

## Capitolo 16

Preparazioni di carni, di pesci, di crostacei, di molluschi, di altri invertebrati acquatici o di insetti

### Considerazioni generali

Questo capitolo comprende le preparazioni commestibili ottenute dal trattamento di carni, di frattaglie (per esempio, piedi, pelli, cuori, lingue, fegati, budella e stomaci), di sangue o di insetti, come pure quelle ottenute dal trattamento di pesci (comprese le loro pelli), crostacei, molluschi o altri invertebrati acquatici. Il capitolo 16 comprende i prodotti della specie che abbiano subito una lavorazione più avanzata di quelle specificate nei capitoli 2 e 3, alla nota 6 del capitolo 4 o nella voce 0504, e cioè:

- 1) Trasformati in salsicce, salsicciotti o altri prodotti simili.
- 2) Cotti in qualsiasi maniera: in acqua o al vapore, fritti o arrostiti allo spiedo o sulla graticola, esclusi, tuttavia, i pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici affumicati, che possono esser stati cotti prima o durante l'operazione di affumicatura (voci 0305, 0306, 0307 e 0308), i crostacei semplicemente cotti in acqua o al vapore, ma non sgusciani (n. 0306), i molluschi che hanno subito solo lo sbiancamento o un altro genere di shock termico (che non causano la cottura effettiva dei prodotti), necessario per aprire i loro gusci o per stabilizzarli prima di essere trasportati o congelati (n. 0307) nonché le farine, polveri e agglomerati in forma di pellets ottenuti partendo da pesci, crostacei, molluschi o altri invertebrati acquatici, cotti (n. 0309).
- 3) Preparati o conservati sotto forma di estratti, sughi o marinature, preparati partendo da uova di pesce come il caviale o i suoi succedanei, semplicemente ricoperti di pasta o di pangrattato (panati), tartufati, o insaporiti (per esempio con pepe e sale), ecc.
- 4) Finemente omogeneizzati e a base di soli prodotti di questo capitolo (cioè carne, frattaglie, sangue, insetti, pesci o crostacei, molluschi o altri invertebrati acquatici, preparati o conservati). Queste preparazioni omogeneizzate possono contenere deboli quantità di frammenti visibili di carne, di pesce, ecc., come pure una piccola quantità d'ingredienti addizionati per insaporire, conservare o per altri fini. L'omogeneizzazione non è di per sé di natura tale da far considerare un prodotto come preparazione del capitolo 16.

Ai fini della differenziazione fra i prodotti assegnati ai capitoli 2 e 3 e quelli da classificare in questo capitolo, vedi le note esplicative (considerazioni generali) relative a detti capitoli.

Questo capitolo comprende pure le preparazioni alimentari (compresi i piatti cucinati) contenenti in particolare, salsiccia, salsicciotto, carne, frattaglie, sangue, insetti, pesce o crostacei, molluschi o altri invertebrati acquatici, insieme a ortaggi, spaghetti, salsa, ecc., a condizione che tali preparazioni contengano più del 20 % in peso di salsiccia, salsicciotto, carne, frattaglie, sangue, insetti, pesce o crostacei, molluschi o altri invertebrati acquatici o una combinazione di tali prodotti. Qualora le preparazioni contengano due o più prodotti di quelli sopraindicati (per esempio, carne e pesce), esse sono classificate nella voce del capitolo 16 corrispondente al componente predominante in peso. In ogni caso, il peso da prendere in considerazione è il peso reale della carne, del pesce, ecc., contenuti nella preparazione allo stato in cui è presentata e non il peso di tali prodotti prima della confezione della preparazione. (È opportuno sottolineare tuttavia che i prodotti ripieni della voce 1902, le salse, le preparazioni per salse, i condimenti del genere di quelli descritti alla voce 2103, come pure le preparazioni per zuppe, minestre o brodi, le zuppe, le minestre o brodi preparati e le preparazioni alimentari composite omogeneizzate del genere di quelle descritte alla voce 2104, restano sempre classificati a queste voci).

