

## Capitolo 22

### Bevande, liquidi alcolici e aceti

#### Considerazioni generali

I prodotti compresi in questo capitolo formano una categoria ben distinta dalle preparazioni alimentari comprese nei capitoli precedenti della Nomenclatura.

Si possono ripartire in quattro grandi gruppi:

- A) Acqua, altre bevande non alcoliche e ghiaccio.
- B) Bevande alcoliche fermentate (birra, vino, sidro, ecc.).
- C) Bevande alcoliche distillate (acquaviti, liquori, ecc.), e alcole etilico.
- D) Aceti commestibili e loro succedanei commestibili.

*Non sono compresi in questo capitolo:*

- a) *I prodotti liquidi del latte del capitolo 4.*
- b) *I prodotti di questo capitolo (diversi da quelli della voce 2209) preparati per fini culinari (per esempio vino e cognac) e resi così impropri al consumo come bevande (generalmente voce 2103).*
- c) *I medicinali delle voci 3003 o 3004.*
- d) *I prodotti di profumeria o di toeletta, che sono da classificare nel capitolo 33.*

#### Note esplicative svizzere

In questa voce sono pure classificati - sempre che non si tratti di medicinali - quei prodotti che, anche se presi in piccole dosi, come ad esempio a cucchiainate, sono subito bevibili (p. es. stimolanti (tonici) delle voci di tariffa 2202.9990, 2205, 2206 o 2208).

*Non sono previsti alla voce 2202 i concentrati di bevande e le preparazioni per la produzione di bevande (di solito voce 2106).*

#### **2201. Acque, comprese le acque minerali naturali o artificiali e le acque gassate, senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, né aromatizzate; ghiaccio e neve**

Questa voce comprende:

- A) L'acqua ordinaria. Sotto questa denominazione, s'intendono raggruppate tutte le acque ordinarie naturali, esclusa l'acqua di mare (n. 2501). Queste acque possono essere state depurate con procedimenti fisici o chimici, ma l'acqua distillata e l'acqua di conducibilità o dello stesso grado di purezza rientrano nella voce 2853.

*Sono escluse le acque addizionate di zuccheri o altri dolcificanti oppure aromatizzate (n. 2202).*

- B) Le acque minerali. Questa denominazione designa sia le acque minerali naturali, sia le acque minerali artificiali.

Le acque minerali naturali sono acque che possiedono una quantità più o meno grande di sostanze fisse o gassose. La composizione di queste acque è estremamente variabile. Si classificano abitualmente secondo le caratteristiche chimiche dei sali che contengono. Si distinguono segnatamente:

- 1) Acque alcaline.
- 2) Acque solfate.

- 3) Acque clorate, bromate, iodate.
- 4) Acque solfuree e solforose.
- 5) Acque arsenicali.
- 6) Acque ferruginose.

Le acque minerali naturali, caricate o arricchite di anidride carbonica, appartengono pure a questa categoria.

Con la denominazione di "acque minerali artificiali" s'intendono le acque preparate con l'aggiunta ad acque potabili di sostanze fisse o gassose della stessa natura di quelle che si trovano nelle acque minerali naturali, in modo da conferire loro sensibilmente le stesse proprietà di queste ultime.

*Le acque minerali (naturali o artificiali) addizionate di zucchero o d'altri dolcificanti o aromatizzate (all'arancio, al limone, ecc.) rientrano nella voce 2202.*

- C) Le acque con anidride carbonica aggiunta. Con questa denominazione si designano le acque potabili caricate d'anidride carbonica alla pressione di qualche atmosfera. Esse sono spesso chiamate impropriamente "acque di Seltz" ("Selters"), benché la vera acqua di Seltz sia un'acqua minerale naturale.

*Le stesse acque addizionate di zuccheri o altri dolcificanti o aromatizzate rientrano nella voce 2202.*

- D) Il ghiaccio e la neve. Sotto i nomi di ghiaccio e di neve, si devono intendere sia l'acqua ghiacciata artificialmente, sia la neve e il ghiaccio naturali.

*I gelati rientrano nella voce 2105 e il ghiaccio detto "neve carbonica" o "ghiaccio secco", formato da anidride carbonica solida, rientra nella voce 2811.*

**2202. Acque, comprese le acque minerali e le acque gassate, con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o aromatizzate, e altre bevande non alcoliche, esclusi i succhi di frutta o di ortaggi o legumi della voce 2009**

- A) Acque, comprese le acque minerali e le acque gassate, con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o aromatizzate.

Vi sono classificate in particolare:

- 1) Le acque minerali (naturali o artificiali) addizionate di zuccheri o altri dolcificanti o aromatizzate.
- 2) Le bevande come le limonate, cola, bevande all'arancia o al limone, consistenti in acque potabili ordinarie, anche zuccherate o altrimenti edulcorate, aromatizzate con succhi o essenze di frutta o di estratti composti, con aggiunta, a volte, d'acido tartarico e d'acido citrico e spesso gassate per mezzo di anidride carbonica. Sono presentate il più delle volte in bottiglie o altri recipienti ermeticamente chiusi.

Il tenore massimo di succo di frutta di bevande di questo gruppo varia in funzione del tipo di succo di frutta. Esso non può eccedere 25 % in volume del prodotto finito.

- B) Birre senz'alcool

A questo gruppo appartengono:

- 1) le birre di malto il cui titolo alcolometrico volumico è stato abbassato a 0,5 % vol o meno;
- 2) le birre allo zenzero e le birre alle erbe il cui titolo alcolometrico volumico non eccede 0,5 % vol;

- 3) i miscugli di birra e di bevande non alcoliche (p. es. limonate) il cui titolo alcolometrico volumico non eccede 0,5 % vol.
- C) Altre bevande non alcoliche, esclusi i succhi di frutta o di ortaggi o legumi della voce 2009.

