

SEGUNDA SECCION

SECRETARIA DE ECONOMIA

ACUERDO por el que se dan a conocer las Notas Explicativas de la Tarifa Arancelaria.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.

AGUSTIN GUILLERMO CARSTENS CARSTENS, Secretario de Hacienda y Crédito Público y EDUARDO SOJO GARZA ALDAPE, Secretario de Economía, con fundamento en los artículos 31 y 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 2 fracción II, Regla Complementaria 3a. de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación; 5o. fracción XII de la Ley de Comercio Exterior; 6o. fracción XXXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público; y 1 y 5 fracción XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, y

CONSIDERANDO

Que la dinámica del intercambio comercial exige a los países mantener actualizada la descripción arancelaria de las mercancías objeto de comercio exterior, a fin de disponer de una nomenclatura que armonice el lenguaje técnico-arancelario con el utilizado a nivel internacional, evitando así que los operadores incurran en interpretaciones equívocas;

Que la facilitación comercial es una estrategia global que tiene como finalidades la simplificación y armonización de los procedimientos relacionados con el comercio internacional, entre los que destacan las actividades inherentes a la definición conceptual uniforme de los productos objeto de comercio exterior y el establecimiento de ordenamientos jurídicos actualizados que hagan más fácil y transparente la utilización de la nomenclatura internacional en la que se basa la Tarifa arancelaria mexicana;

Que la facilitación comercial se basa en los principios de transparencia, certidumbre jurídica, imparcialidad y uniformidad en la administración del marco normativo vigente, mejora regulatoria y simplificación operativa que redunde en favor del comercio exterior mexicano en general, y de los exportadores e importadores nacionales en particular;

Que el 18 de junio de 2007 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Decreto por el que se expide la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación (LIGIE), cuya estructura está basada en la nomenclatura arancelaria del Convenio Internacional del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías —también conocido como Sistema Armonizado— de la Organización Mundial de Aduanas (OMA) del cual México es parte contratante;

Que con objeto de facilitar la aplicación de la nomenclatura arancelaria, la OMA desarrolló las Notas Explicativas del Sistema Armonizado en las que se describen los aspectos científicos y comerciales de las principales mercancías objeto de comercio exterior, los procedimientos para su extracción o elaboración, así como los usos a los que comúnmente se destinan, constituyendo así la interpretación oficial del Sistema Armonizado;

Que las Notas Explicativas son un compendio enciclopédico que contiene la interpretación oficial de la nomenclatura en la que se basa la Tarifa arancelaria, y tienen por objeto precisar el contenido y alcance de las secciones, capítulos, subcapítulos, partidas y subpartidas, por lo que es menester proveer lo necesario para su aplicación a nivel nacional;

Que el artículo 2, fracción II, Regla Complementaria 3a., de la LIGIE establece que, para los efectos de interpretación y aplicación de la Tarifa, la Secretaría de Economía, conjuntamente con la de Hacienda y Crédito Público, dará a conocer mediante Acuerdos que se publicarán en el Diario Oficial de la Federación las Notas Explicativas de la Tarifa arancelaria, así como sus modificaciones posteriores, cuya aplicación es obligatoria para determinar la partida y subpartida aplicables, así como la fracción arancelaria que corresponda;

Que la OMA ha emitido diversas reformas y adiciones para adecuar las Notas Explicativas a la evolución de los patrones mundiales de comercio, los avances tecnológicos, los cambios en la metodología de agrupación de las mercancías dentro de la nomenclatura y las necesidades de los usuarios, lo que hace imprescindible actualizar las Notas Explicativas que utiliza México para garantizar una aplicación de la nomenclatura acorde a las prácticas actuales;

Que con objeto de promover una interpretación uniforme de los textos que conforman el Sistema Armonizado entre los países de habla hispana, y bajo el auspicio del Convenio Multilateral sobre Cooperación y Asistencia Mutua entre las Direcciones Nacionales de Aduanas de América Latina, España y Portugal (COMALEP), los miembros de dicho Convenio establecieron un grupo de expertos aduaneros dedicado a desarrollar la versión única en español de las Notas Explicativas del Sistema Armonizado (VUENESA);

Que tomando en cuenta los trabajos de la OMA y los del COMALEP, las Secretarías de Economía y de Hacienda y Crédito Público prepararon las Notas Explicativas correspondientes a la Tarifa arancelaria de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación, hemos tenido a bien expedir el siguiente

**ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LAS
NOTAS EXPLICATIVAS DE LA TARIFA ARANCELARIA**

ARTICULO 1.- Para los efectos de aplicación uniforme en la clasificación arancelaria de las mercancías conforme a la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación, se dan a conocer las Notas Explicativas de la Tarifa arancelaria en el Apéndice anexo al presente Acuerdo.

ARTICULO 2.- Las Notas Explicativas de la Tarifa arancelaria, incluido el texto de las Notas Explicativas de subpartidas que precisan el alcance y contenido de algunas subpartidas de la Tarifa, se considerarán como la interpretación oficial de la nomenclatura arancelaria en la que se basa la Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación, y su aplicación será obligatoria para determinar la partida y subpartida aplicables a las mercancías.

ARTICULO 3.- De conformidad con lo dispuesto por el artículo 2, fracción II, Regla Complementaria 3a. de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación, y con objeto de mantener la unidad de criterio en la interpretación y aplicación de la Tarifa arancelaria, la Secretaría de Economía, conjuntamente con la de Hacienda y Crédito Público, dará a conocer por lo menos una vez al año, mediante Acuerdos que se publicarán en el Diario Oficial de la Federación, las modificaciones a las Notas Explicativas de la Tarifa arancelaria que resulten procedentes.

ARTICULO 4.- A fin de otorgar certidumbre a las operaciones de comercio exterior y mantener la seguridad jurídica entre los usuarios, la Secretaría de Economía, conjuntamente con la de Hacienda y Crédito Público, dará a conocer las Notas Explicativas de aplicación nacional, que serán parte integrante de las Notas Explicativas de la Tarifa arancelaria, y su aplicación será igualmente obligatoria para precisar el contenido y aplicación de las Notas Explicativas de la Tarifa arancelaria.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Acuerdo entrará en vigor el 1 de julio de 2007.

SEGUNDO.- A partir de la entrada en vigor del presente ordenamiento se abroga el Acuerdo por el que se dan a conocer las notas explicativas de la Tarifa arancelaria, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 6 de marzo de 2006, reformado mediante diverso dado a conocer en el mismo órgano informativo el 8 de noviembre de 2006.

México, D.F., a 28 de junio de 2007.- El Secretario de Hacienda y Crédito Público, **Agustín Guillermo Carstens Carstens**.- Rúbrica.- El Secretario de Economía, **Eduardo Sojo Garza Aldape**.- Rúbrica.

APENDICE

NOTAS EXPLICATIVAS DE LA TARIFA ARANCELARIA.

INDICE

Notas Explicativas de las Reglas Generales para la aplicación de la Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación.

Sección I

ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DEL REINO ANIMAL

Capítulo:

- 01 Animales vivos.
 - 02 Carne y despojos comestibles.
 - 03 Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos.
 - 04 Leche y productos lácteos; huevos de ave; miel natural; productos comestibles de origen animal, no expresados ni comprendidos en otra parte.
 - 05 Los demás productos de origen animal, no expresados ni comprendidos en otra parte.
-

Sección II**PRODUCTOS DEL REINO VEGETAL**

Capítulo:

- 06 Plantas vivas y productos de la floricultura.
- 07 Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios.
- 08 Frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías.
- 09 Café, té, yerba mate y especias.
- 10 Cereales.
- 11 Productos de la molinería; malta; almidón y fécula; inulina; gluten de trigo.
- 12 Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forrajes.
- 13 Gomas, resinas y demás jugos y extractos vegetales.
- 14 Materias trenzables y demás productos de origen vegetal, no expresados ni comprendidos en otra parte.

Sección III**GRASAS Y ACEITES ANIMALES O VEGETALES; PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL**

Capítulo:

- 15 Grasas y aceites animales o vegetales; productos de su desdoblamiento; grasas alimenticias elaboradas; ceras de origen animal o vegetal.

Sección IV**PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; BEBIDAS, LIQUIDOS ALCOHOLICOS Y VINAGRE; TABACO Y SUCEDANEOS DEL TABACO ELABORADOS**

Capítulo:

- 16 Preparaciones de carne, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos.
- 17 Azúcares y artículos de confitería.
- 18 Cacao y sus preparaciones.
- 19 Preparaciones a base de cereales, harina, almidón, fécula o leche; productos de pastelería.
- 20 Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas.
- 21 Preparaciones alimenticias diversas.
- 22 Bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre.
- 23 Residuos y desperdicios de las industrias alimentarias; alimentos preparados para animales.
- 24 Tabaco y sucedáneos del tabaco, elaborados.

Sección V**PRODUCTOS MINERALES**

Capítulo:

- 25 Sal; azufre; tierras y piedras; yesos, cales y cementos.
 - 26 Minerales metalíferos, escorias y cenizas.
 - 27 Combustibles minerales, aceites minerales y productos de su destilación; materias bituminosas; ceras minerales.
-

Sección VI**PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS QUIMICAS O DE LAS INDUSTRIAS CONEXAS**

Capítulo:

- 28 Productos químicos inorgánicos; compuestos inorgánicos u orgánicos de los metales preciosos, de los elementos radiactivos, de metales de las tierras raras o de isótopos.
- 29 Productos químicos orgánicos.
- 30 Productos farmacéuticos.
- 31 Abonos.
- 32 Extractos curtientes o tintóreos; taninos y sus derivados; pigmentos y demás materias colorantes; pinturas y barnices; mástiques; tintas.
- 33 Aceites esenciales y resinoides; preparaciones de perfumería, de tocador o de cosmética.
- 34 Jabón, agentes de superficie orgánicos, preparaciones para lavar, preparaciones lubricantes, ceras artificiales, ceras preparadas, productos de limpieza, velas y artículos similares, pastas para modelar, "ceras para odontología" y preparaciones para odontología a base de yeso fraguable.
- 35 Materias albuminoideas; productos a base de almidón o de fécula modificados; colas; enzimas.
- 36 Pólvoras y explosivos; artículos de pirotecnia; fósforos (cerillas); aleaciones pirofóricas; materias inflamables.
- 37 Productos fotográficos o cinematográficos.
- 38 Productos diversos de las industrias químicas.

Sección VII**PLASTICOS Y SUS MANUFACTURAS; CAUCHO Y SUS MANUFACTURAS**

Capítulo:

- 39 Plásticos y sus manufacturas.
- 40 Caucho y sus manufacturas.

Sección VIII**PIELES, CUEROS, PELETERIA Y MANUFACTURAS DE ESTAS MATERIAS; ARTICULOS DE TALABARTERIA O GUARNICIONERIA; ARTICULOS DE VIAJE, BOLSOS DE MANO (CARTERAS) Y CONTINENTES SIMILARES; MANUFACTURAS DE TRIPA**

Capítulo:

- 41 Pielés (excepto la peletería) y cueros.
- 42 Manufacturas de cuero; artículos de talabartería o guarnicionería; artículos de viaje, bolsos de mano (carteras) y continentes similares; manufacturas de tripa.
- 43 Peletería y confecciones de peletería; peletería facticia o artificial.

Sección IX**MADERA, CARBON VEGETAL Y MANUFACTURAS DE MADERA; CORCHO Y SUS MANUFACTURAS; MANUFACTURAS DE ESPARTERIA O CESTERIA**

Capítulo:

- 44 Madera, carbón vegetal y manufacturas de madera.
- 45 Corcho sus manufacturas.
- 46 Manufacturas de espartería o céstería.

Sección X**PASTA DE MADERA O DE LAS DEMAS MATERIAS FIBROSAS CELULOSICAS; PAPEL O CARTON PARA RECICLAR (DESPERDICIOS Y DESECHOS); PAPEL O CARTON Y SUS APLICACIONES****Capítulo:**

- 47 Pasta de madera o de las demás materias fibrosas celulósicas; papel o cartón para reciclar (desperdicios y desechos).
- 48 Papel y cartón; manufacturas de pasta de celulosa, de papel o cartón.
- 49 Productos editoriales, de la prensa y de las demás industrias gráficas; textos manuscritos o mecanografiados y planos.

Sección XI**MATERIAS TEXTILES Y SUS MANUFACTURAS****Capítulo:**

- 50 Seda.
- 51 Lana y pelo fino u ordinario; hilados y tejidos de crin.
- 52 Algodón.
- 53 Las demás fibras textiles vegetales; hilados de papel y tejidos de hilados de papel.
- 54 Filamentos sintéticos o artificiales; tiras y formas similares de materia textil sintética o artificial.
- 55 Fibras sintéticas o artificiales discontinuas.
- 56 Guata, fieltro y tela sin tejer; hilados especiales; cordeles, cuerdas y cordajes; artículos de cordelería.
- 57 Alfombras y demás revestimientos para el suelo, de materia textil.
- 58 Tejidos especiales; superficies textiles con mechón insertado; encajes; tapicería; pasamanería; bordados.
- 59 Telas impregnadas, recubiertas, revestidas o estratificadas; artículos técnicos de materia textil.
- 60 Géneros (tejidos) de punto.
- 61 Prendas y complementos (accesorios), de vestir, de punto.
- 62 Prendas y complementos (accesorios), de vestir, excepto los de punto.
- 63 Los demás artículos textiles confeccionados; juegos; prendería y trapos.

Sección XII**CALZADO, SOMBREROS Y DEMAS TOCADOS, PARAGUAS, QUITASOLES, BASTONES, LATIGOS, FUSTAS, Y SUS PARTES; PLUMAS PREPARADAS Y ARTICULOS DE PLUMAS; FLORES ARTIFICIALES; MANUFACTURAS DE CABELLO****Capítulo:**

- 64 Calzado, polainas y artículos análogos; partes de estos artículos.
- 65 Sombreros, demás tocados y sus partes.
- 66 Paraguas, sombrillas, quitasoles, bastones, bastones asiento, látigos, fustas, y sus partes.
- 67 Plumasy plumón preparados y artículos de plumas o plumón; flores artificiales; manufacturas de cabello.

Sección XIII**MANUFACTURAS DE PIEDRA, YESO FRAGUABLE, CEMENTO, AMIANTO (ASBESTO), MICA O MATERIAS ANALOGAS; PRODUCTOS CERAMICOS; VIDRIO Y MANUFACTURAS DE VIDRIO****Capítulo:**

- 68 Manufacturas de piedra, yeso fraguable, cemento, amianto (asbesto), mica o materias análogas.
- 69 Productos cerámicos.
- 70 Vidrio y sus manufacturas.

Sección XIV**PERLAS NATURALES O CULTIVADAS, PIEDRAS PRECIOSAS O SEMIPRECIOSAS, METALES PRECIOSOS, CHAPADOS DE METAL PRECIOSO (PLAQUE) Y MANUFACTURAS DE ESTAS MATERIAS; BISUTERIA; MONEDAS**

Capítulo:

- 71 Perlas naturales o cultivadas, piedras preciosas o semipreciosas, metales preciosos, chapados de metal precioso (plaqué) y manufacturas de estas materias; bisutería; monedas.

Sección XV**METALES COMUNES Y MANUFACTURAS DE ESTOS METALES**

Capítulo:

- 72 Fundición, hierro y acero.
- 73 Manufacturas de fundición, hierro o acero.
- 74 Cobre y sus manufacturas.
- 75 Níquel y sus manufacturas.
- 76 Aluminio y sus manufacturas.
- 77 *(Reservado para una futura utilización en el Sistema Armonizado)*
- 78 Plomo y sus manufacturas.
- 79 Zinc y sus manufacturas.
- 80 Estaño y sus manufacturas.
- 81 Los demás metales comunes; cermets; manufacturas de estas materias.
- 82 Herramientas y útiles, artículos de cuchillería y cubiertos de mesa, de metal común; partes de estos artículos, de metal común.
- 83 Manufacturas diversas de metal común.

Sección XVI**MAQUINAS Y APARATOS, MATERIAL ELECTRICO Y SUS PARTES; APARATOS DE GRABACION O REPRODUCCION DE SONIDO, APARATOS DE GRABACION O REPRODUCCION DE IMAGEN Y SONIDO EN TELEVISION, Y LAS PARTES Y ACCESORIOS DE ESTOS APARATOS**

Capítulo:

- 84 Reactores nucleares, calderas, máquinas, aparatos y artefactos mecánicos; partes de estas máquinas o aparatos.
- 85 Máquinas, aparatos y material eléctrico, y sus partes; aparatos de grabación o reproducción de sonido, aparatos de grabación o reproducción de imagen y sonido en televisión, y las partes y accesorios de estos aparatos.

Sección XVII**MATERIAL DE TRANSPORTE**

Capítulo:

- 86 Vehículos y material para vías férreas o similares, y sus partes; aparatos mecánicos (incluso electromecánicos) de señalización para vías de comunicación.
- 87 Vehículos automóviles, tractores, velocípedos y demás vehículos terrestres; sus partes y accesorios.
- 88 Aeronaves, vehículos espaciales y sus partes.
- 89 Barcos y demás artefactos flotantes.

Sección XVIII**INSTRUMENTOS Y APARATOS DE OPTICA, FOTOGRAFIA O CINEMATOGRAFIA, DE MEDIDA, CONTROL O PRECISION; INSTRUMENTOS Y APARATOS MEDICOQUIRURGICOS; APARATOS DE RELOJERIA; INSTRUMENTOS MUSICALES; PARTES Y ACCESORIOS DE ESTOS INSTRUMENTOS O APARATOS**

Capítulo:

- 90 Instrumentos y aparatos de óptica, fotografía o cinematografía, de medida, control o precisión; instrumentos y aparatos medicoquirúrgicos; partes y accesorios de estos instrumentos o aparatos.
- 91 Aparatos de relojería y sus partes.
- 92 Instrumentos musicales; sus partes y accesorios.

Sección XIX**ARMAS, MUNICIONES, Y SUS PARTES Y ACCESORIOS**

Capítulo:

- 93 Armas, municiones, y sus partes y accesorios.

Sección XX**MERCANCIAS Y PRODUCTOS DIVERSOS**

Capítulo:

- 94 Muebles; mobiliario medicoquirúrgico; artículos de cama y similares; aparatos de alumbrado no expresados ni comprendidos en otra parte; anuncios, letreros y placas indicadoras luminosos y artículos similares; construcciones prefabricadas.
- 95 Juguetes, juegos y artículos para recreo o deporte; sus partes y accesorios.
- 96 Manufacturas diversas.

Sección XXI**OBJETOS DE ARTE O COLECCION Y ANTIGÜEDADES**

Capítulo:

- 97 Objetos de arte o colección y antigüedades.

NOTAS EXPLICATIVAS DE LAS REGLAS GENERALES PARA LA APLICACION DE LA TARIFA DE LA LEY DE LOS IMPUESTOS GENERALES DE IMPORTACION Y DE EXPORTACION

La clasificación de las mercancías en la Nomenclatura se regirá por las reglas siguientes:

REGLA 1

LOS TITULOS DE LAS SECCIONES, DE LOS CAPITULOS O DE LOS SUBCAPITULOS SOLO TIENEN UN VALOR INDICATIVO, YA QUE LA CLASIFICACION ESTA DETERMINADA LEGALMENTE POR LOS TEXTOS DE LAS PARTIDAS Y DE LAS NOTAS DE SECCION O DE CAPITULO Y, SI NO SON CONTRARIAS A LOS TEXTOS DE DICHAS PARTIDAS Y NOTAS, DE ACUERDO CON LAS REGLAS SIGUIENTES:

NOTA EXPLICATIVA:

- I) La Nomenclatura presenta en forma sistemática las mercancías que son objeto de comercio internacional. Agrupa estas mercancías en Secciones, Capítulos y Subcapítulos, con títulos tan concisos como ha sido posible, indicando la clase o naturaleza de los productos que en ellos se incluyen. Pero, en muchos casos, ha sido materialmente imposible englobarlos todos o enumerarlos completamente en dichos títulos, a causa de la diversidad y número de los artículos.
- II) La Regla 1 comienza pues, disponiendo que los títulos *sólo tienen un valor indicativo*. Por tanto, de ellos no puede deducirse ninguna consecuencia jurídica para la clasificación.
- III) La segunda parte de la Regla prevé que la clasificación se determine:
 - a) según el texto de las partidas y de las Notas de Sección o Capítulo; y
 - b) si fuera necesario, según las disposiciones de las Reglas 2, 3, 4 y 5, **si no son contrarias a los textos de dichas partidas y Notas.**

- IV) El apartado III) a) no necesita aclaración y numerosas mercancías pueden clasificarse en la Nomenclatura sin que sea necesario recurrir a las demás Reglas Generales (por ejemplo, los caballos vivos (partida 01.01), o las preparaciones y artículos farmacéuticos a que se refiere la Nota 4 del Capítulo 30 (partida 30.06)).
- V) En el apartado III) b), la frase *si no son contrarias a los textos de dichas partidas y Notas* está destinada a precisar, sin lugar a equívoco, que el texto de las partidas y de las Notas de Sección o de Capítulo tiene prioridad sobre cualquier otra consideración para determinar la clasificación de una mercancía. Por ejemplo, en el Capítulo 31, las Notas disponen que ciertas partidas sólo comprenden determinadas mercancías. Esto significa que el alcance de estas partidas no puede ampliarse para abarcar mercancías que, de otra forma, se incluirían en ellas por aplicación de la Regla 2 b).

REGLA 2

- a) **CUALQUIER REFERENCIA A UN ARTICULO EN UNA PARTIDA DETERMINADA ALCANZA AL ARTICULO INCLUSO INCOMPLETO O SIN TERMINAR, SIEMPRE QUE ESTE PRESENTE LAS CARACTERISTICAS ESENCIALES DEL ARTICULO COMPLETO O TERMINADO. ALCANZA TAMBIEN AL ARTICULO COMPLETO O TERMINADO, O CONSIDERADO COMO TAL EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES PRECEDENTES, CUANDO SE PRESENTE DESMONTADO O SIN MONTAR TODAVIA, Y**
- b) **CUALQUIER REFERENCIA A UNA MATERIA EN UNA PARTIDA DETERMINADA ALCANZA A DICHA MATERIA, INCLUSO MEZCLADA O ASOCIADA CON OTRAS MATERIAS. ASIMISMO, CUALQUIER REFERENCIA A LAS MANUFACTURAS DE UNA MATERIA DETERMINADA ALCANZA TAMBIEN A LAS CONSTITUIDAS TOTAL O PARCIALMENTE POR DICHA MATERIA. LA CLASIFICACION DE ESTOS PRODUCTOS MEZCLADOS O DE ESTOS ARTICULOS COMPUESTOS SE EFECTUARA DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS ENUNCIADOS EN LA REGLA 3.**

NOTAS EXPLICATIVAS:

REGLA 2 a)

(Artículos incompletos o sin terminar)

- I) La primera parte de la Regla 2 a) amplía el alcance de las partidas que mencionan un artículo determinado, de tal forma que comprendan, no sólo el artículo completo, sino **también** el artículo incompleto o sin terminar, **siempre que presente ya** las características esenciales del artículo completo o terminado.
- II) Las disposiciones de esta Regla se extienden también a los **esbozos** de artículos, salvo el caso en que dichos **esbozos** estén citados expresamente en una partida determinada. Tendrán la consideración de **esbozos**, los artículos que no sean utilizables tal como se presentan, que tengan aproximadamente la forma o el perfil de la pieza o del objeto terminado y que no puedan utilizarse, salvo a título excepcional, para fines distintos de la fabricación de dicha pieza o de dicho objeto (por ejemplo: las preformas de botellas de plástico, que constituyen productos intermedios y tienen forma tubular con uno de sus extremos cerrados, y una rosca en el extremo abierto que permite el cierre por medio de un tapón roscado; la parte inferior del extremo roscado puede expandirse al tamaño y forma deseados).
- Los productos semimanufacturados que no presenten todavía la forma esencial de los artículos terminados (tal es el caso, generalmente, de barras, discos, tubos, etc.) no tienen la consideración de **esbozos**.
- III) Habida cuenta del alcance de las partidas de las Secciones I a VI, esta parte de la Regla no se aplica normalmente a los productos de estas Secciones.
- IV) En las Consideraciones Generales de las Secciones o de los Capítulos (Sección XVI, Capítulos 61, 62, 86, 87 y 90, principalmente), se citan algunos casos de aplicación de esta Regla.

REGLA 2 a)

(Artículos desmontados o sin montar todavía)

- V) La segunda parte de la Regla 2 a) clasifica, en la misma partida que el artículo montado, al artículo completo o terminado cuando se presente desmontado o sin montar todavía. Las mercancías se presentan en estas condiciones sobre todo por razones tales como las necesidades o la comodidad del embalaje, de la manipulación o del transporte.
- VI) Esta Regla de clasificación se aplica igualmente al artículo incompleto o sin terminar cuando se presente desmontado o sin montar todavía, desde el momento en que haya que considerarlo como completo o terminado en virtud de las disposiciones de la primera parte de esta Regla.

- VII) Por aplicación de la presente Regla, se consideran como artículos desmontados o sin montar todavía los artículos cuyos diferentes elementos hayan de ensamblarse, bien por elementos de fijación (tornillos, pernos, tuercas, etc.), bien por remachado o soldadura, por ejemplo, **con la condición**, sin embargo, de que se trate de operaciones de montaje.

La complejidad del método de ensamble no afecta la clasificación. Sin embargo, los componentes a ensamblar deben presentarse totalmente listos para el ensamble, y no necesitar ninguna operación o trabajo de acabado.

Los elementos sin montar de un artículo que excedan en número al requerido para la formación de un artículo completo, siguen su propio régimen.

- VIII) En las Consideraciones Generales de las Secciones o de los Capítulos (Sección XVI, Capítulos 44, 86, 87 y 89, principalmente) se citan algunos casos de aplicación de la Regla.
- IX) Habida cuenta del alcance de las partidas de las Secciones I a VI, esta parte de la Regla no se aplica normalmente a los productos de estas Secciones.

REGLA 2 b)

(Productos mezclados y artículos compuestos)

- X) La Regla 2 b) afecta a las materias mezcladas o asociadas con otras materias y a las manufacturas constituidas por dos o más materias. Las partidas a las que se refiere son las que mencionan una materia determinada, por ejemplo, la partida 05.07, marfil, y las que se refieren a manufacturas de una materia determinada, por ejemplo, la partida 45.03, artículos de corcho. Hay que destacar que esta Regla sólo se aplica en caso de no existir disposición en contrario en los textos de las partidas y de las Notas de Sección o de Capítulo (por ejemplo, partida 15.03... aceite de manteca de cerdo, **sin mezclar**).

Los productos mezclados que constituyan preparaciones contempladas como tales en una Nota de Sección o de Capítulo o en el texto de una partida se clasifican por aplicación de la Regla 1.

- XI) El efecto de esta Regla es extender el alcance de las partidas que mencionen una materia determinada de modo que incluyan esta materia **tanto pura como mezclada** o asociada con otras. Y también extender el alcance de las partidas que mencionen manufacturas de una materia determinada, de modo que comprendan las manufacturas parcialmente constituidas por dicha materia.
- XII) Sin embargo, esta Regla no amplía el alcance de las partidas afectadas hasta el extremo de poder incluir en ellas artículos que, como lo exige la Regla 1, no respondan a los términos de los textos de estas partidas, como sería el caso cuando la adición de otras materias o sustancias tuviera como consecuencia privar al artículo del carácter de una mercancía comprendida en dichas partidas.
- XIII) En consecuencia, si las materias mezcladas o asociadas con otras materias y las manufacturas constituidas por dos o más materias son susceptibles de clasificarse, en principio, en dos o más partidas, deben por ello clasificarse de acuerdo con las disposiciones de la Regla 3.

REGLA 3

CUANDO UNA MERCANCIA PUDIERA CLASIFICARSE, EN PRINCIPIO, EN DOS O MAS PARTIDAS POR APLICACION DE LA REGLA 2 b) O EN CUALQUIER OTRO CASO, LA CLASIFICACION SE EFECTUARA COMO SIGUE:

- a) LA PARTIDA CON DESCRIPCION MAS ESPECIFICA TENDRA PRIORIDAD SOBRE LAS PARTIDAS DE ALCANCE MAS GENERICO. SIN EMBARGO, CUANDO DOS O MAS PARTIDAS SE REFIERAN, CADA UNA, SOLAMENTE A UNA PARTE DE LAS MATERIAS QUE CONSTITUYEN UN PRODUCTO MEZCLADO O UN ARTICULO COMPUESTO O SOLAMENTE A UNA PARTE DE LOS ARTICULOS, EN EL CASO DE MERCANCIAS PRESENTADAS EN JUEGOS O SURTIDOS ACONDICIONADOS PARA LA VENTA AL POR MENOR, TALES PARTIDAS DEBEN CONSIDERARSE IGUALMENTE ESPECIFICAS PARA DICHO PRODUCTO O ARTICULO, INCLUSO SI UNA DE ELLAS LO DESCRIBE DE MANERA MAS PRECISA O COMPLETA;
- b) LOS PRODUCTOS MEZCLADOS, LAS MANUFACTURAS COMPUESTAS DE MATERIAS DIFERENTES O CONSTITUIDAS POR LA UNION DE ARTICULOS DIFERENTES Y LAS MERCANCIAS PRESENTADAS EN JUEGOS O SURTIDOS ACONDICIONADOS PARA LA VENTA AL POR MENOR, CUYA CLASIFICACION NO PUEDA EFECTUARSE APLICANDO LA REGLA 3 a), SE CLASIFICARAN SEGUN LA MATERIA O CON EL ARTICULO QUE LES CONFIERA SU CARACTER ESENCIAL, SI FUERA POSIBLE DETERMINARLO, Y
- c) CUANDO LAS REGLAS 3 a) Y 3 b) NO PERMITAN EFECTUAR LA CLASIFICACION, LA MERCANCIA SE CLASIFICARA EN LA ULTIMA PARTIDA POR ORDEN DE NUMERACION ENTRE LAS SUSCEPTIBLES DE TENERSE RAZONABLEMENTE EN CUENTA.

NOTAS EXPLICATIVAS:

- I) Esta Regla prevé tres métodos de clasificación de las mercancías que, en principio, podrían incluirse en varias partidas, bien por aplicación de la Regla 2 b), bien en cualquier otro caso. Estos métodos se aplican en el orden en que figuran en la Regla. Así, la Regla 3 b) sólo se aplica si la Regla 3 a) no aporta ninguna solución al problema de clasificación y la Regla 3 c) entrará en juego si las Reglas 3 a) y 3 b) son inoperantes. El orden en el que sucesivamente hay que considerar los elementos de la clasificación es el siguiente: a) la partida más específica, b) el carácter esencial y c) la última partida por orden de numeración.
- II) La Regla sólo se aplica **si no es contraria a los textos de las partidas y de las Notas de Sección o de Capítulo**. Por ejemplo, la Nota 4 B) del Capítulo 97 indica que los artículos susceptibles de clasificarse en las partidas 97.01 a 97.05 y en la partida 97.06, deben clasificarse en la más apropiada de las partidas 97.01 a 97.05. La clasificación de estos artículos se desprende de la Nota 4 B) del Capítulo 97 y no de la presente Regla.

REGLA 3 a)

- III) El primer método de clasificación está expuesto en la Regla 3 a), en virtud de la cual la partida más específica tendrá prioridad sobre las partidas de alcance más general.
- IV) No es posible sentar principios rigurosos que permitan determinar si una partida es más específica que otra respecto de la mercancía presentada; sin embargo, se puede decir con carácter general:
- a) que una partida que designa nominalmente un artículo determinado es más específica que una partida que comprenda una familia de artículos: por ejemplo, las máquinas de afeitar, de cortar el pelo y de esquila, con motor eléctrico incorporado, se clasifican en la partida 85.10 y no en la 85.08 (herramientas electromecánicas con motor eléctrico incorporado, de uso manual) ni en la partida 85.09 (aparatos electromecánicos con motor eléctrico incorporado, de uso doméstico).
- b) que debe considerarse más específica la partida que identifique más claramente y con una descripción más precisa y más completa la mercancía considerada.

Se pueden citar como ejemplos de este último tipo de mercancías:

- 1) Las alfombras de materias textiles con pelo insertado, reconocibles como destinadas a los vehículos automóviles, que deben clasificarse en la partida 57.03 donde están comprendidas más específicamente, y no como accesorios de vehículos automóviles de la partida 87.08.
- 2) Los vidrios de seguridad, que son vidrios templados o formados con hojas encoladas, sin enmarcar, con forma, reconocibles para su utilización como parabrisas de aviones, que deben clasificarse en la partida 70.07 donde están comprendidos más específicamente y no en la partida 88.03 como partes de aparatos de las partidas 88.01 y 88.02.
- V) Sin embargo, cuando dos o más partidas se refieran cada una de ellas a una sola de las materias que constituyan un producto mezclado o un artículo compuesto, o a una sola parte de los artículos en el caso de mercancías presentadas en juegos o en surtidos acondicionados para la venta al por menor, estas partidas hay que considerarlas, en relación con dicho producto o dicho artículo, como igualmente específicas, incluso si una de ellas da una descripción más precisa o más completa. En este caso, la clasificación de los artículos estará determinada por aplicación de la Regla 3 b) o 3 c).

REGLA 3 b)

- VI) Este segundo método de clasificación se refiere únicamente a los casos de:

- 1) productos mezclados;
- 2) manufacturas compuestas de materias diferentes;
- 3) manufacturas constituidas por la unión de artículos diferentes;
- 4) mercancías presentadas en juegos o en surtidos acondicionados para la venta al por menor.

Esta Regla sólo se aplica si la Regla 3 a) es inoperante.

- VII) En estas diversas hipótesis, la clasificación de las mercancías debe hacerse según la materia o el artículo que **confiera el carácter esencial** cuando sea posible determinarlo.
- VIII) El factor que determina el carácter esencial varía según la clase de mercancías. Puede resultar, por ejemplo, de la naturaleza de la materia constitutiva o de los artículos que la componen, del volumen, la cantidad, el peso, el valor, o la importancia de una de las materias constitutivas en relación con la utilización de la mercancía.

- IX)** Para la aplicación de la presente Regla, se consideran manufacturas constituidas por la unión de artículos diferentes, no sólo aquéllas cuyos elementos componentes están fijados los unos a los otros formando un todo prácticamente indisociable, sino también aquéllas en que los elementos son separables, **a condición** de que estos elementos estén adaptados unos a otros y sean complementarios los unos de los otros y que unidos constituyan un todo que no pueda venderse normalmente por elementos separados.

Se pueden citar como ejemplos de este último tipo de manufacturas:

- 1)** los ceniceros compuestos por un soporte en el que se inserta un platillo amovible destinado a las cenizas.
- 2)** Las gradas o estanterías de tipo casero para especias compuestas por un soporte (generalmente de madera) especialmente preparado y de un cierto número de frascos vacíos de forma y dimensiones apropiadas para las especias.

Los diferentes elementos que componen estos conjuntos se presentan, por regla general, en un mismo envase.

- X)** Para la aplicación de la presente Regla, se considera que se presentan en juegos o en surtidos acondicionados para la venta al por menor, las mercancías que reúnan simultáneamente las condiciones siguientes:

- a)** Que estén constituidas por lo menos por dos artículos diferentes que, en principio, puedan clasificarse en partidas distintas. No se considerarían como un surtido, a efectos de esta Regla, seis tenedores de "fondue", por ejemplo,
- b)** que estén constituidas por productos o artículos que se presenten juntos para la satisfacción de una necesidad específica o el ejercicio de una actividad determinada, y
- c)** que estén acondicionadas de modo que puedan venderse directamente a los utilizadores sin reacondicionar (por ejemplo, cajas, cofres, panoplias).

En consecuencia, estas disposiciones alcanzan a los surtidos que consistan, por ejemplo, en diversos productos alimenticios destinados a utilizarlos en conjunto para preparar un plato cocinado.

Se pueden citar como ejemplos de surtidos cuya clasificación puede realizarse por aplicación de la Regla 3 b):

- 1a)** Los surtidos que consisten en un emparedado de carne de res con o sin queso en un panecillo (partida 16.02) presentado en un embalaje con una ración de papas (patatas) fritas (partida 20.04):

Se clasifican en la partida 16.02.

- 1b)** Los surtidos cuyos componentes se destinan a utilizarlos conjuntamente para la elaboración de un plato de espaguetis, constituidos por un paquete de espaguetis sin cocer (partida 19.02), una bolsita de queso rallado (partida 04.06) y una latita de salsa de tomate (partida 21.03), presentados en una caja de cartón:

Se clasifican en la partida 19.02.

Sin embargo, no deben considerarse surtidos determinados productos alimenticios presentados conjuntamente que comprendan, por ejemplo:

- camarones (partida 16.05), paté de hígado (partida 16.02), queso (partida 04.06), tiras (lonchas) de panceta (partida 16.02) y salchichas llamadas coctel (partida 16.01), que se presentan cada uno en una lata;
- una botella de una bebida alcohólica de la partida 22.08 y una botella de vino de la partida 22.04.

En el caso de estos dos ejemplos, así como en otros casos similares, cada artículo se clasificará por separado en su partida correspondiente.

- 2)** Los neceseres para el cuidado del cabello constituidos por una maquinilla eléctrica de cortar el pelo (partida 85.10), un peine (partida 96.15), unas tijeras (partida 82.13), un cepillo (partida 96.03) y una toalla de materia textil (partida 63.02), que se presenten en un estuche de cuero (partida 42.02):

Se clasifican en la partida 85.10.

- 3)** Los juegos de dibujo compuestos por una regla (partida 90.17), un círculo de cálculo (transportador) (partida 90.17), un compás (partida 90.17), un lápiz (partida 96.09) y un sacapuntas (partida 82.14), que se presenten en un estuche de plástico en hojas (partida 42.02):

Se clasifican en la partida 90.17.

En todos los anteriores surtidos, la clasificación se realizará teniendo en cuenta el objeto, o los objetos considerados en su conjunto, que pueda considerarse que confieren al artículo el carácter esencial.

- XI)** Esta Regla no se aplica a las mercancías constituidas por diferentes componentes, en proporciones determinadas, contenidas en envases separados pero que se presentan conjuntamente (incluso en embalaje común), por ejemplo, para la fabricación industrial de bebidas.

REGLA 3 c)

- XII)** Cuando las Reglas 3 a) o 3 b) sean inoperantes, las mercancías se clasificarán en la última partida entre las susceptibles de tenerse en cuenta para la clasificación.

REGLA 4

LAS MERCANCIAS QUE NO PUEDAN CLASIFICARSE APLICANDO LAS REGLAS ANTERIORES SE CLASIFICARAN EN LA PARTIDA QUE COMPRENDA AQUELLAS CON LAS QUE TENGAN MAYOR ANALOGIA.

NOTA EXPLICATIVA:

- I)** Esta regla se refiere a las mercancías que no puedan clasificarse en virtud de las Reglas 1 a 3. La Regla dispone que las mercancías se clasificarán en la partida que comprenda los artículos que con ellas tengan mayor analogía.
- II)** La clasificación de acuerdo con la Regla 4 exige la comparación de las mercancías presentadas con mercancías similares para determinar las más análogas a las mercancías presentadas. Estas últimas se clasificarán en la partida que comprenda los artículos con los que tengan mayor analogía.
- III)** Naturalmente la analogía puede fundarse en numerosos elementos, tales como la denominación, las características o la utilización.

REGLA 5

ADEMAS DE LAS DISPOSICIONES PRECEDENTES, A LAS MERCANCIAS CONSIDERADAS A CONTINUACION SE LES APLICARAN LAS REGLAS SIGUIENTES:

- a) LOS ESTUCHES PARA CAMARAS FOTOGRAFICAS, INSTRUMENTOS MUSICALES, ARMAS, INSTRUMENTOS DE DIBUJO, COLLARES Y CONTINENTES SIMILARES, ESPECIALMENTE APROPIADOS PARA CONTENER UN ARTICULO DETERMINADO O UN JUEGO O SURTIDO, SUSCEPTIBLES DE USO PROLONGADO Y PRESENTADOS CON LOS ARTICULOS A LOS QUE ESTEN DESTINADOS, SE CLASIFICARAN CON DICHS ARTICULOS CUANDO SEAN DEL TIPO DE LOS NORMALMENTE VENDIDOS CON ELLOS. SIN EMBARGO, ESTA REGLA NO SE APLICA A LA CLASIFICACION DE LOS CONTINENTES QUE CONFIERAN AL CONJUNTO EL CARACTER ESENCIAL, Y**
- b) SALVO LO DISPUESTO EN LA REGLA 5 a), LOS ENVASES QUE CONTENGAN MERCANCIAS SE CLASIFICARAN CON ELLAS CUANDO SEAN DEL TIPO DE LOS NORMALMENTE UTILIZADOS PARA ESA CLASE DE MERCANCIAS, SIN EMBARGO, ESTA DISPOSICION NO ES OBLIGATORIA CUANDO LOS ENVASES SEAN SUSCEPTIBLES DE SER UTILIZADOS RAZONABLEMENTE DE MANERA REPETIDA.**

NOTAS EXPLICATIVAS:

REGLA 5 a)

(Estuches y continentes similares)

- I)** La presente Regla debe entenderse aplicable exclusivamente a los continentes que, al mismo tiempo:
- 1)** estén especialmente preparados para alojar un artículo determinado o un surtido, es decir, preparados de tal manera que el artículo contenido encuentre su lugar exacto, aunque algunos continentes puedan además tener la forma del artículo que deben contener;
 - 2)** sean susceptibles de uso prolongado, es decir, que estén concebidos, principalmente en cuanto a resistencia o acabado para tener una duración de uso en relación con la del contenido. Estos continentes suelen emplearse para proteger al artículo que alojan cuando no se utilice (transporte, colocación, etc.). Estos criterios permiten diferenciarlos de los envases comunes;
 - 3)** se presenten con los artículos que han de contener, aunque estén envasados separadamente para facilitar el transporte. Si se presentan aisladamente, los continentes siguen su propio régimen;
 - 4)** sean de una clase que se venda normalmente con dichos artículos;
 - 5)** no confieran al conjunto el carácter esencial.

- II) Como ejemplos de continentes presentados con los artículos a los que se destinan y cuya clasificación se realiza por aplicación de la presente Regla se pueden citar:
- 1) Los estuches y cajas especiales para joyas (partida 71.13);
 - 2) Los estuches para máquinas de afeitar eléctricas (partida 85.10);
 - 3) Los estuches para gemelos y prismáticos o los estuches para anteojos de larga vista (partida 90.05);
 - 4) Las fundas, cajas especiales y estuches para instrumentos de música (partida 92.02, por ejemplo);
 - 5) Los estuches para escopetas (partida 93.03, por ejemplo).
- III) Por el contrario, se pueden citar como ejemplos de continentes que no están afectados por esta Regla, los continentes tales como las cajas de plata para té que contengan té o las copas decorativas de cerámica que contengan dulces.

REGLA 5 b)**(Envases)**

- IV) La presente Regla rige la clasificación de los envases del tipo de los normalmente utilizados para las mercancías que contienen. Sin embargo, esta disposición no es obligatoria cuando tales envases sean claramente susceptibles de utilización repetida, por ejemplo, en el caso de ciertos bidones metálicos o de recipientes de hierro o acero para gases comprimidos o licuados.
- V) Dado que la presente Regla está subordinada a la aplicación de las disposiciones de la Regla 5 a), la clasificación de los estuches y continentes similares del tipo de los mencionados en la Regla 5 a) se regirá por las disposiciones de esta Regla.

