Capitolo 20

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

Considerazioni generali

Questo capitolo comprende:

1) Ortaggi o legumi, frutta e altre parti commestibili di piante, preparati o conservati nell'aceto o nell'acido acetico.
2) gli ortaggi o legumi, le frutta, scorze di frutta e altre parti di piante, confettate allo zucchero.
3) Confetture, gelatine, marmellate, puree e paste di frutta ottenute mediante cottura.
4) Ortaggi o legumi e frutta, preparati o conservati, omogeneizzati.
5) Succhi di frutta o di legumi, non fermentati e senza aggiunta di alcole o il cui titolo alcolometrico volumico non eccede 0,5 % vol.
6) Ortaggi o legumi, frutta e altre parti commestibili di piante, preparate o conservate con procedimenti diversi da quelli enumerati nei capitoli 7, 8 e 11 o altrove nella Nomenclatura.
7) I prodotti delle voci 0714, 1105 o 1106 (diversi dalle farine, semolini e polveri dei prodotti del capitolo 8) preparati o conservati con procedimenti diversi da quelli enumerati nei capitoli 7 o 11.
8) Le frutta conservate tramite disidratazione osmotica.

I prodotti sopraccitati possono essere interi, in pezzi o schiacciati.

Sono, invece, esclusi dal capitolo:

a) Le preparazioni alimentari contenenti più del 20 % in peso di salsiccia, di salsicciotto, di carne, di frattaglie, di sangue, di insetti, di pesce o di crostacei, di molluschi o altri invertebrati acquatici o una combinazione di questi prodotti (capitolo 16).
b) I prodotti della pasticceria (per esempio, le torte di frutta), che sono classificati nella voce 1905.
c) Le zuppe, minestre, brodi e preparazioni a base di questi prodotti, come pure le preparazioni alimentari composite omogeneizzate della voce 2104.
d) I succhi di frutta o di legumi d'un titolo alcolometrico volumico eccedente 0,5 % vol. (capitolo 22).

Note esplicative svizzere

Un'esigua aggiunta, tecnicamente consentita, di prodotti di patate non sarà presa in considerazione per gli ortaggi e i legumi delle voci 2004 e 2005 (p. es. fiocchi o polveri aventi la funzione di stabilizzanti o leganti). La quantità di questo ingrediente non deve eccedere 3 % in peso. Tali prodotti non sono da considerare come “miscele di ortaggi o legumi” risp. “miscele di ortaggi o legumi, contenenti patate”.

Se rilevante dal punto di vista tariffale, i prodotti ripieni non sono considerati miscugli. Essi vanno classificati in virtù del componente che conferisce il carattere essenziale. Quali esempi possono essere menzionati le olive ripiene di peperoni (classificate come olive) o il rambutan ripieno di ananas (classificato come rambutan, su riserva delle disposizioni qui appresso in merito alla quantità di frutta non tropicale).

Le preparazioni di frutta tropicali possono contenere una quantità massima del 10 % di altre frutta.

I miscugli di succhi di frutta delle voci 2009.9061, 9098 devono contenere più del 50 % di succhi di frutta tropicali.

2001. Ortaggi o legumi, frutta e altre parti commestibili di piante, preparati o conservati nell'aceto o nell'acido acetico

Questa voce comprende legumi o ortaggi (vedi nota 3 del capitolo), frutta e altre parti di piante commestibili preparate o conservate nell'aceto o nell'acido acetico, con o senza sale, spezie, mostarda, zucchero o altri dolcificanti. Tali prodotti possono anche contenere olio o altri additivi. Possono essere presentati in fusti, barili, mastelli o recipienti analoghi, oppure confezionati per la vendita al minuto in barattoli, in scatole o in recipienti ermeticamente chiusi. Alcune di queste preparazioni sono conosciute sotto la denominazione di "pickles" (pezzi di ortaggi assortiti, preparati con aceto o con acido acetico) o di "piccalilli" (pezzi di ortaggi assortiti, preparati con mostarda).

Le preparazioni comprese in questa voce si distinguono dalle salse e condimenti della voce 2103 per il fatto che questi ultimi sono essenzialmente liquidi, emulsioni o sospensioni, non destinati ad essere consumati isolatamente, bensì per accompagnare certi alimenti oppure preparare certi pasti.

I principali prodotti conservati in questo modo sono: cetrioli, cetriolini, cipolle, cipolline, pomodori, cavolfiori, olive, capperi, granoturco dolce, cuori di carciofo, cuori di palma, ignami, noci verdi e manghi.

