

Capitolo 20

Preparazioni di ortaggi, di legumi, di frutta o di altre parti di piante

Preparazione di avocado «guacamole»

massa di color verde chiaro, preparata con la polpa schiacciata di avocado maturi (ca. 95 %) e altri ingredienti; congelata o refrigerata, avente tenore, in peso, di acido acetico di 0,5 % o più, in imballaggio per la vendita al minuto.

V.a. decisione "Preparazione di avocado «guacamole»", voce 2008.9996.

300.9.1.2014.2

2001.9011

Preparazione di rafano

massa di color biancastro composta di rafano finemente sminuzzato (eccedente 50 % del peso), acqua, aceto di acquavite di vino, olio vegetale e altri ingredienti, avente tenore, in peso, di acido acetico di 0,5 % o più.

V. a. decisioni "Preparazione alimentare («Schiuma di rafano»)", voce 1901.9047, "Preparazione di rafano" voce 2005.9941 e "Salsa («rafano alla panna»)" voce 2103.9000.

300.9.2.2014.2

2001.9098

Fagioli mungo sgranati trattati termicamente

alla rinfusa, di colore giallo chiaro, ottenuti per pelatura e cottura al forno di fagioli mungo crudi a una temperatura tra 160 e 180 °C durante 25-30 minuti. Normalmente i fagioli si spezzano durante il processo di cottura e i cotiledoni sono stati alterati dal calore. Tuttavia non sono atti ad essere consumati nello stato in cui si presentano.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.49.2023.4



Parole chiave: fagiolo indiano verde / legume / soia verde / sgusciato / trattamento / vegetale / verdura / Vigna radiata

2005.5110,
2005.5190

Farina di granoturco dolce

sotto forma di polvere gialla fine, ottenuta mediante disidratazione dei grani di mais dolce (con un tenore in acqua inferiore al 10%), quindi macinazione e trattamento termico (ad una temperatura di 70° C. per 4-5 ore). Il tenore in ceneri del prodotto ammonta al 2,69% mentre quello in amido al 16.28%. La farina è destinata ad essere utilizzata per la preparazione di gelati.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.15.2014.3

Per la farina di granoturco dolce, a seconda del tenore in ceneri e amido, entrano in considerazione anche altre voci di tariffa (nota 3 b del capitolo 7).

2005.8000

Pannocchie di mais nano provenienti da granoturco dolce

(Zea mays var. saccharata), preparate o conservate in acqua salata e in acido ascorbico, aventi una lunghezza da 5 a 12 cm e un diametro di 10 mm o più, ma non eccedente 20 mm (secondo le caratteristiche del mais nano indicate nelle norme alimentari internazionali Codex STAN 188-1993).

Le pannocchie di mais nane vengono raccolte in stadio precoce, quando sono ancora immature (prima della fecondazione) e contengono solo chicchi di mais immaturi o non sviluppati.

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

Veggasi anche le decisioni "Pannocchie di mais nano congelate provenienti da granoturco dolce", voce 0710.4000; Pannocchie di mais nano congelate provenienti da granoturco da cereali (diverso dal mais dolce)", voce 0710.8090 e "Pannocchie di mais nano provenienti da granoturco da cereali (diverso dal mais dolce)", voce 2005.9911 o 2005.9941.

710108.4.2020.9

2005.8000

Carote

in pezzetti di forma irregolare, essiccati e soffiati (riscaldamento sotto pressione e successivo rapido abbassamento di quest'ultima) per ridurne notevolmente il tempo di cottura. 501.674.1987.3

2005.9911,
2005.9941**Cavoli bianchi**

acidi, in teste intere, resi commestibili mediante fermentazione lattica, conservati nell'acqua salata, in lattine ermeticamente chiuse. 501.675.1987.3

2005.9911,
2005.9941

Legumi (Brassica juncea Cosson. var. tumida Tsen et Lee) conservati in salamoia e tagliati a pezzetti, denominati «zha cai»

condizionati per la vendita al dettaglio.

