

## Capitolo 8

### Frutta commestibili; scorze di agrumi o di meloni

#### Considerazioni generali

Questo capitolo comprende le frutta (compresa la frutta a guscio) e le scorze di agrumi o di meloni (comprese quelle di cocomeri), generalmente destinate all'alimentazione umana, sia direttamente o dopo una preparazione. Esse possono essere fresche (comprese quelle refrigerate), congelate (siano esse state prima cotte o no, in acqua o al vapore o addizionate di dolcificanti) o secche (comprese quelle disidratate, evaporate, liofilizzate); esse possono pure essere conservate provvisoriamente, per esempio, mediante anidride solforosa o in acqua salata, solforata o addizionata di altre sostanze atte ad assicurarne temporaneamente la conservazione, a condizione che, in questi ultimi stati di presentazione, non siano atte al consumo.

Per "refrigerato" s'intende che la temperatura di un prodotto è stata abbassata, generalmente, fino a circa 0 °C senza raggiungere la sua congelazione. Tuttavia, alcuni prodotti quali il melone e certi agrumi, possono essere considerati come refrigerati, quando sono raffreddati e mantenuti a + 10 °C. Per "congelato" s'intende che un prodotto è stato raffreddato al di sotto del suo punto di congelamento fino al congelamento delle parti più interne.

I prodotti della specie possono essere interi, tagliati in fette o in pezzi, snocciolati, schiacciati, grattugiati, pelati, sbucciati o decorticati.

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

L'aggiunta di piccole quantità di zucchero non influisce sulla classificazione dei suddetti prodotti in questo capitolo. A maggiore ragione, rientrano ugualmente in questo capitolo le frutta secche (datteri, prugne, ecc.) la cui superficie è talvolta ricoperta da uno strato di zucchero proveniente dall'essiccazione naturale e che possono avere l'apparenza di frutta della voce 2006.

*Le frutta conservate tramite disidratazione osmotica sono tuttavia escluse da questo capitolo. L'espressione "disidratazione osmotica" indica un procedimento durante il quale dei pezzetti di frutta vengono sottoposti ad una macerazione prolungata in uno sciroppo di zucchero concentrato di modo che l'acqua e lo zucchero naturale contenuti nel frutto vengano in gran parte sostituiti dallo zucchero di sciroppo. Il frutto può in seguito essere sottoposto ad un essiccamento all'aria aperta con lo scopo di ridurre maggiormente il suo tenore in acqua. Queste frutta rientrano nel capitolo 20 (n. 2008).*

*Sono ugualmente esclusi da questo capitolo alcuni prodotti vegetali compresi in altri capitoli benché alcuni di essi siano botanicamente un frutto. Tale è il caso per:*

- a) *Le olive, pomodori, cetrioli, cetriolini, zucche, melanzane e pimenti del genere "Capsicum" o del genere "Pimenta" (capitolo 7).*
- b) *Il caffè, la vaniglia, le bacche di ginepro e altri prodotti del capitolo 9.*
- c) *Le arachidi e altri frutti oleaginosi, le frutta delle specie utilizzate principalmente in profumeria, in medicina o nella preparazione di insetticidi, antiparassitari o simili, le carube, i noccioli di albicocche e di frutta simili (capitolo 12).*
- d) *Il cacao in grani (n. 1801).*

*Questo capitolo non comprende inoltre:*

- 1) *Le farine, semole e polveri di frutta (n. 1106).*
- 2) *Le frutta commestibili e le scorze di agrumi e di meloni, preparate o conservate con processi diversi da quelli previsti sopra (capitolo 20).*

- 3) *Le frutta commestibili torrefatte (in particolare, le castagne, le mandorle e i fichi) anche macinate, generalmente usate come succedanei del caffè (n. 2101).*

Le frutta preparate coi metodi previsti in questo capitolo, possono essere presentate occasionalmente in recipienti ermeticamente chiusi (per esempio, le prugne o le nocciole, semplicemente essiccate, 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 8, ne differiscono nella sostanza.

Rimangono pure classificati in questo capitolo i prodotti (p. es. le fragole) 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).

