

Capitolo 7

Ortaggi o legumi, piante, radici e tuberi mangerecci

Considerazioni generali

Questo capitolo comprende gli ortaggi o legumi, di ogni specie, compresi i vegetali previsti nella nota 2 di questo capitolo, allo stato fresco, refrigerato congelato (non cotti o cotti in acqua o al vapore) oppure conservati provvisoriamente o anche seccati (compresi quelli disidratati, evaporati o liofilizzati). Va precisato che alcuni di questi vegetali seccati, tritati o polverizzati, sono talvolta utilizzati per il condimento delle pietanze; ciò non toglie che essi siano da classificare nella voce 0712.

Per "refrigerato" si intende un prodotto la cui temperatura è stata abbassata, generalmente, sino a circa 0 °C senza raggiungere il congelamento del prodotto stesso. Tuttavia, alcuni prodotti, come le patate, possono essere considerati come refrigerati quando sono raffreddati e mantenuti a una temperatura di + 10 °C.

Per "congelato" si intende un prodotto che è stato raffreddato al di sotto del suo punto di congelamento fino al congelamento delle parti più interne.

Salvo disposizioni contrarie gli ortaggi e i legumi di questo capitolo possono essere presentati interi, tagliati in fette o in pezzi, schiacciati, grattugiati, pelati, sbucciati o decorticati.

Rientrano ugualmente in questo capitolo certi tuberi o radici a alto tenore di fecola o di inulina, freschi, refrigerati, congelati o seccati, anche tagliati in pezzi o agglomerati in forma di pellets.

Gli ortaggi o legumi, presentati in condizioni diverse da quelle previste dalle voci di questo capitolo, sono classificati nel capitolo 11 o nella sezione IV. Trattasi, segnatamente, delle farine, semole e polveri di legumi da granella secchi e delle farine, semole, fiocchi, granuli e agglomerati in forma di pellets, di patate (capitolo 11) e degli ortaggi o legumi preparati o conservati con procedimenti diversi da quelli previsti in questo capitolo (capitolo 20).

Occorre tuttavia tener presente che l'omogeneizzazione non induce necessariamente a far considerare un prodotto di questo capitolo come una preparazione del capitolo 20.

Gli ortaggi o legumi preparati coi metodi previsti in questo capitolo possono anche, occasionalmente, essere presentati in recipienti ermeticamente chiusi (per esempio, polvere di cipolle in scatola) senza che la loro classificazione sia, per principio, modificata. Occorre tuttavia tener presente che i prodotti confezionati in tali imballaggi, saranno, il più sovente, classificabili nel capitolo 20, poiché essi, di regola o hanno subito una preparazione totalmente diversa da quelle qui previste, o sono conservati con metodi che, anche se apparentemente simili a quelli previsti dal capitolo 7, ne differiscono in sostanza.

Rimangono pure classificate in questo capitolo i prodotti (p. es. ortaggi o legumi, 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 e aumentando quello in azoto o acido carbonico). Gli ortaggi o legumi allo stato fresco o secchi rientrano in questo capitolo, siano essi destinati all'alimentazione, alla semina o ad essere piantati (per esempio, patate, cipolle, scalogni, aglio, legumi da granella). Questo capitolo non comprende tuttavia i piantimi di ortaggi da trapianto (n. 0602).

Oltre ai prodotti, esclusi qui sopra e dalle note del capitolo, sono ugualmente esclusi da questo capitolo:

a) *I piantimi, piante e radici di cicoria (n. 0601 o 1212).*

- b) *Alcuni prodotti vegetali utilizzati come materia prima in certe industrie alimentari, quali, per esempio, i cereali (capitolo 10), le barbabietole da zucchero e le canne da zucchero (n. 1212).*
- c) *Le farine, semole e polveri di radici o di tuberi della voce 0714 (n. 1106).*
- d) *Talune piante e parti di piante, ancorché siano talvolta utilizzate a fini culinari, ad esempio: il basilico, la borragine, l'isopo (o isoppo), le diverse specie di menta, il rosmarino, la ruta, la salvia nonché le radici disseccate di bardana (*Arctium lappa*) (n. 1211)."*
- e) *Le alghe commestibili (n. 1212).*
- f) *I navoni-rutabaga, le barbabietole da foraggio, le radici da foraggio, il fieno, l'erba medica, il trifoglio, la lupinella, i cavoli da foraggio, il lupino, le vecce e simili prodotti da foraggio della voce 1214.*
- g) *I gambi e foglie di carote e le foglie di barbabietole (n. 2308).*

Note esplicative svizzere

Il diametro determinante per la classificazione tariffale di ortaggi o legumi viene stabilito misurando orizzontalmente l'ortaggio o il legume (peduncolo risp. radice rivolti verso l'alto o il basso). Farà così stato il maggior diametro constatato.