Note esplicative svizzere

Per prodotti ai sensi di questa voce si intendono solamente gli ortaggi o i legumi, la frutta o le altre parti commestibili di piante, preparati o conservati nell'aceto o nell'acido acetico, contenenti lo 0,5% in peso o più di acido acetico. A tal riguardo fanno stato sia il liquido che le componenti solide.

2002. Pomodori preparati o conservati, ma non nell'aceto o nell'acido acetico

Questa voce comprende i pomodori, interi o in pezzi, diversi dai pomodori preparati o conservati nell'aceto o nell'acido acetico (n. 2001) e i pomodori presentati nei modi previsti al capitolo 7. Tali pomodori sono classificati in questa voce senza tener conto del tipo di recipiente nei quali sono condizionati.

Questa voce comprende pure i pomodori omogeneizzati preparati o conservati (per esempio puree, pasta o concentrato di pomodori) come pure il succo di pomodori il cui tenore in peso di estratto secco è del 7 % o più. Tuttavia, ne sono escluse la salsa al pomodoro conosciuta con il nome di "Ketchup" e le altre salse al pomodoro (n. 2103), come pure le zuppe di pomodoro e le preparazioni per la confezione di queste ultime (n. 2104).

Note esplicative svizzere

Ne sono escluse le miscele di ortaggi o legumi delle voci 2004 e 2005.

2003. Funghi e tartufi, preparati o conservati, ma non nell'aceto o nell'acido acetico

Questa voce comprende i funghi (inclusi i gambi dei funghi) e i tartufi, eccetto i prodotti della specie preparati o conservati nell'aceto o nell'acido acetico (n. 2001), e quelli presentati nei modi previsti al capitolo 7. I prodotti di questa voce possono essere interi, in pezzi (per esempio, lamelle) oppure omogeneizzati.

Note esplicative svizzere

Ne sono escluse le miscele di ortaggi o legumi delle voci 2004 e 2005.

2004. Altri ortaggi o legumi preparati o conservati, ma non nell'aceto o nell'acido acetico, congelati, diversi dai prodotti della voce 2006

Gli ortaggi o legumi congelati di questa voce sono quelli classificati nella voce 2005 allorquando non sono congelati (vedi la nota esplicativa di detta voce). Il termine congelato è definito nelle considerazioni generali del capitolo 7.

Fra i prodotti della specie più frequentemente messi in commercio, questa voce comprende:

1) Le patate (fritte) interamente o parzialmente cotte nell'olio, poi congelate.
2) Il granoturco dolce sotto forma di spighe o grani, le carote, i piselli, ecc., congelati anche precotti, presentati con burro o salsa in un recipiente ermeticamente chiuso (per esempio sacchetto di materia plastica).
3) I "Knödel", "Klösse" e "Nöckerln" a base di farine di patate, congelati.

Note esplicative svizzere

Per “miscele di ortaggi o legumi” s'intendono le preparazioni composte di almeno due diversi ortaggi o legumi in qualsiasi proporzione. Gli ingredienti con caratteristiche aromatizzanti o aromatiche non vanno considerati ai fini della classificazione. Tra questi troviamo le erbette e simili (p. es. il basilico), le cipolle finemente sminuzzate, l'aglio finemente sminuzzato, la paprica finemente sminuzzata (pimenti del genere Capsicum o Pimenta) nonché i capperi finemente sminuzzati. Possono essere tollerati anche solo singoli pezzi più grandi, purché non conferiscano al prodotto il carattere di una miscela. Per la valutazione devono inoltre essere presi in considerazione il regime della materia costitutiva, la confezione e la dichiarazione del prodotto.

Ai sensi di questa voce non fanno parte delle miscele di ortaggi o legumi:
- *le preparazioni composte di un ortaggio o legume in una salsa di ortaggi o legumi omogenea (p.es. salsa al pomodoro)*
- *le preparazioni di pomodori e funghi (2002 o 2003).*

Disposizioni particolari

Per i prodotti delle voci 2004.9039 e 2004.9069 (solo miscele ottenute dagli ortaggi o legumi precitati) fanno stato le concessioni relative agli accordi agricoli bilaterali. Per le miscele di ortaggi o legumi contenenti altre verdure, tali concessioni non sono valide. Tuttavia i prodotti farciti non vengono considerati come miscele, purché rilevanti dal punto di vista tariffale. Questi prodotti vengono classificati secondo la componente che conferisce loro il carattere essenziale (cfr. note esplicative svizzere del capitolo 20, "Considerazioni generali").