*Sono pure esclusi da questo capitolo:*

- a) *Le farine e polveri atte all'alimentazione umana, di carni o frattaglie (compresi i prodotti a base di mammiferi marini) (n. 0210), di pesci (n. 0309) o di insetti (n. 0410).*

- b) *Le farine, polveri e agglomerati sotto forma di pellets di insetti (n. 0511), di carne (compresi i prodotti di mammiferi marini), di pesce o di crostacei, di molluschi o altri invertebrati acquatici, non atti all'alimentazione umana (n. 2301).*
- c) *Le preparazioni a base di carne, frattaglie, pesci, ecc., per l'alimentazione degli animali (n. 2309).*
- d) *I medicamenti del capitolo 30.*

**1601. Salsicce, salsicciotti e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti**

Questa voce comprende le salsicce, i salsicciotti e i prodotti simili, cioè le preparazioni costituite da carni, da frattaglie (compresi le budella e gli stomaci) o di insetti, tagliate in piccoli pezzi o tritate, o da sangue, racchiuse nelle budella, stomaci, vesciche, pelli o altri involucri simili (naturali o artificiali). Alcuni di tali prodotti possono tuttavia essere privi dell'involucro, poiché la forma caratteristica - cioè una forma cilindrica o analoga di sezione rotonda, ovale o rettangolare (con angoli più o meno arrotondati) - è loro conferita per modellatura.

Salsicce, salsicciotti e prodotti simili possono essere crudi o cotti, affumicati o no, e con aggiunta di grasso, lardo, fecola, condimenti, spezie, ecc. Peraltro, tali preparazioni possono contenere pezzi di carni o di frattaglie relativamente grossi (per esempio, della dimensione di un boccone). Salsicce, salsicciotti e prodotti simili restano classificati in questa voce anche se sono stati tagliati in fette o sono presentati in recipienti ermeticamente chiusi.

Sono, tra l'altro, compresi in questa voce:

- 1) Le salsicce, i salsicciotti e prodotti simili a base di carne (salsicce di Francoforte, salami, ecc.).
- 2) Le salsicce e i salsicciotti di fegato (compreso il fegato di volatili).
- 3) I sanguinacci (boudins): neri e bianchi.
- 4) Le salsicce di trippa (andouillettes), le cervellate, le mortadelle e altre specialità analoghe.
- 5) I pasticci (pâtés, rillettes), passati (purées), spume (mousses), galantine, presentati negli involucri per salsicce o foggiati con l'intento di conferir loro la caratteristica forma delle salsicce.

Questa voce comprende anche alcune preparazioni alimentari (compresi i "piatti cucinati") a base di salsiccia, salsicciotto o prodotti simili (vedi le considerazioni generali di questo capitolo, terzo capoverso).

Sono esclusi, invece, da questa voce:

- a) *Le carni che, pur se riposte in vesciche, budella o involucri simili (naturali o artificiali) non sono tagliate in pezzi né tritate, in particolare alcuni prosciutti o spalle arrotolati (in generale, n. 0210 o 1602).*
- b) *La carne cruda, tritata o tagliata in piccoli pezzi e priva di altri ingredienti, anche riposta in un involucro (capitolo 2).*
- c) *Le preparazioni riposte in involucri che non sono utilizzati ordinariamente per salsicce e salsicciotti, salvo se tali preparazioni sono classificate in questa voce anche senza involucro (in generale, n. 1602).*
- d) *I volatili cotti e semplicemente disossati, come i tacchini arrotolati (n. 1602).*

Note esplicative svizzere

**1601.0011/0019**

Questa sottovoce comprende:

- i cotechini, e cioè le salsicce fatte con carne di maiale finemente tritata. La pasta viene salata e condita con spezie, indi insaccata in pelli d'intestini. I cotechini si mangiano cotti;