Se per la classificazione tariffale fa stato il diametro o la lunghezza dell'ortaggio o del legume, saranno tollerate delle differenze verso l'alto o verso il basso, sempreché il contenuto dei relativi ortaggi o legumi non superi l'8% in peso.

Per la classificazione di ortaggi o legumi a grappolo di diverse dimensioni (p.es. i pomodori ramati) fa stato la RG 3 b). Per la determinazione del carattere essenziale (p.es. per i pomodori aventi un diametro superiore ai 35 mm e per quelli aventi un diametro non superiore ai 35 mm sullo stesso grappolo) si deve prendere in considerazione la parte manifestamente predominante in peso.

In casi dubbi farà stato il numero di pezzi corrispondente. In tale contesto le denominazioni come, pomodori ciliegia (cherry), pomodori a grappolo o pomodori ramati, non sono determinanti.

Il fatto che un'insalata, risp. una verdura fresca viene raccolta all'inizio della maturazione o solo a maturazione completa, non influisce sulla classificazione tariffale. Per la classificazione tariffale è determinante solo la relativa specie botanica. Tali prodotti raccolti all'inizio della maturazione sono generalmente commercializzati con la designazione supplementare "baby" o "mini", p.es. "lattughino baby leaf", "mini cetrioli" e "carote baby".

I miscugli sono classificati sulla base delle disposizioni delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato (RG 3 b).

Questa voce comprende anche i prodotti di questo capitolo sui quali è stato inciso un logo, dei simboli o dei detti (p. es. a scopi pubblicitari) tramite la tecnica laser.

0701. Patate, fresche o refrigerate

Questa voce comprende le patate, allo stato fresco o refrigerato, di tutte le specie (escluse le patate dolci della voce 0714). Sono segnatamente comprese qui le patate da semina e le patate primizie.

0701.10 Ai sensi della voce 0701.10, l'espressione "da semina" comprende solamente le patate che sono considerate dalle competenti autorità nazionali come da semina.

Note esplicative svizzere

0701.9091 Le patate di questa voce possono anche essere lavate. Tuttavia, le patate sbucciate o altrimenti lavorate sono classificate alla voce 0701.9099.

Disposizioni particolari

0701.1010/1090

L'importazione di patate da semina è possibile solo a determinate condizioni (controlli da parte del servizio fitosanitario, risp. attribuzione del contingente da parte dell'Ufficio federale dell'agricoltura). Di regola, gli UD non devono occuparsi di controlli posticipati.

0701.9010 Il contingente doganale n. 14 per patate e prodotti a base di patate è suddiviso in diversi contingenti doganali parziali (sezione 4 dell'Ordinanza sulle importazioni agricole, OIAgr, RS 916.01). Per le patate destinate alla valorizzazione ai sensi del contingente doganale parziale n. 14.2 vale la restrizione seguente: deve trattarsi di patate intere, non lavate o lavate, destinate alla trasformazione. Per trasformazione non s'intende soltanto la fabbricazione di prodotti di patate come patatine, patate fritte o fiocchi, bensì anche la pelatura industriale, il taglio e lo sminuzzamento.

0702. Pomodori, freschi o refrigerati

Questa voce comprende i pomodori di tutte le specie allo stato fresco o refrigerato.