2005. Altri ortaggi o legumi preparati o conservati, ma non nell'aceto o nell'acido acetico, non congelati, diversi dai prodotti della voce 2006

La portata del termine ortaggi o legumi di questa voce è limitata a i prodotti cui si riferisce la nota 3 di questo capitolo. Questi prodotti (fatta eccezione, tuttavia, degli ortaggi o legumi preparati o conservati nell'aceto o nell'acetico della voce n. 2001, degli ortaggi o legumi congelati della voce n. 2004 e degli ortaggi o legumi conditi della voce n. 2006 sono classificati in questa voce allorquando sono stati sottoposti a una preparazione o a un modo di conservazione non previsti nei capitoli 7 o 11.

Il modo in cui sono confezionati questi prodotti è irrilevante ai fini della loro classificazione. Essi sono spesso presentati in scatole o altri recipienti ermeticamente chiusi.

Tutti questi prodotti, interi, in pezzi o schiacciati, possono essere conservati nell'acqua, oppure preparati con salsa di pomodoro o di altri ingredienti per il consumo diretto. Possono, inoltre, essere omogeneizzati o mescolati fra di loro (macedonie).

Fra le preparazioni comprese in questa voce, si possono citare:

1) Le olive, rese commestibili con un trattamento speciale in una soluzione diluita di soda o per macerazione prolungata in acqua salata. *(Le olive semplicemente conservate provvisoriamente in acqua salata restano classificate alla voce 0711 - vedi la nota esplicativa di tale voce).*

2) I crauti, preparazione ottenuta per fermentazione parziale nel sale di cavoli tagliati in striscioline più o meno sottili.

3) Il granoturco dolce sotto forma di spighe o grani, le carote, i piselli, ecc., precotti o presentati con burro o salsa.

4) I prodotti che si presentano sotto forma di tavolette fini e rettangolari, fatti con farina di patate, salati e addizionati d'una debole quantità di glutammato di sodio, poi parzialmente destrinizzati mediante umidificazione e disseccamento successivi. Questi prodotti sono destinati a essere consumati sotto forma di "chips" dopo essere stati fritti per pochi secondi.

Sono ugualmente esclusi da questa voce:
a) I prodotti alimentari croccanti della voce 1905.
b) I succhi di ortaggi o legumi della voce 2009.
c) I succhi di ortaggi o legumi il cui tenore alcolometrico volumico eccede 0,5 % vol. (capitolo 22).

Note esplicative svizzere

Per “miscele di ortaggi o legumi” s'intendono le preparazioni composte di almeno due diversi ortaggi o legumi in qualsiasi proporzione. Gli ingredienti con caratteristiche aromatizzanti o aromatiche non vanno considerati ai fini della classificazione. Tra questi troviamo le erbette e simili (p. es. il basilico), le cipolle finemente sminuzzate, l'aglio finemente sminuzzato, la paprica finemente sminuzzata (pimenti del genere Capsicum o Pimenta) nonché i capperi finemente sminuzzati. Possono essere tollerati anche solo singoli pezzi più grandi, purché non conferiscano al prodotto il carattere di una miscela. Per la valutazione devono inoltre essere presi in considerazione il regime della materia costitutiva, la confezione e la dichiarazione del prodotto.

Ai sensi di questa voce non fanno parte delle miscele di ortaggi o legumi:
- *le preparazioni composte di un ortaggio o legume in una salsa di ortaggi o legumi omogenea (p.es. salsa al pomodoro)*
- *le preparazioni di pomodori e funghi (2002 o 2003).*

I piselli e simili ricoperti, più o meno integralmente, da un involucro compatto di pasta cotta o fritta, spesso speziata, rientrano nelle voci 1905.9082/9085.

2005.2011/12

In queste voci rientrano le preparazioni alimentari in forma di farina, semolino o fiocchi, contenenti in peso, più di 50% di patate. Le preparazioni contenenti, in peso, 50% o meno di patate non rientrano nella voce 2005 (n. 1901, 2106).

2005.2021/2029

Questa voce comprende quei prodotti fritti il cui contenuto d'acqua è molto basso (di regola inferiore al 3 %). Fra questi possono essere citate le patatine chips e le patatine allumettes. Le normali "patate fritte" non sono tuttavia classificate in queste voci.

Sono ugualmente inclusi in queste voci i prodotti con un contenuto d'acqua anch'esso molto basso, a base di prodotti di patate della voce 1105 (farina, semolino, fiocchi, ecc.), ottenuti tramite estrusione. Generalmente si tratta di prodotti soffiati.