- la mortadella, specialità fatta con carne di maiale e di manzo, con aggiunta di lardo tagliato in dadi. La pasta viene salata, drogata e insaccata in un budello largo, poi si cuoce o si affumica. La mortadella di miglior qualità ha una carne di un bel rosso, con poco lardo. Generalmente ha un gusto spiccatissimo di coriandolo. In questa voce rientra anche la cosiddetta "Mortadella di Bologna IGP" (Indicazione geografica protetta). Questo tipo di mortadella è composta di puro suino e contiene almeno il 15 % di lardelli.
- il salame, cioè una salsiccia di lunga conservazione, legata per lo più con spago; è fatto con carne porcina e lardo, cui si aggiunge talvolta carne di manzo (ad esempio, nei salami di Milano e nei salami ungheresi). La carne viene salata e drogata e poi seccata all'aria. Come condimenti si usano particolarmente aglio e pepe. Questa sottovoce comprende soltanto le salsicce di lunga conservazione chiamate salami, ossia quelle ottenute secondo il procedimento predetto e che hanno un gusto caratteristico. Restano in questa sottovoce anche i salami che, per dar loro un gusto caratteristico, sono stati leggermente affumicati (per esempio, i salami ungheresi). Le salsicce di lunga conservazione che non posseggono le caratteristiche di detto salame, segnatamente le salsicce o i salsicciotti affumicati, sono invece assegnati alla sottovoce 1601.0021/0048;
- i salamini o salametti, cioè salami di piccole dimensioni;
- gli zamponi, che consistono in carne di maiale tritata e drogata che si insacca nella pelle della zampa di maiale. Gli zamponi si mangiano cotti.

**1602.****Altre preparazioni e conserve di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti**

Questa voce comprende le preparazioni e le conserve di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti classificabili in questo capitolo, ad eccezione delle salsicce, salsicciotti e prodotti simili della voce 1601, degli estratti e sughi di carne della voce 1603.

Vi rientrano in particolare:

- 1) Le carni e le frattaglie cotte in qualsiasi maniera: in acqua o al vapore, grigliate, fritte o arrostite, (ad eccezione dei prodotti semplicemente scottati, sbiancati, ecc. - vedi le considerazioni generali del capitolo 2).
- 2) I pasticci (pâtés, rillettes), passati (purées), spume (mousses), galantine, a condizione che tali preparazioni non rispondano ai criteri che ne permettano la classificazione alla voce 1601 come salsicce, salsicciotti e prodotti simili.
- 3) Le carni e le frattaglie di qualsiasi specie, preparate o conservate con metodi diversi da quelli previsti al capitolo 2 o nella voce 0504, comprese quelle semplicemente ricoperte di pasta o di pangrattato (panate), tartufate o insaporite (per esempio, con pepe e sale) o finemente omogeneizzate (vedi le considerazioni generali di questo capitolo, punto 4).
- 4) Le preparazioni a base di sangue, diverse dai sanguinacci neri e dai prodotti simili della voce 1601.
- 5) Le preparazioni alimentari (compresi i piatti cucinati) contenenti più del 20 % in peso di carne, frattaglie, sangue o insetti (vedi le considerazioni generali di questo capitolo).

*Sono inoltre esclusi:*

- a) *Le paste alimentari (ravioli, ecc.) farcite di carne o frattaglie (n. 1902).*
- b) *Le preparazioni per salse, le salse preparate e i condimenti composti (n. 2103).*
- c) *Le preparazioni per zuppe, minestre o brodi, le zuppe, minestre o brodi preparati come pure le preparazioni alimentari composte omogeneizzate (n. 2104).*

Note esplicative svizzere

**1602.2010/2089**

Le preparazioni ottenute a partire di fegati, ai sensi di questa voce, devono contenere più del 20% in peso di fegato. Esse possono anche contenere una certa quantità di altre carni o frattaglie. Per i prodotti che, oltre al fegato d'oca contengono altri fegati, il genere di fegato predominante in peso determina la classificazione nella sottovoce nazionale.

**1602.4111/4119**

Per "prosciutto in scatola" ai sensi di questa sottovoce s'intende il prosciutto di maiale (spalla o coscia), anche disossato o arrotolato, con o senza cotenna, riposto in scatole ermeticamente chiuse. Il prosciutto in scatola può essere intiero o tagliato a fette. Rientra invece nella voce 1602.4191/4199 il prosciutto tritato o in pasta.

**1602.4910, 4999**

Rientra in tali voci anche la coppa così come descritta nelle Note esplicative svizzere alle voci 0210.1910/1999, lettera a), ma che non può più essere classificata nel capitolo 2 a causa del suo insaporimento (cfr. note esplicative svizzere relative alla voce di tariffa 0210).