#### Note esplicative svizzere

Se rilevante dal punto di vista tariffale, come frutta tropicali valgono anche i miscugli. Il tenore in peso di altre frutta può ammontare al massimo al 10%. Conformemente alla nota svizzera 3 b) di questo capitolo sono considerate come "in altro imballaggio" (voci 0808 e 0809) esclusivamente le frutta importate in casse, ceste, gabbie, plateau, ecc., con coperchio, o qualsiasi altra chiusura, fissato. Il fatto che il materiale di chiusura presenti aperture più o meno grandi non influisce sulla classificazione. Si reputa anche come "fissato" un coperchio che è attaccato alla cassa, ecc., solamente da uno dei suoi lati. Le frutta presentate in imballaggio doppio, il cui imballaggio immediato è costituito da un sacco di fogli sottili di materia plastica chiuso mediante torsione e l'imballaggio esterno da una scatola di cartone per il trasporto o l'immagazzinamento, provvista di un coperchio non fissato, sono pure da considerare come frutta "in altro imballaggio". All'opposto, la presenza di strati intercalari di materiale da imballaggio, di piani interposti foggianti ad alveoli, di involucri che avvolgono ogni singolo frutto, ecc., non implica la classificazione come frutta "in altro imballaggio", purché i recipienti di cui trattasi non abbiano anche un coperchio fissato. Le scatole il cui risvolto del coperchio (del tipo scatole per banane) può raggiungere il fondo delle stesse, sono considerate come "in imballaggio aperto" a condizione che il coperchio non venga fissato anche alla parte inferiore della scatola. Sono considerate come "in imballaggio aperto" anche le frutta in gabbie munite alle due estremità superiori di assicelle di legno e di un foglio di cartone ondulato semplicemente introdotto sotto dette assicelle.

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.

#### Disposizioni particolari

Le frutta spappolate e quelle che sono state schiacciate durante il trasporto, sono da classificare come quelle importate nel corrispondente periodo alla voce ex "nei limiti del contingente doganale" in caso fosse prevista una suddivisione nella tariffa doganale.

#### **0801. Noci di cocco, noci del Brasile e noci di acagiù fresche o secche, anche sgusciate o decorticate**

Mentre la "noce di cocco" sprovvista del suo guscio, grattugiata e disseccata, è compresa in questa voce, la "copra", che è costituita dai frammenti della parte carnosa (albume) della noce di cocco, disseccata, ma non atta all'alimentazione e destinata alla fabbricazione dell'olio, è classificata nella voce 1203.

#### **0801.12** Questa sottovoce comprende unicamente le noci di cocco il cui involucro esterno fibroso (mesocarpo) è stato parzialmente o interamente tolto.

**0802. Altre frutta a guscio, fresche o secche, anche sgusciate o decorticate**

Questa voce si riferisce specialmente alle mandorle (dolci o amare) alle nocciole, alle noci comuni (frutti dell'albero di noce comune), alle castagne e ai marroni ("Castanea spp."), ai pistacchi, alle noci macadamia, alle noci di pecane ai pinoli.

Sono parimenti classificate qui le noci di arec (o di areca, o di betel) utilizzate principalmente come masticatorio, le noci di cola utilizzate sia come masticatorio, sia come prodotto di base nella fabbricazione di certe bevande, e il frutto commestibile del genere frutto a guscio spinoso e a corno proveniente da una pianta della specie "Trapa natans".

*Questa voce non comprende:*

- a) I tuberi commestibili della specie "Eleocharis dulcis" o "Eleocharis tuberosa" (n. 0714).
- b) Il mallo di noci e i gusci vuoti di mandorle (n. 1404).
- c) Le arachidi (n. 1202), le arachidi tostate e il burro di arachidi (n. 2008).
- d) Le castagne cavalline o castagne d'India ("Aesculus hippocastanum") (n. 2308).

**0803. Banane, comprese le frutta del plantago, fresche o essiccate**

Questa voce comprende tutte le frutta commestibili delle specie del genere "Musa".

Le frutta del plantago sono delle banane farinose, di sapore meno dolce delle altre banane. L'amido ivi contenuto si distingue dal fatto che, contrariamente all'amido contenuto nelle altre banane, non saccarifica durante la maturazione. Queste frutta vengono consumate principalmente dopo essere state fritte, arrostate, cotte al vapore, all'acqua o in altro modo.

**0804. Datteri, fichi, ananassi, avocado, guaiave, manghi e mangostani, freschi o secchi**

Ai sensi di questa voce, l'espressione "fichi", si applica esclusivamente ai frutti del "Ficus carica", anche se destinati alla distillazione; di conseguenza, i frutti chiamati "opunzie" o "fichi d'india" ne sono esclusi (n. 0810).

