

## Capitolo 17

### Zuccheri e prodotti a base di zuccheri

#### Considerazioni generali

Questo capitolo comprende gli zuccheri propriamente detti (saccarosio, lattosio, maltosio, glucosio, fruttosio o levulosio, ecc.), gli sciroppi, i succedanei del miele, i melassi risultanti dall'estrazione o raffinazione dello zucchero, come pure gli zuccheri e melassi caramellati e i prodotti a base di zuccheri. Lo zucchero allo stato solido e i melassi possono essere addizionati di coloranti, di edulcoranti artificiali (p. es. aspartame o stevia) o aromatizzati (p. es. con acido citrico o vaniglia), purché conservino il loro carattere originale di zucchero o di melassi.

*Sono tuttavia, esclusi da questo capitolo:*

- a) *Il cacao in polvere zuccherato, il cioccolato (eccetto il cioccolato bianco) e i prodotti a base di zuccheri contenenti cacao in qualsiasi proporzione (n. 1806).*
- b) *Le preparazioni alimentari zuccherate dei capitoli 19, 20, 21 o 22.*
- c) *I foraggi zuccherati della voce 2309.*
- d) *Gli zuccheri chimicamente puri (diversi dal saccarosio, lattosio, maltosio, glucosio e fruttosio o levulosio), compresi quelli in soluzione acquosa (n. 2940).*
- e) *Le preparazioni farmaceutiche zuccherate (capitolo 30).*

#### Note esplicative svizzere

Ai sensi della classificazione, non si terrà conto di un tenore, in peso, dell'1 % o meno di materie grasse del latte o di altro grasso.

#### **1701. Zuccheri di canna o di barbabietola e saccarosio chimicamente puro, allo stato solido**

Lo zucchero di canna si estrae dal succo dei fusti della canna da zucchero e lo zucchero di barbabietola si estrae dal succo della radice di barbabietola da zucchero.

Gli zuccheri greggi di canna o di barbabietola si presentano sotto forma di cristalli di color bruno o sotto altre forme solide; questa colorazione è dovuta alla presenza di impurità. Il tenore in peso di saccarosio, allo stato secco, corrisponde a una lettura al polarimetro inferiore a 99,5 (vedi la nota 1 della sottovoce). Essi sono generalmente destinati a subire ulteriori lavorazioni ai fini della trasformazione in zuccheri raffinati. Tuttavia, gli zuccheri greggi possono essere di un grado di purezza suscettibile di permetterne l'utilizzazione nell'alimentazione umana, senza preventiva raffinazione.

Gli zuccheri di canna o di barbabietola raffinati si ottengono mediante una lavorazione complementare dello zucchero greggio. Si presentano generalmente sotto forma di cristalli bianchi commercializzati secondo il loro grado di finezza o in forma di cubetti, di pani, di placche, di bastoni o di zolle regolari, gettati, segati o tagliati.

Oltre agli zuccheri greggi e agli zuccheri raffinati descritti prima, questa voce comprende gli zuccheri bruni costituiti da zucchero bianco mescolato per esempio a piccole quantità di caramello o di melasso, e gli zuccheri canditi formati da cristalli voluminosi ottenuti per cristallizzazione lenta di sciroppi di zucchero sufficientemente concentrati.

Si deve notare che gli zuccheri di canna o di barbabietola sono compresi in questa voce solo se presentati allo stato solido (anche sotto forma di polvere); questi zuccheri possono essere addizionati di sostanze aromatizzanti o di coloranti.

*Gli sciroppi costituiti da soluzioni acquose di zucchero di canna o di barbabietola sono classificati alla voce 1702 quando non sono addizionati con aromatizzanti o con sostanze coloranti. Sono invece da classificare alla voce 2106, se ne contengono.*

*Sono inoltre escluse le preparazioni allo stato solido (comprese quelle in granuli o in polvere) che hanno perso il carattere di zucchero, come quelle per la fabbricazione di bevande (voce 2106).*

Questa voce comprende pure il saccarosio chimicamente puro, allo stato solido, di qualsiasi origine. È invece escluso il saccarosio (diverso dal saccarosio chimicamente puro) estratto da altri vegetali diversi dalla canna da zucchero o dalla barbabietola (n. 1702).