Vi sono classificate, in particolare:

- 1) I nettari di tamarindo resi atti al consumo come bibite, con aggiunta di acqua, zucchero o altri edulcoranti e per stacciatura.
- 2) Alcuni prodotti alimentari allo stato liquido atti a essere consumati direttamente come bevande, come, per esempio, le bevande a base di latte e di cacao.

Sono esclusi da questa voce:

- a) *Lo yogurt allo stato liquido nonché altro latte e creme fermentati o acidificati, addizionati di cacao, frutta o sostanze aromatizzanti (n. 0403).*
- b) *Gli sciroppi di zuccheri della voce 1702 e gli sciroppi di zuccheri aromatizzati della voce 2106.*
- c) *I succhi di frutta o di ortaggi o legumi, anche se usati direttamente come bevande (n. 2009).*
- d) *I medicinali delle voci 3003 o 3004.*

#### Note esplicative svizzere

#### 2202.9911/9989

Rientrano in queste voci i succhi di frutta o di ortaggi o legumi, ottenuti mediante diluizione con acqua oppure addizionati di anidride carbonica, sempre che presentino un tenore minimo di succo secondo la tabella qui di seguito:

<b>Genere di frutta:</b>	<b>Tenore minimo:</b>
- agrumi, esclusi i limoni e le limette - ananassi - bacche di sambuco - cotogne - pere - pesche - mele - uva	<b>50 %</b>
- albicocche - ciliegie, escluse le amarasche - rosa canina (frutti di <i>Rosa canina L.</i> ) - fragole - lamponi - more - mirtilli	<b>40 %</b>
- amarasche	<b>35 %</b>
- frutti di sorbo - uvaspina - prugne - prugne - prugne d'Agen	<b>30 %</b>

Genere di frutta:	Tenore minimo:
<ul style="list-style-type: none"> <li>- acerola, «ciliegia delle Antille» (<i>Malpighia sp.</i>)</li> <li>- banane (<i>Musa sp.</i>)</li> <li>- anona (<i>Annona reticulata</i>)</li> <li>- cassis</li> <li>- cherimova</li> <li>- ciruelo del Messico o susine mombin rosse (<i>Spondias purpurea</i>)</li> <li>- limoni</li> <li>- guanabana o corossol (<i>Annona muricata</i>)</li> <li>- frutti della passione (<i>Passiflora edulis</i>)</li> <li>- frutti dell'olivello spinoso (<i>Hippophaé</i>)</li> <li>- guaiave</li> <li>- mango</li> <li>- melagrane</li> <li>- mirtillo di palude americano (ingl.: <i>cranberry</i>, <i>Vaccinium macrocarpon</i>)</li> <li>- mirtillo rosso</li> <li>- ribes bianchi, rossi</li> <li>- limette</li> <li>- litschi</li> <li>- luli (<i>Solanum guitoense</i>)</li> <li>- papaie</li> <li>- mele di acagiù</li> <li>- umbu (<i>Spondias tuberosa Arruda ex</i>)</li> </ul>	<b>25 % *)</b>
- altri	<b>50 %</b>
<b>Succhi di ortaggi o di legumi</b>	<b>40 %</b>

\*) I succhi diluiti di queste varietà di frutta devono presentare un tenore di succo di frutta eccedente 25 % in volume.

Le bevande che presentano un tenore inferiore di succo o di polpa di frutta, o di succo di ortaggi o legumi, sono considerate come bevande da tavola aromatizzate (generalmente voce di tariffa 2202.1000 oppure 2202.9990).

Per i prodotti composti di succo o di polpa di diversi generi di frutta o di ortaggi o legumi (miscugli), la somma dei differenti quozienti (parte di succo o di polpa di frutta divisa per il tenore minimo di succo o di polpa indicata qui sopra) deve ammontare almeno a 1. Se non fosse il caso, i prodotti devono essere classificati come bevande da tavola aromatizzate (vedi qui sopra).

Esempi:

1. Miscuglio composto di 12 % (titolo alcolometrico volumico) di succo d'arancia (tenore minimo 50 % titolo alcolometrico volumico; vedi tabella precedente) e di 20 % (titolo alcolometrico volumico) di succo di limone (tenore minimo 25 % titolo alcolometrico volumico); i diversi quozienti in peso ammontano a: 12 % titolo alcolometrico volumico diviso per 50 % titolo alcolometrico volumico = 0,24 e 20 % titolo alcolometrico volumico diviso per 25 % titolo alcolometrico volumico = 0,80; la somma dei differenti quozienti ammonta a 1,04 (= a 1 o superiore; classificazione secondo le voci 2202.9931/9932, 9969).
2. Miscuglio composto di 20 % (titolo alcolometrico volumico) di succo d'arancia (tenore minimo 50 % titolo alcolometrico volumico) e di 12 % (titolo alcolometrico volumico) di succo di limone (tenore minimo 25 % titolo alcolometrico volumico); i diversi quozienti in peso ammontano a: 20 % titolo alcolometrico volumico diviso per 50 % titolo alco-

metrico volumico = 0,40 e 12 % titolo alcolometrico volumico diviso per 25 % titolo alcolometrico volumico = 0,48; la somma dei differenti quozienti ammonta a 0,88 (= a meno di 1; classificazione secondo la voce 2202.9990).

**2202.9911/9919, 9941/9949**

Nel caso di queste voci il tenore di succo di uva deve ammontare a 50 % in volume o più. Lo stesso criterio vale anche per i miscugli di succo di uva e altri succhi.

**2202.9921/9989**

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

**2202.9921, 9929**

Nel caso di queste voci il tenore di succo di frutta a granella deve ammontare a 50 % in volume o più. Lo stesso criterio vale anche per i miscugli di succo di frutta a granella e altri succhi.

**2202.9971/9989**

Per i prodotti composti di succo di ortaggi o legumi e frutta (miscugli) di queste voci la quantità di succo di ortaggi o legumi deve essere preponderante rispetto a quella di succo di frutta.

