

## ALLEGATO

Descrizione della merce	Classificazione codice NC	Motivazione
(1)	(2)	(3)
<p>1. Prodotti che si presentano in forma di polvere fine, bianca, composti di:</p> <p>una miscela di amido naturale di frumento e piccoli quantitativi di amido acetilato di frumento, oppure amido di frumento avente un bassissimo tenore di acetile e le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— tenore di amido (determinato con il metodo Ewers): in peso 95 % o più, calcolato sulla sostanza secca;</li> <li>— tenore di acetile (determinato con il metodo enzimatico): inferiore, in peso, a 0,5 %, calcolato sulla sostanza secca</li> </ul>	1108 11 00	<p>La classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata, nonché dal testo dei codici NC 1108 e 1108 11 00.</p> <p>Per le loro caratteristiche (in particolare, modesto tenore di acetile), questi prodotti debbono essere considerati amidi naturali del codice NC 1108 11 00 e non amidi esterificati del codice NC 3505 10 50.</p>
<p>2. Prodotti che si presentano in forma di polvere fine, bianca, composti di:</p> <p>una miscela di amido naturale di granturco e piccoli quantitativi di amido acetilato di granturco, oppure amido di granturco avente un bassissimo tenore di acetile e le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— tenore di amido (determinato con il metodo Ewers): in peso 95 % o più, calcolato sulla sostanza secca;</li> <li>— tenore di acetile (determinato con il metodo enzimatico): inferiore, in peso, a 0,5 %, calcolato sulla sostanza secca</li> </ul>	1108 12 00	<p>La classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata, nonché dal testo dei codici NC 1108 e 1108 12 00.</p> <p>Per le loro caratteristiche (in particolare, modesto tenore di acetile), questi prodotti debbono essere considerati amidi naturali del codice NC 1108 12 00 e non amidi esterificati del codice NC 3505 10 50.</p>
<p>3. Prodotti che si presentano in forma di polvere fine, bianca, composti di:</p> <p>una miscela di amido naturale di patate e di piccoli quantitativi di amido acetilato di patate, oppure amido di patate avente un bassissimo tenore di acetile e le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— tenore di amido (determinato con il metodo Ewers): in peso 95 % o più, calcolato sulla sostanza secca;</li> <li>— tenore di acetile (determinato con il metodo enzimatico): inferiore, in peso, a 0,5 %, calcolato sulla sostanza secca</li> </ul>	1108 13 00	<p>La classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata, nonché dal testo dei codici NC 1108 e 1108 13 00.</p> <p>Per le loro caratteristiche (in particolare, modesto tenore di acetile), questi prodotti debbono essere considerati amidi naturali del codice NC 1108 13 00 e non amidi esterificati del codice NC 3505 10 50.</p>
<p>4. Prodotti che si presentano in forma di polvere fine, bianca, composti di:</p> <p>una miscela di amido naturale di manioca e piccoli quantitativi di amido acetilato di manioca, oppure amido di manioca avente un bassissimo tenore di acetile e le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— tenore di amido (determinato con il metodo Ewers): in peso 95 % o più, calcolato sulla sostanza secca;</li> <li>— tenore di acetile (determinato con il metodo enzimatico): inferiore, in peso, a 0,5 %, calcolato sulla sostanza secca</li> </ul>	1108 14 00	<p>la classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata, nonché dal testo dei codici NC 1108 e 1108 14 00.</p> <p>Per le loro caratteristiche (in particolare, modesto tenore di acetile), questi prodotti debbono essere considerati amidi naturali del codice NC 1108 14 00 e non amidi esterificati del codice NC 3505 10 50.</p>