipica è tronco-conica, ma si hanno anche forme a pera, a melone, a salame, cilindriche. La più comune è la forma di pera tronco-conica alta 36-45 cm*, con leggere insenature longitudinali dovute al passaggio delle funicelle di sostegno; la base è a calotta appiattita; le forme sono ammagliate singolarmente e legate a due a due **) peso per forma: 200 g-6 kg*)	Crosta liscia, sottile, lucida, di color giallo dorato fino al giallo bruno; pasta compatta, di color biancastro o giallo paglierino, lucida, morbida, priva di occhi (è tollerata una leggera occhiatura); sapore delicato, dolce, butirroso (dopo stagionatura media di 2-3 mesi), pronunciato verso il piccante a stagionatura avanzata o quando si sia fatto uso di caglio di capretto; formaggio a pasta dura, filata, ottenuto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione, con tempo medio di maturazione. (Per ottenere la pasta filata, si taglia e si stria la massa in cordoni che si avvolgono poi in gomitolì). Coagulazione, con caglio di vitello per il formaggio detto a caglio dolce, con caglio di capretto per il formaggio detto a caglio forte.	44 % al minimo (formaggio grasso)
Saint-Paulin (Port-Salut)	Francia	forme cilindriche piatte ; diametro: 20 cm circa; altezza: 4-6 cm peso per forma: 1,3-2 kg	Crosta di color falbo, giallo od ocra, lavata (spalmata di materia grassa vischiosa), pasta omogenea gialla, con rare occhiature regolari della grossezza di una capocchia di spillo, da spalmare o da tagliare; formaggio a pasta semidura, ottenuto con latte di vacca a coagulazione presamica rapida, senza alcuna aggiunta; la cagliata viene sminuzzata in granuli e poi foggata e pressata senza riscaldamento. La salatura si fa dapprima nella pasta e poi per immersione delle forme in salamoia; contenuto in acqua: 56 % al massimo.	40 % al minimo (formaggio ¼ grasso)

*) All'atto dello sdoganamento si potranno tollerare le differenze sino a 5 % del peso forma e delle dimensioni previste dalle norme di Stresa (Provolone 10 %).

**) Per il Provolone non ci sono limitazioni autonome riguardo alla forma.

4. Norme e caratteristiche secondo la Lista LIX-Svizzera-Liechtenstein:

Nel prospetto che segue una nota appropriata indica i formaggi con designazione d'origine protetta.

Designazione	Zone di produzione	Forma, dimensioni, peso per forma	Caratteristiche	Contenuto in grasso nella sostanza secca
Bitto	regione di Sondrio, come pure il Friuli e la Lombardia	forme cilindriche a scalzo basso; diametro: 30-40 cm*) altezza: 10 cm circa*) peso per forma: 15-30 kg*)	Crosta compatta, sottile e liscia; pasta elastica, butirrosa, con qualche piccola occhiatura, di color leggermente paglierino; formaggio a pasta cotta, leggermente pressato, prodotto con latte di vacca, al quale può essere aggiunto latte di capra; salato a secco; giovane, viene usato da tavola, mentre per essere usato da grattugia la sua stagionatura viene protratta anche per uno o due anni.	30 % al minimo (formaggio semi-grasso)
Brà	Cuneo (Brà), Torino, Novara, Aosta, Vercelli	forme cilindriche a facce piane e scalzo leggermente convesso; diametro: 30-40 cm*) altezza: 7-9 cm*) peso per forma: 5-8 kg*)	Crosta sottile, elastica, giallo rossastra; con l'invecchiamento diventa più scura e spessa; pasta di color bianco giallognolo, tendente al giallo oro per il formaggio di lunga stagionatura; sapore talora delicato e dolciastro a volte leggermente saporito, tendente al piccante; con l'invecchiamento diventa forte e piccante; formaggio a pasta dura, pressato, prodotto con latte di vacca parzialmente scremato, salato in salamoia o a secco, a maturazione lenta, usato da tavola (stagionatura da 20/30 giorni sino a 5 mesi) e per la grattugia (stagionatura oltre i 6 mesi).	30 % al minimo (formaggio semi-grasso)

*) All'atto dello sdoganamento si potranno tollerare le differenze sino a 5 % del peso per forma e delle dimensioni indicate nella descrizione.