Processo di fabbricazione:

- a. i legumi sono posti in una salamoia (contenente 18 % di sale) dentro un recipiente chiuso ermeticamente e conservati così durante 6 a 7 mesi, a una temperatura compresa tra 10 e 17 °C;
- b. i legumi in salamoia sono rimossi dal recipiente e lavati in modo da eliminare una parte del sale (dal 13 al 14 %, in peso, di sale resta nei legumi);
- c. i legumi lavati sono tagliati a pezzetti, confezionati sottovuoto e fatti bollire (sterilizzati) per 30 minuti a 100 °C.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.10.2024.4

Parole chiave: conservazione / preparati / preparazione / tsatsai / zha-cai / zhacai

2005.9911,
2005.9941

Pannocchie di mais nano provenienti da granoturco da cereali (diverso dal granoturco dolce)

preparate o conservate in acqua salata e in acido ascorbico, aventi una lunghezza da 5 a 12 cm e un diametro di 10 mm o più, ma non eccedente 20 mm (secondo le caratteristiche del mais nano indicate nelle norme alimentari internazionali Codex STAN 188-1993).

Le pannocchie di mais nano vengono raccolte in stadio precoce, quando sono ancora immature (prima della fecondazione) e contengono solo chicchi di mais immaturi o non sviluppati.

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

Veggasi anche le decisioni "Pannocchie di mais nano congelate provenienti da granoturco dolce", voce 0710.4000; Pannocchie di mais nano congelate provenienti da granoturco da cereali (diverso dal mais dolce)", voce 0710.8090 e "Pannocchie di mais nano provenienti da granoturco da granoturco dolce", voce 2005.8000.

710108.4.2020.13

2005.9911,
2005.9941

Prodotti croccanti (del tipo «snacks») e leggeri

di forma triangolare, contenenti gli ingredienti seguenti: farina di ceci (26 %), piselli verdi (15 %), piselli gialli (15 %), fagioli neri (10 %), olio di girasole, farina di riso, fecola di patate, sale e antiossidante.

Il prodotto è ottenuto a partire da micropellets estrusi (a base di farina di ceci, di farina di riso, di fecola di patate e di sale) e da pezzi di piselli e fagioli.

I micropellets e i pezzi di piselli e fagioli sono inumiditi con dell'acqua, poi pressati in uno stampo e in seguito «cotti/soffiati» sotto l'effetto del calore e della pressione; il prodotto è in seguito cosparso d'olio e condito. I pezzi di piselli e fagioli sono visibili nel prodotto finito.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.25.2024.4



Parole chiave: chips / estrusione / legume / ortaggio / pellet / soffiato / soffiatura / verdura

2005.9939,
2005.9969

Pappadums

sfoglie secche e sottili, con struttura pergamenata, non cotte né precotte (prive di parti dorate); composte prevalentemente di farina di leguminose (fagioli, lenticchie), sale e altri ingredienti, anche con aggiunta di farina di frumento (non eccedente il 20 % in peso) (*fritte nell'olio: voce 1905.90*). 3101.2068.2014.5

2005.9941

Pezzi di peperoncini rossi e verdi farciti di formaggio

(feta e formaggio fresco), immersi in un liquido composto di olio di semi di girasole, aglio e spezie. La loro composizione, in peso, è la seguente: olio di semi di girasole 40%, formaggio 35% (17,5% feta e 17,5% formaggio fresco), pimenti (*Capsicum frutescens*) 24%, aglio e spezie. Il prodotto è confezionato in recipienti di materia plastica trasparente del peso netto di 200 g.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.8.2017.4



2005.9941

Preparazione di rafano

massa di color biancastro composta di rafano finemente sminuzzato (eccedente 50 % del peso), olio vegetale, zucchero e altri ingredienti, non preparata o conservata nell'aceto o nell'acido acetico risp. avente tenore, in peso, di acido acetico inferiore al 0,5 %.

V. a. decisioni "Preparazione alimentare («Schiuma di rafano»)", voce 1901.9047, "Preparazione di rafano" voce 2005.9098 e "Salsa («rafano alla panna»)" voce 2103.9000.