**2202.9990** Questa voce comprende in particolare:

- succhi di frutta e di ortaggi o legumi non diluiti, non addizionati di anidride carbonica, contenenti additivi non più tollerati nella voce 2009. Esempio: succo di frutta puro, non diluito, con fibre alimentari oppure con sostanze aromatiche estranee che gli conferiscono il carattere;
- succhi di frutta o di ortaggi o legumi diluiti con acqua con un tenore di succo eccedente 25 % in volume, diversi da quelli delle voci 2202.9911/9989;
- bevande isotoniche e bevande energetiche;
- bevande al tè (p. es. tè freddo);
- bevande al caffè;
- bevande al cacao o al cioccolato;
- bevande a base di latte o siero di latte;
- bevande a base di scotta;
- bevande allo yogurt (diverse da quelle della voce 0403, v. note esplicative di questa voce);
- bevande al latte di soia o di mandorla;
- bevande al ginseng, ai cereali, all'aceto;
- generi alimentari di complemento per il consumo diretto;
- aperitivi o tonici (senz'alcool);
- vino senz'alcool (privato d'alcool) con tenore alcolico non eccedente 0,5 % vol;
- bevande contenenti componenti solidi nel liquido (pezzi di frutta o di piante, gelatina, perle («bubbles»), ecc.).

Per "bevande energetiche" (energy drink), si intendono le bevande rinfrescanti contenenti caffeina e denominate come tali, addizionate di taurina, inositolo, gluconolattone o sostanze simili.

**2203. Birra di malto**

La birra è una bevanda alcolica ottenuta per fermentazione del mosto preparato con malto di cereali (di solito orzo o frumento) fatto bollire in presenza di acqua generalmente con del

luppolo. Per preparare il mosto si possono utilizzare certe quantità di cereali non maltati (per esempio, mais e riso). L'aggiunta di luppolo ha per effetto di sviluppare certi principi amari e aromatici e permette una migliore conservazione del prodotto. Qualche volta la birra è aromatizzata durante la fermentazione con ciliege o altri prodotti.

A volte, alla birra si aggiungono zuccheri, coloranti, anidride carbonica o ancora altre sostanze.

Secondo i processi di fermentazione impiegati, si possono avere: le birre di bassa fermentazione, ottenute a bassa temperatura con lieviti detti "bassi" e le birre di alta fermentazione ottenute a temperatura più elevata con lieviti detti "alti".

Le birre possono essere chiare o scure, dolci o amare, leggere o forti; esse sono presentate ordinariamente in fusti, in bottiglie o in scatole ermeticamente chiuse e possono essere commercializzate sotto il nome di "ale", "stout", ecc.

Questa voce comprende pure le birre concentrate che sono preparate concentrando nel vuoto, fino a 1/5 o 1/6 del loro volume, birre, in generale poco alcoliche, ma molto ricche in estratti di malto.

*Non sono da classificare in questa voce:*

- a) *Certe bevande che, benché a volte chiamate birre, non contengono alcole (per esempio, quelle ottenute con acqua e zuccheri caramellati) (n. 2202).*
- b) *Le bevande chiamate "birre senza alcole", che sono birre di malto il cui titolo alcolometrico volumico è stato abbassato a 0,5 % vol o meno (n. 2202).*
- c) *I medicinali delle voci 3003 o 3004.*

#### Note esplicative svizzere

Oltre alle birre preparate con malto d'orzo o di frumento menzionate nelle note esplicative del SA che precedono, questa voce comprende pure le birre prodotte con altri cereali maltati, come p. es. il malto di miglio.

## **2204. Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009**

### I. Vini di uve fresche

Il vino da classificare in questa voce è esclusivamente il prodotto finale della fermentazione alcolica del mosto di uve fresche.

Questa comprende quindi:

- 1) I "vini propriamente detti" (vini rossi, rosati o bianchi).
- 2) I "vini arricchiti d'alcole"
- 3) I "vini spumanti", che sono vini ricchi di anidride carbonica, ottenuti sia facendoli fermentare in vasi chiusi (vini spumanti propriamente detti), sia addizionandoli artificialmente d'anidride carbonica (vini spumanti gassificati).
- 4) I "vini detti liquorosi" (chiamati anche "vini da dessert", ecc.), che sono vini con alto tenore alcolico, generalmente ottenuti partendo da mosti ricchi di zucchero, di cui solo una parte è stata trasformata in alcole dalla fermentazione o anche, a volte, con l'aggiunta al mosto normale di mosti concentrati, di mistelle o di alcole. Fra i vini liquorosi, si possono citare i vini delle Canarie, di Cipro, il Lacrima Cristi, il Madera, il Malaga, il Marsala, il Porto, il Malvasia, il Samos, lo Xérès, ecc.

*Sono esclusi da questa voce:*

- a) *le bevande a base di vino della voce 2205.*
- b) *I medicinali delle voci 3003 o 3004.*

## II) Mosti di uva

Si chiama "mosto d'uva" il prodotto ottenuto dalla pigiatura dell'uva fresca. Liquido giallo-verdastro reso torbido dalla presenza di particelle vegetali in sospensione, di sapore dolce, esso contiene in soluzione miscugli di zuccheri (glucosio e fruttosio o levulosio), d'acidi (tartarico, malico, ecc.), di sostanze minerali, albuminoidi e mucillaginose e di sostanze aromatiche che costituiscono il bouquet del vino e cioè il suo profumo e il suo sapore.

Il mosto, abbandonato a sé stesso, fermenta spontaneamente anche senza aggiunta di lievito; gli zuccheri in esso contenuti si trasformano in alcole e il prodotto finale di questa fermentazione è il vino.

Si può prevenire la tendenza naturale del mosto a fermentare con l'operazione detta "mutizzazione", consistente sia nel rallentare la fermentazione che nell'arrestarla completamente.

