

Capitolo 19

Preparazioni a base di cereali, di farine, di amidi, di fecole o di latte;
prodotti della pasticceria

Considerazioni generali

Questo capitolo comprende un insieme di prodotti che presentano generalmente il carattere di preparazioni alimentari ottenute sia a partire direttamente dai cereali del capitolo 10, sia a partire da prodotti del capitolo 11 o da farine, semolini o polveri alimentari d'origine vegetale di altri capitoli (farine, semole e semolini di cereali, amidi, fecole; farine, semolini e polveri di frutta o di ortaggi o legumi), sia ancora partendo da prodotti delle voci 0401 a 0404. Vi rientrano pure i prodotti della pasticceria e della biscotteria, anche se sono costituiti interamente da sostanze diverse dalla farina, dall'amido, dalla fecola o dai prodotti ottenuti dai cereali.

Ai fini della Nota 3 di questo capitolo e della voce 1901, il tenore in cacao di un prodotto può essere generalmente calcolato moltiplicando per 31 il tenore combinato in teobromina e in caffeina. Giova notare che il termine "cacao" comprende il cacao in tutte le sue forme, segnatamente sotto forma pastosa o solida.

Sono esclusi da questo capitolo:

- a) *Le preparazioni alimentari (eccetto quelle farcite, della voce 1902) contenenti più del 20 % in peso di salsiccia, di salsicciotto, di carne, di fragole, di sangue, di insetti, di pesce o di crostacei, di molluschi, di altri invertebrati acquatici, oppure di una combinazione di tali prodotti (capitolo 16).*
- b) *Le preparazioni alimentari a base di farine, semole, semolini, amidi, fecole o estratti di malto contenenti, in peso, 40 % o più di cacao calcolato su una base completamente sgrassata e le preparazioni alimentari a base di prodotti delle voci 0401 a 0404 contenenti, in peso, 5 % o più di cacao calcolato su una base completamente sgrassata (n. 1806).*
- c) *I succedanei del caffè, come l'orzo tostato (n. 2101) e i succedanei torrefatti del caffè contenenti caffè in qualsiasi proporzione (n. 0901).*
- d) *Le polveri per la fabbricazione di creme, gelati, dolci e preparazioni analoghe, che non sono a base di farine, semolini, amidi, fecole, estratti di malto o di prodotti delle voci 0401 a 0404 (generalmente n. 2106).*
- e) *I prodotti a base di farine, amidi o fecole, preparati specialmente per l'alimentazione degli animali, come i biscotti per cani (n. 2309).*
- f) *I medicinali e altri prodotti del capitolo 30.*

Note esplicative svizzere

Se il tenore di materie grasse del latte o di altre materie grasse è determinante per la classificazione, esso sarà determinato secondo i metodi descritti nel Manuale svizzero delle derrate alimentari. Tuttavia, ai fini della classificazione, non si tiene conto di un tenore, in peso, di 1 % o meno (eccetto il tenore di materie grasse del latte, voci 1901.9036/9037). Per i prodotti delle voci 1901.2098 e 9094 si tollera un tenore di 2 % al massimo.

Sempre che il tenore zuccherino sia determinante per la classificazione tariffale, esso è stabilito conformemente ai metodi previsti dal Manuale svizzero delle derrate alimentari.

1901. Estratti di malto; preparazioni alimentari di farine, semole, semolini, amidi, fecole o estratti di malto, non contenenti cacao o contenenti meno di 40 %, in peso, di cacao calcolato su una base completamente sgrassata, non nominate né comprese altrove; preparazioni alimentari di prodotti delle voci da 0401 a 0404, non contenenti cacao o contenenti meno di 5 %, in peso, di cacao calcolato su una base completamente sgrassata, non nominate né comprese altrove

I. Estratti di malto

Gli estratti di malto sono ottenuti dalla macerazione del malto nell'acqua e dalla successiva concentrazione più o meno elevata della soluzione così ottenuta.

Gli estratti di malto compresi in questa voce possono essere presentati allo stato di liquidi più o meno sciropposi oppure in massa o in polvere (estratti secchi di malto).

Vi rientrano ugualmente gli estratti di malto con aggiunta di lecitina, vitamine, sali, ecc., purché non costituiscano delle preparazioni medicamentose, ai sensi del capitolo 30.

Gli estratti di malto servono principalmente alla preparazione di alimenti per lattanti e per bambini in tenera età o per usi dietetici o culinari, nonché per la fabbricazione di prodotti farmaceutici. Certe varietà sciroppose di estratti di malto sono utilizzate nella panificazione allo scopo di migliorare le paste da pane e nell'industria tessile.

Questa voce non comprende:

- a) *I prodotti a base di zuccheri, contenenti estratto di malto, della voce 1704.*
- b) *Le birre e altre bevande a base di malto, in particolare il "malton" (capitolo 22).*
- c) *Gli enzimi di malto (n. 3507).*

II. Preparazioni alimentari di farine, semole, semolini, amidi, fecole o estratti di malto, non contenenti cacao o contenenti meno di 40 %, in peso, di cacao calcolato su una base interamente sgrassata, non nominate né comprese altrove.

Questa voce comprende un insieme di prodotti alimentari a base di farine, semole, semolini, amidi, fecole o estratti di malto, le cui caratteristiche essenziali provengono dai loro costituenti, sia che questi ultimi predominano o no in peso o in volume.