#### 1701.1200, 1400

Lo zucchero di canna greggio attualmente commercializzato ha un tenore in zucchero invertito eccedente 0,1 %, mentre il tenore di zucchero invertito dello zucchero di barbabietola greggio è generalmente inferiore a 0,1 %. Si possono pure distinguere questi due zuccheri procedendo a una prova olfattiva dopo avere lasciato riposare durante una notte un campione di ogni tipo di zucchero diluito nell'acqua e posto in un recipiente ermeticamente chiuso.

#### Note esplicative svizzere

Per "non lavorati" ai sensi di questa voce si intende lo zucchero greggio e cristallizzato che non ha subito alcun trattamento meccanico ulteriore (p. es. macinazione), che presenta o meno dei piccoli o grossi cristalli e che non è stato colorato o aromatizzato. Lo zucchero greggio o cristallizzato, non lavorato, si distingue per il fatto che si compone di cristalli interi non essendo stato danneggiato da un trattamento meccanico ulteriore (aspetto opaco, bordi spezzati, angoli smussati). Lo zucchero in zollette, barre e altre forme, ottenuto a partire da zucchero greggio o cristallizzato (tramite colatura, pressatura, segatura, spaccatura, ecc.) è considerato come lavorato.

In questa voce rientrano anche gli zuccheri contenenti altre piccole quantità diverse da aromatizzanti o sostanze coloranti. Gli additivi possono da una parte avere una funzione tecnica oppure dall'altra conferire allo zucchero certe proprietà che lo rendono particolarmente idoneo per certi scopi. Il prodotto deve tuttavia mantenere il carattere essenziale di uno zucchero ai sensi di questa voce. Inoltre, la quota parte di additivi non deve superare di regola il 3 %.

Esempio: zucchero cristallizzato (saccarosio) con aggiunta minima di acido citrico e pectina (per un massimo totale di 3 %) utilizzato come zucchero gelificante per la fabbricazione di confettura.

*Sono esclusi da questa voce gli edulcoranti artificiali contenenti una parte indeterminante di zucchero del capitolo 17 (di regola voce 2106).*

**1701.9110** Per zucchero candito ai sensi di questa voce s'intende lo zucchero candito con aggiunta di coloranti (p. es. caramello). *Lo zucchero candito colorato la cui colorazione (in generale da gialla a marrone) è ottenuta tramite caramellizzazione durante il processo di fabbricazione, deve essere classificato alla voce 1702 in base al testo legale della tariffa.*

**1702.** **Altri zuccheri, compresi il lattosio, il maltosio, il glucosio e il fruttosio (levulosio), chimicamente puri, allo stato solido; sciroppi di zuccheri senza aggiunta di aromatizzanti o di coloranti; succedanei del miele, anche mescolati con miele naturale; zuccheri e melassi caramellati**

Questa voce comprende gli altri zuccheri allo stato solido, gli sciroppi di zucchero, come pure i succedanei del miele e gli zuccheri e i melassi caramellati.

### A. Altri zuccheri

Questa parte comprende gli zuccheri, diversi da quelli della voce 1701 e gli zuccheri chimicamente puri della voce 2940, allo stato solido (anche sotto forma di polvere) addizionati o no con aromatizzanti o con sostanze coloranti. Fra i prodotti da classificare in questa parte, si possono citare:

- 1) Il lattosio, detto anche zucchero di latte ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ ), che si trova nel latte e si estrae industrialmente dal siero di latte. Questa voce comprende sia il lattosio commerciale, che quello chimicamente puro. Questi prodotti devono contenere, in peso, più di 95 % di lattosio espresso in lattosio anidro calcolato su sostanza secca. Per il calcolo percentuale in peso di lattosio contenuto in un prodotto, l'espressione "sostanza secca" dev'essere considerata come tale priva di acqua libera e di acqua di cristallizzazione. Sono esclusi i prodotti ottenuti dal siero di latte e contenenti, in peso, 95 % o meno di lattosio, espresso in lattosio anidro calcolato su sostanza secca (in generale voce 0404).

