

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 13 agosto 1993.

Per la Commissione

Christiane SCRIVENER

Membro della Commissione

ALLEGATO

Descrizione della merce	Classificazione codice NC	Motivazione
(1)	(2)	(3)
<p>1. Prodotto denso dal sapore di iogurt, a base di latte fermentato addizionato di polpa di albicocca, zucchero, nonché stabilizzanti e addensanti (percentuale complessiva inferiore all'1,8 % di amido modificato, pectina e gelatina) e avente tenore di materie grasse provenienti dal latte inferiore al 3 %</p> <p>Al microscopio sono visibili i batteri streptococcus thermophilus e lactobacillus bulgaricus in rapporto di circa 1 a 1; essi, tuttavia, sono stati completamente disattivati sottoponendo il prodotto a procedimento UHT</p>	0403 90 91	<p>La classificazione è determinata dalle disposizioni delle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata, nonché dal testo dei codici NC 0403, 0403 90 e 0403 90 91</p> <p>La presenza di piccole quantità di stabilizzanti e di addensanti non esclude la classificazione del prodotto in causa alla voce 0403 (vedi anche le note esplicative del SA, capitolo 4, considerazioni generali, I, secondo paragrafo)</p> <p>L'assenza di fermenti vivi esclude la classificazione del prodotto nel codice NC 0403 10 (vedi anche le note esplicative della NC, sottovoci da 0403 10 02 a 0403 10 99)</p>
<p>2. Prodotto ottenuto per essiccazione su cilindri da una miscela di latte, siero di latte dolce e zucchero, costituito da una polvere di colore bruno-beige con granuli di colore bruno, tendente a raggrumarsi con gusto dolce, di latte in polvere e caramello, il quale presenta le caratteristiche analitiche seguenti:</p> <p>— Sostanza secca: 97,2 % in peso</p> <p>— Materie grasse totali (provenienti dal latte): 23,5 % in peso</p> <p>— Tenore totale di proteine (tenore di azoto × 6,38): 20,4 % in peso</p> <p>— Saccarosio: 1,8 % in peso</p> <p>— Lattosio: 44,6 % in peso</p> <p>— Caseina (precipit coagul.): 17,1 % in peso</p> <p>— Siero di latte coagul. (GMP): provabile</p> <p>A causa dell'elevata temperatura dei procedimenti produttivi gli zuccheri si sono caramellati e le proteine parzialmente degradate</p>	0404 90 53	<p>La classificazione è determinata dalle disposizioni delle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata, nonché dai testi dei codici NC 0404, 0404 90 e 0404 90 53</p> <p>La parziale denaturazione delle proteine e la caramellizzazione dello zucchero non hanno fatto perdere alla merce di cui trattasi il carattere di prodotto costituito da componenti naturali del latte della voce 0404</p>