A questi diversi componenti principali possono essere aggiunte altre sostanze come il latte, lo zucchero, le uova, la caseina, l'albumina, i grassi, l'olio, gli aromi, il glutine, i coloranti, le vitamine, le frutta o altre materie destinate ad accrescere le loro proprietà dietetiche o anche di cacao, a condizione, in quest'ultimo caso, che la proporzione in peso del cacao sia inferiore a 40% calcolato su una base completamente sgrassata (veggasi le considerazioni generali di questo capitolo).

Bisogna tuttavia notare che sono escluse le preparazioni contenenti più del 20 % in peso di salsicce, salsicciotto, carne, frattaglie, sangue, insetti, pesci o crostacei, molluschi o altri invertebrati acquatici o una combinazione di questi prodotti (capitolo 16).

Ai sensi di questa voce:

- A) I termini farine e semolini comprendono non soltanto le farine e semolini di cereali del capitolo 11 ma ugualmente le farine, semolini e polveri alimentari d'origine vegetale, qualunque sia il capitolo nel quale sono comprese, come la farina di soia.

Tuttavia questi termini non comprendono le farine, i semolini e le polveri di legumi secchi (n. 0712), di patate (n. 1105) o di legumi da granella secchi (n. 1106).

- B) I termini amidi e fecole comprendono gli amidi e le fecole non trasformati, così come gli amidi e le fecole pregelatinizzati o solubilizzati, esclusi i prodotti provenienti da una degradazione più spinta degli amidi o delle fecole, come il destro-maltosio.

Le preparazioni di questa voce possono presentarsi sotto forma di liquidi, polveri, granuli, paste o sotto qualsiasi altra forma solida, come nastri e dischi.

Queste preparazioni sono spesso destinate sia alla confezione rapida di bevande, pappe, alimenti per lattanti e per bambini in tenera età, cibi dietetici, ecc., mediante semplice scioglimento o leggera ebollizione in acqua o latte, sia alla preparazione di torte, budini, piatti di mezzo e di altri cibi analoghi.

Esse possono pure costituire preparazioni intermedie destinate all'industria alimentare.

A titolo di esempio, si possono citare, come appartenenti a questa voce, le seguenti preparazioni:

- 1) Le farine lattee, ottenute per evaporazione di una miscela di latte, zucchero e farina.
- 2) Le preparazioni costituite da una miscela intima di polvere d'uova, di polvere di latte, di estratto di malto e di cacao in polvere.
- 3) Il racahout, preparazione alimentare composta di farina di riso, fecole diverse, farina di ghiande dolci, zucchero e cacao in polvere, aromatizzata alla vaniglia.
- 4) Le preparazioni costituite da una miscela di farine di cereali e di farine di frutta, il più delle volte con l'aggiunta di cacao in polvere, oppure di farine di frutta addizionate con cacao in polvere.
- 5) Il prodotto denominato latte al malto e le preparazioni simili costituite da una miscela di latte in polvere e estratto di malto, con o senza zucchero.
- 6) I "Knödel", "Klöße" e "Nöckerln" contenenti ingredienti come semole, pangrattato, materie grasse, zucchero, uova, spezie, lievito, marmellata o frutta. Tuttavia, i prodotti della specie a base di farine di patate rientrano nel capitolo 20.
- 7) Le paste preparate, costituite essenzialmente da farina di cereali con l'aggiunta di zucchero, materie grasse, uova o frutta (comprese quelle presentate in forma in uno stampo, oppure modellate nella forma del prodotto finale).
- 8) Le pizze non cotte, costituite da un fondo di pasta per pizza ricoperto di altri ingredienti differenti, quali formaggio, pomodoro, olio, carne, acciughe. Le pizze precotte o cotte sono tuttavia classificate nella voce 1905.

Indipendentemente dalle preparazioni escluse da questo capitolo alle considerazioni generali, questa voce non comprende:

- a) *Le farine fermentanti (o autolievitanti) e le farine dette "gonfianti" (pregelatinizzate) delle voci 1101 o 1102.*
- b) *Le farine di cereali miscelate (n. 1101 o 1102), le farine e semolini, miscelati di legumi secchi, nonché le farine, semolini e polveri di frutta, miscelati (n. 1106), non altrimenti preparati.*
- c) *Le paste alimentari e il cuscus della voce 1902.*
- d) *La tapioca e i suoi succedanei (n. 1903).*
- e) *I prodotti della panetteria interamente o parzialmente cotti; questi ultimi necessitano di una cottura supplementare prima di essere consumati (1905).*
- f) *Le preparazioni per salse e le salse preparate (n. 2103).*
- g) *Le preparazioni per zuppe, minestre o brodi, le zuppe, minestre o brodi preparati e le preparazioni alimentari composte omogeneizzate (n. 2104).*
- h) *Le proteine vegetali testurizzate (n. 2106).*
- i) *Le bevande del capitolo 22.*

- III. Preparazioni alimentari di prodotti delle voci da 0401 a 0404, non contenenti cacao o che ne contengono meno di 5 % in peso di cacao, calcolato su una base completamente sgrassata, non nominate né comprese altrove

Le preparazioni di questa voce si distinguono dai prodotti delle voci 0401 a 0404 per il fatto che contengono, oltre ai costituenti naturali del latte, altri ingredienti la cui presenza non è autorizzata nei prodotti di dette voci. Per questo, la voce 1901 comprende, per esempio:

- 1) Le preparazioni in polvere o liquide per l'alimentazione dei lattanti e dei bambini in tenera età o per usi dietetici, nelle quali, l'ingrediente principale è il latte al quale sono stati aggiunti altri ingredienti (per esempio, fiocchi di cereali, lievito).
- 2) Le preparazioni a base di latte ottenute sostituendo uno o più costituenti del latte (per esempio le materie grasse), con un'altra sostanza (per esempio i grassi oleici).