Designazione	Zone di produzione	Forma, dimensioni, peso per forma	Caratteristiche	Contenuto in grasso nella sostanza secca
Canestrato (Pecorino siciliano)	Sicilia	forme cilindriche, a facce piane o leggermente concave; altezza: 10-18 cm*) peso per forma: 4-12 kg*)	Crosta bianco-giallognola, recante impressi i segni del canestro in cui è stata formata (canestrata), cappata con olio o morchia d'olio; pasta compatta, bianca o paglierina, con occhiatura limitata; sapore piccante caratteristico; formaggio a pasta dura, crudo, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello; si fabbrica nel periodo tra l'ottobre e il giugno; salato a secco, viene stagionato per almeno 4 mesi.	40 % al minimo (formaggio 3/4 grasso)
Cantal (appellazione d'origine protetta)	Alverina (Dipartimento del Cantal e certi Comuni dei Dipartimenti: Aveyron, Puy-de-Dôme, Haute-Loire e Corrèze)	forme cilindriche alte, di dimensioni variabili	Crosta secca; pasta soda, non cotta, ma compressa due volte, con frantumazione tra le due pressature, salata; formaggio a pasta dura fabbricato con latte di vacca crudo coagulato al presame; contenuto in sostanza secca, almeno 55% per il formaggio non ancora giunto a piena maturazione, e 58% al minimo per il formaggio completamente stagionato.	45% al minimo (formaggio grasso)
Crescenza Robiola Robioletta Robiolina Quartirol Stracchino	Lombardia, Piemonte, Cuneo	pani parallelepipedi, eccezionalmente cilindrici, a scalzo diritto e a facce piane, peso forma: 50 g – 4 kg*)	Senza crosta; formaggi a pasta molle, ottenuti con latte vaccino crudo, intero; salatura eseguita a secco; maturazione in 8 o 10 giorni circa; formaggio da tavola per il consumo immediato.	48% al minimo per la produzione estiva (aprile-agosto) e 50% al minimo per la produzione invernale (settembre-marzo) (formaggi grassi)
Fontal	Lombardia	forme cilindriche a scalzo basso; diametro: 37-43 cm*) altezza: 7,5-9 cm*) peso per forma: 6-20 kg*)	Crosta compatta, sottile; pasta dolce, biancopaglierina, morbida, compatta o con scarsa occhiatura; formaggio da tavola cotto, ottenuto con latte intero di vacca, da uno o due mungiture, coagulato ad acidità naturale.	45% al minimo (formaggio grasso)
Fontina della valle d'Aosta (appellazione d'origine protetta)	territorio della regione autonoma della valle d'Aosta	forme cilindriche a scalzo leggermente concavo, con facce piane o quasi piane; diametro: 30-45 cm*) altezza: 7-10 cm*) peso per forma: 8-18 kg *)	Crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino; formaggio grasso e pasta semicotta; fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione; il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36 °C; la salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica; la maturazione dura in media 3 mesi in casere con una temperatura da 6° a 10° C, e con umidità di 90% o saturazione ottenute per naturali condizioni di casera; formaggio da mensa. Lo sdoganamento secondo l'aliquota vincolata è ammesso soltanto verso presentazione di un attestato concesso dal "Consorzio produttori Fontina" della valle d'Aosta, nel quale si certifichi che il formaggio importato corrisponde ai criteri d'origine ed alle caratteristiche succitate. Ogni forma deve inoltre essere munita della marca di detto Consorzio.	45% al minimo (formaggio grasso)

*) All'atto dello sdoganamento si potranno tollerare le differenze sino a 5 % del peso per forma e delle dimensioni indicate nella descrizione.

