

Capitolo 04

Latte e derivati del latte; uova di volatili; miele naturale;
prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove

Latte concentrato

addizionato di zucchero, presentato sotto forma di un liquido costituito all'incirca da 51 % di latte concentrato e 49 % di saccarosio.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.64.2004.3

Parole chiave: zucchero / saccarosio / concentrato

0402.9910

Ayran

yogurt da bere; liquido bianco ottenuto con latte scremato, panna, sale e colture di yogurt, senza aggiunta di acqua, non aromatizzato né con aggiunta di frutta o cacao, confezionato per la vendita al dettaglio. *Prodotti simili con aggiunta di acqua sono classificati alla voce 2202.*

V. a. decisione "Ayran", voce 2202.9990.

311.11.1588.2017.7

Parole chiave: yogurt da bere / turco / bevanda / colture di yogurt / Turchia

**0403.2011/
2029**

Latte in polvere speciale

composto di costituenti naturali del latte, con una composizione non corrispondente a quella del latte naturale; polvere di color crema essiccata mediante procedimento roller-dry, siero di latte, latte scremato e destrosio.

3101.56.2014.5

Parole chiave: latte in polvere / speciale / latte intero / roller-dry / siero di latte

**0404.9011,
0404.9019**

Colostro vaccino prelevato nelle 24 ore dopo il parto

sotto forma di liquido congelato composto, in peso, di di materie solide (18 - 25%), materie grasse (4 - 5%) e di proteine (10 - 15%) di cui circa il 50% del tenore di proteine è costituito da immunoglobuline (IgG). Il prodotto è presentato sfuso e non ha subito né trattamenti né alterazioni prima dell'importazione.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.34.2016.4

Parole chiave: colostrum / primo latte / immunoglobulina / secreto

**0404.9081/
0404.9089**

Miscela

a base di grasso butirrico sotto forma di emulsione del tipo acqua in olio, avente l'aspetto del burro e che può essere spalmata su tartine, utilizzata nell'industria alimentare e contenente i seguenti ingredienti (tenore in peso): olio butirrico (68,75 %); zucchero (17 %); acqua (13 %) e caseina (1,25 %). 304.3.1998.3

Parole chiave: spalmata / burro / olio butirrico / olio / spalmare

**0405.2011,
0405.2091**

Miscela a base di grasso butirrico

sotto forma di emulsione del tipo acqua in olio, utilizzata nell'industria alimentare e contenente i seguenti ingredienti: (tenore in peso): materie grasse 70,4 % (materie grasse nella sostanza secca 97,8 %), proteine 1,06 % (proteine nella sostanza secca 1,5 %), lattosio 1,3 %, umidità 28 %. Questa pasta lattiera da spalmare è a volte denominata "formaggio fresco ad alto tenore di materie grasse".

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 (Nota 3 b) del capitolo 4) e 6). 304.33.2002.3

Parole chiave: spalmare / formaggio fresco / pasta lattiera / al latte

**0405.2011,
0405.2091**

Miscela a base di grasso butirrico

sotto forma di emulsione del tipo acqua in olio, utilizzata nell'industria alimentare e contenente i seguenti ingredienti: (tenore in peso): materie grasse 72,5 % (materie grasse nella sostanza secca 98,8 %), proteine 0,996 % (proteine nella sostanza secca 1,4 %), lattosio 1,4 %, umidità 26,6 %. Questa pasta lattiera da spalmare è a volte denominata "formaggio fresco ad alto tenore di materie grasse".

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 (Nota 3 b) del capitolo 4) e 6). 304.34.2002.3

Parole chiave: spalmare / formaggio fresco / pasta lattiera / al latte

**0405.2011,
0405.2091**

Burro alle noci (burro nocciola)

per l'uso in cucina (per affinare cibi ecc.); massa grassa di color marrone costituita da burro rosolato. 3101.1452.2015.4

Parole chiave: burro, rosolare, fuso, rosolato, passato, chiarificato, Maillard

**0405.9010/
9090**

Burro fuso

per l'impiego nell'industria alimentare; massa untuosa di color giallo, composta di solo grasso butirrico (avente tenore, in peso, di materie grasse del latte eccedente 95 %), senza altri ingredienti. 3101.2255.2013.13

Parole chiave: grasso butirrico

**0405.9010/
9090**

Miscela di materie grasse del latte

massa untuosa di color giallo costituita da una frazione di materie grasse del latte (frazione di stearina) e burro fuso, in cartoni da 25 kg rivestiti con pellicola PE. 3101.2255.2013.16

Parole chiave: frazione di materie grasse del latte / frazione di stearina / burro concentrato