Il lattosio commerciale, quando è stato raffinato, si presenta sotto forma di una polvere cristallina bianca, leggermente zuccherina. Il lattosio chimicamente puro, anidro o idrato, forma cristalli duri e incolori che assorbono gli odori.

Il lattosio è largamente impiegato, in miscela con il latte, nella fabbricazione di preparazioni per l'alimentazione dei bambini; è pure utilizzato nell'industria dei dolci e delle conserve di frutta, nonché per usi farmaceutici.

- 2) Lo zucchero invertito, principale costituente del miele naturale. Si ottiene industrialmente, soprattutto mediante idrolisi di soluzioni di zucchero raffinato (saccarosio); si compone di glucosio e fruttosio, in parti uguali. Si presenta a volte allo stato solido ma, più frequentemente, sotto forma di sciroppo denso (vedi la parte B qui di seguito). È utilizzato per usi farmaceutici, nella fabbricazione della birra, o delle conserve di frutta o dei succedanei del miele come pure nella fabbricazione del pane.
- 3) Il glucosio esiste allo stato naturale nei frutti e nel miele. Associato in parti uguali con il fruttosio, costituisce lo zucchero invertito.

Sono da considerare come compresi in questa voce il destrosio (glucosio chimicamente puro) e il glucosio commerciale.

Il destrosio ( $C_6H_{12}O_6$ ) si presenta sotto forma di polvere cristallina bianca. Esso è utilizzato nelle industrie alimentari o farmaceutiche.

Il glucosio commerciale è ottenuto per idrolisi d'amido o di fecola, effettuata per via acida o per via enzimatica oppure combinando i due procedimenti. Esso contiene sempre, oltre il destrosio, una proporzione variabile di di-, tri- e altri polisaccaridi (maltosio, maltotriosio, ecc.). Il suo tenore di zuccheri riduttori, espresso in destrosio sulla materia secca è uguale o superiore al 20 %. Si presenta sotto forma di un liquido incolore, più o meno consistente (sciroppo di glucosio - vedi la parte B qui di seguito), o in pezzi, pani (glucosio ammassato) o polvere amorfa. È utilizzato principalmente nell'industria alimentare, della birra, dei tabacchi o come prodotto di fermentazione e in farmacia.

- 4) Il fruttosio o levulosio ( $C_6H_{12}O_6$ ) che si trova in abbondanza nei frutti zuccherini e nel miele, misto al glucosio. Si fabbrica industrialmente partendo dal glucosio commerciale (per esempio sciroppo di granoturco), dal saccarosio o mediante l'idrolisi dell'inulina estratta dalle radici tuberose della dalia o del topinambur. Si presenta sotto forma di polvere cristallina bianca o di sciroppo molto denso (vedi la parte B qui di seguito); è più dolce dello zucchero comune (saccarosio) ed è particolarmente utilizzato dai diabetici. Questa voce comprende sia il fruttosio commerciale sia il fruttosio chimicamente puro.
- 5) Il saccarosio che proviene da vegetali diversi dalla barbabietola o dalla canna da zucchero. Il più importante è lo zucchero di acero estratto dalla linfa di differenti varietà di

aceri, fra i quali i più importanti sono l'acero zuccherino ("Acer saccharum") e l'acero nero ("Acer nigrum"), che crescono principalmente in Canada e nel Nord-Est degli Stati Uniti. La linfa viene generalmente concentrata e cristallizzata tale e quale, al fine di preservare alcune sostanze diverse dallo zucchero, che conferiscono allo zucchero d'acero il suo sapore particolare. Si trova in commercio anche sotto forma di sciroppo ("maple syrup") (vedi la parte B qui di seguito). Altri sciroppi di saccarosio (vedi la parte B qui di seguito) sono estratti in particolare dal sorgo zuccherino ("Sorghum vulgare var. saccharatum"), dalle carrube o da alcuni tipi di palmizi.