Note esplicative svizzere

La designazione "pomodori ciliegia (cherry)" alle voci di tariffa 0702.0010/0019 è di natura generale e si riferisce di regola ai pomodori di piccole dimensioni, vale a dire ai pomodori a forma sferica, ovale o di pera con diametro non superiore ai 35 mm e non solo alle specie di pomodori ciliegia speciali presenti nel commercio all'ingrosso. Invece dei termini "pomodori ciliegia (cherry)" essi vengono anche chiamati *pomodori cocktail* o *pomodori party*. Per una nuova varietà coltivata viene impiegata la designazione "pomodori datterini". I cosiddetti pomodori peretti (di forma allungata o a forma di pera) non sono considerati come pomodori ciliegia (cherry). In casi dubbi (p.es. nuove varietà), si invieranno dei campioni alla DGD. Assieme ai documenti d'accompagnamento dovrà essere allegata, se possibile, anche la documentazione dettagliata relativa a queste nuove varietà.

0702.0021/0029

Queste voci comprendono anche i pomodori detti "Sugo-Peretti". Si tratta di pomodori dal colore rosso a rosso scuro in fase di maturità avanzata e che non presentano alcuna colorazione verde. Allo stato fresco non sono destinati al consumo ma utilizzati di solito per la fabbricazione di salse. Essi possono essere importati nei limiti del contingente doganale fra il 20 agosto e il 23 settembre.

0703. Cipolle, scalogni, aglio, porri e altri ortaggi agliacei, freschi o refrigerati

Questa voce comprende i seguenti ortaggi, allo stato fresco o refrigerato:

- 1) Le cipolle (comprese le piante di cipolle e le cipolle primaverili) e gli scalogni.
- 2) Gli aglio.
- 3) I porri, l'erba cipollina, la cipolletta e altri ortaggi agliacei.

Note esplicative svizzere

Onde poter constatare la differenza di colore ci si basa sul colore della pelle.

0703.9010/9019

I porri di queste voci vengono denominati nel commercio anche "foodtainer". Per l'interpretazione del testo tariffale fa stato quanto segue:

- la lunghezza minima è di 50 cm (da agricoltura biologica: 40 cm);

- il fogliame è reciso; se una parte del fogliame non è ancora stata tolta, quest'ultimo non deve eccedere 1/6 della lunghezza complessiva;
- il fusto dev'essere di colore bianco, perlomeno alla base; nella sua parte superiore può presentare un colore da verde chiaro a verde scuro.

I porri freschi o refrigerati, tagliati o no, di una lunghezza inferiore a 50 cm, risp. 40 cm, rientrano nelle voci di tariffa 0703.9020/9029 indipendentemente dal loro colore.

0703.9090 Questa voce comprende anche l'erba cipollina e le cipolle-porro (*allium fistulosum*).

0704. Cavoli, cavolfiori, cavoli ricci, cavoli rapa e prodotti commestibili simili del genere Brassica, freschi o refrigerati

I prodotti freschi o refrigerati di questa voce comprendono in particolare:

- 1) I cavolfiori e i broccoli (per esempio, "Brassica oleracea var. botrytis" e "Brassica oleracea var. italica").
- 2) I cavoletti di Bruxelles.
- 3) Gli altri cavoli (per esempio, cavoli bianchi, cavoli di Milano (verze) o di Savoia, cavoli rossi e cavoli di Cina), i cavoli di primavera, i cavoli ricci e altri prodotti del genere "Brassica" a foglie nonché i cavoli gemmiferi e i cavoli rapa.

Sono esclusi da questa voce gli altri ortaggi in forma di radici del genere "Brassica" (per esempio, navoni della voce 0706, navoni-rutabaga della voce 1214).

Note esplicative svizzere

Il **cimone** presenta un fiore viola mentre il **romanesco** ne presenta uno verde.

0705. Lattughe ("Lactuca sativa") e cicorie ("Cichorium spp."), fresche o refrigerate

Questa voce comprende le lattughe ("Lactuca sativa") fresche o refrigerate la cui varietà principale è la lattuga a cappuccio. Sono pure comprese qui le cicorie ("Cichorium spp.") e le indivie, fresche o refrigerate, le cui varietà principali sono le seguenti:

- 1) Le cicorie Witloof o di Bruxelles ("Cichorium intybus var. foliosum").
- 2) Le cicorie scarole ("Cichorium endivia var. latifolia").
- 3) Le cicorie ricce ("Cichorium endivia var. crispa").

Sono esclusi da questa voce i piantimi, piante e radici di cicoria (n. 0601 o 1212).

