

## Capitolo 21

### Preparazioni alimentari diverse

#### Note esplicative svizzere

Se il tenore di materie grasse del latte o di altro grasso è determinante per la classificazione, non si terrà conto di un tenore, in peso, di 1 % o meno.

**2101. Estratti, essenze e concentrati di caffè, di tè o di mate e preparazioni a base di questi prodotti o a base di caffè, tè o mate; cicoria torrefatta e altri succedanei torrefatti del caffè e loro estratti, essenze e concentrati**

Questa voce comprende:

- 1) Gli estratti, essenze e concentrati di caffè. Possono essere preparati con caffè genuino, anche decaffeinato, o partendo da una miscela di caffè genuino e di succedanei di caffè, in qualsiasi proporzione. Questi estratti ed essenze possono essere presentati allo stato liquido o in polvere e sono generalmente molto concentrati. Questo gruppo comprende segnatamente il "caffè istantaneo" preparato con caffè infuso e poi disidratato oppure anche con caffè infuso poi congelato prima di essere essiccato sotto vuoto.
- 2) Gli estratti, essenze e concentrati di tè o mate. Questi prodotti corrispondono, "mutatis mutandis", a quelli descritti nel precedente paragrafo.
- 3) Le preparazioni a base di estratti, essenze o concentrati dei paragrafi 1) e 2), di cui sopra. Si tratta di preparazioni a base di estratti o di essenze di caffè, di tè o di mate (quindi, non ottenute aggiungendo caffè, tè o mate ad altre sostanze), compresi gli estratti, ecc., ai quali si sono potuti aggiungere, durante la preparazione, amidi o altri idrati di carbonio.
- 4) Le preparazioni a base di caffè, di tè o mate. Queste preparazioni comprendono:
  - a) Le paste di caffè fatte con caffè torrefatto macinato, grassi vegetali, ecc., e talvolta ancora con altri ingredienti; e
  - b) le preparazioni a base di tè che consistono in miscele di tè, latte in polvere e zucchero.
- 5) La cicoria torrefatta e altri succedanei torrefatti del caffè e loro estratti, essenze e concentrati. Si tratta di tutti i prodotti torrefatti destinati a sostituire e a imitare il caffè, per infusione in acqua calda, o a essere aggiunti al caffè. Tali prodotti sono talvolta indicati col termine caffè, seguito dal nome della materia di base (caffè d'orzo, caffè di malto, caffè di ghiande, ecc.).

La cicoria ripresa in questa voce è il prodotto che si ricava dalla torrefazione della radice di cicoria ("Cichorium intybus var. sativum") della voce 1212. Ha colore bruno-nerastro e sapore amaro.

Nella preparazione degli altri succedanei torrefatti del caffè si adoperano, di solito, le barbabietole da zucchero, le carote, i fichi, i cereali (soprattutto orzo, frumento e segale), i lupini, i semi di soia, i ceci, le ghiande commestibili, i noccioli di datteri o di mandorle, le radici di tarassaco (dente di leone o piscialletto), le castagne. Il malto torrefatto, quando sia evidentemente destinato, per il suo particolare condizionamento, a servire come succedaneo del caffè, rientra pure in questa voce.

Questi prodotti possono essere presentati in pezzi, in grani o in polvere, oppure sotto forma di estratti liquidi o solidi; essi possono essere puri o miscelati fra loro o addizio-

nati con altre sostanze (sale, carbonati alcalini, ecc.) Sono sovente posti in commercio in confezioni per la vendita al minuto.

*Sono invece esclusi da questa voce:*

- a) *I succedanei torrefatti del caffè contenenti caffè, in qualsiasi proporzione (n. 0901).*
- b) *Il tè aromatizzato (n. 0902).*
- c) *Gli zuccheri e melassi caramellati (n. 1702).*
- d) *I prodotti del capitolo 22.*

#### Note esplicative svizzere

Il caffè ed il tè vengono consumati principalmente come bevande. Come preparazioni ai sensi della voce 2101 sono perciò considerati principalmente quei prodotti, impiegati nella fabbricazione di bevande. In tal caso si potrà anche trattare di prodotti i quali, se pronti al consumo, non sono classificati nel capitolo 22 (p. es. preparazioni per aromatizzare lo yogurt).

A tal riguardo il tenore effettivo di caffè, tè, ecc. risp. di loro estratti assume una minima importanza. Sarà determinante il fatto che l'additivo corrispondente gli conferisce il carattere, ossia constatabile organoletticamente. In generale si può partire dal principio che le preparazioni denominate come "caffè", risp. "tè" sono classificate in questa voce. Esempi:

- preparazioni di cappuccino, composte di zucchero (46 % in peso), macchiante del caffè a base vegetale (35 % in peso), estratto di caffè (18 % in peso) e additivi tecnici (1 % in peso).
- Prodotti di base per la fabbricazione di liquore di caffè, composti di acqua, alcool, estratto di caffè, caramello e vanillina.
- Preparazioni di tè freddo composte di zucchero (95 % in peso), estratto di tè (1,5 % in peso) e per il resto di succo di limone essiccato e additivi tecnici.