La mutizzazione dei mosti può essere effettuata in differenti modi:

- 1) Per azione dell'acido salicilico o di altri antisettici.
- 2) Per trattamento con anidride solforosa.
- 3) Con aggiunta d'alcole. I mosti mutizzati con questo procedimento sono sovente consumati come vini senza essere sottoposti ad altre trasformazioni. Altri, conosciuti sotto il nome di "mistelle", sono impiegati per la fabbricazione di vini, vini liquorosi, aperitivi, ecc.
- 4) Per refrigerazione.

Va notato che questo gruppo comprende i mosti d'uva parzialmente fermentati, anche mutizzati, come pure i mosti d'uva non fermentati, addizionati d'alcole, aventi un titolo alcolometrico volumico eccedente 0,5 % vol.

*Sono esclusi da questa voce i succhi e i mosti d'uva, anche concentrati, non fermentati o il cui titolo alcolometrico volumico non eccede 0,5 % vol (n. 2009).*

## Note esplicative svizzere

**2204.1000, 2121/2149, 2221/2242**

Il vino di queste voci deve avere un titolo alcolometrico volumico effettivo di almeno 8,5 % vol. (vino spumante un titolo alcolometrico volumico totale [effettivo e di potenza] di almeno 8,5 % vol.; vino frizzante un titolo alcolometrico volumico effettivo di almeno 7 % vol. e un titolo alcolometrico volumico totale di almeno 9 % vol.). In caso contrario tale prodotto dev'essere classificato come altri mosti d'uva (voce 2204.3000). Questa disposizione non è valida per il vino dal quale è stata eliminata una parte di alcole grazie ad un procedimento speciale e presenta perciò un tenore alcolico ridotto.

Il vino rosato o rosé si produce utilizzando uve rosse spremute in modo soffice come per il vino bianco e un contatto di poche ore con le bucce. In questo modo le bucce cedono solo parte del colore al mosto. A seconda dell'intensità di contatto con le bucce il vino rosato presenta una colorazione più o meno intensa. Ai sensi della tariffa doganale il vino rosato viene considerato come vino rosso. Fra i diversi tipi di vino rosato si possono trovare anche quelli molto chiari (p. es. Dôle Blanche).

**2204.2121, 2221/2222**

Per "Retsina"- vino da tavola, s'intende esclusivamente il vino da tavola ottenuto con il mosto di uve trattato con resina di pino d'Aleppo nel territorio geografico della Grecia.

**2204.2131/2139**

Per "fiaschi comuni" ai sensi di questa voce, s'intendono le bottiglie di vetro panciute e rivestite di paglia. Essi sono quasi esclusivamente utilizzati per vini della Toscana (Chianti). Le bottiglie il cui intreccio è di materia plastica oppure si presenta sotto forma di un intreccio stampato di materia plastica, non sono considerati come fiaschi comuni (v.a. le decisioni relative alla classificazione di merci della tariffa doganale-Tares "Vino rosso naturale" alle voci 2204.2131/2139 e 2204.2141/2149).

**2204.2150** Il "vino Porto" è un vino liquoroso di qualità ottenuto con uve nella regione de Douro (Alijó, Lamego, Meda, Sabrosa e Vila Real). I procedimenti di produzione e di maturazione suppletori possono essere effettuati nella regione del Douro o a Vila Nova de Gaia presso Porto.

**2204.2150, 2250, 2960**

Sono classificati in questa voce:

## 1. Vini dolci

Per vini dolci (detti anche vini liquorosi, vini da dessert, ecc.) si intendono i vini che si distinguono dai vini comuni naturali per il loro sapore più o meno dolce e il tenore alcolico più alto (v.a. le note esplicative alla cifra 1.4). **Il contenuto zuccherino dev'essere al minimo di 45 g per litro.** In merito al contenuto alcolico vale quanto segue:

- senza aggiunta di alcole: titolo alcolico effettivo superiore a 15 % vol.
- vini dolci che oltre all'alcole di fermentazione contengono alcole aggiunto: il tenore alcolometrico volumico totale è irrilevante (può essere anche inferiore a 15 % vol).

I vini con un contenuto zuccherino inferiore a 45 g per litro, con un titolo alcolico effettivo superiore a 15 % vol, senza aggiunta di alcole, sono considerati vini naturali.

## 2. Specialità di vini

Per specialità di vini s'intendono i vini dolci che sono denominati secondo un determinato luogo di produzione, ad esempio: Porto, Xeres (Sherry), Malaga, Madeira o Marsala. Il loro contenuto zuccherino e il tenore alcolico devono adempire le condizioni citate alla cifra 1 che precede. Tuttavia, se si tratta manifestamente di specialità di vini, il contenuto zuccherino può anche essere più basso (esempio: Sherry secco).

## 3. Mistelle

Le mistelle sono prodotte con mosto d'uva, la cui fermentazione naturale è stata impedita mediante l'aggiunta di alcole. Si distinguono parimenti per il loro sapore dolce. Il tenore zuccherino dev'essere, al minimo, di 45 g per litro. Certe mistelle sono messe in commercio con denominazioni specifiche (esempi: Pineau des Charentes e Floc de Gascogne).

## 4. Altri vini o mosti d'uva arricchiti con alcole

Si tratta di vini o mosti d'uva con aggiunta di alcole, che non corrispondono alla descrizione dei vini dolci, delle specialità di vini o delle mistelle, cioè che contengono meno di 45 g di zucchero per litro (eccezioni vedi cifra 2 che precede).

## Disposizioni particolari

## 1. Notifiche al Controllo svizzero del commercio dei vini (CSCV)

Ai fini della protezione delle designazioni il commercio dei prodotti vinicoli soggiace a controlli della contabilità e delle cantine. Per commercio dei vini s'intende, tra l'altro, l'importazione a titolo professionale di vini e di mosti d'uva. Chiunque intende esercitare il commercio di vini è tenuto a notificarlo al CSCV, Stettbachstrasse 6, 8600 Dübendorf.