300.9.2.2014.6

2005.9941

Purea di pesche

ottenuta da pesche fresche, in seguito schiacciate e passate attraverso un setaccio con apertura di maglie di 0,4 - 0,8 mm. Il prodotto così ottenuto è stato poi sottoposto ad un trattamento termico mediante vapore sotto pressione ridotta (vuoto) ad una temperatura oscillante fra i 50 e 60° C per una durata di 50 - 60 minuti onde ridurre il contenuto di acqua e aumentarne la viscosità. Il prodotto è condizionato in fusti di 160 o 235 kg.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 (nota 5 del capitolo 20) e 6. 304.30.2015.3

2007.9919

Crema spalmabile alla frutta

ottenuta da cottura a concentrazione sottovuoto a 70° C per 45 minuti, seguita da una pastorizzazione a 97° C, composta di mango, ananas, zuccheri di frutta liquidi, succo di limone concentrato e pectina di frutta, condizionata per la vendita al dettaglio in vasetto di vetro.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 (nota 5 del capitolo 20) e 6. 710108.27.2021.4

2007.9921/
9929

Fette alla frutta

sotto forma di bastoncini per lo più piani e rettangolari, non legati con zucchero; composte prevalentemente di frutta, frutta secca, noci e altri ingredienti quali zucchero, grasso vegetale, ecc., anche ricoperte di ostia su una o ambedue le facce.

V. a. le decisioni "Fette di frutta" delle voci 1704.9020 e 2106.9071/9095.

3101.2772.2003.3

2008.1190/
9997

Fiocchi di frutta

fiocchi irregolari di polpa di frutta, con o senza aggiunta di amido di tenore non eccedente 20 %, essiccati mediante laminazione. 501.1949.1995.3

2008.1910/
9997

Fave di soia (della specie *Glycine max*) immature, non mondate, congelate

spesso denominate edamame. Sono verdi, misurano all'incirca da 5 a 9 cm di lunghezza e sono destinate all'alimentazione umana. Le fave di soia sono imbianchite e del sale è aggiunto prima della congelazione.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.11.2023.7

Parole chiave: buccia / fava / guscio / sale / salato / salatura / seme oleoso

2008.1990

Pistacchi

con guscio, leggermente tostati e salati, pronti per essere consumati. 501.676.1987.3

2008.1990

Semi di loto

interi, privati della loro pellicola e messi in un liquido torbido di color beige; semi di loto e acqua, cotti, preparati o conservati ma non nell'aceto o nell'acido acetico, in scatole per la vendita al dettaglio. 3101.1197.1999.3

2008.1990

Tempeh (o tempe)

prodotto compatto bianco che si presenta in forma di panetto, preparato a partire da semi di soia sgusciati e bolliti mediante fermentazione sotto forma solida con *Rhizopus* spp.

È composto da semi di soia e muffe di *Rhizopus* spp. (*R. oligosporus*, *R. oryzae* o *R. stolonifer*) mescolati con della polvere di riso, della polvere di crusca di riso o della polvere di crusca di grano quale inoculo.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.82.2022.4

Parole chiave: carne di soia / fermentato / fermentare / sostituto della carne / succidaneo / tempé / vegano / vegi

2008.1990

Ananassi essiccati

sotto forma di cubi, fette o pezzi irregolari, ottenuti, dopo imbianchimento, tramite disidratazione osmotica in uno sciroppo di zucchero e dopo essiccamento all'aria aperta. 304.11.2000.3

2008.2000

Cellule di frutta

massa (polpa) di cellule di frutta (di arance, limoni, mandarini ecc.), priva di liquido, non prodotta mediante cottura, anche congelata. 3101.1670.2013.8

2008.3010

Polpa

ottenuta a partire da arance intere, non sbucciate e finemente sminuzzate, sotto forma di una specie di succo ad alto tenore di polpa, contenente una notevole quantità di pezzetti di buccia di svariata grandezza. 501.680.1987.3

2008.3010

Succo d'arancia

ottenuto a partire da arance intere, non sbucciate, finemente grattugiate e omogeneizzate, non passato né zuccherato, concentrato o no, senza alcole, contenente anche una quantità naturale di oli essenziali e d'acido citrico provenienti dai frutti stessi, per la fabbricazione di sciroppo, marmellata, ecc. 501.679.1987.3