**0805. Agrumi, freschi o secchi**

Per "agrumi" s'intendono in particolare:

- 1) le arance, dolci o amare (melangole);
- 2) i mandarini (compresi i mandarini tangerini o mandaranci e satsuma). I mandarini possono essere classificati nei principali gruppi o categorie seguenti:
  - Satsuma (Citrus unshiu Marcovitch), comprendente numerose varietà;
  - King (Citrus nobilis Loureiro), comprendente qualche varietà;
  - Mediterraneo (Citrus deliciosa Tenore), chiamato anche Willowleaf;
  - Comune (Citrus reticulata Blanco), rappresentato da numerose varietà;
  - Mandarinini a frutti piccoli, comprendenti numerose specie.
- 3) le clementine, i wilking e ibridi simili di agrumi;
- 4) i pompelmi e i pomeli;
- 5) i limoni (Citrus limon, Citrus limonum) e le limette (Citrus aurantifolia, Citrus latifolia).
- 6) i cedri, i kumquat (piccole arance aromatiche) e i bergamotti, ecc.

In questa voce rientrano pure i chinotti (piccoli limoni e arance verdi) destinati alla fabbricazione di conserve.

*Questa voce non comprende:*

- a) Le scorze di agrumi (n. 0814).

b) *Gli "arancini", che sono frutti non commestibili, caduti prematuramente dall'albero dopo la fioritura e raccolti già secchi, segnatamente per estrarvi l'olio essenziale che contengono (petit-grain) (n. 1211).*

**0805.21** Sono compresi in questa sottovoce i mandarini (compresi i tangerini e i satsuma).

I mandarini (*Citrus reticulata* Blanco) appartenente al gruppo "comune" si distinguono dalle arance ordinarie per la loro forma più piccola e appiattita, per la più facile sbucciatura, per una divisione più netta in spicchi e un sapore più dolce e profumato. La parte centrale dei mandarini è aperta (molto di più delle arance) e i loro semi hanno cotiledoni verdastri (con poche eccezioni).

I mandarini tangerini o mandaranci sono di forma rotonda e leggermente più piccoli delle arance. La loro buccia è di un colore arancione acceso o rosso e può essere tolta con facilità. Il loro gusto è meno acido rispetto agli altri agrumi.

I Satsuma (*Citrus unshiu* Marcovitch) sono varietà precoci di mandarini. Il frutto è relativamente grosso, di colore giallo-arancione, molto succoso, non acido e privo di semi.

Gli ibridi dei mandarini (compresi gli ibridi dei tangerini e dei satsuma) sono classificati alla voce 0805.29.

**0805.22** Sono compresi in questa sottovoce le clementine.

Le clementine (*Citrus reticulata* "Clementina") possono essere distinte dai mandarini grazie al colore della loro buccia che va dall'arancione al rosso-arancione. La buccia è liscia e lucida, ma leggermente granulosa. Inoltre il frutto non è mai appiattito come i mandarini, ma sempre ben rotondo ed è di dimensioni più piccole. Come il mandarino, si sbuccia e si divide in spicchi con facilità. Il gusto invece è più simile all'arancia, con un perfetto equilibrio tra l'agro e il dolce.

**0805.29** Sono compresi in questa sottovoce i wilkings e gli ibridi simili di agrumi.

I wilkings sono degli ibridi i cui genitori appartengono a due diversi gruppi di mandarini (*Willowleaf* e *King*). I frutti sono di piccola a media taglia e di forma leggermente appiattita. La buccia presenta un colore arancione maturo e ha un aspetto lucido e leggermente granuloso. Il suo spessore varia dal medio al sottile ed è un po' fragile, un po' aderente ma facile da sbucciare. La polpa è di colore arancione scuro e contiene più semi. I wilkings sono molto succosi e hanno un sapore ricco, aromatico e distinto.

Gli altri ibridi principali sono i mapo o tangelo (ibrido di mandarino e di pompelmo o di pomelo), i tangor (ibrido di tangerino e arancia dolce), i calamondini o mandarini nani, gli iyo e i rangpur.

**0806. Uve, fresche o secche**

Fra le uve fresche troviamo, non soltanto le uve da tavola, ma anche quelle destinate alla spremitura (uve da vino), anche se compresse, schiacciate o pigiate in botti. È irrilevante che le uve siano maturate naturalmente oppure siano state coltivate in serra.

Le principali varietà di uve secche sono quelle dette "di Corinto", "sultano", "sultanina", "Smirne", "Thomson" (uve praticamente senza vinaccioli), "Moscatello", "Malaga" (uve con vinaccioli), "Denia", "Damasco", "Lexir" e "Gordo".