REGLA 6

LA CLASIFICACION DE MERCANCIAS EN LAS SUBPARTIDAS DE UNA MISMA PARTIDA ESTA DETERMINADA LEGALMENTE POR LOS TEXTOS DE ESTAS SUBPARTIDAS Y DE LAS NOTAS DE SUBPARTIDA ASI COMO, *MUTATIS MUTANDIS*, POR LAS REGLAS ANTERIORES, BIEN ENTENDIDO QUE SOLO PUEDEN COMPARARSE SUBPARTIDAS DEL MISMO NIVEL. A EFECTO DE ESTA REGLA, TAMBIEN SE APLICAN LAS NOTAS DE SECCION Y DE CAPITULO, SALVO DISPOSICION EN CONTRARIO.

NOTA EXPLICATIVA:

- I) Las Reglas 1 a 5 precedentes rigen, *mutatis mutandis*, la clasificación a nivel de subpartidas dentro de una misma partida.
- II) Para la aplicación de la Regla 6, se entenderá:
- a) por *subpartidas del mismo nivel*, bien las subpartidas de un guión (nivel 1), bien las subpartidas con dos guiones (nivel 2).

En consecuencia, si en el marco de una misma partida, pueden tomarse en consideración, de acuerdo con la Regla 3 a), dos o más subpartidas con un guión, debe apreciarse la especificidad de cada una de estas subpartidas con un guión en relación con un artículo determinado en función exclusivamente de su propio texto. Cuando ya se ha hecho la elección de la subpartida con un guión más específica y está subdividida, entonces, y sólo entonces, interviene el considerar el texto de las subpartidas a dos guiones para determinar cuál de ellas debe mantenerse finalmente.
 - b) Por *disposición en contrario*, las Notas o los textos de las subpartidas que serían incompatibles con tal o cual Nota de Sección o de Capítulo.

Ocurre así, por ejemplo, con la Nota de subpartida 2 del Capítulo 71, que da al término *platino* un alcance diferente del contemplado por la Nota 4 B) del mismo Capítulo y que es la única aplicable para la interpretación de las subpartidas 7110.11 y 7110.19.
- III) El alcance de una subpartida con dos guiones no debe extenderse más allá del ámbito abarcado por la subpartida con un guión a la que pertenece y ninguna subpartida con un guión podrá ser interpretada con un alcance más amplio del campo abarcado por la partida a que pertenece.
-

SECCION I

ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DEL REINO ANIMAL

Notas.

- 1.– En esta Sección, cualquier referencia a un género o a una especie determinada de un animal se aplica también, salvo disposición en contrario, a los animales jóvenes de ese género o de esa especie.
- 2.– Salvo disposición en contrario, cualquier referencia en la Nomenclatura a productos secos o *desechados* alcanza también a los productos deshidratados, evaporados o liofilizados.

*

* *

CAPITULO 01

ANIMALES VIVOS

Nota.

- 1.– Este Capítulo comprende todos los animales vivos, excepto:
 - a) los peces, los crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, de las partidas 03.01, 03.06 o 03.07;
 - b) los cultivos de microorganismos y demás productos de la partida 30.02;
 - c) los animales de la partida 95.08.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende todos los animales vivos (para la alimentación u otros usos), **excepto:**

- 1) los peces, los crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos;
- 2) los cultivos de microorganismos y demás productos de la **partida 30.02;**
- 3) los animales que formen parte de circos, zoológicos ambulantes u otra atracción de feria (**partida 95.08**).

Los animales muertos durante el transporte se clasifican en una de las **partidas 02.01 a 02.05, 02.07 o 02.08**, si se trata de especies comestibles y se reconocen aptos para la alimentación humana. En caso contrario, se clasificarán en la **partida 05.11**.

01.01 CABALLOS, ASNOS, MULOS Y BURDEGANOS, VIVOS.

0101.10 – **Reproductores de raza pura.**0101.90 – **Los demás.**

Esta partida comprende los caballos (enteros, castrados, yeguas, jacas, potros y ponis), los asnos (incluidas las asnas y pollinos, así como hemíonos y onagros), mulos (incluidas las mulas) y burdéganos, domésticos o salvajes.

Los mulos y mulas son híbridos de asno y yegua. El burdégano procede del cruce de caballo y asna.

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.

Subpartida 0101.10

En la subpartida 0101.10, la expresión *reproductores de raza pura* comprende solamente los animales reproductores que se consideren de raza pura por las autoridades nacionales competentes.

01.02 ANIMALES VIVOS DE LA ESPECIE BOVINA.**0102.10 – Reproductores de raza pura.****0102.90 – Los demás.**

La presente partida comprende todos los bovinos de la subfamilia *Bovinae*, aunque no pertenezcan a especies domésticas, cualquiera que sea su destino (por ejemplo: renta, crianza, cebado, reproducción, sacrificio). Entre ellos, se pueden citar:

- 1) Los animales del género *Bos*, incluidos el buey común (*Bos taurus*), el Cebú o buey de joroba (*Bos indicus*) y el buey Watussi.
- 2) Los animales del género *Bubalus*, incluidos el búfalo europeo (*Bubalus bubalus*), búfalo asiático, tamarao o arni (*Bubalus arni*) y el anoa de las Célebes o búfalo pigmeo (*Bubalus depressicornis* o *Anoa depressicornis*).
- 3) Los bueyes asiáticos del género *Bibos*, tales como el gaur (*Bibos gaurus*), el gayal (*Bibos frontalis*) y banteng (*Bibos sondaicus*).
- 4) Los búfalos de África del género *Syncerus*, tales como el búfalo enano (*Syncerus nanus*) y el búfalo cafre (*Syncerus caffer*).
- 5) Los yaks (*Poephagus grunniens*) del Tíbet.
- 6) Los animales del género *Bison*, a saber, el bisonte de América (*Bison bison*), llamado "búfalo", y el bisonte de Europa (*Bison bonasus*).
- 7) El "beefalo" (cruce de bisonte con un animal doméstico de la especie bovina).

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.**Subpartida 0102.10**

En la subpartida 0102.10, la expresión *reproductores de raza pura* comprende solamente los animales reproductores que se consideran de raza pura por las autoridades nacionales competentes.

01.03 ANIMALES VIVOS DE LA ESPECIE PORCINA.**0103.10 – Reproductores de raza pura.****– Los demás:****0103.91 – – De peso inferior a 50 kg.****0103.92 – – De peso superior o igual a 50 kg.**

Esta partida comprende tanto los cerdos domésticos como los salvajes, tales como los jabalíes.

o

o o

Notas Explicativas de subpartida..**Subpartida 0103.10**

En la subpartida 0103.10, la expresión *reproductores de raza pura* comprende solamente los animales reproductores que se consideran de raza pura por las autoridades nacionales competentes.

Subpartidas 0103.91 y 0103.92.

En las subpartidas 0103.91 y 0103.92, los límites de peso se refieren al peso de cada animal.

01.04 ANIMALES VIVOS DE LAS ESPECIES OVINA O CAPRINA.**0104.10 – De la especie ovina.****0104.20 – De la especie caprina.**

La presente partida comprende, por una parte, los carneros, ovejas, moruecos y corderos y, por otra parte, las cabras, machos cabríos y cabritos, tanto de las especies domésticas como de las salvajes.

01.05 GALLOS, GALLINAS, PATOS, GANSOS, PAVOS (GALLIPAVOS) Y PINTADAS, DE LAS ESPECIES DOMESTICAS, VIVOS.

– De peso inferior o igual a 185 g:

0105.11 – – Gallos y gallinas.

0105.12 – – Pavos (gallipavos).

0105.19 – – Los demás.

– Los demás:

0105.94 – – Gallos y gallinas.

0105.99 – – Los demás.

Esta partida se refiere únicamente a las aves domésticas vivas (aves de corral) especificadas en su texto, incluidos los pollos y capones. Las demás aves vivas (por ejemplo: patos silvestres, gansos silvestres, perdices, faisanes, palomas) se clasifican en la **partida 01.06**.

o

o o

Nota Explicativa de subpartidas.**Subpartidas 0105.11, 0105.12 y 0105.19**

En las subpartidas 0105.11, 0105.12 y 0105.19, el límite de peso indicado se refiere al peso de cada ave.

01.06 LOS DEMAS ANIMALES VIVOS.

– Mamíferos:

0106.11 – – Primates.

0106.12 – – Ballenas, delfines y marsopas (mamíferos del orden Cetáceos); manatíes y dugones o dugongos (mamíferos del orden Sirenios).

0106.19 – – Los demás.

0106.20 – Reptiles (incluidas las serpientes y tortugas de mar).

– Aves:

0106.31 – – Aves de rapiña.

0106.32 – – Psitaciformes (incluidos los loros, guacamayas, cakatúas y demás papagayos).

0106.39 – – Las demás.

0106.90 – Los demás.

Esta partida comprende, entre otros, los animales domésticos o salvajes siguientes:

A) Mamíferos:

- 1) Los primates.
- 2) Las ballenas, delfines y marsopas (mamíferos del orden Cetáceos); los manatíes y dugones o dugongos (mamíferos del orden Sirenios).
- 3) Los demás (por ejemplo, renos, gatos, perros, leones, tigres, osos, elefantes, camellos (incluyendo dromedarios), cebras, conejos, liebres, ciervos, antílopes, gamuzas, zorros, visones y los animales que se crían para peletería).

B) Reptiles (incluidas las serpientes y tortugas de mar).**C) Aves:**

- 1) Las de rapiña.
- 2) Las Psitaciformes (incluidos los loros, guacamayas, cakatúas y demás papagayos).
- 3) Las demás (por ejemplo, perdices, faisanes, codornices, chochas, agachadizas, palomas, urogallos y lagópedos, ortegas, patos salvajes, gansos salvajes, tordos, mirlos, alondras, pinzones, paros, colibríes, pavos reales, cisnes y las no comprendidas en la partida 01.05).
- D) Los demás animales, por ejemplo las abejas (incluso en colmenas, cajas o continentes similares), los demás insectos y las ranas.

Se **excluyen** de esta partida los animales que formen parte de circos, zoológicos ambulantes o demás atracciones de feria similares (**partida 95.08**).

CAPITULO 02
CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

Nota.

1.- Este Capítulo no comprende:

- a) respecto de las partidas 02.01 a 02.08 y 02.10, los productos impropios para la alimentación humana;
- b) las tripas, vejigas y estómagos de animales (partida 05.04), ni la sangre animal (partidas 05.11 o 30.02);
- c) las grasas animales, excepto los productos de la partida 02.09 (Capítulo 15).

*

* *

Notas Explicativas de aplicación nacional:

1. En la subpartida **0210.99**, se entiende por:

- a) *Carne y despojos de aves, salados*: la carne o los despojos impregnados con cloruro de sodio (sal común) en toda la masa muscular. El contenido de sal común en la carne o los despojos, libres de piel y hueso, debe ser igual o superior al 1.94% pero inferior al 3.0% en peso, y
- b) *Carne y despojos de aves, en salmuera*: la carne o los despojos impregnados con una solución de agua y cloruro de sodio (sal común), en toda la masa muscular; dichos productos pueden presentarse inyectados o sumergidos en la solución salina. El contenido de sal común en la carne o los despojos, libres de piel y hueso, debe ser igual o superior al 1.94% pero inferior al 3.0% en peso.

2. La subpartida **0210.99** no comprende las carnes y despojos de aves impregnados de cloruro de sodio (sal común), con un contenido de sal común inferior al 1.94% en peso de la carne o los despojos, libres de piel y hueso, ni la carne o los despojos que se presenten simplemente espolvoreados con sal (en ambos casos **partida 02.07**, generalmente).

3. En este Capítulo, se entiende por *carcaza de ave*, la caja torácica del animal desprovista de las alas, sin vísceras y sin la masa muscular de la pechuga, y que puede incluir vértebras cervicales y piel.

4. Las pieles de cerdo, enteras o en recortes, se clasificarán como sigue:

- a) En las subpartidas **0206.30 o 0206.49**, según los casos, cuando se presenten libres de tejido adiposo, o el espesor de la capa de tejido adiposo adherido a cualquier parte de la piel sea inferior a 2 mm.
- b) En la partida **02.09**, cuando el espesor de la capa de tejido adiposo adherido a cualquier parte de la piel sea igual o superior a 2 mm.

5. A efectos de la partida **02.09**, se considera *tocino* el tejido adiposo situado entre la carne y la piel del cerdo.

6. A efectos de las subpartidas **0207.13 y 0207.14**, la expresión "*Piernas, muslos o piernas unidas al muslo*" significa la parte del ave que comprende el fémur y la tibia con la masa muscular, y que pueden estar unidas de manera incidental con partes de otras piezas del pollo, como por ejemplo, la parte posterior del tronco y/o la rabadilla. Los cuartos de pierna también pueden llevar algo de grasa abdominal y un máximo de dos costillas. La pierna y muslo constituyen los denominados cuartos traseros del pollo.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

El presente Capítulo comprende la carne en canales (es decir, el cuerpo del animal, con cabeza o sin ella), en medias canales (es decir, una canal dividida en dos en el sentido de su longitud), en cuartos, trozos, etc., y los despojos, la harina y el polvo de carne o de despojos de toda clase de animales (**excepto** pescado y crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos del **Capítulo 03**), aptos para la alimentación humana.

Se **excluyen** la carne y despojos impropios para la alimentación humana (**partida 05.11**). También se **excluyen** la harina, polvo y "pellets", de carne y de despojos, impropios para la alimentación humana (**partida 23.01**).

En general, los despojos se pueden agrupar en cuatro categorías:

- 1) Los que se utilizan principalmente para la alimentación humana, tales como la cabeza y sus trozos (incluidas las orejas), patas, cola, corazón, lengua, diafragma, menudos, redaño, garganta, timo (molleja o lechecillas).

- 2) Los que sólo pueden emplearse en la preparación de productos farmacéuticos, tales como vesícula biliar, cápsulas suprarrenales, placenta.
- 3) Los que pueden utilizarse en la alimentación humana o en la preparación de productos farmacéuticos, tales como hígado, riñones, pulmones, sesos, páncreas, bazo, médula espinal, ovarios, úteros, testículos, ubres, tiroides, hipófisis.
- 4) Los que, como las pieles, pueden utilizarse en la alimentación humana o para otros fines (por ejemplo, en la industria del cuero).

Los despojos comprendidos en el apartado 1), cuando se presenten frescos, refrigerados, congelados, salados o en salmuera, secos o ahumados, corresponden al presente Capítulo, **salvo el caso** en que, por estar averiados y reconocidos como impropios para la alimentación humana, deban clasificarse en la **partida 05.11**.

Los comprendidos en el apartado 2) corresponden a la **partida 05.10**, si se presentan frescos, refrigerados, congelados o conservados provisionalmente de otro modo y a la **partida 30.01**, si se presentan secos.

Los despojos del apartado 3) se clasifican:

- a) en la **partida 05.10** si, con el fin de utilizarlos en la fabricación de productos farmacéuticos, están conservados provisionalmente con productos tales como glicerina, acetona, alcohol, formaldehído, borato sódico;
- b) en la **partida 30.01**, si se presentan secos;
- c) en el Capítulo 02, si son consumibles tal como se presentan (**salvo el caso** de productos averiados y que sean impropios para la alimentación humana, que se clasificarán en la **partida 05.11**).

Los despojos citados en el apartado 4) pertenecen al Capítulo 02 cuando son aptos para la alimentación humana o, generalmente, a la **partida 05.11** o al **Capítulo 41**, si son impropios para la alimentación humana.

Las tripas, vejigas y estómagos de animales, excepto los de pescado, incluso comestibles, están comprendidos en la **partida 05.04**.

La grasa que se presenta adherida al animal, entero o cortado, sigue el régimen de la carne. En cambio, la grasa animal que se presente separada, se clasifica en el **Capítulo 15**, excepto, sin embargo, el tocino sin partes magras y la grasa de cerdo o de ave sin fundir, quedan comprendidos en la partida 02.09, aunque sólo sean aptos para usos industriales.

Distinción entre la carne y los despojos del presente Capítulo y los productos del Capítulo 16.

Sólo están comprendidos en este Capítulo la carne y los despojos presentados en las formas siguientes, aunque hayan sido sometidos a un tratamiento térmico poco intenso con agua caliente o vapor (como el escaldado o blanqueado), pero que no tenga por efecto una verdadera cocción de los productos:

- 1) Frescos (es decir, en estado natural), incluso espolvoreados con sal para conservarlos durante el transporte.
- 2) Refrigerados, es decir, enfriados generalmente hasta una temperatura aproximada a los 0 °C sin llegar a la congelación.
- 3) Congelados, es decir, enfriados por debajo del punto de congelación hasta obtener la congelación total.
- 4) Salados o en salmuera, secos o ahumados.

También se clasifica en este Capítulo, la carne ligeramente espolvoreada con azúcar o rociada con agua azucarada.

La carne y despojos presentados en las formas citadas en los anteriores apartados 1) a 4), quedan también comprendidos en el presente Capítulo, aunque hayan sido tratados con enzimas proteolíticas (por ejemplo, papaína) para ablandarlos o hayan sido troceados, fileteados o picados. Además, las mezclas o combinaciones de productos que correspondan a partidas diferentes del Capítulo (por ejemplo: aves de la partida 02.07 envueltas con tocino de la partida 02.09) quedan comprendidas en el presente Capítulo.

Por el contrario, la carne y despojos se clasifican en el **Capítulo 16**, cuando se presenten:

- a) En forma de embutidos y productos similares, cocidos o sin cocer, de la **partida 16.01**.
- b) Cocinados por cualquier procedimiento (en agua, a la parrilla o a la plancha, fritos o asados) o preparados o conservados por cualquier procedimiento no previsto en el presente Capítulo, incluidos los simplemente rebozados con pasta o con pan rallado (empanados), trufados o sazonados (por ejemplo: con pimienta y sal), incluido el paté de hígado (**partida 16.02**).

El presente Capítulo comprende también la carne y despojos propios para la alimentación humana, incluso cocidos, en forma de harina o polvo.

La carne y despojos, en las formas previstas en este Capítulo, pueden presentarse ocasionalmente en envases herméticos (por ejemplo, carne simplemente seca en latas) sin que por ello se modifique, en principio, su clasificación. Sin embargo, debe advertirse que los productos dispuestos en tales envases pertenecerán, en la mayoría de los casos, a las partidas del **Capítulo 16**, por haber sido sometidos a una preparación distinta de las previstas en el presente Capítulo, o porque su modo de conservación efectiva difiera igualmente de los procedimientos citados en el presente Capítulo.

Asimismo permanecen clasificados en este Capítulo la carne y despojos (por ejemplo, la carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada) cuando están acondicionados en envases según el método denominado "acondicionamiento en atmósfera modificada" (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Con este método (MAP) la atmósfera que rodea al producto se cambia o se controla (por ejemplo, sustituyendo el oxígeno por nitrógeno o dióxido de carbono, o reduciendo el contenido de oxígeno y aumentando el de nitrógeno o dióxido de carbono).

02.01 CARNE DE ANIMALES DE LA ESPECIE BOVINA, FRESCA O REFRIGERADA.

0201.10 – En canales o medias canales.

0201.20 – Los demás cortes (trozos) sin deshuesar.

0201.30 – Deshuesada.

Esta partida comprende la carne fresca o refrigerada de los animales de la especie bovina, domésticos o salvajes, comprendidos en la partida 01.02.

02.02 CARNE DE ANIMALES DE LA ESPECIE BOVINA, CONGELADA.

0202.10 – En canales o medias canales.

0202.20 – Los demás cortes (trozos) sin deshuesar.

0202.30 – Deshuesada.

Esta partida comprende la carne congelada de los animales de la especie bovina, domésticos o salvajes, comprendidos en la partida 01.02.

02.03 CARNE DE ANIMALES DE LA ESPECIE PORCINA, FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA.

– Fresca o refrigerada:

0203.11 – En canales o medias canales.

0203.12 – Piernas, paletas y sus trozos, sin deshuesar.

0203.19 – Las demás.

– Congelada:

0203.21 – En canales o medias canales.

0203.22 – Piernas, paletas y sus trozos, sin deshuesar.

0203.29 – Las demás.

Esta partida comprende la carne fresca, refrigerada o congelada de los cerdos de las especies domésticas o salvajes (por ejemplo, jabalíes). Esta partida comprende el tocino entreverado de panza (panceta) y el tocino con una capa de carne adherida.

02.04 CARNE DE ANIMALES DE LAS ESPECIES OVINA O CAPRINA, FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA.

0204.10 – Canales o medias canales de cordero, frescas o refrigeradas.

– Las demás carnes de animales de la especie ovina, frescas o refrigeradas:

0204.21 – En canales o medias canales.

0204.22 – Los demás cortes (trozos) sin deshuesar.

0204.23 – Deshuesadas.

0204.30 – Canales o medias canales de cordero, congeladas.

– Las demás carnes de animales de la especie ovina, congeladas:

0204.41 – En canales o medias canales.

0204.42 – Los demás cortes (trozos) sin deshuesar.

0204.43 – Deshuesadas.

0204.50 – Carne de animales de la especie caprina.

Esta partida comprende la carne fresca, refrigerada o congelada de los carneros (moruecos, ovejas y corderos), cabras o cabritos, de las especies domésticas o salvajes.

Nota Explicativa de subpartida.**Subpartidas 0204.10 y 0204.30**

En las subpartidas 0204.10 y 0204.30, la carne de cordero es la carne de un animal de la especie ovina, que no exceda de 12 meses de edad. La carne es fina y de textura compacta, de color rosa oscuro y de aspecto aterciopelado. El peso de la canal no debe ser inferior o igual a 26 kg.

02.05 CARNE DE ANIMALES DE LAS ESPECIES CABALLAR, ASNAL O MULAR, FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA.

Esta partida comprende la carne fresca, refrigerada o congelada de los animales que, vivos, se clasifican en la partida 01.01.

02.06 DESPOJOS COMESTIBLES DE ANIMALES DE LAS ESPECIES BOVINA, PORCINA, OVINA, CAPRINA, CABALLAR, ASNAL O MULAR, FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS.

0206.10 – De la especie bovina, frescos o refrigerados.

– De la especie bovina, congelados:

0206.21 – – Lenguas.

0206.22 – – Hígados.

0206.29 – – Los demás.

0206.30 – De la especie porcina, frescos o refrigerados.

– De la especie porcina, congelados:

0206.41 – – Hígados.

0206.49 – – Los demás.

0206.80 – Los demás, frescos o refrigerados.

0206.90 – Los demás, congelados.

Corresponden a esta partida los despojos comestibles, tales como: cabeza y sus trozos (incluidas las orejas), patas, cola, corazón, ubres, hígado, riñones, timo (molleja o lechecillas), páncreas, sesos, pulmón, garganta, diafragma, bazo, lengua, redaño, médula espinal, piel comestible, órganos reproductores (por ejemplo: útero, ovarios, testículos), tiroides, hipófisis. Véanse las Consideraciones generales de este Capítulo en cuanto a los principios que deben aplicarse para la clasificación de los despojos.

02.07 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES, DE AVES DE LA PARTIDA 01.05, FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS.

– De gallo o gallina:

0207.11 – – Sin trocear, frescos o refrigerados.

0207.12 – – Sin trocear, congelados.

0207.13 – – Trozos y despojos, frescos o refrigerados.

0207.14 – – Trozos y despojos, congelados.

– De pavo (gallipavo):

0207.24 – – Sin trocear, frescos o refrigerados.

0207.25 – – Sin trocear, congelados.

0207.26 – – Trozos y despojos, frescos o refrigerados.

0207.27 – – Trozos y despojos, congelados.

– De pato, ganso o pintada:

0207.32 – – Sin trocear, frescos o refrigerados.

0207.33 – – Sin trocear, congelados.

0207.34 – – Hígados grasos, frescos o refrigerados.

0207.35 – – Los demás, frescos o refrigerados.

0207.36 – – Los demás, congelados.

Esta partida se aplica exclusivamente a la carne y a los despojos comestibles frescos, refrigerados o congelados, de las aves domésticas que, vivas, se clasifican en la partida 01.05.

Los despojos de ave que revisten mayor importancia en el comercio internacional son los hígados de pollo, ganso o pato. Estos hígados comprenden los “foies gras” de ganso o de pato, que se distinguen de los demás hígados por ser mucho más gruesos y pesados, más consistentes y más ricos en grasa; su color varía del pardo blanquecino al castaño claro, mientras que los demás hígados tienen un color rojo más o menos oscuro.

02.08 LAS DEMAS CARNES Y DESPOJOS COMESTIBLES, FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS.

0208.10 – De conejo o liebre.

0208.30 – De primates.

0208.40 – De ballenas, delfines y marsopas (mamíferos del orden Cetáceos); de manatíes y dugones o dugongos (mamíferos del orden Sirenios).

0208.50 – De reptiles (incluidas las serpientes y tortugas de mar).

0208.90 – Los demás.

Esta partida comprende la carne y despojos de los animales de la partida 01.06, utilizados en la alimentación humana, incluidos el conejo, liebre, rana, reno, castor, ballena y tortuga.

02.09 TOCINO SIN PARTES MAGRAS Y GRASA DE CERDO O DE AVE, SIN FUNDIR NI EXTRAER DE OTRO MODO, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SALADOS O EN SALMUERA, SECOS O AHUMADOS.

El tocino aquí comprendido es el que no tiene partes magras, incluido el que sólo es apto para usos industriales. El tocino entreverado de panza (panceta) (es decir, el tocino que posee capas de carne entremezcladas) y el tocino con una capa de carne adherida, destinados así al consumo, están comprendidos en las **partidas 02.03 o 02.10**, según los casos.

La grasa de cerdo comprende principalmente la manteca de cerdo, es decir, la grasa que se encuentra en especial alrededor de las vísceras del animal. Fundida o extraída de otro modo, se clasifica en la **partida 15.01**.

La grasa de ganso o de otras aves de las especies domésticas o salvajes sin fundir o extraer de otro modo también se incluye en esta partida. Fundida o extraída de otro modo, corresponde a la **partida 15.01**.

El *tocino* de los mamíferos marinos corresponde al **Capítulo 15**.

02.10 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES, SALADOS O EN SALMUERA, SECOS O AHUMADOS; HARINA Y POLVO COMESTIBLES, DE CARNE O DE DESPOJOS.

– Carne de la especie porcina:

0210.11 – – Jamones, paletas y sus trozos, sin deshuesar.

0210.12 – – Tocino entreverado de panza (panceta) y sus trozos.

0210.19 – – Las demás.

0210.20 – Carne de la especie bovina.

– Los demás, incluidos la harina y polvo comestibles, de carne o de despojos:

0210.91 – – De primates.

0210.92 – – De ballenas, delfines y marsopas (mamíferos del orden Cetáceos); de manatíes y dugones o dugongos (mamíferos del orden Sirenios).

0210.93 – – De reptiles (incluidas las serpientes y tortugas de mar).

0210.99 – – Los demás.

Esta partida se aplica solamente a la carne y los despojos de cualquier clase, preparados según especifica su texto, **excepto**, sin embargo, el tocino sin partes magras y las grasas de cerdo o de aves sin fundir ni extraer de otro modo (**partida 02.09**). El tocino entreverado de panza (panceta) (es decir, el tocino que posee capas de carne entremezcladas) y el tocino con una capa de carne adherida, corresponden a esta partida siempre que estén preparados según las especificaciones del texto.

La carne salada, seca (especialmente por deshidratación o liofilización) o ahumada, como el bacón, jamón, paleta (lacón) y demás carnes así preparadas, queda clasificada en esta partida aunque esté embuchada en tripas, estómagos, vejigas, pieles o envolturas similares (naturales o artificiales), **siempre que** no haya sido troceada o picada y combinada con otros ingredientes antes de colocarla en la envoltura (**partida 16.01**).

La harina y polvo comestibles de carne o despojos también se clasifican en esta partida. La harina y polvo de carne o despojos impropios para la alimentación humana (por ejemplo, para alimentación de animales) se incluyen en la **partida 23.01**.

Las disposiciones de las Notas explicativas de la partida 02.06, se aplican, *mutatis mutandis*, a los despojos comestibles de esta partida.

Nota explicativa de subpartida.**Subpartida 0210.11**

Para los efectos de la subpartida **0210.11**, la expresión “*sin deshuesar*” significa jamones, paletas y sus trozos con todos los huesos intactos, e incluye los productos a los que se han removido algunos huesos o parte de ellos (como en el caso, por ejemplo, de los jamones sin hueso de caña (tibia) y jamones semideshuesados). Sin embargo, esta subpartida no comprende los productos cuyos huesos han sido removidos y después reinsertados de tal forma que ya no están unidos a los tejidos de la carne.

CAPITULO 03**PESCADOS Y CRUSTACEOS, MOLUSCOS
Y DEMAS INVERTEBRADOS ACUATICOS****Notas.**

1.- Este Capítulo no comprende:

- a) los mamíferos de la partida 01.06;
- b) la carne de los mamíferos de la partida 01.06 (partidas 02.08 o 02.10);
- c) el pescado (incluidos los hígados, huevas y lechas) ni los crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, muertos e impropios para la alimentación humana por su naturaleza o por su estado de presentación (Capítulo 5); la harina, polvo y “pellets” de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, impropios para la alimentación humana (partida 23.01);
- d) el caviar y los sucedáneos del caviar preparados con huevas de pescado (partida 16.04).

2.- En este Capítulo el término “*pellets*” designa los productos en forma de cilindro, bolita, etc., aglomerados por simple presión o con adición de una pequeña cantidad de aglutinante.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende todos los peces, pescados, crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, vivos o muertos, se destinen directamente a la alimentación humana, o se reserven para la industria (conservera, etc.), repoblación, acuarios, etc., **excepto** los peces y pescados (incluidos hígados, huevas y lechas) y los crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, muertos impropios para la alimentación humana por su especie, o por su estado de presentación (**Capítulo 5**).

Se entenderá por “refrigerado” el producto cuya temperatura haya descendido generalmente hasta la proximidad de 0 °C, sin alcanzar su congelación. Se entenderá por “congelado” el producto enfriado por debajo del punto de congelación hasta su congelación total.

También están comprendidos en este Capítulo, las huevas y lechas comestibles de pescado, es decir, las huevas de pescado contenidas en la membrana ovárica, sin preparar ni conservar o preparadas o conservadas únicamente por los procedimientos previstos en este Capítulo. Las huevas y lechas de pescado preparadas o conservadas de otro modo, incluso contenidas en su membrana, se clasifican en la **partida 16.04**.

Distinción entre los productos de este Capítulo y los del Capítulo 16.

Sólo están comprendidos en este Capítulo los peces y pescados (y eventualmente sus hígados, huevas y lechas) y los crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos que se presenten en las diversas formas previstas en las partidas del Capítulo. El hecho de haber sido también descabezados, troceados, cortados en filetes, picados o molidos, no los excluye de este Capítulo. Además, quedan comprendidas en este Capítulo, las mezclas o combinaciones de productos que correspondan a partidas diferentes del Capítulo (por ejemplo, pescados de las **partidas 03.02 a 03.04** con crustáceos de la **partida 03.06**).

Por otro lado, estos productos se clasifican en el **Capítulo 16** si se han cocido o preparado de otra forma o conservado por procedimientos distintos de los indicados en este Capítulo (por ejemplo, filetes de pescado simplemente rebozados con pasta o pan rallado (empanados), pescados cocidos), sin embargo, el pescado ahumado que puede haber sido cocido antes o durante las operaciones de ahumado, y los crustáceos sin pelar simplemente cocidos en agua o al vapor, permanecen clasificados en las **partidas 03.05 y 03.06** respectivamente. La harina, polvo y “pellets” de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, cocidos, permanecen clasificados en las **partidas 03.05, 03.06 y 03.07**, respectivamente.

Los pescados y los crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, en los estados previstos en este Capítulo, pueden presentarse ocasionalmente en envases herméticos (por ejemplo, salmón simplemente ahumado, en latas) sin que por ello se modifique, en principio, su clasificación. Sin embargo, debe advertirse que los productos dispuestos en tales envases pertenecerán, en la mayoría de los casos, al **Capítulo 16**, por haber sido sometidos a una preparación distinta de las previstas en este Capítulo, o porque su modo de conservación efectiva difiera igualmente de los procedimientos citados en este Capítulo.

Asimismo permanecen clasificados en este Capítulo los pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos (por ejemplo, el pescado fresco o refrigerado) cuando están acondicionados en envases según el método denominado "acondicionamiento en atmósfera modificada" (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Con este método (MAP) la atmósfera que rodea al producto se cambia o se controla por ejemplo, sustituyendo el oxígeno por nitrógeno o dióxido de carbono, o reduciendo el contenido de oxígeno y aumentando el de nitrógeno o dióxido de carbono).

Además de los productos ya citados, se **excluyen** de este Capítulo:

- a) Los mamíferos marinos (**partida 01.06**) y su carne (partidas **02.08** o **02.10**).
- b) Los desperdicios de pescado y las huevas saladas de bacalao, utilizadas como cebo para la pesca (**partida 05.11**).
- c) La harina, polvo y "pellets" de pescado o de crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, impropios para la alimentación humana (**partida 23.01**).

03.01 PECES VIVOS.

0301.10 – **Peces ornamentales.**

– **Los demás peces vivos:**

0301.91 – – **Truchas** (*Salmo trutta*, *Oncorhynchus mykiss*, *Oncorhynchus clarki*, *Oncorhynchus aguabonita*, *Oncorhynchus gilae*, *Oncorhynchus apache* y *Oncorhynchus chrysogaster*).

0301.92 – – **Anguilas** (*Anguilla spp.*).

0301.93 – – **Carpas.**

0301.94 – – **Atunes comunes o de aleta azul** (*Thunnus thynnus*).

0301.95 – – **Atunes del sur** (*Thunnus maccoyii*).

0301.99 – – **Los demás.**

Esta partida comprende todos los peces vivos, cualquiera que sea la finalidad a la que se destinen (por ejemplo, peces ornamentales).

Los peces clasificados en esta partida se transportan normalmente en acondicionamientos apropiados (acuarios, peceras, etc.) que les permitan evolucionar en condiciones análogas a las de su medio natural.

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.

Subpartida 0301.10.

Se entenderá por *peces ornamentales* los peces vivos que por su color o su forma se destinan normalmente a fines ornamentales, principalmente en acuarios.

03.02 PESCADO FRESCO O REFRIGERADO, EXCEPTO LOS FILETES Y DEMAS CARNE DE PESCADO DE LA PARTIDA 03.04.

– **Salmónidos, excepto los hígados, huevas y lechas:**

0302.11 – – **Truchas** (*Salmo trutta*, *Oncorhynchus mykiss*, *Oncorhynchus clarki*, *Oncorhynchus aguabonita*, *Oncorhynchus gilae*, *Oncorhynchus apache* y *Oncorhynchus chrysogaster*).

0302.12 – – **Salmones del Pacífico** (*Oncorhynchus nerka*, *Oncorhynchus gorbuscha*, *Oncorhynchus keta*, *Oncorhynchus tshawytscha*, *Oncorhynchus kisutch*, *Oncorhynchus masou* y *Oncorhynchus rhodurus*), **salmones del Atlántico** (*Salmo salar*) y **salmones del Danubio** (*Hucho hucho*).

0302.19 – – **Los demás.**

– **Pescados planos** (*Pleuronéctidos*, *Bótidos*, *Cynoglosidos*, *Soleidos*, *Escoftálnidos* y *Citaridos*), **excepto los hígados, huevas y lechas:**

0302.21 – – **Halibut (fletán)** (*Reinhardtius hippoglossoides*, *Hippoglossus hippoglossus*, *Hippoglossus steniolepis*).

0302.22 – – **Sollas** (*Pleuronectes platessa*).

0302.23 – – **Lenguados** (*Solea spp.*).

0302.29 – – **Los demás.**

– **Atunes** (del género *Thunnus*), **listados o bonitos de vientre rayado** (*Euthynnus* (*Katsuwonus*) *pelamis*), **excepto los hígados, huevas y lechas:**

0302.31 – – **Albacoras o atunes blancos** (*Thunnus alalunga*).

0302.32 – – **Atunes de aleta amarilla (rabiles)** (*Thunnus albacares*).

0302.33 – – **Listados o bonitos de vientre rayado.**

- 0302.34 – – **Patudos o atunes ojo grande** (*Thunnus obesus*).
- 0302.35 – – **Atunes comunes o de aleta azul** (*Thunnus thynnus*).
- 0302.36 – – **Atunes del sur** (*Thunnus maccoyii*).
- 0302.39 – – **Los demás.**
- 0302.40 – **Arenques** (*Clupea harengus*, *Clupea pallasii*), **excepto los hígados, huevas y lechas.**
- 0302.50 – **Bacalaos** (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*), **excepto los hígados, huevas y lechas.**
 - **Los demás pescados, excepto los hígados, huevas y lechas:**
- 0302.61 – – **Sardinias** (*Sardina pilchardus*, *Sardinops spp.*), **sardinelas** (*Sardinella spp.*) y **espadines** (*Sprattus sprattus*).
- 0302.62 – – **Eglefinos** (*Melanogrammus aeglefirius*).
- 0302.63 – – **Carboneros** (*Pollachius virens*).
- 0302.64 – – **Caballas** (*Scomber scombrus*, *Scomber australasicus*, *Scomber japonicus*).
- 0302.65 – – **Escualos.**
- 0302.66 – – **Anguilas** (*Anguilla spp.*).
- 0302.67 – – **Peces espada** (*Xiphias gladius*).
- 0302.68 – – **Austromerluza antártica y austromerluza negra (merluza negra, bacalao de profundidad, nototenia negra) (Dissostichus spp.).**
- 0302.69 – – **Los demás.**
- 0302.70 – **Hígados, huevas y lechas.**

Esta partida comprende el pescado fresco o refrigerado, ya sea entero, descabezado o eviscerado, o troceado, conservando las espinas o los cartílagos. Sin embargo **no comprende** los filetes y demás carne de pescado de la **partida 03.04**. El pescado puede presentarse con o sin hielo, espolvoreado con sal o rociado con agua salada, para conseguir su conservación temporal durante el transporte.

El hecho de que el pescado haya sido ligeramente espolvoreado con azúcar o rociado con agua azucarada, no modifica la clasificación. Tampoco la modifica la presencia de algunas hojas de laurel.

Las pieles comestibles, los hígados, huevas y lechas de pescado, frescos o refrigerados, se clasifican también en esta partida.

03.03 PESCADO CONGELADO, EXCEPTO LOS FILETES Y DEMAS CARNE DE PESCADO DE LA PARTIDA 03.04.

- **Salmones del Pacífico** (*Oncorhynchus nerka*, *Oncorhynchus gorbuscha*, *Oncorhynchus keta*, *Oncorhynchus tshawytscha*, *Oncorhynchus kisutch*, *Oncorhynchus masou* y *Oncorhynchus rhodurus*), **excepto los hígados, huevas y lechas:**
- 0303.11 – – **Salmones rojos** (*Oncorhynchus nerka*).
- 0303.19 – – **Los demás.**
 - **Los demás salmónidos, excepto los hígados, huevas y lechas:**
- 0303.21 – – **Truchas** (*Salmo trutta*, *Oncorhynchus mykiss*, *Oncorhynchus clarki*, *Oncorhynchus aguabonita*, *Oncorhynchus gilae*, *Oncorhynchus apache* y *Oncorhynchus chrysogaster*).
- 0303.22 – – **Salmones del Atlántico** (*Salmo salar*) y **salmones del Danubio** (*Hucho hucho*).
- 0303.29 – – **Los demás.**
 - **Pescados planos** (*Pleuronéctidos*, *Bóticos*, *Cynoglósid*os, *Soleidos*, *Escoftálmidos* y *Citáridos*), **excepto los hígados, huevas y lechas:**
- 0303.31 – – **Halibut (fletán)**. (*Reinhardtius hippoglossoides*, *Hippoglossus hippoglossus*, *Hippoglossus stenolepis*).
- 0303.32 – – **Sollas** (*Pleuronectes platessa*).
- 0303.33 – – **Lenguados** (*Solea spp.*).

0303.39 – Los demás.

- Atunes (del género *Thunnus*), listados o bonitos de vientre rayado (*Euthynnus (Katsuwonus) pelamis*), excepto los hígados, huevas y lechas:

0303.41 – Albacoras o atunes blancos (*Thunnus alalunga*).

0303.42 – Atunes de aleta amarilla (rabiles) (*Thunnus albacares*).

0303.43 – Listados o bonitos de vientre rayado.

0303.44 – Patudos o atunes ojo grande (*Thunnus obesus*).

0303.45 – Atunes comunes o de aleta azul (*Thunnus thynnus*).

0303.46 – Atunes del sur (*Thunnus maccoyii*).

0303.49 – Los demás.

- Arenques (*Clupea harengus*, *Clupea pallasii*) y bacalaos (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*), excepto los hígados, huevas y lechas:

0303.51 – Arenques (*Clupea harengus*, *Clupea pallasii*).

0303.52 – Bacalaos (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*).

- Peces espada (*Xiphias gladius*), austromerluza antártica y austromerluza negra (merluza negra, bacalao de profundidad, nototenia negra) (*Dissostichus spp.*), excepto los hígados, huevas y lechas:

0303.61 – Peces espada (*Xiphias gladius*).

0303.62 – Austromerluza antártica y austromerluza negra (merluza negra, bacalao de profundidad, nototenia negra) (*Dissostichus spp.*).

- Los demás pescados, excepto los hígados, huevas y lechas:

0303.71 – Sardinias (*Sardina pilchardus*, *Sardinops spp.*), sardinelas (*Sardinella spp.*) y espadines (*Sprattus sprattus*).

0303.72 – Eglefinos (*Melanogrammus aeglefinus*).

0303.73 – Carboneros (*Pollachius virens*).

0303.74 – Caballas (*Scomber scombrus*, *Scomber australasicus*, *Scomber japonicus*).

0303.75 – Escualos.

0303.76 – Anguilas (*Anguilla spp.*).

0303.77 – Róbalos (*Dicentrarchus labrax*, *Dicentrarchus punctatus*).

0303.78 – Merluzas (*Merluccius spp.*, *Urophycis spp.*).

0303.79 – Los demás.

0303.80 – Hígados, huevas y lechas.

Las disposiciones de la Nota explicativa de la partida 03.02, se aplican, *mutatis mutandis*, a los productos de esta partida.

03.04 FILETES Y DEMAS CARNE DE PESCADO (INCLUSO PICADA), FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS.

- Frescos o refrigerados:

0304.11 – Peces espada (*Xiphias gladius*).

0304.12 – Austromerluza antártica y austromerluza negra (merluza negra, bacalao de profundidad, nototenia negra) (*Dissostichus spp.*).

0304.19 – Los demás.

- Filetes congelados:

0304.21 – Peces espada (*Xiphias gladius*).

0304.22 – Austromerluza antártica y austromerluza negra (merluza negra, bacalao de profundidad, nototenia negra) (*Dissostichus spp.*).

0304.29 – Los demás.

- Los demás.

0304.91 – Peces espada (*Xiphias gladius*).

0304.92 – Austromerluza antártica y austromerluza negra (merluza negra, bacalao de profundidad, nototenia negra) (*Dissostichus spp.*).

0304.99 – Los demás.

Esta partida comprende:

1) Los filetes de pescado.

Se entenderá por **filetes de pescado** para la aplicación de esta partida las tiras de carne de pescado extraídas paralelamente a la espina dorsal, que constituyen su lado derecho o izquierdo, siempre que se hayan separado cabeza, vísceras, aletas (dorsales, anales, caudales, ventrales, pectorales), espinas (columna vertebral o espina dorsal, espinas ventrales o costales, hueso branquial o estribo, etc.) y que los dos lados no estén unidos entre sí, por ejemplo, por el dorso o por el vientre.

La presencia eventual de piel, que a veces se mantiene unida al filete para conservar la cohesión o para facilitar el corte ulterior en rodajas, no modifica la clasificación de estos productos. Lo mismo puede decirse en cuanto a la presencia de espinas menudas, que no se han eliminado totalmente.

También corresponden a este grupo los filetes cortados en trozos.