**0405.9010/
9090**

Formaggio fresco

composto di latte scremato fermentato concentrato (80%), di una preparazione a base di frutta (fragole) (10%), zucchero (7,6%), amido modificato, semi di fragola, succo di carota nera concentrato, aroma naturale, addensante, concentrato di minerali del latte, succo di limone concentrato e regolatori d'acidità. Il prodotto contiene anche due colture di batteri lattici, ossia *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*. Il tenore in proteine della parte lattea del prodotto ammonta a 9,5 % (8,4 % nel prodotto intero). Durante il processo di fabbricazione il prodotto subisce un leggero "shock termico" e viene utilizzato un separatore a quark per l'eliminazione del siero. Inoltre, viene applicato un processo di affinamento per migliorare la consistenza del prodotto. Il prodotto è confezionato per la vendita al dettaglio in un recipiente di materia plastica di contenuto netto di 160 g ed è costituito da due strati: uno inferiore con preparazione a base di frutta (fragole) e uno superiore avente l'aspetto di un prodotto a base di latte di color bianco.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.41.2014.4

Parole chiave: fermentato / preparazione lattea / preparazione di frutta / cultura di batteri / siero di latte / separatore a quark

0406.1090

Formaggio «Mozzarella»

tagliato a striscioline e ricoperto di spezie, condizionato con del salame "Pepperoni" in un sacchetto di materia plastica sigillato, del peso di 280 g, formaggio e salame sono separati da un foglio di carta solforizzata. Il contenuto del sacchetto corrisponde a una porzione del tipo condimento per pizza cosiddetta "extra-large" composto di 76% formaggio mozzarella, 22% di salame "Pepperoni", circa l'1% di spezie, olio di colza e circa l'1% di silicato di calcio.

I sacchetti sono confezionati in scatole da 65 pezzi cadauna e sono destinati a essere utilizzati nell'industria della ristorazione (pizzerie).

Il salame "Pepperoni", presentato con il formaggio, è classificato separatamente alla voce 1601.

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

Veggasi anche la decisione n. 304.69.2015.3 "Salame «Pepperoni»", voci di tariffa 1601.0011/0029

304.68.2015.3

Parole chiave: salame / farcitura / pizza / composizione / gastronomia

0406.1090

Gelatina di formaggio fresco ("cagliata")

prodotto intermedio sotto forma di massa pastosa molle, non fibrosa, facilmente separabile in grani, ottenuta facendo coagulare il latte (con caglio, altri enzimi o acido) e dopo separazione della maggior parte del siero; per la fabbricazione di formaggi (soprattutto mozzarella). 3101.2384.2013.4

Parole chiave: cagliata / gelatina / formaggio fresco

0406.1090

Skyr (formaggio fresco)

latticino islandese, sotto forma di una massa di color bianco, fabbricato con latte magro e determinate colture di batteri, anche con aggiunta di frutta, aromi, zucchero e altri dolcificanti.

La fabbricazione è simile a quella del quark (separazione del siero). Il prodotto presenta un contenuto proteico relativamente alto (ca. 10 %).

3101.2405.2014.7

Parole chiave: latticino islandese / yogurt / ricotta / quark / formaggio bianco / con latte magro / iogurt

0406.1090

Formaggio fuso

ottenuto mediante trattamento termico del formaggio macinato e mescolato a burro, polvere di siero di latte, fosfato di sodio e acqua. Il prodotto è infine formato in blocchi da 2 kg. 304.17.1997.3

Parole chiave: fuso / burro / siero di latte

**0406.3010/
3090**

Prodotto composto di due camembert rotondi

(7 cm di diametro e 2 cm di spessore), affinato a pasta molle e di sapore dolce, ricoperto con grattatura di pane e precotto nell'olio, avvolto separatamente con carta bianca pieghettata, il tutto unito da un foglio sottile di materia plastica chiusa ermeticamente e presentato in un imballaggio assieme a due porzioni di confettura di mirtilli rossi. 615.33.1994.3

Parole chiave: impanato / olio / precotto / formaggio a pasta molle

0406.9019

Pappa reale (Gelée royale)

gelatina reale, utilizzata dalle api come nutrimento per l'ape regina, costituita essenzialmente da idrati di carbonio, proteine, vitamine e oligoelementi, commestibile (alimento di complemento); fresca o essiccata, senza altri ingredienti. 3101.1625.2010.3

Parole chiave: alimento di complemento / ape regina / complemento alimentare

0410.9000

Propoli

Impasto resinoso naturale prodotto dalle api mellifere. Si presenta in forma di sostanze solide resinose appiccicose di un colore dal giallo al marrone scuro, contenenti, in peso, circa il 50% di resine, 30% di cere e acidi grassi, 10% di oli essenziali, 5% di polline, 5% di altre sostanze organiche e di minerali. Normalmente subisce un'ulteriore preparazione prima del consumo umano.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 710108.14.2019.4



Parole chiave: ape / impasto / resinoso / polline / resina / cera / commestibile

0410.9000