- 6) Le malto-destrine (o destri-maltosi) sono ottenute con lo stesso procedimento del glucosio commerciale. Esse contengono, in proporzioni variabili, maltosio e altri polisaccaridi. Poiché, tuttavia, l'idrolisi è meno spinta, il loro tenore di zuccheri riduttori è inferiore a quello del glucosio commerciale. Si classificano in questa voce solamente i prodotti della specie il cui tenore di zuccheri riduttori, espresso in destrosio sulla materia secca, è superiore a 10 %, ma inferiore a 20 %. Quelli con un tenore uguale o inferiore a 10 % rientrano nella voce 3505. Le malto-destrine si presentano il più delle volte sotto forma di polvere bianca, ma si trovano pure in commercio sotto forma liquida (sciroppo) (vedi la parte B qui di seguito). Sono impiegati principalmente per la fabbricazione di alimenti per bambini o per alimenti dietetici con debole tenore di calorie, come diluenti per sostanze aromatiche o coloranti alimentari o nell'industria farmaceutica come eccipienti.
- 7) Il maltosio ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ ) ottenuto industrialmente, mediante idrolisi dall'amido in presenza della diastasi del malto. Si presenta sotto forma di una polvere cristallina bianca ed è impiegato nella fabbricazione della birra. Questa voce comprende anche il maltosio commerciale e il maltosio chimicamente puro.

### B. Sciroppi

Questa parte comprende gli sciroppi di zuccheri di ogni specie (compresi gli sciroppi di lattosio come pure le soluzioni acquose diverse da quelle degli zuccheri chimicamente puri della voce 2940) sempre che non siano stati aromatizzati o addizionati di coloranti (vedi la nota esplicativa della voce 2106).

Oltre agli sciroppi menzionati nella sopra indicata parte A (ossia, lo sciroppo di glucosio (sciroppo di "amido"), di fruttosio, di malto-destrine, di zucchero invertito come pure lo sciroppo di saccarosio), questa parte comprende:

- 1) Gli sciroppi semplici provenienti dalla soluzione in acqua di zuccheri di questo capitolo.
- 2) I succhi e gli sciroppi ottenuti durante l'estrazione dello zucchero, dalla canna da zucchero, dalla barbabietola da zucchero, ecc.; possono contenere delle impurità, come la pectina, sostanze albuminoidi, sali minerali.
- 3) Gli sciroppi da tavola o per usi culinari, contenenti saccarosio e zucchero invertito. Questi prodotti sono fabbricati sia con l'ausilio dello sciroppo rimanente dopo cristallizzazione e separazione dello zucchero raffinato, sia partendo da zucchero di canna o di barbabietola, con inversione di una parte di saccarosio, o con aggiunta di zucchero invertito.

### C. Succedanei del miele

Con questa denominazione si vogliono indicare dei miscugli a base di saccarosio, di glucosio o di zucchero invertito, generalmente aromatizzati o colorati, allo scopo di imitare il miele naturale. Questa voce comprende pure le miscele di miele naturale e di succedanei del miele.

#### D. Zuccheri e melassi caramellati

Sono sostanze di colore bruno, non cristallizzabili e di odore aromatico. Si presentano sia sotto forma di un liquido più o meno sciropposo, sia allo stato solido (generalmente in polvere).

Si ottengono per pirogenazione, più o meno prolungata, a temperature da 120 a 180°C, di zuccheri (generalmente glucosio o saccarosio) o di melassi.

Secondo il processo di fabbricazione si ottiene tutta una gamma di prodotti, che va dagli "zuccheri" (o melassi) caramellati propriamente detti, nei quali il tenore in zuccheri, sulla materia secca, è generalmente elevato (dell'ordine del 90 %), ai caramelli detti "coloranti", il cui tenore in zucchero è molto basso.

I primi sono utilizzati per l'aromatizzazione, particolarmente nella preparazione di dessert zuccherati, di creme gelato o di prodotti della pasticceria; gli altri, causa la trasformazione abbastanza elevata degli zuccheri in melanoidina (materia colorante), sono utilizzati come coloranti, in particolare, nell'industria della biscotteria, in quella della birra o per fabbricazione di alcune bevande non alcoliche.