Le preparazioni di questa voce possono essere dolcificate e possono contenere cacao. Tuttavia, sono esclusi i prodotti aventi il carattere di prodotti a base di zucchero (n. 1704) e i prodotti contenenti 5 % o più, in peso, di cacao calcolato su una base completamente sgrassata. (n. 1806) come pure le bevande (capitolo 22) (cfr. le "Considerazioni generali" delle note esplicative di questo capitolo).

Sono ugualmente comprese in questa voce le miscele e basi (per esempio polveri) destinate alla fabbricazione dei gelati; ne sono tuttavia esclusi i gelati a base di costituenti del latte (n. 2105).

Note esplicative svizzere

Per preparazioni alimentari a base di farina, semole, semolini, amidi, fecole o estratti di malto oppure di prodotti delle voci 0401 a 0404 si intendono quelle che, di regola, hanno un tenore, in peso, eccedente 20 % di queste materie (cfr. a. cifra II. 2° capoverso e cifra III. delle note esplicative qui appresso). Per il calcolo di questo tenore minimo le materie vegetali non possono essere cumulate con i latticini delle voci 0401 a 0404. Queste regolamentazioni non si applicano per le merci del capitolo 20 (escluse le polveri di frutta, ortaggi e legumi e succhi) nonché per le merci delle voci 1704, 1902, 1903, 1904, 1905, 2101, 2102.3000, 2103, 2104, 2105, 2202, 2208 e 2309.

La locuzione "contenenti zuccheri" fa riferimento agli zuccheri del capitolo 17 (saccarosio, glucosio, zucchero invertito, fruttosio, ecc.) senza riguardo se lo zucchero è stato aggiunto o se è presente naturalmente nel prodotto. Un tenore zuccherino non eccedente il 3% in peso è tuttavia trascurato ai fini della classificazione tariffale.

Osservazioni particolari concernenti i prodotti delle voci tariffa 0401 – 0404

- Trattandosi di prodotti liquidi o pastosi va osservato che le voci di tariffa 0401 – 0404 contemplano anche prodotti ricostituiti (latte, ecc.) (v. anche le note esplicative relative alle voci 0401 e 0402). Per la classificazione tariffale di tali merci fa stato la relativa quota parte di latte ricostituito, ecc. Tale quota parte dev'essere determinata a mano del tenore acqueo e della quota parte di latte in polvere, ecc. Per il calcolo della quota parte di latte ricostituito, ecc. determinante per la classificazione tariffale si terrà conto solo della quota parte di acqua (rapporto fra sostanza secca e acqua del latte, ecc.) corrispondente a quella contenuta naturalmente.

Esempio: Nel latte in polvere scremato la sostanza secca è circa 10 volte più elevata rispetto a quella contenuta nel latte fresco scremato; dopo conversione il tenore di latte fresco scremato è pertanto 10 volte superiore a quello del latte scremato in polvere. Un tenore del 4,5 per cento in peso di latte scremato in polvere in un prodotto corrisponde circa al 45 per cento in peso di latte fresco scremato (sempre che vi sia una proporzione sufficiente d'acqua).

- La voce 0404 comprende anche determinati concentrati di latte e di proteine del siero di latte (v. esclusione relativa alla voce 0404 e note esplicative svizzere delle voci 0404.9011/9099). Le caseine, i caseinati, i concentrati e gli isolati del capitolo 35 ottenuti dal latte non sono pertanto considerati merci delle voci di tariffa 0401 – 0404.

1901.1011/22

Per "preparazioni per l'alimentazione dei lattanti e dei bambini in tenera età " si intendono quelle che secondo la loro composizione, presentazione e condizionamento, sono riconoscibili come unicamente atte a tale uso.

1901.2011/2098

Per „paste“, a tenore di questa voce, s'intendono i prodotti descritti alle cifre II/7 e 8 delle summenzionate note esplicative.

“Le miscele per la preparazione di prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria della voce 1905” devono costituire più del 50 per cento in peso del prodotto finito (senza acqua). I cosiddetti agenti di cottura che vengono addizionati in quantità esigua (ossia in una proporzione inferiore al 50 per cento in peso), non rientrano in questa voce (di regola: 1901.9031/9099).

1901.2011/2019, 9011/9019

Per „carni, frattaglie, sangue, salsiccia“, ai sensi di queste voci, si intendono unicamente i prodotti del capitolo 2, le budella, vesciche, stomaci della voce 0504, il sangue della voce 0511 nonché i prodotti delle voci 1601 e 1602. I prodotti di pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici non sono considerati come “carne, frattaglie, sangue, salsiccia o salsicciotti” ai sensi di queste voci.

