

Capitolo 23

Residui e cascami delle industrie alimentari; alimenti preparati per gli animali

Considerazioni generali

Questo capitolo comprende diversi residui e cascami provenienti dalla lavorazione delle materie vegetali utilizzate dalle industrie alimentari, nonché certi prodotti residuali di origine animale. La maggior parte di questi prodotti hanno tutti un'utilizzazione identica e pressoché esclusiva: l'alimentazione degli animali, sia isolatamente sia in miscela con altre materie sebbene talune siano adatte all'alimentazione umana. Ne fanno eccezione talune sostanze (feccia di vino, tartaro, panelli, ecc.) che sono utilizzate da certe industrie.

In questo capitolo, ogni riferimento all'espressione «agglomerati in forma di pellets» designa i prodotti sotto forma di cilindri, pallottole, ecc., agglomerati sia per semplice pressione, sia mediante aggiunta d'un legante (melassa, materia amidacea, ecc.) in una proporzione non eccedente il 3 % in peso.

- 2301. Farine, polveri e agglomerati in forma di pellets, di carni, di frattaglie, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici, non atti all'alimentazione umana; ciccioli**

Questa voce comprende:

- 1) Le farine e polveri (compresi i macinati più grossolani analoghi) non adatte all'alimentazione umana, che provengono dalla lavorazione, sia dei corpi interi di animali (ivi compresi i volatili, i mammiferi marini, i pesci o i crostacei, i molluschi o altri invertebrati acquatici), sia di alcune loro parti (carni, frattaglie, ecc.) diverse da ossa, zoccoli, corna, conchiglie, ecc. Le materie qui impiegate provengono principalmente dai mattatoi, dalle navi officine che lavorano a bordo i prodotti della pesca, dalle industrie delle conserve o di inscatolamento; esse sono generalmente trattate con vapore e pressate oppure trattate con solventi per estrarre l'olio e il grasso. Il residuo viene quindi essiccato e sterilizzato con riscaldamento prolungato e in seguito macinato o sminuzzato.

Questa voce comprende ugualmente i prodotti sopraccitati agglomerati in forma di pellets (vedi le considerazioni generali di questo capitolo).

Questi prodotti sono generalmente destinati all'alimentazione degli animali. Taluni possono essere tuttavia utilizzati anche per altri scopi (per esempio come concimi), senza che tale destinazione ne modifichi la classificazione.

Sono esclusi da questa voce le farine e le polveri di insetti, non atti all'alimentazione umana (n. 0511).

- 2) I ciccioli, che sono costituiti dai tessuti membranosi residuati dall'estrazione (per fusione o spremitura) dello strutto o di altri grassi animali: essi sono impiegati soprattutto nella preparazione di alimenti per animali (specialmente biscotti per cani), ma restano nondimeno classificati in questa voce anche se sono utilizzabili per l'alimentazione umana.

Note esplicative svizzere

In questa voce rientra anche la farina di carne e di ossa con un contenuto in ceneri non eccedente 45 %, nonché quella con un contenuto in ceneri eccedente 45 % e un contenuto in proteina greggia di 40 % e più. La polvere mista di cui si tratta è una farina ricca in ossa e per il rimanente, simile alla farina di carne.

2302. Crusche, stacciature e altri residui, anche agglomerati in forma di pellets, della vagliatura, della molitura o di altri trattamenti dei cereali o dei legumi

Questa voce comprende:

- A) Le crusche, le stacciature e gli altri residui della molitura dei cereali. Questa categoria comprende essenzialmente i sottoprodotti ottenuti nel corso delle operazioni di molitura del frumento, della segala, dell'orzo, dell'avena, del granturco, del riso, del sorgo e del grano saraceno, che non soddisfano le condizioni di tenore di amido e di tenore di ceneri, fissate dalla nota 2 A) del capitolo 11.