*Non appartengono alla voce 2101, p. es.:*

- *la crema gelato alla moca della voce 2105;*
- *le salse per dolci contenenti estratti di caffè come aromatizzanti (di solito 1901 o 2106);*
- *gli alimenti di complemento sotto forma di capsule, contenenti estratto di tè verde, corrispondente ad uno di parecchi componenti (di solito 1901 o 2106). Tali prodotti contenenti esclusivamente estratto di tè oppure estratto di tè conferente il carattere essenziale, restano per contro classificati nella voce 2101;*
- *le preparazioni contenenti cacao (di solito 1806 o 1901). A tal proposito siano menzionate le preparazioni di cappuccino contenenti cacao;*
- *le bevande pronte al consumo del capitolo 22.*

**2102. Lieviti (vivi o morti); altri microrganismi monocellulari morti (esclusi i vaccini della voce 3002); lieviti in polvere preparati**

#### A. Lieviti

Questa voce comprende tanto i lieviti vivi o lieviti attivi, quanto quelli "morti", cioè divenuti o resi inattivi.

I lieviti vivi servono generalmente a provocare dei fenomeni di fermentazione; sono essenzialmente costituiti da alcune specie di microrganismi (quasi esclusivamente del genere "Saccharomyces"), che si riproducono normalmente durante la fermentazione alcolica.

Tuttavia, i lieviti si possono ugualmente ottenere impedendo parzialmente o totalmente la fermentazione per mezzo di un'abbondante aerazione.

Fra i lieviti vivi si distinguono:

- 1) Il lievito di birra, che si forma nei tini di fermentazione durante la fabbricazione della birra. Esso è di color bruno-giallastro; ha generalmente il sapore amaro del luppolo e l'odore della birra e si presenta sotto forma solida o pastosa.
- 2) Il lievito di distilleria, che si ottiene appunto nelle distillerie dalla fermentazione di varie materie: grani, patate, frutta, ecc. Si presenta sotto forma d'una pasta piuttosto soda, di colore crema. Il suo odore varia a dipendenza della natura delle materie prime impiegate per la distillazione.
- 3) Il lievito pressato, prodotto dalla propagazione in condizioni speciali di strati di lievito coltivati in un mezzo di idrati di carbonio (per esempio, melassi). Si presenta pressato, generalmente, in pani color grigio-giallastro e sovente ha un odore alcolico; si trova pure nel commercio allo stato secco, molto spesso sotto forma di grani o allo stato liquido.
- 4) Il lievito di coltura, lievito puro preparato in laboratorio. Può essere tenuto in sospensione in acqua distillata, gelatina o agar-agar. Esso è generalmente venduto in quantità ben determinate ed è riposto in recipienti sigillati al fine di proteggerlo da contaminazioni.
- 5) Il seme di lievito, ottenuto mediante fermentazioni successive del lievito di coltura, è utilizzato per produrre ("seminare") il lievito commerciale. Esso è generalmente venduto sotto forma di una massa compressa, umida e plastica o in forma di sospensione liquida.

I lieviti morti, ottenuti per disseccamento, sono in genere lieviti di birreria, di distilleria o panificazione, divenuti insufficientemente attivi e che, non essendo più utilizzabili da tali industrie, sono usati per l'alimentazione umana (perché ricchi di vitamina B) e per l'alimentazione degli animali. Tuttavia, in relazione all'importanza sempre crescente, i lieviti secchi sono sempre più frequentemente prodotti direttamente a partire da lieviti attivi appositamente fabbricati a tale scopo.

Questa voce comprende anche altri tipi di lieviti secchi (per esempio "Candida lipolytica" o "tropicalis", "Candida maltosa") ottenuti trattando lieviti non appartenenti al genere "Saccharomyces". Sono ottenuti per essiccamento di lieviti coltivati su substrati contenenti idrocarburi (come il gasolio o le n-paraffine) o idrati di carbonio. Tali lieviti secchi, essendo particolarmente ricchi di proteine, sono utilizzati per l'alimentazione degli animali. Sono comunemente conosciuti con il nome di proteine di petrolio o di bioproteine di lievito.

#### **B. Altri microrganismi monocellulari morti**

Questa categoria comprende i microrganismi monocellulari, come i batteri e le alghe monocellulari, non viventi. Fra altro, sono compresi in questa voce, i microrganismi coltivati su substrati contenenti idrocarburi o diossido di carbonio. Questi prodotti sono particolarmente ricchi di proteine e servono generalmente per l'alimentazione degli animali.

Alcuni prodotti di questo gruppo possono anche essere presentati come complementi alimentari per l'alimentazione umana o di animali (ad esempio sotto forma di polveri o di compresse) e possono contenere delle piccole quantità di eccipienti come stabilizzatori e antiossidanti. Questi prodotti rimangono classificati in questa voce a condizione che l'aggiunta di tali ingredienti non modifichi il loro carattere di microrganismi.

#### **C. Lieviti in polvere preparati**

I lieviti in polvere preparati, previsti da questa voce, consistono in miscugli di prodotti chimici (per esempio, idrogenocarbonato di sodio, carbonato di ammonio, acido tartarico, fosfati), anche con aggiunta di amidi o di fecole, i quali, per l'azione del diossido di carbonio

che sviluppano, hanno il potere di far lievitare gli impasti per biscotteria o per pasticceria. Per lo più sono posti in vendita confezionati in recipienti predisposti per la vendita al minuto (in sacchetti, scatole metalliche, ecc.) sotto nomi di fantasia (baking-powder, lievito alsaziano, ecc.).

