

Capitolo 10

Cereali

Considerazioni generali

Questo capitolo comprende solamente i grani di cereali, anche presentati in covoni o in spighe. I grani provenienti da cereali mietuti prima della maturazione, vestiti, sono assimilati ai grani ordinari. I cereali presentati allo stato fresco (escluso il mais dolce del capitolo 7), sono compresi in questo capitolo, anche se utilizzabili come ortaggi.

Questo capitolo comprende solo i grani non mondati, né altrimenti lavorati, tali quelli della voce 1104 (vedi la nota esplicativa corrispondente). Tuttavia, il riso decorticato (semigreggio) o imbianchito (lavorato), anche lucidato o brillato o stufato e il riso in rotture di riso è compreso nella voce 1006. In tal senso, anche la quinoa, il cui pericarpo è stato tolto interamente o in parte onde separarne la saponina, ma che non ha subito altre lavorazioni, rimane inclusa nella voce 1008.

Note esplicative svizzere

In questo capitolo l'espressione "per l'alimentazione umana" comprende i prodotti atti al consumo diretto e quelli per la preparazione di generi alimentari e voluttuari. Di questi ultimi fanno parte, p. es., anche i grani di cereali per la produzione di germogli commestibili, il malto destinato alla fabbricazione di estratti di succedanei del caffè, di whisky, ecc. Tuttavia, sulla base della struttura della tariffa doganale resta esclusa la fabbricazione di malto da birra o birra.

In questo capitolo, il campo d'applicazione delle voci «per usi tecnici» si limita alle merci la cui trasformazione produce residui che servono all'alimentazione di animali.

1001. Frumento (grano) e frumento segalato

Si distinguono due grandi categorie di frumento (grano):

- 1) Il frumento (grano) comune, tenero, semiduro o duro, avente di solito una frattura farinosa
- 2) Il frumento (grano) duro, (vedi la nota 1 di sottovoce di questo capitolo). Il frumento duro possiede un colore che va dal giallo ambrato al bruno e presenta alla frattura un aspetto vetroso, traslucido e corneo.

Il farro o spelta, specie di frumento dal chicco piccolo e bruno, che conserva sempre, anche dopo la battitura, una parte delle glumette, rientra anch'esso in questa voce.

Il frumento segalato è un miscuglio di frumento e di segala, contenente, in generale, due terzi di frumento e un terzo di segala.

1001.11, 91 Ai sensi delle voci 1001.11 e 1001.91, l'espressione "da semina" include unicamente il frumento e il frumento segalato, considerati come tali per la semina dalle autorità nazionali competenti.

1002. Segala

È un cereale dal chicco piuttosto allungato, di colore grigio verdastro o grigio chiaro, a farina grigia.

La segala cornuta è classificata alla voce 1211.

1002.10 Ai sensi della voce 1002.10, l'espressione "da semina" include unicamente la segala, considerata come tale per la semina dalle autorità nazionali competenti.

1003. Orzo

L'orzo, dal chicco più grosso di quello del frumento, viene utilizzato principalmente come alimento per il bestiame, per la fabbricazione del malto e, in forma d'orzo mondato o perlato, per la fabbricazione di minestre o vivande.

L'orzo differisce dalla maggior parte degli altri cereali in quanto che in numerose varietà (orzi vestiti) le brattee o pellicole aderiscono fortemente ai chicchi, e non si separano con la semplice battitura o con la vagliatura. Tali orzi sono di colore giallo paglierino e hanno il chicco appuntito alle due estremità. Essi restano compresi in questa voce soltanto se vengono presentati con le brattee e pellicole aderenti. Liberati da queste, con la mondatura (passaggio, cioè, attraverso le mole), che toglie talvolta ai chicchi anche una parte del pericarpo, essi rientrano nella voce 1104.

Quanto agli orzi che appartengono alle varietà dette "nude" (cioè naturalmente prive di brattee aderenti), essi restano classificati in questa voce, purché non abbiano subito una lavorazione eccedente la battitura o la vagliatura.