Sono segnatamente:

- 1) Le crusche, formate dagli involucri esterni dei grani cui aderiscono ancora una parte dell'endosperma e un po' di farina.
 - 2) Le stacciature (o cruschelli), ottenuti nel corso di operazioni secondarie della fabbricazione della farina (stacciatura delle crusche) e contenenti, soprattutto, le parti più fini dell'involucro che rimangono dopo la vagliatura e la setacciatura, e un po' di farina.
- B) I residui della vagliatura e di altre lavorazioni dei grani di cereali. I residui della vagliatura, ottenuti nel corso delle operazioni preparatorie alla molitura, sono composti essenzialmente:
- di grani del cereale di base, più piccoli, deformati, spezzati o sbriciolati;
 - di semi di piante selvatiche, mescolati al cereale di base;
 - di materie diverse: frammenti di foglie, di steli, o materie minerali, ecc.

Sono pure compresi in questa categoria:

- 1) I residui raccolti nelle installazioni di stoccaggio (sili, stive di navi, ecc.) la cui composizione è sensibilmente analoga a quella sopra indicata.
 - 2) Il pericarpo che viene tolto al riso nel corso dell'operazione d'imbianchimento.
 - 3) I residui della mondatura, della schiacciatura, della trasformazione in fiocchi, della perlatura o della frantumazione dei grani di cereali.
- C) I residui e cascami di natura simile provenienti dalla frantumazione, dalla macinatura o d'altri trattamenti dei legumi.

Questa voce comprende ugualmente i suddetti prodotti agglomerati in forma di pellets (vedi le considerazioni generali di questo capitolo).

Rientrano ugualmente in questa voce i prodotti ottenuti mediante macinatura di spighe di granturco, anche provviste di spate che non soddisfano le condizioni di tenore in amido e di tenore in ceneri previsti per i prodotti della macinazione del granturco, fissate alla nota 2 A) del capitolo 11.

Le lolle dei cereali, provenienti dalla trebbiatura, sono da classificare nella voce 1213.

Questa voce non comprende i panelli e altri residui solidi dell'estrazione dei grassi o degli oli di origine vegetale o microbica (n. 2304 a 2306).

Note esplicative svizzere

L'espressione «per l'alimentazione umana» comprende i prodotti atti al consumo diretto e quelli per la preparazione di generi alimentari e voluttuari. Le corrispondenti note esplicative svizzere dei capitoli 10 e 11 si applicano per analogia.

- 2303. Residui della fabbricazione degli amidi e residui simili, polpe di barbabietole, bagasse di canne da zucchero e altri cascami della fabbricazione dello zucchero, avanzi della fabbricazione della birra o della distillazione degli alcoli, anche agglomerati in forma di pellets**

Questa voce comprende segnatamente:

- A) I residui della fabbricazione degli amidi e residui simili, e specialmente quelli provenienti dalla preparazione degli amidi o delle fecole a partire dal granturco, dal riso, dal frumento, dalle patate, ecc. Tali residui sono principalmente costituiti da sostanze fibrose e materie proteiche. Si presentano il più delle volte sotto forma di pellets o di semole e occasionalmente sotto forma di focacce, analogamente a quanto avviene per i panelli e sono utilizzati per l'alimentazione animale o come concimi. Alcuni di questi residui, come per esempio le «acque di macerazione» del granturco, sono utilizzati come terreno di coltura per la fabbricazione di alcuni antibiotici, lieviti, ecc.
 - B) Le polpe di barbabietole, residui dell'estrazione dello zucchero dalle barbabietole da zucchero costituite dalle fettucce esaurite. Esse possono essere umide o secche; però se addizionate con melassi o con altri prodotti per la preparazione di alimenti per animali, vanno classificate alla voce 2309.
 - C) Le bagasse, residui costituiti dalle parti fibrose delle canne da zucchero dopo l'estrazione del succo. Sono impiegate nell'industria della carta e per la preparazione di alimenti per animali.
 - D) Gli altri cascami della fabbricazione dello zucchero, fra i quali si possono citare le schiume di defecazione e i residui trattenuti nei filtri presse.
 - E) Gli avanzi e scarti della fabbricazione della birra e della distillazione degli alcoli. Con queste denominazioni si intendono in particolare:
 - 1) Le trebbie di cereali (orzo, segala, ecc.), provenienti dalla fabbricazione della birra, costituite dal malto esaurito che rimane nei tini di cottura dopo il travaso del mosto.
 - 2) Le radichette del malto provenienti dalla germinazione dell'orzo e separate nel corso della degerminazione.
 - 3) I residui di luppolo interamente esauriti.
 - 4) Le trebbie che costituiscono il residuo proveniente dalla distillazione di varie materie (granturco, ginepro, anice, patate, ecc.).
 - 5) Le vinacce di barbabietole (residui della distillazione dei melassi di barbabietole).
- Tutti questi prodotti possono essere presentati allo stato secco o umido.