Note esplicative svizzere

**0806.1011/1012**

I cosiddetti „frutti regalo“ („gift fruits“), che possono essere importati in esenzione da dazio dal Giappone nell'ambito di un contingente doganale preferenziale, presentano le seguenti caratteristiche:

- imballaggio molto curato, di solito ogni frutto è imballato separatamente (vendita per pezzo);
- frutti sensibilmente più grandi e più cari rispetto a quelli messi normalmente in commercio venduti in base al peso.

**0806.1021/1029**

Queste voci comprendono le uve fresche destinate alla torchiatura. Per quest'ultima s'intende la spremitura del succo per la produzione di vino, mosto d'uva e succo d'uva senz'alcool. Le uve fresche destinate ad altri scopi sono considerate come "uve da tavola" (p. es. estrazione di alcool, fabbricazione di prodotti cosmetici nonché ulteriore lavorazione nell'industria alimentare).

**0807. Meloni (compresi i cocomeri) e papaie, freschi**

Questa voce comprende i cocomeri e i meloni, compresi i meloni d'inverno (a lunga conservazione), freschi, delle specie "Citrullus vulgaris" o "Cucumis melo", per esempio, i meloni zuccherini (meloni reticolati ecc.) e i meloni cantalupi (zalte). Essa comprende pure le papaie, frutta a forma di melone della specie "Carica papaya". Sono, invece esclusi le frutta della specie "Asimina triloba", conosciute in inglese con il nome di "pawpaw" (n. 0810).

**0808. Mele, pere e cotogne, fresche**

Rientrano in questa voce le mele e le pere, sia da tavola, sia destinate alla fabbricazione di bevande (per esempio, sidro e sidro di pere) o ad altri usi industriali (fabbricazione di pasta di mele, di conserve, gelatina, pectina ecc.).

Le cotogne servono principalmente alla fabbricazione di conserve o gelatine.

**0809. Albicocche, ciliegie, pesche (comprese le pesche noci), prugne e prugneole, fresche**

Questa voce comprende le albicocche, le ciliegie di tutte le varietà (duracine, ciliegie inglesi, marasche o agriotte ecc.), le pesche (comprese le pesche noci) le susine, le prugne di ogni specie (prugne propriamente dette, prugne Regina Claudia, prugne mirabelle, prugne d'Agen, ecc.) e le prugneole.

## Note esplicative svizzere

**0809.3010, 3020**

I cosiddetti „frutti regalo“ („gift fruits“), che possono essere importati in esenzione da dazio dal Giappone nell'ambito di un contingente doganale preferenziale, presentano le seguenti caratteristiche:

- imballaggio molto curato, di solito ogni frutto è imballato separatamente (vendita per pezzo);
- frutti sensibilmente più grandi e più cari rispetto a quelli messi normalmente in commercio venduti in base al peso.

**0810. Altre frutta, fresche**

Si classificano in questa voce tutte le frutta delle specie commestibili non nominate nelle voci che precedono e che non sono comprese in altri capitoli della Nomenclatura (vedi, a tale riguardo, le esclusioni menzionate nelle considerazioni generali di questo capitolo).

Sono dunque classificate qui:

- 1) Le fragole.
- 2) I lamponi, le more di rovo, le more di gelso e le more- lamponi.
- 3) I ribes a grappoli neri (cassis), i ribes a grappoli bianchi, i ribes a grappoli rossi e l'uvaspina.

- 4) I mirtilli rossi, i mirtilli neri e altre frutta del genere "Vaccinium".
- 5) L'uvaspina cinese o kiwi (*Actinidia chinensis* Planch. o *Actinidia deliciosa*).
- 6) I durian (*Durio zibethinus*).
- 7) I cachi.
- 8) Le sorbe o bacche di sorbo, le bacche di sambuco, le nespole d'America (sapotiglie), le melagrane, i fichi d'India (opunzio), i frutti della rosa canina, le giuggiole, le nespole del Giappone, le bacche del "Logan", i litchi, le bacche di "corossol", le mele-cannella e i frutti dell' "Asimina tribola".

*Le bacche di ginepro rientrano nella voce 0909.*

**0811. Frutta, anche cotte in acqua o al vapore, congelate, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti**

Questa voce comprende le frutta commestibili congelate che, fresche o refrigerate, sono classificate nelle precedenti voci di questo capitolo. (Per quanto concerne i termini "refrigerato" o "congelato", vedi le considerazioni generali del capitolo).

Le frutta cotte in acqua o al vapore prima della congelazione, rimangono classificate in questa voce. Le frutta congelate, cotte altrimenti che in acqua o al vapore prima della congelazione, rientrano nel capitolo 20.