1901.9031/9037

Per "in altre forme solide" s'intendono

- le preparazioni che si lasciano polverizzare, granulare o ridurre in qualsiasi altro modo e che mantengono ancora questa forma (vale a dire che non si ricompongono). Si tratta in special modo di preparazioni sotto forma di compresse, confetti, tavolette, pezzi irregolari ecc.;
- le merci allo stato congelato, come ad esempio le creme dessert congelate (diverse dai gelati della voce 2105).

1901.9031/47

Rientrano in queste voci le preparazioni alimentari non nominate né comprese altrove, contenenti, di regola, in peso più di 20 % di latte o costituenti provenienti dal latte delle voci da 0401 a 0404, anche con tenore in peso di cacao inferiore a 5 %.

1901.9081/89

In queste voci rientrano le preparazioni alimentari non comprese nelle precedenti voci, composte di farine, semole, amidi, fecole o estratti di malto e contenenti latte o costituenti del latte delle voci 0401 a 0404.

1902. **Paste alimentari, anche cotte o farcite (di carne o di altre sostanze) oppure altrimenti preparate, quali spaghetti, maccheroni, tagliatelle, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; cuscus, anche preparato**

Le paste alimentari di questa voce sono prodotti non fermentati, fabbricati con semole o farine di grano, granoturco, riso, patate, ecc.

Queste semole o farine (o loro miscugli) sono dapprima mescolate con acqua e impastate in modo da ottenere una pasta in cui possono ugualmente essere incorporati altri ingredienti (per esempio, legumi finemente tritati, sughi o puree di legumi, uova, latte, glutine, diastasi, vitamine, coloranti, aromatizzanti).

La pasta è successivamente lavorata (per esempio, per trafilatura e taglio, per riduzione in fogli e taglio, per pressatura, per formatura o per agglomerazione in tamburi rotanti) in forme specifiche e prestabilite (particolarmente in tubi, nastri, filamenti, conchiglie, perle granuli, stelle, gomiti, lettere). Nel corso della lavorazione, può essere aggiunta una piccola

quantità d'olio. Queste diverse forme danno generalmente il loro nome al prodotto finito (per esempio, maccheroni, tagliatelle, spaghetti, fettuccine).

I prodotti sono generalmente essiccati prima di essere messi in vendita per facilitarne il trasporto, il deposito e la conservazione. Così essiccati, essi sono fragili. Questa voce comprende pure i prodotti freschi (cioè umidi o non essiccati) e i prodotti congelati, per esempio, i gnocchi freschi e i ravioli congelati.

Le paste alimentari di questa voce possono essere cotte, farcite di carne, di pesce, di formaggio o di altre sostanze in qualsiasi proporzione, oppure altrimenti preparate (presentate come piatti preparati contenenti altri ingredienti come per esempio, legumi, salse, carne). La cottura ha lo scopo di rammollire la pasta senza modificarne la forma iniziale.

Le paste alimentari farcite possono essere interamente chiuse (per esempio, i "ravioli") aperte alle estremità (per esempio, i "cannelloni") o presentate in strati sovrapposti, come per esempio le "lasagne".

La voce comprende ugualmente il cuscus, che è un semolino trattato termicamente. Il cuscus di questa voce può essere cotto o altrimenti preparato (presentato con la carne, i legumi e altri ingredienti come il piatto completo che porta lo stesso nome).

Sono esclusi da questa voce:

- a) *Le preparazioni, diverse dalla pasta farcita, contenenti più del 20 % in peso di salsiccia, di salsicciotto, di carne, di frattaglie, di sangue, di insetti, di pesce o crostacei, di molluschi, di altri invertebrati acquatici o di una combinazione di questi prodotti (capitolo 16).*
- b) *Le preparazioni per zuppe, minestre o brodi, come pure le zuppe, minestre e brodi preparati, contenenti pasta (n. 2104).*

Note esplicative svizzere

1902.1110, 1910

Ai sensi di queste voci si considerano come "composte esclusivamente di grano duro" solo quelle paste alimentari che, tranne il grano duro, non contengono altri cereali (p.es. grano tenero, kamut, riso, granturco, tritelli di segale, quinoa eccetera) o patate. La presenza di ingredienti quali verdura, soia, spezie, sale e via di seguito non ha invece ripercussioni sulla classificazione tariffale.

1902.4090 Questa voce comprende il cuscus preparato, per esempio con carne, verdura e altri ingredienti.

1903. Tapioca e suoi sucedanei preparati a partire da fecole, in forma di fiocchi, grumi, granelli perlacei, scarti di setacciature o in forme simili

Questa voce comprende certe preparazioni alimentari ottenute dalla fecola di manioca (propriamente detta tapioca), dalla fecola di sago (sagù), dalla fecola di patate (tapioca o sago indigeno), nonché da altre fecole simili (come l'arrow-root, il salep, la yucca, ecc.).

Queste preparazioni si ottengono stemperando la fecola con acqua sotto forma di una spessa poltiglia, che, collocata in un colino o una bacinella a fondo forato, cade in gocce attraverso i fori su una tavola metallica riscaldata alla temperatura di 120 / 150° C. Le gocce si agglomerano in pallottoline o grumi, che in seguito possono essere anche sminuzzati o granulati. I grumi di tapioca sono pure ottenuti direttamente trattando la fecola, ridotta in pasta, in un recipiente riscaldato a vapore.

I prodotti di cui trattasi si presentano generalmente sotto forma di fiocchi, grumi, granelli perlacei, scarti di setacciatura o forme simili. Sono utilizzati nella preparazione di minestre, piatti leggeri e alimenti per diete speciali.