Questa voce comprende ugualmente i suddetti prodotti, agglomerati in forma di pellets (vedi le considerazioni generali di questo capitolo).

Sono esclusi da questa voce:

- a) *I melassi derivati dall'estrazione o dalla raffinazione dello zucchero (n. 1703).*
- b) *I lieviti morti (n. 2102).*
- c) *I salini di barbabietole, ottenuti mediante incenerimento e lisciviazione delle vinacce di barbabietole (n. 2621).*
- d) *Le paste per carta ottenute dalle bagasse della canna da zucchero (n. 4706).*

- 2304. Panelli e altri residui solidi, anche macinati o agglomerati in forma di pellets, dell'estrazione dell'olio di soia**

Questa voce comprende i panelli e altri residui solidi dell'estrazione, per pressione, con solventi o per centrifugazione, dell'olio contenuto nei semi di soia. Questi residui costituiscono un alimento molto apprezzato per il bestiame.

I residui di questa voce possono essere presentati in pani appiattiti (gallette), in grumi o sotto forma di farina grossolana (farina di panelli). Essi possono presentarsi agglomerati in forma di pellets (vedi le considerazioni generali di questo capitolo).

In questa voce rientrano anche le farine di soia disoleate, non testurizzate, adatte all'alimentazione umana.

Sono esclusi da questa voce:

- a) *Le morchie o fecce di oli (n. 1522).*
- b) *I concentrati di proteine ottenuti per eliminazione di certi costituenti delle farine di soia disoleate, destinati a essere aggiunti a talune preparazioni alimentari, nonché le farine di soia testurizzate (n. 2106).*

Note esplicative svizzere

Il tenore totale, in peso, di grasso per pannelli e altri residui solidi provenienti dall'estrazione dell'olio di soia non deve eccedere 14 %, negli altri casi i prodotti saranno considerati come parzialmente sgrassati e classificati nel capitolo 12 (p. es. 1201, 1208). La determinazione del tenore totale in grassi viene effettuata secondo i metodi del Manuale svizzero delle derivate alimentari.

2305. Panelli e altri residui solidi, anche macinati o agglomerati in forma di pellets, dell'estrazione dell'olio d'arachide

Le note esplicative svizzere della voce 2304 si applicano «mutatis mutandis» pure ai prodotti di questa voce (tenore totale, in peso, di grasso / parzialmente sgrassati).

2306. Panelli e altri residui solidi, anche macinati o agglomerati in forma di pellets, dell'estrazione di grassi o oli di origine vegetale o microbica, diversi da quelli delle voci 2304 o 2305

Questa voce comprende i panelli e altri residui solidi, diversi da quelli delle voci 2304 o 2305, dell'estrazione, per pressatura, con solventi o per centrifugazione, dell'olio di origine microbica o dell'olio contenuto nei semi, nei frutti oleosi o nei germi di cereali.

Essa comprende pure la crusca di riso disoleata che costituisce il residuo di estrazione dell'olio contenuto nella crusca di riso.

Certi panelli e altri residui solidi (panelli di semi di lino, di semi di cotone, di sesamo, di copra, ecc.) costituiscono un alimento molto apprezzato per il bestiame; altri (come, per esempio, i panelli di ricino), non sono invece utilizzabili a questo fine e sono impiegati come concimi; altri, ancora, sono utilizzati per l'estrazione dell'olio essenziale (in particolare panelli di mandorle amare e di senapa).

I residui di questa voce possono presentarsi in pani appiattiti (gallette), in grumi o sotto forma di farina grossolana (farina di panelli). Essi possono ugualmente essere agglomerati in forma di pellets (vedi le considerazioni generali di questo capitolo).

In questa voce rientrano anche le farine disoleate, non testurizzate, adatte all'alimentazione umana.

Sono esclusi da questa voce le morchie o fecce di oli (n. 1522).

2306.41 Per quel che concerne l'espressione «semi di ravizzone o di colza a basso tenore di acido erucico» veggasi la nota 1 di sottovoci del capitolo 12 e la nota esplicativa della voce 1205.