Los filetes cocidos o simplemente rebozados con pasta o pan rallado (empanados), estén o no congelados, se clasifican en la **partida 16.04**.

2) La demás carne de pescado (incluso picada), es decir, la carne de pescado de la que se ha quitado la espina dorsal. Como en los filetes, la clasificación de esta carne de pescado no se ve afectada por la presencia de pequeñas espinas que no han sido totalmente eliminadas.

*

* *

Esta partida comprende los filetes y demás carne de pescado (incluso picada) que se presenten solamente:

- 1)** Frescos o refrigerados, incluso con hielo o espolvoreados con sal o rociados con agua salada, para su conservación temporal durante el transporte.
- 2)** Congelados, casi siempre presentados en forma de bloques.

El hecho de que los filetes y demás carne de pescado (incluso picada) hayan sido ligeramente espolvoreados con azúcar o rociados con agua azucarada, no modifica la clasificación. Tampoco la modifica la presencia de algunas hojas de laurel.

03.05 PESCADO SECO, SALADO O EN SALMUERA; PESCADO AHUMADO, INCLUSO COCIDO ANTES O DURANTE EL AHUMADO; HARINA, POLVO Y "PELLETS" DE PESCADO, APTOS PARA LA ALIMENTACION HUMANA.

0305.10 – **Harina, polvo y "pellets" de pescado, aptos para la alimentación humana.**

0305.20 – **Hígados, huevas y lechas, de pescado, secos, ahumados, salados o en salmuera.**

0305.30 – **Filetes de pescado, secos, salados o en salmuera, sin ahumar.**

– **Pescado ahumado, incluidos los filetes:**

0305.41 – – **Salmones del Pacífico** (*Oncorhynchus nerka*, *Oncorhynchus gorbuscha*, *Oncorhynchus keta*, *Oncorhynchus tshawytscha*, *Oncorhynchus kisutch*, *Oncorhynchus masou* y *Oncorhynchus rhodurus*), **salmones del Atlántico** (*Salmo salar*) y **salmones del Danubio** (*Rucho hucho*).

0305.42 – – **Arenques** (*Clupea harengus*, *Clupea pallasii*).

0305.49 – – **Los demás.**

– **Pescado seco, incluso salado, sin ahumar:**

0305.51 – – **Bacalaos** (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*).

0305.59 – – **Los demás.**

– **Pescado salado sin secar ni ahumar y pescado en salmuera:**

0305.61 – – **Arenques** (*Clupea harengus*, *Clupea pallasii*).

0305.62 – – **Bacalaos** (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*).

0305.63 – – **Anchoas** (*Engraulis spp.*).

0305.69 – – **Los demás.**

Esta partida comprende el pescado (entero, descabezado, troceado, en filetes o picado) presentado en las formas siguientes:

- 1)** Seco.
- 2)** Salado o en salmuera.
- 3)** Ahumado.

La sal utilizada para la preparación del pescado salado o en salmuera puede estar adicionada de nitrito sódico o nitrato sódico. Pueden utilizarse pequeñas cantidades de azúcar en la preparación de los pescados salados, sin que por ello se modifique la clasificación.

También se clasifican aquí los pescados que hayan sido sometidos a varias de estas operaciones, así como la harina o polvo (desengrasada o no, como las desengrasadas por extracción con disolventes o por tratamiento en caliente) y los “pellets”, de pescado, aptos para la alimentación humana.

Corresponden a esta partida, las aletas de tiburón sin desollar, simplemente secas y las partes de aletas de tiburón que se hayan sumergido en agua hirviendo, desolladas o transformadas en fibras, antes del secado.

El pescado ahumado suele someterse, antes o durante la operación de ahumado (ahumado llamado *en caliente*), a un tratamiento térmico que alcanza una cocción parcial o total de la carne. El pescado así tratado permanece clasificado en esta partida, **siempre que** no se le haya sometido a otras preparaciones que le hagan perder el carácter de pescado ahumado.

Las pieles comestibles, hígados, huevas y lechas de pescado, secos, salados, en salmuera o ahumados, también se clasifican en esta partida.

Las principales especies de pescado que se presentan en las formas arriba indicadas son: sardina, anchoa, espadín, atún, caballa, salmón, arenque, bacalao, eglefino y halibut (fletán).

Se **excluyen** de esta partida:

- a) El pescado cocido (dependiendo de las disposiciones anteriores relativas al pescado ahumado), así como el pescado elaborado de otro modo (tal como la conservación en aceite, en vinagre o escabechado) y el caviar y sucedáneos de caviar (**partida 16.04**).
- b) Las sopas de pescado (**partida 21.04**).
- c) La harina, polvo y “pellets” de pescado, impropios para la alimentación humana (**partida 23.01**).

03.06 CRUSTACEOS, INCLUSO PELADOS, VIVOS, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SECOS, SALADOS O EN SALMUERA; CRUSTACEOS SIN PELAR, COCIDOS EN AGUA O VAPOR, INCLUSO REFRIGERADOS, CONGELADOS, SECOS, SALADOS O EN SALMUERA; HARINA, POLVO Y “PELLETS” DE CRUSTACEOS, APTOS PARA LA ALIMENTACION HUMANA.

– Congelados:

0306.11 – **Langostas** (*Palinurus spp.*, *Panulirus spp.*, *Jasus spp.*).

0306.12 – **Bogavantes** (*Homarus spp.*).

0306.13 – **Camarones, langostinos y demás Decápodos natantia.**

0306.14 – **Cangrejos (excepto macruros).**

0306.19 – **Los demás, incluidos la harina, polvo y “pellets” de crustáceos, aptos para la alimentación humana.**

– Sin congelar:

0306.21 – **Langostas** (*Palinurus spp.*, *Panulirus spp.*, *Jasus spp.*).

0306.22 – **Bogavantes** (*Homarus spp.*).

0306.23 – **Camarones, langostinos y demás Decápodos natantia.**

0306.24 – **Cangrejos (excepto macruros).**

0306.29 – **Los demás, incluidos la harina, polvo y “pellets” de crustáceos, aptos para la alimentación humana.**

Esta partida comprende:

- 1) Los crustáceos, pelados o sin pelar, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera.
- 2) Los crustáceos sin pelar cocidos en agua o vapor, incluso si se les han añadido pequeñas cantidades de productos químicos para su conservación provisional. También pueden estar refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera.

Los principales crustáceos son: bogavante, langosta, cigala, cangrejo (de mar o de río), langostino y camarón (de mar o de río).

También se clasifican en esta partida las partes de crustáceos (por ejemplo, *colas* de bogavante, de langosta o cigalas o *pinzas* de cangrejo) **con la condición** de que estas partes, si se presentan peladas, no hayan sido sometidas a tratamientos distintos de los indicados en el apartado 1) anterior.

La harina, polvo y “pellets”, de crustáceos, aptos para la alimentación humana, también corresponden a esta partida.

Se **excluyen** de la presente partida:

- a) Los erizos de mar y demás invertebrados acuáticos, de la **partida 03.07**.
- b) Los crustáceos (así como sus partes) preparados o conservados por procedimientos no previstos en la presente partida (por ejemplo, los crustáceos cocidos en agua y pelados) (**partida 16.05**).

03.07 MOLUSCOS, INCLUSO SEPARADOS DE SUS VALVAS, VIVOS, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SECOS, SALADOS O EN SALMUERA; INVERTEBRADOS ACUATICOS, EXCEPTO LOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS, VIVOS, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SECOS, SALADOS O EN SALMUERA; HARINA, POLVO Y “PELLETS” DE INVERTEBRADOS ACUATICOS, EXCEPTO LOS CRUSTACEOS, APTOS PARA LA ALIMENTACION HUMANA.

0307.10 – Ostras.

– Veneras (vieiras), volandeiras y demás moluscos de los géneros *Pecten*, *Chlamys* o *Placopecten*:

0307.21 – – Vivos, frescos o refrigerados.

0307.29 – – Los demás.

– Mejillones (*Mytilus* spp., *Perna* spp.):

0307.31 – – Vivos, frescos o refrigerados.

0307.39 – – Los demás.

– Jibias (*Sepia officinalis*, *Rossia macrosoma*) y globitos (*Sepioloa* spp.); calamares y potas (*Ommastrephes* spp., *Loligo* spp., *Nototodarus* spp., *Sepioteuthis* spp.):

0307.41 – – Vivos, frescos o refrigerados.

0307.49 – – Los demás.

– Pulpos (*Octopus* spp.):

0307.51 – – Vivos, frescos o refrigerados.

0307.59 – – Los demás.

0307.60 – Caracoles, excepto los de mar.

– Los demás, incluidos la harina, polvo y “pellets” de invertebrados acuáticos, excepto los crustáceos, aptos para la alimentación humana:

0307.91 – – Vivos, frescos o refrigerados.

0307.99 – – Los demás.

La presente partida comprende:

- 1) Los moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera.
- 2) Los invertebrados acuáticos, distintos de crustáceos y moluscos, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera.

Las principales variedades de animales comprendidos en esta partida son, entre los moluscos: ostra, venera, volandeira, mejillón, almeja, jibia (sepia), globito, calamar (chipirón), pulpo, caracol y, entre los invertebrados acuáticos: erizo de mar, cohombro de mar, medusa.

También se clasifican en la presente partida las partes de moluscos y demás invertebrados acuáticos (por ejemplo, las gónadas de erizos de mar) **con la condición** de que estas partes no hayan sido sometidas a tratamientos distintos de los indicados en los apartados 1) o 2) anteriores.

Las crías de ostras (pequeñas ostras destinadas a establecimientos ostrícolas) y la harina, polvo y “pellets”, de moluscos y demás invertebrados acuáticos, aptos para la alimentación humana, también corresponden a la presente partida.

Se **excluyen** de la presente partida los moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados por procedimientos no previstos en la presente partida (por ejemplo, moluscos cocidos en agua o conservados en vinagre) (**partida 16.05**).

CAPITULO 04

LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

Notas.

1.– Se considera *leche*, la leche entera y la leche desnatada (descremada) total o parcialmente.

2.– En la partida 04.05:

- a) Se entiende por *mantequilla*, la mantequilla natural, la mantequilla del lactosuero o la mantequilla “recombinada” (fresca, salada o rancia, incluso en recipientes herméticamente cerrados) que provengan exclusivamente de la leche, con un contenido de materias grasas de la leche que sea superior o igual al 80% pero inferior o igual al 95%, en peso, de materias sólidas de la leche, inferior o igual al 2% en peso y, de agua, inferior o igual al 16% en peso. La mantequilla no debe contener emulsionantes añadidos pero puede contener cloruro sódico, colorantes alimentarios, sales de neutralización y cultivos de bacterias lácticas inocuas.

- b) Se entiende por *pastas lácteas para untar* las emulsiones del tipo agua-en-aceite que se puedan untar y contengan materias grasas de la leche como únicas materias grasas y en las que el contenido de éstas sea superior o igual al 39% pero inferior al 80% en peso.
- 3.- Los productos obtenidos por concentración del lactosuero con adición de leche o de materias grasas de la leche se clasificarán en la partida 04.06 como quesos, siempre que presenten las tres características siguientes:
- a) un contenido de materias grasas de la leche superior o igual al 5%, calculado en peso sobre el extracto seco;
 - b) un contenido de extracto seco superior o igual al 70% pero inferior o igual al 85%, calculado en peso;
 - c) moldeados o susceptibles de serlo.
- 4.- Este Capítulo no comprende:
- a) los productos obtenidos del lactosuero, con un contenido de lactosa superior al 95% en peso, expresado en lactosa anhidra, calculado sobre materia seca (partida 17.02);
 - b) las albúminas (incluidos los concentrados de varias proteínas de lactosuero, con un contenido de proteínas de lactosuero superior al 80% en peso, calculado sobre materia seca) (partida 35.02) ni las globulinas (partida 35.04).

o

o o

Notas de subpartida.

- 1.- En la subpartida 0404.10, se entiende por *lactosuero modificado* el producto constituido por componentes del lactosuero, es decir, lactosuero del que se haya extraído, total o parcialmente, lactosa, proteínas o sales minerales, o al que se haya añadido componentes naturales del lactosuero, así como los productos obtenidos por mezcla de componentes naturales del lactosuero.
- 2.- En la subpartida 0405.10, el término *mantequilla* no comprende la mantequilla deshidratada ni la "ghee" (subpartida 0405.90).

*

* *

Nota Explicativa de aplicación nacional:

Para los efectos de este Capítulo, los términos **aromatizado(s)** y **aromatizada(s)** significan: **con adición de sabor**

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende:

I. Los productos lácteos:

- A) La **leche**, es decir, leche entera y leche total o parcialmente desnatada (descremada).
- B) La **nata (crema)**.
- C) El **suerro de mantequilla ("babeurre")**, **leche y nata (crema) cuajadas**, **yogur**, **kéfir** y **demás leches y natas (cremas) fermentadas o acidificadas**.
- D) El **lactosuero**.
- E) Los **productos a base de los componentes naturales de la leche**, **no expresados ni comprendidos en otra parte**.
- F) La **mantequilla y demás materias grasas de la leche**; **pastas lácteas para untar**.
- G) El **queso y el requesón**.

Los productos mencionados en los anteriores apartados A) a E) pueden contener, independientemente de los componentes naturales de la leche (por ejemplo, leche enriquecida con vitaminas o sales minerales), pequeñas cantidades de estabilizantes (por ejemplo: fosfato disódico, citrato trisódico, cloruro cálcico) que permitan conservar la consistencia natural de la leche líquida durante el transporte, así como de muy pequeñas cantidades de antioxidantes o de vitaminas que normalmente no contiene la leche. Algunos de estos productos también pueden contener pequeñas cantidades de productos químicos (por ejemplo, bicarbonato sódico) necesarios para su preparación; los productos lácteos en forma de polvo o gránulos pueden contener agentes emulsionantes (anticoagulantes), tales como fosfolípidos o dióxido de silicio amorfo.

Por otra parte, se **excluyen** de este Capítulo los productos obtenidos a partir del lactosuero con un contenido de lactosa superior al 95% en peso, expresado en lactosa anhidra, calculada sobre materia seca (**partida 17.02**). Para calcular el porcentaje en peso de lactosa contenida en un producto, se entiende por "*materia seca*" aquella que está libre de agua, incluso de agua de cristalización.

También se **excluyen** de este Capítulo, entre otros, los productos siguientes:

- a) Las preparaciones alimenticias a base de productos lácteos (principalmente, de la **partida 19.01**).
- b) Los productos resultantes de la sustitución en la leche de uno o varios de sus componentes naturales (por ejemplo, materia grasa de tipo butírico) por otra sustancia (por ejemplo, materia grasa de tipo oleico) (**partidas 19.01 o 21.06**).
- c) Los helados (**partida 21.05**).
- d) Los medicamentos del **Capítulo 30**.
- e) La caseína (**partida 35.01**), la lactoalbúmina (**partida 35.02**) y la caseína endurecida (**partida 39.13**).

II. Los huevos de ave y sus yemas.

III. La miel natural.

IV. Los productos comestibles de origen animal, no expresados ni comprendidos en otra parte.

04.01 LECHE Y NATA (CREMA), SIN CONCENTRAR, SIN ADICION DE AZUCAR NI OTRO EDULCORANTE.

0401.10 – Con un contenido de materias grasas inferior o igual al 1% en peso.

0401.20 – Con un contenido de materias grasas superior al 1% pero inferior o igual al 6% en peso.

0401.30 – Con un contenido de materias grasas superior al 6% en peso.

Esta partida comprende la leche tal como se define en la Nota 1 de este Capítulo y la nata (crema), incluso pasteurizadas, esterilizadas o conservadas de otro modo, homogeneizadas o peptonizadas, **excepto** la leche y nata (crema) concentradas o con adición de azúcar u otro edulcorante (**partida 04.02**), y la leche y la nata (crema) cuajadas, fermentadas o acidificadas (**partida 04.03**).

Sin embargo, los productos de esta partida se pueden presentar congelados y contener los aditivos mencionados en las Consideraciones generales del Capítulo. Esta partida también comprende la leche y la nata (crema) reconstituidas, cuya composición cualitativa y cuantitativa sea la misma que la de los productos naturales.

04.02 LECHE Y NATA (CREMA), CONCENTRADAS O CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE.

0402.10 – En polvo, gránulos o demás formas sólidas, con un contenido de materias grasas inferior o igual al 1.5% en peso.

– En polvo, gránulos o demás formas sólidas, con un contenido de materias grasas superior al 1.5% en peso:

0402.21 – Sin adición de azúcar ni otro edulcorante.

0402.29 – Las demás.

– Las demás:

0402.91 – Sin adición de azúcar ni otro edulcorante.

0402.99 – Las demás.

Esta partida comprende la leche tal como se define en la Nota 1 de este Capítulo y la nata (crema) concentradas (por ejemplo, evaporadas) o con adición de azúcar u otro edulcorante, en estado líquido, pastoso o sólido (bloques, polvo, gránulos), incluso conservadas o reconstituidas.

A la leche en polvo se le pueden añadir pequeñas cantidades de almidón (que no excedan del 5% en peso), en especial para mantener la leche reconstituida en su estado físico normal.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) La leche y la nata (crema) cuajadas, fermentadas o acidificadas (**partida 04.03**).
- b) Las bebidas constituidas por leche aromatizada o con chocolate (**partida 22.02**).

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.**Subpartidas 0402.10, 0402.21 y 0402.29**

Estas subpartidas **no comprenden** la leche y nata (crema) concentradas, presentadas en forma de pasta (subpartidas 0402.91 y 0402.99).

04.03 SUERO DE MANTEQUILLA, LECHE Y NATA (CREMA) CUAJADAS, YOGUR, KEFIR Y DEMAS LECHE Y NATAS (CREMAS), FERMENTADAS O ACIDIFICADAS, INCLUSO CONCENTRADOS, CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE, AROMATIZADOS O CON FRUTAS U OTROS FRUTOS O CACAO.

0403.10 – Yogur.

0403.90 – Los demás.

Esta partida comprende el suero de mantequilla, la leche y nata (crema) fermentadas o aciduladas de cualquier tipo, en especial la leche y nata (crema) cuajadas, el yogur y el kéfir. Los productos de esta partida se pueden presentar en estado líquido, pastoso o sólido (incluso congelados) y estar concentrados (por ejemplo: evaporados, en bloques, polvo o gránulos) o conservados.

La leche fermentada de esta partida puede consistir en leche en polvo de la partida 04.02 a la que se han añadido pequeñas cantidades de fermentos lácticos para su utilización en la elaboración de productos de charcutería (chacinería) o como aditivo en la alimentación de animales.

La leche acidificada de esta partida puede consistir en leche en polvo de la partida 04.02 a la que se han añadido pequeñas cantidades de ácido (incluido jugo de limón) cristalizado, de forma que pueda obtenerse leche cuajada cuando, para reconstituirla, se mezcle con agua.

Con independencia de los aditivos mencionados en las Consideraciones generales de este Capítulo, a los productos de esta partida se les puede añadir azúcar u otros edulcorantes, aromatizantes, frutas (incluidas pulpas y confituras) o cacao.

04.04 LACTOSUERO, INCLUSO CONCENTRADO O CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE; PRODUCTOS CONSTITUIDOS POR LOS COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE, INCLUSO CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE.

0404.10 – Lactosuero, aunque esté modificado, incluso concentrado o con adición de azúcar u otro edulcorante.

0404.90 – Los demás.

Esta partida comprende el lactosuero (es decir, los componentes naturales de la leche que permanecen cuando se ha eliminado la materia grasa y la caseína) y el lactosuero modificado (véase la Nota 1 de subpartidas de este Capítulo). Estos productos se pueden presentar en estado líquido, pastoso o sólido (incluso congelado), incluidos los parcialmente deslactosados o desmineralizados y además concentrados (por ejemplo, en polvo) o conservados.

Esta partida también incluye los productos frescos o conservados constituidos por los componentes naturales de la leche con distinta composición a la del producto natural, siempre que no estén contemplados más específicamente en otra parte. Por tanto, la partida comprende los productos en los que uno o varios de los constituyentes naturales de la leche se han separado y la leche a la que se han añadido alguno o algunos de sus componentes naturales (por ejemplo, para obtener un producto con mayor contenido de proteínas).

Con independencia de los componentes naturales de la leche y de los aditivos mencionados en las Consideraciones generales de este Capítulo, a los productos de esta partida se les pueden añadir azúcar u otros edulcorantes.

A los productos en polvo de esta partida, principalmente al lactosuero, se les pueden añadir pequeñas cantidades de fermentos lácticos para su utilización en la elaboración de productos de charcutería (chacinería) o como aditivos en la alimentación de animales.

Esta partida **no comprende:**

- a) La leche desnatada (descremada) y la leche reconstituida cuya composición cualitativa y cuantitativa sea la misma que la de la leche natural (**partidas 04.01 o 04.02**).
- b) El queso a base de lactosuero (**partida 04.06**).
- c) Los productos obtenidos a partir de lactosuero con un contenido de lactosa superior al 95% en peso, expresado en lactosa anhidra, calculada sobre materia seca (**partida 17.02**).
- d) Las preparaciones alimenticias a base de componentes naturales de la leche, pero que contengan otras sustancias cuya presencia en los productos de este Capítulo no esté autorizada (en especial, **partida 19.01**).
- e) Las albúminas (incluidos los concentrados de varias proteínas de lactosuero, con un contenido de proteínas de lactosuero superior al 80% en peso, calculado sobre materia seca) (**partida 35.02**) ni las globulinas (**partida 35.04**).

04.05 MANTEQUILLA Y DEMAS MATERIAS GRASAS DE LA LECHE; PASTAS LACTEAS PARA UNTAR.

0405.10 – **Mantequilla.**

0405.20 – **Pastas lácteas para untar.**

0405.90 – **Las demás.**

Esta partida comprende:

A) La mantequilla.

Este grupo comprende la mantequilla natural, la mantequilla del lactosuero y la mantequilla “recombinada” (fresca, salada o rancia, incluso en recipientes herméticamente cerrados). La mantequilla debe proceder exclusivamente de la leche, con un contenido de materias grasas de leche superior o igual al 80% pero inferior o igual al 95% en peso, de materias sólidas no grasas de la leche inferior o igual al 2% en peso y un contenido de agua inferior o igual al 16% en peso. La mantequilla no debe contener emulsionantes añadidos, pero puede contener cloruro de sodio, colorantes alimenticios, sales de neutralización y cultivos de bacterias lácticas inocuas (véase la Nota 2 a) de este Capítulo).

El presente grupo también incluye la mantequilla elaborada con leche de cabra o de oveja.

B) Pastas lácteas para untar.

Este grupo se refiere a las pastas lácteas para untar, es decir, emulsiones del tipo agua-en-aceite que se puedan untar y contengan materias grasas de la leche en una proporción igual o superior al 39% pero inferior al 80% en peso (véase la Nota 2 b) de este Capítulo). Las pastas lácteas para untar pueden contener ingredientes tales como cultivos de bacterias lácticas inocuas, vitaminas, cloruro de sodio, azúcares, gelatina, almidón, colorantes alimenticios, aromatizantes, emulsionantes, espesativos y agentes de conservación.

C) Las demás materias grasas de la leche.

Este grupo comprende las demás materias grasas de la leche (por ejemplo: materia grasa de leche, grasa butírica, aceite butírico). El aceite butírico se obtiene mediante la extracción del agua y de las materias no grasas de la mantequilla o de la nata (crema).

También están comprendidos aquí la mantequilla deshidratada y el “ghee” (especie de mantequilla generalmente elaborada con leche de búfala o de vaca), así como los productos constituidos por una mezcla de mantequilla con pequeñas cantidades de hierbas finas, especias, aromatizantes, ajo, etc., (siempre que conserven el carácter de productos pertenecientes a esta partida).

Se **excluyen** de esta partida las pastas para untar cuyas materias grasas sean distintas de las procedentes de la leche o en las que el contenido de materias grasas de la leche sea inferior al 39% en peso (generalmente, **partida 15.17 o 21.06**).

04.06 QUESOS Y REQUESON.

0406.10 – **Queso fresco (sin madurar), incluido el de lactosuero, y requesón.**

0406.20 – **Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo.**

0406.30 – **Queso fundido, excepto el rallado o en polvo.**

0406.40 – **Queso de pasta azul y demás quesos que presenten vetas producidas por *Penicillium roqueforti*.**

0406.90 – **Los demás quesos.**

Esta partida comprende toda clase de quesos:

- 1) Queso fresco (incluido el queso obtenido a partir de lactosuero o de suero de mantequilla (manteca) (“babeurre”) y el requesón. El queso fresco es un queso que no ha sufrido ninguna maduración y que puede ser consumido poco después de su elaboración (por ejemplo: Ricotta, Broccio, queso “cottage”, queso de nata (queso crema), Mozzarella).
- 2) Queso rallado o en polvo.
- 3) Queso fundido. Se trata de productos obtenidos por cortado, triturado y fundido por calor y emulsionantes o acidificantes (incluidas las sales fundentes) de una o varias clases de queso y de uno o varios de los productos siguientes: nata (crema) y demás productos lácteos, sal, especias, aromatizantes, colorantes y agua.
- 4) Queso de pasta azul y demás quesos que presenten vetas producidas por *Penicillium roqueforti*.
- 5) Quesos de pasta blanda (Camembert, Brie, etc.).

6) Quesos de pasta semidura o dura (Cheddar, Gouda, Gruyère, Parmesano, etc.).

El queso de lactosuero se obtiene por concentración del lactosuero con adición de leche o materias grasas de leche. Solamente se clasifica en esta partida cuando presente las tres características siguientes:

- a)** un contenido de materias grasas de la leche superior o igual al 5%, calculado en peso sobre el extracto seco;
- b)** un contenido de extracto seco superior o igual al 70% pero inferior o igual al 85%, calculado en peso;
- c)** moldeado o susceptible de serlo.

La presencia en los quesos de carne, pescados, crustáceos, aromas, hierbas, especias, y hortalizas, frutas, vitaminas, leche desnatada (descremada) en polvo, etc., no modifica su clasificación, **siempre que** el producto conserve su carácter de queso.

Los quesos cubiertos con pasta o pan rallado (rebozados), incluso precocidos, permanecen comprendidos en esta partida, siempre que conserven su carácter de queso.

o
o o

Nota explicativa de subpartida.**Subpartida 0406.40**

Esta subpartida comprende los quesos que contengan vetas visibles en el cuerpo del queso, que pueden ser de color azul, verde, verdoso-azulado o blanquecino-grisáceo, tales como los quesos Bleu d'Auvergne, Bleu de Causses, Bleu de Quercy, Bleu Cheshire, Bleu Dorset, Blue Wensleydale, Cabrales, Danish Blue (Danablu), Gorgonzola, Mycella, Roquefort, Saingorlon y Stilton, así como los quesos con nombres propios o comerciales, que cumplan con los criterios anteriores.

04.07 HUEVOS DE AVE CON CASCARA (CASCARON), FRESCOS, CONSERVADOS O COCIDOS.

Esta partida comprende los huevos de ave con cáscara (cascarón), frescos (incluidos los huevos para incubar), conservados o cocidos.

04.08 HUEVOS DE AVE SIN CASCARA (CASCARON) Y YEMAS DE HUEVO, FRESCOS, SECOS, COCIDOS EN AGUA O VAPOR, MOLDEADOS, CONGELADOS O CONSERVADOS DE OTRO MODO, INCLUSO CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE.**– Yemas de huevo:**

0408.11 – – **Secas.**

0408.19 – – **Las demás.**

– Los demás:

0408.91 – – **Secos.**

0408.99 – – **Los demás.**

Esta partida comprende los huevos enteros sin cáscara (cascarón) y las yemas de huevo, de cualquier ave. Los productos de esta partida pueden estar frescos, secos, cocidos al vapor o en agua, moldeados (por ejemplo, los huevos con forma cilíndrica llamados “huevos largos”), congelados o conservados de otra forma. Todos estos productos, aunque se les haya añadido azúcar u otro edulcorante, corresponden a esta partida, tanto si se destinan a fines alimenticios como a usos industriales (por ejemplo, la curtición).

Se **excluyen** de esta partida:

- a)** El aceite de yema de huevo (**partida 15.06**).
- b)** Las preparaciones a base de huevo que contengan sazonadores, especias u otros aditivos (**partida 21.06**).
- c)** La lecitina (**partida 29.23**).
- d)** Las claras de huevo presentadas aisladamente (albúmina) (**partida 35.02**).

04.09 MIEL NATURAL.

Esta partida comprende la miel de abejas (*Apis mellifera*) o demás insectos, centrifugada, en panales o con trozos de panales, sin adición de azúcar ni de otras materias. La miel puede designarse con el nombre de la flor de la que procede o teniendo en cuenta el origen o incluso el color.

Los sucedáneos de la miel y las mezclas de miel natural con sucedáneos de la miel se clasifican en la **partida 17.02**.

04.10 PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE.

Esta partida comprende los productos de origen animal aptos para el consumo humano, no expresados ni comprendidos en otra parte de la Nomenclatura.

Están comprendidos, entre otros:

- 1) **Los huevos de tortuga.** Estos huevos aovados por ciertas especies acuáticas (tortugas de mar o de río) pueden presentarse frescos, desecados o conservados de otra forma.

El aceite de huevos de tortuga corresponde, por el contrario, a la **partida 15.06**.

- 2) **Los nidos de salangana,** impropriamente denominados "nidos de golondrina". Estos nidos están constituidos por una sustancia segregada por el animal, que se solidifica rápidamente en contacto con el aire.

Se pueden presentar en bruto o sometidos a tratamientos para despojarlos de plumas, plumón, polvo y otras impurezas para hacerlos consumibles. Así tratados, tienen generalmente forma de tiras o hilos de color blanquecino.

Muy ricos en proteínas, los nidos de salangana se utilizan casi exclusivamente para preparar sopas, potajes u otras preparaciones alimenticias.

Esta partida **no comprende** la sangre animal, incluso comestible, líquida o desecada (**partida 05.11 o 30.02**).

CAPITULO 05

**LOS DEMAS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, NO EXPRESADOS
NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE**

Notas.

1.- Este Capítulo no comprende:

- a) los productos comestibles, excepto las tripas, vejigas y estómagos de animales, enteros o en trozos, y la sangre animal (líquida o desecada);
- b) los cueros, pieles y peletería, excepto los productos de la partida 05.05 y los recortes y desperdicios similares de pieles en bruto de la partida 05.11 (Capítulos 41 o 43);
- c) las materias primas textiles de origen animal, excepto la crin y los desperdicios de crin (Sección XI);
- d) las cabezas preparadas para artículos de cepillería (partida 96.03).

2.- En la partida 05.01 también se considera cabello en bruto el extendido longitudinalmente pero sin colocarlo en el mismo sentido.

3.- En la Nomenclatura se considera *marfil* la materia de las defensas de elefante, hipopótamo, morsa, narval o jabalí y los cuernos de rinoceronte, así como los dientes de todos los animales.

4.- En la Nomenclatura se considera *crin*, tanto el pelo de la crin como el de la cola de los équidos o de los bóvidos.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende un conjunto de materias de origen animal, en bruto o con una simple preparación, que generalmente no se destinan a la alimentación (con **excepción** de cierta sangre, y de las tripas, vejigas y estómagos de animales) ni están comprendidas en otros Capítulos de la Nomenclatura.

Se **excluyen** de este Capítulo:

- a) Las grasas animales (**Capítulos 2 o 15**).
 - b) Las pieles comestibles sin cocer, de animales (**Capítulo 02**) o de pescado (**Capítulo 03**). (Cuando estén cocidas, estas pieles se clasifican en el **Capítulo 16**).
 - c) Las glándulas y demás órganos para usos opoterápicos, desecados e incluso pulverizados (**Capítulo 30**).
 - d) Los abonos de origen animal (**Capítulo 31**).
 - e) Las pieles y cueros (**Capítulo 41**); sin embargo, permanecen comprendidas en el presente Capítulo las pieles y partes de pieles de ave, con sus plumas o plumón, que se presenten en bruto o simplemente limpiadas, desinfectadas o preparadas para su conservación.
 - f) La peletería (**Capítulo 43**).
 - g) Las materias textiles de origen animal: seda, lana y pelo (**Sección XI**); sin embargo, la crin y sus desperdicios permanecen clasificados en el presente Capítulo.
 - h) Las perlas naturales o cultivadas (**Capítulo 71**).
-

05.01 CABELLO EN BRUTO, INCLUSO LAVADO O DESGRASADO; DESPERDICIOS DE CABELLO.

Se clasifica aquí el cabello en bruto, incluso lavado o desgrasado (incluido el cabello extendido longitudinalmente, pero sin colocar en el mismo sentido, es decir, en su sentido natural, raíz con raíz y punta con punta), así como los desperdicios.

Se excluye por corresponder a la **partida 67.03**, el cabello, excepto los desperdicios, cuya manipulación rebasa el simple lavado o desgrasado, por ejemplo, el que ha sido adelgazado, coloreado o decolorado, rizado o preparado para la fabricación de postizos u otras labores, así como el cabello simplemente colocado en el mismo sentido (véase la Nota explicativa de la partida 67.03). Sin embargo, esta exclusión no se aplica a los desperdicios de cabello que, en todos los casos, se clasifican en la presente partida, aunque procedan, por ejemplo, de cabello teñido o decolorado.

También **se excluyen** de la presente partida:

- a) Los capachos de cabello (**partida 59.11**).
- b) Las redecillas y redes para el cabello, de cabello (**partida 65.05**).
- c) Las demás manufacturas de cabello (**partida 67.04**).

05.02 CERDAS DE CERDO O DE JABALI; PELO DE TEJON Y DEMAS PELOS PARA CEPILLERIA; DESPERDICIOS DE DICHAS CERDAS O PELOS.

0502.10 – **Cerdas de cerdo o de jabalí y sus desperdicios.**

0502.90 – **Los demás.**

Se denominan cerdas los pelos del cerdo o del jabalí.

Los productos de esta partida se pueden presentar a granel, en haces en los que los pelos no hayan sufrido ningún arreglo (haces sin ordenar, poco apretados), o en haces con los pelos dispuestos en un atado provisional y con los extremos del lado de la raíz formando una superficie más o menos plana (pelos en haces). Las cerdas o los pelos pueden estar, además, limpios, blanqueados, teñidos o incluso esterilizados.

Entre los demás pelos para cepillería, se pueden citar los pelos de mofeta o zorrillo ("skunks"), ardilla o marta.

Sin embargo, las cerdas y pelos de la presente partida se incluirán en la **partida 96.03** cuando se presenten en forma de cabezas preparadas, es decir, de mechones sin montar, listos para su utilización en la fabricación de brochas, pinceles o artículos análogos, sin dividirlos o que sólo necesiten un complemento poco importante de mano de obra, como el encolado o la impregnación de la base del mechón o incluso igualado o acabado de las puntas (véase la Nota 3 del Capítulo 96).

05.04 TRIPAS, VEJIGAS Y ESTOMAGOS DE ANIMALES, EXCEPTO LOS DE PESCADO, ENTEROS O EN TROZOS, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SALADOS O EN SALMUERA, SECOS O AHUMADOS.

Esta partida comprende las tripas, vejigas y estómagos de animales (**excepto** los de pescado, que se clasifican en la **partida 05.11**), sean o no comestibles, frescos, salados o en salmuera, secos o ahumados, enteros o en trozos. **Se excluyen** estos productos preparados o conservados de otro modo (generalmente, **Capítulo 16**).

Se clasifican aquí, entre otros:

- 1) Los cuajares (de ternera, cabrito, etc.), incluso cortados o desecados, de los que se extrae el cuajo.
- 2) Las tripas y panzas. Cuando están cocidas corresponden al **Capítulo 16**.
- 3) La *tripa de batihojas sin trabajar*, es decir, constituida por la envoltura o membrana exterior del intestino ciego del buey o del carnero.

También se clasifican aquí las tripas, incluso las de batihojas (en especial las de buey), hendidas o cortadas longitudinalmente en tiras, aunque se les hayan quitado por raspado las capas interiores.

Las tripas se utilizan, esencialmente, como envoltura de los productos de charcutería (chacinería), en la fabricación de catgut quirúrgico (**partida 30.06**), cuerdas para raquetas (**partida 42.06**) o cuerdas para instrumentos musicales (**partida 92.09**).

Esta partida **no comprende** las tripas artificiales fabricadas por extrusión de una pasta de fibras de piel y endurecidas con una solución de formaldehído y fenoles (**partida 39.17**) o por encolado de tripas naturales cortadas longitudinalmente (**partida 42.06**).

05.05 PIELES Y DEMAS PARTES DE AVE, CON SUS PLUMAS O SU PLUMON, PLUMAS Y PARTES DE PLUMAS (INCLUSO RECORTADAS) Y PLUMON, EN BRUTO O SIMPLEMENTE LIMPIADOS, DESINFECTADOS O PREPARADOS PARA SU CONSERVACION; POLVO Y DESPERDICIOS DE PLUMAS O DE PARTES DE PLUMAS.

0505.10 – **Plumas de las utilizadas para relleno; plumón.**

0505.90 – **Los demás.**

Siempre que se presenten en bruto o que sólo se hayan sometido a manipulaciones de limpieza, desinfección o tratamiento exclusivamente destinado a la conservación, la presente partida comprende:

- 1) Las pieles y demás partes de aves (tales como cabeza, alas, etc.) con sus plumas o plumón.
- 2) Las plumas y partes de plumas (incluso recortadas), así como el plumón.

Esta partida comprende igualmente el polvo, harina y desperdicios de plumas o de partes de plumas.

El hecho de que se trate de plumas o plumón para relleno o para artículos ornamentales (generalmente después de una preparación más completa) o para cualquier otra finalidad, no afecta su clasificación.

Las partes de plumas de esta partida también comprenden las plumas hendidas en el sentido de la longitud, las barbas separadas del astil (incluso recortadas), aunque permanezcan unidas entre sí en la base por una especie de piel procedente del astil, los cañones y los astiles.

Las plumas y el plumón quedan clasificados aquí, aun cuando, para facilitar la venta al por menor, se presenten dentro de talegos de tela ordinaria que no puedan considerarse cojines o edredones. Lo mismo sucede con las plumas simplemente ensartadas para facilitar el transporte.

Las pieles y demás partes de ave, las plumas y partes de plumas, sometidas a un trabajo más completo que los previstos en esta partida (tales como el blanqueo, teñido, rizado, gofrado) o que estén montadas, así como los artículos confeccionados con plumas, etc., se clasifican en general, en la **partida 67.01** (véase la Nota explicativa de esta partida). Los cañones de plumas trabajados y los artículos con cañones de pluma, se clasifican según su naturaleza (por ejemplo: flotadores para la pesca con caña, **partida 95.07** y mondadientes en la **partida 96.01**).

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.

Subpartida 0505.10

Se entenderá por *plumas de los tipos utilizados para relleno*, las plumas de aves de corral (principalmente ganso o pato), de paloma, perdiz o aves similares, excepto las plumas grandes de las alas o de la cola, así como las plumas grandes separadas al clasificarlas. El plumón es la parte más fina y suave del plumaje, especialmente de los gansos y patos y se diferencia de las plumas por la falta del astil rígido. Estas plumas y plumón se utilizan principalmente para el relleno de artículos de cama o de otros artículos, tales como cojines o prendas de vestir aislantes (por ejemplo, "anoraks").

05.06 HUESOS Y NUCLEOS CORNEOS, EN BRUTO, DESGRASADOS, SIMPLEMENTE PREPARADOS (PERO SIN CORTAR EN FORMA DETERMINADA), ACIDULADOS O DESGELATINIZADOS; POLVO Y DESPERDICIOS DE ESTAS MATERIAS.

0506.10 – **Oseína y huesos acidulados.**

0506.90 – **Los demás.**

Los productos de esta partida se utilizan principalmente como materias de talla, para la fabricación de colas, gelatina, o como abono.

Corresponden a esta partida:

- 1) Los **huesos y núcleos córneos** (huesos interiores de los cuernos) en bruto o desgrasados (huesos de los que se ha eliminado la grasa por diversos procedimientos).
- 2) Los **huesos simplemente preparados** (pero sin cortar en forma determinada), es decir, los que no han sido sometidos a trabajos superiores al simple aserrado para eliminar las partes superfluas, troceado, corte (transversal o longitudinal), seguido o no de un simple cepillado o decolorado. Por tanto, se **excluyen** de aquí, y corresponden a la **partida 96.01** o a otras partidas más específicas, las placas, plaquitas, varillas, trozos y piezas cortados en forma determinada (incluso cuadrada o rectangular) o pulidas o trabajadas de otra forma, así como los artículos de hueso reconstituido obtenidos por moldeo de polvo de huesos.
- 3) Los **huesos acidulados**, es decir, aquellos en los que la parte calcárea ha sido disuelta por medio de ácido clorhídrico y que, sin haber perdido su forma primitiva, conservan sólo el tejido celular y la parte cartilaginosa (oseína), que se puede transformar fácilmente en gelatina.
- 4) Los **huesos desgelatinizados**, despojados de la materia orgánica (gelatina) por cocción al vapor; generalmente se presentan en polvo.
- 5) El **polvo y desperdicios de huesos**, incluidos los huesos quebrantados y en especial los desperdicios resultantes del trabajo de los huesos.

05.07 MARFIL, CONCHA (CAPARAZON) DE TORTUGA, BALLENAS DE MAMIFEROS MARINOS (INCLUIDAS LAS BARBAS), CUERNOS, ASTAS, CASCOS, PEZUÑAS, UÑAS, GARRAS Y PICOS, EN BRUTO O SIMPLEMENTE PREPARADOS, PERO SIN CORTAR EN FORMA DETERMINADA; POLVO Y DESPERDICIOS DE ESTAS MATERIAS.

0507.10 – **Marfil; polvo y desperdicios de marfil.**

0507.90 – **Los demás.**

Esta partida comprende los productos que se describen a continuación, en bruto o simplemente preparados, pero sin cortar en forma determinada, es decir, trabajados sin sobrepasar el limado, raspado, limpiado, desgrasado, separación de partes superfluas, desbarbado, troceado, corte longitudinal, cortado que no sea en forma determinada, cepillado somero, enderezado o aplanado:

A) El marfil.

En la Nomenclatura, se considera *marfil* la sustancia ósea de:

- 1) Las defensas del elefante, hipopótamo, morsa, narval o jabalí.
- 2) El cuerno de los rinocerontes.
- 3) Los dientes de todos los animales terrestres o marinos.

B) La concha (caparazón) de tortuga.

Esta partida comprende tanto la concha (caparazón) de tortuga marina, que prácticamente es la única comercialmente utilizada en taracea y que procede generalmente de las especies conocidas con los nombres de tortuga franca, carey y caguama, como la concha (caparazón) de la tortuga terrestre.

La concha (caparazón) es una materia de naturaleza córnea que, en forma de placas de dimensión y espesor variables, cubre la osamenta o coraza que envuelve el cuerpo del animal.

En esta partida se entiende por “concha (caparazón) de tortuga”:

- 1) Las conchas (**caparazones**) enteros o en partes.
- 2) Las **placas separadas de la concha (caparazón)**, casi siempre así obtenidas en los mismos lugares de pesca, y que consisten en placas de espesor irregular, abombadas en la superficie; estas placas reciben el nombre de **espaldar** o de **peto**, según la parte del cuerpo de la que procedan; también suele llamarse **plastrón** a la parte que recubre el vientre y el pecho.

C) Las ballenas (incluidas las barbas) de mamíferos marinos.

Las **ballenas de los mamíferos marinos**, en su estado natural se presentan como láminas curvas y córneas, recubiertas de una piel gruesa adherida a la superficie y sobre la cara interior tienen una especie de flecos de la misma materia que la ballena (**barbas de ballena**).

D) Los cuernos, astas, cascots, pezuñas, uñas, garras y picos.

Los **cuernos** de este grupo se pueden presentar con sus núcleos o sin ellos o con el hueso frontal. Las **astas** son las cornamentas del ciervo, alce, etc.