#### Note esplicative svizzere

La nota esplicativa svizzera della voce 1701 relativa allo zucchero contenente piccole quantità di additivi va applicata per analogia anche per la voce 1702.

Le masse sciroppose spesse, interamente o parzialmente cristallizzate, opache, come pure gli zuccheri sotto forma di paste seguono il regime dei corrispondenti zuccheri allo stato solido.

#### 1702.4021, 6021, 9031

Ai sensi di queste voci si considerano come "sciroppi da tavola" tutti i sciroppi pronti per il consumo diretto, quali i sciroppi condizionati per la vendita al minuto (in barattoli, vasetti, ecc.) e sciroppi altrimenti condizionati impiegati come sciroppi da tavola.

Le note esplicative precedenti del SA della voce 1702 lett. B, cifra 3, non sono applicabili allo sciroppo da tavola della voce 1702.9031. I prodotti caramellati (caramello, salse da dessert, ecc.) non sono considerati come sciroppo da tavola ai sensi di queste voci.

#### 1702.4021/29, 6021/28, 9031/32, 9034/38

Per sciroppi di zucchero ai sensi di queste voci si considerano anche i cosiddetti succhi di frutta risp. concentrati rettificati di frutta e piante, che sono prodotti tramite demineralizzazione, desaromatizzazione, deacidificazione, decolorazione ecc. di succhi di frutta risp. concentrati di frutta (p. es. succo d'uva, succo di pere, succo d'agave). Tramite estrazione di quasi tutti i componenti, esclusi gli zuccheri, essi perdono però il carattere di succhi di piante risp. di frutta delle voci 1302 risp. 2009. Tali prodotti sono essenzialmente costituiti solamente da zuccheri e vengono spesso denominati anche "zuccheri di frutta".

Le preparazioni contenenti tali sciroppi di zuccheri vanno classificate alla voce dei prodotti "con aggiunta di zuccheri" (se rilevante dal punto di vista tariffale; ad esempio i prodotti della voce 2007).

#### 1702.4029, 6022, 6028, 9032, 9038

Ai sensi di queste voci si considerano sciroppi di zuccheri:

- Gli sciroppi di zucchero caramellato, gli zuccheri caramellati presentati allo stato liquido e le melasse caramellate, senza riguardo al loro condizionamento e al loro impiego.
- Gli sciroppi di zuccheri, condizionati in imballaggi per lo smercio all'ingrosso, greggi o purificati, ma non aromatizzati né colorati artificialmente, non ancora pronti per l'uso,

ma che devono essere lavorati ulteriormente oppure sono destinati al foraggiamento, ad esempio gli zuccheri che sono direttamente prodotti sotto forma di sciroppi, come gli sciroppi di glucosio, di acero (maple syrup); gli sciroppi semplici, ottenuti per scioglimento in acqua di zuccheri; i sughi e gli sciroppi che si ottengono durante l'estrazione dello zucchero dalle barbabietole, dalla canna da zucchero, ecc., tranne il residuo di tale fabbricazione, chiamato melasso, non caramellato.

**1702.5000** Per fruttosio, chimicamente puro ai sensi di questa voce, s'intendono esclusivamente i prodotti allo stato solido (polveri e simili). *Lo sciroppo di fruttosio rientra alle voci 1702.6021/6028, anche se è stato utilizzato per la fabbricazione di fruttosio chimicamente puro.*

**1702.9022, 9033/9034**

Per la classificazione dello zucchero caramellato di barbabietola o di canna, risp. dello sciroppo di zucchero di barbabietola o di canna a questa voce è determinante la materia prima. Essa deve essere costituita almeno al 50% da zucchero di barbabietola o di canna (saccarosio). Attraverso il processo di caramellizzazione il saccarosio viene in gran parte o completamente scomposto (principalmente separato in glucosio e fruttosio). Contrariamente al caramello, per lo zucchero caramellato, risp. gli sciroppi di zucchero il sapore dolce può essere accertato con un esame organolettico (cfr. Note esplicative del SA relative alla voce di tariffa 1702, lett. D, 3° capoverso)