Designazione	Zone di produzione	Forma, dimensioni, peso per forma	Caratteristiche	Contenuto in grasso nella sostanza secca
Grana padano	Province di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza e Ravenna	forme cilindriche a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate; diametro: 35-45 cm*) altezza: 18-25 cm*) peso per forma: 24-40 kg*)	Crosta di aspetto scuro, oleosa oppure di color giallo-oro naturale, dello spessore di 4-8 mm; pasta bianca o paglierina, finemente granulosa, a frattura concoidale, con occhiatura appena visibile, aroma a sapore fragrante, delicato; formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per effetto della gravità («affioramento»); si fabbrica durante tutto l'anno; la maturazione naturale viene effettuata in ambiente con temperatura da 15 a 22° C. Contenuto in acqua: 33,2 % al massimo. Lo sdoganamento secondo l'aliquota vincolata è ammesso soltanto se ogni forma è munita del marchio del «consorzio» competente.	32 % al minimo (formaggio semigrasso)
Italico***)	Lombardia, Piemonte	Pani cilindrici**) peso per forma: 500-800 g*); 1-3 kg*)	Formaggio a pasta molle prodotto con latte crudo coagulato a temperatura relativamente alta (secondo le stagioni, da 35°/37° C a 41°/42° C), per la durata di 12-18 minuti. Effettuata la rottura della cagliata, si lascia in riposo perché venga depurata dal siero, dopo di che si mette in tele di canapa e successivamente in fascere cilindriche contenenti normalmente da kg 1 a 3 di pasta molle. Per esigenze di carattere commerciale, in relazione alle richieste della clientela, lo stesso tipo di formaggio si fabbrica e si vende anche in pezzature da 500 a 800 g (con tolleranza del 10 %). Il prodotto viene depositato in locali a temperatura di 20-21° C ad alto grado di umidità; dopo 2 o 3 giorni si provvede alla salatura delle facce dei formaggi con sale in polvere; dopo altri 3 giorni il formaggio viene depositato in ambiente umido a 5/6° C per la maturazione che dura da 20 a 40 giorni.	48 % al minimo per la produzione estiva (aprile-agosto) e 50 % al minimo per la produzione invernale (settembre-marzo) (formaggi grassi)
Mascarpone	Lombardia	senza forma e peso determinati	Senza crosta; pasta di color bianco avorio e di aspetto burroso; sapore dolce, delicato e fondente al palato; formaggio derivato dalla coagulazione della crema di latte. La crema, previamente omogeneizzata, viene riscaldata a 90° C e coagulata mediante l'aggiunta di acido citrico; il coagulo così ottenuto viene raccolto in apposite tele.	80 % al minimo (formaggio dop-pia-crema)
Montasio	Friuli	forme cilindriche a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse; diametro: 30-40 cm*) altezza: 6-10 cm*) peso per forma: 5-9 kg*)	Crosta liscia, regolare, elastica, pasta compatta, con occhiatura rada, di colore naturale leggermente paglierino (per il formaggio da tavola), o friabile, di color paglierino, con pochi e piccolissimi occhi (per il formaggio da grattugia), aroma caratteristico e sapore piccante e gradevole; formaggio 3/4 grasso a pasta dura, semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca; è salato a secco o, dapprima in salamoia, poscia a secco; formaggio da tavola, con maturazione da 2 a 5 mesi, oppure da grattugia, dopo almeno 12 mesi di maturazione.	40 % al minimo (formaggio 3/4 grasso)

*) All'atto dello sdoganamento si potranno tollerare delle differenze sino al 5 % del peso per forma e delle dimensioni indicate nella descrizione (Italico 10%)