Ne sono tuttavia esclusi:
a) i prodotti estrusi (soffiati) di fecola di patate (in generale 1901);
b) i prodotti fritti nell'olio costituiti da fiocchi, farina o fecola di patate (1905.9081);

c) i pezzi foggiati ed essiccati destinati ad essere fritti nell'olio (v.a. cifra 4 precedente; 2005.2092/2099);

2005.9910 Per crauti ai sensi della voce 2005.9910 s'intendono unicamente i cavoli fermentati parzialmente nel sale tagliati in striscioline più o meno sottili (cfr. cifra 2 qui sopra). *Le preparazioni costituite da foglie di teste di cavoli intere non rientrano in questa voce di tariffa (cfr. anche la decisione relativa ai cavoli bianchi pubblicata nel D. 4).*

Disposizioni particolari

Per i prodotti delle voci 2005.9939 e 2005.9969 (solo miscele ottenute dagli ortaggi o legumi precitati) fanno stato le concessioni relative agli accordi agricoli bilaterali. Per le miscele di ortaggi o legumi contenenti altre verdure, tali concessioni non sono valide. Tuttavia i prodotti farciti non vengono considerati come miscele, purché rilevanti dal punto di vista tariffale. Questi prodotti vengono classificati secondo la componente che conferisce loro il carattere essenziale (cfr. note esplicative svizzere del capitolo 20, "Considerazioni generali").

2006. Gli ortaggi o legumi, frutta, scorze di frutta e altre parti di piante, confettate allo zucchero (sgocciolate, diacciate o cristallizzate)

I prodotti compresi in questa voce sono ottenuti mediante un trattamento preliminare in acqua bollente (imbianchimento) destinato ad ammorbidire gli ortaggi o legumi, la frutta, le scorze di frutta o altre parti di piante, e a facilitare l'assorbimento dello zucchero. Essi vengono successivamente giulebbati, cioè immersi in uno sciroppo di zucchero riscaldato fino al punto di ebollizione, dopo di che vengono lasciati a riposo per un certo tempo. Tale processo viene ripetuto diverse volte operando con sciroppi di concentrazione sempre maggiore fino al punto in cui risultino impregnati di zucchero in quantità sufficiente per assicurarne la conservazione.

I prodotti principali confettati allo zucchero sono ottenuti con l'impiego di frutta intere (ciliege, albicocche, pere, prugne, castagne, ("marrons glacés"), noci, ecc.), di frutta in quarti o in pezzi (arance, limoni, ananas, ecc.), scorze di frutta (cedri, limoni, arance, meloni, ecc.), parti di piante (angelica, zenzero, ignami, patate dolci, ecc.), nonché di fiori (violette, mimosa, ecc.).

Nella preparazione di prodotti sgocciolati si usa uno sciroppo contenente zucchero invertito o glucosio miscelati con saccarosio; miscela che non si cristallizza al contatto con l'aria. Ad assorbimento ultimato, lo sciroppo in eccesso viene sgocciolato, ma i prodotti restano appiccicosi al tatto.

I prodotti diacciati si ottengono immergendo i prodotti sgocciolati in uno sciroppo di saccarosio che, asciugandosi, forma uno strato sottile e lucido.

I prodotti cristallizzati (canditi) sono anch'essi preparati facendo loro assorbire uno sciroppo di saccarosio, ma in maniera tale che questo, asciugandosi, si cristallizzi alla superficie o all'interno del prodotto.

Sono esclusi da questa voce i prodotti cotti negli zuccheri poi immessi nello sciroppo (n. ri 2002, 2003, o 2005 se trattasi di ortaggi o legumi o n. 2008 se trattasi di frutta, scorze di frutta ed altre parti commestibili di piante quali i marrons glacés, o lo zenzero) a prescindere dall'imballaggio adoperato.

Restano tuttavia comprese nel capitolo 8 non soltanto le frutta secche (datteri, prugne, ecc.), le cui superfici sono talvolta ricoperte da uno strato di zucchero derivante dalla essiccazione naturale e che possono avere l'apparenza delle frutta di questa voce, ma anche quelle che fossero state trattate con aggiunta di piccole quantità di zucchero.

2007. Confetture, gelatine, marmellate, puree e paste di frutta, ottenute mediante cottura, con o senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti

Le confetture si ottengono mediante cottura di frutta, polpa di frutta o talvolta di alcuni ortaggi (per esempio, zucche, melanzane) o di altre piante (per esempio, zenzero, petali di rose), con una quantità di zucchero pari all'incirca al loro peso. Una volta raffreddata, la massa è molto consistente e racchiude pezzi di frutta.

Le marmellate sono varietà di confetture generalmente preparate con agrumi.

Le gelatine di frutta sono preparate mediante cottura, con zucchero, di succhi ottenuti per pressione dai frutti sia a freddo sia in seguito a una precedente cottura. Si ottiene, in tal modo, un prodotto che si gelatinizza rapidamente col raffreddamento. Le gelatine sono consistenti, trasparenti e non contengono pezzi di frutta.