Note esplicative svizzere

Il tenore totale, in peso, di grasso per panelli e altri residui solidi provenienti dall'estrazione di grassi e oli vegetali (diversi da quelli delle voci 2304 e 2305) non deve eccedere 14 %,

negli altri casi i prodotti saranno considerati come parzialmente sgrassati e perciò classificati al capitolo 12 (p. es. ex 1201, 1208), risp. al capitolo 08 (p. es. ex 0801, 0802) oppure alla voce 1106. La determinazione del tenore totale in grassi viene effettuata secondo i metodi del Manuale svizzero delle derrate alimentari.

2307.

Fecce di vino, tartaro greggio

La feccia di vino consiste in un residuo fangoso che si deposita nei recipienti durante la fermentazione e la maturazione del vino. Pressando questo liquido si ottiene la feccia dissecata che è presentata in polvere, in grumi o in pezzi irregolari.

Col nome di tartaro greggio, si designa una concrezione che si forma nei tini da vendemmia durante la fermentazione del mosto d'uva, o nelle botti in cui il vino è conservato. Esso si presenta sotto forma di lastre, di frammenti irregolari o di polvere, di aspetto cristallino, di colore variante dal grigio al rosso scuro. Sottoposto a un primo lavaggio, il tartaro greggio prende l'aspetto di cristalli, varianti dal grigio giallastro al rosso-bruno, secondo il colore del vino da cui proviene. Sotto questa forma, esso rimane compreso in questa voce.

Le fecce del vino e il tartaro greggio, (compreso il tartaro lavato) sono dei bitartrati di potassio impuri che possono contenere una forte proporzione di tartrato di calcio. Servono alla preparazione della «crema di tartaro» o tartaro raffinato, prodotto che si distingue dal tartaro greggio in quanto si presenta sotto forma di polveri cristalline o di cristalli di un bianco molto puro, inodori, di sapore acidulo e inalterabili all'aria. Le fecce di vino sono anche impiegate nella preparazione di alimenti per il bestiame; il tartaro greggio serve come mordente in tintoria.

Sono esclusi da questa voce la «crema di tartaro» (tartaro raffinato) (n. 2918) e il tartrato di calcio (n. 2918 o 3824, secondo il caso).

2308.

Materie vegetali e cascami vegetali, residui e sottoprodotti vegetali, anche agglomerati in forma di pellets, dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali, non nominati né compresi altrove

A condizione che non siano compresi in altre voci più specifiche della Nomenclatura e che siano propri all'alimentazione degli animali, questa voce comprende prodotti e cascami vegetali nonché residui o sottoprodotti ottenuti nel corso dei processi industriali per il trattamento di materie vegetali per l'estrazione di alcuni dei loro componenti.

Essa comprende particolarmente:

- 1) Le ghiande e le castagne d'India.
- 2) I tutoli, gli steli e le foglie di granturco.
- 3) Le foglie di carote e le foglie di barbabietole.
- 4) Le mondiglie di legumi (bacelli dei piselli e dei fagioli, ecc.).
- 5) Gli avanzi di frutta (come bucce e torsoli di mele, di pere, ecc.) e le fecce di frutta (residui della torchiatura di uve, mele, pere, agrumi, ecc.), anche se utilizzati per l'estrazione della pectina.
- 6) I residui della decorticazione dei semi di senapa.
- 7) I residui della preparazione dei succedanei del caffè (o dei loro estratti) ottenuti a partire dai grani di cereali o da altre materie vegetali.
- 8) I sottoprodotti ottenuti per concentrazione delle acque residue della preparazione dei succhi di agrumi, denominati talvolta «melassi d'agrumi».
- 9) I residui dell'idrolisi dei tutoli di granturco effettuata per ottenere il 2-furaldeide, chiamati «macinature di tutoli di granturco idrolizzati».

I prodotti di questa voce possono essere agglomerati in forma di pellets (vedi le considerazioni generali di questo capitolo).

Note esplicative svizzere

2308.0030

Questa sottovoce comprende le vinacce di uva, le trebbie di mele e di pere, ossia i residui solidi di pigiatura di tali frutta, che possono essere freschi o secchi. Le vinacce d'uva contenenti più del 10 % di succo d'uva sono però escluse da questa sottovoce. Sono pure classificati qui gli avanzi di frutta, come bucce, torsoli, ecc., che sono eliminati all'atto della lavorazione delle frutta nell'industria delle conserve.