La partida también comprende el polvo y los desperdicios (incluidos los recortes) de estas materias.

Se **excluyen** de la partida los productos que han sido cortados en forma cuadrada o rectangular, o tengan forma de varillas, tubos u otras formas acabadas o semiacabadas, así como las manufacturas obtenidas por moldeo (**partida 96.01** o de más partidas específicas).

05.08 CORAL Y MATERIAS SIMILARES, EN BRUTO O SIMPLEMENTE PREPARADOS, PERO SIN OTRO TRABAJO; VALVAS Y CAPARAZONES DE MOLUSCOS, CRUSTACEOS O EQUINODERMOS, Y JIBIONES, EN BRUTO O SIMPLEMENTE PREPARADOS, PERO SIN CORTAR EN FORMA DETERMINADA, INCLUSO EN POLVO Y DESPERDICIOS.

El coral es el esqueleto calcáreo de un pólipo marino, generalmente utilizado en bisutería.

Desde un punto de vista industrial, la concha más importante es la que proporciona el nácar.

La presente partida comprende:

- 1) El **coral en bruto**, así como el coral despojado de su costra o corteza.
- 2) El **coral simplemente preparado**, pero sin otro trabajo en otra forma, es decir, el trabajado sin sobrepasar el simple troceado o el corte longitudinal.
- 3) Las **valvas y caparazones, en bruto o simplemente preparados**, pero sin cortar en forma determinada, es decir, trabajados sin sobrepasar la limpieza o el simple troceado.

Las valvas y caparazones rotos o pulverizados, para alimentación de animales, corresponden a la presente partida; también se clasifican aquí los desperdicios de valvas o caparazones, así como los jibiones en bruto.

Se **excluyen** de esta partida las placas, plaquitas, varillas, ramas, trozos y piezas cortadas en forma determinada, incluso cuadrada o rectangular, o pulidos o trabajados de otra forma, se clasifican en la **partida 96.01** o en partidas más específicas.

05.10 AMBAR GRIS, CASTOREO, ALGALIA Y ALMIZCLE; CANTARIDAS; BILIS, INCLUSO DESECADA; GLANDULAS Y DEMAS SUSTANCIAS DE ORIGEN ANIMAL UTILIZADAS PARA LA PREPARACION DE PRODUCTOS FARMACEUTICOS, FRESCAS, REFRIGERADAS, CONGELADAS O CONSERVADAS PROVISIONALMENTE DE OTRA FORMA.

El **ámbar gris**, segregado por el cachalote, se presenta en forma de masas redondeadas, formadas por capas concéntricas, que llegan a pesar hasta 100 kilogramos. Posee aproximadamente la consistencia de la cera; cuando se frota, desprende un olor dulce y suave. El color puede variar del gris ceniza al gris muy oscuro; la densidad es inferior a la unidad. El ámbar amarillo (succino), que es una sustancia mineral, corresponde a la **partida 25.30**.

El **castóreo** es una sustancia de naturaleza resinosa, de color pardo, rojizo o amarillento, con sabor acre y amargo y olor fuerte. Se encuentra en las vesículas o bolsas abdominales de los castores. Generalmente, se presenta en estas mismas vesículas alargadas, la mayoría de las veces unidas por un extremo, frecuentemente plegadas y con una longitud que varía entre 5 cm y 10 cm.

La **algalia**, producida por el gato de algalia o civeta, es una sustancia resinosa de consistencia pastosa y untuosa, de color leonado o pardo, que posee un olor *sui generis* extremadamente fuerte que recuerda al del almizcle natural.

El **almizcle** segregado por una especie de cabra, está contenido de forma natural en bolsas que son, por un lado, planas y desprovistas de pelo y, por el otro, convexas y cubiertas de pelos blanquecinos. Esta secreción es de color pardo oscuro y de olor fuerte. No se debe confundir este almizcle con los artificiales (almizcle xileno, almizcle ámbar, etc.) que se clasifican en el **Capítulo 29**.

La **cantárida** es un insecto coleóptero utilizado principalmente por sus propiedades vesicantes o revulsivas. Se presenta generalmente seco o pulverizado.

También se clasifican en esta partida:

- 1) Las **glándulas y demás órganos de origen animal** utilizados para la preparación de productos opoterápicos e improprios, por su naturaleza o forma de presentación, en la alimentación humana (tales como, en su caso, el páncreas, testículos, ovarios, vesículas biliares, tiroides, hipófisis), que se presenten frescos, refrigerados, congelados, o conservados provisionalmente de otra forma (por ejemplo: en glicerina, acetona, alcohol) por necesidades de transporte o almacenamiento, antes de su utilización definitiva. Cuando se presentan desecados o en forma de extracto, estos productos se clasifican en la **partida 30.01**. (Para los productos comestibles, véase la Nota 1 a) del presente Capítulo).
- 2) La **bilis**, incluso desecada (los extractos de bilis se clasifican en la **partida 30.01**).

Los venenos de serpientes o abejas, que se presenten en forma de partículas, contenidos en ampollas se incluyen en la **partida 30.01**.

05.11 PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE; ANIMALES MUERTOS DE LOS CAPITULOS 01 O 03, IMPROPIOS PARA LA ALIMENTACION HUMANA.

0511.10 – **Semen de bovino.**

– **Los demás:**

0511.91 – – **Productos de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos; animales muertos del Capítulo 03.**

0511.99 – – **Los demás.**

Esta partida comprende principalmente:

- 1) El **semen animal**.
- 2) Los **embriones de animales**. Estos embriones se transportan congelados para implantarlos en otra hembra.
- 3) La **sangre animal**, líquida o desecada, incluso la comestible.
Se **excluye** de esta partida la sangre animal preparada para usos terapéuticos, profilácticos o de diagnóstico (**partida 30.02**).
- 4) La **cochinilla e insectos similares**. La cochinilla es un insecto que vive en ciertos cactus (cactos). En el comercio se encuentran tres clases de cochinillas: la negra, la gris o plateada y la rojiza. La cochinilla, que proporciona una materia colorante roja, sirve para preparar el carmín (**partida 32.03**) y la laca acarinada (**partida 32.05**).

Entre los insectos similares a la cochinilla, el más importante es el quermés animal, que vive en una variedad de encina enana. Se emplea para teñir de rojo. El color que produce es vivo y muy sólido; se clasifica en la **partida 32.03**.

El quermés animal no debe confundirse con el quermés mineral (**partida 38.24**).

Las cochinillas e insectos similares se presentan secos, enteros o pulverizados.

- 5) Las **huevas y lechas de pescado** no comestibles y en particular:
- 1º) Las huevas fecundadas vivas destinadas a la reproducción, que se reconocen por la presencia en su superficie de dos pequeñas manchas negruzcas que corresponden a los ojos del futuro alevín.
 - 2º) Las huevas saladas de bacalao, caballa y similares, que constituyen la raba o cebo para la pesca. Se distinguen de los sucedáneos de caviar (**partida 16.04**) por su olor desagradable y por el hecho de presentarse en barricas.
- Las huevas y lechas comestibles de pescado están comprendidas en el **Capítulo 03**.
- 6) Los **desperdicios de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos**.
- Con esta denominación se designan, entre otros:
- 1º) Las escamas de albur o de pescados similares, frescas o conservadas pero sin disolvente destinadas a la preparación de la llamada esencia de *Oriente*, que se utiliza en la fabricación de perlas artificiales.
 - 2º) Las vejigas natatorias en bruto, simplemente secas o saladas, para la fabricación de cola o aptas para la alimentación.
 - 3º) Las tripas y los desperdicios de pieles de pescado, utilizadas en la fabricación de cola, etc.
 - 4º) Las cabezas y demás desperdicios.
- Se **excluyen** de la presente partida:
- a) Los hígados comestibles de pescados (**Capítulo 03**).
 - b) Las valvas y caparazones de moluscos, crustáceos o equinodermos de la **partida 05.08**.
 - c) Los hígados no comestibles de pescados, utilizados en la preparación de productos farmacéuticos (**partida 05.10**).
- 7) Los **huevos de gusano de seda**, llamados comúnmente *granitos* o labor, por tener el aspecto de granos extremadamente pequeños, de color amarillo claro que vira gradualmente al gris ceniza o al ocre. Se importan generalmente en cajas (o celdillas) o en bolsitas de tela.
- 8) Los **huevos de hormiga**.
- 9) Los **tendones y nervios** que, como los desperdicios citados en los apartados 10) y 11) siguientes, se utilizan principalmente como materias primas en la fabricación de cola fuerte.
- 10) Los **recortes y otros desperdicios similares de cueros y pieles en bruto**.
- 11) Los **desperdicios de peletería** (desperdicios procedentes de cueros y pieles con pelo, en bruto, sin trabajar ni adobar y manifiestamente inaprovechables en peletería).
- 12) Los **animales muertos de las especies citadas en los Capítulos 01 ó 03, no comestibles** o impropios para la alimentación humana; **la carne y despojos no comestibles** o impropios para la alimentación humana, **excepto** los de la **partida 02.09** o los de alguna de las partidas anteriores de este Capítulo.
- 13) **Crin y sus desperdicios, incluso en capas con o sin soporte**. Esta partida comprende los pelos de la crin o de la cola de los équidos o de los bóvidos. Está aquí comprendida, no sólo la crin en bruto, sino también la lavada, desgrasada, blanqueada, teñida, rizada o preparada de otra forma. Estos productos se pueden presentar a granel o en haces, mechales, etc.
- La partida comprende igualmente la crin extendida sobre un soporte, es decir, la que se presente formando un solo velo más o menos regular, fijo a un soporte de tejido, papel, etc., o dispuesto entre dos hojas de papel, tejido, etc., y mantenido por grapado o simple cosido.
- Por el contrario la crin sometida a un trabajo de hilatura, así como los hilados de crin anudados por los extremos, corresponden al **Capítulo 51**.
- 14) **Espojas naturales de origen animal**. Esta partida comprende las esponjas en bruto, lavadas o simplemente limpias, así como las esponjas preparadas (despojadas de sus materias calcáreas, blanqueadas, etc.) y los desperdicios de esponjas.
- El paste o "lufa" (*zufa* o *loofah*), también llamada esponja vegetal, corresponde a la **partida 14.04**.
- La presente partida **tampoco comprende**:
- a) La goma laca (**partida 13.01**).
 - b) Las grasas animales del **Capítulo 15**.
 - c) Las colecciones y especímenes para colecciones de zoología, que consistan en animales de cualquier especie (disecados o conservados por cualquier procedimiento), insectos, moluscos, huevos, etc. (**partida 97.05**).

SECCION II
PRODUCTOS DEL REINO VEGETAL

Nota.

- 1.– En esta Sección, el término “*pellets*” designa los productos en forma de cilindro, bolita, etc., aglomerados por simple presión o con adición de un aglutinante en proporción inferior o igual al 3% en peso.

CAPITULO 06

PLANTAS VIVAS Y PRODUCTOS DE LA FLORICULTURA

Notas.

- 1.– Salvo lo dispuesto en la segunda parte de la partida 06.01, este Capítulo comprende únicamente los productos suministrados habitualmente por los horticultores, viveristas o floristas para la plantación o la ornamentación. Sin embargo, se excluyen de este Capítulo las papas (patatas), cebollas hortenses, chalotes, ajos y demás productos del Capítulo 07.
- 2.– Los ramos, cestas, coronas y artículos similares se asimilan a las flores o follajes de las partidas 06.03 o 06.04, sin tener en cuenta los accesorios de otras materias. Sin embargo, estas partidas no comprenden los “collages” y cuadros similares de la partida 97.01.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende todas las plantas vivas de las especies habitualmente suministradas por los horticultores, viveristas o floristas y susceptibles de utilizarse en la plantación u ornamentación, así como las plantas y raíces de achicoria, **excepto** las raíces de la **partida 12.12**, aun cuando estos productos no sean suministrados habitualmente por los horticultores, viveristas o floristas. Estos productos comprenden desde los árboles, arbustos y matas hasta las plantas jóvenes de hortalizas o cualquier otro vegetal (incluidos, entre otros, las plantas de especies medicinales). Este Capítulo **no comprende** las simientes y los frutos, así como ciertos tubérculos, bulbos y cebollas (papas (patatas), cebollas hortenses, chalotes y ajos), que no se pueden diferenciar de los utilizados directamente en la alimentación y los que se utilizan para plantar.

Este Capítulo también comprende:

- 1) Las flores cortadas y capullos, los follajes, hojas, ramas y demás partes de plantas, frescos, secos, blanqueados, teñidos o preparados de otra forma, para ramos o adornos.
- 2) Los ramos, canastillas y artículos similares habitualmente suministrados por los floristas.

06.01 BULBOS, CEBOLLAS, TUBERCULOS, RAICES Y BULBOS TUBEROSOS, TURIONES Y RIZOMAS, EN REPOSO VEGETATIVO, EN VEGETACION O EN FLOR; PLANTAS Y RAICES DE ACHICORIA, EXCEPTO LAS RAICES DE LA PARTIDA 12.12.

0601.10 – **Bulbos, cebollas, tubérculos, raíces y bulbos tuberosos, turiones y rizomas, en reposo vegetativo.**

0601.20 – **Bulbos, cebollas, tubérculos, raíces y bulbos tuberosos, turiones y rizomas, en vegetación o en flor; plantas y raíces de achicoria.**

Esta partida comprende, entre otras, incluso si se presentan en macetas, cajas, etc., los bulbos de las siguientes especies:

Amarilis, anémonas bulbosas, begonias tuberosas, cannas, ciclámenes, chionodoxas, dalias, eremuros, freesias, fritilarias, galantos (campanillas blancas o de las nieves), gladiolos, gloxíneas, jacintos, lirios, lirios del valle o muguets, montbretias, narcisos, ornitógalas, oxálidas, poliantes tuberosas, ranúnculos, richardia, rosa del azafrán, tigridia, tulipanes.

La partida comprende asimismo los bulbos, cebollas, etc., de las plantas que no se utilizan con fines ornamentales como los rizomas de ruibarbo y los turiones de espárragos.

Sin embargo, **se excluyen** de esta partida ciertos bulbos, cebollas, tubérculos, raíces tuberosas, turiones y rizomas tales como: cebollas hortenses, chalotes, ajos, papas (patatas), aguaturmas (patacas) del **Capítulo 07** y los rizomas de jengibre (**partida 09.10**).

Las plantas y raíces de achicoria también corresponden a esta partida. Sin embargo, se **excluyen** las raíces de achicoria sin tostar de la variedad *Cichorium intybus sativum* (**partida 12.12**).

06.02 LAS DEMAS PLANTAS VIVAS (INCLUIDAS SUS RAICES), ESQUEJES E INJERTOS; MICELIOS.

0602.10 – **Esquejes sin enraizar e injertos.**

0602.20 – **Arboles, arbustos y matas, de frutas o de otros frutos comestibles, incluso injertados.**

0602.30 – **Rododendros y azaleas, incluso injertados.**

0602.40 – **Rosales, incluso injertados.**

0602.90 – **Los demás.**

Esta partida comprende:

- 1) Los árboles, arbustos y matas de todas clases (forestales, frutales, ornamentales, etc.), incluidas las plantas para injertar.
- 2) Las plantas de todas clases para transplantar, **con excepción** de los productos de la **partida 06.01**.
- 3) Las raíces vivas de plantas.
- 4) Los esquejes sin enraizar y los injertos, incluidos estolones, acodos, planchas y renuevos.
- 5) Micelios: masas de filamentos de micelio, mezcladas o no con tierra o materia vegetal.

Los árboles, arbustos, matas y demás plantas de esta partida, se pueden presentar con la raíz desnuda o en cepellón, o plantados en macetas, cestas, cubetas u otros envases usuales.

Se **excluyen** de esta partida las raíces tuberosas (por ejemplo, las dalias de la **partida 06.01**) y las raíces de achicoria de las **partidas 06.01 o 12.12**.

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.**Subpartida 0602.20**

En la subpartida 0602.20 la expresión *árboles, arbustos y matas* se refiere en especial a la viña, serbal, moral, kiwi, cuyos tallos son leñosos y sus esquejes enraizados.

Esta Subpartida no comprende el escaramujo (**subpartida 0602.40**).

Subpartidas 0602.20, 0602.30, 0602.40 y 0602.90.

Las raíces vivas se clasifican en las subpartidas correspondientes a las plantas.

06.03 FLORES Y CAPULLOS, CORTADOS PARA RAMOS O ADORNOS, FRESCOS, SECOS, BLANQUEADOS, TEÑIDOS, IMPREGNADOS O PREPARADOS DE OTRA FORMA.

– **Frescos.**

0603.11 – – **Rosas.**

0603.12 – – **Claveles.**

0603.13 – – **Orquídeas.**

0603.14 – – **Crisantemos.**

0603.19 – – **Los demás.**

0603.90 – **Los demás.**

Esta partida comprende no sólo las flores y los capullos simplemente cortados, sino también las cestas, coronas y artículos similares de flores y capullos, tales como los ramilletes y las flores de ojal. No se tienen en cuenta las materias que forman los accesorios (cestas, cintas, puntillas de papel, etc.), siempre que las cestas, coronas, etc., conserven las características esenciales de artículos de floristería.

Las ramas de árboles, arbustos, matas que tengan flores o capullos (tales como la magnolia, ciertas rosas), se consideran flores o capullos de esta partida.

Las flores (flores enteras y pétalos) y los capullos principalmente utilizados en perfumería, en medicina o para usos insecticidas, parasitocidas o similares, corresponden a la **partida 12.11**, siempre que el estado en que se presenten impida su empleo en la confección de ramos u otros usos ornamentales. También se excluyen de esta partida los "collages" y cuadros similares de la **partida 97.01**.

06.04 FOLLAJE, HOJAS, RAMAS Y DEMAS PARTES DE PLANTAS, SIN FLORES NI CAPULLOS, Y HIERBAS, MUSGOS Y LIQUENES, PARA RAMOS O ADORNOS, FRESCOS, SECOS, BLANQUEADOS, TEÑIDOS, IMPREGNADOS O PREPARADOS DE OTRA FORMA.

0604.10 – Musgos y líquenes.

– Los demás:

0604.91 – – Frescos.

0604.99 – – Los demás.

Como en la partida precedente, ésta también comprende los ramos, cestas, coronas y artículos constituidos por follajes, hojas, ramas o demás partes de plantas, por hierbas, musgos o líquenes, sin tener en cuenta las materias que forman los accesorios, siempre que estos ramos, cestas, coronas, etc., conserven las características esenciales de artículos de floristería.

Los productos vegetales de esta partida pueden estar provistos de frutos decorativos, pero si tienen flores o capullos corresponden a la **partida 06.03**.

Los árboles de Navidad naturales pertenecen a esta partida siempre que sean manifiestamente impropios para la replantación (tronco cortado, raíces esterilizadas con agua hirviendo, etc.).

Se **excluyen** de esta partida las plantas (incluidas hierbas, musgos y líquenes) y partes de plantas de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o usos insecticidas, parasitocidas o similares (**partida 12.11**) o en céstería (**partida 14.01**), siempre que el estado en que se presentan impida su empleo en la confección de ramos u otros usos ornamentales. También se **excluyen** de esta partida los “collages” y cuadros similares de la **partida 97.01**.

CAPITULO 07

**HORTALIZAS, PLANTAS,
RAICES Y TUBERCULOS ALIMENTICIOS**

Notas.

- 1.– Este Capítulo no comprende los productos forrajeros de la partida 12.14.
- 2.– En las partidas 07.09, 07.10, 07.11 y 07.12. la expresión *hortalizas* alcanza también a los hongos comestibles, trufas, aceitunas, alcaparras, calabacines (zapallitos), calabazas (zapallos), berenjenas, maíz dulce (*Zea mays var. saccharata*), frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*, hinojo y plantas como el perejil, perifollo, estragón, berro y mejorana cultivada (*Majorana hortensis* u *Origanum majorana*).
- 3.– La partida 07.12 comprende todas las hortalizas secas de las especies clasificadas en las partidas 07.01 a 07.11, excepto:
 - a) las hortalizas de vaina secas desvainadas (partida 07.13);
 - b) el maíz dulce en las formas especificadas en las partidas 11.02 a 11.04;
 - c) la harina, sémola, polvo, copos, gránulos y “pellets”, de papa (patata) (partida 11.05);
 - d) la harina, sémola y polvo de hortalizas de vaina secas de la partida 07.13 (partida 11.06).
- 4.– Los frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados, se excluyen, sin embargo, de este Capítulo (partida 09.04).

*

* *

Notas Explicativas de aplicación nacional:

1. Salvo disposición en contrario, el término *hortaliza* también comprende a las “legumbres”.
2. La subpartida 0711.90 no comprende las papas (patatas) que hayan sido simplemente peladas o ralladas en la cáscara y adicionadas de ácidos u otros conservadores (**subpartida 0701.90**); ni aquellas que hayan sido *procesadas* por cualquier otro tratamiento que altere sus características orgánicas, por ejemplo, las papas (patatas) que hayan sido lavadas, peladas y *precocidas* o *escaldadas* (**subpartida 2005.20**).

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende las hortalizas de cualquier clase (incluso “silvestres”), incluidos los productos comprendidos en la Nota 2 del Capítulo, frescos, refrigerados, congelados (sin cocer o cocidos en agua o vapor), o conservados provisionalmente o secos (incluso deshidratados, evaporados o liofilizados). Conviene precisar que alguno de estos vegetales, secos, triturados o pulverizados, suelen utilizarse para sazonar alimentos, pero no dejan, por ello, de clasificarse en la partida 07.12.

Se entiende que un producto está *refrigerado* cuando se ha bajado su temperatura a aproximadamente 0° C sin llegar a su congelación. Sin embargo, algunos productos, tales como las papas (patatas), pueden considerarse refrigeradas cuando se ha reducido y mantenido su temperatura alrededor de 10° C.

Se entiende que un producto está *congelado* cuando se ha enfriado por debajo de su punto de congelación hasta su congelación total.

Salvo disposición en contrario, las hortalizas de este Capítulo pueden estar enteras, cortadas en rodajas o trozos, aplastadas, ralladas, peladas, mondadas o descascarilladas.

También se clasifican en este Capítulo algunos tubérculos o raíces con gran contenido de fécula o de inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en “pellets”.

Las hortalizas presentadas en un estado que no corresponda a ninguna de las partidas de este Capítulo, se clasifican en el **Capítulo 11** o en la **Sección IV**. Tal es el caso de la harina, sémola y polvo de las hortalizas de vaina secas y la harina, sémola, polvo, copos, gránulos y “pellets” de papa (patata) (**Capítulo 11**) y las hortalizas preparadas o conservadas por procedimientos distintos a los previstos en este Capítulo (**Capítulo 20**).

Sin embargo, conviene destacar que la homogeneización no es suficiente para considerar un producto de este Capítulo como una preparación del Capítulo 20.

Las hortalizas de este Capítulo, pueden presentarse ocasionalmente en recipientes herméticos (por ejemplo, polvo de cebollas en latas), sin que por ello, se modifique su clasificación. Sin embargo, debe advertirse que los productos dispuestos en tales recipientes pertenecen, en la mayoría de los casos al **Capítulo 20**, por haber sido sometidos a una preparación distinta de las previstas en este Capítulo, o porque su modo de conservación difiera de los procedimientos citados en el mismo.

Asimismo permanecen clasificados en este Capítulo (por ejemplo, las hortalizas frescas o refrigeradas) cuando están acondicionadas en envases según el método denominado “acondicionamiento en atmósfera modificada” (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Con ese método (MAP) la atmósfera que rodea al producto se cambia o se controla (por ejemplo, sustituyendo el oxígeno por nitrógeno o dióxido de carbono, o reduciendo el contenido de oxígeno y aumentando el de nitrógeno o dióxido de carbono).

Las hortalizas frescas o secas se clasifican en este Capítulo, tanto si se destinan a la alimentación como a la siembra o a la plantación (por ejemplo: papas (patatas), cebollas, chalotes, ajos, hortalizas de vaina). Sin embargo, este Capítulo **no comprende** las plantas de hortalizas para replantar o transplantar (**partida 06.02**).

Además de los productos excluidos anteriormente y en las Notas del Capítulo, **se excluyen** también de este Capítulo:

- a) Las plantas y raíces de achicoria (**partidas 06.01 o 12.12**).
 - b) Algunos productos vegetales utilizados como materia prima en ciertas industrias alimentarias, por ejemplo, los cereales (**Capítulo 10**), la remolacha azucarera y caña de azúcar (**partida 12.12**).
 - c) La harina, polvo y sémola de raíces o tubérculos de la partida 07.04 (**partida 11.06**).
 - d) Algunas plantas o partes de plantas, aunque se utilicen a veces con fines culinarios, por ejemplo: albahaca, borraja, hisopo. Todas las especies de menta, romero, ruda, salvia y raíces secas de bardana o lampazo (*Arctium lappa*) (**partida 12.11**).
 - e) Las algas comestibles (**partida 12.12**).
 - f) Los nabos forrajeros, remolachas forrajeras, raíces forrajeras, heno, alfalfa, trébol, esparceta, coles forrajeras, altramuces, vezas y productos forrajeros similares de la **partida 12.14**.
 - g) Las hojas de zanahoria y las de remolacha (**partida 23.08**).
-

07. 01 PAPAS (PATATAS) FRESCAS O REFRIGERADAS.0701.10 – **Para siembra.**0701.90 – **Las demás.**

Esta partida comprende las papas (patatas) frescas o refrigeradas de cualquier clase (**excepto** la batata (boniato, camote) de la **partida 07.14**). Están comprendidas aquí, entre otras, las papas (patatas) destinadas a la siembra y las papas (patatas) tempranas.

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.**Subpartida 0701.10**

En la subpartida 0701.10, la expresión *para siembra* sólo comprende las papas (patatas) que las autoridades nacionales consideren como destinadas a la siembra.

07.02 TOMATES FRESCOS O REFRIGERADOS.

Esta partida comprende los tomates de cualquier clase frescos o refrigerados.

07.03 CEBOLLAS, CHALOTES, AJOS, PUERROS Y DEMAS HORTALIZAS ALIACEAS, FRESCOS O REFRIGERADOS.0703.10 – **Cebollas y chalotes.**0703.20 – **Ajos.**0703.90 – **Puerros y demás hortalizas aliáceas.**

Esta partida comprende las hortalizas aliáceas frescas o refrigeradas siguientes:

- 1) Las cebollas (incluidos los bulbos de cebolla y las cebollas de primavera) y los chalotes.
- 2) Los ajos.
- 3) Los puerros, cebolletas, cebollinos y demás hortalizas aliáceas.

07.04 COLES, INCLUIDOS LOS REPOLLOS, COLIFLORES, COLES RIZADAS, COLINABOS Y PRODUCTOS COMESTIBLES SIMILARES DEL GENERO *BRASSICA*, FRESCOS O REFRIGERADOS.0704.10 – **Coliflores y brécoles ("broccoli").**0704.20 – **Coles de Bruselas (repollitos).**0704.90 – **Los demás.**

Los productos frescos o refrigerados de esta partida son, entre otros:

- 1) La coliflor y los brécoles ("broccoli") (*Brassica oleracea* L. *convar. botrytis* (L.) Alef *var. botrytis* L.).
- 2) Las coles de Bruselas (repollitos).
- 3) Las demás coles repolladas (por ejemplo: coles blancas, coles de Milán o de Saboya, lombardas (coles moradas), coles de China), coles de primavera, coles rizadas y demás productos del género *Brassica* con hojas, bróccoli verde o de tallo (*Brassica oleracea* L. *convar. botrytis* (L.) Alef *var. italica* Plenck) y demás coles de tallo y los colinabos.

Se **excluyen** de esta partida las demás hortalizas en forma de raíces del género *Brassica* (por ejemplo: los nabos de la **partida 07.06**, los nabos forrajeros y colinabos de la **partida 12.14**).

07.05 LECHUGAS (*LACTUCA SATIVA*) Y ACHICORIAS, COMPRENDIDAS LA ESCAROLA Y LA ENDIBIA (*CICHORIUM SPP.*), FRESCAS O REFRIGERADAS.– **Lechugas:**0705.11 – **Repolladas.**0705.19 – **Las demás.**– **Achicorias, comprendidas la escarola y la endibia:**0705.21 – **Endibia "witloof" (*Cichorium intybus var. foliosum*).**0705.29 – **Las demás.**

Esta partida comprende las lechugas (*Lactuca sativa*) frescas o refrigeradas, cuya principal variedad es la lechuga repollada. También están comprendidas aquí las achicorias (*Cichorium spp.*), incluidas las endibias y escarolas, frescas o refrigeradas, cuyas principales variedades son las siguientes:

- 1) La endibia "witloof" o de Bruselas (blanqueada) (*Cichorium intybus var. foliosum*).
- 2) La escarola (*Cichorium endivia var. latifolia*).
- 3) La escarola rizada (*Cichorium endivia var. crispa*).

Están **excluidas** de esta partida las plantas y raíces de achicoria (**partidas 06.01 o 12.12**).

07.06 ZANAHORIAS, NABOS, REMOLACHAS PARA ENSALADA; SALSIFÍES, APIONABOS, RABANOS Y RAICES COMESTIBLES SIMILARES, FRESCOS O REFRIGERADOS.

0706.10 – Zanahorias y nabos.

0706.90 – Los demás.

Las raíces comestibles frescas o refrigeradas de esta partida son entre otras: las zanahorias, nabos, remolachas para ensalada, salsifíes, apionabos, rábanos, escorzoneras, rábanos rusticanos, crosnes del Japón (*Stachys affinis*), bardana o lampazo (*Arctium lappa*) y chirivías (*Pastinaca sativa*). Estos productos permanecen clasificados en esta partida aunque se les hayan quitado las hojas.

Esta partida **no comprende**:

- a) El apio de la **partida 07.09**.
- b) Las raíces de bardana o lampazo conservadas provisionalmente (**partida 07.11**).
- c) Los productos forrajeros de la **partida 12.14**.

07.07 PEPINOS Y PEPINILLOS, FRESCOS O REFRIGERADOS.

Esta partida sólo comprende los pepinos y pepinillos, frescos o refrigerados.

07.08 HORTALIZAS DE VAINA, AUNQUE ESTEN DESVAINADAS, FRESCAS O REFRIGERADAS.

0708.10 – Chícharos (guisantes, arvejas) (*Pisum sativum*).

0708.20 – Frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles) (*Vigna spp.*, *Phaseolus spp.*).

0708.90 – Las demás.

Esta partida comprende entre otras, las siguientes hortalizas de vaina:

- 1) Los Chícharos (guisantes, arvejas) (*Pisum sativum*), incluidos los chicharos para desgranar (*petit pois*) y los forrajeros.
- 2) Los frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles) (*Phaseolus spp.*, *Vigna spp.*), que comprenden principalmente las Lima, las mungo y las de vaina comestible (conocidas con el nombre de verde, manteca, ejotes) y las de careta o caupís (incluida la variedad ojo negro).
- 3) Las habas comunes (*Vicia faba var. major*), el haba caballar (*Vicia faba var. equina*), el haba menor (*Vicia faba var. minor*), las habas jacinto o dolicos de Egipto (*Dolichos lablab L.*).
- 4) Los garbanzos.
- 5) Las lentejas.
- 6) Las semillas de guar.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) Las habas (porotos, frijoles, fréjoles) de soja (**partida 12.01**).
- b) El garrofín (**partida 12.12**).

07.09 LAS DEMAS HORTALIZAS, FRESCAS O REFRIGERADAS.

0709.20 – Espárragos.

0709.30 – Berenjenas.

0709.40 – Apio, excepto el apionabo.

– Hongos y trufas:

0709.51 – – Hongos del género *Agaricus*.

0709.59 – – Los demás.

0709.60 – Frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*.

0709.70 – Espinacas (incluida la de Nueva Zelanda) y armuelles.

0709.90 – Las demás.

Esta partida comprende entre otras las siguientes hortalizas:

- 1) Los espárragos.
- 2) Las berenjenas.
- 3) Los apios (**excepto** el apionabo de la **partida 07.06**).
- 4) Los hongos (incluidos los del género *Agaricus*, tales como el champiñón común o champiñón de París, *Agaricus bisporus*) y las trufas.
- 5) Los frutos de algunas variedades botánicas del género *Capsicum* o del género *Pimenta*, comúnmente designados con el nombre de pimientos. Con este nombre se clasifican tanto los pimientos dulces (*Capsicum annuum* var. *annuum*), que son los más dulces y los de mayor tamaño de los frutos del género *Capsicum* y que se utilizan en ensaladas tanto verdes como maduros, como los frutos de las variedades picantes de las especies *Capsicum frutescens* y *Capsicum annuum*, que comprenden los pimientos de sabor fuerte, los pimientos rojos, la pimienta de Guinea, la pimienta de Cayena, el pimiento picante, etc., que se utilizan frecuentemente para sazonar los alimentos. Pertenecen al género *Pimenta*, la especie conocida con el nombre de pimienta o pimiento de Jamaica (llamada también madre clavo o pimienta inglesa). Estos productos están **excluidos** de esta partida cuando están secos, triturados o pulverizados (**partida 09.04**).
- 6) Las espinacas, incluidas las de Nueva Zelanda, y los armuelles (espinacas gigante).
- 7) Las alcachofas (alcauciles).
- 8) El maíz dulce (*Zea mays* var. *saccharata*), incluso en mazorcas.
- 9) Las calabazas (zapallos) y calabacines (zapallitos).
- 10) Las aceitunas.
- 11) El ruibarbo, los cardos comestibles, hinojo, alcaparras y acederas.
- 12) Las acelgas y los gombos, la okra o el ketmie.
- 13) El perejil, perifollo, estragón, berro (por ejemplo, berro de agua), ajedrea de huerta (*Satureia hortensis*), cilantro (culantro), eneldo, mejorana cultivada (*Majorana hortensis* u *Origanum majorana*). **Se excluye** la mejorana vulgar u orégano (*Origanum vulgare*) (**partida 12.11**).
- 14) Los retoños (gérmenes) de bambú y los de soja (soya).

También **se excluye** de esta partida el tubérculo comestible de la especie *Eleocharis dulcis* o *Eleocharis tuberosa*, conocido comúnmente como castaña china de agua (**partida 07.14**).

07.10 HORTALIZAS, AUNQUE ESTEN COCIDAS EN AGUA O VAPOR, CONGELADAS.

0710.10 – Papas (patatas).

– **Hortalizas de vaina, estén o no desvainadas:**

0710.21 – – **Chícharos (guisantes, arvejas) (*Pisum sativum*).**

0710.22 – – **Frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles) (*Vigna spp.*, *Phaseolus spp.*).**

0710.29 – – **Las demás.**

0710.30 – **Espinacas (incluida la de Nueva Zelanda) y armuelles.**

0710.40 – **Maíz dulce.**

0710.80 – **Las demás hortalizas.**

0710.90 – **Mezclas de hortalizas.**

Esta partida comprende las hortalizas congeladas, que cuando se presentan frescas o refrigeradas, se clasifican en las partidas 07.01 a 07.09.

El término “congelado” está definido en las Consideraciones generales de este Capítulo.

Las hortalizas congeladas de esta partida se tratan, generalmente, a nivel industrial por procesos de ultracongelación rápida. Estos procesos permiten sobrepasar rápidamente la temperatura máxima de cristalización, lo que evita la ruptura de la estructura celular; por cuya circunstancia cuando el producto se descongela conserva el mismo aspecto que el fresco.

A veces se añade sal o azúcar antes de la congelación; esta adición no modifica la clasificación de las hortalizas congeladas. También pueden estar cocidas en agua o vapor antes de la congelación. Por el contrario, **se excluyen** de esta partida las hortalizas cocidas por otros procedimientos (**Capítulo 20**) o las preparadas con otros ingredientes, tales como los *platos preparados* de hortalizas (**Sección IV**).

Las principales especies de hortalizas conservadas por congelación son las papas (patatas), chícharos (arvejas, guisantes), frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles), espinacas, maíz dulce, espárragos, zanahorias y remolachas para ensalada.

Esta partida también comprende las mezclas de hortalizas congeladas.

07.11 HORTALIZAS CONSERVADAS PROVISIONALMENTE (POR EJEMPLO: CON GAS SULFUROSO O CON AGUA SALADA, SULFUROSA O ADICIONADA DE OTRAS SUSTANCIAS PARA ASEGURAR DICHA CONSERVACION), PERO TODAVIA IMPROPIAS PARA CONSUMO INMEDIATO.

0711.20 – Aceitunas.

0711.40 – Pepinos y pepinillos.

– Hongos y trufas:

0711.51 – – Hongos del género *Agaricus*.

0711.59 – – Los demás.

0711.90 – Las demás hortalizas; mezclas de hortalizas.

Esta partida comprende las hortalizas sometidas a tratamientos con el único objeto de asegurar su conservación provisional durante el transporte y almacenado antes de su utilización definitiva (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias), **siempre que**, sigan siendo impropias para su consumo en tal estado.

Estos productos se destinan generalmente a servir de materia prima en la industria de conservas; tales como las cebollas, aceitunas, alcaparras, pepinos, pepinillos, hongos, trufas y tomates. Se presentan generalmente en barriles o toneles.

Sin embargo, **se excluyen** de esta partida y se clasifican en el **Capítulo 20** los productos que, además de haberse conservado provisionalmente en agua salada, se sometieron previamente a una preparación especial, tal como el tratamiento con sosa (soda) o fermentación láctica, para hacerlos directamente consumibles (por ejemplo: aceitunas verdes o aliñadas, “choucroute”, pepinillos, judías verdes).

07.12 HORTALIZAS SECAS, INCLUIDAS LAS CORTADAS EN TROZOS O EN RODAJAS O LAS TRITURADAS O PULVERIZADAS, PERO SIN OTRA PREPARACION.

0712.20 – Cebollas.

– Orejas de Judas (*Auricularia spp.*), hongos gelatinosos (*Tremella spp.*) y demás hongos; trufas:

0712.31 – – Hongos del género *Agaricus*.

0712.32 – – Orejas de Judas (*Auricularia spp.*).

0712.33 – – Hongos gelatinosos (*Tremella spp.*).

0712.39 – – Los demás.

0712.90 – Las demás hortalizas; mezclas de hortalizas.

Esta partida comprende las hortalizas de las partidas 07.01 a 07.09 que han sido desecadas (incluso deshidratadas, evaporadas o liofilizadas), es decir, privadas de su contenido de agua por diversos procesos. Las principales hortalizas tratadas de esa manera son las papas (patatas), cebollas, champiñones, orejas de Judas (*Auricularia spp.*), hongos gelatinosos (*Tremella spp.*), trufas, zanahorias, coles (incluidos los repollos) y espinacas. Suelen presentarse cortadas en tiras (julianas) o rodajas, de la misma clase o de clases diferentes mezcladas.

Corresponden también a esta partida las hortalizas secas, trituradas o pulverizadas, para utilizarlas, principalmente, en el sazonado de alimentos o en la preparación de sopas o potajes; este es el caso de los espárragos, coliflor, perejil, perifollo, apio, cebollas, ajos.

Se **excluyen** de esta partida, entre otros:

- a) Las hortalizas de vaina secas, desvainadas (**partida 07.13**).
- b) Los frutos secos, triturados o pulverizados, del género *Capsicum* o *Pimenta* (**partida 09.04**), la harina, sémola, polvo, copos, gránulos y “pellets” de papa (patata) (**partida 11.05**), la harina, sémola, polvo de hortalizas de vaina secas de la partida 07.13 (**partida 11.06**).
- c) Los condimentos y sazonzadores, compuestos (**partida 21.03**).
- d) Las preparaciones para sopas o potajes a base de hortalizas desecadas (**partida 21.04**).

07.13 HORTALIZAS DE VAINA SECAS DESVAINADAS, AUNQUE ESTEN MONDADAS O PARTIDAS.0713.10 – Chícharos (guisantes, arvejas) (*Pisum sativum*).

0713.20 – Garbanzos.

– Frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles) (*Vigna spp.*, *Phaseolus spp.*):0713.31 – – Frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles) de las especies *Vigna mungo* (L) Hepper o *Vigna radiata* (L) Wilczek.0713.32 – – Frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles) Adzuki (*Phaseolus* o *Vigna angularis*).0713.33 – – Frijol (poroto, alubia, judía, fréjol) común (*Phaseolus vulgaris*).

0713.39 – – Los demás.

0713.40 – Lentejas.

0713.50 – Habas (*Vicia faba* var. *major*), haba caballar (*Vicia faba* var. *equina*) y haba menor (*Vicia faba* var. *minor*).

0713.90 – Las demás.

Esta partida comprende las hortalizas de vaina de la partida 07.08 que han sido desecadas y desvainadas, de los tipos utilizados para la alimentación humana o de los animales (por ejemplo: chícharos (arvejas, guisantes), garbanzos, frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles) *Adzuki* y demás frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles), lentejas, haba común, haba caballar, haba menor, semilla de guar), incluso si se destinan a la siembra (aunque no sean para alimentación humana por resultado de un tratamiento químico) o para otros fines. Pueden haberse sometido a tratamientos térmicos moderados destinados principalmente a conseguir una mejor conservación inactivando las enzimas (en particular las peroxidases) y eliminando una parte de la humedad; sin embargo, este tratamiento no debe modificar las características orgánicas internas del cotiledón.

Las hortalizas de vaina secas de esta partida pueden estar mondadas (despojadas de la película) o quebrantadas.

Esta partida **no comprende**:

- a) La harina, sémola y polvo de hortalizas de vaina secas, desvainadas (**partida 11.06**).
- b) Las habas de soja (soya) (**partida 12.01**).
- c) Las semillas de veza (distintas al haba común y al haba caballar), tara o de altramuz (**partida 12.09**).
- d) Las semillas de algarroba (garrofín) (**partida 12.12**).

o
o o

Nota Explicativa de subpartida.**Subpartida 0713.31**

Esta subpartida comprende solamente los frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles) de la especie *Vigna mungo* (L) Hepper, llamadas también “urd” o “black gram”, y los de la especie *Vigna radiata* (L) Wilczek, llamados también “mungo” o “green gram”. Estas especies son ampliamente utilizadas en la producción de germen.

07.14 RAICES DE YUCA (MANDIOCA), ARRURRUZ O SALEP, AGUATURMAS (PATACAS), CAMOTES (BONIATOS, BATATAS) Y RAICES Y TUBERCULOS SIMILARES RICOS EN FECULA O INULINA, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS O SECOS, INCLUSO TROCEADOS O EN “PELLETS”; MEDULA DE SAGU.

0714.10 – Raíces de yuca (mandioca).

0714.20 – Camotes (boniatos, batatas).

0714.90 – Los demás.

Esta partida comprende la médula de sagú, así como los tubérculos y raíces con un elevado contenido de fécula o inulina y que, por tanto, se utilizan en la fabricación de productos alimenticios o industriales. En algunos casos, estos tubérculos y raíces se utilizan tanto para la alimentación humana como en la alimentación de los animales.

Esta partida comprende a estos productos frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso cortados en trozos o en “pellets” (cilindros, bolitas, etc.) obtenidos de fragmentos de raíces o tubérculos de la presente partida o de su harina, sémola o polvo de la partida 11.06. Los “pellets” se obtienen por simple presión o mediante la adición de un aglomerante (melaza, lignosulfito, etc.). En este último caso, la cantidad de aglomerante deberá ser inferior o igual al 3% en peso. Los “pellets” de yuca (mandioca) pueden estar disgregados, pero permanecen clasificados en esta partida si son reconocibles como tales. Los “pellets” de yuca (mandioca) disgregados se reconocen por sus características físicas, por ejemplo, la presencia de partículas no homogéneas con fragmentos de “pellets” de yuca (mandioca), color pardo con puntos negros, fragmentos de fibras visibles a simple vista y residuos de arena o de sílice en el producto.