Le puree di frutta sono preparate mediante cottura prolungata di polpe di frutta passate al setaccio o della polvere di frutta a guscio, anche con aggiunta di zucchero, fino a far loro assumere una consistenza più o meno pastosa. Esse differiscono dalle confetture per la loro forte concentrazione di frutta contenuta e la consistenza più molle.

Le paste di frutta (mele, cotogne, pere, albicocche, mandorle, ecc.) sono puree di frutta evaporate, di consistenza solida o quasi solida.

I prodotti di questa voce che sono normalmente preparati con zucchero, possono essere dolcificati con edulcoranti sintetici (per esempio, sorbitolo).

Questa voce comprende pure le preparazioni omogeneizzate.

Sono esclusi da questa voce:

a) Le gelatine e paste di frutta, presentate sotto forma di prodotti a base di zucchero o ricoperte di cioccolata (rispettivamente voci 1704 e 1806).

b) Le polveri per la preparazione delle gelatine artificiali, preparate con gelatina, zucchero, succhi di frutta o essenze di frutta (n. 2106).

Note esplicative svizzere

Per puree di frutta ottenute mediante cottura ai sensi della voce 2007 e della nota 5 del capitolo 20 si intendono prodotti ottenuti mediante trattamento termico al fine di aumentarne la viscosità. Non è richiesto un aumento specifico e misurabile della viscosità. Anche l'aggiunta di zucchero del capitolo 17 o di succo di frutta concentrato aumenta la viscosità.

Un breve trattamento termico (pastorizzazione) ai fini della conservazione non viene considerato come cottura ai sensi della voce 2007 (voce 2008). Pezzi di frutta cotta, ad esempio spicchi di mele, non sono considerati puree o paste ai sensi di questa voce (voce 2008)”

2008. Frutta e altre parti commestibili di piante, altrimenti preparate o conservate, con o senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o di alcole, non nominate né comprese altrove

Questa voce comprende le frutta e altre parti commestibili di piante, compresi i miscugli di questi prodotti, interi, in pezzi o schiacciati, preparati o conservati diversamente dai procedimenti specificati in altri capitoli o nelle voci precedenti di questo capitolo.

Essa comprende in particolare:

1) Le mandorle, le arachidi, le noci d'areca (o di betel), le noci e altre frutta a guscio, tostate a secco, in olio o in grasso, contenenti pure olio vegetale, spalmate d'olio vegetale o addizionati di sale, aromatizzanti, spezie o altri additivi.

2) Il burro d'arachidi, presentato sotto forma di pasta ottenuta macinando le arachidi tostate, anche addizionato di sale o di olio.

3) Le frutta (incluse le scorze di frutta e i semi) conservate nell'acqua, nello sciroppo, nell'alcole o mediante agenti chimici di conservazione.

4) La polpa di frutta sterilizzata, cotta o no.

5) Le frutta intere, come pesche (comprese le pesche noci), albicocche, arance (anche sbucciate, snocciolate o private dei loro semi), schiacciate e sterilizzate, anche con aggiunta di acqua o di sciroppo di zucchero, ma in quantità insufficiente perché siano consumabili, in tale stato, come bevande. Questi prodotti che, con aggiunta di una quantità sufficiente di acqua o di sciroppo di zucchero, sono stati resi consumabili come bevande, sono da classificare nella voce 2202.

6) Le frutta cotte. Tuttavia le frutta cotte nell'acqua o al vapore, congelate, rientrano nella voce 0811.

7) Gli steli, le radici e altre parti commestibili di piante (per esempio, zenzero, angelica, ignami, patate dolci, getti o germogli di luppolo, foglie di vite, cuori di palme) conservati allo sciroppo o altrimenti preparati o conservati.

8) I baccelli di tamarindo nello sciroppo di zucchero.

9) Le frutta, le scorze di frutta ed altre parti commestibili di piante (diversi dagli ortaggi o legumi) cotte negli zuccheri poi immersi nello sciroppo (ad esempio: marrons glacés, zenzero), a prescindere dall'imballaggio adoperato.

10) Le frutta conservate tramite disidratazione osmotica. L'espressione "disidratazione osmotica" indica un procedimento durante il quale dei pezzetti di frutta vengono sottomessi ad una macerazione prolungata in uno sciroppo di zucchero concentrato di modo che l'acqua e lo zucchero naturale contenuti nel frutto vengano in gran parte sostituiti dallo zucchero di sciroppo. Il frutto può in seguito essere sottoposto ad un essiccamento all'aria aperta con lo scopo di ridurre maggiormente il suo tenore in acqua.