Note esplicative svizzere

La **trevisana** presenta dei ciuffi oblunghi di color rosso-bianco.

0706. Carote, navoni, barbabietole da insalata, scorzonera (salsefrica), sedani-rapa, ravanelli e simili radici commestibili, freschi o refrigerati

Le radici commestibili fresche o refrigerate di questa voce comprendono, in particolare: le carote, i navoni, le barbabietole da insalata, la scorzonera (salsefrica), i sedani-rapa, i ravanelli, i rafani, la tuberina ("Stachys affinis"), la bardana (*Arctium lappa*) e la pastinaca ("Pastinaca sativa"). Questi prodotti rimangono in questa voce, sia che siano stati tolti o meno i loro gambi o foglie.

Questa voce non comprende:

- a) i sedani della voce 0709.
- b) le radici di bardana provvisoriamente conservate (n. 0711).
- c) i prodotti da foraggio della voce 1214.

Note esplicative svizzere

0706.1020/1029

Per "carote baby" e "Tonde di Parigi" s'intendono esclusivamente le carote di piccole dimensioni e sottili cresciute in modo naturale. Si possono anche presentare tagliate ad una determinata lunghezza (prive della parte superiore e della punta del fittone). Le carote piccole ottenute con procedimento meccanico, chiamate anche "carote baby" o "carote snack" sono da considerare come "altre" carote.

0706.9060/9069

Oltre ai ravanelli rossi, bianchi e bianco-rossi (di due colori) rientrano in queste voci anche i cosiddetti ravanelli a candela (un genere di ravanello di colore bianco, di forma oblunga). Il tubero di quest'ultimi (senza le radici) può presentare una lunghezza massima di 15 cm. I ravanelli a candela la cui lunghezza del tubero eccede 15 cm vanno classificati come ramolacci (escluso il rafano) delle voci 0706.9050/9059.

0707. Cetrioli e cetriolini, freschi o refrigerati

Questa voce comprende solo i cetrioli e cetriolini allo stato fresco o refrigerato.

Note esplicative svizzere

I **cetrioli** per insalata sono di tipo lungo e fine. Ai sensi delle voci 0707.0010/0019 per cetrioli per insalata s'intendano pure i cosiddetti "minicetrioli".

I **cetrioli nostrani** o **cetrioli-slicer** sono dei cetrioli freschi provenienti da culture in pieno campo.

I **cetrioli per conserva** presentano una lunghezza superiore a 6 cm ma non eccedente 12 cm.

I **cetriolini** sono dei cetrioli di una lunghezza non superiore a 6 cm.

0708. Legumi da granella, anche sgranati, freschi o refrigerati

Questa voce comprende in particolare i seguenti legumi da granella:

- 1) I piselli ("Pisum sativum"), compresi i piccoli piselli o piselli da sgranare e i piselli da foraggio.
- 2) I fagioli ("Phaseolus spp., Vigna spp.") che comprendono segnatamente i fagioli del Lima o del Cap, i fagioli mungo, i fagioli a baccello commestibile (conosciuti sotto il nome di fagiolini o cornetti, ecc.) e i piselli del Brasile (compresa la varietà detta "dall'occhio nero").
- 3) Le fave ("Vicia faba var. major"), le favette ("Vicia faba var. equina o var. minor"), i piselli indiani, chiamati anche "dolici d'Egitto" ("Dolichos lablab L.").
- 4) I ceci.
- 5) Le lenticchie.
- 6) I semi di guarea.

Sono esclusi da questa voce:

- a) *Le fave di soia (n. 1201).*
- b) *I semi di carrube (n. 1212).*

0709. Altri ortaggi, freschi o refrigerati

Fra gli ortaggi di questa voce si possono citare:

- 1) Gli asparagi.