Il CSCV sorveglia il commercio dei vini in Svizzera. A tal fine gli vengono notificate elettricamente le importazioni nel sistema informatico oppure con modulo 11.90 per le immissioni in deposito. Tali notifiche devono contenere il nome e la sede sociale del fornitore.

Oltre che per i vini e i mosti d'uva della voce 2204, l'obbligo di notifica si estende mutatis mutandis a tutti i prodotti assegnati alla voce 2205, alle uve da torchiare delle voci 0806.1021/1029 e ai succhi d'uva delle voci 2009.6111/6990.

Non devono essere notificati.

- gli invii indirizzati a destinatari privati;
- le imposizioni nel traffico turistico;
- gli invii regalo;
- gli invii postali;
- i campioni commerciali (soggetti o esenti da tributi)
- le uve da torchiare importate nel traffico rurale di confine.

## 2. Vini DOCG in contenitori chiusi ermeticamente.

L'invio di vini con denominazione di provenienza DOCG dall'Italia che vengono poi imbottigliati in Svizzera è permesso solamente in contenitori chiusi ermeticamente. Le autorità di controllo competenti si assicurano presso il destinatario che il contenitore sia provvisto, al momento della consegna, di un sigillo intatto. Se in seguito ad un'eventuale visita doganale quest'ultimo viene tolto, il contenitore dovrà di nuovo essere sigillato con il rispettivo piombo doganale. Tale operazione dev'essere menzionata nei documenti di accompagnamento, quali bollettini di consegna o fatture.

## **2205. Vermut e altri vini di uve fresche aromatizzati con piante o con sostanze aromatiche**

Questa voce comprende le bevande, generalmente usate come aperitivi o tonici, costituite da vini, provenienti esclusivamente dalla fermentazione di uve fresche, della voce 2204 e preparati con piante (foglie, radici, frutti, ecc.) o con sostanze aromatiche.

Questa voce comprende anche le categorie di bevande succitate, addizionate di vitamine o di composti del ferro. Questi prodotti, talvolta denominati "complementi alimentari", sono destinati a mantenere l'organismo in buona salute.

*Sono esclusi da questa voce:*

- a) *I vini di uve secche preparati con piante o sostanze aromatiche (n. 2206).*
- b) *I medicinali delle voci 3003 o 3004.*

### Note esplicative svizzere

Nelle voci 2205.1010/9010 rientrano solo le bevande il cui titolo alcolometrico volumico non eccede 18 % vol. Nessuna tolleranza è prevista. Le bevande con titolo alcolometrico volumico di 18,1 % vol sono quindi già da sdoganare alle voci 2205.1020 e 2205.9020.

*Questa voce non comprende:*

- a) *I prodotti il cui titolo alcolometrico volumico è inferiore a 7 % vol.*
- b) *I prodotti con un tenore, in peso, di vino inferiore a 75 %.*

*Tali bevande sono, per principio, classificate nella voce 2206.*

Resta esclusa da queste disposizioni la "Sangria", ossia la bevanda a base di vino naturale aromatizzato con succo ed essenze di agrumi. Tale prodotto è classificato nella voce 2205, sempre che siano riempite le seguenti condizioni:

- tenore, in peso, di vino eccedente 50 %
- titolo alcolometrico volumico non inferiore a 7 % vol.

**2206. Altre bevande fermentate (per esempio, sidro, sidro di pere, idromele, sakè); miscugli di bevande fermentate e miscugli di bevande fermentate e di bevande non alcoliche, non nominati né compresi altrove**

In questa voce sono comprese tutte le bevande fermentate diverse da quelle delle voci da 2203 a 2205.

Vi si classifica in modo particolare:

- 1) Il "sidro", bevanda alcolica ottenuta per fermentazione del succo di mele.
- 2) Il "sidro di pere", bevanda analoga al sidro di mele, ottenuta col succo di pere.
- 3) L'"idromele", bevanda proveniente dalla fermentazione di una soluzione di miele nell'acqua. L'idromele, vinoso, da classificare pure in questa voce, è costituito da idromele ordinario al quale sono stati aggiunti vino bianco, aromi e altre sostanze.
- 4) I "vini" di uve secche.
- 5) Le bevande definite impropriamente "vini", provenienti dalla fermentazione di succhi di frutta diversi dall'uva fresca ("vini" di fichi, di datteri, di bacche, ecc.) o di succhi di ortaggi o legumi di un titolo alcolometrico volumico eccedente 0,5 % vol.
- 6) La bevanda fermentata detta "malton", a base di estratto di malto e di feccia di vino.
- 7) Le bevande dette "birre nere" o "spruce", fabbricate con linfa, foglie o rami di certi abeti.
- 8) Il "saké" o "vino" di riso.
- 9) Il "vino" di palma, proveniente dalla linfa di alcune palme.
- 10) La "birra" di zenzero e la "birra" d'erbe, che sono bevande gassose preparate facendo fermentare con lieviti una miscela di zucchero, acqua e zenzero o erbe speciali.

Tutte queste bevande possono essere naturalmente spumanti oppure essere rese gassose artificialmente mediante aggiunta di anidride carbonica. L'aggiunta di alcole, come pure una seconda fermentazione al fine di accrescerne il tenore alcolico, non ne muta la classificazione, purché esse conservino il carattere di prodotti classificati in questa voce.

Questa voce comprende ugualmente i miscugli di bevande non alcoliche e di bevande fermentate nonché i miscugli di bevande fermentate di voci precedenti del capitolo 22, per esempio, miscugli di limonata e di birra o di vino, miscugli di birra e di vino, aventi un titolo alcolometrico volumico eccedente 0,5 % vol.

Alcune di queste bevande possono essere addizionate di vitamine e di composti del ferro. Questi prodotti, talvolta denominati "complementi alimentari", sono destinati a mantenere l'organismo in buona salute.