I prodotti di questa voce invece che con zucchero, possono essere dolcificati con edulcoranti sintetici (per esempio, sorbitolo). Ai prodotti di questa voce possono essere aggiunte altre sostanze (per esempio, amido) senza però modificare il carattere essenziale delle frutta e delle altre parte commestibili di piante.

I prodotti di questa voce sono generalmente confezionati in scatole, vasi o recipienti ermeticamente chiusi, oppure in fusti, barilotti, mastelli o recipienti analoghi.

Questa voce non comprende inoltre i prodotti composti di un miscuglio di piante o parti di piante, di semi o frutta di diverse specie o di piante o parti di piante, semi o frutta di una o più specie mescolati con altre sostanze (ad es. uno o più estratti di piante), che non sono destinati al consumo immediato ma sono utilizzati per la preparazione di infusi o di tisane (ad es. voci 0813, 0909 o 2106).

Questa voce non comprende le frutta o le altre parti commestibili di piante trasformate in dolciumi (comprese quelle a base di miele naturale), della voce 1704.

Sono inoltre esclusi da questa voce i miscugli composti di piante, parti di piante, di semi o frutta (interi, tagliati, sminuzzati o polverizzati) di altri capitoli (ad es. capitoli 7, 9, 11, 12), che non sono destinati al consumo immediato, ma sono impiegati direttamente per aromatizzare bevande o per preparare estratti per la fabbricazione di bibite (capitolo 9 o voce 2106).

Note esplicative svizzere

Ai sensi di questa voce per "polpe" si intendono dei prodotti, senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti, più o meno allo stato di purea o di poltiglia, ottenuti da frutta gregge o semplicemente sbianchite, che per renderle conservabili sono state trattate mediante steri-

lizzazione oppure, senz'acqua, con agenti chimici di conservazione. Secondo il genere di frutta e il grado di lavorazione, sovente le polpe contengono ancora frutti interi, frutti dimezzati o pezzi irregolari di frutta. Le frutta tagliate in pezzi regolari (dadi, fette, segmenti, ecc.) non sono considerate "polpe" ai sensi di questa voce. Le polpe di frutta servono nella fabbricazione di confetture, di pasticcerie, ecc. Il modo d'imballaggio non influisce sulla classificazione.

Sono considerate "polpe", anche le frutta sterilizzate nell'acqua bollente o al vapore, conservate in acqua pura o nel loro succo. A tal fine si adoperano frutta intere, dimezzate o in pezzi di forma irregolare, gregge o preventivamente cotte, che si mettono generalmente in scatole assai grandi. Dopo un'aggiunta di acqua o di una soluzione leggermente zuccherata seguono la chiusura delle scatole e la sterilizzazione. I prodotti più noti del genere sono le albicocche dimezzate, dette "oreillons", non zuccherate, conservate nell'acqua mediante sterilizzazione. Per polpe s'intendono unicamente le frutta sterilizzate nell'acqua pura o nel proprio succo e non tagliate in forme regolari (cubetti, dischi, segmenti, ecc.).

Noci, frutta e simili, rivestiti di zucchero, cioccolato bianco, caramello o toffee, torrone, marzapane e simili:
vedi le note esplicative svizzere relative alle voci di tariffa 1704.9010/9020.

2008.9711/9799

Questa voce comprende anche le frutta a guscio, le arachidi e gli altri semi delle voci 2008.1910/1990, mescolati con altre frutta (anche quelle del capitolo 8, p. es. della voce 0813).

Le arachidi, le noci, i semi di zucca e simili ricoperti, più o meno integralmente, da un involucro compatto di pasta cotta o fritta, spesso speziata, rientrano nelle voci 1905.9082/9085.

2009. Succhi di frutta (compresi i mosti di uva e l'acqua di noce di cocco) o di ortaggi o legumi, non fermentati, senza aggiunta di alcole, con o senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti

Per ciò che concerne i succhi non fermentati, senza aggiunta d'alcole, vedi la nota 6 di questo capitolo.

I succhi di frutta, di ortaggi o legumi di questa voce sono generalmente ottenuti tramite apertura meccanica o dalla spremitura di frutta, ortaggi o legumi freschi, sani e maturi, sia che questa spremitura consista - come avviene per gli agrumi - in un'estrazione a mezzo di macchine dette "estrattori" funzionanti con il principio dello spremilimoni casalingo, sia in una pressatura preceduta o no da pigiatura o macinazione (specialmente per le mele), sia da un trattamento con acqua fredda o calda o con vapore (è il caso, in particolare, dei pomodori, del ribes nero o di alcuni ortaggi come la carota o il sedano). I succhi di frutta di questa voce comprendono pure l'acqua di noce di cocco.

