ALLEGATO

Designazione delle merci	Classificazione (codice NC)	Motivazione
(1)	(2)	(3)
<p>1. Prodotto costituito da (% di peso):</p> <p>Cagliata 32,4</p> <p>Latte scremato 32,9</p> <p>Panna (33,5 % di materia grassa) 12,4</p> <p>Zucchero 4,5</p> <p>Il prodotto contiene inoltre preparato a base di frutta, siero, stabilizzante e colture di yogurt.</p> <p>Il tenore di materia grassa è pari al 4,3 % del peso.</p> <p>Il prodotto è di colore rosso chiaro e ha l'aspetto del formaggio fresco. Nel prodotto possono essere visibili pezzi del preparato a base di frutta.</p> <p>Il prodotto è confezionato in recipienti da 150 g.</p>	0406 10 20	<p>La classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata nonché dal testo dei codici NC 0406, 0406 10 e 0406 10 20.</p> <p>Il prodotto contiene oltre il 70 % di peso di prodotti lattiero-caseari, fra i quali la cagliata che gli conferisce la sua caratteristica essenziale. Il prodotto conserva pertanto le caratteristiche di formaggio fresco e cagliata.</p> <p>Per questo motivo il prodotto deve essere classificato alla voce 0406.</p>
<p>2. Prodotto costituito da (% di peso):</p> <p>Cagliata 41,7</p> <p>Yogurt a base di latte scremato 29,7</p> <p>Preparato a base di frutta 20</p> <p>Sciroppo di fruttosio 5</p> <p>Concentrato di proteine 2</p> <p>Legante 0,9</p> <p>Panna 0,7</p> <p>Il tenore di materia grassa è pari allo 0,4 % del peso.</p> <p>Il prodotto è costituito da due strati: quello superiore è formato dalla sostanza bianca contenente la cagliata, mentre quello inferiore è costituito dal preparato a base di frutta. La sostanza che costituisce lo strato superiore ha l'aspetto del formaggio fresco.</p> <p>Il prodotto è confezionato in recipienti da 125 g.</p>	0406 10 20	<p>La classificazione è determinata dalle regole generali 1 e 6 per l'interpretazione della nomenclatura combinata nonché dal testo dei codici NC 0406, 0406 10 e 0406 10 20.</p> <p>Il prodotto contiene oltre il 70 % di peso di prodotti lattiero-caseari, fra i quali la cagliata che gli conferisce la sua caratteristica essenziale. Il prodotto conserva pertanto le caratteristiche di formaggio fresco e cagliata.</p> <p>Per questo motivo il prodotto deve essere classificato alla voce 0406.</p>