

ALLEGATO

Descrizione delle merci	Classificazione Codice NC	Motivazione
(1)	(2)	(3)
<p>1. Preparazione alimentare avente la seguente composizione:</p> <p>materie grasse provenienti dal latte: 74 %, in peso polvere d'uovo intero: 5 %, in peso aceto di vino: 4 %, in peso sale: 1,5 %, in peso acqua: 15,5 %, in peso</p> <p>Il prodotto, allo stato refrigerato, si presenta come un blocco gelatinoso, grasso al tatto, di colore giallo chiaro</p>	2106 90 98	La classificazione è determinata dalle disposizioni delle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata e dal testo della nota 2, lettera b), del capitolo 4, e della nota 1, lettera c), del capitolo 15, nonché dal testo dei codici NC 2106, 2106 90 e 2106 90 98
<p>2. Prodotto spalmabile composto dal 70-80 %, in peso di materie grasse provenienti dal latte e dal 20-30 %, in peso di grassi vegetali. Generalmente condizionato per la vendita al dettaglio in pacchetti da 500 gr</p> <p>Il prodotto può essere ottenuto da una miscela di burro (voce 0405) e di grasso vegetale (capitolo 15) oppure da una miscela di crema di latte (voce 0401) e di grasso vegetale (capitolo 15), successivamente sottoposta a zangolatura</p>	2106 90 98	La classificazione è determinata dalle disposizioni delle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata e dal testo della nota 2, lettera b), del capitolo 4, e della nota 1, lettera c), del capitolo 15, nonché dal testo dei codici NC 2106, 2106 90 e 2106 90 98