*Sono, in particolare, esclusi da questa voce:*

- a) *Le farine di cereali migliorate con aggiunta di piccole quantità di lievito in polvere (n. 1101 o 1102).*
- b) *Gli autolisati di lievito (n. 2106).*
- c) *Le colture di microrganismi (eccetto i lieviti) e i vaccini (n. 3002).*
- d) *I medicamenti (n. 3003 o 3004).*
- e) *Gli enzimi (amilasi, pepsina, presame, ecc.) (n. 3507).*

#### Note esplicative svizzere

**2102.1010** Il lievito pressato, chiamato anche lievito da panetteria, è un lievito di fermentazione alta, parzialmente liberato dalla sua acqua. Esso si forma in condizioni speciali in presenza di abbondante aria, alla superficie di liquidi zuccherini (soluzioni di melasse, "mosti" di cereali saccarificati con malto). Solitamente è posto in commercio in blocchi pressati. Di color giallo-grigiastro, si presenta sotto la forma di una massa omogenea di consistenza pastosa o friabile, umida, ma non collosa né viscida al tatto, e possiede un odore leggermente acidulo che ricorda quello dei prodotti in fermentazione. Il suo tenore in acqua non eccede 75 %. In questa voce rientra anche il lievito da panetteria allo stato secco, generalmente sotto forma di granelli, ottenuto con un procedimento speciale. Questo lievito, il cui contenuto in acqua è ridotto a circa 8-12 % conserva la sua piena attività; il suo potere di fermentazione è circa quattro volte più grande di quello del lievito pressato ordinario.

**2103. Preparazioni per salse e salse preparate; condimenti composti; farina di senape e senape preparata**

#### A. Preparazioni per salse e salse preparate; condimenti composti

In questa voce sono comprese le preparazioni, generalmente aromatizzate, destinate a porre in valore il sapore di alcuni cibi (in particolare carni e pesci, insalate) e che sono composti con vari ingredienti (uova, ortaggi e legumi, carni, frutta, farine, fecole, olio, aceto, zucchero, spezie, senape, aromi, ecc.). Le salse si presentano per lo più allo stato liquido e le preparazioni per salse allo stato di polveri alle quali è sufficiente aggiungere, per ottenere una salsa, latte, acqua, ecc.

Le salse vengono generalmente aggiunte agli alimenti durante la loro cottura o al momento in cui si servono. Esse conferiscono loro gusto, rendono il prodotto tenero e permettono d'ottenere contrasti per quanto riguarda la costituzione e il colore. Le salse possono inoltre fungere da supporto agli alimenti in esse contenute, come è ad esempio il caso della salsa legata per pollo alla panna. I condimenti liquidi (salsa di soia, salsa piccante o salsa di pesce) possono servire come ingredienti sia nella preparazione di un piatto sia come condimenti da tavola. I prodotti di questa voce comprendono alcune preparazioni a base di ortaggi, legumi o frutta corrispondenti essenzialmente a dei liquidi, a delle emulsioni o a delle sospensioni e che contengono talvolta dei pezzetti visibili di frutta o di ortaggi o legumi. Tali preparazioni si distinguono dalle frutta e dagli ortaggi o legumi preparati o conservati del capitolo 20 in quanto utilizzati come salse, ossia per accompagnare certi alimenti oppure preparare certi pasti, e che non sono destinate ad essere consumate isolatamente.

D'altra parte, i condimenti composti, contenenti spezie, differiscono dalle spezie e dai miscugli di spezie delle voci 0904 a 0910 in quanto essi contengono anche una o più sostanze aromatizzanti o di condimento classificabili in capitoli diversi dal capitolo 9 e in proporzione tale per cui il miscuglio perde il carattere essenziale di spezie ai sensi di questo capitolo (vedi, a tal riguardo, le considerazioni generali del capitolo 9).

A titolo di esempio si possono citare, fra i prodotti compresi in questa voce: la salsa maionese, i condimenti per insalate, la salsa bernese, la salsa bolognese (contenente carne tri-

tata, passato di pomodoro, spezie, ecc.), la salsa alla soia, la salsa ai funghi, la "salsa Worcester" (in genere a base di salsa alla soia mescolata con un infuso di spezie in aceto, con sale, zucchero, caramello e senape), la salsa al pomodoro conosciuta con il nome di "ketchup" (preparata con purea di pomodori, zucchero, aceto, sale e spezie) e altre salse di pomodoro, il sale di sedano (miscuglio di sale da cucina e semi di sedano finemente macinati), alcuni condimenti composti per salumeria, i prodotti del capitolo 22 (all'infuori di quelli del n. 2209) preparati per fini culinari (per esempio vino e cognac) e resi così impropri al consumo come bevande. Sono pure compresi in questa voce i miscugli di piante o parti di piante della voce 1211 dei tipi utilizzati per il condimento di salse.

*Questa voce non comprende, invece, indipendentemente dai prodotti dei capitoli 9 e 20 già citati:*

- a) *Gli estratti e i sughi di carne, di pesce o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici (n. 1603).*
- b) *Le zuppe, minestre o brodi preparati come pure le preparazioni per zuppe, minestre o brodi (n. 2104).*
- c) *Gli idrolizzati di proteine che consistono essenzialmente in un miscuglio di aminoacidi e di cloruro di sodio, destinati a essere aggiunti a talune preparazioni alimentari (n. 2106).*
- d) *Gli autolisati di lievito (n. 2106).*

#### B. Farina di senape e senape preparata

La farina di senape si ricava tritando e poi setacciando i semi di senape della voce 1207, sia che si tratti di semi di colore bianco o di quelli di color nero, o di una miscela delle due specie. Qualunque ne sia l'impiego, la farina di senape deve essere classificata in questa voce anche se prodotta con semi dai quali è stato preventivamente estratto l'olio e con semi dai quali è stato asportato o no il pericarpo prima della tritazione.