1904. Prodotti a base di cereali ottenuti per soffiatura o tostatura (per esempio "corn flakes"); cereali (diversi dal granturco) in grani o in forma di fiocchi di altri grani lavorati (esclusi la farina, la semola e il semolino), precotti o altrimenti preparati, non nominati né compresi altrove

A) Prodotti a base di cereali, ottenuti per soffiatura o tostatura (ad. es. corn-flakes)

Questa voce comprende una serie di preparazioni alimentari ottenute da semi di cereali (cfr. la nota 3 e le "Considerazioni generali" di questo capitolo), ecc., soffiati o tostati oppure soffiati e tostati, per renderli croccanti. Queste preparazioni sono generalmente destinate a essere utilizzate, tale e quali o in miscela con latte, come alimenti per la prima colazione. Questi prodotti possono essere addizionati, durante o dopo la loro fabbricazione di sale, zucchero o melasso, estratti di malto o di frutta, o di cacao (vedi la nota 3 di questo capitolo).

Rientrano ugualmente in questa voce le preparazioni simili ottenute con farina o crusca tostata o soffiata oppure tostata e soffiata.

Le preparazioni dette "corn-flakes", provengono da grani di mais che, privati del pericarpo e del germe e addizionati di zucchero, sale ed estratto di malto, vengono rammolli con trattamento al vapore acqueo. Disseccati, vengono poi laminati sotto forma di fiocchi e, quindi, tostati al forno rotativo. Con lo stesso procedimento si ottengono prodotti analoghi a partire dai grani di frumento o di altri cereali.

I prodotti, detti "puffed rice", "puffed wheat", sono ugualmente classificati in questa voce. Si ottengono trattando i grani di riso o di frumento in recipienti ad atmosfera umida e calda e sotto forte pressione. Diminuendo bruscamente la pressione e proiettando i grani in atmosfera fredda, questi si dilatano, assumendo un volume diverse volte superiore a quello iniziale.

Sono classificati qui anche generi alimentari non zuccherati, croccanti, ottenuti per soffiatura di grani di cereali inumiditi (interi o sminuzzati), mediante trattamento termico indi conditi con un miscuglio di olio vegetale, formaggio, estratto di lievito, sale e glutammato di sodio. I prodotti della specie, ottenuti con pasta e fritti in olio vegetale non sono compresi in questa voce (n. 1905).

B) Preparazioni alimentari ottenute da fiocchi di cereali non tostati o da miscugli di fiocchi di cereali non tostati o da miscugli di fiocchi di cereali e di fiocchi di cereali tostati o di cereali soffiati.

Questo gruppo comprende le preparazioni alimentari ottenute da fiocchi di cereali non tostati o da miscuglio di fiocchi di cereali non tostati e di fiocchi di cereali tostati. Questi prodotti (sovente denominati "muesli") possono contenere frutta secca, noci, zucchero, miele, ecc. Questi prodotti sono generalmente condizionati come elemento per la prima colazione.

C) Bulgur di grano

Questo gruppo comprende il bulgur di frumento sotto forma di grani lavorati, ottenuto mediante cottura di grani di frumento duro che vengono in seguito essiccati, mondati o pelati poi rotti, frantumati o spezzettati ed infine setacciati in due grandezze per poi ottenere un bulgur grosso ed uno fine. Il bulgur di frumento può presentarsi anche sotto forma di grani interi.

D) Altri cereali (diversi dal granturco), precotti o altrimenti preparati.

Questa voce comprende ugualmente i cereali precotti o altrimenti preparati, in grani (compresi i grani spezzati). Per esempio, il riso precotto che ha subito una cottura completa o parziale e in seguito una disidratazione con modifica consecutiva della struttura dei grani, rientra in questa voce. Per poter consumare il riso che ha subito

una precottura completa, è sufficiente bagnarla nell'acqua e portarlo a ebollizione; il riso parzialmente precotto esige invece un complemento di cottura di 5 a 12 minuti. Questa voce comprende pure, per esempio, dei prodotti costituiti da riso precotto al quale sono stati aggiunti taluni ingredienti come legumi o condimenti, a condizione che questi altri ingredienti non tolgano al prodotto il carattere di preparazione a base di riso.

Non sono compresi in questa voce i grani di cereali semplicemente lavorati e quelli che hanno subito una delle preparazioni previste nei capitoli 10 o 11.

Sono ugualmente esclusi:

- a) *I cereali preparati rivestiti o contenenti zucchero in una proporzione da conferire loro il carattere di prodotti a base di zucchero (n. 1704).*
- b) *Le preparazioni contenenti più di 6 % in peso, di cacao calcolato su una base completamente sgrassata o ricoperte di cioccolata, o altre preparazioni alimentari contenenti cacao della voce 1806 (n. 1806).*
- c) *Le spighe e i grani preparati di mais commestibile (capitolo 20).*

Note esplicative svizzere

1904.1010 Rientrano in questa voce le preparazioni di tipo "Muesli" conformi a quelle usate come alimento per la prima colazione e simili, costituite da fiocchi di cereali tostati oppure da un miscuglio di fiocchi di cereali tostati e cereali soffiati, anche addizionati di zucchero, frutta secca, noci, ecc.