2309.

Preparazioni dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali

Questa voce comprende le preparazioni foraggere melassate o zuccherate, e altre preparazioni per l'alimentazione degli animali consistenti in un miscuglio di più elementi nutritivi, destinati:

- 1) sia a fornire all'animale un'alimentazione giornaliera razionale ed equilibrata (alimenti completi);
- 2) sia a completare gli alimenti prodotti nella fattoria con l'apporto di alcune sostanze organiche o inorganiche (alimenti complementari);
- 3) sia infine a essere utilizzati nella fabbricazione degli alimenti completi o degli alimenti complementari.

Sono inclusi in questa voce i prodotti dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali, ottenuti mediante trattamento di materie vegetali o animali e che, per questo fatto, hanno perso le caratteristiche essenziali della materia d'origine, per esempio, nel caso di prodotti ottenuti partendo da materie vegetali, quelli sottomessi a procedimenti tali che le strutture cellulari specifiche delle materie vegetali d'origine non siano più riconoscibili al microscopio.

I. Preparazioni foraggere melassate o zuccherate

Consistono in miscugli di melassi o di altre sostanze zuccherine analoghe, in proporzione generalmente superiore al 10 % in peso con uno o più elementi nutritivi. Sono destinati essenzialmente all'alimentazione dei bovini, degli ovini, degli equini e dei suini.

Oltre ad avere un valore nutritivo, il melasso aumenta l'appetibilità degli alimenti e permette quindi di valorizzare certi prodotti di scarso valore energetico e poco apprezzati dagli animali, come la paglia, la lolla dei cereali, i residui della stigliatura del lino e le fecce della lavorazione della frutta.

Queste preparazioni sono in genere direttamente utilizzate nell'alimentazione animale. Alcune tuttavia, in cui il melasso è aggiunto ad alimenti con alto valore nutritivo, come le cruscette di grano, i pannelli di palmisto o di copra, servono alla produzione di alimenti completi o di alimenti complementari.

II. Altre preparazioni

A. Preparazioni destinate a fornire all'animale la totalità degli elementi nutritivi necessari a una alimentazione giornaliera razionale ed equilibrata (alimenti composti «completi»)

Queste preparazioni sono caratterizzate dal fatto che contengono prodotti appartenenti a ciascuno dei tre seguenti gruppi di elementi nutritivi:

- 1) Elementi nutritivi detti «energetici» consistenti in carboidrati, come l'amido, gli zuccheri, la cellulosa, e in materie grasse, destinati a essere bruciati dall'organismo animale per

produrre l'energia necessaria alla vita e alle diverse produzioni zootecniche. Si possono citare come esempio di sostanze di questa specie, i cereali, le barbabietole semi-zuccherine, i sevi e le paglie.

- 2) Elementi nutritivi ricchi di sostanze proteiche o minerali, detti «di costruzione». A differenza dei precedenti, questi elementi non sono «bruciati» dall'organismo animale, ma intervengono nella formazione dei tessuti e dei diversi prodotti (latte, uova ecc.). Essi sono costituiti essenzialmente da materie proteiche e da materie minerali. Si possono citare come esempio di materie ricche di sostanze proteiche utilizzate a questo fine, i semi di leguminose, le trebbie della birra, i panelli e i sottoprodotti lattieri.

In quanto alle materie minerali, esse servono soprattutto alla formazione della struttura ossea dell'animale, e, per ciò che riguarda i volatili, alla formazione del guscio delle uova. Le materie maggiormente usate contengono calcio, fosforo, cloro, sodio, potassio, ferro, iodio ecc.

- 3) Elementi nutritivi di «funzionamento». Sono sostanze che garantiscono una buona assimilazione da parte dell'organismo animale dei carboidrati e delle sostanze proteiche o minerali. Tali sono le vitamine, gli oligoelementi, gli antibiotici. La loro assenza o la loro carenza nelle suindicate sostanze comporta, infatti, nella maggior parte dei casi, dei turbamenti nella salute dell'animale.