Si classifica in questa voce anche la senape preparata che consiste in farina di senape alla quale sono state aggiunte piccole quantità di altri ingredienti (farina di cereali, cannella, curcuma, pepe, ecc.), o in un impasto composto di farina di senape, aceto, mosto d'uva o vino, con aggiunta talvolta di sale, zucchero, spezie o altri condimenti.

*Sono segnatamente esclusi da questa voce:*

- a) *I semi di senape (n. 1207).*
- b) *L'olio fisso di senape (n. 1514).*
- c) *I panelli di semi di senape residuati dall'estrazione dell'olio fisso dai semi di senape (n. 2306).*
- d) *L'olio essenziale di senape (n. 3301).*

#### Note esplicative svizzere

##### 1. Distinzione: preparazione di ortaggi/salsa

A tenore delle note esplicative relative alle voci di tariffa dei prodotti summenzionati, le preparazioni comprese nel cap. 20 si distinguono dalle salse e condimenti composti della voce 2103 per il fatto che questi ultimi sono generalmente liquidi, emulsionati o in sospensione, contenenti pochissimi pezzi di frutta, ortaggi o legumi o altre parti commestibili di piante. Il criterio di delimitazione per la classificazione di tali prodotti è il seguente:

I prodotti contenenti pezzi di ortaggi o legumi, frutta o altre parti commestibili di piante che **non** passano attraverso un setaccio con apertura di maglie di 7 mm di oltre il 20% (residuo della setacciatura superiore al 20%) vanno classificati nel cap. 20.

##### 2. Definizione: salse a base di ortaggi o legumi (soprattutto pomodori)

È indispensabile che il prodotto in questione sia una preparazione più o meno liquida contenente pochissimi pezzi di frutta, ortaggi o legumi o altre parti commestibili di piante (residuo della setacciatura 20% o meno giusta la cifra 1 qui sopra). Se tale

condizione è adempita, per la delimitazione tra il capitolo 20 (in particolare la voce 2002) e la voce di tariffa 2103 fa stato quanto segue:

- La presenza di sale, zucchero, olio, aceto o addensanti non conferisce ancora alla preparazione il carattere di salsa preparata ai sensi della voce di tariffa 2103.
- Le salse preparate ai sensi della voce di tariffa 2103 devono contenere almeno una sostanza aromatizzante o un condimento. Oltre alle spezie del cap. 9, in tale categoria rientrano anche le erbe aromatiche e simili (p.es. il basilico), le cipolle tritate, l'aglio, la paprica, il formaggio grattugiato, gli estratti di ortaggi, ecc.. Tali ingredienti devono poter essere determinati in modo inequivocabile con un esame organolettico.
- Al fine della classificazione è irrilevante che un prodotto sia designato come salsa. Ciò che conta è che il prodotto venga utilizzato come salsa (p.es. per condire la pasta, per la pizza, ecc.).

### 3. Salse a base di carne

Secondo la nota 2 del capitolo 16, le preparazioni della voce 2103 rimangono classificate in questa voce anche se contengono più del 20 % in peso di salsiccia, carne, frattaglie, sangue, pesce, crostacei, molluschi, altri invertebrati acquatici o una combinazione di questi prodotti. Tali prodotti devono tuttavia mantenere il carattere di una salsa preparata in base al loro regime proprio, denominazione e imballaggio (p. es. salsa alla bolognese con carne tritata). Di solito, il tenore in peso di carne non oltrepassa il 50 %. Questa voce non comprende le preparazioni di carne con salsa vera e proprie (p. es. ripieno per vol-au-vent).

### 4. Condimenti composti

Secondo il tenore legale delle disposizioni tariffarie, la voce 2103 comprende, oltre alle preparazioni per salse, le salse preparate, la farina di senape e la senape preparata, anche i **condimenti composti**. Tali preparati possono comprendere, quali sostanze aromatiche, non solo le spezie nel senso proprio del termine (merci delle voci da 0904 a 0910), ma anche le erbette, le cipolle tritate, l'aglio, la paprica e simili, il formaggio grattugiato, gli estratti di spezie, di erbette, di ortaggi o altre sostanze **con proprietà aromatiche**.

All'atto di stabilire nel singolo caso se trattasi di condimenti composti giusta la voce 2103, ci si fonda in primo luogo sulle caratteristiche organolettiche e sull'uso. Pertanto, non va classificata come condimento composto per esempio la pasta da spalmare contenente ingredienti e sostanze aromatiche. L'esame organolettico deve permettere di rilevare **chiaramente** nei condimenti composti gli ingredienti e le sostanze aromatiche (cfr. qui appresso), segnatamente le loro proprietà aromatiche.

Sono considerati in generale condimenti composti (inclusi gli additivi per la macelleria) ai sensi della voce di tariffa 2103 le preparazioni che acquisiscono le caratteristiche aromatizzanti mediante l'aggiunta di una o più delle sostanze indicate qui appresso:

- spezie delle voci da 0904 a 0910
- erbette dei capitoli 7 o 12
- cipolle tritate, aglio, paprica e simili
- formaggio grattugiato
- estratti di condimenti delle voci da 0904 a 0910
- oli eterici estratti da condimenti delle voci da 0904 a 0910
- estratti di erbette o di ortaggi dei capitoli 7 o 12
- estratto di cipolle fritte o tostate

- aromi naturali o artificiali, aromatizzanti di trasformazione o miscugli di tali sostanze

Le preparazioni con l'aggiunta di autolisato di lievito, idrolizzato proteico, estratto di lievito, carne, pesce ecc. sono considerati condimenti composti solo se sono stati ad-dizionati di altri estratti di spezie, erbette e ortaggi o di altre sostanze aromatizzanti (anche senza spezie del capitolo 9) e se l'esame organolettico consente di accettare chiaramente le loro proprietà aromatizzanti.