Tali preparazioni costituite da fiocchi di cereali non tostati o da miscugli di fiocchi di cereali non tostati o di fiocchi di cereali tostati o di cereali soffiati rientrano nella voce 1904.2000. I corn-flakes e i prodotti a base di frumento o altri cereali non sono considerati come fiocchi arrostiti ai sensi di questa voce.

1904.1010/1090

Per "prodotti a base di cereali ottenuti per soffiatura" si intendono anche i prodotti estrusi aventi una struttura leggera (aerata) e porosa. Per la fabbricazione di tali prodotti, le materie prime, quali farina, amido o fecola, crusca, acqua ecc., vengono miscelate in un estrusore (impastatrice elicoidale) sotto pressione e calore, ottenendo così una massa pastosa che viene poi espulsa sotto forma di barre o segmenti di barre tramite procedura continua attraverso un ugello di sezione qualsiasi. A seconda della procedura scelta, l'acqua contenuta nella massa evapora. Grazie a ciò si avrà un aumento del volume e il prodotto riceverà la sua struttura leggera e porosa, ossia soffiata.

I prodotti estrusi che non presentano una struttura leggera (aerata) e porosa non sono considerati come "ottenuti per soffiatura". Sono esclusi da questa voce anche i prodotti descritti all'ultima frase della lettera A della summenzionata Note esplicative SA.

1904.1010/2000

Per le preparazioni usate per la prima colazione e simili (Muesli, corn-flakes, ecc.) un'aggiunta di zucchero (anche sotto forma di rivestimento) non ha ripercussioni sulla classificazione tariffale.

Cfr. Anche le note esplicative svizzere delle voci 1704.9010/9020.

1904.9010

Per «carni, frattaglie, sangue, salsiccia» ai sensi di queste voci, si intendono unicamente i prodotti del capitolo 2, le budella, vesciche, stomaci della voce 0504, il sangue della voce 0511 nonché i prodotti delle voci 1601 e 1602. *I prodotti di pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici non sono considerati come "carne, frattaglie, sangue, salsiccia o salsicciotti" ai sensi di queste voci.*

1904.9020 Rientra in questa voce il riso precotto ("riso minuto"), cioè il riso in chicchi interi, anche schiacciati, il cui tempo di cottura è stato ridotto, per esempio mediante trattamento termico e disidratazione o con altri metodi, anche con aggiunta di niacina, di riblofavina, di tiammina e di ferro. La struttura dei chicchi di riso precotto è modificata (grani screpolati, di colore bianco appannato e poco duri). Il riso cotto e il riso con aggiunta di altri ingredienti rientrano nella voce 1904.9090.

1905. Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao; ostie, capsule vuote dei tipi adoperati per medicinali, ostie per sigilli, paste in sfoglie essiccate di farina, di amido o di fecola e prodotti simili

A) Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao

In questa voce rientrano tutti i prodotti della panetteria ordinaria o fine, della pasticceria o della biscotteria. Gli ingredienti più correntemente impiegati per questi prodotti sono le farine di cereali, i lieviti e il sale. Essi possono ugualmente contenere altri ingredienti come: glutine, fecola, farine di legumi, estratto di malto, latte, semi di papavero, comino o anice, zucchero, miele, uova, materie grasse, formaggio, frutta, cacao in qualsiasi proporzione, carne, pesce, ecc., nonché i prodotti detti "miglioranti di panificazione". Questi ultimi sono destinati principalmente a facilitare la lavorazione della pasta, ad accelerarne la fermentazione, a migliorare le caratteristiche o la presentazione dei prodotti e prolungarne la durata di conservazione.

I prodotti di questa voce possono ugualmente essere ottenuti partendo da una pasta a base di farina, semole o polvere di patate.

Sono compresi nella presente voce:

- 1) Il pane ordinario, che sovente, contiene unicamente farine di cereali, lievito e sale.
- 2) Il pane al glutine per diabetici.
- 3) Il pane azzimo o "matze", ottenuto senza lievito.
- 4) Il pane croccante detto "Knäckebrot", che è un pane croccante, secco, presentato per lo più in forma di placchette di forma rettangolare, quadrata o rotonda, la cui superficie è disseminata di piccoli buchi. Il pane croccante è fatto con una pasta a base di farina, anche integrale, di semole o di tritelli di segale, d'orzo, d'avena o di frumento, lievitata con lievito, pasta acidificata oppure con un altro tipo di lievito o mediante insufflazione d'aria. Il tenore in acqua del prodotto non eccede 10 % in peso.
- 5) Le fette biscottate, il pane tostato e i prodotti simili tostati anche a fette o macinati, contenenti o no burro o altre materie grasse, zucchero, uova o altre sostanze nutritive.
- 6) Il pane pepato che è un prodotto alveolare di consistenza sovente elastica, costituito da farina di segale o di frumento, da un prodotto dolcificante (per esempio, miele, glucosio, zucchero invertito, melasso epurato), da spezie o da aromi, contenente talvolta tuorli d'uova o frutta. Certi tipi di pane pepato sono ricoperti di cioccolato o glassati con una preparazione fabbricata partendo da materie grasse e cacao. Altri tipi di pane pepato possono contenere zucchero o essere ricoperti di zucchero.
- 7) I "bretzel", che sono prodotti secchi e fragili, con superficie glassata e cosparsa di sale, preparati con una pasta di forma cilindrica annodata a forma di "B".