### **1703. Melassi derivanti dall'estrazione o dalla raffinazione dello zucchero**

I melassi di questa voce risultano unicamente dall'estrazione o dalla raffinazione dello zucchero. Si tratta per lo più di sottoprodotti della fabbricazione o della raffinazione dello zucchero da canna o da barbabietola, o dalla produzione di fruttosio a partire dal granoturco. Si tratta di sostanze viscosi, bruno o nerastre, contenenti ancora una apprezzabile quantità di zucchero difficile da cristallizzare. Si presentano ugualmente in forma di polvere. I melassi di barbabietola non sono normalmente commestibili nello stato in cui si presentano; lo sono invece certe forme raffinate di melassi della canna o del granoturco, segnatamente sotto forma di sciroppi purificati ("tracle"). I melassi sono soprattutto utilizzati come prodotti di base in distilleria, per ottenere alcoli e bevande alcoliche (specialmente il rum che si ricava dal melasso di canna), o per preparare foraggi per il bestiame, o succedanei del caffè. Se ne estrae pure dello zucchero.

I melassi di questa voce possono essere decolorati, aromatizzati o colorati artificialmente.

**1703.10** I melassi di canna si possono distinguere dagli altri melassi della voce 1703 per il loro odore e la loro composizione chimica.

Note esplicative svizzere

**1703.1010, 9010**

Si considerano come "melassi da tavola" tutti i melassi pronti per il consumo diretto, quali i melassi condizionati per la vendita al minuto (in barattoli, vasetti, ecc.), e melassi altrimenti condizionati impiegati come melassi da tavola.

### **1704. Prodotti a base di zuccheri non contenenti cacao (compreso il cioccolato bianco)**

Questa voce comprende la maggior parte delle preparazioni alimentari zuccherate, solide o semisolidi, in generale pronte per l'immediato consumo e comunemente designate con il nome di dolciumi o di confetture.

Fra questi prodotti si possono citare:

1. le gomme da masticare, compresa la gomma da masticare zuccherata ("chewing-gum" e simili);
2. le caramelle (comprese quelle contenenti estratto di malto);

3. gli zuccherini, le pastiglie di gomma (cachous), il torrone (nougat), i fondenti, i confetti, i "rahat loukoum";
4. il marzapane;
5. le preparazioni presentate sotto forma di pastiglie per la gola o di caramelle contro la tosse, costituite essenzialmente da zucchero (anche addizionato di altre sostanze alimentari quali la gelatina, l'amido o la farina) e da agenti aromatizzanti (comprese le sostanze che possiedono proprietà medicinali come l'alcole benzilico, il mentolo, l'eucaliptolo e il balsamo di tolù). Tuttavia le pastiglie per la gola e le caramelle contro la tosse contenenti delle sostanze che possiedono delle proprietà medicinali diverse dagli agenti aromatizzanti, rientrano nel capitolo 30, se la proporzione di queste sostanze in ogni pastiglia o caramella sia tale da poter essere utilizzata a fini terapeutici o profilattici.
6. il cioccolato bianco, composto di zucchero, di burro di cacao (quest'ultimo non essendo considerato come cacao), di polvere di latte e aromi, senza quantità dosabili di cacao;
7. l'estratto di liquirizia in tutte le sue forme (pani, blocchi, bastoni, pastiglie, ecc.), contenente più del 10 % in peso di saccarosio, nonché l'estratto di liquirizia che, qualunque sia il suo tenore zuccherino, viene presentato (cioè preparato) sotto forma di prodotto a base di zuccheri, anche aromatizzato;
8. le gelatine e paste di frutta zuccherate presentate sotto forma di prodotti di confetteria;
9. gli impasti a base di zuccheri il cui tenore in materie grasse aggiunte è debole o nullo, e che s'addicono ad essere trasformati direttamente in dolciumi di questa voce, ma che servono ugualmente per farcire sia i prodotti di questa voce, sia quelli di altre voci, per esempio:
  - a) Impasti per fondenti, preparati con saccarosio, sciroppo di saccarosio o di glucosio e/o sciroppo di zucchero invertito con o senza aromatizzante, che servono per la fabbricazione di fondenti e per farcire caramelle o cioccolati, ecc.
  - b) Impasti per torrone, composti da miscele montate di zucchero, acqua e sostanze colloidali (per esempio, bianco d'uovo) e, talvolta da una piccola quantità di materie grasse addizionate, con o senza aggiunta di nocciole, di frutta o di altri prodotti vegetali adatti, che servono per la fabbricazione del torrone e per farcire cioccolati, ecc.
  - c) Impasto di mandorle, preparato principalmente con mandorle e zucchero, che serve essenzialmente per la fabbricazione di marzapane;
- 10) le preparazioni a base di miele naturale, presentate sottoforma di dolciumi (ad esempio, la "halva").

