

Codice Prodotto: UL040630

Descrizione Prodotto: Formaggi fusi

Commercio Mondiale (2021): 2.52 Miliardi €

Questo codice prodotto ExportPlanning rappresenta l'aggregazione dei codici di Nomenclatura Combinata riportati nella colonna di sinistra della seguente tabella. Al fine di fornire una misura della rappresentatività dei dati rispetto al prodotto d'interesse, nella colonna "Peso %" è riportato il peso percentuale di ogni prodotto rispetto all'aggregazione considerata, **calcolato considerando la struttura delle importazioni dell'Unione Europea**. Inoltre, per consentire di individuare le categorie escluse da questa analisi, nella colonna "Descrizione" sono riportate, in grigio, anche le categorie affini non incluse nel codice prodotto considerato

CAPITOLO 4 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE		
CATEGORIE: Formaggi e latticini		
Codice	Peso %	Descrizione
		-Formaggio fresco (non stagionato), compreso il formaggio di siero di latte e i latticini
		-Formaggio grattugiato o in polvere, di tutti i tipi
		-Formaggio fuso, diverso da quello grattugiato o in polvere
0406 30 10	2.9	-ottenuti esclusivamente con formaggi Emmental, Gruyère e Appenzell ed, eventualmente, con aggiunta di formaggio Glaris alle erbe (detto « Schabziger »), condizionati per la vendita al minuto, aventi tenore, in peso, di materie grasse inferiore o uguale a 56 % della sostanza secca
		-altri
		-aventi tenore, in peso, di materie grasse inferiore o uguale a 36 % ed un tenore, in peso, di materie grasse della sostanza secca

CAPITOLO 4 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

CATEGORIE: Formaggi e latticini

Codice	Peso %	Descrizione
0406 30 31	63.5	-inferiore o uguale a 48 %
0406 30 39	32.4	-superiore a 48 %
0406 30 90	1.3	-aventi tenore, in peso, di materie grasse superiore a 36 %
		-Formaggio a pasta erborinata e altro formaggio contenente venature ottenute utilizzando <i>Penicillium roqueforti</i>
		-altri formaggi