

ALLEGATO

Descrizione delle merci	Classificazione Codice NC	Motivazione
(1)	(2)	(3)
<p>Preparazione alimentare sterilizzata sotto forma di liquido bianco, lattiginoso, opaco con sapore e odore di noce di cocco ottenuto mediante macinazione e pressione di polpa di noce di cocco con aggiunta di acqua, con le seguenti caratteristiche analitiche:</p> <p>Acqua : 79,6 % in peso Saccarosio : 3,3 % in peso Tenore di materie grasse : 16,6 % in peso Fibre : 0,1 % in peso Genere : 0,4 % in peso</p> <p>Il prodotto, commercializzato con la denominazione « coconut milk » è contenuto in recipienti da 400 ml ed è generalmente utilizzato in cucina per la preparazione di salse e dolci. A causa dell'elevata temperatura dei procedimenti produttivi gli zuccheri si sono caramellati e le proteine parzialmente degradate.</p>	2106 90 91	<p>La classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata e dal testo dei codici NC 2106, 2106 90 e 2106 90 91.</p> <p>Dato che le fibre della polpa della noce di cocco sono quasi completamente eliminate, la preparazione non può essere classificata nel codice NC 2008 19</p>