Questi tre gruppi di elementi nutritivi soddisfano la totalità dei bisogni alimentari degli animali. La loro miscela e le rispettive proporzioni sono, ben inteso, stabilite in vista d'una determinata produzione zootecnica.

B. Preparazioni destinate a completare, equilibrandoli, gli alimenti prodotti in fattoria (alimenti «complementari»)

Le sostanze prodotte in fattoria sono, in linea generale, molto povere di sostanze proteiche, di materie minerali o di vitamine. Le preparazioni destinate a rimediare a queste insufficienze in modo che gli animali beneficino di una razione equilibrata, sono composte, sia da queste ultime materie, sia da un complemento di materie energetiche (carboidrati) aventi la funzione di supporto degli altri componenti della miscela.

Benché, sul piano qualitativo, la composizione di queste preparazioni sia in modo sensibile analoga a quella delle preparazioni considerate nel paragrafo A, esse si differenziano tuttavia da queste ultime, per il loro tenore relativamente elevato di uno o dell'altro degli elementi nutritivi che entrano nella loro composizione.

Appartengono a questo gruppo:

- 1) I prodotti detti «solubili di pesci o di mammiferi marini», che si presentano sotto forma liquida o in soluzione spessa, in pasta o essiccati e che sono ottenuti per concentrazione e stabilizzazione delle acque residue cariche di elementi idrosolubili (proteine, vitamine del gruppo B, sali, ecc.) e provenienti dalla fabbricazione delle farine o oli di pesce o di mammiferi marini.
- 2) I concentrati interi di proteine di foglie di colore verde e i concentrati frazionati di proteine di foglie di colore verde, ottenuti mediante trattamento termico del succo di alfa alfa (erba medica).

C. Preparazioni destinate a entrare nella fabbricazione degli alimenti «completi» o «complementari» descritti nei precedenti paragrafi A e B

Queste preparazioni, designate commercialmente col nome di premiscele sono, in linea generale, composizioni di carattere complesso comprendenti un insieme d'elementi (denominati talvolta «additivi»), la cui natura e le proporzioni sono fissate in previsione di una produzione zootecnica ben determinata. Questi elementi sono di tre specie:

- 1) quelli che favoriscono la digestione o, più genericamente, l'utilizzazione degli alimenti da parte dell'animale e ne salvaguardano lo stato di salute: vitamine o provitamine, aminoacidi, antibiotici, coccidiostatici, oligoelementi, emulsionanti, sostanze aromatiche o aperitive ecc.;
- 2) quelli destinati ad assicurare la conservazione degli alimenti, specialmente dei grassi che essi contengono, sino alla loro consumazione da parte dell'animale: stabilizzanti, antiossidanti ecc.;
- 3) quelli che hanno la funzione di supporto e che possono consistere in una o più sostanze organiche nutritive (in particolare, farine di manioca o di soia, staccature, lieviti, residui diversi delle industrie alimentari), o in sostanze inorganiche (per esempio, magnesite, gesso, caolino, sale, fosfati).

La concentrazione, in queste preparazioni, degli elementi considerati al punto 1) e la natura del supporto sono determinate, in particolare, in modo da garantire una ripartizione e una miscela omogenee di questi elementi negli alimenti composti ai quali queste preparazioni saranno aggiunte.

Sono ugualmente classificate in questa voce, sempre che siano del tipo di quelle utilizzate nell'alimentazione animale:

- a) le preparazioni formate da più sostanze minerali;
- b) le preparazioni composte di una sostanza attiva del tipo previsto al precedente punto 1) e di un supporto; per esempio: i prodotti risultanti dalla fabbricazione di antibiotici ottenuti per semplice essiccazione della massa, vale a dire della totalità del contenuto del tino di fermentazione (si tratta essenzialmente del micelio, del mezzo di coltura e dell'antibiotico). La sostanza secca così ottenuta, sia o no messa a tipo con aggiunta di sostanze organiche o inorganiche, ha un tenore di antibiotico compreso generalmente fra l'8 e il 16 %, ed è utilizzata segnatamente come materia di base nella preparazione delle «premiscele».

Le preparazioni che rientrano in questo gruppo non devono tuttavia essere confuse con certe preparazioni d'uso veterinario. Queste ultime si distinguono, in linea generale, per la natura necessariamente medicamentosa del prodotto attivo, per la concentrazione, nettamente più elevata, di sostanza attiva e per una presentazione spesso diversa.