**2103.9000 Questa voce comprende anche**

- la «salsa di pesce», sempre che non si tratti di idrolizzato di proteine ai sensi della voce 2106.9030 (veggi anche le note esplicative svizzere di questa voce);
- i grassi e gli oli (p. es. olio di girasole) con aggiunta di spezie, erbe o sostanze aromatiche (p. es. aroma di funghi, di tartufi, olio di limone), che conferiscono all'olio delle qualità chiaramente aromatizzanti. Essi vengono utilizzati in piccole quantità (in parte solo gocce) come condimenti per cibi (p. es. insalate, salse). Il fatto di essere visibili o meno non è rilevante per le sostanze aggiunte. I prodotti che tuttavia sono minimamente aromatizzati, restano classificati nel capitolo 15 come grassi e oli comuni (cfr. note esplicative svizzere del capitolo 15, 1° capoverso, note esplicative della voce 1501, 2° capoverso, 2° alinea e note esplicative della voce 1517, 2° capoverso).
- le salse cosiddette "al pesto" (come ad esempio pesto genovese o pesto calabrese); si tratta di salse pronte composte di olio vegetale, basilico, formaggio, noci o pinoli, aglio e altri ingredienti, aventi anche un tenore considerevole di pomodori (pesto rosso).

**2104. Preparazioni per zuppe, minestre o brodi; zuppe, minestre o brodi, preparati; preparazioni alimentari composte omogeneizzate**

**A. Preparazioni per zuppe, minestre o brodi; zuppe, minestre o brodi, preparati**

Questo gruppo comprende:

- 1) Le preparazioni per la confezione di zuppe, minestre, brodi o ristretti, le quali necessitano solo di un'aggiunta d'acqua, di latte, ecc.
- 2) Le zuppe, minestre e brodi, preparati, pronti per il consumo dopo semplice riscaldamento.

Questi prodotti sono generalmente preparati con sostanze vegetali (ortaggi o legumi, fari-ne, fecole, tapioca, paste alimentari, riso, estratti di piante, ecc.), carne, estratto di carne, grasso, pesce, crostacei, molluschi o altri invertebrati acquatici, peptoni, aminoacidi o estratti di lievito. Possono contenere sale in forti proporzioni.

Essi si presentano generalmente sotto forma di tavolette, pani, dadi, polvere o allo stato liquido.

## B. Le preparazioni alimentari composte omogeneizzate

Conformemente alle disposizioni della nota 3 di questo capitolo, le preparazioni alimentari composte omogeneizzate di questa voce, sono quelle che consistono in una miscela finemente omogeneizzata di più sostanze di base, come carne, pesce, ortaggi o legumi, frutta, condizionati per la vendita al minuto come alimenti per lattanti e per bambini in tenera età o per usi dietetici, in recipienti di contenuto di un peso netto non eccedente 250 g. A questi elementi di base possono essere aggiunti, sia a scopi dietetici (alimentazione bilanciata), sia per il condimento o per la conservazione o per altri scopi, piccole quantità di sostanze diverse come formaggio, giallo d'uovo, amido, destrina, sale o vitamine. Queste preparazioni possono anche contenere frammenti visibili d'ingredienti, a condizione che tali frammenti siano presenti in esigue quantità, vale a dire che la loro presenza non tolga al prodotto il carattere di preparazione omogeneizzata.

Le preparazioni alimentari composte omogeneizzate sono generalmente destinate all'alimentazione dei lattanti e dei bambini in tenera età e formano una pasta untuosa, più o meno consistente, da consumarsi nello stato in cui si trova, previo riscaldamento ove occorra. Esse si presentano, di solito, in vasetti o in scatole di metallo ermeticamente chiuse, il cui contenuto corrisponde generalmente a un pasto completo.

*Le preparazioni alimentari composte omogeneizzate, diverse da quelle condizionate per la vendita al minuto come alimenti per lattanti o per bambini in tenera età o per uso dietetico, oppure in recipienti di contenuto di un peso netto eccedente 250 g, sono esclusi da questa voce. Sono ugualmente escluse le preparazioni della specie, composte d'una sola sostanza di base, come carne, frattaglie, pesce, ortaggi o legumi o frutta (generalmente, capitoli 16 o 20), anche se esse contengono ingredienti aggiunti in piccola quantità come condimento o per la loro conservazione o per altri scopi.*

Sono inoltre esclusi da questa voce:

- a) I miscugli di ortaggi o legumi disseccati (juliennes), anche ridotti in polvere (n. 0712).
- b) Le farine, i semolini e polveri di legumi da granella secchi (n. 1106).
- c) Gli estratti e i sughi di carne, pesce, ecc. e gli altri prodotti del capitolo 16.
- d) Le preparazioni alimentari contenenti cacao (generalmente n. 1806 o 1901).
- e) Le conserve di ortaggi o legumi, comprese quelle costituite da miscugli di ortaggi o legumi (juliennes, macedonie, ecc.) che a volte si aggiungono ai brodi per la preparazione di minestre (n. 2004 o 2005).
- f) Gli autolisati di lievito (n. 2106).