Además de las raíces y tubérculos expresamente mencionados en este texto¹, la partida también comprende las raíces de taro (colocasia), los ñames (“yam”) y el tubérculo comestible de la especie *Eleocharis dulcis* o *Eleocharis tuberosa*, comúnmente conocida como “castaña china de agua”.

Los productos de esta partida que han sido preparados de otro modo están comprendidos en otros Capítulos, por ejemplo: la harina, sémola, polvo (**partida 11.06**), los almidones y féculas (**partida 11.08**), la tapioca (**partida 19.03**).

Se **excluyen** de esta partida las raíces tuberosas vivas de dalias (**partida 06.01**) y las papas (patatas) frescas o secas (**partidas 07.01 o 07.12.**, según los casos).

¹ Tales como las raíces de arrurruz (conocido también como “arrowroot”, o las de las de aguaturma (pataca), conocida también como *alcachofa* Jerusalén.

CAPITULO 08

FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CITRICOS),
MELONES O SANDIAS

Notas.

- 1.- Este Capítulo no comprende los frutos no comestibles.
- 2.- Las frutas y otros frutos refrigerados se clasificarán en las mismas partidas que las frutas y frutos frescos correspondientes.
- 3.- Las frutas y otros frutos secos de este Capítulo pueden estar parcialmente rehidratados o tratados para los fines siguientes:
 - a) mejorar su conservación o estabilidad (por ejemplo: mediante tratamiento térmico moderado, sulfurado, adición de ácido sórbico o sorbato de potasio);
 - b) mejorar o mantener su aspecto (por ejemplo: por adición de aceite vegetal o pequeñas cantidades de jarabe de glucosa), siempre que conserven el carácter de frutas o frutos secos.

*

* *

Nota Explicativa de aplicación nacional:

1. En la subpartida 0805.50, el término *Citrus aurantifolia* también se aplica a las limas ácidas conocidas como: "west indian limes", "key lime", "citron gallet", "kaghzi", "limão galego", "limetas" o "limón mexicano" (*Citrus aurantifolia* Christmann Swingle).

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende las frutas y demás frutos (incluidos los de cáscara) y las cáscaras (cortezas) de agrios (cítricos) o de melones y sandías, generalmente destinados al consumo humano tal como se presentan o después de una preparación. Pueden ser frescos (incluso refrigerados), congelados (aunque se hayan cocido previamente en agua o vapor, o adicionado de edulcorantes), secos (incluidos los deshidratados, evaporados o liofilizados); también se pueden presentar conservados provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso, en agua salada o sulfurosa, o adicionada de otras sustancias), **siempre que** en este estado sean impropios para la alimentación.

Se entiende que un producto está *refrigerado* cuando se ha reducido su temperatura hasta aproximadamente 0°C sin llegar a su congelación. Sin embargo, algunos productos, tales como los melones y algunos agrios (cítricos), pueden considerarse refrigerados cuando se ha reducido y mantenido su temperatura alrededor de 10 °C. Se entiende que un producto está congelado cuando se ha enfriado por debajo de su punto de congelación hasta su congelación total.

Estos productos pueden estar enteros, troceados, deshuesados, aplastados, rallados, pelados, mondados o descortezados.

Conviene destacar que la homogeneización, por sí misma, no es suficiente para considerar un producto de este Capítulo como una preparación del Capítulo 20.

La adición de pequeñas cantidades de azúcar no modifica la clasificación de estos productos en este Capítulo. También quedan comprendidos en este Capítulo los frutos secos o desecados (dátiles, ciruelas, etc.), cuya superficie está a veces recubierta del azúcar resultante de la desecación **natural**, con la apariencia de las frutas o frutos cristalizados de la partida 20.06.

Sin embargo, este capítulo **no comprende** las frutas conservadas por deshidratación osmótica. La expresión "deshidratación osmótica" designa un procedimiento en el que los trozos de fruta se someten a un remojo prolongado en un jarabe de azúcar concentrado, de forma que el agua y el azúcar natural de la fruta son reemplazados en gran parte por el azúcar del jarabe. La fruta puede a continuación ser sometida a un secado al aire para reducir aún más su contenido de agua. Estas frutas se clasifican en **el Capítulo 20 (partida 20.08)**.

Este Capítulo **no comprende**, sin embargo, determinados productos vegetales citados en otros Capítulos de la Nomenclatura, aunque algunos de ellos sean botánicamente frutos, como es el caso de:

- a) Las aceitunas, tomates, pepinos, pepinillos, calabazas (zapallos), berenjenas y frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta* (**Capítulo 7**).
- b) El café, vainilla, bayas de enebro y demás productos del **Capítulo 9**.
- c) Los cacahuates (cacahuets, maníes) y demás frutos oleaginosos, frutos utilizados principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticidas o similares, las algarrobas, huesos (carozos) de durazno (melocotón) o de frutos similares (**Capítulo 12**).
- d) Los granos de cacao (**partida 18.01**).

También **se excluyen** de este Capítulo:

- 1°) La harina, sémola y polvo de frutas y demás frutos (**partida 11.06**).
- 2°) Las frutas y demás frutos comestibles y las cortezas de agrios (cítricos) o de melones y sandías, preparados o conservados por procedimientos distintos de los citados anteriormente (**Capítulo 20**).
- 3°) Las frutas y demás frutos comestibles, tostados (por ejemplo: las castañas, almendras, higos), incluso molidos, generalmente utilizados como sucedáneos del café (**partida 21.01**).

Las frutas y demás frutos presentados en los estados previstos en este Capítulo permanecen clasificados aquí, aun cuando se presenten en envases herméticos (por ejemplo: las ciruelas pasas y avellanas, simplemente desecadas, en latas). Sin embargo, se **excluyen** de este Capítulo los productos envasados que se hayan preparado o conservado por procedimientos distintos a los previstos en las partidas de este Capítulo (**Capítulo 20**).

Los productos de este Capítulo permanecen clasificados aquí (por ejemplo, las fresas frescas) cuando están acondicionados en envases según el método "acondicionamiento en atmósfera modificada" (Modified Atmonspheric Packaging (MAP)). Con este método (MAP) la atmósfera que rodea al producto se cambia o se controla (por ejemplo, sustituyendo el oxígeno por nitrógeno o dióxido de carbono, o reduciendo el contenido de oxígeno y aumentando el de nitrógeno o dióxido de carbono).

08.01 COCOS, NUECES DEL BRASIL Y NUECES DE MARAÑÓN (MEREY, CAJUIL, ANACARDO, "CAJU"), FRESCOS O SECOS, INCLUSO SIN CASCARA O MONDADOS.

– **Cocos:**

0801.11 – – **Secos.**

0801.19 – – **Los demás.**

– **Nueces del Brasil:**

0801.21 – – **Con cáscara.**

0801.22 – – **Sin cáscara.**

– **Nueces de marañón (merey, cajuil, anacardo, "cajú"):**

0801.31 – – **Con cáscara.**

0801.32 – – **Sin cáscara.**

Esta partida incluye el coco sin su cáscara, rallado y desecado, en tanto la copra, constituida por fragmentos de la parte carnosa del coco, secos pero impropios para el consumo humano y destinados a la obtención de aceite, se clasifica en la **partida 12.03**.

08.02 LOS DEMAS FRUTOS DE CASCARA FRESCOS O SECOS, INCLUSO SIN CASCARA O MONDADOS.

– **Almendras:**

0802.11 – – **Con cáscara.**

0802.12 – – **Sin cáscara.**

– **Avellanas (*Corylus spp.*):**

0802.21 – – **Con cáscara.**

0802.22 – – **Sin cáscara.**

– **Nueces de nogal:**

0802.31 – – **Con cáscara.**

0802.32 – – **Sin cáscara.**

0802.40 – **Castañas (*Castanea spp.*).**

0802.50 – **Pistachos.**

0802.60 – **Nueces de macadamia.**

0802.90 – **Los demás.**

Los principales frutos con cáscara de esta partida son las almendras (dulces o amargas), avellanas, nueces de nogal, castañas (*Castanea spp.*), pistachos (pistaches), nueces de macadamia, pacanas y piñones (semillas del *Pinus pinea*).

Esta partida comprende las nueces de areca (betel) utilizadas principalmente como masticatorio, las nueces de cola utilizadas como masticatorio y como base en la fabricación de algunas bebidas y el fruto comestible de cáscara espinosa de la especie *Trapa natans*, también llamadas castañas de agua.

Esta partida **no comprende**:

- a) El tubérculo comestible de la especie *Eleocharis dulcis* o *Eleocharis tuberosa*, comúnmente conocidos como castaña china de agua (**partida 07.14**).
- b) El ruezno de la nuez ni la cáscara de la almendra (**partida 14.04**).
- c) Los cacahuates (cacahuates, maníes) (**partida 12.02**), los cacahuates (cacahuates, maníes) tostados ni la manteca de cacahuete (cacahuete, maní) (**partida 20.08**).
- d) Las castañas de Indias (*Aesculus hippocastanum*) (**partida 23.08**).

08.03 BANANAS O PLATANOS, FRESCOS O SECOS.

Esta partida comprende todos los frutos comestibles de las especies del género *Musa*.

08.04 DATILES, HIGOS, PIÑAS (ANANAS), AGUACATES (PALTAS), GUAYABAS, MANGOS Y MANGOSTANES, FRESCOS O SECOS.

0804.10 – Dátiles.

0804.20 – Higos.

0804.30 – Piñas (ananás).

0804.40 – Aguacates (paltas).

0804.50 – Guayabas, mangos y mangostanes.

En esta partida, el término “higos” se aplica exclusivamente a los frutos de la especie *Ficus carica*, aunque se destinen a la destilación; por tanto, **se excluyen** los higos de cactus (chumbera, nopal) (tunas, higos de chumbo, higos de berbería) (**partida 08.10**).

08.05 AGRIOS (CITRICOS) FRESCOS O SECOS.

0805.10 – Naranjas.

0805.20 – Mandarinas (incluidas las tangerinas y satsumas); clementinas, wilkings e híbridos similares de agrios (cítricos).

0805.40 – Toronjas o pomelos.

0805.50 – Limones (*Citrus limón*, *Citrus limonum*) y limas (*Citrus aurantifolia*, *Citrus latifolia*).

0805.90 – Los demás.

Se entiende principalmente por agrios (cítricos):

- 1) las naranjas, dulces o amargas (naranjas sevillanas).
- 2) las mandarinas (incluidas las tangerinas y satsumas); las clementinas, “wilkings” e híbridos similares.
- 3) las toronjas o pomelos.
- 4) los limones (*Citrus limon*, *Citrus limonum*) y las limas (*Citrus aurantifolia*, *Citrus latifolia*).
- 5) las cidras, naranjas chinas, bergamotas, etc.

Esta partida también comprende los pequeños limones y naranjas, verdes, de los tipos utilizados en las conservas.

Esta partida **no comprende**:

- a) Las cortezas de agrios (cítricos) (**partida 08.14**).
- b) Las naranjas no comestibles caídas prematuramente del árbol después de la floración, y recogidas ya secas, utilizadas principalmente en la extracción del aceite esencial que contienen (“petit grain”) (**partida 12.11**).

08.06 UVAS, FRESCAS O SECAS, INCLUIDAS LAS PASAS.

0806.10 – Frescas.

0806.20 – Secas, incluidas las pasas.

Esta partida comprende las uvas frescas de mesa, las destinadas a la elaboración de vino aunque estén prensadas, aplastadas o pisadas, en barriles (toneles). También se incluyen las uvas maduras naturalmente o cultivadas en invernadero.

Esta partida también comprende las uvas secas o desecadas, incluidas las pasas; de las que las principales variedades tales como de *Corinto*, *sultanas*, *sultaninas*, *Izmir* o *Thompson*, carecen prácticamente de semillas, en tanto las conocidas como de *Moscatel*, *Málaga*, *Denia*, *Damas*, *Lexir* o *Gordo*, presentan semillas.

08.07 MELONES, SANDIAS Y PAPAYAS, FRESCOS.

– Melones y sandías:

0807.11 – – Sandías.

0807.19 – – Los demás.

0807.20 – Papayas.

Esta partida comprende los melones y sandías, incluidos los de invierno (de larga conservación), frescos, de las especies *Citrullus vulgaris* o *Cucumis melo*, tales como los melones escritos (reticulados) y los melones cantalupos. Está partida también comprende las papayas, frutas en forma de melón de la especie *Carica papaya*. Por el contrario, se **excluyen** las frutas de la especie *Asimina triloba* conocidas en inglés con el nombre de “pawpaws” (**partida 08.10**).

08.08 MANZANAS, PERAS Y MEMBRILLOS, FRESCOS.0808.10 – **Manzanas.**0808.20 – **Peras y membrillos.**

Se clasifican en esta partida las manzanas y peras que estén destinadas a la mesa, o a la elaboración de bebidas (por ejemplo: sidra, perada) u demás usos industriales (por ejemplo: elaboración de compotas, confituras, jaleas de manzana, extracción de pectina).

Los membrillos se utilizan principalmente en la fabricación de mermeladas, confituras o jalea.

08.09 CHABACANOS (DAMASCOS, ALBARICOQUES), CEREZAS, DURAZNOS (MELOCOTONES) INCLUIDOS LOS GRIÑONES Y NECTARINAS, CIRUELAS Y ENDRINAS, FRESCOS.0809.10 – **Chabacanos (damascos, albaricoques).**0809.20 – **Cerezas.**0809.30 – **Duraznos (melocotones), incluidos los griñones y nectarinas.**0809.40 – **Ciruelas y endrinas.**

Esta partida comprende los chabacanos (damascos, albaricoques), cerezas de todas variedades (gordales, garrafales, guindas, etc.), duraznos (melocotones) (incluidos los griñones y nectarinas), ciruelas de cualquier clase (común, reina-claudia, mirabel, quetsches, etc.) y endrinas.

08.10 LAS DEMAS FRUTAS U OTROS FRUTOS, FRESCOS.0810.10 – **Fresas (frutillas).**0810.20 – **Frambuesas, zarzamoras, moras y moras- frambuesa.**0810.40 – **Arándanos rojos, mirtilos y demás frutos del género *Vaccinium*.**0810.50 – **Kiwis.**0810.60 – **Duriones.**0810.90 – **Los demás.**

Esta partida comprende todas las frutas y demás frutos comestibles no citados anteriormente, ni comprendidos en otros Capítulos de la Nomenclatura (véanse las exclusiones mencionadas en las Consideraciones generales de este Capítulo).

Por tanto, se clasifican aquí:

- 1) Las fresas (frutillas).
- 2) Las frambuesas, zarzamoras, moras y las moras-frambuesa.
- 3) Los arándanos rojos o azules, mirtilos y demás frutos del género *Vaccinium*.
- 4) Kiwis (*Actinidia chinensis* Planch. o *Actinidia deliciosa*).
- 5) Duriones (*Durio zibethinus*).
- 6) Las grosellas de drupa negra (casis), de drupa blanca o de drupa roja, y las espinosas.
- 7) Las serbas o bayas del serbal, bayas de saúco, zapote (zapotillo), granadas, tunas o higos de cactus (chumbera, nopal) (tunas, higos chumbo), escaramujos, caquis (pérsimo)*, azufaiñas, nísperos, moras "longanes" "litchis", guanábana, chirimoyas y los frutos de la especie *Asimina triloba* conocidas con el nombre inglés de "pawpaws".

Se **excluyen** de esta partida las bayas de enebro (**partida 09.09**).

08.11 FRUTAS Y OTROS FRUTOS, SIN COCER O COCIDOS EN AGUA O VAPOR, CONGELADOS, INCLUSO CON ADICION DE AZÚCAR U OTRO EDULCORANTE.0811.10 – **Fresas (frutillas).**0811.20 – **Frambuesas, zarzamoras, moras, moras-frambuesa y grosellas.**0811.90 – **Los demás.**

Se trata aquí de las frutas y demás frutos comestibles congelados, que cuando están frescos o refrigerados se clasifican en las partidas precedentes de este Capítulo. (Véanse las Consideraciones generales del Capítulo en lo relativo al significado de los términos "refrigerado" y "congelado").

Las frutas y demás frutos cocidos en agua o vapor antes de la congelación permanecen clasificados en esta partida. Las frutas y demás frutos congelados, cocidos de otra manera antes de la congelación, se clasifican en el **Capítulo 20**.

Esta partida también comprende las frutas y demás frutos congelados adicionados de azúcar u otros edulcorantes, a fin de inhibir su oxidación, y por ende, prevenir un cambio de color en su descongelación. Los productos de esta partida también pueden estar adicionados de sal.

08.12 FRUTAS Y OTROS FRUTOS, CONSERVADOS PROVISIONALMENTE (POR EJEMPLO: CON GAS SULFUROSO O CON AGUA SALADA, SULFUROSA O ADICIONADA DE OTRAS SUSTANCIAS PARA DICHA CONSERVACION), PERO TODAVIA IMPROPIOS PARA CONSUMO INMEDIATO.

0812.10 – Cerezas.

0812.90 – Los demás.

Esta partida comprende las frutas y demás frutos sometidos a un tratamiento con el único propósito de conservarlos durante el transporte o el almacenamiento antes de su utilización (por ejemplo: escaldados o blanqueados, conservados con gas sulfuroso, o en agua salada, sulfurosa o adicionada con otras sustancias), **siempre que** en este estado, sean impropias para su consumo.

Estos productos se utilizan esencialmente como materia prima para diversas industrias alimentarias (preparación de confituras, frutas confitadas con azúcar, etc.). Las frutas y demás frutos que con mayor frecuencia se presentan en esta forma son las cerezas, fresas, naranjas, cidras, chabacanos (damascos, albaricoques), y ciruelas reina-claudia. Habitualmente se acondicionan en barriles (toneles) o en jaulas.

08.13 FRUTAS Y OTROS FRUTOS, SECOS, EXCEPTO LOS DE LAS PARTIDAS 08.01 A 08.06; MEZCLAS DE FRUTAS U OTROS FRUTOS, SECOS, O DE FRUTOS DE CÁSCARA DE ESTE CAPÍTULO.

0813.10 – Chabacanos (damascos, albaricoques).

0813.20 – Ciruelas.

0813.30 – Manzanas.

0813.40 – Las demás frutas u otros frutos.

0813.50 – Mezclas de frutas u otros frutos, secos, o de frutos de cáscara de este Capítulo.

A) Frutas y demás frutos, secos.

Esta partida comprende las frutas y demás frutos secos o desecados, que cuando están frescos, corresponden a las partidas 08.07 a 08.10. Se preparan por secado directo al sol o por métodos industriales (por ejemplo, el túnel secador).

Las frutas y demás frutos que con mayor frecuencia se preparan de este modo son los chabacanos (damascos, albaricoques), duraznos (melocotones), manzanas, ciruelas y peras. Las manzanas y peras secas o desecadas pueden destinarse a consumo directo o a la elaboración de sidra o perada. Con excepción de las ciruelas, las frutas y demás frutos se parten generalmente en dos o se cortan en trozos, y se deshuesan o se despepitan. También pueden presentarse (especialmente chabacanos (damascos, albaricoques) y las ciruelas) en forma de pasta simplemente desecada o evaporada, en rodajas o en bloques.

Esta partida comprende las vainas de tamarindo. También incluye la pulpa de tamarindo, sin adición de azúcar u otras sustancias, y sin transformar de otro modo, aunque contenga semillas, partes leñosas o trozos de endocarpio.

B) Mezclas de frutas y demás frutos, secos o desecados, o de frutos de cáscara.

También están comprendidas en esta partida las mezclas de frutas y demás frutos secos, incluso los frutos de cáscara de este Capítulo. Por tanto, también se incluyen aquí las mezclas de frutos de cáscara frescos o secos o desecados; las mezclas de frutas secas (excepto frutos de cáscara); y las mezclas de frutos de cáscara frescos o secos o desecados con frutas secas. Estas mezclas se presentan frecuentemente en cajitas, paquetes, envases celulósicos, etc.

Ciertas frutas u otros frutos secos o desecados, o sus mezclas, de esta partida pueden presentarse en bolsitas, en especial, para la preparación de infusiones o tisanas. Estos productos permanecen clasificados aquí.

Sin embargo, **se excluyen** de esta partida dichos productos cuando estén constituidos por una mezcla de frutas u otros frutos secos o desecados de esta partida con plantas o partes de plantas de otros Capítulos o con otras sustancias (por ejemplo, uno o varios extractos de plantas) (generalmente, **partida 21.06**).

08.14 CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDIAS, FRESCAS, CONGELADAS, SECAS O PRESENTADAS EN AGUA SALADA, SULFUROSA O ADICIONADA DE OTRAS SUSTANCIAS PARA SU CONSERVACION PROVISIONAL.

Las cortezas de agrios (cítricos) que se utilizan más frecuentemente con fines alimenticios son las de naranja (incluida la amarga), de limón o de cidra. Estas cortezas se utilizan, principalmente, para la elaboración de confituras o para la extracción de aceites esenciales.

Se **excluyen** de esta partida las cortezas pulverizadas (**partida 11.06**) y las cortezas de frutas confitadas con azúcar (**partida 20.06**).

CAPITULO 09
CAFE, TE, YERBA MATE Y ESPECIAS

Notas.

1.- Las mezclas entre sí de los productos de las partidas 09.04 a 09.10 se clasificarán como sigue:

- a) las mezclas entre sí de productos de una misma partida se clasifican en dicha partida;
- b) las mezclas entre sí de productos de distintas partidas se clasifican en la partida 09.10.

El hecho de que se añadan otras sustancias a los productos comprendidos en las partidas 09.04 a 09.10 (incluidas las mezclas citadas en los apartados a) o b) anteriores) no influye en su clasificación, siempre que las mezclas así obtenidas conserven el carácter esencial de los productos citados en cada una de estas partidas. Por el contrario, dichas mezclas se excluyen de este Capítulo y se clasifican en la partida 21.03 si constituyen condimentos o sazonzadores compuestos.

2.- Este Capítulo no comprende la pimienta de Cubeba (*Piper cubeba*) ni los demás productos de la partida 12.11.

*
* *

Nota Explicativa de aplicación nacional

Para efectos de este capítulo, los términos **aromatizado (s)** y **aromatizada(s)** significan: **con adición de sabor**.

*
* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este capítulo comprende:

- 1) El café, té y yerba mate.
- 2) Las especias, es decir, un grupo de productos vegetales ricos en aceites esenciales y principios aromáticos, utilizados principalmente como condimentos a causa de su sabor peculiar.

Estos productos pueden presentarse enteros, triturados o pulverizados.

En lo relativo a la clasificación de las mezclas de productos de las partidas 09.04 a 09.10, véase la Nota 1 de este Capítulo. De acuerdo con las disposiciones de esta Nota, el hecho de que se añadan otras sustancias a los productos de las partidas 09.04 a 09.10 (incluidas las mezclas citadas en los apartados a) y b) de dicha Nota) no afecta su clasificación, **siempre que** las mezclas así obtenidas conserven el carácter esencial de los productos citados en cada una de estas partidas.

Tal es el caso, por ejemplo, de las especias y mezclas de especias adicionadas de:

- a) **Diluyentes** para facilitar la dosificación y distribución homogéneas de las especias en las preparaciones alimenticias a las que se añada (harina de cereales, pan rallado, dextrosa, etc.).
- b) **Colorantes** alimenticios (por ejemplo, xantofila).
- c) Productos denominados **sinérgicos**, destinados a resaltar el sabor de las especias (por ejemplo, glutamato de sodio).
- d) Sustancias tales como la **sal** o **antioxidantes químicos** agregados, generalmente en pequeña cantidad, a fin de asegurar la conservación del producto y la duración de sus propiedades.

Las especias (incluso las mezclas de especias) adicionadas de sustancias comprendidas en otros Capítulos, pero que tengan por sí mismas propiedades aromatizantes o sazonzadoras, permanecen clasificadas en este Capítulo, **siempre que**, las cantidades añadidas sean tales que el carácter esencial de la especia de la mezcla no se modifique.

Este Capítulo también comprende las mezclas compuestas por plantas, partes de plantas, semillas o frutos (enteros, cortados, partidos o pulverizados) de especias de diferentes Capítulos (por ejemplo: Capítulos 7, 9, 11 y 12), de los tipos utilizados para dar sabor a las bebidas o preparar extractos para su fabricación.

- 1) a las que el carácter esencial se lo confiera una o varias de las especias comprendidas en una sola de las partidas 09.04 a 09.10 (partida 09.04 a 09.10, según el caso).
- 2) a las que el carácter esencial se lo confiera una mezcla de especias comprendidas en dos o más de las partidas 09.04 a 09.10 (partida 09.10).

Sin embargo, **se excluyen** de este Capítulo las mezclas cuyo carácter esencial no se lo confieran las especias mencionadas en el apartado 1) ni las mezclas consideradas en el apartado 2), anteriores (**partida 21.06**).

Se **excluyen** además:

- a) Las hortalizas del **Capítulo 7** (por ejemplo: perejil, perifollo, estragón, berro, mejorana, cilantro, eneldo).
 - b) La semilla de mostaza (**partida 12.07**); la harina de mostaza, incluso preparada (**partida 21.03**).
 - c) Los conos de lúpulo (**partida 12.10**).
 - d) Ciertos frutos, semillas y partes de plantas, que, aunque se pueden utilizar como especias, se emplean con mayor frecuencia en perfumería o en medicina (**partida 12.11**) (por ejemplo: casia, romero, orégano, albahaca, borraja, hisopo, diversas variedades de menta, ruda, salvia).
 - e) Los condimentos y sazonzadores, compuestos (**partida 21.03**).
-

09.01 CAFE, INCLUSO TOSTADO O DESCAFEINADO; CASCARA Y CASCARILLA DE CAFE; SUCEDANEOS DEL CAFE QUE CONTENGAN CAFE EN CUALQUIER PROPORCION.

– **Café sin tostar:**

0901.11 – – **Sin descafeinar.**

0901.12 – – **Descafeinado.**

– **Café tostado:**

0901.21 – – **Sin descafeinar.**

0901.22 – – **Descafeinado.**

0901.90 – **Los demás.**

Se incluyen en esta partida:

- 1) El café verde en cualquier forma, por ejemplo: en bayas, tal como se recolecta del arbusto; en granos con su cascarilla amarillenta; en granos despojados de su cáscara o su cascarilla.
- 2) El café descafeinado, es decir, el café cuya cafeína ha sido extraída mediante el tratamiento de los granos verdes con diversos disolventes.
- 3) El café (descafeinado o no) tostado, incluso molido.
- 4) La cáscara y cascarilla de café.
- 5) Los sucedáneos del café, con un contenido de café en cualquier proporción.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) La cera de café (**partida 15.21**).
- b) Los extractos, esencias y concentrados de café (conocidos como *café instantáneo*), y las preparaciones a base de estos extractos, esencias y concentrados; los sucedáneos tostados del café que no contengan café (**partida 21.01**).
- c) La cafeína, alcaloide del café (**partida 29.39**).

09.02 TE, INCLUSO AROMATIZADO.

0902.10 – **Té verde (sin fermentar) presentado en envases inmediatos con un contenido inferior o igual a 3 kg.**

0902.20 – **Té verde (sin fermentar) presentado de otra forma.**

0902.30 – **Té negro (fermentado) y té parcialmente fermentado, presentados en envases inmediatos con un contenido inferior o igual a 3 kg.**

0902.40 – **Té negro (fermentado) y té parcialmente fermentado, presentados de otra forma.**

Esta partida comprende las diversas variedades de té procedentes del arbusto de la especie botánica *Thea*.

La preparación del té verde consiste esencialmente en calentar las hojas frescas, enrollarlas y secarlas. En la preparación del té negro, las hojas se enrollan y se ponen a fermentar antes de tostarlas o secarlas.

Esta partida también comprende el té parcialmente fermentado (por ejemplo, té Oolong).

Se incluyen en esta partida, las flores, capullos y residuos de té, así como el té (hojas, flores o capullos) pulverizado y aglomerado en bolas, pastillas o tabletas.

También se clasifica en la presente partida, el té aromatizado por vaporización (por ejemplo, durante la fermentación) o por la adición de aceites esenciales (por ejemplo: de limón, de bergamota), con aromatizantes artificiales (que pueden presentarse en cristales o polvo) o con partes de otras plantas aromáticas o frutas o demás frutos tales como flores de jazmín, cáscara seca de naranja, clavo, etc.

El té sin su cafeína (té descafeinado), también está comprendido en esta partida; por el contrario se **excluye** la cafeína (**partida 29.39**).

Se **excluyen** de esta partida los productos que no procedan de los arbustos del género *Thea*, en ocasiones denominados “tés”, por ejemplo:

- a) La yerba mate (té de Paraguay) (**partida 09.03**).
- b) Los productos empleados para la preparación de infusiones o tisanas. Estos productos se clasifican, por ejemplo, en las **partidas 08.13, 09.09, 12.11 o 21.06**.
- c) El “té de ginsén” (mezcla de extracto de “ginsén” con lactosa o glucosa) (**partida 21.06**).

09.03 YERBA MATE.

La yerba mate es la hoja desecada de ciertos arbustos de la familia del acebo, que crecen en América del Sur. A veces recibe el nombre de *té del Paraguay* o *té de los Jesuitas*. Se utiliza para preparar, por infusión, una bebida que tiene algo de cafeína.

09.04 PIMIENTA DEL GENERO *PIPER*; FRUTOS DE LOS GENEROS *CAPSICUM* O *PIMENTA*, SECOS, TRITURADOS O PULVERIZADOS.**– Pimienta:**

0904.11 – Sin triturar ni pulverizar.

0904.12 – Triturada o pulverizada.

0904.20 – Frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados.**1) Pimienta del género *Piper*.**

Este término designa las semillas de todas las especies de pimienta del género *Piper*, **con excepción** de la pimienta Cubeba (*Piper cubeba*) **partida 12.11**. La principal variedad comercial es la pimienta propiamente dicha procedente de la especie *Piper nigrum*, que se presenta como pimienta negra o como pimienta blanca. La pimienta negra se obtiene de la recolección de los frutos sin madurar, secados al sol o al humo, a veces tratados previamente con agua hirviendo. La pimienta blanca se obtiene de semillas maduras que después de recolectadas se empapan con agua o se apilan de forma que se produzca una fermentación incipiente (ligera), o de semillas de pimienta negra a las que se despoja mecánicamente de su película exterior. La pimienta blanca, de color amarillo grisáceo, tiene un sabor menos picante que la negra.

La pimienta larga (*Piper longum*) es otra variedad de pimienta.

En esta partida se incluye también el polvo o las barreduras de pimienta.

Ciertos productos denominados impropriamente pimienta (por ejemplo: pimienta de la India o guindilla, de Turquía, España, Cayena o Jamaica) son pimientos.

2) Frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados.

Los frutos del género *Capsicum* pertenecen a las especies *Capsicum frutescens* o *Capsicum annuum* y se dividen en dos grupos principales, los pimientos llamados “pimientos o pimienta de Chile” o “pimienta de Guinea” y las paprikas. Existen diversas variedades (pimiento o pimienta de Cayena, pimiento o pimienta de Sierra Leona, de Zanzíbar, guindilla de España, paprika de Hungría, etc.).

Entre los frutos del género *Pimenta* se encuentran el pimiento llamado de Jamaica también conocido como pimienta clavo o pimienta inglesa.

Estos frutos tienen como característica común un sabor acre, muy fuerte, picante y persistente; existen, sin embargo, otras variedades de *Capsicum* que no tiene el sabor picante (por ejemplo, el *Capsicum annuum* var. *grossum*).

Esta partida **no comprende** los pimientos frescos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta* sin triturar ni pulverizar (**partida 07.09**).

09.05 VAINILLA.

Es el fruto (o vaina) de una planta sarmentosa y trepadora de la familia de las orquídeas, muy aromática y de color negruzco. Se distinguen dos clases de vainilla, la larga y la corta, así como una variedad muy inferior denominada “vanillon” (vainilla boba o bova) (obtenido de las especies *Vanilla pompona*), blanda, casi viscosa y siempre abierta.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) La oleoresina de vainilla, llamada impropriamente *resinoide de vainilla* o *extracto de vainilla* (**partida 13.02**).
- b) El azúcar vainillado (**partidas 17.01 o 17.02**).
- c) La vainillina, principio odorífero de la vainilla (**partida 29.12**).

09.06 CANELA Y FLORES DE CANELERO.**– Sin triturar ni pulverizar.**0906.11 – Canela (*Cinnamomum zeylanicum* Blume).

0906.19 – Las demás.

0906.20 – Trituradas o pulverizadas.

La canela es la corteza interior de las ramas jóvenes de ciertos árboles de la familia *Laurus*. La canela tipo Sri Lanka (Ceylán), tipo Seychelles y tipo Madagascar (*Cinnamomum zeylanicum* Blume), generalmente se presenta en haces de cortezas doradas del espesor de un naipe, enrolladas y embutidas unas en otras. La canela de China (*Cinnamomum casia* (Nees) ex Blume), la tipo Indonesio (*Cinnamomum burmanii* (C.G.Nees)) y la tipo vietnamita (*Cinnamomum loureirii* Nees), también conocida como canela común o de cassia, está formada por cortezas más gruesas, con estrías pardas; generalmente se presenta en forma de rollos simples. Otras variedades de canela incluyen: *Cinnamomum obtusifolium*, *Cinnamomum tamala* y *Cinnamomum sintek*.

Igualmente se clasifican aquí las astillas y desperdicios de canela denominados *chips*, utilizados principalmente en la fabricación de la esencia de canela.

Las flores del canelero (canelo) son flores tamizadas y desecadas. Son pequeñas tiras en forma de vara de una longitud que generalmente no excede de 1 cm. Después de pulverizadas, se mezclan con la canela.

También están comprendidos en esta partida los frutos del canelero (canelo).

o

o o

Nota Explicativa de Subpartida**Subpartida 0906.11**

El alcance de esta subpartida se limita a la canela que es la parte interior de la corteza de las ramas jóvenes del árbol o arbusto *Cinnamomum Zeylanicum Blume*, comúnmente conocida como canela tipo Sri Lanka (Ceylan), tipo Seychelles y tipo Madagascar.

Las formas comerciales en que se presenta son, generalmente, canillas, rollos, trozos (rajas) y astillas (*chips*).

09.07 CLAVO (FRUTOS, CLAVILLOS Y PEDUNCULOS).

Esta partida comprende:

- 1) Los frutos del clavero que tienen el sabor y el aroma de los clavillos, aunque no tan intenso.
- 2) Los clavillos (flores del clavero, recolectados antes de su maduración y después secados al sol).
- 3) Los pedúnculos o colas rotas del clavo. Son ramitas menudas, grisáceas, de olor fuerte.

Se **excluyen** de esta partida las cortezas y hojas del clavero (**partida 12.11**).

09.08 NUEZ MOSCADA, MACIS, AMOMOS Y CARDAMOMOS.

0908.10 – **Nuez moscada.**

0908.20 – **Macís.**

0908.30 – **Amomos y cardamomos.**

Esta partida comprende:

- a) La **nuez moscada** redonda o larga, incluso sin cáscara.
- b) El **macís**, que es una envoltura membranosa de la nuez moscada, se encuentra entre la cáscara interior y la exterior. Esta envoltura que se corta en tiras largas y estrechas, posee las mismas propiedades de la nuez moscada, incluso más acentuadas. Cuando está fresca es de un rojo escarlata, tornándose amarilla cuando envejece y llega a ser quebradiza y translúcida como el cuerno; algunas variedades tienen un color dorado claro y a veces blanco.
- c) Los **amomos y cardamomos**, entre los que se distinguen, por ejemplo:
 - 1) El **amomo en racimos**, así denominados por presentarse en forma natural en racimos apretados que a veces se presentan enteros, pero se presentan en cápsulas aisladas del tamaño de la semilla de una uva, blanquecinas, redondeadas, con tres lados salientes, ligeras y membranosas, divididas interiormente en tres celdas que contienen un gran número de semillas muy aromáticas y con sabor acre y picante.
 - 2) El **pequeño y el mediano cardamomo**, frutos semejantes al anterior por su estructura y propiedades, pero de forma triangular y alargada.
 - 3) El **gran cardamomo**, triangular, de 27 mm a 40 mm de longitud y con cáscara de color pardusco.
 - 4) La **malagueta** o semilla del Paraíso (*Aframomun melegueta*) que se presenta casi siempre sin cáscara, formando granitos alargados, angulosos, rugosos, relucientes y como barnizados, inodoros, aunque con sabor acre y picante como la pimienta.

09.09 SEMILLAS DE ANIS, BADIANA, HINOJO, CILANTRO, COMINO O ALCARAVEA; BAYAS DE ENEBRO.

0909.10 – **Semillas de anís o badiana.**

0909.20 – **Semillas de cilantro.**

0909.30 – **Semillas de comino.**

0909.40 – **Semillas de alcaravea.**

0909.50 – **Semillas de hinojo; bayas de enebro.**

Estos frutos o semillas se utilizan en la alimentación como especias o para fines industriales (por ejemplo, en destilerías) o medicinales. También se clasifican en esta partida, los frutos y semillas que se presenten en bolsitas para la preparación de infusiones o de tisanas, particularmente en el caso de las semillas de anís.

Las semillas de **anís** a que se refiere esta partida son las de anís verde, de forma oval, estriada longitudinalmente, verde grisáceo y de olor y sabor aromáticos muy característicos. La **badiana** es el anís estrellado.

El **cilantro** (culantro), el **comino** y la **alcaravea** son las semillas aromáticas de ciertas plantas de la familia de las umbelíferas, utilizadas principalmente en la preparación de licores.

El **hinojo** es la semilla o grano de la planta del mismo nombre. Esta semilla puede ser de gris oscuro (hinojo común), y desprende un olor fuerte y agradable, o de un color verde pálido (*hinojo oficial*), de olor suave característico.

Las **bayas de enebro** son de color café muy oscuro con tinte azul-violáceo y están cubiertas de un polvillo resinoso. Estas bayas contienen una pulpa rojiza aromática, de sabor amargo y ligeramente dulce, que envuelve tres pequeños huesos muy duros. Se emplean para aromatizar diversas bebidas alcohólicas (por ejemplo, ginebra), el "choucroute" y otras preparaciones alimenticias, así como para la extracción de aceite esencial.

09.10 JENGIBRE, AZAFRAN, CURCUMA, TOMILLO, HOJAS DE LAUREL, "CURRY" Y DEMAS ESPECIAS.0910.10 – **Jengibre.**0910.20 – **Azafrán.**0910.30 – **Cúrcuma.**– **Las demás especias:**0910.91 – – **Mezclas previstas en la Nota 1 b) de este Capítulo.**0910.99 – – **Las demás.**

Esta partida comprende:

- a) El **jengibre** (incluido el jengibre fresco, conservado provisionalmente en agua salada, y todavía impropio para su consumo inmediato); **se excluye** el jengibre conservado en jarabe (**partida 20.08**).
- b) El **azafrán**, que consiste en los estigmas y pistilos secos de la flor de la planta del mismo nombre (*Crocus sativus*). También puede presentarse en forma de polvo de color rojo anaranjado; de olor fuerte, penetrante y agradable. Contiene un principio colorante poco estable. Se emplea como condimento y también en confitería o en medicina.
- c) La **cúrcuma** (*Curcuma longa*), a veces llamada impropriamente *azafrán de la India* por su intenso color amarillo, cuyo rizoma se comercializa entero o más frecuentemente en polvo.
- d) El **tomillo** (incluido el tomillo silvestre (serpol) y las **hojas de laurel**, incluso secos.
- e) El **polvo de "curry"**, que consiste en una mezcla en proporciones variables de cúrcuma, otras especias (por ejemplo: cilantro (culantro), pimienta negra, comino, jengibre, clavo de especia) y demás sustancias aromatizantes (por ejemplo, polvo de ajo) las que, aunque no se clasifiquen en este Capítulo, frecuentemente se emplean como especias.
- f) Las **semillas de eneldo** (*Anethum graveolens*) o **de alholva** (*Trigonella foenum graecum*).
- g) Las **mezclas** de los productos de las partidas 09.04 a 09.10, cuando los elementos de la mezcla correspondan a partidas diferentes; por ejemplo, las mezclas de pimienta (partida 09.04) con productos de la partida 09.08.

CAPITULO 10

CEREALES**Notas.**

1. A) Los productos citados en los textos de las partidas de este Capítulo se clasifican en dichas partidas sólo si están presentes los granos, incluso en espigas o con los tallos.
B) Este Capítulo no comprende los granos mondados o trabajados de otra forma. Sin embargo, el arroz descascarillado, blanqueado, pulido, glaseado, escaldado o partido se clasifica en la partida 10.06.
2. La partida 10.05 no comprende el maíz dulce (Capítulo 07).

o

o o

Nota de subpartida.

1. Se considera **trigo duro** el de la especie *Triticum durum* y los híbridos derivados del cruce interespecífico del *Triticum durum* que tengan 28 cromosomas como aquél.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende únicamente los granos de cereales, incluso en gavillas o en espigas. Los granos procedentes de cereales cortados antes de madurar y que conserven todavía su cascarillo (cascarilla) se clasificarán con los granos comunes. Los cereales frescos (**excepto** el maíz dulce del **Capítulo 07**), se clasifican en este Capítulo, aun cuando sean consumibles como hortalizas.

El arroz, aun si ha sido descascarillado, blanqueado, incluso pulido, glaseado, escaldado o partido, pero sin trabajar de otra manera, permanece clasificado en la partida 10.06. Se **excluyen** de este Capítulo los demás granos mondados o trabajados de otra forma, por ejemplo, los de la partida 11.04 (véase la Nota explicativa correspondiente).

10.01 TRIGO Y MORCAJO (TRANQUILLON).1001.10 – **Trigo duro (*Triticum durum*).**1001.90 – **Los demás.**

Se distinguen esencialmente dos clases de trigo:

- 1) El **trigo común**, blando, semiduro o duro, normalmente de fractura harinosa.
- 2) El **trigo duro** (véase la Nota de subpartida 1 de este Capítulo). El trigo duro, generalmente de color que varía del amarillo ámbar al café: usualmente de fractura vítrea, translúcida y córnea.

La **escanda**, especie de trigo con grano pequeño y café, que conserva su cascabillo aun después de trillado, corresponde también a esta partida.

El **morcajo** (tranquillón), es una mezcla de trigo y centeno, compuesta, generalmente, de dos tercios de trigo y uno de centeno.

10.02 CENTENO.

El centeno tiene un grano más bien alargado, de color gris verdoso o claro; su harina es gris.

Se **excluye** de esta partida el centeno con cornezuelo (**partida 12.11**).

10.03 CEBADA.

La cebada, de grano más grueso que el del trigo, se utiliza principalmente como alimento para ganado, en la preparación de malta y, como cebada mondada o perlada, en la preparación de sopas (potajes) u otros alimentos.

La **cebada** difiere de la mayoría de los demás cereales en que en numerosas variedades sus brácteas o cascabillos (cascarillas), fuertemente adheridos al grano, no se separan por el simple trillado o aventado. Este tipo de cebada, de color amarillo paja muestra sus extremos puntiagudos. Solamente se incluye en esta partida si se presenta con su bráctea o su cascabillo (cascarilla) adherida. Desprovista de su bráctea (cascarilla), por la operación del mondado (pasándola entre muelas) que en ocasiones suele eliminar parte del pericarpio, corresponde a la **partida 11.04**.

En cambio, las variedades de cebada que en estado natural están desprovistas de la cascarilla (llamada “desnudas u hordiate”), se clasifican en esta partida, siempre que no hayan sido sometidas a una operación posterior al trillado o aventado.

Esta partida **no comprende**:

- a) La cebada germinada (malta) ni la malta tostada o torrefacta (véase la Nota explicativa de la **partida 11.07**).
- b) La cebada tostada (sucedáneo del café) (**partida 21.01**).
- c) Las raicillas procedentes de la germinación de la malta y separadas durante la operación del desgerminado, así como los demás desperdicios de cervecería (**partida 23.03**).