**1602.4991, 5093**

Tali voci comprendono la carne, cruda (fresca, refrigerata o congelata), semplicemente condita. Può trattarsi di grossi pezzi di carne (p.es. filetti interi e simili), di pezzi di carne tagliati (p.es. arrosti, bisteccche) oppure di carne ridotta in pezzi (p. es. spezzatino, sminuzzato, carne macinata). Il genere e la quantità dei condimenti utilizzati non sono determinanti. Per «condimenti» si intendono sostanze con proprietà aromatizzanti (p.es. pepe, miscele di spezie, erbe aromatiche, cipolla tritata, aglio, paprica, marinate pastose o liquide). Il sale non è considerato un condimento ai sensi di queste voci.

**1602.5011/5019**

Questa sottovoce comprende unicamente la carne di manzo sminuzzata, leggermente salata, anche drogata, sterilizzata (cotta), in recipienti ermeticamente chiusi (scatole o simili), a condizione che l'imballaggio immediato rechi la designazione "Corned beef". Le conserve di carne di manzo denominate diversamente rientrano nella voce 1602.5091/5098.

**1602.5091, 5098**

Tali voci comprendono tra l'altro le conserve di carni bovine diverse dal „corned beef“. Per „conserve di carni bovine“ s'intendono i prodotti costituiti esclusivamente da carni bovine condizionati in recipienti ermeticamente chiusi (barattoli, scatole, vasetti, ecc.) e riscaldati sotto vuoto.

In tale voce rientrano anche i prodotti di carni bovine altrimenti preparati e conservati, p.es. i pezzi di carne arrostiti e imballati sotto vuoto in pellicole. Essi non sono tuttavia considerati conserve di carni bovine. Alla stessa stregua, i prodotti di carni bovine con altri ingredienti non vanno considerati come conserve di carni bovine, indipendentemente dal loro condizionamento.

I muscoli di manzo preparati, crudi, disossati, salati e conditi per la fabbricazione di carne secca sono considerati come "salati", ai sensi di queste voci, se sono stati salati a fondo e in modo omogeneo in tutte le parti e che presentano un tenore totale, in peso, di sale da cucina di 1,2 % o più.

#### Disposizioni particolari

#### **Prodotti carni soggetti a ordinamenti particolari all'importazione**

##### **1 In generale**

Per l'importazione di prodotti carni vigono talvolta disposizioni particolari concernenti l'obbligo del permesso e la ripartizione del contingente. Le spiegazioni servono a facilitare l'applicazione delle disposizioni dell'ordinanza del 26 ottobre 2011 sulle importazioni agricole (OIAgr; RS 916.01) [Allegato 1, 3. Disciplinamento del mercato: animali da macello, carni di animali delle specie bovina, equina, ovina, caprina e suina come pure volatili] e dell'ordinanza del 26 novembre 2003 sul bestiame da macello (OBM; RS 916.341). I principi per la classificazione dei prodotti carni nella tariffa doganale restano invariati (prescrizioni generali, note, testi tariffali, note esplicative).

## 2 Pâté e terrine

Esistono numerose varianti e denominazioni per queste preparazioni, che generalmente vengono consumate fredde. La loro caratteristica principale è il fatto di essere costituite da una massa condita a grana più o meno fine (farcia), a base di carne e/o frattaglie. Vi possono anche essere pezzi visibili di carne o frattaglie oppure altri ingredienti (p. es. verdure, funghi, noci, uova, latte).

Spesso queste preparazioni vengono cotte al forno in un involucro di pasta (pasticci). Le terrine vengono invece cotte, senza pasta, in un recipiente refrattario. Fanno parte dei pâté anche i prodotti sotto forma di crema, pasta o mousse da spalmare sul pane e confezionati generalmente in tubetti o scatolette.

Non sono considerati pâté o terrine, in particolare:

- insaccati della VT 1601, ad esempio salsicce di fegato, «Teewurst» (salsiccia affumicata da spalmare) e simili prodotti spalmabili [Vedi anche note esplicative del SA relative alla VT 1601: «presentati negli involucri per salsicce o foggiati con l'intento di conferir loro la caratteristica forma delle salsicce»];
- pezzi di carne interi in un involucro di pasta, ad esempio filetto alla Wellington;;
- preparazioni a base di carne macinata, ad esempio polpettone, hamburger, kebab, corned beef;
- preparazioni in gelatina, gelatina di carne o aspic, ad esempio trippa pressata in gelatina;
- fleischkäse, impasti di carne e simili.