*I succhi di mele, di pere, ecc., come pure le altre bevande il cui titolo alcolometrico volumico non eccede 0,5 % vol rientrano rispettivamente nelle voci 2009 o 2202.*

Note esplicative svizzere

**2206.0011/0019**

Per sidro di mele o pere a tenore di queste voci s'intendono le bevande alcoliche, ottenute con succo di mele o di pere, spremuto di recente e reso conservabile con un procedimento fisico oppure mediante fermentazione alcolica parziale o totale. I sidri di mele e pere possono essere miscelati tra di loro.

In queste voci rientrano anche il sidro di mele o di pere diluito (ottenuto mediante diluizione con acqua oppure mediante fermentazione alcolica parziale o totale di succo diluito di mele

o di pere). Il tenore di sidro di mele, risp. di pere in siffatti prodotti dev'essere almeno del 70 per cento in peso.

*Le altre bevande a base di sidro di mele o di pere sono escluse dalle voci di tariffa 2206.0011/0019 e vanno di regola classificate alla voce 2206.0090.*

*Esempi:*

- *bevande con un tenore di sidro di mele o pere inferiore al 70 % in peso*
- *sidro di mele o pere miscelato con liquidi diversi dall'acqua.*

*I vini spumanti di mele e di pere rientrano nella voce 2202.0020 (v. le note esplicative qui appresso).*

Sono pure assegnati a questa sottovoce i sidri, i perati e i sidrelli acetosi contenenti meno di 1 % di acido acetico; *quelli contenenti 1 % e più di acido acetico rientrano invece nella voce 2209.*

**2206.0020** Questa sottovoce comprende oltre ai cosiddetti "vini di frutta spumanti" (vini spumanti di mele e di pere) anche i vini spumanti di qualsiasi specie di frutta (p.es. di frutta a bacche ecc.) escluso il vino spumante di uve fresche (n. 2204.1000). I vini spumanti di questa voce devono presentare una sovrappressione di almeno 2 bar a una temperatura di 20° C.

**2206.0090**

- a) In base alle summenzionate note esplicative la presente voce comprende anche le bevande fermentate o i miscugli di bevande fermentate e bevande analcoliche cui è stato aggiunto dell'alcool (generalmente alcole etilico delle voci 2207.1000 o 2208.9010). L'aggiunta di acquaviti, liquori o altri superalcolici comporta la classificazione alla voce di tariffa 2208.9099. Esempi: vino di bacche con aggiunta di vodka, sidro di prugne con aggiunta di liquori, birra con aggiunta di whisky o tequila.
- b) *Non sono reputate bevande fermentate ai sensi della presente voce i prodotti in cui le sostanze che conferiscono il carattere (colore, aromi, ecc.) sono state eliminate all'atto della fabbricazione mediante procedimenti tecnici particolari. Esempi: vino naturale trattato mediante osmosi inversa, birra trattata con filtri a carbone attivo. Inoltre, una soluzione zuccherina fermentata non è considerata una bevanda ai sensi della presente voce (v.a. le note esplicative svizzere relative alla voce 2208.9010).*

*Le bevande miscelate fabbricate con tali prodotti sono classificate come "altri superalcolici" alla voce di tariffa 2208.9099. Le bevande pronte per essere consumate (con aggiunta di succhi di frutta, limonate, zucchero sostanze, aromatiche, ecc.) sono spesso denominate "alcopop" o "malternative".*

**2207. Alcole etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico di 80 % vol o più; alcole etilico e acquaviti, denaturati, di qualsiasi titolo**

L' "alcole etilico" (comunemente chiamato "alcole") non è classificato con gli altri alcoli aciclici nella voce 2905; esso è escluso dal capitolo 29 per effetto della nota 2 b) di tale capitolo.

Questa voce comprende:

- 1) L'alcole etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico di 80 % vol. o più.
- 2) L'alcole etilico e le acquaviti denaturati, di qualsiasi titolo.

Le bevande fermentate e le bevande spiritose contengono alcole etilico ottenuto tramite fermentazione di certi zuccheri sotto l'azione del lievito o di altri fermenti. L'alcole etilico non denaturato della voce 2207 o 2208 è ottenuto quando un prodotto fermentato è trattato tramite processi di purificazione ulteriori (p. es. distillazione, filtrazione, ecc.) privandolo delle sue caratteristiche di prodotto fermentato e ottenendo così un liquido incolore, trasparente e non schiumoso, che possiede unicamente il gusto e l'odore di etanolo. L'alcole etilico può anche essere prodotto per sintesi.

L'"alcole etilico" e le "acquaviti", denaturati, sono prodotti ai quali si sono aggiunte di proposito alcune sostanze che li rendono inadatti al consumo umano, senza tuttavia nuocere alla loro utilizzazione industriale. Le sostanze denaturanti variano da un paese all'altro, a seconda delle diverse legislazioni; in generale esse sono: il metilene, il metanolo, l'acetone, la piridina, gli idrocarburi aromatici (benzolo, ecc.), certe sostanze coloranti, ecc.

Questa voce comprende pure gli "alcoli etilici rettificati", detti a volte "alcoli neutri", che sono alcoli contenenti acqua, dai quali sono stati eliminati alcuni componenti aromatici secondari nocivi (esteri, aldeidi, acidi, alcoli butilico, amilico, ecc.) tramite un processo di purificazione (p. es. distillazione frazionata).

L'alcole etilico serve a numerosi usi industriali: come solvente nella fabbricazione di prodotti chimici, vernici, ecc., per l'illuminazione e il riscaldamento, per la preparazione di bevande alcoliche, ecc.

*Questa voce non comprende:*

- a) *L'alcole etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico inferiore a 80 % vol (n. 2208).*
- b) *Le acquaviti non denurate (n. 2208).*
- c) *I combustibili solidi o semisolidi a base di alcole (posti spesso in vendita sotto il nome di "alcole solidificato"), che rientrano nella voce 3606.*

Note esplicative svizzere

#### 2207.1000/2000

L'etanolo destinato a essere utilizzato come carburante (bioetanolo) non è soggetto all'imposta sulle bevande spiritose; occorre osservare le prescrizioni relative all'imposta sugli oli minerali (vedi Tares, osservazioni, imposta sugli oli minerali).

