

## 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 Coss. 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 estrusati (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 pergamena, 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 sciropo di zucchero e dopo essiccamiento 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, immesse 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 essicate**

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 essicate (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**