

ALLEGATO

Designazione delle merci	Codice NC	Motivazione												
(1)	(2)	(3)												
<p>1. Preparazione alimentare, sotto forma di fogli essiccati, traslucidi, di vari dimensioni, fatti di farina di riso, sale e acqua.</p> <p>Dopo essere stati immersi in acqua per essere resi flessibili, questi fogli vengono generalmente utilizzati come «involucri» per involtini primavera e prodotti simili.</p>	1905 90 20	La classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata e dal testo dei codici NC 1905, 1905 90 e 1905 90 20												
<p>2. Funghi del genere <i>Agaricus</i>, temporaneamente conservati immersi in un liquido, avente le caratteristiche seguenti:</p> <table> <tr> <td>— acido acetico</td> <td>0,1 % in peso</td> </tr> <tr> <td>— solfito</td> <td>270 ppm</td> </tr> <tr> <td>— sale</td> <td>19 % in peso</td> </tr> </table>	— acido acetico	0,1 % in peso	— solfito	270 ppm	— sale	19 % in peso	0711 90 40	<p>La classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata e dal testo dei codici NC 0711, 0711 90 e 0711 90 40</p> <p>A causa dell'elevato contenuto di sale e di solfito, il prodotto non è atto per l'alimentazione nello stato in cui si presenta</p>						
— acido acetico	0,1 % in peso													
— solfito	270 ppm													
— sale	19 % in peso													
<p>3. Funghi del genere <i>Agaricus</i>, preparati, imbianchiti, immersi in un liquido aventi le caratteristiche seguenti:</p> <table> <tr> <td>— tenore di acido volatile libero calcolati in acido acetico</td> <td>pari o superiore a $\geq 0,5$ % in peso</td> </tr> <tr> <td>— solfito</td> <td>< 2 ppm</td> </tr> <tr> <td>— sale</td> <td>2,6 % in peso</td> </tr> </table> <p>Il prodotto che contiene altri conservanti, è atto per l'alimentazione nello stato in cui si presenta.</p>	— tenore di acido volatile libero calcolati in acido acetico	pari o superiore a $\geq 0,5$ % in peso	— solfito	< 2 ppm	— sale	2,6 % in peso	2001 90 50	La classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata, dal testo della nota complementare 1 del capitolo 20 nonché dal testo dei codici NC 2001, 2001 90 e 2001 90 50						
— tenore di acido volatile libero calcolati in acido acetico	pari o superiore a $\geq 0,5$ % in peso													
— solfito	< 2 ppm													
— sale	2,6 % in peso													
<p>4. Funghi del genere <i>Agaricus</i>, cotti in profondità (a cuore) (reazione negativa dell'attività polifenolosidasi secondo il metodo Bojarkin Jankov), conservati in una salamoia (15-25 % di sale) addizionati di aceto o di acido acetico con tenore di acido volatile libero, calcolato in aceto acetico pari o superiore a 0,5 % in peso</p>	2001 90 50	La classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata, dal testo della nota complementare 1 del capitolo 20 nonché dal testo dei codici NC 2001, 2001 90 e 2001 90 50												
<p>5. Preparazione alimentare sotto forma di polvere costituita da un miscuglio di:</p> <table> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;"><i>(% in peso)</i></td> </tr> <tr> <td>Formaggio in polvere</td> <td>55,3</td> </tr> <tr> <td>Siero di latte in polvere</td> <td>38,7</td> </tr> <tr> <td>Lattosio</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>2,0</td> </tr> </table>	<i>(% in peso)</i>		Formaggio in polvere	55,3	Siero di latte in polvere	38,7	Lattosio	4,0	Sale	2,0	2106 90 98	La classificazione è determinata dalle disposizioni delle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata e del testo del codice NC 2106, 2106 90 e 2106 90 98.		
<i>(% in peso)</i>														
Formaggio in polvere	55,3													
Siero di latte in polvere	38,7													
Lattosio	4,0													
Sale	2,0													
<p>6. Preparazione alimentare sotto forma di polvere costituita da un miscuglio di:</p> <table> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;"><i>(% in peso)</i></td> </tr> <tr> <td>Formaggio Cheddar in polvere</td> <td>46-56</td> </tr> <tr> <td>Siero di latte in polvere</td> <td>16-21</td> </tr> <tr> <td>Siero di burro in polvere</td> <td>16-21</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>6-9</td> </tr> <tr> <td>Fosfato disodico</td> <td>2-5</td> </tr> </table>	<i>(% in peso)</i>		Formaggio Cheddar in polvere	46-56	Siero di latte in polvere	16-21	Siero di burro in polvere	16-21	Sale	6-9	Fosfato disodico	2-5	2106 90 98	La classificazione è determinata dalle disposizioni delle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata e del testo del codice NC 2106, 2106 90 e 2106 90 98.
<i>(% in peso)</i>														
Formaggio Cheddar in polvere	46-56													
Siero di latte in polvere	16-21													
Siero di burro in polvere	16-21													
Sale	6-9													
Fosfato disodico	2-5													