2008.3010

Albicocche secche

da dessert, ottenute a partire da frutta fresche, dimezzate, sbianchite al vapore, immerse in uno sciroppo a base di zucchero e anidride solforosa e in seguito - al fine di ottenere il tenore in acqua desiderato (ca. 20 %) - trattate in un forno di essiccazione, con tenore in zuccheri di ca. 71 % (ossia ca. 90 % sulla sostanza secca). 615.70.1995.3

2008.5090

Frutta nell'alcole

costituite da quattro ciliegie acide (agriotte) in un liquido composto di armagnac, di sciroppo di zucchero e di estratti naturali di frutta, condizionate in un bicchiere di 4 cl, chiuso da un coperchio di materia plastica (*vedi anche Frutta nell'alcole, n. 2008.9997*). 615.42.1995.3

2008.6000

Preparazione di mele

spicchi di mela con buccia, con aggiunta di cannella macinata, essiccati, in imballaggi per la vendita al dettaglio. 3101.1609.2014.10

2008.9991

Papaie essiccate

sotto forma di cubi, fette o pezzi irregolari, ottenuti, dopo imbianchimento, tramite disidratazione osmotica in uno sciroppo di zucchero e dopo essiccamento all'aria aperta. 304.12.2000.3

2008.9996

Preparazione di avocado «guacamole»

massa di color verde chiaro, preparata con la polpa schiacciata di avocado maturi (ca. 95 %) e altri ingredienti; congelata o refrigerata, non preparata o conservata nell'aceto o nell'acido acetico risp. avente tenore, in peso, di acido acetico inferiore al 0,5 %, in imballaggio per la vendita al minuto.

V.a. decisione "Preparazione di avocado «guacamole»", voce 2001.9011.

300.9.1.2014.6

2008.9996

Preparazione di mango

pezzetti di mango, con aggiunta di succo d'arancia, essiccati, in imballaggi per la vendita al dettaglio. 3101.1609.2014.13

2008.9996

Frutta nell'alcole

costituite da una prugna in un liquido composto di armagnac, di sciroppo di zucchero e di estratti naturali di frutta, condizionate in un bicchiere di 4 cl, chiuso da un coperchio di materia plastica (*vedi anche Frutta nell'alcole, n. 2008.6000*). 615.43.1995.3

2008.9997

Preparazione di mais

granuli irregolari di chicchi di granoturco mondati, fritti e tritati (diverso dal granoturco dolce / *Zea mays saccharata*); di chicchi di granoturco (*Zea mays L.*), olio di girasole, sale e altri ingredienti.

(*ottenuti tramite soffiatura o tostatura, ma non fritti* → voce 1904.1090.) 3101.1394.2014.4

2008.9998

Alghe tostate

ottenute a partire da alghe essiccate (100%), ispezionate con l'aiuto di un metal detector e di un rilevatore di impurità prima di essere tostate e poi condizionate.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6 710108.11.2016.4

2008.9999

Lattuga di mare condita

Lattuga di mare (90%), olio di mais (6%), olio di sesamo (3%) e sale (1%). La lattuga viene tostata a una temperatura di 180-200° C per 5 secondi e condita aggiungendovi sale, olio di sesamo e di mais (durante questa fase possono essere aggiunti: tè verde in polvere, kimchi in polvere e olio d'oliva per esaltarne il sapore). Infine, la lattuga di mare viene nuovamente tostata a una temperatura di 330° C per 5 secondi.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6 710108.11.2016.7

2008.9999

Acqua di cocco (succo di noci di cocco)

ottenuta a partire da noci di cocco verdi (99,95%) con aggiunta di zucchero (0,05%). Lo zucchero viene aggiunto per armonizzare il gusto fra i diversi lotti di noci di cocco. Il prodotto è confezionato in bottiglie di vetro per la vendita al dettaglio di 290 ml di capacità.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.62.2015.4

2009.8991

Miscela di succhi non fermentati contenenti spezie (zenzero)

costituita da succo di cetriolo (30%), di succo di sedano (20%), succo di mela (20%), di succo di spinaci (20%), di succo di prezzemolo (4%), succo di limone (4%) e zenzero (2%). Il prodotto, confezionato in bottiglie per la vendita al minuto, è pronto per essere consumato.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.56.2014.3

2009.9011/
9019