Sono esclusi da questa voce:

- a) *L'orzo germinato (malto) e il malto tostato o torrefatto (vedi la nota esplicativa della voce 1107).*
- b) *L'orzo tostato o torrefatto (succedaneo del caffè) (n. 2101).*
- c) *Le piccole barbe provenienti dalla germinazione del malto che vengono separate nel corso dell'operazione di degerminazione, così come gli altri cascami della fabbricazione della birra (n. 2303).*

1003.10 Ai sensi della voce 1003.10, l'espressione "da semina" include unicamente l'orzo, considerato come tale per la semina dalle autorità nazionali competenti.

Note esplicative svizzere

1003.9020 Per "malto poco germogliato" si intendono quei chicchi d'orzo leggermente germogliati. Di questi chicchi, più del 50 % presenta una lunghezza del germoglio fogliare della metà o meno della lunghezza del chicco intero. Ulteriori caratteristiche sono costatabili tramite analisi.

1004. Avena

Vi sono due varietà principali di avena: l'avena grigia o nera e l'avena bianca o gialla.

Questa voce comprende i grani rivestiti dalle glumette, come pure i grani non aventi per natura le glumette, purché non abbiano subito lavorazioni eccedenti la battitura.

Questa voce comprende ugualmente l'avena, le cui glumette hanno perso la loro estremità durante una lavorazione normale (battitura, trasporto, manutenzione ecc.).

1004.10 Ai sensi della voce 1004.10, l'espressione "da semina" include unicamente l'avena, considerata come tale per la semina dalle autorità nazionali competenti.

1005. Granturco

Vi sono diverse varietà di granturco in grani, di colori diversi: giallo-dorato, bianco, talvolta rosso-bruno o anche screziato, e di forme varie: rotonde, a dente di cavallo ecc.

Questa voce non comprende il granturco dolce (capitolo 7).

1005.10 Ai sensi della sottovoce 1005.10, l'espressione "da semina" comprende solamente il granturco, considerato dalle competenti autorità nazionali come da semina.

1006. Riso

Questa voce comprende:

- 1) Il riso greggio (riso paddy o riso vestito), cioè il riso i cui chicchi sono ancora rivestiti delle glumette che li avvolgono strettamente.
- 2) Il riso decorticato (riso cargo o riso bruno) che, liberato dalle glumette in apparecchi detti decorticatori, conserva ancora la sua pellicola interna (pericarpo). Il riso cargo contiene quasi sempre una piccola quantità di riso vestito (paddy).
- 3) Il riso semi-imbianchito, cioè il riso a chicchi interi, il cui pericarpo è stato parzialmente tolto.
- 4) Il riso imbianchito, riso in chicchi interi al quale è stato tolto il pericarpo facendolo passare su apparecchi detti "coni per imbiancare".

Il riso imbianchito può subire una lucidatura e poi una brillatura, operazioni che sono destinate a migliorare la presentazione del riso. La lucidatura - che è destinata a far scomparire l'aspetto non brillante del riso semplicemente imbianchito - si esegue con apparecchi a spazzole o con apparecchi denominati coni per pulire. La brillatura, ottenuta in tamburi per brillare, consiste nel lucidare i chicchi con una miscela di glucosio e di talco.

Questa voce comprende pure il riso "camolino", che consiste in riso imbianchito che è stato rivestito di uno strato sottilissimo di olio.

- 5) Le rotture di riso, consistenti in chicchi rotti nel corso delle operazioni precedenti.