### 2105. Gelati, anche contenenti cacao

Questa voce comprende le creme ghiacciate, preparate per lo più con latte o crema, come pure altri prodotti ghiacciati simili (per esempio, sorbetti, ghiaccioli) anche contenenti cacao in qualsiasi proporzione. Tuttavia, questa voce, non comprende le miscele e basi per la preparazione dei gelati, le quali sono classificate secondo la natura dell'ingrediente essenziale che contengono (per esempio n. 1806, 1901 o 2106).

#### Note esplicative svizzere

Questa voce comprende anche i gelati alimentari sotto forma di torte o forme simili che contengono eventuali componenti cotti che non conferiscono loro il carattere di prodotti della pasticceria della voce 1905. Esempi:

- torte gelato con un fondo o uno strato intermedio sottile composto di un prodotto della panetteria contenente farina;
- «Vacherin glacé», contenente in special modo gelato alimentare, con poche meringhe.

Sono pure compresi nella presente voce i cornetti e le cialde e i prodotti simili riempiti o farciti con gelati alimentari.

2106.

**Preparazioni alimentari non nominate né comprese altrove**

Purché non siano nominate in altre voci della Nomenclatura, questa voce comprende:

- A) Le preparazioni destinate a essere utilizzate nell'alimentazione umana, sia nello stato in cui si presentano, sia dopo trattamento (cottura, dissoluzione o ebollizione nell'acqua o nel latte, ecc.).
- B) Le preparazioni composte interamente o parzialmente di sostanze alimentari e che entrano nella preparazione di bevande o alimenti per il consumo umano. Sono in particolare comprese in questo gruppo quelle che consistono in miscugli di prodotti chimici (acidi organici, sali di calcio, ecc.) e di sostanze alimentari (per esempio, farine, zuccheri, polvere di latte), destinate a essere incorporate nelle preparazioni alimentari, sia come componenti di queste preparazioni, sia per migliorare alcune loro caratteristiche (presentazione, conservazione, ecc.) (vedi anche Considerazioni generali del capitolo 38).

*Tuttavia, questa voce non comprende le preparazioni enzimatiche contenenti sostanze alimentari (per esempio i prodotti destinati a rendere teneri le carni, costituiti da un enzima proteolitico addizionato di destrosio o di altre sostanze alimentari). Queste preparazioni sono comprese nella voce 3507 purché non siano previste da una voce più specifica della Nomenclatura.*

Sono particolarmente classificati in questa voce:

- 1) Le polveri per la preparazione di budini, creme, gelati, piatti di mezzo, gelatine e preparazioni simili, anche zuccherate.  
*Le polveri a base di farina, amido, fecola, estratti di malto o di prodotti delle voci 0401 a 0404 (addizionati o no di cacao), rientrano nelle voci 1806 o 1901, a seconda della quantità di cacao in esse contenuta (vedi le considerazioni generali del capitolo 19). Le altre polveri rilevano della voce 1806, qualora contengano cacao. Le polveri aventi carattere di zuccheri aromatizzati e colorati, utilizzate come edulcoranti, sono riprese nelle voci 1701 o 1702, secondo il caso.*
- 2) La polvere aromatizzata per bevande (polvere detta "Coco"), anche zuccherata, a base di idrogenocarbonato di sodio e di glicirizzina o estratto di legno di liquirizia.
- 3) Le preparazioni a base di burro o d'altre materie grasse del latte, utilizzate, in particolare, per i prodotti di panetteria.
- 4) Gli impasti a base di zucchero contenenti materie grasse in piccole proporzioni e, talvolta, contenenti latte o nocciole, che non sono atti a essere trasformati direttamente in dolciumi, ma servono per farcire o guarnire cioccolate, pasticcini, torte, cake, ecc.
- 5) Le preparazioni alimentari fatte di miele naturale arricchito di pappa reale.
- 6) Gli idrolizzati di proteine, consistenti essenzialmente in un miscuglio di aminoacidi e di cloruro di sodio, destinati a essere incorporati, per esempio, nelle preparazioni alimentari, per il gusto che conferiscono; i concentrati di proteine utilizzati per l'arricchimento con proteine di preparazioni alimentari; le farine di soia e altre sostanze proteiche, testurizzate. Questa voce non comprende tuttavia le farine di soia disoleate, non testurizzate, anche adatte all'alimentazione umana (n. 2304) e gli isolati proteici (n. 3504).
- 7) Le preparazioni composte alcoliche o non alcoliche (diverse da quelle a base di sostanze odorifere) dei tipi utilizzati per la preparazione di varie bevande alcoliche o non alcoliche. Queste composizioni possono essere ottenute aggiungendo agli estratti vegetali della voce 1302 sostanze varie quali acido lattico, acido tartarico, acido citrico, acido fosforico, agenti di conservazione, prodotti tensioattivi, succhi di frutta. Dette composizioni contengono in tutto o in parte ingredienti aromatizzanti che caratterizzano una bevanda determinata. Di conseguenza la bevanda, di cui trattasi può essere

ottenuta diluendo la composizione nell'acqua, nel vino o nell'alcol, con o senza aggiunta segnatamente di zucchero o di diossido di carbonio. Alcuni di questi prodotti sono specialmente preparati per il consumo domestico; sono anche frequentemente utilizzati nell'industria per evitare l'inutile trasporto di grandi quantità di acqua, di alcol, ecc. Nello stato in cui si trovano dette composizioni non possono essere consumate direttamente come bevande, il che le distingue dalle bevande del capitolo 22.