I liquidi così ottenuti sono in seguito generalmente sottoposti ai seguenti trattamenti:

a) Chiarificazione, destinata a separare i succhi dalla maggior parte degli elementi solidi, mediante precipitazione (con gelatina, albumina, terra d'infusori, ecc.), mediante enzimi, per centrifugazione oppure per ultrafiltrazione. Quest'ultima procedura viene anche applicata ai fini della sterilizzazione dei prodotti.

b) Filtrazione, specialmente con filtri a piastre di kieselguhr, di cellulosa, ecc.

c) Disaerazione, destinata a eliminare l'ossigeno che sarebbe nocivo al colore e al sapore.

d) Omogeneizzazione, nel caso di alcuni succhi provenienti da frutta molto polpose (pomodoro, pesca, ecc.).

e) Sterilizzazione, destinata a prevenire la fermentazione. Si effettua con diversi procedimenti: pastorizzazione prolungata o pastorizzazione lampo ("flash pasteurisation"), sterilizzazione elettrica in apparecchi a elettrodi, sterilizzazione per filtrazione, conser-

vazione sotto pressione di anidride carbonica, conservazione mediante il freddo, sterilizzazione chimica (mediante impiego di anidride solforosa, benzoato di sodio, ecc.); trattamento con raggi ultravioletti o con scambiatori di ioni.

Grazie a questi vari trattamenti, i succhi di frutta o di ortaggi o legumi si presentano sotto forma di liquidi non fermentati, limpidi. Accade tuttavia che alcuni succhi - soprattutto quelli ricavati da frutti polposi (per esempio, albicocche, pesche, pomodori) - contengano ancora, in sospensione o sotto forma di deposito, una parte della polpa finemente suddivisa.

Questa voce comprende pure i succhi, peraltro poco comuni, ottenuti a partire da frutti essiccati del tipo di quelli che, allo stato fresco, ne contengono. Tale è il caso, per esempio, del prodotto detto "succo di prugne" estratto dalle prugne secche trattate con acqua calda, per parecchie ore, in una batteria di diffusori. Sono invece esclusi da questa voce i prodotti più o meno liquidi risultanti dal trattamento a caldo, in presenza di acqua, di frutta fresche o secche (come le bacche di ginepro o i frutti della rosa canina), che non contengono praticamente alcun succo; questi prodotti rientrano generalmente nella voce 2106.

I succhi di questa voce possono essere presentati allo stato "concentrato" (anche congelato) o sotto forma di "cristalli" o di "polvere" purché siano, in quest'ultimo stato, interamente o quasi interamente solubili nell'acqua. Questi prodotti sono abitualmente ottenuti con processi implicanti l'apporto sia di calore, anche combinato con il vuoto, sia di freddo (liofilizzazione).

Alcuni succhi concentrati si distinguono da quelli non concentrati in funzione al loro valore Brix (v. a. la nota 3 di sottovoce di questo capitolo).

Con riserva che essa non abbia per effetto di modificarne il carattere originale, la presenza, nei succhi di frutta, di ortaggi o legumi (sia che risulti dai trattamenti subiti o che provenga da un'aggiunta), di sostanze del genere di quelle elencate qui sotto, non ne modifica la classificazione in questa voce:

1) Zuccheri.

2) Altri dolcificanti, naturali o sintetici, a condizione che la quantità aggiunta non oltrepassi quella necessaria a una edulcorazione normale dei succhi e che questi ultimi soddisfino, d'altra parte, a tutte le condizioni richieste per essere classificati in questa voce, in particolare, a quella relativa all'equilibrio dei differenti componenti prevista al punto 4.

3) Prodotti destinati ad assicurare la conservazione dei succhi o a prevenire la fermentazione (anidride solforosa, anidride carbonica, enzimi, ecc.).

4) Prodotti destinati ad assicurare l'uniformità della qualità come l'acido citrico e l'acido tartarico; prodotti destinati a restituire ai succhi gli elementi distrutti o deteriorati durante la fabbricazione (vitamine, sostanze coloranti, ecc.) o a fissare l'aroma (per esempio, aggiunta di sorbitolo ai succhi di frutta in polvere o cristallizzati). Sono tuttavia esclusi da questa voce, i succhi di frutta ai quali si è aggiunto uno dei costituenti del succo (acido citrico, olio essenziale estratto dal frutto, ecc.) in quantità tale da provocare la manifesta rottura dell'equilibrio dei differenti componenti che si ritrovano nel succo naturale, modificando in tal caso il carattere originale del prodotto.

I succhi di ortaggi o legumi di questa voce possono, inoltre, essere addizionati di sale (cloruro di sodio), di spezie o di sostanze aromatizzanti.