10.04 AVENA.

Existen dos variedades principales de avena: la avena gris o negra y la avena blanca o amarilla.

Esta partida comprende los granos de avena con su cascabillo (cascarilla), así como aquellos que en su estado natural no lo conservan, siempre que no hayan sido sometidos a procesos posteriores al trillado o aventado.

Esta partida comprende igualmente la avena cuyas glumas hayan perdido sus extremos como consecuencia de una operación normal (trillado, transporte, manipulación, etc.).

10.05 MAÍZ.1005.10 – **Para siembra.**1005.90 – **Los demás.**

Existen diversas variedades de maíz, con grano de diferentes colores (amarillo dorado, blanco, a veces pardo rojizo o de varios colores mezclados) y de formas variadas (redondos, diente de caballo, etc.).

Esta partida **no comprende** el maíz dulce (**Capítulo 07**).

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.**Subpartida 1005.10**

En la subpartida 1005.10, la expresión *para siembra* se refiere solamente al maíz considerado como tal por las autoridades nacionales competentes.

10.06 ARROZ.

1006.10 – **Arroz con cáscara (arroz “paddy”).**

1006.20 – **Arroz descascarillado (arroz cargo o arroz pardo).**

1006.30 – **Arroz semiblanqueado o blanqueado, incluso pulido o glaseado.**

1006.40 – **Arroz partido.**

Esta partida comprende:

- 1) El **arroz con cáscara** (arroz “paddy” o arroz “palay”), es decir, el arroz cuyos granos aún conservan su cascabillo que los envuelve fuertemente.
- 2) El **arroz descascarillado** (arroz cargo o arroz pardo) que, despojado del cascabillo en los aparatos llamados *mondadores*, conserva aún su propia envoltura (pericarpio). El arroz cargo tiene casi siempre una pequeña cantidad de arroz “paddy”.
- 3) El **arroz semiblanqueado**, es decir, el arroz en granos enteros cuyo pericarpio se ha separado parcialmente.
- 4) El **arroz blanqueado**, arroz en granos enteros de los que se ha separado el pericarpio al pasarlos por los aparatos llamados *conos de blanquear*.

El arroz blanqueado puede someterse a un pulido y después a un glaseado, operaciones destinadas a mejorar su presentación. El pulido, destinado a hacer desaparecer el aspecto mate del arroz simplemente blanqueado, se efectúa mediante aparatos provistos de cepillos o de máquinas denominadas *conos pulidores*. El glaseado consiste en un recubrimiento del grano con una mezcla de glucosa y talco realizado en tambores de glasear.

Esta partida comprende también el arroz “*camolino*”, que consiste en arroz blanqueado recubierto con una capa muy delgada de aceite.

- 5) El **arroz partido** (arroz picón), que consiste en granos rotos (partidos) durante las operaciones anteriores.

Esta partida también comprende:

- a) El **arroz llamado “enriquecido”**, que consiste en una mezcla de granos de arroz blanqueado común y, en muy pequeña proporción (del orden del 1%), granos de arroz cubiertos o impregnados de sustancias vitamínicas.
- b) El **arroz escaldado** (“parboiled rice”), que en su estado de arroz con cáscara o arroz *paddy* y antes de someterlo a otros tratamientos (por ejemplo: descascarillado, blanqueado, pulido) se ha escaldado en agua caliente o vapor y posteriormente secado. En ciertas fases del proceso de escaldado, el arroz puede haber sido sometido a presión o expuesto a un vacío total o parcial.

Los tratamientos a que se someten los granos de arroz escaldado apenas modifican su estructura.

Este arroz, después de haberse transformado en arroz blanqueado, pulido, etc., sólo requiere de 20 a 35 minutos para su cocción completa.

Por el contrario, se **excluyen** de esta partida, las variedades de arroz que han sido sometidas a tratamiento que modifique considerablemente la estructura del grano. El arroz precocido, constituido por granos trabajados de arroz y sometido a una precocción completa o parcial y posteriormente deshidratados, se clasifica en la **partida 19.04**. El arroz parcialmente precocido requiere de una cocción complementaria de 5 a 12 minutos antes de que pueda consumirse, mientras que el arroz precocido completamente sólo necesita sumergirse en agua y calentarlo hasta la ebullición para consumirlo. El producto llamado “puffed rice” obtenido por insuflado y dispuesto para su consumo inmediato se clasifica en la **partida 19.04**.

10.07 SORGO DE GRANO (GRANIFERO).

Esta partida sólo comprende las variedades de sorgo, conocidas como sorgo de grano (granífero), que pueden utilizarse como cereal en la alimentación humana. Por tanto, está comprendido aquí el sorgo de variedades tales como el *caffrorum* (“kafir”), *cernuum* (“doura blanco” o zahína), *durra* (“doura pardo”) y *nervosum* (“kaoliang”).

Se **excluyen** de la partida el sorgo forrajero (utilizado para obtener heno o para ensilar), tal como la variedad *halepensis* (“halepense”), el sorgo hierba (utilizado para producir pastos), tal como la variedad *sudanensis* (“sudanense”), o los sorgos dulces o azucareros (utilizados esencialmente para la fabricación de jarabes o melazas), tal como la variedad *saccharatum*. Cuando estas variedades se presentan como semilla para siembra se clasifican en la **partida 12.09**. En los demás casos, sorgo forrajero y el sorgo hierba se clasifican en la **partida 12.14** y el sorgo dulce en la **partida 12.12**. También se **excluye** el sorgo para escobas (*Sorghum vulgare* var. *technicum*), que se clasifica en la **partida 14.04**.

10.08 ALFORFON, MIJO Y ALPISTE; LOS DEMAS CEREALES.1008.10 – **Alforfón.**1008.20 – **Mijo.**1008.30 – **Alpiste.**1008.90 – **Los demás cereales.****A.– ALFORFON, MIJO Y ALPISTE.**

Este grupo comprende:

- 1) El **alforfón**, también llamado “trigo sarraceno o trigo negro” pertenece a la familia de las poligonáceas, totalmente distinta de las gramíneas, en la que están comprendidos la mayor parte de los demás cereales.
- 2) El **mijo** (semilla del mijo común), de grano redondeado y color amarillo paja. Comprende las especies siguientes: *Setaria spp.*, *Pennisetum spp.*, *Echinochloa spp.*, *Eleusine spp.* (incluida la *Eleusine coracana* (“coracán”)), *Panicum spp.*, *Digitaria sanguinalis* y *Eragrostis tef*.
- 3) El **alpiste** o mijo largo, que es un grano de color paja, lustroso, alargado y puntiagudo en sus extremos.

B.– LOS DEMAS CEREALES.

Forman parte de este grupo algunos cereales híbridos, por ejemplo, el tritical, que es un cruce de trigo y centeno

CAPITULO 11

**PRODUCTOS DE LA MOLINERÍA; MALTA; ALMIDON Y FECULA;
INULINA; GLUTEN DE TRIGO**

Notas.**1.** Este Capítulo no comprende:

- a) la malta tostada acondicionada como sucedáneo del café (partidas 09.01 o 21.01, según los casos);
- b) la harina, grañones, sémola, almidón y fécula preparados, de la partida 19.01;
- c) las hojuelas o copos de maíz y demás productos de la partida 19.04;
- d) las hortalizas preparadas o conservadas de las partidas 20.01, 20.04 o 20.05;
- e) los productos farmacéuticos (Capítulo 30);
- f) el almidón y la fécula que tengan el carácter de preparaciones de perfumería, de tocador o de cosmética (Capítulo 33).

2. A) Los productos de la molienda de los cereales designados en el cuadro siguiente se clasificarán en este Capítulo, si tienen simultáneamente en peso sobre producto seco:

- a) un contenido de almidón (determinado según el método polarimétrico Ewers modificado) superior al indicado en la columna (2);
- b) un contenido de cenizas (deduciendo las materias minerales que hayan podido añadirse) inferior o igual al indicado en la columna (3).

Los que no cumplan las condiciones anteriores se clasificarán en la partida 23.02. Sin embargo, el germen de cereales entero, aplastado, en copos o molido, siempre se clasificará en la partida 11.04.

B) Los productos incluidos en este Capítulo, en virtud de las disposiciones anteriores, se clasificarán en las partidas 11.01 u 11.02 cuando el porcentaje en peso que pase por un tamiz de tela metálica con abertura de malla correspondiente a la indicada en las columnas (4) o (5), según los casos, sea superior o igual al indicado para cada cereal.

En caso contrario, se clasificarán en las partidas 11.03 u 11.04.

Cereal (1)	Contenido de almidón (2)	Contenido de cenizas (3)	Porcentaje que pasa por un tamiz con abertura de malla de	
			315 micras (micrómetros, micrones) (4)	500 micras (micrómetros, micrones) (5)
Trigo y centeno.	45%	2.5%	80%	–
Cebada	45%	3%	80%	–
Avena	45%	5%	80%	–
Maíz y sorgo de grano (granífero)	45%	2%	–	90%
Arroz	45%	1.6%	80%	–
Alforfón	45%	4%	80%	–

3. En la partida 11.03, se consideran *grañones* y *sémola* los productos obtenidos por fragmentación de los granos de cereales que respondan a las condiciones siguientes:
- los de maíz, deberán pasar por un tamiz de tela metálica con abertura de malla de 2 mm en proporción superior o igual al 95% en peso;
 - los de los demás cereales, deberán pasar por un tamiz de tela metálica con abertura de malla de 1.25 mm en proporción superior o igual al 95% en peso.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende:

- Los productos de la molienda de los cereales del Capítulo 10 y del maíz dulce del Capítulo 07, **excepto** los residuos de la molienda de la **partida 23.02**. A este respecto, los productos de la molienda del trigo, centeno, cebada, avena, maíz (incluidas las mazorcas enteras con olote (zuro, tusa) o sin él), sorgo de grano (granífero), arroz, alforfón, se distinguen de los residuos de la partida 23.02 según los criterios de contenido de almidón y de cenizas estipulados en la Nota 2 A) de este Capítulo.

Para la aplicación este Capítulo, en lo relativo a los cereales citados anteriormente, la harina de las partidas 11.01 u 11.02 se distingue de los productos de las partidas 11.03 u 11.04 según el porcentaje que pasa a través del tamiz indicado en la Nota 2 B) del Capítulo. Asimismo, los grañones y sémola de cereales de la partida 11.03 deben satisfacer la condición de paso a través del tamiz indicado en la Nota 3 del Capítulo.

- Los productos obtenidos de los cereales del Capítulo 10, al haberlos sometido a los procesos previstos en diversas partidas de este Capítulo, tales como malteado o extracción de almidón o gluten de trigo.
- Los productos que procedan de materias primas comprendidas en otros Capítulos (hortalizas secas, papas (patatas), frutas y demás frutos, etc.) sometidas a procesos del mismo tipo que los indicados en los apartados 1) o 2) anteriores.

Por el contrario, **se excluyen** entre otros de este Capítulo:

- La malta tostada acondicionada como sucedáneo del café (**partidas 09.01 o 21.01**, según los casos).
- El cascabillo de cereales (**partida 12.13**).
- La harina, grañones, sémola, almidón y fécula preparados de la **partida 19.01**.
- La tapioca (**partida 19.03**).
- El arroz inflado ("puffed rice"), granos en copos (hojuelas o copos de maíz) y productos similares obtenidos por inflado o tostado de los granos y el trigo llamado *bulgur* en formas de granos trabajados (**partida 19.04**).
- Las hortalizas preparadas o conservadas de las partidas **20.01, 20.04 y 20.05**.
- Los salvados, moyuelos y demás residuos del cernido, de la molienda o de otros tratamientos de los cereales o de las leguminosas (**partida 23.02**).
- Los productos farmacéuticos (**Capítulo 30**).
- Los productos del **Capítulo 33** (véanse las Notas 3 y 4 del Capítulo 33).

11.01 HARINA DE TRIGO O DE MORCAJO (TRANQUILLON).

Esta partida comprende la harina de trigo o de morcajo (tranquillón) (es decir, los productos en polvo resultantes de la molienda de los cereales de la partida 10.01) que, independientemente de las condiciones de contenido de almidón y cenizas previstas en el apartado A) de la Nota 2 del Capítulo (véanse las Consideraciones generales), satisfaga los criterios de paso a través de un tamiz calibrado en las condiciones definidas en el apartado B) de la misma Nota.

La harina de esta partida puede mejorarse por adición de pequeñas cantidades de fosfatos minerales, antioxidantes, emulsionantes, vitaminas o polvos de levantar u hornear (harinas fermentantes). Además, la harina de trigo puede enriquecerse por adición de gluten, sin exceder generalmente del 10%.

Esta partida comprende también las harinas llamadas *hinchantes* (harinas pregelatinizadas), tratadas térmicamente para producir la pregelatinización del almidón. Se utilizan en la fabricación de preparaciones de la partida 19.01, mejoradores de panadería, alimentos para animales o en ciertas industrias tales como textil, papelería o metalúrgica (preparación de núcleos de fundición).

La harina sometida a tratamientos complementarios o que haya sido objeto de otras adiciones para utilizarla como preparación alimenticia, se clasifica generalmente en la **partida 19.01**.

También está excluida la harina mezclada con cacao (**partida 18.06**, si el contenido de cacao es superior o igual al 40% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, y **partida 19.01**, en caso contrario).

11.02 HARINA DE CEREALES, EXCEPTO DE TRIGO O DE MORCAJO (TRANQUILLON).

1102.10 – **Harina de centeno.**

1102.20 – **Harina de maíz.**

1102.90 – **Las demás.**

Esta partida comprende la harina de los cereales del Capítulo 10 (**excepto** la de trigo o morcajo (tranquillón), es decir, los productos en polvo resultantes de su molienda.

En cuanto al centeno, cebada, avena, maíz (incluidas las mazorcas enteras, con olote (zuro, tusa) o sin él), sorgo de grano (granífero), arroz y alforfón, se considera harina de esta partida el producto de la molienda de estos cereales que, independientemente de las condiciones de contenido de almidón y cenizas previsto en el apartado A) de la Nota 2 del Capítulo (véanse las Consideraciones generales), satisfaga los criterios de paso a través de un tamiz calibrado en las condiciones definidas en el apartado B) de la citada Nota.

La harina de esta partida puede mejorarse por adición de pequeñas cantidades de fosfatos minerales, antioxidantes, emulsionantes, vitaminas o polvos de levantar u hornear (harinas fermentantes).

Esta partida comprende también las harinas llamadas *hinchantes* (harinas pregelatinizadas), tratadas térmicamente para producir una pregelatinización del almidón. Se utilizan en la fabricación de preparaciones de la partida 19.01, mejoradores de panadería, alimentos para animales o en ciertas industrias tales como textil, papelería o metalúrgica (preparación de núcleos de fundición).

La harina sometida a tratamientos complementarios o que haya sido objeto de otras adiciones para utilizarla como preparación alimenticia, se clasifica generalmente en la **partida 19.01**.

También está **excluida** la harina mezclada con cacao (**partida 18.06**, si el contenido de cacao es superior o igual al 40% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, y **partida 19.01** en caso contrario).

11.03 GRAÑONES, SEMOLA Y “PELLETS”, DE CEREALES.

– **Grañones y sémola:**

1103.11 – – **De trigo.**

1103.13 – – **De maíz.**

1103.19 – – **De los demás cereales.**

1103.20 – **“Pellets”.**

Los grañones y sémolas de esta partida son productos obtenidos por fragmentación de los granos de cereales (incluidas las mazorcas enteras, con olote (zuro, tusa) o sin él) que satisfagan los criterios de contenido de almidón y cenizas estipulados, para algunos de ellos, en la Nota 2 A) del Capítulo y que respondan, en cualquier caso, a las condiciones de paso a través de un tamiz calibrado, estipuladas en la Nota 3 del Capítulo.

Respecto a la distinción entre harina de las partidas 11.01 u 11.02, los grañones y sémolas de esta partida y los productos de la partida 11.04, hay que atenerse al segundo párrafo del apartado 1) de las Consideraciones generales del Capítulo.

Los **grañones** son pequeños fragmentos o núcleos harinosos procedentes de una molienda grosera de los granos.

La **sémola** es un producto más granuloso que la harina, procedente del cernido posterior a un primer molido, o de un nuevo cernido posterior al molido de grañones procedentes de la primera operación.

La **sémola** de trigo duro es la materia prima más importante para la fabricación de pastas alimenticias; la sémola es también un producto alimenticio directamente utilizable como tal principalmente en la preparación de postres, pasteles, budines, etc.

También están aquí comprendidas las sémolas (por ejemplo de maíz) pregelatinizadas por tratamiento térmico y utilizadas, por ejemplo, como aditivos de cervecería.

Los **“pellets”** son productos de la molienda de cereales de este Capítulo presentados en forma de cilindro, bolita, etc., aglomerados por simple presión o por adición de un aglutinante en proporción inferior o igual al 3% en peso (véase Nota 1 de la Sección II). La partida **no comprende** los residuos procedentes de la molienda de cereales presentados en “pellets” (**Capítulo 23**).

11.04 GRANOS DE CEREALES TRABAJADOS DE OTRO MODO (POR EJEMPLO: MONDADOS, APLASTADOS, EN COPOS, PERLADOS, TROCEADOS O QUEBRANTADOS), EXCEPTO EL ARROZ DE LA PARTIDA 10.06; GERMEN DE CEREALES ENTERO, APLASTADO, EN COPOS O MOLIDO.

– Granos aplastados o en copos:

1104.12 – – De avena.

1104.19 – – De los demás cereales.

– Los demás granos trabajados (por ejemplo: mondados, perlados, troceados o quebrantados):

1104.22 – – De avena.

1104.23 – – De maíz.

1104.29 – – De los demás cereales.

1104.30 – Germen de cereales entero, aplastado, en copos o molido.

Esta partida comprende todos los productos sin preparar procedentes de la molienda y del tratamiento de los cereales, **excepto** harina (**partidas 11.01 y 11.02**), grañones, sémola y “pellets” (**partida 11.03**) y residuos (**partida 23.02**). En cuanto a la distinción entre los productos de esta partida y las **excepciones** mencionadas, véase el apartado 1) de las Consideraciones Generales del Capítulo.

Esta partida comprende:

- 1) Los **granos aplastados o en copos** (por ejemplo, de avena o cebada), que se obtienen aplastando o aplanando granos enteros, mondados o no, o granos quebrantados o productos de los apartados 2) y 3) siguientes o de los apartados 2) a 5) de la Nota explicativa de la partida 10.06. Durante este proceso, el grano se somete normalmente a un tratamiento térmico con vapor o a un laminado con rodillos calientes. Por el contrario, los alimentos para el desayuno del tipo hojuelas (“corn flakes”), etc., que han sido sometidos a una cocción suficiente como para poder ser consumidos directamente, se clasifican en la **partida 19.04** con los productos similares.
- 2) La **avena, alforfón y mijo** a los que se les haya quitado el cascabillo, pero no el pericarpio.
Sin embargo, esta partida **no comprende** los granos de avena que no conserven de forma natural el cascabillo, siempre que no se hayan sometido a operaciones posteriores al trillado o aventado (**partida 10.04**).
- 3) Los **granos mondados o trabajados de otro modo** para despojarlos total o parcialmente de su pericarpio. El núcleo harinoso puede ser ya visible. Los granos de las variedades de cebada con brácteas (cascarilla o cascabillo) también están aquí clasificados, siempre que se les haya quitado su recubrimiento o brácteas. El recubrimiento sólo puede quitarse con la muela, puesto que se adhiere con demasiada fuerza al núcleo del grano para que pueda separarse simplemente por trillado o aventado (véase la Nota explicativa de la partida 10.03.).
- 4) Los **granos perlados** (principalmente de cebada), que son granos mondados de los que se ha separado la casi totalidad del pericarpio y, además, se han sometido a una operación para redondear las puntas.
- 5) Los **granos quebrantados**, que son granos, mondados o no, cortados o rotos en fragmentos, que se diferencian de los grañones por el hecho de que sus fragmentos son más gruesos e irregulares.
- 6) El **germen de cereales**, que se separa del grano en la primera fase de la molienda y, por este hecho, se presenta entero o con forma ligeramente aplastada. Para asegurar su conservación, el germen puede ser parcialmente desgrasado o tratado térmicamente. Para algunos de sus usos, el germen se reduce a copos, polvo grueso o harina y pueden añadirsele vitaminas, por ejemplo, para compensar las pérdidas experimentadas durante el tratamiento.

El germen entero o aplastado se destina generalmente a la extracción de aceite. En copos o polvo se utiliza en la alimentación humana (panadería, galletería, preparaciones dietéticas), para la alimentación de animales (fabricación de complementos alimenticios) o en la fabricación de preparaciones farmacéuticas.

Los residuos de la extracción del aceite del germen de cereales se clasifican en la **partida 23.06**.

También se **excluyen** de esta partida:

- a) El arroz descascarillado, semiblanqueado o blanqueado (mondado), incluso pulido, glaseado o escaldado y el arroz partido (**partida 10.06**).
- b) El trigo llamado bulgur en forma de granos trabajados (**partida 19.04**).

11.05 HARINA, SEMOLA, POLVO, COPOS, GRANULOS Y “PELLETS”, DE PAPA (PATATA).

1105.10 – **Harina, sémola y polvo.**

1105.20 – **Copos, gránulos y “pellets”.**

Se trata aquí de papas (patatas) secas, presentadas en forma de harina, sémola, polvo, copos, gránulos o “pellets”. La harina, polvo, copos y gránulos de esta partida se pueden obtener cociendo en vapor papas (patatas) frescas, machacándolas y reduciendo por secado el puré así obtenido en harina, polvo, gránulos o en una delgada película que después se trocea en pequeños copitos. Los “pellets” de esta partida suelen obtenerse por aglomeración de harina, sémola, polvo o trozos de papas (patatas).

Los productos de esta partida pueden mejorarse por adición de pequeñas cantidades de antioxidantes, emulsionantes o vitaminas.

Por el contrario, se **excluyen** de esta partida los productos a los que se hayan añadido otras sustancias que les confieran el carácter de preparaciones.

Además, esta partida **no comprende**:

- a) Las papas (patatas) simplemente desecadas, deshidratadas o evaporadas (**partida 07.12**).
- b) La fécula de papa (patata) (**partida 11.08**).
- c) Los sucedáneos de tapioca preparados a partir de fécula de papa (patata) (**partida 19.03**).

11.06 HARINA, SEMOLA Y POLVO DE LAS HORTALIZAS DE LA PARTIDA 07.13, DE SAGU O DE LAS RAICES O TUBERCULOS DE LA PARTIDA 07.14 O DE LOS PRODUCTOS DEL CAPITULO 08.

1106.10 – **De las hortalizas de la partida 07.13.**

1106.20 – **De sagú o de las raíces o tubérculos de la partida 07.14.**

1106.30 – **De los productos del Capítulo 08.**

A) Harina, sémola y polvo de las hortalizas de vaina secas, de la partida 07.13.

Se trata aquí en especial de harina, sémola, y polvo de chícharos (arvejas, guisantes), frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles), lentejas o habas utilizadas principalmente en la preparación de potajes o puré.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) La harina de soja (soya) sin desgrasar (**partida 12.08**).
- b) La harina de algarroba (**partida 12.12**).
- c) Las preparaciones para sopas, potajes o caldos (incluso líquidas, sólidas o en polvo) a base de harina o sémola de hortalizas (**partida 21.04**).

B) Harina, sémola y polvo de sagú o de las raíces o tubérculos de la partida 07.14.

Estos productos se obtienen por rallado o molido de la médula de sagú, de las raíces secas de yuca (mandioca), etc. Algunos se someten frecuentemente, durante la fabricación, a un tratamiento térmico para eliminar las sustancias tóxicas; este tratamiento puede producir la pregelatinización de la fécula.

Esta partida **no comprende** las féculas (que, en el caso del sagú suelen denominarse *harina de sagú*) derivadas de estos productos, que se clasifican en la **partida 11.08**. A diferencia de la fécula o del almidón, la harina aquí comprendida no cruje por presión de los dedos. Se **excluyen** igualmente la harina, sémola y polvo de sagú o de raíces o tubérculos de la partida 07.14, en “pellets” (**partida 07.14**).

C) Harina, sémola y polvo de los productos del Capítulo 08.

Las frutas y demás frutos del Capítulo 08 que con mayor frecuencia se transforman en harina, sémola o polvo son las castañas, almendras, dátiles, bananas o plátanos, cocos y tamarindo.

Esta partida comprende también la harina, sémola y polvo de las cortezas de frutas.

Sin embargo, esta partida **no comprende** el polvo de tamarindo acondicionado en envases para la venta al por menor para usos profilácticos o terapéuticos (**partida 30.04**).

Los productos de esta partida pueden estar mejorados por adición de pequeñas cantidades de antioxidantes o emulsionantes.

También se **excluyen** de esta partida:

- a) La médula de sagú (**partida 07.14**).
- b) Las preparaciones alimenticias conocidas con el nombre de *tapioca* (**partida 19.03**).

11.07 MALTA (DE CEBADA U OTROS CEREALES), INCLUSO TOSTADA.

1107.10 – **Sin tostar.**

1107.20 – **Tostada.**

Los granos de malta se obtienen a partir de granos germinados, que suelen desecarse después en estufas de aire caliente llamadas *de cervecero*. La cebada es el cereal que, principalmente, se somete a la operación de malteado.

El grano de cebada malteada está ligeramente arrugado en el sentido de la longitud. Su interior es blanco y de color amarillo pardusco al exterior, dejando señal como el gis (tiza). Flota en el agua y se reduce a polvo fácilmente, mientras que el grano sin maltear se hunde. La malta tiene un olor especial a grano cocido y un sabor más o menos azucarado.

Esta partida comprende la malta entera, la molida y la harina de malta, incluida la malta tostada utilizada, a veces, para colorear la cerveza. Se **excluyen**, sin embargo, los productos sometidos a trabajos suplementarios, tales como el extracto de malta y las preparaciones alimenticias de extracto de malta de la **partida 19.01**, así como la malta tostada que, visiblemente destinada por su acondicionamiento para utilizarse como sucedáneo del café, se clasifica en la **partida 21.01**.

11.08 ALMIDON Y FECULA; INULINA.

– Almidón y fécula:

1108.11 – – Almidón de trigo.

1108.12 – – Almidón de maíz.

1108.13 – – Fécula de papa (patata).

1108.14 – – Fécula de yuca (mandioca).

1108.19 – – Los demás almidones y féculas.

1108.20 – Inulina.

El almidón y la fécula se encuentran en los órganos de reserva de un gran número de vegetales. Químicamente estos productos son carbohidratos. Se llama especialmente **fécula** al producto obtenido de los órganos subterráneos de plantas (raíces y tubérculos de papa (patata), yuca (mandioca), arrurruz, etc.) o de médula de sagú y **almidón** el que se extrae de los órganos aéreos y principalmente de los granos (por ejemplo, de maíz, trigo, arroz) o de determinados líquenes.

El almidón y la fécula se presentan en forma de polvo blanco, inodoro, compuesto de gránulos extremadamente finos que crujen por presión de los dedos. El agua yodada los colorea de azul intenso (**excepto** las amilopectinas, que presentan una coloración pardo rojiza). Al examinarlos al microscopio con luz polarizada, los gránulos presentan cruces negras de polarización características. Son insolubles en agua fría y los gránulos se parten transformándose en engrudo por la acción de agua caliente a unos 60°C (por debajo del umbral de gelatinización). El almidón y fécula dan lugar a una serie de productos, tales como almidones modificados, almidones tostados solubles, dextrina, maltodextrina, dextrosa o glucosa, que se clasifican en otras partidas. El almidón y fécula se utilizan principalmente en la industria alimentaria, papelera o textil.

También se clasifica en esta partida la **inulina**, sustancia cuya composición química es análoga a la de la fécula o el almidón. Sin embargo, no se colorea de azul por el yodo, que le confiere un leve tinte amarillo pardusco. Se extrae de los tubérculos de aguaturma (pataca), dalias o de las raíces de achicoria. Una ebullición prolongada en agua o ácidos diluidos la transforma en fructosa (levulosa).

Se **excluyen** entre otros de esta partida:

- a) Las preparaciones a base de almidón o de fécula (**partida 19.01**).
- b) La tapioca y sus sucedáneos preparados a partir de fécula (véase la Nota explicativa de la **partida 19.03**).
- c) El almidón y la fécula que constituyan preparaciones de perfumería o tocador (**Capítulo 33**).
- d) La dextrina y demás almidones y féculas modificados de la **partida 35.05**.
- e) Las colas a base de almidón o de fécula (**partidas 35.05 o 35.06**).
- f) El almidón y la fécula que constituyan aprestos preparados (**partida 38.09**).
- g) La amilopectica y la amilosa aisladas, obtenidas por fraccionamiento del almidón (**partida 39.13**).

11.09 GLUTEN DE TRIGO, INCLUSO SECO.

El **gluten** se extrae de la harina de trigo por simple separación acuosa de los demás componentes de la harina (almidón, etc.). Se presenta como líquido más o menos viscoso o pasta de color blanquecino (gluten llamado *húmedo*), o como polvo de color crema (gluten *seco*).

Está constituido esencialmente por una mezcla de distintas proteínas de las que las principales son la **gliadina** y la **glutenina** (85% a 95% del conjunto de las proteínas que contiene). La presencia de estas dos proteínas caracteriza al gluten de trigo que, cuando se mezcla con agua en proporciones adecuadas, obtiene las cualidades de elasticidad y plasticidad que le son peculiares.

El gluten se utiliza principalmente para enriquecer de proteínas la harina destinada a la fabricación de ciertos productos de panadería o galletería, de algunas variedades de pastas alimenticias o de preparaciones dietéticas. Se emplea también como aglutinante en algunas preparaciones de carne así como en la fabricación de determinadas colas o productos tales como sulfato o fosfato de gluten, proteínas vegetales hidrolizadas o glutamato de sodio.

Se **excluyen** entre otras de esta partida:

- a) La harina de trigo enriquecida por la adición de gluten (**partida 11.01**).
- b) Las proteínas extraídas del gluten de trigo (**partida 35.04**, generalmente).
- c) El gluten de trigo preparado para su utilización como cola o como apresto en la industria textil (**partidas 35.06 o 38.09**).

CAPITULO 12

**SEMILLAS Y FRUTOS OLEAGINOSOS; SEMILLAS Y FRUTOS DIVERSOS;
PLANTAS INDUSTRIALES O MEDICINALES; PAJA Y FORRAJE****Notas.**

- 1.- La nuez y la almendra de palma, las semillas de algodón, ricino, sésamo (ajonjolí), mostaza, cártamo, amapola (adormidera) y "karité", entre otras, se consideran *semillas oleaginosas* de la partida 12.07. Por el contrario, se excluyen de dicha partida los productos de las partidas 08.01 o 08.02, así como las aceitunas (Capítulos 07 o 20).
- 2.- La partida 12.08 comprende no sólo la harina sin desgrasar, sino también la desgrasada parcialmente o la que ha sido desgrasada y después total o parcialmente reengrasada con su propio aceite. Por el contrario, se excluyen los residuos de las partidas 23.04 a 23.06.
- 3.- Las semillas de remolacha, las pratenses (de prados), las de flores ornamentales, de hortalizas, de árboles forestales o frutales, de vezas (excepto las de la especie *Vicia faba*) o de altramuces, se consideran *semillas para siembra* de la partida 12.09.
Por el contrario, se excluyen de esta partida, aunque se destinen a la siembra:
 - a) las hortalizas de vaina y el maíz dulce (Capítulo 07);
 - b) las especias y demás productos del Capítulo 09;
 - c) los cereales (Capítulo 10);
 - d) los productos de las partidas 12.01 a 12.07 o de la partida 12.11.
- 4.- La partida 12.11 comprende, entre otras, las plantas y partes de plantas de las especies siguientes: albahaca, borraja, "ginseng", hisopo, regaliz, diversas especies de menta, romero, ruda, salvia y ajenojo.
Por el contrario, se excluyen:
 - a) los productos farmacéuticos del Capítulo 30;
 - b) las preparaciones de perfumería, de tocador o de cosmética del Capítulo 33;
 - c) los insecticidas, fungicidas, herbicidas, desinfectantes y productos similares de la partida 38.08.
- 5.- En la partida 12.12, el término *algas* no comprende:
 - a) los microorganismos monocelulares muertos de la partida 21.02;
 - b) los cultivos de microorganismos de la partida 30.02;
 - c) los abonos de las partidas 31.01 o 31.05.

°
° °

Nota de subpartida.

- 1.- En la subpartida 1205.10, se entiende por *semillas de nabo (nabina) o de colza con bajo contenido de ácido erúxico* las semillas de nabo (nabina) o de colza de las que se obtiene un aceite fijo el cual tiene un contenido de ácido erúxico inferior al 2% en peso y un componente sólido cuyo contenido de glucosinolatos es inferior a 30 micromoles por gramo.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Las partidas 12.01 a 12.07 comprenden las semillas y frutos que se utilizan normalmente para la extracción de aceite o grasa comestibles o industriales, por prensado o por medio de disolventes, tanto si se destinan efectivamente a dichos usos como si se utilizan para sembrar u otros fines. **No incluyen** los productos de las **partidas 08.01 o 08.02**, las aceitunas (**Capítulos 07 o 20**) ni determinados frutos y semillas susceptibles de producir aceite, pero principalmente utilizados para otros fines, tales como huesos (carozos) y almendras (semillas) de chabacano (damasco, albaricoque), durazno (melocotón), ciruela (**partida 12.12**) o granos de cacao (**partida 18.01**).

Las semillas y frutos de estas partidas pueden estar enteros, quebrantados, descortezados o pelados. Pueden además haber sido sometidos a un tratamiento térmico moderado destinado principalmente a asegurar una mejor conservación (por ejemplo: inactivando las enzimas lipolíticas, eliminando una parte de la humedad), para quitar el amargor o facilitar su utilización, **siempre que** este tratamiento no modifique su carácter de producto natural ni lo haga más adecuado para un uso que no sea el general.

Los residuos sólidos de la extracción de los aceites vegetales de semillas o frutos oleaginosos, así como la harina desgrasada, se clasifican en las **partidas 23.04, 23.05 o 23.06**.

12.01 HABAS (POROTOS, FRIJOLES, FREJILES) DE SOJA (SOYA), INCLUSO QUEBRANTADAS.

Las habas (porotos, frijoles, fréjoles) de soja (soya) constituyen una fuente muy importante de aceite vegetal. Los productos aquí clasificados pueden haber recibido un tratamiento térmico para eliminar el amargor (véanse las Consideraciones generales).

Sin embargo, se **excluyen** las habas (porotos, frijoles, fréjoles) de soja (soya) tostadas utilizadas como sucedáneos de café (**partida 21.01**).

12.02 CACAHUATES (CACAHUETES, MANÍES) SIN TOSTAR NI COCER DE OTRO MODO, INCLUSO SIN CASCARA O QUEBRANTADOS.

1202.10 – **Con cáscara.**

1202.20 – **Sin cáscara, incluso quebrantados.**

Esta partida comprende los cacahuates (cacahuets, maníes), incluso sin cáscara o quebrantados, que no estén tostados **ni** cocinados de otra forma. Los cacahuates (cacahuets, maníes) de esta partida pueden estar tratados térmicamente para una mejor conservación (véanse las Consideraciones Generales). Los cacahuates (cacahuets, maníes) tostados o cocidos de otra forma se clasifican en el **Capítulo 20**.

12.03 COPRA.

La copra es la parte carnosa seca del coco; se utiliza para la extracción de aceite de coco, pero impropia para la alimentación humana.

Esta partida **no comprende** el coco desprovisto de la cáscara, rallado y desecado, apto para consumo humano (**partida 08.01**).

12.04 SEMILLA DE LINO, INCLUSO QUEBRANTADA.

La semilla de lino constituye la fuente de uno de los más importantes aceites secantes.

12.05 SEMILLAS DE NABO (NABINA) O DE COLZA, INCLUSO QUEBRANTADAS.

1205.10 – **Semillas de nabo (nabina) o de colza con bajo contenido de ácido erúxico.**

1205.90 – **Las demás.**

Esta partida comprende las semillas de nabo (nabina) o de colza (es decir, las semillas de varias especies de *Brassica*, principalmente *B. Napus* (nabo) y *B. rapa* (o *B. campestris*)). Comprende tanto las semillas de nabo (nabina) o de colza tradicionales como aquellas con bajo contenido de ácido erúxico. De las semillas de nabo (nabina) o de colza con bajo contenido en ácido erúxico, por ejemplo de "canola" o las semillas de colza europea "doble cero", se extrae un aceite fijo con un contenido total de ácido erúxico inferior al 2% en peso y con un componente sólido cuyo contenido de glucosinolatos es inferior a 30 micromoles por gramo.

12.06 SEMILLA DE GIRASOL, INCLUSO QUEBRANTADA.

Esta partida comprende las semillas de girasol común (*Helianthus annuus*).

12.07 LAS DEMAS SEMILLAS Y FRUTOS OLEAGINOSOS, INCLUSO QUEBRANTADOS.

1207.20 – **Semilla de algodón.**

1207.40 – **Semilla de sésamo (ajonjolí).**

1207.50 – **Semilla de mostaza.**

– **Los demás:**

1207.91 – – **Semilla de amapola (adormidera).**

1207.99 – – **Los demás.**

Esta partida comprende las semillas y frutos que se utilizan para la extracción de aceite o grasas alimenticias o industriales, **excepto** las mencionadas en las **partidas 12.01 a 12.06** (véanse también las Consideraciones generales).

Entre los frutos y semillas comprendidos en esta partida, se pueden citar:

Nueces de bancul (nuez de candelas).

Nueces de Carapa (tulucuna).

Nueces de palma y sus almendras.

Nueces de tung (semillas de oleococa).

Semillas de adormidera (amapola).

Semillas de algodón.

Semillas de babasú.

Semillas de basia (véanse las de illipé, de karité y mowra).

Semillas de cáñamo (cañamones).

Semillas de cártamo.

Semillas de crotón tiglium (piñones de Indias).

Semillas de chaulmugra.

Semillas de estilingia.

Semillas de haya (hayucos).

Semillas de hierba de asno (prímula) de las especies *Oenothera biennis* y *Oenothera lamarckiana*.

Semillas de Illipé.

Semillas de kapok (incluidas las de miraguano).

Semillas de karité.

Semillas de mostaza.

Semillas de mowra.

Semillas de níger.

Semillas de oiticica.

Semillas de perilla.

Semillas de pulghera.

Semillas de ricino.

Semillas de sésamo (ajonjolí).

Semillas de té.

Semillas de uva.

12.08 HARINA DE SEMILLAS O DE FRUTOS OLEAGINOSOS, EXCEPTO LA HARINA DE MOSTAZA.

1208.10 – De habas (porotos, frijoles, fréjoles) de soja (soya).

1208.90 – Las demás.

Esta partida comprende la harina más o menos fina, sin desgrasar o parcialmente desgrasada, obtenida por trituración de semillas o frutos oleaginosos de las partidas 12.01 a 12.07. También comprende la harina desgrasada que ha sido total o parcialmente reengrasada con su aceite original (véase la Nota 2 de este Capítulo).

Se **excluyen**:

- a) La manteca de cacahuete (cacahuete, maní) (**partida 20.08**).
- b) La harina de mostaza, aunque esté desgrasada, incluso preparada (**partida 21.03**).
- c) La harina desgrasada (de semillas o frutos oleaginosos, excepto mostaza) (**partidas 23.04 a 23.06**).

12.09 SEMILLAS, FRUTOS Y ESPORAS, PARA SIEMBRA.

1209.10 – Semilla de remolacha azucarera.

– Semillas forrajeras:

1209.21 – – De alfalfa.

1209.22 – – De trébol (*Trifolium spp.*).

1209.23 – – De festucas.

1209.24 – – De pasto azul de Kentucky (*Poa pratensis L.*).

1209.25 – – De ballico (*Lolium multiflorum Lam., Lolium perenne L.*).

1209.29 – – Las demás.

1209.30 – Semillas de plantas herbáceas utilizadas principalmente por sus flores.

– Los demás:

1209.91 – – Semillas de hortalizas.

1209.99 – – Los demás.

Esta partida comprende las semillas, frutos y esporas de todas clases para sembrar. Permanecen comprendidas en esta partida las semillas que han perdido su capacidad de germinación. Sin embargo, **se excluyen** productos tales como los mencionados al final de la presente Nota explicativa que, aunque destinados a la siembra, se clasifican en otras partidas de la Nomenclatura por no utilizarse normalmente con este fin.

Se clasifican aquí principalmente las semillas de remolacha de cualquier clase, las semillas de césped, pratenses (de prados) u otras hierbas (alfalfa, esparceta, trébol, ballico, festucas, pasto azul de Kentucky, etc.), las semillas de flores ornamentales, hortalizas, de árboles forestales (incluso piñas de coníferas con los piñones), de árboles frutales, de vezas (**excepto** la de la especie *Vicia faba*, es decir, el haba común y el haba caballar), altramuces, tamarindo, tabaco, así como las semillas de las plantas de la partida 12.11 que, como tales semillas, **no se utilicen** principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasitcidas o similares.

Los productos de esta partida (principalmente las semillas de césped) pueden estar dispersados con partículas finas de abono sobre un soporte de papel y cubiertos con una capa delgada de guata sujeta por una red de refuerzo de plástico.

Por el contrario, se **excluyen** de esta partida:

- a) Los micelios (**partida 06.02**).
- b) Las hortalizas de vaina y el maíz dulce (**Capítulo 07**).
- c) Las frutas y demás frutos del **Capítulo 08**.
- d) Las especias y demás productos del **Capítulo 09**.
- e) Las granos de cereales (**Capítulo 10**).
- f) Las semillas y demás frutos oleaginosos de las **partidas 12.01 a 12.07**.
- g) Las semillas y frutos de plantas de las especies **utilizadas principalmente** en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasitcidas o similares (**partida 12.11**).
- h) Las semillas de algarroba (garrofin) (**partida 12.12**).

12.10 CONOS DE LUPULO FRESCOS O SECOS, INCLUSO TRITURADOS, MOLIDOS O EN “PELLETS”; LUPULINO.

1210.10 – Conos de lúpulo sin triturar ni moler ni en “pellets”.

1210.20 – Conos de lúpulo triturados, molidos o en “pellets”; lupulino.

Los **conos de lúpulo** son los amentos o flores cónicas y escamosas de la planta del lúpulo (*Humulus lupulus*). Se utilizan principalmente en cervecería para conferir a la cerveza su sabor característico. Se emplean también en medicina. Esta partida comprende los conos de lúpulo frescos o secos, incluso triturados o molidos o en “pellets” (es decir, en forma de cilindros, bolitas, etc., aglomerados por simple presión o por adición de un aglutinante en proporción inferior o igual al 3% en peso).

El **lupulino** es el polvo resinoso amarillo que cubre el cono del lúpulo; contiene el principio amargo, aromático y colorante al que se deben, en gran parte, las propiedades del lúpulo. En cervecería, reemplaza parcialmente al lúpulo. Se utiliza también en medicina. Se obtiene separándolo de los conos secos por medios mecánicos.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) El extracto de lúpulo (**partida 13.02**).
- b) Los residuos de lúpulo totalmente agotados (**partida 23.03**).
- c) El aceite esencial de lúpulo (**partida 33.01**).

12.11 PLANTAS, PARTES DE PLANTAS, SEMILLAS Y FRUTOS DE LAS ESPECIES UTILIZADAS PRINCIPALMENTE EN PERFUMERIA, MEDICINA O PARA USOS INSECTICIDAS, PARASITCIDAS O SIMILARES, FRESCOS O SECOS, INCLUSO CORTADOS, QUEBRANTADOS O PULVERIZADOS.

1211.20 – Raíces de “ginseng”.