- 2) Le melanzane.
- 3) I sedani (esclusi i sedani-rapa della voce 0706).
- 4) I funghi (compresi i funghi del genere *Agaricus* (quali l'*Agaricus bisporus*, talvolta denominati "champignons de Paris"), i funghi del genere *Boletus*, i funghi del genere *Chantarellus*, i shiitake (*Lentinus edodes*), e i matsutake (*Tricholoma matsutake*, *Tricholoma magnivelare*, *Tricholoma anatolicum*, *Tricholoma dulciolens*, *Tricholoma caligatum*) e i tartufi (*Tuber* spp.).
- 5) I frutti da certe varietà botaniche dei generi "*Capsicum*" e "*Pimenta*". Comunemente, questi frutti si denominano "pimenti" o "paprica". Sotto il nome di pimenti si classificano tanto i peperoni o pimenti dolci ("*Capsicum annuum* var. *annuum*") che sono i più dolci e i più grandi dei frutti del genere "*Capsicum*" e che, verdi o maturi, sono il più delle volte utilizzati come legumi nell'insalata, quanto le varietà di sapore più piccante delle specie "*Capsicum frutescens*" e "*Capsicum annuum*", le quali comprendono i pimenti forti, i pimenti rossi, il pepe della Guinea, il pimento o pepe di Caienna, le papriche ecc. e che sono il più delle volte utilizzate per aromatizzare i cibi. Appartengono segnatamente al genere "*Pimenta*", le spezie conosciute sotto il nome di pepe o pimenti della Giamaica (chiamato anche pepe garofanato). Questi prodotti sono esclusi da questa voce quando sono essiccati, tritati o polverizzati (n. 0904).
- 6) Gli spinaci, tetragonie (spinaci della Nuova Zelanda) e atreplici (bietoloni rossi o dei giardini).
- 7) I carciofi.
- 8) Il mais dolce (*Zea mays* var. *saccharata*), anche in spighe.
- 9) Le zucche e zucchine (*Cucurbita* spp.).
- 10) Le olive.
- 11) Il rabarbaro, i cardoni mangerecci, il finocchio, i capperi e l'acetosa.
- 12) I cardi e l'ibisco (*Altea*, *Bismalva*).
- 13) Il prezzemolo, il cerfoglio, l'estragone o dragoncello, il crescione (per esempio, il crescione di fontana), la satureia ("*Satureia hortensis*"), il coriandolo, l'aneto, la maggiorana coltivata ("*Majorana hortensis*" o "*Origanum majorana*"). La maggiorana volgare (o origano) ("*Origanum vulgare*") è escluso (n. 1211).
- 14) I germogli di bambù e i germogli (germi) di soia.

Sono ugualmente esclusi da questa voce il tubero commestibile della specie "Eleocharis dulcis" o "Eleocharis tuberosa".

Note esplicative svizzere

0709.2010/2019

Gli asparagi verdi di queste voci possono anche presentare una colorazione parziale che va dal bluastro al viola. Tale colorazione non dovrà tuttavia eccedere il 40 % della lunghezza.

0709.2090 Oltre agli asparagi bianchi sono classificati in questa voce anche gli asparagi che presentano una colorazione abbastanza intensa viola o bluastra nella parte apicale.

0709.9310/9390

Per "fiori di zucchine" di queste voci s'intendono sia i fiori di zucchine femminili con allegazioni della lunghezza di un dito sia i fiori maschili dallo stelo sottile (senza frutto).

0710. Ortaggi o legumi, anche cotti in acqua o al vapore, congelati

Questa voce comprende gli ortaggi o i legumi congelati che, se presentati allo stato fresco o refrigerato, rientrano nelle voci da 0701 a 0709.

La definizione del termine "congelato" è indicata nelle considerazioni generali di questo capitolo.

Gli ortaggi o legumi congelati di questa voce sono generalmente congelati industrialmente, attraverso un processo di surgelamento. Questo processo permette di oltrepassare rapidamente la gamma delle temperature di cristallizzazione massima al fine di non provocare la rottura delle cellule; l'ortaggio, una volta scongelato, conserva lo stesso aspetto di quello fresco.

Talvolta, prima della congelazione, si aggiunge sale o zucchero; tale aggiunta non modifica la classificazione in questa voce degli ortaggi o legumi congelati. Essi possono pure essere stati cotti in acqua o al vapore prima della congelazione. Ne sono per contro esclusi gli ortaggi o i legumi cotti con altri procedimenti (capitolo 20) o preparati con altri ingredienti, quali le pietanze preparate con ortaggi o legumi (sezione IV).