*Sono escluse da questa voce le preparazioni dei tipi utilizzati per la preparazione di bevande a base di una o più sostanze odorifere (n. 3302).*

- 8) Le compresse per usi alimentari, a base di profumi naturali o artificiali (per esempio vanillina).
- 9) Le caramelle, le gomme da masticare e prodotti simili (in particolare per diabetici) contenenti, al posto dello zucchero, edulcoranti sintetici (per esempio, sorbitolo).
- 10) Le preparazioni utilizzate per edulcorare (per esempio, compresse), composte da saccarina e da una sostanza alimentare, come il lattosio.
- 11) Gli autolisati di lievito e altri estratti di lievito, ottenuti dai lieviti mediante idrolisi. Questi prodotti non possono provocare la fermentazione e possiedono un alto tenore di proteine. Sono principalmente utilizzati nell'industria alimentare (per esempio, nella preparazione di certi condimenti).
- 12) Le preparazioni composte per la fabbricazione di limonate o altre bevande, costituite, per esempio, da:
  - sciroppi, aromatizzati o colorati, che sono soluzioni di zucchero addizionate con sostanze naturali o artificiali, destinate a conferire loro, in particolare, il sapore di certi frutti o piante (lampone, ribes, limone, menta, ecc.), anche con aggiunta di acido citrico e di agenti di conservazione;
  - sciroppo al quale è stata aggiunta, per aromatizzarlo, una preparazione composta compresa in questa voce (vedi il sopraindicato punto 7), contenente in particolare, sia estratto di cola e acido citrico, colorato con zucchero caramellato, sia acido citrico e oli essenziali di frutta (per esempio, limone o arancia);
  - sciroppo al quale sono stati aggiunti, per aromatizzarlo, succhi di frutta addizionati con differenti componenti e, in particolare, acido citrico, oli essenziali estratti dalla buccia delle frutta, ecc. in quantità tale da rompere chiaramente l'equilibrio dei differenti componenti del succo naturale;
  - succo di frutta concentrato addizionato di acido citrico (in una proporzione tale da conferirgli un tenore complessivo di acido nettamente superiore a quello di un succo naturale), di oli essenziali di frutta, di edulcoranti artificiali, ecc.

Queste preparazioni sono destinate a essere consumate come bevande dopo essere state semplicemente diluite in acqua o dopo un trattamento complementare. Alcune preparazioni di questo tipo sono destinate a essere aggiunte ad altre preparazioni alimentari.

- 13) I miscugli di estratto di ginseng con altre sostanze (ad es. lattosio o glucosio) per la preparazione di "te" o di bibite al ginseng.
- 14) I miscugli di piante o parti di piante, semi o frutta di diverse specie o di piante o parti di piante, semi o frutta di una o più specie mescolati con altre sostanze (ad es. con uno o più estratti di piante), che non sono destinati al consumo immediato, ma costituiscono prodotti utilizzati per la preparazione di infusi o di tisane (in particolare quelle aventi delle proprietà lassative, purgative, diuretiche o carminative), così come i prodotti che dovrebbero alleviare certi disturbi o contribuire al buono stato generale e al benessere salutare.

*Tuttavia, questa voce non comprende i prodotti il cui infuso rappresenta una dose terapeutica e profilattica il cui componente attivo specifico combatte una malattia ben definita (voci 3003 o 3004).*

*Sono inoltre esclusi i prodotti della voce 0813 o del capitolo 9.*

- 15) I miscugli di piante, parti di piante, semi o frutta (interi, tagliati, sminuzzati o polverizzati) classificati in diversi capitoli (ad es. capitoli 7, 9, 11, 12) o di diverse specie della voce 1211, che non sono destinati al consumo immediato, ma sono impiegati direttamente per aromatizzare bevande o per preparare estratti per la fabbricazione di bibite.

*Questa voce non comprende però i prodotti di detto genere il cui carattere essenziale è conferito da prodotti del capitolo 9 in essi contenuti (capitolo 9).*

- 16) Le preparazioni indicate spesso sotto il nome di "complementi alimentari", costituite o a base di uno o più minerali, vitamine, aminoacidi, concentrati, estratti, isolati o forme simili di sostanze presenti negli alimenti, o di versioni sintetiche di tali sostanze presentate come complemento al regime alimentare normale. Esse comprendono questi prodotti, anche se contengono edulcoranti, coloranti, aromi, sostanze odorifere, agenti di supporto, riempitivi, stabilizzanti o altri ausili tecnici. Questi prodotti sono sovente confezionati in imballaggi su cui viene indicato che mantengono il corpo in buona salute o benessere generale, migliorano le prestazioni atletiche, prevengono possibili carenze nutrizionali o correggono livelli subottimali di nutrienti.

Queste preparazioni non contengono una quantità sufficiente di ingredienti attivi per avere un effetto terapeutico o profilattico contro malattie o affezioni diverse dalle carenze nutrizionali interessate. Le altre preparazioni contenenti una quantità sufficiente di ingredienti attivi per avere un effetto terapeutico o profilattico contro una malattia o affezione specifica sono escluse (n. 3003 o 3004).

