

Capitolo 02

Carni e frattaglie commestibili

Carne di manzo

pezzi di carne (in particolare ribeye, entrecôte, girello e filetto) di animali della specie bovina, stagionati a secco, vaccinati risp. inumiditi con muffa nobile speciale prima della stagionatura per migliorarne il gusto e renderli più teneri, aventi il carattere di carne fresca e cruda, anche presentati in imballaggi per la vendita al minuto.

(I pezzi di carne di altre specie di animali, prodotti con lo stesso metodo, sono classificati alle voci 0203, 0204 e 0205).

3101.481.2014.4

Parole chiave: ribeye / entrecôte / girello / filetto / muffa / nobile / con muffa nobile / stagionato a secco

0201.3011/3099

Pollo cotto in polvere

a base di carne di pollo precedentemente tritata, cotta e sottoposta a essiccazione a spruzzo, condizionata in un sacco da 25 kg. Gli ingredienti sono i seguenti: carne di pollo separata meccanicamente e cotta (99,9 %) e antiossidante (estratto di rosmarino) (0,1 %).

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.6.2024.4

Parole chiave: carne in polvere / farina / gallo / gallus domesticus / granulato di carne / pollame / polverizzazione / volatile

0210.9961/9969

Spezzatini di pollo

(carne di volatili della specie Gallus domesticus), impregnati o iniettati di sale da cucina in tutte le loro parti e congelati interamente, con un tenore in sale di 1,2 % o più ma non eccedente 3 %, destinati all'alimentazione umana.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.21.2008.3

Parole chiave: pollame / salata / pollo / volatile

0210.9961/9969

"Südtiroler Schinkenspeck"

pezzi di carne di maiale derivanti dal prosciutto (non di cinghiale), con o senza cotenna, disossati, salati, secchi e affumicati, anche con aggiunta di spezie ma non aventi le caratteristiche di carne condita (non chiaramente percettibili dal punto di vista del gusto), anche condizionati per la vendita al minuto.

Per la fabbricazione di prodotti simili con l'appellativo "Speck", vengono utilizzati anche altri pezzi di carne suina, quali pancetta, lardo, parti della spalla. Orbene, ai sensi della Tariffa doganale risp. dell'Accordo del 21 giugno 1999 fra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli (RS 0.916.026.81, Allegato 1), tali parti non vengono considerate come "prosciutti e loro pezzi".

3101.1477.2012.5

Parole chiave: speck / schinken / salato / affumicato / essiccato / speziato / condito

0210.1991/
1999