Questa voce comprende anche:

- a) Il riso detto "arricchito", costituito da una miscela di chicchi di riso comune imbianchito e, in leggerissima proporzione (dell'ordine dell'1%), di chicchi di riso che sono stati ricoperti o impregnati con sostanze vitaminiche.
- b) Il riso stufato ("parboiled rice") che, in forma greggia (riso "paddy" o risone) e prima di subire ulteriori lavorazioni (per esempio, trasformazione in riso decorticato, imbianchito, lucidato), è stato immerso in acqua calda o trattato al vapore e quindi essiccato. A determinati stadi della stufatura il riso può essere trattato sotto pressione o esposto a vuoto totale o parziale.

La struttura dei chicchi di riso stufato viene modificata soltanto in esigua misura dai trattamenti subiti. Questo riso, dopo essere stato trasformato in riso imbianchito, riso lucidato, ecc., richiede dai 20 ai 35 minuti per una cottura completa.

Per contro, le varietà di riso che hanno subito un trattamento che ha modificato considerevolmente le strutture del chicco sono esclusi da questa voce. Il riso precotto costituito dal riso lavorato in grani, che ha subito una precottura completa o parziale e poi una disidratazione, rientra nella voce 1904. Il riso parzialmente precotto richiede una ulteriore cottura da 5 a 12 minuti prima di essere consumato, mentre il riso che ha subito una precottura completa, basta immergerlo in acqua e portarlo ad ebollizione per consumarlo. Il prodotto detto "puffed rice", ottenuto per soffiatura e pronto ad essere consumato nello stato in cui si trova, è pure classificato nella voce 1904.

1007. Sorgo a grani

Questa voce comprende solo le varietà di sorgo conosciute come sorgo a grani i cui grani possono essere utilizzati come cereali per l'alimentazione umana. Rientrano dunque in

questa voce il sorgo delle varietà quali "caffrorum" (kafir), "cernuum" (dura bianco), "durra" (dura bruno) e "nervosum" (kaoliang).

È escluso da questa voce il sorgo da foraggio (da fieno o per silo) quale la varietà "halepensis", il sorgo-erbe (utilizzato per costituire pascoli) quale la varietà "sudanensis" o il sorgo zuccherino (utilizzato particolarmente per la fabbricazione di sciroppi o melasse), quale la varietà "saccharatum". Quando sono presentati in forma di grani per seminare, questi prodotti sono da classificare nella voce 1209. Negli altri casi, il sorgo da foraggio e il sorgo-erbe sono da classificare nella voce 1214 e il sorgo zuccherino nella voce 1212. Da questa voce è pure esclusa la saggina per scope ("Sorghum vulgare var. technicum"), che rientra nella voce 1404.

1007.10 Ai sensi della voce 1007.10, l'espressione "da semina" include unicamente il sorgo a grani, considerato come tale per la semina dalle autorità nazionali competenti.

1008. Grano saraceno, miglio e scagliola; altri cereali

A. Grano saraceno, miglio o scagliola

Questo gruppo comprende:

- 1) Il "grano saraceno", che appartiene alla famiglia delle poligonacee, del tutto diversa dalla famiglia delle graminacee, nella quale rientra la maggior parte degli altri cereali. È chiamato anche "grano nero".
- 2) Il "miglio" (chicchi di miglio comune), che è di forma arrotondata e di colore giallo-paglia. Comprende le specie seguenti: "Setaria spp., Pennisetum spp., Echinochloa spp., Eleusine spp." (compreso la "Eleusine coracana (il coracan), Panicum spp., Digitaria sanguinalis e Eragrostis tef.>").
- 3) La "scagliola", o miglio lungo, che è un seme di colore paglierino, lucido, allungato e appuntito alle due estremità.

B. Altri cereali

Fanno parte di questo gruppo alcuni cereali ibridi, in particolare il triticale, che è un incrocio di frumento e di segale.

1008.21 Ai sensi della voce 1008.21, l'espressione "da semina" include unicamente il miglio, considerato come tale per la semina dalle autorità nazionali competenti.

Note esplicative svizzere

1008.9024 Questa voce comprende anche la cosiddetta «Zizania palustris», una specie di riso d'acqua proveniente della parte nordorientale del Nord America.