#### 2208. **Alcole etilico, non denaturato con titolo alcolometrico volumico inferiore a 80%; acquaviti, liquori ed altre bevande contenenti alcole di distillazione**

Questa voce comprende, da una parte, e "qualunque sia il loro grado alcolico":

- A) Le "acquaviti", che sono ottenute (senza alcuna aggiunta di aromi) per distillazione da liquidi fermentati in modo naturale, come il vino, il sidro, ecc., oppure da frutta, vinacce, grani e altri prodotti vegetali simili, fermentati preventivamente. Le acquaviti sono caratterizzate dal fatto che conservano un bouquet o aroma particolare dovuto alla presenza di costituenti aromatici secondari (esteri, aldeidi, acidi, alcoli volatili, ecc.) che variano in relazione alle materie prime impiegate nella distillazione.
- B) I liquori, che sono delle bevande spiritose addizionate di zucchero, di miele o di altri dolcificanti naturali e di estratti o di essenze (per esempio le bevande alcoliche ottenute per distillazione oppure tramite il miscuglio d'alcole etilico o di spiritosi distillati, con uno più dei prodotti seguenti: frutta, fiori o altre parti di piante, estratti, essenze, oli essenziali, succhi e loro concentrati). Tra questi prodotti si possono menzionare i liquori che contengono dei cristalli di zucchero, i liquori ai succhi di frutta, i liquori a base di uova, di erbe, di bacche e di aromi, i liquori di tè, di cioccolato, di latte e di miele."
- C) "Tutte le altre bevande alcoliche" non comprese in una qualsiasi altra voce di questo capitolo.

D'altra parte, questa voce comprende l'alcole "etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico inferiore a 80 % vol" destinato sia all'alimentazione umana, sia a usi industriali. Anche se adatto all'alimentazione umana, l'alcole etilico si distingue dai prodotti considerati in A), B), C) di cui sopra, poiché privo di qualsiasi principio aromatico.

Oltre l'alcole etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico inferiore a 80 % vol, fra i prodotti da classificare in questa voce si possono citare:

- 1) Le acquaviti naturali di vino o di vinacce (cognac, armagnac, brandy, grappa, pisco, singani, ecc.).

- 2) Il whisky e le altre acquaviti ottenute per fermentazione e distillazione di mosti di cereali (orzo, avena, segale).
- 3) Le acquaviti provenienti esclusivamente dalla distillazione, dopo fermentazione, di prodotti di canna da zucchero (succo di canna da zucchero, sciroppo di canna da zucchero, melassa di canna da zucchero), ad esempio rum, tafia, cachaça.
- 4) I prodotti conosciuti sotto il nome di "genièvre" o di "gin", alcoli distillati contenenti i principi aromatici delle bacche (galbuli o coccole) di ginepro.
- 5) La vodka ottenuta per distillazione di mosti fermentati da materie prime di origine agricola (p.es. cereali, patate), soggetta anche ad ulteriore trattamento con carbone attivato.
- 6) Le bevande alcoliche, generalmente chiamate liquori, come: l'anisetta, ottenuta con anice verde e badiana; il curaçao, fabbricato con la buccia di arancia amara; il kummel, aromatizzato con semi di carvi o di cumino.
- 7) I liquori detti "creme", così chiamati per la loro consistenza o il loro colore, in generale poco alcolici e molto zuccherati (crema di cacao, crema di banana, crema di vaniglia, crema di caffè, crema di cassis o di ribes nero, ecc.), nonché i liquori detti d'"emulsione", come in particolare i liquori all'uovo o alla crema fresca.
- 8) I ratafià, che sono una specie di liquori ottenuti con succhi di frutta, spesso con l'aggiunta di piccole quantità di materie aromatiche di altra natura (ratafià di ciliege, di cassis o ribes nero, di lamponi, d'albicocche, ecc.).
- 9) L'aquavit, come pure le bevande spiritose ottenute mediante distillazione di alcoli con frutti, altre parti di piante o erbe.
- 10) Le acquaviti di sidro (calvados), di prugne (mirabelle, quetsche), di ciliege (kirsch) o di altre frutta.
- 11) L'"arac" o "arack", acquavite di riso o di "vino" di palma.
- 12) L'acquavite proveniente dalla distillazione del succo fermentato delle carrube.
- 13) Gli aperitivi alcolici (assenzio, bitter, amari, ecc.) diversi da quelli a base di vino di uve fresche che rientrano nella voce 2205.
- 14) Le limonate (non medicamentose) alcoliche.
- 15) I succhi di frutta o di ortaggi o legumi, addizionati di alcole, alcolometrico volumico eccedente 0,5 % vol, esclusi i prodotti della voce 2204.
- 16) Le bevande alcoliche, talvolta denominate "complementi alimentari", destinate a mantenere l'organismo in buona salute. Esse possono, per esempio, essere a base di estratti di piante, di concentrati di frutta, di lecitina, di prodotti chimici, ecc. ed essere addizionate di vitamine e di composti del ferro.
- 17) Le bevande che hanno l'aspetto del vino, fabbricate mescolando acquaviti distillate con succhi di frutta e/o acqua, zucchero, coloranti, aromatici oppure altri ingredienti, esclusi però i prodotti della voce 2204.
- 18) Le acquaviti ottenute distillando, dopo fermentazione, melassa di barbabietola da zucchero.

*Ne sono esclusi:*

- a) *I vermut e altri aperitivi a base di vini di uve fresche (n. 2205).*
- b) *L'alcole etilico e le acquaviti denaturate di qualsiasi titolo; l'alcole etilico non denaturato, con titolo alcolometrico volumico di 80 % vol o più (n. 2207).*

Note esplicative svizzere

**2208.2011, 2021**

L'acquavite di vino di queste voci è un distillato invecchiato, di vino o di una miscela di vino con le sue fecce. Queste sottovoci comprendono anche, segnatamente, il cognac e l'armagnac, specialità francesi d'acquavite di vino fruenti di una denominazione d'origine controllata. Ne sono invece escluse le acquaviti di vinacce (grappa, marc) e le acquaviti di fecce, che rientrano nelle sottovoci 2208.2019 e 2029.