- 8) I biscotti, generalmente ottenuti con farina e materie grasse, alle quali possono essere aggiunti zucchero e talune delle altre sostanze citate al paragrafo 10) che segue. Questi prodotti della biscotteria sono essenzialmente articoli di lunga conservazione, grazie a una cottura prolungata delle materie impiegate e a l'immagazzinamento al riparo dell'aria. Esistono parecchie varietà di biscotti comprendenti:
- a) I biscotti secchi senza o con poche materie dolcificanti, ma contenenti una proporzione assai elevata di materie grasse; questo tipo comprende le ciambelle alla crema (croccanti alla crema) e i biscotti senza uova.
 - b) I biscotti con aggiunta di dolcificanti, che sono prodotti della panetteria fine a lunga durata di conservazione, a base di farina, di zucchero o altre materie dolcificanti e di materie grasse (questi componenti costituiscono almeno il 50 % in peso del prodotto), anche addizionati di sale, di mandorle, di noccioline, di sostanze aromatiche, di cioccolata, di caffè, ecc. Il prodotto finito non deve presentare, in peso, un tenore in acqua eccedente 12 % e un tenore, in peso, di materie grasse di al massimo 35 % (le materie impiegate per farcire o ricoprire i biscotti non vanno prese in considerazione per calcolare questi tenori). I biscotti del commercio, generalmente, non sono farciti; talvolta possono contenere un ripieno solido o no (zucchero, grasso vegetale, cioccolata, ecc.). Si tratta, quasi esclusivamente, di prodotti fabbricati industrialmente.
 - c) I biscotti salati o aromatizzati che normalmente presentano un tenore debole di saccarosio.
- 9) Le cialde e cialdini sono prodotti della panetteria fine, leggeri, cotti fra due piastre di ferro le cui superfici presentano dei disegni. Inoltre sono assimilate alle cialde i fogli fatti di pasta da cialde, anche arrotolati, le cialde costituite al minimo da due strati di fogli fatti di pasta da cialde, farciti con una massa che conferisce loro un gusto particolare, come pure i prodotti foggiate su una macchina speciale mediante estrusione di pasta da cialde (per esempio, i cornetti per gelati). Le cialde possono pure essere ricoperte di cioccolata. I cialdini sono prodotti simili alle cialde.
- 10) I prodotti della pasticceria, nella cui composizione entrano le sostane più svariate: farina, fecola, burro o altre materie grasse, zucchero, latte, crema di latte, uova, cacao, cioccolata, caffè, miele, frutta, liquori, acquavite, albumina, formaggio, carne, pesce, essenze aromatiche, lievito o altri agenti per lievitare, ecc.
- 11) Le meringhe, composte di bianco d'uovo e di zucchero. In genere non contengono farina.
- 12) Le frittelle.
- 13) La torta "quiche", costituita da una pasta guarnita d'ingredienti come formaggio, uova, crema, burro, sale, pepe, noce moscata e, per la torta "quiche lorraine", pancetta e prosciutto.
- 14) Le pizze (precotte o cotte), costituite da un fondo di pasta per pizza ricoperto di altri ingredienti differenti, quali formaggio, pomodoro, olio, carne, acciughe. Le pizze non cotte sono tuttavia classificate nella voce 1901.
- 15) I prodotti alimentari croccanti non zuccherati, per esempio quelli ottenuti partendo da una pasta a base di polvere di patate o di una pasta a base di farina di granturco addizionata d'un condimento costituito da una miscela di formaggio, di glutammato di sodio e di sale, fritti nell'olio vegetale e pronti per essere consumati.

Sono esclusi da questa voce:

- a) *i prodotti contenenti più del 20 % in peso di salsiccia, salsicciotto, carne, frattaglie, sangue, insetti, pesce o crostacei, molluschi o altri invertebrati acquatici o*

d'una combinazione di questi prodotti (per esempio, preparazioni costituite da carne avvolta nella pasta) (capitolo 16);

b) i prodotti della voce 2005.

- B) Ostie, capsule vuote dei tipi adoperati per medicinali, ostie per sigilli, paste in sfoglie essiccate di farina, di amido o di fecola e prodotti simili.

Questa voce comprende un certo numero di prodotti a base di pasta di farina o di fecola, per lo più cotti, che si presentano generalmente sotto forma di dischi o fogli e hanno utilizzazioni molto diverse.

Le ostie sono dischi sottili ottenuti dalla cottura, fra lastre di ferro, di pasta di farina di frumento molto pura.

Le capsule vuote dei tipi adoperati per medicinali, sono fatte con pasta di amido o di farina cotta e consistono in involucri con bordi in rilievo che s'innestano gli uni negli altri.

Le ostie per sigilli, sono ritagliate da fogli di pasta di farina, cotta e disseccata, talvolta colorata; esse possono anche contenere una sostanza adesiva.

Rientrano ugualmente in questa voce i fogli sottili di pasta di farina o di fecola cotta e disseccata, destinati a ricoprire alcuni articoli di pasticceria e di confetteria, specialmente i torroni. (Vedi la nota esplicativa della voce 1404 per il prodotto detto "carta di riso").