Le principali specie di ortaggi o legumi conservati per congelazione sono le patate, i piselli, i fagioli, gli spinaci, il mais dolce, gli asparagi, le carote e le barbabietole da insalata.

Questa voce comprende pure le miscele di ortaggi o di legumi congelati.

0711. Ortaggi o legumi temporaneamente conservati, ma non atti per l'alimentazione nello stato in cui sono presentati

Questa voce comprende gli ortaggi o i legumi che hanno subito un trattamento il cui unico scopo è quello di conservarli provvisoriamente durante il trasporto o l'immagazzinamento, prima della loro utilizzazione (per esempio, con anidride solforosa o in acqua salata, solforata o con aggiunta di altre sostanze utilizzate per garantire temporaneamente la loro conservazione), alla condizione tuttavia che in questo stato non siano atti all'alimentazione.

Questi prodotti sono generalmente destinati a essere utilizzati quali materie prime nell'industria conserviera. Trattasi principalmente di cipolle mangerecce, olive, capperi, cetrioli, cetriolini, funghi, tartufi e pomodori. Essi sono generalmente presentati in botti o barili.

Tuttavia, rientrano nel capitolo 20, i prodotti che, pur essendo presentati in acqua salata, hanno subito preventivamente una preparazione speciale, quale trattamento alla soda, fermentazione lattica, per renderli atti al consumo diretto (per esempio, olive verdi o conservate, crauti, cetrioli, fagioli verdi).

Note esplicative svizzere

Ai sensi di questa voce sono tollerati i seguenti trattamenti ulteriori:

- trattamento al vapore o scottatura
- aggiunta di acido acetico

La condizione è tuttavia che gli ortaggi o legumi non siano manifestamente atti all'alimentazione nello stato in cui sono presentati (per esempio, temporaneamente conservati con anidride solforosa o in acqua salata, solforata o con aggiunta di altre sostanze atte ad assicurarne temporaneamente la conservazione). Per quel che concerne il tenore in sale e la corrispondente delimitazione fra le voci 0711 e il capitolo 20, non esiste per principio alcun limite inferiore risp. un tenore minimo di sale. In generale si può tuttavia desumere che a partire da un tenore in sale del 15 % un tale prodotto non è più adatto al consumo diretto

- 0711.9020** Per "capperi" a tenore della summenzionata voce s'intendono esclusivamente i bocci fiorali della pianta arbustiva denominata capperi (*Capparis spinosa* L.). Non sono invece considerati "capperi" i frutti di tale pianta (ad esempio le cosiddette mele di capperi, frutti di capperi, bacche di capperi, cetriolini di capperi).

0712. Ortaggi o legumi, secchi, anche tagliati in pezzi o a fette oppure tritati o polverizzati, ma non altrimenti preparati

Questa voce comprende gli ortaggi o i legumi delle voci 0701 a 0711, disseccati (compresi quelli disidratati, evaporati o liofilizzati) cioè, privati dell'acqua di costituzione con vari metodi. Gli ortaggi che più frequentemente sono trattati in tal modo, sono le patate, le cipolle mangerecce, i funghi, orecchie di Giuda (*Auricularia* spp.), tremelle (*Tremella* spp.), i tartufi, le carote, i cavoli, gli spinaci. Essi si presentano il più delle volte in forma di filamenti o di fette, sia di una sola varietà, sia di più specie mescolate (*julienne*).

Rientrano in questa voce anche gli ortaggi o legumi della specie, tritati o polverizzati, per essere usati segnatamente come condimento per pietanze o per la preparazione di minestre. Ciò si verifica spesso per gli asparagi, i cavolfiori, il prezzemolo, il cerfoglio, il sedano, le cipolle e l'aglio.