Sono pure compresi in questa voce:

- 1) Le preparazioni per animali come i cani e i gatti, consistenti in un miscuglio di carne, di frattaglie e d'altri ingredienti, presentate in scatole ermeticamente chiuse contenenti approssimativamente la quantità necessaria per un pasto.
- 2) I biscotti per cani o altri animali, fabbricati generalmente con farina di amido o cereali in mescolanza con ciccioli o con farina di carne.
- 3) Le preparazioni zuccherate, contenenti anche cacao, preparate per essere consumate esclusivamente dai cani o altri animali.
- 4) Le preparazioni alimentari per gli uccelli (per esempio preparazione composta di miglio, semi di falaride o scagliola, avena scortecciata e semi di lino, usata come alimento principale o completo per pappagalli) o per i pesci.

Le preparazioni per l'alimentazione degli animali di questa voce sono spesso agglomerate in forma di pellets (vedi le considerazioni generali di questo capitolo).

Sono esclusi da questa voce:

- a) *I prodotti agglomerati (pellets) costituiti sia da una sola sostanza, sia da un miscuglio di sostanze ma classificabili come tali in una voce determinata, anche con un legante (mellato, sostanza amidacea, ecc.), che non oltrepassi generalmente il 3 % in peso (in particolare, voci 0714, 1214, 2301).*
- b) *I semplici miscugli di semi di cereali (capitolo 10), di farine di cereali o di farine di legumi a baccolo (capitolo 11).*

- c) Le preparazioni che, in ragione specialmente della natura, del grado di purezza, delle rispettive proporzioni dei diversi componenti, delle condizioni d'igiene nelle quali sono state elaborate e, all'occorrenza, delle indicazioni che figurano sugli imballaggi o di ogni altra avvertenza fornita per la loro utilizzazione, possono essere impiegate indifferentemente per la nutrizione degli animali e nella alimentazione umana (segnatamente voci 1901 e 2106).
- d) I cascami, residui e sottoprodotti vegetali della voce 2308.
- e) Le vitamine, di costituzione chimica definita o meno, mescolate tra di loro o meno, anche presentate in un solvente oppure stabilizzate addizionando agenti antiossidanti o agenti antiagglomeranti, tramite assorbimento su un substrato o tramite coperture, ad esempio, per mezzo di gelatina, di cere, di materie grasse, a condizione che le quantità di queste sostanze aggiunte, substrati o coperture non siano superiori a quelle necessarie per la conservazione e per il trasporto di tali prodotti e che queste sostanze aggiunte, substrati o coperture non modifichino il carattere delle vitamine e non le rendano atte a degli impieghi particolari invece del loro impiego generale (n. 2936).
- f) Gli altri prodotti del capitolo 29.
- g) I medicamenti delle voci 3003 e 3004.
- h) Le sostanze proteiche del capitolo 35.
- i) Le preparazioni aventi la proprietà di disinfettanti antimicrobici, impiegati nella fabbricazione di alimenti per animali per la lotta contro i microrganismi indesiderabili.
- k) I prodotti intermedi di filtrazione e di prima estrazione ottenuti nel corso della fabbricazione degli antibiotici e i residui di questa fabbricazione, il cui tenore di antibiotici non oltrepassi generalmente il 70 % (n. 3824).

Note esplicative svizzere

Questa voce comprende pure i conservativi per foraggi contenenti anche altri additivi oltre agli acidi e eventualmente all'acqua e i conservativi in forma solida (polvere, granulati, ecc.), contenenti un eccipiente e, dato il caso, altri additivi. Per contro i conservativi composti di acidi e eventualmente di acqua non contenenti altri additivi devono essere classificati alla voce 3808 (v.a. esclusione i) precipitata).

2309.1010/1099

Sono considerati come «condizionati per la vendita al minuto», quegli alimenti che, in ragione della loro presentazione - presenza di indicazioni sull'imballaggio - (impiego, istruzioni per l'uso ecc.), sono destinati a essere venduti direttamente ai proprietari di animali senza modificarne il confezionamento. In generale, il peso non deve eccedere 20 kg per imballaggio (sacco o simili).