Note esplicative svizzere

Ai sensi di questa voce per "con aggiunta di dolcificanti", risp. "con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti" si intendono:

- prodotti della panetteria per i quali viene menzionata la presenza di zucchero o di altri dolcificanti nella lista degli ingredienti che figura sull'imballaggio (per lo più su imballaggi per la vendita al minuto) e ciò indipendentemente dalla percentuale di zucchero o di dolcificante aggiunto. Non vengono per contro prese in considerazione piccole quantità di zucchero o altri dolcificanti provenienti da preparazioni di carni (p. es. prosciutto) o salsicce (p. es. salame) contenute nel prodotto della panetteria.
- per i prodotti della panetteria senza indicazione della composizione sull'imballaggio (in generale condizionati per la vendita all'ingrosso) le note esplicative svizzere delle voci 1905.9021/9039 sono applicabili *mutatis mutandis*.

Per prodotti della panetteria ai sensi della voce di tariffa 1905 s'intendono anche i prodotti sotto forma di cosiddetti „nugget“, scaloppine e simili, completamente ricoperti di una panata pastosa formante il prodotto (pre)fritta o (pre)cotta (p. es. funghi prataioli ricoperti completamente di una panata pastosa prefritta formante il prodotto, noci in crosta cotta).

Non sono compresi in questa voce le preparazioni alimentari del capitolo 16 (cfr. nota 1a del capitolo 19) e i prodotti che mantengono il carattere di formaggio della voce 0406 (cfr. le note esplicative del SA alla voce 0406).

1905.1010/1020

Per pane croccante ai sensi di queste voci si intendono in particolare i prodotti secondo le precedenti note esplicative del SA (lett. A, cifra 4). Oltre a zuccheri e altri dolcificanti sono tollerati piccoli quantitativi di altri ingredienti, ad esempio latte in polvere, semi (papavero, sesamo, semi di lino, semi di girasole, semi di zucca ecc., ovvero principalmente semi oleosi del cap. 12), condimenti, grasso e olio vegetale o margarina, a condizione che il carattere del pane croccante rimanga invariato. *Non sono tuttavia considerati pane croccante ai sensi di queste voci i prodotti con un tenore di grasso eccedente il 5 % in peso calcolato su sostanza secca nonché i prodotti farciti (cosiddetti sandwich) e quelli con cioccolata.*

1905.4021 Le fette biscottate (zwieback) sono dapprima cotte in forme, indi tagliate e sottoposte ad una ulteriore cottura al forno. Le fette biscottate si rompono facilmente, sono croccanti e di lunga durata di conservazione.

1905.9021 Per "grattatura di pane" ai sensi di questa voce si intende esclusivamente un prodotto atto all'alimentazione umana, a grana da fine a grossa, tanto dai punti di vista dell'odore e del gusto quanto dal punto di vista dell'aspetto ineccepibile, omogeneo e tipico, costituito da prodotti della panetteria comune grattugiati.

Nella dichiarazione d'importazione devono essere indicati il nome e l'indirizzo del produttore, risp. del fornitore all'estero.

1905.9021/9039

Rientrano in queste voci i prodotti della panetteria ordinaria, nella cui composizione entrano unicamente i costituenti normali del pane, come farine o cereali franti, lieviti e sale, ai quali tuttavia si aggiungono talvolta glutine, fecola, farina di leguminose, estratto di malto, latte, ortaggi o legumi (olive, pomodori secchi ecc.), spezie, erbe, semi (fave di soia, arachidi, papavero, cumino, anice, sesamo, semi di lino, semi di girasole, semi di zucca, ecc., ossia principalmente semi oleosi del cap. 12) nonché agenti di cottura. *I prodotti di queste sottovoci non devono però essere addizionati di zucchero, miele, uova, sostanze grasse, formaggio, frutta (comprese le noci del cap. 8), prodotti dei capitoli 2, 3 e 16 o cacao, anche se provenienti da agenti per migliorare la panificazione o da lieviti.*

Non vanno considerate ai fini della classificazione le piccole quantità di zucchero o anche di materie grasse (purché, generalmente, ciascuna non ecceda 5% in peso rispetto alla sostanza secca), che non sono state direttamente aggiunte, ma che, di regola, sono contenute nel pane o provengono da particolari additivi usati nella panificazione. A titolo esemplificativo si possono citare:

- l'estratto di malto (v. sopra) con un elevato tenore naturale di zucchero;
- i semi (v. sopra) con un elevato tenore naturale di materie grasse.

Non sono inoltre presi in considerazione gli zuccheri che subentrano durante il processo di fermentazione o di cottura (v.a. maltosio).

La "biscotteria alla soda", cioè la biscotteria di frumento che prima della cottura viene trattata con la soda al fine di ottenere una crosta glassata di color marrone, non è considerata come pane e prodotti della panetteria ordinaria ai sensi di queste voci (1905.9082/9089).

1905.9031/9039

Ai sensi di queste voci, per "condizionati per la vendita al minuto" si intendono solamente i prodotti in imballaggi dei tipi messi in vendita nei negozi alimentari (dettaglianti). Imballaggi per grandi consumatori (ristoranti, mense, ecc.) non sono considerati come condizionamenti per la vendita al minuto.

1905.9071/9079

Per „carni, frattaglie, sangue, salsiccia“, ai sensi di queste voci, si intendono unicamente i prodotti del capitolo 2, le budella, vesciche, stomaci della voce 0504, il sangue della voce 0511 nonché i prodotti delle voci 1601 e 1602. I prodotti di pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici non sono considerati come "carne, frattaglie, sangue, salsiccia o salsicciotti" ai sensi di queste voci.