Ne sono in particolare esclusi:

- a) *I legumi da granella, secchi, sgranati (n. 0713).*
- b) *I pimenti secchi, tritati o polverizzati del genere "Capsicum" o del genere "Pimenta" (n. 0904), le farine, semole, polveri, fiocchi, granuli e agglomerati in forma di pellets, di patate (n. 1105), le farine, semole e polveri di legumi da granella, secchi della voce 0713 (n. 1106).*
- c) *I condimenti e i condimenti composti (n. 2103).*
- d) *Le preparazioni per zuppe o minestre a base di ortaggi o legumi secchi (n. 2104).*

0713. Legumi da granella, secchi, sgranati, anche decorticati o spezzati

Questa voce comprende tutti i legumi da granella della voce 0708, secchi e sgranati, del tipo usati per l'alimentazione umana o per l'alimentazione degli animali (piselli, ceci, fagioli "piccoli rossi" (fagioli Adzuki) e altri fagioli, lenticchie, fave, favette, semi di guarea ecc.) anche se destinati alla semina (che siano stati o no resi inadatti all'alimentazione umana con trattamenti chimici) o per altri usi. Essi possono essere stati sottoposti ad un trattamento termico moderato principalmente inteso ad assicurarne una migliore conservazione, rendendo inattivi gli enzimi (in particolare le perossidasi) ed eliminando una parte di umidità; tale trattamento non deve tuttavia modificare la struttura interna del cotiledone.

I legumi da granella secchi di questa voce possono essere decorticati (privati della pellicola) o spezzati.

Questa voce non comprende:

- a) *Le farine, semole e polveri di legumi da granella secchi, sgranati (n. 1106).*
- b) *Le fave di soia (n. 1201).*
- c) *I semi di vecce (diversi dalle fave e favette) e i grani di lupini (n. 1209).*
- d) *I semi di carrube (n. 1212).*

0713.31 Questa sottovoce comprende solamente i fagioli delle specie "Vigna mungo (L.) Hepper", pure denominati "urd" o "black gram" e i fagioli delle specie "Vigna radiata (L.) Wilczek", pure denominati "mungo" o "green gram". Queste specie sono largamente utilizzate per la produzione di germi.

Note esplicative svizzere

L'espressione "in grani interi, non lavorati" si riferisce unicamente ai legumi da granella non decorticati né spezzati.

Il campo d'applicazione delle voci «per usi tecnici» si limita alle merci la cui trasformazione produce residui che servono all'alimentazione di animali.

0714. Radici di manioca, d'arrow-root o di salep, topinambur, patate dolci e altre simili radici e tuberi ad alto tenore di fecola o di inulina, freschi, refrigerati, congelati o essiccati, anche tagliati in pezzi o agglomerati in forma di pellets; midollo della palma a sago

Questa voce comprende il midollo della palma a sago, nonché i tuberi e radici a alto tenore di fecola o di inulina, che, per tale loro qualità, sono utilizzati nella fabbricazione di prodotti alimentari o industriali; in certi casi, essi possono anche essere usati per l'alimentazione umana o degli animali.

Questa voce si riferisce ai prodotti della specie, freschi, refrigerati, congelati o essiccati, anche tagliati in pezzi o agglomerati in forma di pellets (cilindri, sferette, ecc.) ottenuti sia da frammenti di radici o tuberi di questa voce, sia da farine o semole di queste radici o tuberi (n. 1106). I pellets sono ottenuti sia per semplice pressione, sia per aggiunta di un legante (melasso, lignosolfito, ecc.). In quest'ultimo caso la quantità di legante non può eccedere 3 % in peso. I pellets di manioca possono essere frantumati, ma restano in questa voce a condizione di essere riconoscibili come tali. I pellets di manioca frantumati si riconoscono per le loro caratteristiche fisiche, ad esempio, la presenza di particelle non omogenee con dei frammenti di pellets di manioca, un colore brunastro cosparso di punti neri, frammenti di fibre visibili a occhio nudo e di residui di sabbia o di silicio nel prodotto.

*Oltre le radici e i tuberi espressamente menzionati nel testo della voce (manioca (*Manihot esculenta*), patate dolci (*Ipomoea batatas*), ecc.) sono pure compresi qui i tuberi commestibili della specie "*Eleocharis dulcis*" o "*Eleocharis tuberosa*".*

I prodotti di questa voce che hanno subito altre preparazioni sono ripresi altrove: alla voce 1106, per esempio, se sono sotto forma di farine, semole o di polveri. Gli amidi e le fecole sono classificati alla voce 1108 e la tapioca alla voce 1903.

Sono ugualmente esclusi da questa voce le radici tuberose vive di dalie (n. 0601), come pure le patate fresche o secche (n. 0701 o 0712, secondo il caso).