- 17) Le preparazioni sotto forma di granuli o polveri, costituite da zucchero, sostanze aromatiche o coloranti (p. es. estratti di piante o certe frutta e piante quali l'arancia o il ribes nero), agenti antiossidanti (p. es. acido ascorbico o acido citrico oppure ambedue), agenti conservanti, ecc., dei generi utilizzati per la fabbricazione di bevande. Tuttavia, le preparazioni aventi il carattere di zucchero sono classificate alla voce 1701 o 1702, secondo il caso.

*In questa voce non sono comprese:*

- a) *Le preparazioni di frutta o di altre parti commestibili di piante della voce 2008 alle quali il carattere essenziale di queste preparazioni sia loro conferito da queste frutta o altre parti commestibili di piante (n. 2008).*
- b) *I microrganismi della voce 2102 presentati come complementi alimentari per l'alimentazione umana.*
- c) *Le preparazioni contenenti cacao presentate in forma di complementi alimentari per l'alimentazione umana (n. 1806).*
- d) *Le gomme da masticare contenenti nicotina (n. 2404).*

#### | 2106.10

Per "concentrati di proteine" ai sensi di questa sottovoce s'intendono le preparazioni alimentari non testurizzate contenenti complessivamente (N x fattore di conversione) 65 % o più di proteine in peso secco, quali che siano le loro fonti. Tali preparazioni di concentrati di proteine possono contenere degli additivi come degli aromi, degli stabilizzatori, dei conservanti, ecc.

## Note esplicative svizzere

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

*Non rientrano in questa voce le preparazioni di derrate alimentari che contengono più del 20 percento in peso di farina, semola, semolino, amido o estratto di malto oppure più del 20 percento in peso di prodotti delle voci di tariffa 0401 - 0404 (v. note esplicative svizzere della voce 1901).*

**2106.1011/1019**

Per i prodotti della voce 2106.1019 si tollera un tenore, in peso, di zucchero di 5 % al massimo.

- 2106.9010** In questa voce rientrano la saccarina e altri dolcificanti artificiali in forma di pastiglie, con aggiunta di una sostanza nutritiva (per esempio, lattosio) ed eventualmente di un eccipiente.

**2106.9021/9024**

In queste voci rientrano le preparazioni non alcoliche per la fabbricazione di bevande, descritte alle cifre 2, 7, 12, 13 e 17 delle note esplicative che precedono.

- 2106.9029** In questa voce rientrano le preparazioni alcoliche per la fabbricazione di bevande, descritte alle cifre 2, 7, 12, 13 e 17 delle note esplicative che precedono, aventi un titolo alcolometrico volumico eccedente 0,5 % vol.

- 2106.9030** In questa voce rientrano i prodotti descritti alle cifre 6 e 11 delle note esplicative che precedono.

Gli idrolizzati di proteine menzionati alla cifra 6 sono ottenuti tramite idrolisi effettuata per via acida (idrolisi "acida"). Il sale da cucina (cloruro di sodio) si forma durante la neutralizzazione dell'acido. Questa voce comprende tuttavia anche i prodotti ottenuti tramite idrolisi enzimatica di proteine. I prodotti di questo genere sono costituiti da acidi amminici e/o da catene di peptidi molto corte (al massimo 6 a 8 acidi amminici). Il loro peso molecolare medio è nettamente inferiore a 1000 dalton. Essi non contengono alcuna o al massimo una minima parte di frazioni il cui peso molecolare è superiore a 1000 dalton. Tali prodotti sono solubili nell'acqua. La precipitazione con l'acido tricloracetico non provoca alcuna torbidità.

La «salsa di pesce» ("nuoc-mâm" in vietnamita e "nam pla" in tailandese) ai sensi di questa voce, viene principalmente utilizzata nella cucina asiatica ed è generalmente costituita d'idrolizzato di proteine. Un genere particolare di piccoli pesci mescolati con del sale viene pressato in botti di legno. Ne risulta una poltiglia che sarà la "salsa di pesce". Il prodotto pronto per l'uso si presenta sotto forma di un liquido fine, salato, di color marrone. L'aggiunta di antiossidanti (p.es. acido citrico) o colorante (p.es. caramello) non influisce per niente sulla classificazione tariffale. È pure tollerata un'aggiunta di zucchero, imposta per ragioni tecniche evidenti, di un tenore, in peso, non eccedente 3 %. La "salsa di pesce" addizionata con altri ingredienti, quali zucchero (eccedente 3 % in peso), aceto, spezie, fegole e farine, è considerata come salsa preparata (voce 2103.9000).

- 2106.9040** In questa voce sono comprese le gomme da masticare, le caramelle, le compresse, le pastiglie e simili che sono normalmente classificate nella voce 1704 se contengono, al posto di dolcificanti artificiali, zucchero del capitolo 17 (cfr. anche cifra 9 delle summenzionate note esplicative). Esse possono anche avere il carattere di complementi alimentari. Sono però anche escluse da questa voce le caramelle, le compresse, le pastiglie e simili non contenenti né zucchero del capitolo 17 ma neanche dolcificanti artificiali. Inoltre le compresse effervescenti per la preparazione di bevande non sono comprese in questa voce (di solito 2106.9021/9024)

**2106.9050** Per „carni, frattaglie, sangue, salsiccia“ ai sensi di queste voci, si intendono unicamente i prodotti del capitolo 2, le budella, vesciche, stomaci della voce 0504, il sangue della voce 0511 nonché i prodotti delle voci 1601 e 1602. *I prodotti di pesci, crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici non sono considerati come "carne, frattaglie, sangue, salsiccia o salsicciotti" ai sensi di queste voci.*