1211.30 – Hojas de coca.

1211.40 – Paja de adormidera.

1211.90 – Los demás.

Esta partida comprende los productos vegetales frescos o secos, incluso cortados, quebrantados, molidos o pulverizados o, en su caso, rallados o mondados o incluso en forma de residuos procedentes del tratamiento mecánico, principalmente utilizados en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasitcidas o similares, que consistan en plantas enteras (incluidos musgo y líquen) o en partes de plantas (leños, cortezas, raíces, tallos, hojas, flores, pétalos, frutos, pedúnculos y semillas, **excepto** las semillas y frutos oleaginosos de las **partidas 12.01 a 12.07**). El hecho de que estos productos estén impregnados de alcohol no afecta su clasificación.

Las plantas, partes de plantas, semillas y frutos se clasifican en la presente partida, no sólo cuando se utilizan tal como se presentan en los usos antes citados, sino también cuando se destinan a la fabricación de extractos, alcaloides o aceites esenciales empleados en dichos usos. **Por el contrario**, se clasifican en las **partidas 12.01 a 12.07**, las semillas y frutos destinados a la extracción de aceites fijos, incluso cuando éstos sirvan para los usos previstos en la presente partida.

Conviene también observar que los productos vegetales comprendidos más específicamente en otras partidas de la Nomenclatura se **excluyen** de la presente partida, aunque sean susceptibles de utilizarse en perfumería, medicina, etc. Tal es el caso principalmente de las cortezas de agrios (cítricos) (**partida 08.14**), del clavo, vainilla, semillas de anís o badiana, etc., y demás productos del **Capítulo 09**, de los conos de lúpulo (**partida 12.10**), de las raíces de achicoria de la **partida 12.12**, de las gomas, resinas, gomorresinas, oleorresinas, naturales (**partida 13.01**).

Las plantas y raíces de achicoria y demás plantas para replantar o trasplantar, los bulbos, rizomas, etc., manifiestamente destinados a la reproducción, así como las flores, follaje y demás partes de plantas para ramos o adornos, se clasifican en el **Capítulo 06**.

Debe tenerse en cuenta que solamente pueden pertenecer a la presente partida las maderas de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasitcidas o similares, que se presenten en virutas o astillas (leños) o trituradas, molidas o pulverizadas. **Se excluyen** las maderas presentadas en otras formas (**Capítulo 44**).

Algunas plantas o partes de plantas, semillas o frutos de esta partida pueden presentarse en bolsitas para la preparación de infusiones o tisanas. Cuando estos productos estén constituidos por plantas o partes de plantas, semillas o frutos de una sola especie (por ejemplo, menta para infusiones), permanecen clasificados aquí.

Sin embargo, se **excluyen** de la presente partida los productos de este tipo constituidos por plantas o partes de plantas, semillas o frutos de especies diferentes (incluso con plantas o partes de plantas que correspondan a otras partidas) o por plantas o partes de plantas de una o varias especies mezcladas con otras sustancias (por ejemplo, uno o varios extractos de plantas) (**partida 21.06**).

Debe observarse, además, que se clasifican en las **partidas 30.03, 30.04, 33.03 a 33.07 o 38.08**, según los casos:

- a) Los productos de la presente partida sin mezclar, pero presentados en forma de dosis o con un acondicionamiento para la venta al por menor para su utilización con fines terapéuticos o profilácticos o incluso acondicionados para la venta al por menor como productos de perfumería o como insecticidas, parasitcidas o similares.
- b) Los productos mezclados para los mismos usos.

Sin embargo, la clasificación de los productos vegetales en la presente partida, como consecuencia de su utilización principal en medicina, **no implica necesariamente** que deban considerarse como medicamentos de las partidas 30.03 o 30.04 cuando se presenten mezclados o sin mezclar pero en forma de dosis o acondicionados para la venta al por menor. Mientras el término *medicamentos*, empleado en las partidas 30.03 o 30.04, sólo se aplica a los productos utilizados con fines terapéuticos o profilácticos, el término *medicina*, cuyo alcance es más amplio, comprende tanto medicamentos como productos que no tengan usos terapéuticos o profilácticos (por ejemplo, bebidas tónicas, alimentos enriquecidos, reactivos destinados a la determinación de grupos o factores sanguíneos).

También **se excluyen** de la presente partida los siguientes productos utilizados directamente para añadir sabor a las bebidas o para preparar extractos que se utilizarán en la fabricación de bebidas:

- a) Mezclas constituidas por diferentes especies de plantas o partes de plantas de esta partida (**partida 21.06**).
- b) Mezcla de plantas o de partes de plantas de la presente partida con productos vegetales pertenecientes a otros Capítulos (por ejemplo, Capítulos 07, 09, 11) (**Capítulo 09 o partida 21.06**).

Las principales especies comprendidas en esta partida son las siguientes:

Abelmosco (*Hibiscus abelmoschus*): semillas.

Acónito (*Aconitum napellus*): raíces y hojas.

Acoro o cálamo (*Acorus calamus*): raíces.

Adormidera (*Papaver somniferum*): cabezas sin madurar.

Ajenjo (*Artemisia absinthium*): hojas y flores.

Albahaca (*Ocimum basilicum*): hojas y flores.

Amargón o diente de León (*Taraxacum officinale*): raíces

Angélica (*Archangelica officinalis*): raíces y semillas.

Angostura (*Galipea officinalis*): corteza.

Araroba (*Andira araroba*): polvo.

Arnica (*Arnica montana*): raíces, tallos, hojas y flores.

Arraclán o frágula (*Rhamnus frangula*): cortezas.

Artemisa (*Artemisia vulgaris*): raíces y hojas.

Asperilla olorosa (*Asperula odorata*): hierbas.

Barbasco, cubé, timbó (*Lonchocarpus nicou*): raíces y cortezas.

Bardana o lampazo (*Arctium lappa*): semillas y raíces secas.

Beleño (*Hyoscyamus niger*): raíces, semillas y hojas.

Belladona (*Atropa belladonna*): hierbas, raíces, bayas, hojas y flores.

Boldo (*Peumus boldus*): hojas.

Borraja (*Borago officinalis*): tallos, hojas y flores.

Buchú (*Barosma betulina*, *B. serratifolia*, *B. crenulata*): hojas.

Cannabis o Cañamo índico (*Cannabis sativa*): hierbas.

Cáscara sagrada (*Rhamnus purshiana*): corteza.

Cascarilla (*Croton eluteria*): corteza.

Casia fístula (*Cassia fistula*): vainas, semillas y pulpa sin purificar. (La purificada (extracto acuoso) se clasifica en la **partida 13.02.**).

Cebadilla (*Schoenocaulon officinale*): semillas.

Cebolla albarrana (*Urginea maritima*, *U. scilla*): bulbos.

Centaurea menor (*Erythraea centaurium*): hierbas.

Cereza: tallos.

Clavero (*Caryophyllus aromaticus*): cortezas y hojas.

Coca (*Erythroxylon coca*, *E. truxillense*): hojas.

Coca de Levante (*Anamirta paniculata*): fruto.

Cocillana (*Guarea rusbyi*): cortezas.

Colombo (*Jateorhiza palmata*): raíces.

Coloquíntida (*Citrullus colocynthis*): frutos.

Cólquico (*Colchicum autumnale*): tubérculos y semillas.

Condurango (*Marsdenia condurango*): cortezas.

Consuelda (*Symphytum officinale*): raíces.

Cornezuelo del centeno.

Cuasía (*Quassia amara*, *Picraena excelsa*): madera y corteza.

Damiana (*Turnera diffusa*, *T. aphrodisiaca*): hojas.

Datura o burladora (*Datura metel*): hojas y semillas.

Derris o tuba (*Derris elliptica*, *D. trifoliata*): raíces.

Digital (*Digitalis purpurea*): hojas y semillas.

Efedra (Mahuang) (*Ephedra sinica*, *E. equisetina*): ramajes y tallos.

Eléboro (*Veratrum album*, *V. viride*): raíces.

Escamonea (*Convolvulus scammonia*): raíces.

Espliego o lavándula (*Lavandula vera*): flores, tallos, hojas y semillas.

Estramonio (Toloache) (*Datura stramonium*): hojas y semillas.

Estrofanto (*Strophantus kombe*): semillas.

Eucalipto (*Eucalyptus globulus*): hojas.

Fumaria (*Fumaria officinalis*): hojas y flores.

Galanga (*Alpinia officinarum*): rizomas.

Gayuba o Uva de oso (*Uva ursi*): hojas.

Genciana (*Gentiana lutea*): raíces y flores.

Ginseng (*Panax quinquefolium*, *P. ginseng*): raíces.

Gramma del norte (Triticum) (*Agropyrum repens*): raíces.

Gordolobo o verbasco (*Verbascum thapsus*, *Verbascum phlomoides*): hojas y flores.

Guayaco (*Guaiaacum officinale*, *G. sanctum*): madera.

Habas de Calabar (*Physostigma venenosum*).

Habas de San Ignacio (*Strychnos ignatii*).

Habas de Tonka (*Dipterix odorata*).

Hamamelis (*Hamamelis virginiana*): corteza y hojas.

Helecho macho (*Dryopteris filix-mas*): raíces.

Hidrastis (*Hydrastis canadensis*): raíces.

Hierba mora (*Solanum nigrum*): bayas y hojas.

Hisopo (*Hyssopus officinalis*): flores y hojas.
Ipecacuana (*Cephaelis ipecacuanha*): raíces.
Jaborandi (*Pilocarpus jaborand* y *pilocarpus microphyllus*): hojas.
Jalapa (*Ipomoea purga*): raíces.
Jalapa fusiforme (*Ipomoea orizabensis*): raíces.
Laurel cerezo o lauroceraso (*Prunus laurocerasus*): bayas.
Linaloe (*Bursera delpechiana*): madera.
Lirio (*Iris germanica*, *I. pallida*, *I. florentina*): raíces.
Leptandra (*Veronica virginica*): raíces
Lobelia o tabaco indio (*Lobelia inflata*): hierbas y flores.
Llantén (*Plantago major*): hojas, tallos y semillas.
Malva (*Malva silvestris*, *M. rotundifolia*): hojas, bayas y flores.
Malvavisco (*Althaea officinalis*): raíces, hojas y flores.
Mandrágora: raíces y rizomas.
Manzanilla (*Matricaria chamomilla*, *Anthemis nobilis*): flores.
Marrubio (*Marrubium vulgare*): ramas, tallos y hojas.
Mejorana silvestre; véase **Orégano**.
La mejorana cultivada (*Majorana hortensis* u *Origanum majorana*) corresponde al **Capítulo 07**.
Membrillo: semillas.
Menta (todas las especies): tallos y hojas.
Musgo (liquen) **de encina** (*Evernia furfuracea*).
Naranja: (*Citrus aurantium*): hojas y flores.
Nogal: hojas.
Nuez vómica (*Strychnos nux-vomica*): semillas.
Nueza o brionia (*Bryonia dioica*): raíces.
Olmo (*Ulmus fulva*): cortezas.
Orégano (*Origanum vulgare*): ramas, tallos y hojas.
Pachulí (*Pogostemon patchuli*): hojas.
Pelitre (*Anacyclus pyrethrum*): raíces
Pelitre (*Chrysanthemum cinerariaefolium*): corteza, tallos, hojas y flores.
Pensamiento: flores.
Pimienta de Cubeba (*Cubeba officinalis* Miquel o *Piper cubeba*): polvo.
Pimienta larga (*Piper longum*): raíces y tallos subterráneos.
Podófilo (*Podophyllum peltatum*): raíces y rizomas.
Polígala de Virginia (*Polygala senega*): raíces.
Pulsátilla (*Anemone pulsatilla*): hojas, hierba y flores.
Quenopodio (*Chenopodium*): semillas.
Quina, Chinchona: corteza.
Ratania (*Krameria triandra*): raíces.
Regaliz (*Glycyrrhiza glabra*): raíces.
Romero (*Rosmarinus officinalis*): hojas, hierba y flores.
Rosa: flores.
Ruda (*Ruta graveolens*): hojas.
Ruibarbo (*Rheum officinale*): raíces.
Salvia (*Salvia officinalis*): flores y hojas.
Sándalo (*Santal blanc*, *S. citrin*): astillas.
Santónico o cedoaria (*Artemisia cina*): flores.
Sasafrás (*Sassafras officinalis*): leños, cortezas y raíces.

Saúco (*Sambucus nigra*): corteza y flores.
Sen (*Cassia acutifolia*, *C. angustifolia*): frutos, vainas y hojas.
Tanaceto (*Tanacetum vulgare*): hojas, raíces y semillas.
Tilo (*Tilia europaea*): flores y hojas.
Toronjil (*Melissa officinalis*): flores y hojas.
Trébol de agua (*Menyanthes trifoliata*): hojas.
Valeriana (*Valeriana officinalis*): raíces.
Verbena: brotes y hojas.
Verónica (*Veronica officinalis*): hojas.
Viburno americano (*Viburnum prunifolium*): corteza de la raíz.
Violetas (*Viola odorata*): flores y raíces.
Yemas o brotes de pino y abeto.
Yerbabuena (véase menta).
Yohimbo (*Corynanthe johimbe*): cortezas.
Zaragotana (*Plantago psyllium*): hojas, tallos y semillas.
Zarzaparrilla (*Smilax*): raíces.

Las denominaciones latinas de las plantas citadas en la lista anterior —por otra parte **no limitativa**— sólo se exponen a título indicativo con el único objeto de facilitar la identificación de las familias en los diversos idiomas; la ausencia de denominaciones latinas que se refieran a determinadas variedades de una misma especie no excluye, en consecuencia, la posibilidad de clasificarlas aquí, siempre que respondan a los usos considerados en esta partida.

Los productos de esta partida que, según acuerdos internacionales, se consideren estupefacientes, están contenidos en la lista que figura al final del Capítulo 29.

12.12 ALGARROBAS, ALGAS, REMOLACHA AZUCARERA Y CAÑA DE AZÚCAR, FRESCAS, REFRIGERADAS, CONGELADAS O SECAS, INCLUSO PULVERIZADAS; HUESOS (CAROZOS) Y ALMENDRAS DE FRUTOS Y DEMAS PRODUCTOS VEGETALES (INCLUIDAS LAS RAICES DE ACHICORIA SIN TOSTAR DE LA VARIEDAD CICHORIUM INTYBUS SATIVUM) EMPLEADOS PRINCIPALMENTE EN LA ALIMENTACION HUMANA, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE.

1212.20 – Algas.

– Los demás:

1212.91 – – Remolacha azucarera.

1212.99 – – Los demás.

A) Algas.

Todas las algas, sean o no comestibles, se clasifican en esta partida. Pueden presentarse frescas, refrigeradas, congeladas, secas o pulverizadas. Las algas sirven para distintos usos (por ejemplo: preparaciones farmacéuticas, cosméticas, alimentación humana, alimentación animal, abono).

Se clasifica también en esta partida la harina de algas, incluso si está constituida por una mezcla de algas de diferentes variedades.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) El agar-agar y la carragenina (**partida 13.02**).
- b) Las algas monocelulares muertas (**partida 21.02**).
- c) Los cultivos de microorganismos de la **partida 30.02**.
- d) Los abonos de las **partidas 31.01 o 31.05**.

B) Remolacha azucarera y caña de azúcar.

Esta partida también comprende la remolacha azucarera y la caña de azúcar en las formas que se precisan en el texto de la partida. Está **excluido** el bagazo, que es el residuo fibroso de la caña de azúcar después de la extracción del jugo (**partida 23.03**).

C) Algarrobas.

La **algarroba** es el fruto de un árbol (*Ceratonia siliqua*) de hoja perenne, de las regiones mediterráneas. Se compone de una vaina de color marrón que encierra numerosas semillas y que se utiliza principalmente para destilación o como forraje.

La algarroba, rica en azúcar, suele consumirse como alimento.

También se clasifican en esta partida los endospermios, los gérmenes, las semillas enteras (garrofín) y los gérmenes pulverizados, incluso mezclados con polvo de tegumento.

Por el contrario, se **excluye** de esta partida la harina de endospermios, que se clasifica en la **partida 13.02** como mucílago y espesativo.

D) **Huesos (carozos) y almendras de frutos y demás productos vegetales (incluidas las raíces de achicoria sin tostar de la variedad *Cichorium intybus sativum*) empleados principalmente en la alimentación humana, no expresados ni comprendidos en otra parte.**

En este grupo se encuentran los huesos (carozos) de frutas y otros frutos y demás productos vegetales no expresados ni comprendidos en otra parte y que sirven principalmente para la alimentación humana, en forma directa o después de alguna transformación.

Este grupo de productos comprende los huesos (carozos) de durazno (melocotón), (incluidos los griñones y nectarinas, chabacano (damasco, albaricoque) o ciruela, utilizados en particular como sucedáneos de la almendra. Estos productos se incluyen en esta partida aunque se utilicen también para extracción de aceite.

Pertenecen también a esta partida las raíces de achicoria sin tostar de la variedad *Cichorium intybus sativum*, frescas o secas, incluso troceadas. Se **excluyen** las raíces tostadas de esta variedad de achicoria, que se utilizan como sucedáneo del café (**partida 21.01**). Las demás raíces de achicoria sin tostar, se clasifican en la **partida 06.01**.

Corresponden igualmente a esta partida los tallos de angélica, que se destinan principalmente a la fabricación de angélica escarchada o confitada con azúcar. Estos tallos, en general, se conservan provisionalmente en agua salada.

Esta partida también comprende el sorgo dulce o **azucarero**, como la variedad *saccharatum*, utilizado esencialmente en la fabricación de jarabes o melazas.

Se **excluyen** los huesos (carozos) y semillas (almendras) de frutas para tallar (por ejemplo, huesos de dátiles) (**partida 14.04**), así como los huesos (carozos) tostados de frutas y demás frutos, que generalmente se clasifican con los sucedáneos del café (**partida 21.01**).

12.13 PAJA Y CASCABILLO DE CEREALES, EN BRUTO, INCLUSO PICADOS, MOLIDOS, PRENSADOS O EN “PELLETS”.

Esta partida comprende exclusivamente la paja y cascabillo de cereales para cualquier uso, en bruto, es decir, tal como se presentan después de la trilla de los cereales, incluso picados, molidos, prensados o en “pellets” (es decir, en forma de cilindro, bolita, etc., aglomerados por simple presión o por adición de un aglutinante en proporción inferior o igual al 3% en peso), pero sin preparar de otro modo. Está **excluida** la paja limpia, blanqueada o teñida (**partida 14.01**).

12.14 NABOS FORRAJEROS, REMOLACHAS FORRAJERAS, RAICES FORRAJERAS, HENO, ALFALFA, TREBOL, ESPARCETA, COLES FORRAJERAS, ALTRAMUCES, VEZAS Y PRODUCTOS FORRAJEROS SIMILARES, INCLUSO EN “PELLETS”.

1214.10 – Harina y “pellets” de alfalfa.

1214.90 – Los demás.

Esta partida comprende:

- 1) Los colinabos (rutabagas) (*Brassica napobrassica*), remolacha forrajera, nabos forrajeros y zanahorias forrajeras de color blanco o amarillo claro, incluso si se destinan a la alimentación humana.
- 2) El heno, alfalfa, trébol, esparceta, coles forrajeras, altramuces, vezas y productos forrajeros similares, frescos o secos, incluso cortados, prensados o picados más o menos finamente. Permanecen aquí clasificados los salados o tratados de otro modo en silos para evitar la fermentación o alteración.

La expresión *productos forrajeros similares* sólo contempla las plantas especialmente cultivadas para estos usos, **con exclusión** de diversos desechos vegetales que puedan ser utilizados para los mismos fines (**partida 23.08**).

Los productos forrajeros de esta partida pueden presentarse en “pellets”, es decir, en forma de cilindro, bolita, etc., aglomerados por simple presión o por adición de un aglutinante en proporción inferior o igual al 3% en peso.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) Las zanahorias, generalmente de color amarillo rojizo o anaranjado, de la **partida 07.06**.
- b) La paja y el cascabillo de cereales (**partida 12.13**).
- c) Los productos vegetales, incluso utilizados como forraje, pero que no hayan sido especialmente cultivados con esta finalidad, tales como las hojas de remolacha o de zanahoria y los tallos y hojas de maíz (**partida 23.08**).
- d) Las preparaciones de los tipos utilizados para la alimentación de animales (por ejemplo, preparaciones forrajeras con melaza o azúcar) (**partida 23.09**).

CAPITULO 13

GOMAS, RESINAS Y DEMAS JUGOS Y EXTRACTOS VEGETALES

Nota.

1.— La partida 13.02 comprende, entre otros, los extractos de regaliz, piretro (pelitre), lúpulo o áloe y el opio.

Por el contrario, se excluyen:

- a) el extracto de regaliz con un contenido de sacarosa superior al 10% en peso o presentado como artículo de confitería (partida 17.04);
- b) el extracto de malta (partida 19.01);
- c) los extractos de café, té o yerba mate (partida 21.01);
- d) los jugos y extractos vegetales que constituyan bebidas alcohólicas (Capítulo 22);
- e) el alcanfor natural, la glicirricina y demás productos de las partidas 29.14 o 29.38;
- f) los concentrados de paja de adormidera con un contenido de alcaloides superior o igual al 50% en peso (partida 29.39);
- g) los medicamentos de las partidas 30.03 o 30.04 y los reactivos para determinación de los grupos o de los factores sanguíneos (partida 30.06);
- h) los extractos curtientes o tintóreos (partidas 32.01 o 32.03);
- ij) los aceites esenciales (incluidos los “concretos” o “absolutos”), los resinoides y las oleorresinas de extracción, así como los destilados acuosos aromáticos y disoluciones acuosas de aceites esenciales y las preparaciones a base de sustancias odoríferas de los tipos utilizados para la elaboración de bebidas (Capítulo 33);
- k) el caucho natural, batata, gutapercha, guayule, chicle y gomas naturales análogas (partida 40.01).

*

* *

Nota Explicativa de aplicación nacional:

Para efectos de este Capítulo, los términos **aromatizado(s)** y **aromatizada(s)** significan: **con adición de sabor**.

*

* *

13.01 GOMA LACA; GOMAS, RESINAS, GOMORRESINAS Y OLEORRESINAS (POR EJEMPLO: BALSAMOS), NATURALES.

1301.20 – Goma arábica.

1301.90 – Los demás.

I. Goma laca.

La goma laca es el producto de la secreción céreo-resinosa depositada sobre ciertos árboles de países tropicales por un insecto que pertenece a la misma familia que la cochinilla y el quermes.

Las principales variedades comerciales de goma laca (designadas más breve e impropia mente como *lacas*) son las siguientes:

- A) La **laca en barras** (“stick lac”), así llamada porque suele estar adherida a las ramas o fragmentos de ramas que el insecto ha tocado y alrededor de las cuales forma una capa más o menos espesa; esta variedad, de un rojo oscuro, es la más rica en color.
- B) La **laca en grano** (“seed lac”), que es la goma laca triturada después de haber sido separada de las ramas (generalmente después de un lavado con lejía que la ha privado de una parte de su materia colorante).
- C) La **laca en escamas** (“shellac”), llamada también laca en hojas, placas o tablillas que es el producto resultante de una fusión y una filtración por medio de las cuales se ha depurado la goma. Se presenta en láminas delgadas irregulares, de aspecto vítreo y color ambarino o rojizo. Un producto similar, conocido como “button lac”, se presenta en forma de pequeños discos.
La laca en escamas es especialmente apreciada para la fabricación de lacre, barnices y usos electrónicos.
- D) La **laca en bloques**, que se obtiene generalmente a partir de residuos de las diversas manipulaciones de la goma.

La goma laca se suele presentar blanqueada y, en este caso, suele tener forma de barras retorcidas.

La savia de ciertos árboles orientales, susceptible de endurecerse al contacto con el aire formando una película resistente, denominada laca de China, laca de Japón, etc., corresponde a la **partida 13.02**.

II. Gomas, resinas, gomorresinas y oleorresinas, naturales.

Las gomas, resinas, gomorresinas y oleorresinas, naturales, son secreciones vegetales que se solidifican al contacto con el aire. Estos términos se utilizan indiscriminadamente. Estos productos presentan las características siguientes:

- A) Las **gomas** verdaderas son inodoras, insípidas y más o menos solubles en agua con la que forman una materia mucilaginosa. Arden sin fundirse y sin producir olor.
- B) Las **resinas** son insolubles en agua. Tienen olor poco pronunciado, son malas conductoras de la electricidad y se electrizan negativamente. Por el calor se reblandecen y después se funden más o menos completamente. Al arder en el aire producen una llama fuliginosa y desprenden un olor característico.
- C) Las **gomorresinas**, como su nombre indica, están constituidas por mezclas naturales, en proporciones variables, de goma y resina, por cuya razón son parcialmente solubles en agua. Suelen tener olor y sabor fuertes, penetrantes y característicos.
- D) Las **oleorresinas** son exudados compuestos principalmente por constituyentes volátiles y resinosos. Los **bálsamos** son oleorresinas caracterizadas por su alto contenido en compuestos benzóicos o cinámicos.

Entre estos diversos productos, se pueden citar:

- 1) La goma arábica, producida por diversas especies de acacias (goma del Nilo, goma de Aden, goma del Senegal, etc.); la goma tragacanto, producida por ciertos arbustos de la familia de las leguminosas (*Astragalus*); la goma de Basora; la goma de marañón (merey, cajúil, anacardo, "cajú"), producida por el árbol llamado *Anacardium*; la goma elefantina, que procede principalmente de la India; las gomas llamadas *indígenas*, procedentes de diversos árboles de la familia de las rosáceas (cerezos, ciruelos, durazneros (melocotoneros, albaricoqueros) o almendros).
- 2) Las oleorresinas frescas (líquidas) de pino (miera, miera purificada denominada trementina), abeto, alerce u otras coníferas, así como las resinas de coníferas (barrás, galipote, etc.) que son las oleorresinas desecadas sobre la incisión de los árboles y algunas de las cuales están contaminadas con restos vegetales.
- 3) El copal (de la India, del Brasil, del Congo, etc.), incluido el copal de formación antigua llamado copal fósil; la goma de kauri; el dammar; la almáciga; el elemí; la sandáraca; la sangre de dragón.
- 4) La gutagamba o goma Camboya, la goma amoniaca; asafétida; escamonea; goma euforbia; gálbano; opopanax; incienso u olíbano; mirra; goma acaroides; goma de guayaco.
- 5) El benjuí; estoraque (sólido o líquido); bálsamo de tolú; bálsamo de Perú; bálsamo de Canadá; bálsamo de copaiba; bálsamo de Judea o de la Meca; tapsia.
- 6) La resina de Cannabis o cáñamo índico, resina (en bruto o purificada) obtenida a partir de la planta Cannabis (Esta resina es un estupefaciente, véase la lista que figura al final del Capítulo 29).

Las gomas, resinas, gomorresinas, oleorresinas (incluso bálsamos), naturales, comprendidas aquí pueden presentarse en bruto o limpias, purificadas, blanqueadas, molidas o pulverizadas. Por el contrario, se **excluyen** cuando hayan sufrido transformaciones por procedimientos tales como el tratamiento con agua a presión, con ácidos minerales o calentamiento. Es el caso principalmente de las gomas y gomorresinas que se transforman en hidrosolubles por tratamiento con agua a presión (**partida 13.02**), de las gomas convertidas en solubles por tratamiento con ácido sulfúrico (**partida 35.06**) y de las resinas tratadas por calor para hacerlas solubles en los aceites secantes (**partida 38.06**).

Igualmente se **excluyen** de esta partida:

- a) El ámbar amarillo o succino (**partida 25.30**).
- b) Los medicamentos obtenidos a partir de bálsamos naturales, así como los preparados medicinales constituidos por otros productos y que se conocen con los nombres de bálsamos facticios o bálsamos farmacéuticos (**partidas 30.03 o 30.04**).
- c) El producto denominado "lac dye" (rojo de laca), materia colorante roja procedente de la goma laca (**partida 32.03**).
- d) Los resinoides obtenidos a partir de sustancias de esta partida y las oleorresinas de extracción (**partida 33.01**).
- e) El "tall oil", llamado también *resina líquida* (**partida 38.03**).
- f) La esencia de trementina (**partida 38.05**).
- g) Las colofonias, ácidos resínicos, esencia y aceites de colofonia, resinatos, pez de colofonia, pez de cerviceros y preparaciones análogas a base de colofonia (**Capítulo 38**).

13.02 JUGOS Y EXTRACTOS VEGETALES; MATERIAS PECTICAS, PECTINATOS Y PECTATOS; AGAR-AGAR Y DEMAS MUCILAGOS Y ESPESATIVOS DERIVADOS DE LOS VEGETALES, INCLUSO MODIFICADOS.**– Jugos y extractos vegetales:**1302.11 – – **Opio.**1302.12 – – **De regaliz.**1302.13 – – **De lúpulo.**1302.19 – – **Los demás.**1302.20 – **Materias pécticas, pectinatos y pectatos.****– Mucílagos y espesativos derivados de los vegetales, incluso modificados:**1302.31 – – **Agar-agar.**1302.32 – – **Mucílagos y espesativos de la algarroba o de su semilla o de las semillas de guar, incluso modificados.**1302.39 – – **Los demás.****A) Jugos y extractos vegetales.**

Con la expresión **jugos y extractos vegetales**, esta partida se refiere a un cierto número de productos vegetales, obtenidos comúnmente por exudación espontánea o por incisión, o por agotamiento con disolventes, **siempre que** estos jugos y extractos no estén expresados ni comprendidos en partidas más específicas de la Nomenclatura (véase la lista de exclusiones al final del apartado A) de la presente Nota explicativa).

Estos jugos y extractos vegetales se diferencian de los aceites esenciales, de los resinoides y de las oleorresinas de extracción de la partida 33.01 en que, además de los constituyentes odoríferos volátiles, contienen una proporción mucho más elevada de otros constituyentes de la planta (por ejemplo: clorofila, taninos, principios amargos, hidratos de carbono y otras materias extractivas).

Entre los jugos y extractos comprendidos aquí, se pueden citar:

- 1) El **opio**, jugo desecado de la adormidera (*Papaver somniferum*), obtenido por incisión de las cápsulas sin madurar de esta planta o por tratamiento de algunas de sus partes. El opio se suele presentar en bolas o panes de forma y tamaño variables. Sin embargo, **se excluyen** de esta partida los concentrados de paja de adormidera con un contenido de alcaloides superior o igual al 50% en peso (véase la Nota 1 f) de este Capítulo).
- 2) El **extracto** (o jugo) **de regaliz**, obtenido de las raíces secas de una planta de la familia de las leguminosas (*Glycyrrhiza glabra*) por agotamiento sistemático con agua caliente a presión y purificación, seguida de concentración del jugo obtenido. Se presenta líquido o en forma de bloques, panes, barritas, rodajas y, a veces, en polvo. El extracto de regaliz corresponde, sin embargo, a la **partida 17.04** cuando contiene más del 10% en peso de sacarosa o cuando se presenta preparado como artículo de confitería, cualquiera que sea, en este último caso, el porcentaje de azúcar.
- 3) El **extracto de lúpulo**.
- 4) El **extracto de piretro (pelitre)** obtenido principalmente a partir de las flores de diversas variedades de piretro (pelitre) (principalmente el *Chrysanthemum cinerariaefolium*) por extracción con un disolvente orgánico, tal como el hexano normal o el “eter de petróleo”.
- 5) Los **extractos de raíces de plantas que contengan rotenona** (derris, cubé, timbó, barbasco, etc.).
- 6) Los **extractos y tinturas de cualquier planta del género Cannabis**.
La resina de Cannabis en bruto o purificada se clasifica en la **partida 13.01**.
- 7) El **extracto de ginseng**, obtenido por extracción con agua o alcohol, incluso acondicionado para la venta al por menor.
Se **excluyen** las mezclas de extracto de ginseng y otros ingredientes (por ejemplo: lactosa, glucosa), utilizadas para la preparación del “té” o bebida de ginseng (**partida 21.06**).
- 8) El **aloe**, jugo espeso de sabor muy amargo, procedente de diversas variedades de la planta del mismo nombre, de la familia de las *Liliáceas*.
- 9) La **podofilina**, sustancia de naturaleza resinosa obtenida por agotamiento con alcohol del polvo procedente de la trituración de los rizomas desecados del *Podophyllum peltatum*.
- 10) El **curare**, extracto acuoso procedente del tratamiento de las hojas y cortezas de diversas variedades de plantas de la familia Strychnos.
- 11) El **extracto de Cuasia amara**, extraído de la madera del arbusto del mismo nombre del género de las *Simarubáceas*, que crece en América del Sur.

La cuasina, principio amargo del leño de Cuasia amara, es un compuesto heterocíclico de la **partida 29.32**.

- 12) Los **demás extractos medicinales**, tales como los de ajo, belladona, arraclán o frángula, cáscara sagrada, casia fístula, genciana, jalapa, quina o chinchona, ruibarbo, zarzaparrilla, tamarindo, valeriana, yemas de pino, coca, coloquintida, helecho macho, hamamelis, beleño o cornezuelo del centeno.
- 13) El **maná** que es un jugo concreto naturalmente azucarado, obtenido por incisión de ciertas especies de fresnos.
- 14) La **liga**, materia viscosa que forma hilos, de color verdoso, extraída en particular de las bayas del muérdago y del acebo.
- 15) El **extracto acuoso de la pulpa de casia**. Sin embargo, se **excluyen** las vainas y la pulpa de casia (**partida 12.11**).
- 16) El **quino**, llamado también *goma quino*, jugo condensado utilizado en medicina y en tenería, procedente de incisiones hechas en la corteza de ciertos árboles.
- 17) La **laca de China**, **laca del Japón**, etc., jugos recogidos por incisión practicada en algunos arbustos conocidos como *Rhus (urushi)* que crecen en Extremo Oriente (en particular el *Rhus vernicifera*) utilizados para el revestimiento o la decoración de objetos diversos (artículos de ebanistería fina, tales como bandejas, cofrecillos, etc.).
- 18) El **jugo de papayo**, incluso desecado pero todavía sin purificar, por lo que no ha alcanzado el estado de la enzima papaína (los glóbulos de látex aglomerado son todavía visibles en el microscopio). La papaína se clasifica en la **partida 35.07**.
- 19) El **extracto de cola**, obtenido a partir de la nuez de cola (semillas de diversas especies de *Cola*, por ejemplo, *Cola nítida*) y utilizado principalmente en la fabricación de ciertas bebidas.
- 20) El **extracto de cáscara de nuez de marañón** (marey, cajuil, anacardo, "cajú"). Sin embargo, se **excluyen** los polímeros del extracto líquido de la nuez de marañón (marey, cajuil, anacardo, "cajú") (**partida 39.11**, generalmente).
- 21) La **oleoresina de vainilla**, también, conocida impropriamente como *resinoide de vainilla* o *extracto de vainilla*.

Los **jugos** suelen ser espesos o concretos. Los **extractos** pueden ser líquidos, pastosos o sólidos. Los **extractos en solución alcohólica**, llamados *tinturas*, contienen el alcohol utilizado para su extracción. Los extractos llamados *extractos fluidos* son, por ejemplo, soluciones de extractos en alcohol, glicerol o aceite mineral. Las tinturas y los extractos fluidos están generalmente normalizados (por ejemplo, el extracto de piretro (pelitre) normalizado por adición de aceite mineral de forma que presente para su comercialización un contenido uniforme de piretrinas del 2%, 20%, 25%, etc.). Los **extractos sólidos** se obtienen por evaporación del disolvente. A algunos de estos extractos sólidos suelen incorporarse sustancias inertes, para poder reducirlos con mayor facilidad a polvo (como en el caso del extracto de belladona, al que se añade goma arábica pulverizada), o para *normalizarlos*, es decir, graduarlos (como en el caso del opio, al que se añaden cantidades dosificadas de almidón para obtener opios que contengan proporciones bien determinadas de morfina). La adición de tales sustancias para estos fines no modifica la clasificación de los extractos sólidos.

Los extractos pueden ser simples o compuestos. Mientras los extractos simples proceden del tratamiento de una sola variedad de plantas, los extractos compuestos se obtienen por mezcla de extractos simples diferentes, o por tratamiento simultáneo de varias especies de plantas previamente mezcladas. Los extractos compuestos (se presenten como tinturas alcohólicas o en otra forma) contienen, por tanto, los principios de varias clases de vegetales; entre ellos, se pueden citar el extracto de jalapa compuesto, el extracto de álcega compuesto, el extracto de quina compuesto, etc.

Los jugos y extractos vegetales de esta partida son generalmente materias primas destinadas a diversas fabricaciones. **No están comprendidos** en esta partida cuando se les añaden otros productos y se transforman por este hecho en preparaciones alimenticias, medicinales, etc.

Los productos de esta partida que, por acuerdos internacionales, se consideren estupefacientes, están comprendidos en la lista que figura al final del Capítulo 29.

Entre las preparaciones **excluidas**, se pueden citar:

- 1º) Los **jarabes con sabor añadido** que contengan extractos vegetales (**partida 21.06**).
- 2º) Las **preparaciones utilizadas para la fabricación de bebidas**, que se obtienen añadiendo a un extracto vegetal compuesto de esta partida, ácido láctico, ácido tartárico, ácido cítrico, ácido fosfórico, agentes conservadores, productos tensoactivos, jugos de frutas, etc. y, algunas veces, aceites esenciales (generalmente, **partidas 21.06 o 33.02**).
- 3º) Las **preparaciones medicinales** (de las que algunas también se llaman *tinturas*) que consistan en mezclas de extractos vegetales u otros productos, por ejemplo, el preparado que contiene, además del extracto de capsicum, esencia de trementina, alcanfor, salicilato de metilo y el constituido por tintura de opio, esencia de anís, alcanfor y ácido benzoico (**partidas 30.03 o 30.04**).

- 4°) Los **productos intermedios para la fabricación de insecticidas**, constituidos por extractos de piretro (pelitre) diluidos por adición de una cantidad de aceite mineral tal que su contenido de piretrinas sea inferior al 2%, así como los que llevan añadidas otras sustancias tales como sinérgicos (por ejemplo, butóxido de piperonilo) (**partida 38.08**).

Igualmente se **excluyen** de esta partida los extractos vegetales que se han mezclado entre sí, incluso sin adición de otras materias, para usos terapéuticos o profilácticos. Estas mezclas, así como los extractos compuestos obtenidos para usos medicinales por tratamiento directo de una mezcla de plantas, corresponden a las **partidas 30.03 o 30.04**. Esta última partida también comprende extractos vegetales sin mezclar entre sí (extractos simples), incluso simplemente graduados o disueltos en cualquier disolvente, que se presenten en forma de dosis o acondicionados para la venta al por menor como medicamentos.

Se **excluyen** de esta partida los aceites esenciales, los resinoides y las oleorresinas de extracción (**partida 33.01**). Los **aceites esenciales** (que pueden obtenerse también por agotamiento mediante disolventes) se diferencian de los extractos de esta partida por su composición esencialmente formada por constituyentes odoríferos volátiles. Los resinoides difieren de los extractos de esta partida por el hecho de obtenerse por extracción mediante disolventes orgánicos o fluidos supercríticos (por ejemplo, anhídrido carbónico a presión) **a partir** de materias vegetales no celulares naturales o materias resinosas animales secas. Las **oleorresinas de extracción** se diferencian de los extractos de esta partida **1°)** por obtenerse a partir de materias vegetales naturales celulares en bruto (frecuentemente de especias, o plantas aromáticas) por extracción mediante disolventes orgánicos o fluidos supercríticos, y **2°)** por contener principios odoríferos volátiles así como principios saboreadores no volátiles que definen el olor o el sabor característicos de la especie o planta aromática.

Esta partida **tampoco comprende** los productos vegetales siguientes, clasificados en partidas más específicas de la Nomenclatura:

- a) Las gomas, resinas, gomorresinas y oleorresinas, naturales (**partida 13.01**).
- b) El extracto de malta (**partida 19.01**).
- c) Los extractos de café, té o yerba mate (**partida 21.01**).
- d) Los jugos y extractos vegetales que constituyan bebidas alcohólicas (**Capítulo 22**).
- e) El extracto de tabaco (**partida 24.03**).
- f) El alcanfor natural (**partida 29.14**), la glicirricina y los glicirrizatos (**partida 29.38**).
- g) Los extractos utilizados como reactivos destinados a la determinación de los grupos o de los factores sanguíneos (**partida 30.06**).
- h) Los extractos curtientes (**partida 32.01**).
- ij) Los extractos tintóreos (**partida 32.03**).
- k) El caucho natural, la balata, gutapercha, guayule, chicle y gomas naturales análogas (**partida 40.01**).

B) Materias pécticas, pectinatos y pectatos.

Las **materias pécticas** (conocidas comercialmente como *pectinas*) son polisacáridos cuya estructura básica es la de los ácidos poligalacturónicos. Están contenidas en las células de ciertos vegetales (en particular, de ciertas frutas y demás frutos y hortalizas); se extraen industrialmente de los residuos de manzanas, peras, membrillos, agrios (cítricos), remolacha azucarera, etc. Se utilizan principalmente en la industria de confitería para obtener la gelificación de la confitura. Se presentan líquidas o en polvo y se clasifican en esta partida aun cuando hayan sido normalizadas por adición de azúcares (glucosa, sacarosa, etc.) u otros productos para conseguir una actividad constante durante su utilización. A veces, se les añade citrato de sodio u otras sales tampones (buffer).

Los **pectinatos** son las sales de los ácidos pectínicos (ácidos poligalacturónicos parcialmente metoxilados) y los **pectatos** son las sales de los ácidos pécticos (ácidos pectínicos desmetoxilados); sus propiedades y usos son comparables a los de las pectinas.

C) Agar-agar y demás mucílagos y espesativos derivados de los vegetales, incluso modificados.

Los **mucílagos y espesativos** derivados de los vegetales tienen la propiedad de hincharse en agua fría y disolverse en agua caliente, produciendo al enfriarse una masa gelatinosa, homogénea y generalmente insípida. Estos productos se utilizan sobre todo como sucedáneos de la gelatina en la industria alimentaria, en la preparación de aprestos para papel o tejidos, para la clarificación de ciertos líquidos, en la preparación de medios de cultivo bacteriológicos, en farmacia y para la preparación de cosméticos. Se pueden modificar por tratamiento químico (por ejemplo, esterificados, eterificados, tratados con bórax, con ácido o con álcalis).

Estos productos se clasifican en esta partida aun cuando se hayan normalizado por adición de azúcar (glucosa, sacarosa, etc.) u otros productos para conseguir una actividad constante durante su utilización.

Entre estos productos, los más importantes son:

- 1) El **agar-agar (o agar)**, extraído de ciertas algas marinas que crecen principalmente en los océanos Índico y Pacífico y que se presentan en forma de filamentos desecados, partículas, polvo o con aspecto gelatinoso después de un tratamiento por ácidos. Se conoce comercialmente con el nombre de *gelosa*; también se llama cola, musgo o gelatina vegetal del Japón o *Alga spinosa*.
- 2) La **harina de esdospermios de semillas de algarroba** (garrofín) (*Ceratonía siliqua*) o de **semillas de guar** (*Cyamopsis psoralioides* o *Cyamopsis tetragonoloba*). Estas harinas se clasifican en esta partida, incluso si han sido modificadas por tratamiento químico para mejorar o estabilizar sus propiedades mucilaginosas (viscosidad, solubilidad, etc.).
- 3) La **carragenina**, extraída de las algas carraghen (llamadas también musgo perlado o musgo de Irlanda), se presenta generalmente en forma de filamentos, laminillas o polvo. Se clasifican igualmente en esta partida las materias mucilaginosas obtenidas por transformación química de la carragenina (por ejemplo, *carragenato de sodio*).
- 4) Los **espesativos** obtenidos a partir de gomas o gomorresinas convertidas en hidrosolubles por tratamiento con agua a presión o por cualquier otro procedimiento.
- 5) La **harina del cotiledón de las semillas de tamarindo** (*Tamarindus indica*). Esta harina se incluye en la esta partida incluso si se ha modificado por tratamiento térmico o químico.