Per l'importazione di pâté e terrine è necessario un permesso generale d'importazione (PGI) dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG). Sulla base dell'articolo 25 capoverso 1 lettera a OBM, la ripartizione dei contingenti per questi prodotti non è disciplinata. Questi prodotti possono essere imposti in quantità illimitata alle VT 1602.4910, 1602.5091 e 1602.9011 come «importati nei limiti del contingente doganale» (per i prodotti della VT 1602.2071 vedi punto 5).

Sono esclusi da questa disposizione i pâté e le terrine a base di carne di pollame. Questi prodotti possono essere imposti alle VT 1602.3110, 1602.3210 o 1602.3910 unicamente se si dispone di una quota di contingente.

## 3 Granulati di carne, farina, polveri e simili

I granulati di carne sono prodotti costituiti da carne secca e tagliata in forma di dadini, chicchi irregolari e via di seguito. Farina, polvere e simili sono costituiti da carne e frattaglie secche e macinate. Secondo il procedimento di produzione e degli ingredienti, entrano in linea di conto le VT 0210 o 1602.

Per l'importazione di questi prodotti è necessario un PGI dell'UFAG. Sulla base dell'articolo 25 capoverso 1 lettera b OBM, possono essere tassati in quantità illimitata alla relativa VT come "importati nei limiti del contingente doganale".

## 4 Alimenti dietetici e per bambini

Gli alimenti dietetici sono derrate alimentari destinate a un'alimentazione particolare (p. es. per motivi di salute). Spesso sono caratterizzati dalla menzione «dietetico» [Vedi anche ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sugli alimenti speciali (RS 817.022.104)].

Gli alimenti per bambini comprendono i prodotti che secondo la loro composizione, presentazione e condizionamento sono riconoscibili come unicamente destinati a tale uso [Vedi anche note esplicative svizzere relative alle VT 1901.1011/1022].

Si tratta per lo più di preparazioni omogeneizzate, così come sono definite alla nota di sottovoce 1 relativa al capitolo 16 della tariffa doganale. Entrano in considerazione anche altre sottovoci della VT 1602.

Ai sensi dell'OIAGR, gli alimenti dietetici e per bambini sono esclusi dall'obbligo del permesso e dal computo sul contingente doganale. Questi prodotti possono pertanto essere tassati alla relativa VT come «importati nei limiti del contingente doganale» (in particolare la VT 1602.1010).

#### 5 Prodotti della VT 1602.2071

Per l'importazione di questi prodotti è necessario un PGI dell'UFAG. Tutti i prodotti di questa VT sono considerati «pâté e terrine» conformemente al punto 2. Sulla base dell'articolo 25 capoverso 1 lettera a OBM, questi prodotti possono essere imposti in quantità illimitata come «importati nei limiti del contingente doganale».

#### 6 Altri prodotti

Le VT 0210 e 1602 comprendono anche altri prodotti non menzionati ai punti 2-5. Tali prodotti possono essere imposti a queste VT come «importati nei limiti del contingente doganale» solo se la ripartizione del contingente è esplicitamente prevista (art. 14 e 15 OBM). Occorre ovviamente disporre di una quota di contingente.

I prodotti carni per i quali non è prevista alcuna ripartizione del contingente devono essere tassati alle relative VT come «altri» e pertanto all'aliquota di dazio fuori del contingente. Sono fatte salve le deroghe previste all'articolo 46 OIAGR (merci per esposizioni ecc.).

### **1603. Estratti e sughi di carne, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici**

Sebbene ottenuti da fonti diverse, gli estratti di questa voce presentano caratteristiche fisiche (aspetto, odore, gusto, ecc.) e chimiche molto affini.