*Sono inoltre esclusi da questa voce:*

- a) *L'estratto di liquirizia contenente in peso 10 % o meno di saccarosio e non preparato sotto forma di prodotti a base di zuccheri (n. 1302).*
- b) *I prodotti a base di zuccheri contenenti cacao (n. 1806). (A questo fine, il burro di cacao non è considerato come cacao.)*
- c) *Le preparazioni alimentari zuccherate e in particolare: ortaggi o legumi, frutta, scorze di frutta, ecc. candite (n. 2006), le marmellate, le gelatine, ecc. (n. 2007).*
- d) *Le caramelle, le gomme da masticare e prodotti simili (in particolare per diabetici) contenenti, al posto dello zucchero, edulcoranti sintetici (per esempio sorbitolo), come pure gli impasti a base di zucchero contenenti materie grasse addizionate in proporzioni relativamente importanti e, talvolta, contenenti latte o nocciole. Tali impasti non sono adatti a essere trasformati direttamente in dolciumi (n. 2106).*
- e) *I medicinali del capitolo 30.*

## Note esplicative svizzere

**1704.** Le compresse, pastiglie e simili, aventi il carattere di complementi alimentari, non sono considerati come prodotti a base di zuccheri e dolciumi ai sensi di questa voce (di solito n. 2106).

**1704.9010/9020**

Noci, frutta, prodotti a base di cereali e simili, rivestiti di zucchero, cioccolato bianco, caramello o toffee, torrone, marzapane e simili:

Per la delimitazione rispetto alle merci delle voci 1904, 2008, ecc., si applica il seguente ordinamento:

	Voce di tariffa
- noci, frutta, prodotti a base di cereali e simili, rivestiti di zucchero .....	1704.9010/9020
- prodotti con un rivestimento coerente, più o meno completo, di zucchero, cioccolato bianco, caramello o toffee, torrone, marzapane e simili .....	1704.9010/9020
- prodotti legati o agglomerati con zucchero, cioccolato bianco, caramello o toffee, torrone, marzapane e simili .....	1704.9010/9020
- altri prodotti:	
-- aventi tenore, in peso, di zuccheri eccedente 30% .....	in generale 1704.9010/9020
-- aventi tenore, in peso, di zuccheri non eccedente 30% .	1904, 2008 ecc.

Tale ordinamento non è determinante per le preparazioni conformi a quelle usate come alimento per la prima colazione e simili (Müesli, corn flakes, ecc.). (vedi anche note esplicative delle voci 1904.1010/2000).

**1704.9020** Questa voce contempla anche le paste a base di noccioli di pesca o di albicocca "persipan" (comprese le masse non foggiate), un succedaneo del marzapane costituito da un miscuglio di noccioli d'albicocca e di noccioli de pesca decorticati e macinati, nonché lo zucchero e le masse simili.

**1704.9031/9032**

Le merci della presente voce di tariffa sono dei prodotti a base di zucchero con un tenore di sugo di liquirizia (estratto di liquirizia) di almeno il 5 % in peso. I prodotti a base di zucchero semplicemente aromatizzati con succo di liquirizia (tenore inferiore al 5 %) non rientrano in questa voce.