2309.1010, 9011/9019

Per biscotti ai sensi di queste voci sono considerati i prodotti che:

- hanno subito una vera e propria cottura al forno;
- che non sono stati fabbricati mediante cottura al forno, ma che presentano le stesse o identiche caratteristiche come i prodotti cotti al forno. Trattasi in prevalenza di prodotti estrusi, i quali sono stati fabbricati mediante un notevole apporto di calore.

Questa voce comprende anche i miscugli di biscotti e di prodotti non cotti (p. es. fiocchi di cereali o di ortaggi o legumi), sempre che la quota parte di biscotti conferisca al tutto il carattere essenziale (di solito predominante in peso).

Gli altri alimenti cotti in un modo diverso (p.es. all'acqua, al vapore, e poi pressati e fatti seccare), a base di farine o di grani di cereali, sono invece assegnati alle sottovoci 2309.1091/1099 resp. 9081, 9089/9090, anche se sono presentati sotto forma di focacce, di pani o in pezzi, ecc.

2309.1021/1029

Ai sensi di queste voci, l'espressione «in recipienti ermeticamente chiusi» riguarda prodotti contenuti in recipienti che sono stati chiusi, anche sotto vuoto o confezionati in atmosfera protettiva (MAP), per evitare l'entrata o l'uscita dell'aria o di altri gas.

2309.9011/9019

Per foraggi melassati o zuccherati, ai sensi di queste sottovoci, si intendono unicamente i miscugli di melassi o di zucchero con alimenti da foraggio semplici oppure miscugli di melassi o zucchero con miscugli di alimenti da foraggio semplici (piante foraggere essicate e tritate, cascami dell'industria delle derrate alimentari, greggi o semplicemente essiccati, talvolta tritati, ecc.), quali ad esempio il fieno trinciato melassato, la farina d'erba medica melassata, la crusca melassata, gli avanzi della fabbricazione della birra melassati, miscugli melassati di alimenti da foraggio semplici. Le preparazioni foraggere del genere summenzionato (foraggi semplici melassati o zuccherati oppure miscugli di foraggi semplici melassati o zuccherati), contenenti altri additivi (p.es. latte in polvere e siero di latte in polvere, grassi, oli, farina di sangue, farina di emoglobina e altri prodotti animali, sostanze minerali, vitamine, lecitina) oppure miscele melassate o zuccherate di materie di base vegetali e animali (con o senza altri additivi) non rientrano alle voci di tariffa 2309.9011/9019.

2309.9020 Per «foraggi a base di frammenti di conchiglie vuote» ai sensi della presente voce s'intendono tra l'altro i miscugli di conchiglie frantumate e sabbia, in prevalenza addizionati di qualche altra sostanza (conchiglie vuote non mescolate: 0508.0010).

Per «mangime per uccelli costituito da materie minerali» ai sensi della presente voce s'intendono in particolare i seguenti prodotti:

- i miscugli di sabbia e conchiglie frantumate, prevalentemente designati come sabbia per uccelli. Da un canto, essi devono assorbire gli escrementi nella gabbia e, d'altro canto, costituire un alimento integrativo per gli uccelli. Oltre alle componenti minerali, spesso essi contengono anche altri ingredienti come l'aroma di anice o il carbone di legno;
- i mangimi per piccioni, costituiti da un miscuglio di frantumi di conchiglie e di sabbia di quarzo, leggermente compressi in blocchi, contenenti un po' di calce foraggiera, granuli di carbone di legna, sale da cucina o anche oligoelementi.

2309.9030 Questa sottovoce comprende:

- 1) Miscele eterogenee di fosfati inorganici (fosfato disodico, fosfato dicalcico, fosfato di magnesico, ecc.) sotto forma di polvere o di granulati, ottenuti sotponendo la dolomia debolmente calcinata all'azione dell'acido fosforico e della lisciva di soda e che non costituiscono composti di costituzione chimica definita ai sensi del capitolo 28.
- 2) Fosfato monocalcico, nel quale la quota di fosfato monocalcico e dicalcico è presente nelle volute proporzioni.

Detti prodotti, addizionati con altre sostanze (vitamine, agenti medicinali attivi, oligoelementi, ecc.) vanno classificati nella voce 2309.9082.