Questa voce comprende:

- 1) Gli estratti di carne. Con questo nome si designa il prodotto generalmente ottenuto, trattando la carne a bagnomaria o col vapore d'acqua saturo e sotto pressione; il liquido così ottenuto viene liberato dal suo grasso mediante centrifugazione o filtrazione e concentrato mediante passaggio negli evaporatori. Secondo il grado di concentrazione, questi estratti possono essere solidi, pastosi o liquidi.
- 2) I sughi di carne ottenuti per semplice pressione di carne cruda.
- 3) Gli estratti di pesce o di crostacei, di molluschi o altri invertebrati acquatici. Gli estratti di pesce sono ottenuti in particolare dalla concentrazione degli estratti acquosi della carne di aringa o di altri pesci o dalle farine di pesce (anche disolate). Nel corso della fabbricazione, le sostanze che danno il gusto di pesce (per esempio, la trimetilammina, nel caso dei pesci di mare) possono essere eliminate totalmente o in parte. Così trattati, questi estratti hanno caratteristiche simili a quelli degli estratti di carne.
- 4) I sughi ottenuti per semplice pressione di pesci, di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici crudi.

Tutti questi prodotti possono essere addizionati con agenti di conservazione, come il sale, in quantità sufficiente per assicurarne la conservazione.

Gli estratti sono utilizzati nella fabbricazione di alcune preparazioni alimentari (minestre concentrate, zuppe, salse, ecc.). I sughi sono utilizzati principalmente come alimento dietetico.

Sono esclusi da questa voce:

- a) Le preparazioni per zuppe, minestre o brodi, le zuppe, minestre e brodi preparati e le preparazioni alimentari composite omogeneizzate, contenenti estratto di carne, di pesce, ecc., nonché le zuppe, minestre e brodi in pastiglie, tavolette, dadi, ecc., che, oltre all'estratto di carne, di pesce, ecc., contengono altre sostanze come grassi, gelatina e, generalmente, una forte dose di sale (n. 2104).

- b) I prodotti detti "solubili di pesci o di mammiferi marini" della voce 2309.
- c) I medicamenti nei quali i prodotti di questa voce sono destinati soltanto a servire da supporto o da eccipiente per la sostanza medicinale (capitolo 30).
- d) I peptoni e i peptonati (n. 3504).

1604.

**Preparazioni e conserve di pesci; caviale e suoi succedanei preparati con uova di pesce**

Questa voce comprende:

- 1) I pesci cotti in qualsiasi maniera: in acqua, grigliati, fritti, arrostiti, esclusi tuttavia i pesci affumicati che sono stati cotti prima o durante l'operazione di affumicatura e che, purché non abbiano ricevuto altra preparazione, restano classificati alla voce 0305.
- 2) I pesci preparati o conservati all'aceto, all'olio, alla salsa di pomodoro, o marinati (preparazioni diverse a base - secondo il caso - di vino, aceto, ecc. addizionati di spezie o di altri ingredienti), le salsicce di pesce, i pasticci di pesce, nonché i prodotti detti "burro di acciughe, pasta di acciughe, burro di salmone", consistenti in una pasta, generalmente composta da questi pesci e da grasso, ecc.
- 3) I pesci, come pure le loro parti, preparati o conservati con procedimenti diversi da quelli previsti alle voci 0302 a 0305, per esempio: i filetti di pesce ricoperti di pasta o di pangrattato (panati), il latte di pesce e i fegati preparati, i pesci finemente omogeneizzati (vedi le considerazioni generali di questo capitolo, punto 4), pastorizzati o sterilizzati.
- 4) Alcune preparazioni alimentari (compresi i piatti cucinati) contenenti pesce (vedi le considerazioni generali di questo capitolo).
- 5) Il caviale; sono così denominate le preparazioni di uova di storioni, pesci viventi nei fiumi di parecchi paesi (Turchia, Iran, Italia, Alaska, Russia) e le cui principali varietà sono il "Beluga", lo "Schrip", l'"Ossiotr", il "Sewruga". Il caviale si presenta generalmente sotto forma di una massa molle e granulosa formata da piccole uova del diametro da 2 a 4 mm, di colore che varia dal grigio-argenteo al nero-verdastro, di odore spicciato e di sapore leggermente salato. Lo si trova anche allo stato pressato, ridotto cioè in una pasta omogenea e consistente, talvolta foggiata in panetti cilindrici, lunghi e sottili, o rinchiusa in piccole scatole o in sacchetti di tela.
- 6) I succedanei del caviale. Si tratta di prodotti che vengono consumati come caviale, ma preparati con uova di pesci diversi dallo storione (come il salmone, la carpa, il luccio, il tonno, il cefalo o muggine, il merluzzo o nasello), uova che sono state lavate, liberate dalle particelle di interiore aderenti, salate e talvolta pressate o seccate. Queste uova di pesce possono anche essere condite e colorate.