**) Per l'Italico non v'è limitazione autonoma riguardo alla forma.

***) Lista delle marche ammesse contrattualmente per l'Italico: cfr. nota esplicativa alla voce 0406. 9011.

Designazione	Zone di produzione	Forma, dimensioni, peso per forma	Caratteristiche	Contenuto in grasso nella sostanza secca
Mozzarella	Lazio, Campania	forme «a fiaschetto», sferiche, ovoidali, parallelepipedi; peso per forma: da 100 g a 1,5 kg*)	Pasta umida, bianca, morbida e compatta, di sapore dolce, leggermente acidula; formaggio a pasta molle ottenuto con latte di vacca o di bufala intero, coagulato mediante l'aggiunta di fermenti lattici o di presame liquido, alla temperatura di 35 °C. La cagliata viene rotta in piccoli pezzi della grossezza di una nocciuola e lasciata a maturare sotto siero fino a raggiungere la maturazione necessaria per ottenere la «filatura» della medesima; la pasta spurgata del siero viene quindi tagliata in lunghe strisce e filata mediante l'impiego di acqua bollente in appositi recipienti. Contenuto in acqua nella sostanza non grassa: superiore al 62 %.	44 % al minimo (formaggio grasso)
Pecorino, altro [vedi Canestrato (Pecorino Siciliano) e Pecorino Romano]	Italia	v. Pecorino romano	Le varietà di Pecorino sono ottenute col medesimo sistema di fabbricazione del Canestrato (Pecorino siciliano) e del Pecorino romano. Le dimensioni e i pesi sono gli stessi di quelli del Pecorino romano. La crosta è generalmente di color marrone, più o meno scuro grazie ad un trattamento con terre speciali.	---

*) All'atto dello sdoganamento si potranno tollerare delle differenze sino al 5 % del peso per forma e delle dimensioni indicate nella descrizione (Italico 10%)

**) Per l'Italico non c'è limitazione autonoma riguardo alla forma.

***) Lista delle marche ammesse contrattualmente per l'Italico: cfr. nota esplicativa alla voce 0406. 9011.

Designazione	Zone di produzione	Forma, dimensioni, peso per forma	Caratteristiche	Contenuto in grasso nella sostanza secca
Pont-L'Évêque	Normandia	pani quadrati da 105 a 115 mm di lato; peso minimo della sostanza secca per pezzo: 140 g	Formaggio a pasta molle fabbricato con latte di vacca crudo coagulato mediante presame; il coagulo viene impastato, fatto sgocciolare e poi leggermente salato; la maturazione può farsi con o senza lavatura preventiva della crosta.	40 % al minimo (formaggio 3/4 grasso)
Reblochon (designazione d'origine protetta)	dipartimenti della Savoia e dell'Alta Savoia	pani di forma circolare, piatti; diametro: 14 cm circa; altezza: 3,5 cm circa; peso per forma: da 450 a 550 g	Crosta dal color giallo a giallo-arancio, ricoperta integralmente o parzialmente di muffa bianca naturale, lavata durante la maturazione; pasta omogenea, assai poco soda; formaggio a pasta molle, fabbricato con latte vaccino crudo, coagulato mediante presame; la cagliata viene pressata, ma non scaldata; salatura debole; contenuto in sostanza secca, al minimo 45 %.	45 % al minimo (formaggio grasso)
Ricotta Romana	Italia	pani con diametro di base di: 15-20 cm*) altezza: 7-10 cm*) peso per forma: 1300-1800 g*)	Pasta umida, bianca, granulosa, morbida, di sapore dolce e delicato, fondente al palato; formaggio ottenuto da siero di latte ovino, la cui albumina e le parti di grasso residue sono precipitate mediante riscaldamento a 75°/80° C e cottura a 90°/93° C. La ricotta affiorante viene estratta e messa in appositi recipienti.	60 % al minimo

*) All'atto dello sdoganamento si potranno tollerare delle differenze sino al 5 % del peso per forma e delle dimensioni indicate nella descrizione

Designazione	Zone di produzione	Forma, dimensioni, peso per forma	Caratteristiche	Contenuto in grasso nella sostanza secca
Saint-Nectaire Petit Saint-Nectaire (appellazione d'origine protetta)	Mont-Dore e Monti del Cézalier, siti ai confini dei dipartimenti del Puy-de-Dôme e del Cantal, ad un'altitudine superiore ai 750 m	forme cilindriche. Saint-Nectaire: diametro: ca. 21 cm; altezza: ca. 5 cm; peso per forma: ca. 1,750 kg. Petit Saint-Nectaire: diametro: ca. 18 cm; altezza: ca. 4,5 cm; peso per forma: 1 kg circa.	Crosta fiorita, ossia di muffa grigia chiazata con zone bianche, gialle e rosse; pasta semidura, omogenea, compressa a mano, salata; formaggio fofo fabbricato con latte fresco e intero di vacca, coagulato subito dopo la mungitura; coagulazione mediante presame; la cagliata, frantumata in pezzi della grossezza di un grano o pisello, è compressa a mano in forme del diametro di 21 cm, indi è lasciata sgocciolare in una pressa di legno durante 24 ore; la maturazione avviene dapprima, durante una o due settimane, in locali ben areggiati ed in seguito presso i commercianti o le cooperative, ai quali il formaggio viene consegnato. Contenuto in sostanza secca: 56 % al minimo. Identificazione: Le forme devono essere provviste del marchio in caseina arancione, ufficialmente prescritto, e composto di lettere e numeri che indicano la zona di produzione ed il fabbricante.	45 % al minimo (formaggio grasso)