Parimenti, non perdono la qualità di succhi di questa voce, tanto le miscele di succhi di frutta, di ortaggi o legumi della stessa specie e di frutta, ortaggi o legumi di specie differenti, quanto i succhi ricostituiti, cioè i succhi che derivano dall'aggiunta, ai succhi concentrati, di una quantità d'acqua non eccedente la proporzione di quella che è contenuta nei succhi simili non concentrati di composizione normale.

Invece, l'aggiunta di acqua a un succo di un frutto o di un ortaggio o legume di composizione normale o l'aggiunta, a un succo preventivamente concentrato, di acqua in misura

superiore a quella necessaria a rendere a questo concentrato la composizione del succo nel suo stato naturale, conferisce ai prodotti ottenuti il carattere di diluizioni e, di fatto, di bevande comprese nella voce 2202. I succhi di frutta, di ortaggi o legumi che contengono una proporzione di anidride carbonica superiore a quella normalmente contenuta nei succhi trattati con questo prodotto (succhi gassati) e, a maggior ragione, le limonate e le acque gassose aromatizzate con succhi di frutta sono ugualmente esclusi (n. 2202).

Questa voce comprende anche, qualunque sia la loro utilizzazione, i mosti di uva, purché non abbiano subìto una fermentazione. Quando hanno subìto i trattamenti abituali della maggior parte dei succhi di frutta, i mosti di uva si confondono con i succhi di uva ordinari. Possono presentarsi sotto forma di succhi concentrati o prodotti in gran parte cristallizzati (sotto questa ultima forma, essi sono talvolta commercializzati con il nome di "zucchero" o "miele di uva" e possono essere utilizzati in pasticceria e in confetteria, in particolare per la fabbricazione di pane con spezie, caramelle, ecc.).

I mosti di uva parzialmente fermentati, anche mutizzati, come pure i mosti di uva non fermentati, con aggiunta d'alcole, aventi un titolo alcolometrico volumico eccedente 0,5 % vol., rientrano nella voce 2204.

Sono inoltre esclusi da questa voce:

a) I succhi di pomodori il cui tenore, in peso, in estratto secco, è di 7 % o più (n. 2002).

b) I succhi di frutta, di ortaggi o di legumi di titolo alcolometrico volumico eccedente 0,5 % vol. (capitolo 22)

2009.11 Per succhi d'arancia congelati s'intendono anche i succhi d'arancia concentrati che, pur essendo stati sottoposti e mantenuti all'azione del freddo a una temperatura di circa - 18° C, non sono completamente solidificati al centro.

Note esplicative svizzere

2009.3111 Questa voce comprende:

- il succo di limone, greggio, non zuccherato, non concentrato, anche stabilizzato, senza riguardo all'uso che se ne farà. Ai sensi di questa voce si considera come greggio soltanto il succo di limone torbido, contenente ancora polpa, altre parti del frutto o impurità e che, tranne una stabilizzazione a scopo di conservazione provvisoria, non ha subìto nessun'altra lavorazione. La conservazione temporanea può essere ottenuta mediante un trattamento all'anidride solforosa o per mezzo di un breve riscaldamento in recipienti aperti (stabilizzazione); essa mira ad evitare l'alterazione della merce durante il trasporto o durante l'immagazzinamento in fusti o in cisterne. Il succo di limone in recipienti ermeticamente chiusi, sterilizzato o conservato in altro modo (per esempio congelato), non rientra in questa voce, anche se non è stato filtrato;

- l'agro cotto, succo di limone greggio non purificato, concentrato; liquido bruno scuro e acre, con odore di bruciato che può essere impiegato esclusivamente a scopi tecnici.

2009.9011/9099

Ai sensi di queste sottovoci per ”frutta a granelli” si intendono le mele, le pere e le cotogne.

2009.9030/9039

In questa voce rientrano i miscugli concentrati di succhi che contengono più di 50 % di succhi di uva e/o frutta a granelli. Per il computo fanno stato le quote parti dei succhi nei miscugli ricostituiti. Non si tiene conto delle aggiunte di sostanze menzionate alle cifre 1 - 4 delle note esplicative di cui sopra nonché della miscela di acqua già aggiunta. Per "succhi ricostituiti" si intendono i succhi che derivano dall'aggiunta, ai succhi concentrati, di una quantità d'acqua non eccedente la proporzione di quella che è contenuta nei succhi simili non concentrati di composizione normale. Per il computo delle quote parti dei succhi naturali, vengono utilizzati i valori Brix calcolati in rapporto al contenuto di acqua, giusta la letteratura specializzata "Tabelle complete degli alimenti Souci-Fachmann-Kraut". Se in queste tabelle non è possibile trovare informazioni più significanti, possono essere prese in considerazione altre fonti.