Le frutta congelate con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, sono pure compresi in questa voce; in generale l'aggiunta di zuccheri ha lo scopo di impedire i fenomeni di ossidazione che, il più delle volte, provocherebbero, alla decongelazione, un cambiamento di colore dei frutti. Lo stesso dicasi della frutta con aggiunta di sale.

**0812. Frutta temporaneamente conservate, ma non atte all'alimentazione nello stato in cui sono presentate**

Questa voce comprende le frutta che hanno subito un trattamento il cui unico scopo è quello di conservarle temporaneamente durante il trasporto e l'immagazzinamento prima della loro utilizzazione (per esempio, frutta, anche scottate o imbianchite, conservate mediante anidride solforosa o in acqua salata, solforata o addizionata di altre sostanze utilizzate per garantire temporaneamente la loro conservazione) purché nello stato in cui sono presentate, non siano atte all'alimentazione.

Queste frutta che servono essenzialmente come materie prime a diverse industrie alimentari (consERVE di frutta, preparazione di frutta candite nello zucchero, ecc.) sono principalmente le ciliege, le fragole, le arance, i cedri, le albicocche e le prugne claudie. Esse sono abitualmente contenute in fusti o in gabbiette.

**0813. Frutta secche, diverse da quelle delle voci da 0801 a 0806; miscugli di frutta secche o di frutta a guscio di questo capitolo**

A) Frutta secche

Trattasi di frutta secche che, fresche, rientrano nelle voci da 0807 a 0810. Esse sono preparate sia per essiccamento naturale al sole, sia con metodi industriali (per esempio, passaggio all'essiccatoio a tunnel).

In questa maniera sono per lo più preparate le albicocche, le pesche, le mele, le prugne e prugnone, e le pere. Le mele e le pere secche possono servire come frutta da tavola o nella fabbricazione del sidro. Fatta eccezione per le prugne e le prugnone, le frutta secche sono generalmente divise a metà o tagliate in fette, private del nocciolo o dei semi. Esse possono ugualmente, segnatamente le albicocche e le prugne, essere presentate in forma di pasta, semplicemente secca o evaporata, in lastre o in fette.

Questa voce comprende i baccelli di tamarindo. Essa comprende pure la polpa di tamarindo non addizionata di zucchero o di altre sostanze e non altrimenti trasformata, anche se contiene semi, parti legnose o pezzi di endocarpo.

B) Miscugli di frutta secche o di frutta a guscio.

In questa voce rientrano pure tutti i miscugli di frutta secche o di frutta a guscio di questo capitolo (compresi i miscugli di frutta secche o di frutta a guscio appartenenti a una stessa voce). Questa voce comprende dunque i miscugli di frutta secche (escluse le frutta a guscio), i miscugli di frutta a guscio freschi o secchi e i miscugli di frutta a guscio freschi o secchi con frutta secche. Questi miscugli sono sovente presentati in cassette, in pacchetti con involucro cellulosico, ecc.

Determinate frutta secche o miscugli di frutta secche di detta voce possono essere condizionati segnatamente in sacchetti, per la preparazione di infusi o di tisane. Tali prodotti rimangono classificati in questa voce.

*Tuttavia, questa voce non comprende i prodotti della specie costituiti da un miscuglio di frutta secche di questa voce con piante o parti di piante di altri capitoli o con altre sostanze (per esempio uno o più estratti di piante) (generalmente: n. 2106).*

Note esplicative svizzere

**0813.2010, 4011, 4081/4089**

Ai sensi di queste sottovoci per "interi" s'intende la frutta non tagliuzzata, né sgranellata, né snocciolata e né sbucciata.

**0813.4081/4089**

Ai sensi di queste sottovoci per "altre frutta a nocciolo" s'intendono le ciliegie, le pesche (comprese le pesche noci).

**0813.5081/5089**

Ai sensi di queste sottovoci per "frutta a granelli" s'intendono le mele, le pere e le cotogne.

**0814. Scorze di agrumi o di meloni (comprese quelle di cocomeri), fresche, congelate, presentate in acqua salata, solforata o con aggiunta di altre sostanze atte ad assicurare temporaneamente la conservazione, oppure secche**

Le scorze di agrumi di questa voce, che sono utilizzate il più sovente a scopi alimentari, sono quelle di arance (comprese le arance amare o melangole), di limone o cedri. Esse sono il più delle volte destinate ad essere confettate, ma sono anche utilizzate per l'estrazione degli oli essenziali.

*Le scorze polverizzate rientrano nella voce 1106 e le scorze confettate allo zucchero nella voce 2006.*