III. Disposizioni speciali per l'importazione di determinati formaggi provenienti dalla CE

Conformemente all'allegato 3 dell'accordo del 21 giugno 1999 tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli, dal 1° giugno 2007 gli scambi di formaggio sono liberalizzati. I formaggi e i latticini della voce di tariffa 0406 possono essere importati dall'UE in franchigia di dazio senza limitazione quantitativa. Occorre prestare attenzione, oltre alle disposizioni in materia di origine, anche al divieto di contributi all'esportazione

0407. Uova di volatili, in guscio, fresche, conservate o cotte

Questa voce comprende le uova fecondate destinate all'incubazione e le altre uova fresche (anche refrigerate) di qualsiasi volatile. Sono pure comprese in questa voce le uova conservate o cotte, in guscio.

0408. Uova di volatili, sgusciate e tuorli, freschi, essiccati, cotti in acqua o al vapore, modellati, congelati o altrimenti conservati, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti

Questa voce comprende le uova intere prive del loro guscio e i gialli d'uova (tuorli). I prodotti di questa voce possono essere freschi, secchi, cotti al vapore o nell'acqua bollente, modellati, (per esempio, uova dette "lunghe" di forma cilindrica), congelati o altrimenti conservati. Tutti questi prodotti, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, rientrano in questa voce, siano essi destinati a usi alimentari o a usi tecnici (per esempio, per la concia).

Sono esclusi da questa voce:

- L'olio di giallo d'uova (n. 1506).*
- Le preparazioni a base d'uova contenenti un condimento, delle spezie o altri additivi (n. 2106).*
- La lecitina (n. 2923).*
- Il bianco d'uova presentato isolatamente (albumina) (n. 3502).*

0409. Miele naturale

Questa voce comprende il miele d'api ("Apis mellifera") o di altri insetti, centrifugato, in favi o contenente parti di favi, senza aggiunta di zuccheri o di altre materie. Il miele della spe-

cie può essere designato con il nome del fiore da cui deriva, o in base all'origine o al colore.

I succedanei del miele e i miscugli di miele naturale con dei succedanei di miele rientrano nella voce 1702.

0410. Insetti e altri prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove

Questa voce comprende gli insetti, quali definiti nella nota 6 del presente capitolo e gli altri prodotti di origine animale atti all'alimentazione umana, non nominati né compresi in altre voci della Nomenclatura. Tuttavia, gli insetti non vivi, non atti all'alimentazione umana (comprese le loro farine e polveri) rientrano nella voce 0511.

In particolare essa comprende:

- 1) Le uova di tartaruga. Queste uova, deposte da certe specie acquatiche (tartarughe di mare o tartarughe d'acqua dolce) possono essere fresche, secche o altrimenti conservate.

L'olio d'uova di tartarughe rientra invece nella voce 1506.

- 2) I nidi delle salangane, erroneamente chiamati "nidi di rondine". Tali nidi sono costituiti da una sostanza secreta dall'animale che all'aria si indurisce rapidamente.

Essi possono essere allo stato grezzo o avere subito dei trattamenti destinati a liberarli dalle piume, dalla calugine, dalla polvere e da altre impurità al fine di renderli atti all'alimentazione. Puliti, si presentano generalmente come strisce o fili di color biancastro.

Molto ricchi in proteine, i nidi di salangane sono utilizzati quasi esclusivamente per la preparazione di zuppe, minestre o altre preparazioni alimentari.

Questa voce non comprende il sangue animale, anche commestibile, liquido o secco (n. 0511 o 3002).