**2208.7000** In questa voce rientrano i prodotti del genere descritti alla lettera B e alle cifre 6, 7 e 8 delle note esplicative del SA. I liquori contengono più di 50 g di zucchero per litro. Inoltre, devono avere almeno un titolo alcolometrico volumico del 15 %. *Nella summenzionata voce di tariffa non rientrano tra l'altro i vini liquorosi (v. note esplicative svizzere concernenti le voci 2204.2150, 2950, cifra 1) nonché i vermut e altri prodotti della voce 2205. I liquori con gusto amaro nettamente percettibile (cosiddetti "bitter") sono pure esclusi da questa voce. Essi sono bevuti come aperitivo ma possono anche servire da digestivo e sono considerati come "altre bevande spiritose" ai sensi della voce 2208.9099 (cfr. cifra 13 delle note esplicative del SA).*

**2208.9010** La presente voce comprende anche i prodotti ottenuti mediante un processo di fermentazione in cui le sostanze che conferiscono il carattere (colore, aromi, ecc.) sono state eliminate all'atto della fabbricazione mediante procedimenti tecnici particolari. Esempi: vino naturale trattato mediante osmosi inversa, birra trattata con filtri a carbone attivo. Inoltre, una soluzione zuccherina fermentata - senza altri ingredienti - è considerata alcole etilico ai sensi della presente voce (v.a. le note esplicative svizzere relative alla voce 2206.0090). *Le bevande fabbricate con tali prodotti devono generalmente essere classificate alla voce di tariffa 2208.9099.*

**2208.9021/9022**

Ad eccezione delle bevande spiritose menzionate alle voci di tariffa 2208.2011/6020, sono assegnati alla summenzionata voce i prodotti del genere descritti alla lettera A e alle cifre 10, 11 e 12 delle note esplicative del SA. Le specialità come la "Vieille Prune" possono inoltre contenere sino a 50 g di zucchero per litro.

I prodotti ottenuti mediante aromatizzazione di alcole potabile o acquavite, ossia con l'aggiunta di sostanze aromatiche prima, durante o dopo la distillazione, sono esclusi dalle summenzionate voci di tariffa. Di regola essi sono considerati "altre bevande spiritose" a tenore della voce di tariffa 2208.9099. Vanno segnatamente annoverate le bevande alcoliche come l'assenzio, il Raki, l'Ouzo o l'Aquavit.

**2208.9099** La presente voce comprende anche alcune bevande spesso denominate «alcopop» o «malternative» (v.a. le note esplicative svizzere relative alle voci 2206.0090 e 2208.9010).

**2209. Aceti commestibili e loro succedanei commestibili ottenuti dall'acido acetico****I. Aceti commestibili**

Col nome di aceti s'indicano i liquidi acidi risultanti dalla fermentazione acetica, a contatto dell'aria e a una temperatura costante che va generalmente dai 20 ai 30 °C, di liquidi alcolici di qualsiasi specie, anche provenienti da fermentazione alcolica di diverse soluzioni liquide zuccherine o amilacee. L'agente dell'acetificazione è il "Mycoderma aceti" o acetobatterio.

Secondo la loro origine, si distinguono le seguenti qualità di aceti:

- 1) L'"aceto di vino". Si tratta di un liquido che presenta, secondo la qualità di vino utilizzato, un colore giallo o rosso, e possiede un bouquet particolare dovuto specialmente alla presenza degli esteri del vino.
- 2) Gli "aceti di birra o di malto"; gli "aceti di sidro", "di sidro di pere" o di altri "mosti di frutta fermentati". Essi sono generalmente di colore giallastro.
- 3) L'"aceto di alcole", incolore allo stato naturale.
- 4) Gli "aceti di grani di cereali", "di melassi", "di patate idrolizzate", "di siero di latte", ecc.

## II. Sucedanei commestibili dell'aceto

I sucedanei commestibili dell'aceto o aceti artificiali sono ottenuti per diluizione di acido acetico con acqua. Essi sono spesso colorati con caramello o altri coloranti organici (vedi anche l'esclusione a) qui di seguito).

Gli aceti e i loro sucedanei commestibili sono utilizzati per condire o conservare le derrate alimentari e possono essere aromatizzati (al dragoncello, ecc.) o addizionati di spezie.

*Sono esclusi da questa voce.*

- a) *Le soluzioni acquose contenenti, in peso, più del 10 % di acido acetico (n. 2915). Non ricadono tuttavia sotto la nota di esclusione 1 c) del capitolo 22 e restano, di conseguenza, classificate in questa voce, le soluzioni della specie con tenore in acido acetico compreso generalmente tra il 10 e il 15 % in peso, ma che sono state aromatizzate o colorate allo scopo di utilizzarle nell'alimentazione come sucedanei dell'aceto.*
- b) *I medicamenti delle voci 3003 o 3004.*
- c) *Gli aceti da toeletta (n. 3304).*

### Nota esplicativa svizzera

Ai sensi di questa voce, oltre agli additivi menzionati nelle note esplicative SA di cui sopra (sostanze aromatizzanti e spezie) sono tollerati i seguenti componenti:

- succhi di frutta o di bacche;
- mosti d'uva;
- caramello;
- sale;
- zucchero;
- miele;
- estratti di spezie;
- agenti coloranti, conservanti, antiossidanti e acidificanti.

*Sono invece esclusi da questa voce i prodotti contenenti altri ingredienti (p. es. amido o fecola, agenti ispessenti, olio vegetale). Tali prodotti sono sovente designati come "crema di balsamico" o simili e sono di solito classificati alla voce di tariffa 2103.9000.*