I diversi prodotti summenzionati rientrano in questa voce, presentati o no in scatole ermeticamente chiuse.

Sono ugualmente esclusi da questa voce:

- a) Le uova e il latte di pesce, non preparati né conservati oppure preparati o conservati solo secondo i procedimenti previsti al capitolo 3, diversi da quelli atti all'alimentazione umana già allo stato come caviale o succedaneo di tale (capitolo 3).
- b) Gli estratti e i sughi di pesce (n. 1603).
- c) Le paste alimentari farcite di pesce (n. 1902).
- d) Le preparazioni per salse e le salse preparate, e i condimenti composti (n. 2103).
- e) Le preparazioni per zuppe, minestre o brodi, le zuppe, minestre o brodi preparati, come pure le preparazioni alimentari composite omogeneizzate (n. 2104).

## Note esplicative svizzere

- 1604.1210** Per "aringhe marinate" si intendono differenti preparazioni di aringhe, preparate o conservate in salse piccanti o con aceto, per esempio: i marinati "crudi" di aringhe (aringhe conservate in una salamoia all'aceto), quali le Bismarckheringe, le aringhe avvoltole (Rollmopse) e le aringhe marinate; i marinati "cotti" (aringhe conservate mediante sbianchitura o trattamento al vapore, come le aringhe in gelatina); i marinati "fritti" (aringhe fritte prima dell'operazione di marinatura, come le Bratheringhe e i Bratrollmopse); i marinati speciali (preparazioni di aringhe con maionese, salsa verde, salsa a base di vino, di succo di limone, insalata di aringhe, ecc.).
- 1604.1910** Questa voce comprende i filetti di pesce di mare impanati, la cui superficie è interamente o in gran parte ricoperta di pangrattato (prodotto cotto, sminuzzato della voce 1905.90), anche miscelato con altri ingredienti quali cornflakes, erbe, semi ecc. Essi possono anche essere farciti oppure precotti risp. prefritti. I filetti di pesce di mare possono essere interi, in pezzi di filetti singoli oppure in forme di più pezzi di filetti ottenuti da blocchi di filetti di pesce congelati (sono tuttavia esclusi i prodotti a base di pesci tritati che appartengono alle voci 1604.2010/2090). I filetti di pesce di mare non ricoperti di pangrattato, ma rivestiti di una pasta liquida, come pastella alla birra, tempura, impanatura umida oppure ricoperti di un foglio di pasta, come ad es. pasta sfoglia o pasta filo, nonché prodotti che hanno subito una cottura completa (cotti interamente o fritti) sono considerati come preparazioni più spinte e appartengono alle voci 1604.1991/1999.
- 1604.1991** Ai sensi di questa voce, per "preparazioni pronte per essere messe nel forno" si intendono le preparazioni di pesce, congelate, in forme per cucinare da gettare dopo l'uso. Le preparazioni congelate che oltre al pesce contengono gamberi, molluschi o altri invertebrati acquatici, carne di manzo, maiale o altra, in recipienti non eccedenti 3 kg, non rientrano in questa voce.

**1605. Crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici, preparati o conservati**

Le disposizioni della nota esplicativa della voce 1604 relative ai differenti stati sotto i quali possono essere presentati i prodotti rientranti in detta voce, si applicano, "mutatis mutandis", ai crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici previsti in questa voce.

Fra i crostacei e i molluschi, che più abitualmente si preparano e si conservano, si possono citare: il granchio di mare (crabe), i gamberetti, l'astaco, l'aragosta, i gamberi, i mitili comuni, il polipo, il calamari e le lumache. I principali altri invertebrati acquatici preparati o conservati che rientrano in questa voce sono il riccio di mare, l'oloturia e la medusa.

Sono tuttavia esclusi da questa voce i crostacei, cotti nell'acqua o al vapore che, anche se non sgusciati, contengono anche piccole quantità di prodotti chimici onde conservarli provvisoriamente (n. 0306) e i molluschi che hanno subito solo lo sbiancamento o un altro genere di shock termico (che non causano la cottura effettiva dei prodotti), necessario per aprire i loro gusci o per stabilizzarli prima di essere trasportati o congelati (n. 0307).