Esta partida **no comprende**:

- a) Las algas en bruto o desecadas (**partida 12.12**, generalmente).
- b) El ácido alginico y los alginatos (**partida 39.13**).

CAPITULO 14

MATERIAS TRENZABLES Y DEMAS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

Notas.

- 1.- Se excluyen de este Capítulo y se clasifican en la Sección XI, las materias y fibras vegetales de las especies principalmente utilizadas para la fabricación de textiles, cualquiera que sea su preparación, así como las materias vegetales trabajadas especialmente para su utilización exclusiva como materia textil.
- 2.- La partida 14.01 comprende, entre otras, el bambú (incluso hendido, aserrado longitudinalmente o cortado en longitudes determinadas, con los extremos redondeados, blanqueado, ignifugado, pulido o teñido), los trozos de mimbre; de caña y similares, la médula de ratán (roten) y el ratán (roten) hilado. No se clasifican en esta partida las tablillas, láminas o cintas de madera (partida 44.04).
- 3.- La partida 14.04 no comprende la lana de madera (partida 44.05) ni las cabezas preparadas para artículos de cepillería (partida 96.03).

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende:

- 1) Las materias vegetales, en bruto o simplemente preparadas, de las especies principalmente utilizadas en las industrias de céstería, espartería, cepillería o como relleno.
- 2) Las semillas, pepitas, cáscaras y nueces para tallar, empleadas en la fabricación de botones u otros artículos de fantasía.
- 3) Los demás productos de origen vegetal no expresados ni comprendidos en otra parte.

Se **excluyen** de aquí y se clasifican en la **Sección XI**, las materias y fibras vegetales de las especies principalmente utilizadas en la fabricación de textiles, cualquiera que sea su preparación, así como las materias vegetales especialmente trabajadas para su utilización exclusiva como materias textiles.

14.01 MATERIAS VEGETALES DE LAS ESPECIES UTILIZADAS PRINCIPALMENTE EN CESTERIA O ESPARTERIA (POR EJEMPLO: BAMBÚ, RATÁN (ROTEN), CAÑA, JUNCO, MIMBRE, RAFIA, PAJA DE CEREALES LIMPIADA, BLANQUEADA O TEÑIDA, CORTEZA DE TILO).

1401.10 – Bambú.

1401.20 – Ratán (roten).

1401.90 – Las demás.

El uso principal de las materias primas incluidas en esta partida es la confección, por combinación o entrelazado, de artículos tales como esterillas, esteras, cañizos, cestas y canastas de cualquier clase, artículos de embalaje (para frutas, hortalizas, ostras, etc.), cuévanos (canastos), maletas (valijas) y baúles de viaje, muebles (sillas y mesas, en particular), sombreros. Estas mismas materias se pueden utilizar accesoriamente en la fabricación de cuerdas comunes, cepillos, mangos de paraguas, bastones, cañas de pescar o tubos para pipas; pueden utilizarse igualmente como cama de ganado o en la fabricación de pasta de papel.

Entre estas materias primas, se pueden citar:

- 1) El **bambú**, variedad muy particular de cañas extendida por ciertas regiones y principalmente por China, Japón e India, que se caracteriza generalmente por su tallo hueco, muy ligero, de superficie brillante, que, a veces, presenta una especie de acanaladura longitudinal entre cada dos nudos alternos. Está comprendido en esta partida, el bambú en bruto (incluso hendido, aserrado longitudinalmente o cortado en longitudes determinadas, con los extremos redondeados, blanqueado, ignifugado, pulido o teñido).
- 2) El **ratán** (roten) o **rotang**, proporcionado principalmente por el tallo de numerosas especies de palmeras liana del género *Calamus*, que se desarrollan sobre todo en países sudasiáticos. Estos tallos flexibles son cilíndricos, macizos y de diámetro que varía entre 0.3 cm a 6 cm, generalmente; el color varía del amarillo al pardo y la superficie puede ser mate o brillante. En esta partida también se clasifican, por una parte, el producto denominado impropriamente *médula*, constituido por la parte interna o corazón del ratán (roten) y las cortezas y, por otra, las tiras procedentes del corte longitudinal de los anteriores productos (ratán (roten) hilado).
- 3) El **juncos** y la **caña**, términos genéricos que designan numerosas plantas herbáceas que crecen en lugares húmedos, tanto en zonas templadas como en países tropicales. El término **caña** se aplica particularmente a las plantas de especies con tallo rígido, recto, cilíndrico, hueco, que presente a intervalos casi regulares nudos más o menos aparentes que corresponden al nacimiento de hojas. Entre las especies más conocidas se pueden mencionar: el junco de los pantanos (*Scirpus lacustris*), la caña común y el carrizo o cañete (*Arundo donax* y *Phragmites communis*), así como diversas variedades de *Cyperus* (especialmente *Cyperus tegetiformis*, hierba empleada en la fabricación de esteras chinas) o de *Juncus* (especialmente el *Juncus effusus*, junco que se emplea en la fabricación de esteras japonesas).
- 4) El **mimbre** (mimbre blanco, amarillo, verde, rojo), que es el brote joven o las ramas largas y flexibles de una variedad de árboles del género sauce (*Salix*).
- 5) La **rafia**, nombre comercial con el que se designan las tiras fibrosas procedentes del limbo de las hojas de ciertas palmeras del género *Raphia*, de las que la principal es la *Raphia ruffia* que crece sobre todo en Madagascar. Además de su empleo en espartería o céstería, estas tiras fibrosas se utilizan en horticultura como atadura. Los tejidos fabricados con rafia sin hilar corresponden a la **partida 46.01**. También se utilizan para los mismos usos que la rafia, así como para la confección de sombreros, diversas hierbas y hojas tales como las de Panamá y la latania.
- 6) La **paja de cereales**, con espiga o sin ella, limpiada, blanqueada o teñida.
- 7) La **corteza de diversas variedades de tilo** (Tilia) **o de ciertos sauces y álamos**, cuyos filamentos, muy resistentes, se utilizan para fabricar cuerdas, telas de embalaje, alfombras bastas o también, igual que la rafia, en horticultura. Las cortezas de *baobab* se utilizan para los mismos fines.

Con excepción de la paja de cereales que, en bruto, se clasifica en la **partida 12.13**, las materias de esta partida pueden presentarse en bruto, incluso lavadas o, según los casos, peladas (descortezadas), hendidas o cortadas, pulidas, ignifugadas, blanqueadas, tratadas con mordientes, teñidas, barnizadas, laqueadas. Se pueden presentar también cortadas en longitud determinada (pajas para fabricar popotes, varas para cañas de pescar, bambúes para tintorería, etc.), incluso con los extremos redondeados o reunidas en haces que pueden estar ligeramente torcidos para facilitar su embalaje, almacenado, transporte, etc.; por el contrario, las materias de esta partida, ensambladas (torcidas o retorcidas) para su utilización como trenzas de la **partida 46.01**, se clasifican en esta última.

También se **excluyen**:

- a) Las tablillas, láminas y cintas de madera (**partida 44.04**).
- b) Las materias vegetales de esta partida, laminadas, aplastadas, peinadas o preparadas de otra forma para la hilatura (**partidas 53.03 a 53.05**).

14.04 PRODUCTOS VEGETALES NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE.

1404.20 – **Línteres de algodón.**

1404.90 – **Los demás.**

Esta partida comprende el conjunto de productos vegetales que no estén especificados ni comprendidos en otra parte de la Nomenclatura.

Se incluyen aquí:

A) Los línteres de algodón.

Las semillas de algunas variedades de algodónero, después de haber separado las fibras de algodón por desmotado, permanecen recubiertas todavía con una fina pelusa formada por fibras muy cortas (de longitud generalmente inferior a 5 mm). Estas fibras, después de haberse separado de las semillas por la operación de *desborrado*, reciben el nombre de línteres de algodón.

Debido a su pequeña longitud, los línteres no son prácticamente hilables; por su elevado contenido de celulosa son materia prima ideal para la preparación de pólvora sin humo o la fabricación de materias textiles celulósicas artificiales (rayón, fibrana) o demás materias derivadas de la celulosa. Suele también emplearse en la fabricación de ciertas variedades de papel, masas filtrantes o como materia de carga en la industria del caucho.

Los línteres de algodón se incluyen aquí cualquiera que sea la finalidad a la que se destinen, ya se presenten en rama o fuertemente prensados en hojas o planchas, en bruto o despojados de sus impurezas, lavados, desgrasados (incluso transformados en hidrófilos), o blanqueados o teñidos.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) La guata de algodón medicamentoso o acondicionado para la venta al por menor con fines médicos o quirúrgicos (**partida 30.05**).
- b) Las demás guatas de algodón (**partida 56.01**).

B) Las materias primas vegetales de las especies utilizadas principalmente para teñir o curtir.

Estos productos se utilizan principalmente como colorantes o como curtientes, directamente, o después de haberse transformado en productos tintóreos o extractos curtientes. Pueden presentarse en bruto (frescos o secos), limpios, molidos o pulverizados, incluso aglomerados.

Los más importantes son:

- 1) **Leños:** de zumaque, fustete, fustic (tatajuba), campeche, quebracho del Brasil (de Pernambuco, sapan (sibucão), etc.), castaño, sándalo rojo (caliatur, etc.).

Debe advertirse que sólo se clasifican aquí los leños de los tipos utilizados principalmente para teñir o curtir, que son maderas presentadas en astillas, virutas, trituradas o pulverizadas. Estos leños se **excluyen** cuando se presentan en otra forma (**Capítulo 44**).

- 2) **Cortezas:** de roble y encina de diferentes especies (incluido el llamado *quercitrón* y la segunda corteza del alcornoque (corcho)), castaño, abedul blanco, zumaque, fustete, mimosa, mangle, abeto hemlock, sauce, etc.
- 3) **Raíces y análogos:** de agracejo, granza, orcaneta (orioquiles), etc.
- 4) **Frutos, bayas y semillas:** valonea, mirobálano, dividivi, bayas de cambronera (semillas amarillas, semillas de Persia, de Andrinópolis, etc.), semillas y pulpa de achiote, vainas de tara, habas de algarrobo, ruezno de nuez, cáscara de almendra, etc.
- 5) **Agallas:** nuez de agalla, agalla de China, de Alepo, de Hungría, de Terebinto, etc.

La nuez de agalla es una excrecencia producida en las hojas o ramas pequeñas de algunos robles u otros árboles por la picadura de diversos insectos, tales como los del género *Cynips*. Contiene tanino y ácido gálico y se utiliza en el tinte y en la fabricación de ciertas tintas de escribir.

- 6) **Tallos, hojas y flores:** tallos y hojas de "pastel", zumaque, fustete, mirto, girasol (llamado "*girasol de tintorero*"), alheña, granza, plantas del género *Indigofera*, gualda; hojas de lentisco, flores de alazor (cártamo o azafrán bastardo), retama de tintorero (*Genista tinctoria*), etc.

Los estigmas y pistilos del azafrán verdadero corresponden a la **partida 09.10**.

- 7) **Líquenes:** líquenes propios para la fabricación del colorante llamado orchilla (*Rocella tinctoria* y *R. fuciformis*; *Lichen tartareus*, *Lichen parellus*, *Lichen pustuleux* o *Umbilicaria pustulata*, etc.).

Esta partida **no comprende**:

- a) Los extractos vegetales curtientes y los taninos (ácidos tánicos), incluido el tanino de nuez de agalla al agua (**partida 32.01**).
- b) Los extractos de maderas tintóreas o de otras especies tintóreas vegetales (**partida 32.03**).

C) Semillas duras, pepitas, cáscaras y nueces para tallar.

Estos productos se utilizan principalmente en la fabricación de botones, cuentas de collares, rosarios y otros pequeños artículos de fantasía.

Entre otros, pueden citarse:

- 1) El **corozo** o tagua, que es la semilla (o *nuez*) del fruto de algunas especies de palmeras de América del Sur y cuya estructura, dureza y color recuerdan los del marfil, por lo que también recibe el nombre de *marfil vegetal*.

- 2) La **semilla (o nuez)** de **palmera dum**, que crece especialmente en África Oriental y Central (Eritrea, Somalia, Sudán, etc.).
- 3) Las **“nueces” similares** de otras palmeras (nuez de Tahití, nuez de palmira, etc.).
- 4) Las **semillas de la variedad de caña** *Canna indica*, llamadas semillas de cañacoro; las **semillas de Baruc** (*Abrus precatorius*), llamado también *árbol del rosario*; los **huesos de dátiles**; las **nueces de palmera piasava**.
- 5) **Las cáscaras de coco**.

Esta partida comprende no sólo las materias en bruto, sino también las que, como la nuez de corozo o de palmera dum, en particular, han sido simplemente cortadas sin ninguna otra operación. Trabajadas de otro modo corresponden a otras partidas, en particular a las **partidas 96.02 ó 96.06**.

D) Materias vegetales de las especies utilizadas principalmente para relleno (por ejemplo: “kapok”, crin vegetal, crin marina), incluso en capas aun con soporte de otras materias.

En esta partida se incluyen las materias vegetales cuya finalidad principal es el relleno (o guarnecido interior) de objetos tales como muebles, cojines, colchones, almohadas, artículos de talabartería o guarnicionería, salvavidas, incluso si estas materias pueden utilizarse accesoriamente con otros fines.

Por el contrario, se **excluyen** otras materias vegetales que también pueden emplearse como relleno, pero que se encuentran clasificadas en otra parte o que se utilizan principalmente en otros fines, entre otros: la lana de madera (**partida 44.05**), la lana de corcho (**partida 45.01**), las fibras de coco (bonote) (**partida 53.05**) y los desperdicios de fibras textiles vegetales (**Capítulo 52 ó 53**).

Entre las materias de esta partida más utilizadas, se encuentran:

- 1) El **“kapok”** o miraguano, nombre con que se designa comercialmente una borra de color amarillo claro, a veces pardusca, que rodea las semillas de diversas especies de árboles de la familia de las *Bombacáceas*, cuyas fibras de 15 mm a 30 mm de longitud según las especies, se distinguen por su elasticidad, impermeabilidad y ligereza, pero también por su escasa resistencia.
- 2) **Otros plumones vegetales** (a veces denominados *sedas vegetales*), constituidos por los pelos unicelulares de las semillas de diversas especies de plantas tropicales, tales como *Asclepias*.
- 3) Los **productos llamados crin vegetal y en particular la crin llamada “de África o Argelia”**, constituida por fibras extraídas de las hojas de ciertas variedades de palmeras enanas, principalmente *Chamaerops humilis* o palmito.
- 4) La **crin marina**, procedente de diversas plantas marinas (por ejemplo, *Zostera marina*).
- 5) El **producto que suele denominarse “heno rizado” (foin frisé)** procedente de las hojas de ciertas cañas del género *Carex*.

Esta partida comprende no sólo las materias en bruto, sino también las que han sido limpiadas, blanqueadas, teñidas, cardadas o preparadas (excepto para la hilatura); la presentación en madejas, forma usual para algunos de estos productos, no afecta a su clasificación.

La partida también comprende estas materias vegetales en forma de velo o napa, más o menos regular, fijo a un soporte de tejido, papel, etc., o dispuesto entre dos hojas de papel, dos tejidos, etc., por un engrapado o cosido somero.

E) Materias vegetales de las especies utilizadas principalmente en la fabricación de escobas, cepillos o brochas (por ejemplo: sorgo, piasava, grama, ixtle (tampico)), incluso en torcidas o en haces.

Esta partida comprende las materias vegetales cuya utilización principal es la fabricación de escobas, escobillas, escobones, cepillos y brochas, aunque estas materias puedan utilizarse accesoriamente con otros fines. Por el contrario, se **excluyen** las materias vegetales que, aunque accesoriamente se puedan utilizar también para la fabricación de escobas, cepillos y brochas, están expresamente comprendidas en otra parte o se utilizan principalmente con otros fines, entre otras: el bambú, incluso hendido, las cañas, juncos (**partida 14.01**), la retama, el albardín y el esparto preparados para su empleo en la industria textil (**partida 53.03** (retama) o **partida 53.05** (albardín y esparto)), y las fibras de coco (**partida 53.05**).

Entre estas materias, se pueden citar:

- 1) Las **panículas** (panojas) **del arroz, del sorgo de escobas** (*Sorghum vulgare var, technicum*) **o de ciertos mijos, sin sus semillas**.
- 2) La **piasava**, filamento extraído de las hojas de ciertas palmeras tropicales y cuyas dos variedades comerciales más conocidas son la piasava brasileña y la piasava africana.

- 3) La **grama**, que consiste en raíces de una gramínea de terrenos secos y arenosos (del género *Andropogon*), conocida vulgarmente con el nombre de *hierba para cepillos* y que crece espontáneamente en Europa, particularmente en Hungría e Italia. No debe confundirse esta raíz con la de la planta denominada espicanardo ("vetiver" o "grama de la India"), que produce un aceite esencial, ni con la "grama de botica" (*grama oficial* o grama del norte (*agropyrum repens*)) que tiene propiedades medicinales (**partida 12.11**).
- 4) Las **raíces de ciertas gramíneas** de América Central, tales como las del género *Epicampes*, por ejemplo la raíz de zacatón.
- 5) Las fibras conocidas con el nombre de "**Gomuti**", procedentes de la palmera *Arenga saccharifera* o *pinnata*.
- 6) El **ixtle** (también llamado Tampico o crin de Tampico), constituido por las fibras y filamentos cortos y rígidos procedentes de ciertas especies de agaves de hojas cortas de México.

Esta partida comprende no sólo las materias en bruto, sino también las cortadas, blanqueadas, teñidas o peinadas (excepto para la hilatura). Se pueden presentar también en madejas, torzales o haces.

Sin embargo, algunas fibras vegetales de esta partida corresponden a la **partida 96.03** cuando se presenten en forma de *cabezas preparadas*, es decir, en mechones, sin montar, listos para su uso en la fabricación de brochas, pinceles o artículos análogos, sin dividirlos o que sólo necesiten para estos fines un complemento poco importante de mano de obra, tal como el igualado o acabado de las puntas (véase la Nota 3 del Capítulo 96).

F) **Los demás productos vegetales.**

Entre estos productos se pueden citar:

- 1) El **esparto**, denominación que designa a la planta filamentosa *Stipa tenacissima* de la familia de las gramíneas, que crece abundantemente en África del Norte y en España. Su principal aplicación es la fabricación de pasta de papel, pero con ella también se confeccionan cuerdas y redes, artículos de espartería, tales como alfombras, esteras, cestas, alpargatas; igualmente se utiliza para relleno de asientos o colchones.
El esparto sólo se admite en esta partida si se presenta en tallos u hojas en bruto, blanqueado o teñido (incluso en madejas). Trabajado para su utilización en la industria textil (por ejemplo, laminado, aplastado, peinado), corresponde a la **partida 53.05**.
- 2) El **albardín** (alfa) (*Lygeum spartum*), siempre que no esté preparado para su utilización en la industria textil.
- 3) La **retama en bruto** (no transformada todavía en hilazas), planta de la familia de las leguminosas, cuyas fibras se utilizan en la industria textil. La retama en hilachas o estopas se incluye en la **partida 53.03**.
- 4) La **esponja vegetal** (paste, lufa), constituida por el tejido celular de una especie de cucurbitácea (*Luffa cylindrica*).
Se excluyen las esponjas de origen animal (**partida 05.11**).
- 5) La **harina de corozo**, de nuez de palmera dum, de cáscara de coco o similares.
- 6) Los **líquenes** (excepto los tintóreos (véase el apartado A) 7)), medicinales o los ornamentales). Los mucílagos y espesativos naturales (agar-agar, carragenina, etc.) se clasifican en la **partida 13.02**. También están excluidas las algas de la **partida 12.12** y las algas monocelulares muertas (**partida 21.02**).
- 7) Las **cabezas de cardos**, incluso las preparadas para su utilización en la industria textil, pero sin montar.
- 8) El producto denominado "**papel de arroz**", "**médula de arroz**" o "**papel japonés**", que está constituido por hojas delgadas, cortadas de la médula de ciertos árboles que crecen principalmente en el Extremo Oriente y que se utilizan para hacer flores artificiales, acuarelas, etc. Estas hojas quedan clasificadas en esta partida aunque estén calandradas para igualar la superficie o incluso si se han cortado en forma cuadrada o rectangular.
- 9) Las **hojas de betel**, constituidas por las hojas de la planta trepadora denominada *Piper betle* L., verdes y frescas. Las hojas de betel se suelen masticar después de las comidas por su acción refrescante y estimulante.
- 10) Las **cortezas de Quillay** (*Quillaia saponaria*; *madera de Panamá*, *palo de jabón* ("soap bark")).
- 11) Las **semillas o nueces de sapindo** (*Sapindus mukorossi*, *S. trifolius*, *S. saponaria*, *S. marginatus* y *S. drummondii*).

Algunas de las materias de esta partida (por ejemplo, el albardín y el esparto) se pueden presentar extendidas en forma de velo o napa más o menos regular, fijo a un soporte de tejido, papel, etc., o dispuesto entre dos hojas de papel, dos tejidos, etc., y mantenido por un engrapado o cosido somero.

SECCION III

GRASAS Y ACEITES ANIMALES O VEGETALES; PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

CAPITULO 15

GRASAS Y ACEITES ANIMALES O VEGETALES; PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL**Notas.**

- 1.- Este Capítulo no comprende:
 - a) el tocino y grasa de cerdo o de ave, de la partida 02.09;
 - b) la manteca, grasa y aceite de cacao (partida 18.04);
 - c) las preparaciones alimenticias con un contenido de productos de la partida 04.05 superior al 15% en peso (generalmente Capítulo 21);
 - d) los chicharrones (partida 23.01) y los residuos de las partidas 23.04 a 23.06;
 - e) los ácidos grasos, las ceras preparadas, las grasas transformadas en productos farmacéuticos, pinturas, barnices, jabón, preparaciones de perfumería, de tocador o de cosmética, los aceites sulfonados y demás productos de la Sección VI;
 - f) el caucho facticio derivado de los aceites (partida 40.02).
- 2.- La partida 15.09 no incluye el aceite de aceituna extraído con disolventes (partida 15.10).
- 3.- La partida 15.18 no comprende las grasas y aceites, ni sus fracciones, simplemente desnaturalizados, que permanecen clasificados en la partida de las correspondientes grasas y aceites, y sus fracciones, sin desnaturalizar.
- 4.- Las pastas de neutralización, las borras o heces de aceite, la brea esteárica, la brea de suarda y la pez de glicerol, se clasifican en la partida 15.22.

Nota de subpartida.

- 1.- En las subpartidas 1514.11 y 1514.19, se entiende por *aceite de nabo (de nabina) o de colza con bajo contenido de ácido erúcido*, el aceite fijo con un contenido de ácido erúcido inferior al 2% en peso.

*

* *

Nota Explicativa de aplicación nacional:

1. Las mezclas o preparaciones alimenticias a base de grasas animales, o grasas animales y aceites vegetales, incluidos los denominados "shortenings", se clasifican como sigue:
 - a) En la partida 15.01 cuando contengan, en peso, 80% o más de manteca de cerdo fundida, y
 - b) En la partida 15.17 cuando contengan, en peso, menos del 80% de manteca de cerdo, incluso previamente hidrogenada, emulsionada, malaxada o tratada por texturado.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES**A) Este Capítulo comprende:**

- 1) Las grasas y aceites de origen animal o vegetal, en bruto, purificados, refinados o tratados de algún modo (por ejemplo, cocidos, sulfurados, hidrogenados).
- 2) Algunos productos derivados de las grasas o aceites y en especial los que proceden de su desdoblamiento, tales como el glicerol en bruto.
- 3) Las grasas y aceites alimenticios elaborados, tales como la margarina.
- 4) Las ceras de origen animal o vegetal.
- 5) Los residuos resultantes del tratamiento de grasas o ceras animales o vegetales.

Se **excluyen**, sin embargo, de este Capítulo:

- a) El tocino sin partes magras así como la grasa de cerdo y la de ave, sin fundir ni extraer de otro modo, de la **partida 02.09**.
- b) La mantquilla (manteca) y demás materias grasas de la leche (**partida 04.05**); las pastas lácteas para untar de la **partida 04.05**.

- c) La manteca, grasa y aceite de cacao (**partida 18.04**).
- d) Los chicharrones (**partida 23.01**), tortas, orujo de aceitunas y demás residuos de la extracción de grasas o aceites vegetales, que se clasifican en las **partidas 23.04 a 23.06**. Las borras y heces quedan comprendidas en este Capítulo.
- e) Los ácidos grasos, aceites ácidos del refinado, alcoholes grasos, glicerol (distinto del glicerol en bruto), ceras preparadas, grasas transformadas en productos farmacéuticos, pinturas, barnices, jabones, preparaciones de perfumería, tocador o cosmética, aceites sulfonados y demás productos derivados de las grasas comprendidos en la **Sección VI**.
- f) El caucho facticio derivado de los aceites (**partida 40.02**).

Con excepción del aceite de esperma de ballena u otros cetáceos (espermaceti) y el de jojoba, las **grasas y aceites animales o vegetales** son ésteres del glicerol y de los ácidos grasos: en especial, ácidos palmítico, esteárico y oleico.

Las grasas y aceites pueden ser fluidos o sólidos; todos son más ligeros que el agua. Expuestos al aire durante un tiempo más o menos largo, experimentan un fenómeno de hidrólisis y oxidación que provoca su enranciamiento. Calentados, se descomponen y desprenden un olor acre irritante. Todos son insolubles en agua, pero completamente solubles en eter dietílico, disulfuro de carbono, tetracloruro de carbono, benceno, etc. El aceite de ricino es soluble en alcohol, pero los demás aceites y grasas animales o vegetales son muy poco solubles en alcohol. Las grasas y aceites dejan una mancha indeleble en el papel.

Los triglicéridos poseen la propiedad de saponificarse, es decir, descomponerse en alcohol (glicerol) y ácidos grasos por la acción de vapor de agua recalentado, de ácidos diluidos, de enzimas o de catalizadores, o en alcohol (glicerol) y sales alcalinas de los ácidos grasos, llamados *jabones*, por la acción de soluciones alcalinas.

Las partidas 15.04 y 15.06 a 15.15 comprenden también las fracciones de las grasas y aceites mencionadas en dichas partidas, siempre que no estén comprendidas más específicamente en otra parte de la Nomenclatura (por ejemplo, el espermaceti de la **partida 15.21**). Los principales procedimientos de fraccionamiento utilizados, son los siguientes:

- a) fraccionamiento en seco, que comprende el prensado, decantación, filtración y enfriamiento a baja temperatura;
- b) fraccionamiento con disolventes, y
- c) fraccionamiento con agentes de superficie.

El fraccionamiento no acarrea ninguna modificación en la estructura química de grasas y aceites.

La expresión *grasas y aceites y sus fracciones simplemente desnaturalizados* empleada en la Nota 3 del presente Capítulo contempla las grasas o aceites y sus fracciones a los que se ha añadido un desnaturalizante para hacerlos impropios para la alimentación humana, tal como aceite de pescado, fenoles, aceites minerales, esencia de trementina, tolueno, salicilato de metilo (esencia de Wintergreen o de Gaultheria), aceite de romero. Estas sustancias se añaden en pequeñas cantidades (habitualmente 1% como máximo) en proporciones tales que las grasas o aceites y sus fracciones se vuelven, por ejemplo, rancios, agrios, irritantes o amargos. Sin embargo, conviene observar que la Nota 3 del presente Capítulo no se aplica a las mezclas o preparaciones desnaturalizadas de grasas o aceites o sus fracciones (**partida 15.18**).

A reserva de las exclusiones previstas en la Nota 1 del presente Capítulo, las grasas y aceites y sus fracciones permanecen comprendidos en el presente Capítulo cualquiera que sea el uso a que se destinen: alimentación o usos industriales (fabricación de jabón, velas, lubricantes, barnices, pinturas, etc.).

Las **ceras animales o vegetales** son ésteres que resultan de la combinación de ciertos ácidos grasos (palmítico, cerótico, mirístico) con alcoholes distintos del glicerol (cetílico, etc.). También contienen algunas cantidades de ácidos grasos y alcoholes, libres, así como hidrocarburos.

A diferencia de las grasas, las ceras no producen glicerol por hidrólisis, no desprenden olor acre cuando se calientan y no se enrancian; generalmente son más duras que las grasas.

- B) Las partidas 15.07 a 15.15 del presente Capítulo comprenden las grasas y aceites vegetales simples (es decir, que no estén mezclados con grasas ni aceites de naturaleza distinta), fijos, mencionados en las mismas, así como sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.

Las grasas y aceites vegetales, muy extendidos en la naturaleza, se encuentran en las células de ciertas partes de plantas (semillas y frutos, en particular), de donde se extraen por presión o con disolventes.

Las grasas y aceites vegetales comprendidos en estas partidas son las *grasas y aceites fijos*, es decir, las grasas y aceites difícilmente destilables sin descomponerse. Como no son volátiles, no se pueden arrastrar por vapor de agua recalentado (ya que los descompone saponificándolos).

Con excepción, por ejemplo, el aceite de jojoba, las grasas y aceites vegetales están constituidos por mezclas de glicéridos pero, mientras en los aceites sólidos hay un predominio de glicéridos sólidos a la temperatura ambiente (por ejemplo, ésteres de los ácidos palmítico o esteárico), en los aceites fluidos dominan los glicéridos líquidos a la temperatura ambiente (ésteres de los ácidos oléico, linoleico, linolénico, etc.).

Se incluyen en estas partidas las grasas y aceites en bruto y sus fracciones, así como las grasas y aceites purificados o refinados por clarificación, lavado, filtrado, decoloración, desacidificación, desodorización, etc.

Los subproductos de la depuración y refinado de los aceites (borras o *heces de aceite*, pastas de neutralización (*soap-stock*), llamadas también *pastas de aceite o pastas de saponificación*) se clasifican en la **partida 15.22**. Los aceites ácidos procedentes de la descomposición, con un ácido de las pastas de neutralización obtenidas durante el refinado de los aceites en bruto, se clasifican en la **partida 38.23**.

Las grasas y aceites comprendidos en estas partidas proceden, no solamente de las semillas o frutos oleaginosos de las partidas 12.01 a 12.07, sino también de productos vegetales comprendidos en otras partidas; entre los aceites de esta última categoría, se pueden citar el de oliva, el extraído de los huesos de durazno (melocotón), de chabacano (damasco, albaricoque) o de ciruelas de la partida 12.12, de las almendras, nueces de nogal, piñones, pistachos, etc., de la partida 08.02 y el aceite de germen de cereales.

No están comprendidas en estas partidas, las mezclas o preparaciones, incluso alimenticias, ni las grasas o los aceites vegetales modificados químicamente (**partidas 15.16, 15.17 o 15.18**, siempre que no tengan el carácter de productos clasificados en otras partidas, por ejemplo, en las **partidas 30.03, 30.04, 33.03 a 33.07 y 34.03**).

15.01 GRASA DE CERDO (INCLUIDA LA MANTECA DE CERDO) Y GRASA DE AVE, EXCEPTO LAS DE LAS PARTIDAS 02.09 O 15.03.

Las grasas de la presente partida se pueden obtener por cualquier procedimiento, por ejemplo: por fusión, prensado o extracción mediante disolventes; el procedimiento normalmente utilizado es la fusión (con vapor, a baja temperatura o por vía seca). En el procedimiento de fusión por vía seca, una parte de la grasa se separa como consecuencia de la acción de la alta temperatura alcanzada, otra parte resulta del prensado y se añade a la parte drenada. En algunos casos, el resto de grasa contenida en los residuos se puede extraer con disolventes.

A reserva de lo dispuesto, en las consideraciones que preceden, esta partida comprende:

- la **manteca de cerdo**, grasa comestible, sólida o semisólida, blanda y cremosa, de color blanco, obtenida a partir del tejido adiposo de los cerdos. Según el procedimiento de obtención y el tejido adiposo utilizado, resultan diversos tipos de manteca de cerdo. Por ejemplo, la mejor calidad de manteca de cerdo se obtiene generalmente por fusión por vía seca a partir de la grasa interna del abdomen del cerdo. La mayoría de las mantecas de cerdo están desodorizadas y, en algunos casos, pueden añadirse antioxidantes para evitar que se enrancie.

Permanece comprendida en esta partida la manteca de cerdo que contenga pequeñas cantidades añadidas de hojas de laurel u otras especias, insuficientes para modificar su carácter esencial, perteneciendo a la **partida 15.17** las mezclas o preparaciones alimenticias que contengan manteca de cerdo.

- las **demás grasas de cerdo**, incluida la grasa de huesos y la de desechos;
- la **grasa de ave**, incluida la de huesos y la de desechos.

Cuando se extrae de los huesos frescos, **la grasa de huesos** tiene la consistencia del sebo y es de color blanco o apenas amarillento y olor a sebo; pero cuando no se han utilizado huesos frescos, se presenta como una grasa blanda, granulosa, coloreada de amarillo sucio o pardo y olor desagradable. Esta grasa se utiliza en la industria del jabón o de las velas y para la preparación de lubricantes.

La **grasa de desechos** se extrae de despojos o de algunos de sus desperdicios o residuos (como los restos resultantes de la limpieza de lenguas, panzas, etc.) o de residuos de la preparación o limpieza de pieles. La grasa de desechos presenta, en general, las características siguientes: color oscuro, olor desagradable, elevado contenido de ciertos productos, en particular, ácidos grasos libres (ácidos oleico, palmítico, etc.), colesterol, impurezas, temperatura de fusión más baja que la de la manteca de cerdo u otras grasas de esta partida. Se emplea principalmente en usos técnicos.

Estas grasas pueden presentarse en bruto o refinadas, efectuándose el refinado por neutralización, tratamiento con tierra de batán, insuflado de vapor de agua recalentado, filtración, etc.

Estos productos se utilizan en alimentación, fabricación de ungüentos, pomadas, jabones, etc.

Se **excluyen**, además, de esta partida:

- a) El tocino sin partes magras, así como la grasa de cerdo o de ave, sin fundir ni extraer de otro modo, de la **partida 02.09**.
- b) El aceite de manteca de cerdo y la estearina solar (**partida 15.03**).
- c) La grasa de animales distintos de los comprendidos en la presente partida (**partidas 15.02, 15.04 o 15.06**).
- d) El aceite de huesos de la **partida 15.06**.
- e) Los sucedáneos de la manteca de cerdo (**partida 15.17**).

15.02 GRASA DE ANIMALES DE LAS ESPECIES BOVINA, OVINA O CAPRINA, EXCEPTO LAS DE LA PARTIDA 15.03.

El **sebo** está constituido por la grasa que rodea las vísceras y los músculos de los animales de las especies bovina, ovina o caprina. El sebo de la especie bovina es la más importante. La presente partida comprende el sebo en bruto, llamado *en rama* (fresco, refrigerado, congelado), salado o en salmuera, seco o ahumado, así como las grasas (sebos) fundidas. Los procedimientos de fusión utilizados son los mismos que los seguidos para obtener las grasas de la partida 15.01. También están aquí comprendidas las grasas obtenidas por presión o por extracción con disolventes.

El sebo de mejor calidad es el **primer jugo**, grasa sólida de color blanco o amarillento, casi inodoro cuando es de recién obtención, con olor rancio característico después de envejecer con el aire.

El sebo está formado casi exclusivamente por glicéridos de los ácidos oleico, esteárico y palmítico.

El sebo se utiliza para la preparación de grasas alimenticias o de lubricantes, en la industria del jabón o de las velas, en el engrasado de cueros, en la preparación de productos para la alimentación animal, etc.

Está también comprendida aquí la grasa de huesos y la de desechos de animales de las especies bovina, ovina o caprina. Las indicaciones relativas a las grasas correspondientes que figuran en la Nota explicativa de la partida 15.01, también son válidas para las grasas de esta partida.

También se **excluyen** de la presente partida:

- a) La oleoestearina, oleomargarina y el aceite de sebo (**partida 15.03**).
- b) La grasa de équidos (**partida 15.06**).
- c) La grasa de huesos y la de desechos de animales de especies distintas de las comprendidas en esta partida (**partidas 15.01, 15.04 o 15.06**).
- d) El aceite de origen animal (por ejemplo, aceite de pie de buey y aceite de huesos de la **partida 15.06**).
- e) Algunas grasas vegetales, llamadas *sebos vegetales*, por ejemplo el *sebo vegetal de China* (grasa vegetal extraída de las semillas de estilingia) y el *sebo de Borneo* (grasa vegetal extraída de numerosas plantas de Indonesia) (**partida 15.15**).

15.03 ESTEARINA SOLAR, ACEITE DE MANTECA DE CERDO, OLEOESTEARINA, OLEOMARGARINA Y ACEITE DE SEBO, SIN EMULSIONAR, MEZCLAR NI PREPARAR DE OTRO MODO.

Esta partida comprende los productos obtenidos por prensado de la manteca de cerdo (por ejemplo, estearina solar, aceite de manteca de cerdo) o de sebo (por ejemplo, oleomargarina, aceite de sebo, oleoestearina). En estos procedimientos de prensado, la manteca de cerdo o el sebo se colocan durante tres o cuatro días en cubas calientes, en las que la estearina solar o la oleoestearina adquieren su estructura cristalina. A continuación, se prensa la masa granulosa resultante para separar los aceites de las estearinas. Este prensado difiere del realizado en la vía seca por efectuarse a temperaturas más altas y permitir la separación de las grasas residuales de otras materias animales, como proteínas, tejidos conjuntivos, etc. Los productos de la presente partida se pueden obtener también por otros métodos de fraccionamiento.

La parte sólida que queda después del prensado de la manteca u otras grasas de cerdo prensadas o fundidas consiste en una grasa blanca llamada **estearina solar**. La estearina solar comestible se utiliza en particular mezclada con la manteca de cerdo para hacerla más homogénea y consistente (**partida 15.17**). La estearina solar no comestible se utiliza como lubricante o como materia prima para la fabricación de glicerol, estearina u oleína.

El **aceite de manteca de cerdo** es un producto obtenido por prensado en frío de la manteca o demás grasas de cerdo prensadas o fundidas. Es un líquido amarillento con ligero olor a grasa y sabor agradable, que se utiliza en alimentación, en determinados procesos industriales (trabajo de lana, manufactura de jabones, etc.) o como lubricante.

La **oleomargarina** comestible es una grasa blanca o amarillenta, de consistencia blanda, con ligero olor a sebo y sabor agradable, estructura cristalina, susceptible de transformarse en granulosa después de un laminado o calandrado. Está formada en gran parte por glicéridos del ácido oleico (trioleína). Se usa principalmente en la fabricación de productos alimenticios del tipo margarina o *sucedáneos de manteca de cerdo* y en la preparación de lubricantes.

El **aceite de sebo** (oleomargarina no comestible), también comprendido aquí, es una variedad de oleomargarina líquida o semilíquida, amarillenta, con olor a sebo; expuesta al aire se enrancia muy fácilmente. El aceite de sebo se utiliza en la fabricación de jabón y, mezclado con aceites minerales, como lubricante.

La parte más sólida que queda después de la separación de la oleomargarina y del aceite de sebo, llamada **oleoestearina** o *sebo prensado*, está constituida principalmente por una mezcla de glicéridos de los ácidos esteárico y palmítico (triestearina y tripalmitina). Se presenta generalmente en panes o tabletas de consistencia dura y frágil; es blanca, inodora e insípida.

Los productos emulsionados, mezclados o preparados de otro modo, se clasifican en las **partidas 15.16, 15.17 o 15.18**.

15.04 GRASAS Y ACEITES, Y SUS FRACCIONES, DE PESCADO O DE MAMÍFEROS MARINOS, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUÍMICAMENTE.

1504.10 – Aceites de hígado de pescado y sus fracciones.

1504.20 – Grasas y aceites de pescado y sus fracciones, excepto los aceites de hígado.

1504.30 – Grasas y aceites de mamíferos marinos y sus fracciones.

En esta partida están comprendidos la grasa y los aceites y sus fracciones procedentes de varias especies de pescados (bacalao, halibut (fletán), menhaden, arenque, sardina, anchoa, salmón, etc.) o de mamíferos marinos (ballena, cachalote, delfín, foca, etc.). Se extraen del cuerpo entero de los animales, del hígado, o de sus desechos. Tienen generalmente el olor especial y característico de pescado y un sabor desagradable; el color natural puede variar del amarillo al pardo rojizo.

Del hígado de bacalao, de halibut (fletán) u otros pescados, se extrae un aceite muy rico en vitaminas y otros compuestos orgánicos que permiten su uso en medicina. Este aceite se clasifica en la presente partida aunque haya sido simplemente enriquecido con vitaminas o irradiado; pero emulsionado o con adición de otras sustancias para uso terapéutico o presentado en acondicionamiento farmacéutico, se clasifica en el **Capítulo 30**.

La partida comprende también la *estearina de pescado*, parte sólida del aceite de pescado refrigerado, obtenida por presión y decantación. Este producto, de color amarillento o pardo y olor más o menos fuerte a pescado, se utiliza en la preparación de degrás, lubricantes o jabón de calidad inferior.

La grasa y aceite de pescado o mamíferos marinos, refinados, se clasifican en esta partida; hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados total o parcialmente, están comprendidos en la **partida 15.16**.

15.05 GRASA DE LANA Y SUSTANCIAS GRASAS DERIVADAS, INCLUIDA LA LANOLINA.

La **grasa de lana** en bruto o suarda (suintina) es la grasa pegajosa de olor francamente desagradable, extraída de las aguas jabonosas utilizadas en el desengrasado de la lana o en el batanado de los paños. También se puede extraer de la lana sucia por medio de disolventes volátiles (disulfuro de carbono, etc.). Como no contiene glicéridos, debe considerarse más como cera que como grasa. Se utiliza para preparar directamente lubricantes o para otros usos industriales; pero se emplea principalmente como lanolina (grasa depurada) y en la extracción de oleína de suarda o estearina de suarda.

La **lanolina** se obtiene por depuración de la suarda y tiene la consistencia de un ungüento. Es de color blanco amarillento o pardo (marrón) según el grado de refinado, poco alterable al aire y presenta un ligero olor característico. Es muy soluble en alcohol hirviendo e insoluble en agua, sin embargo, puede absorber gran cantidad de agua transformándose en una emulsión de consistencia pastosa conocida con el nombre de lanolina hidratada.

La lanolina anhidra se utiliza principalmente para preparar lubricantes, aceites emulsionables o aprestos. Hidratada o emulsionada, la lanolina se emplea sobre todo en la preparación de ungüentos o cosméticos.

También se clasifican en la presente partida la lanolina ligeramente modificada, que conserve las características esenciales de lanolina, y los alcoholes de suarda (también conocidos como alcoholes de lanolina y que son mezclas de colesterol, isocolesterol y otros alcoholes superiores).

Se **excluyen** de la presente partida los alcoholes de constitución química definida (generalmente, **Capítulo 29**) y las preparaciones a base de lanolina, por ejemplo, lanolina adicionada de sustancias medicamentosas o perfumada (**partidas 30.03, 30.04 o Capítulo 33**). También se **excluye** la lanolina modificada químicamente hasta el punto de perder el carácter esencial de lanolina, por ejemplo, la lanolina etoxilada hasta hacerla hidrosoluble (**partida 34.02**, generalmente).

Por destilación de la suarda, realizada con vapor de agua y seguida de un prensado, se puede separar un producto líquido, un producto sólido y un residuo.

El primero, llamado **oleína de suarda**, es un líquido más o menos turbio de color pardo rojizo con ligero olor a suarda, soluble en alcohol, eter dietílico, gasolina, etc. La oleína de suarda se utiliza en la hilatura como producto de ensimado.

La parte sólida, llamada **estearina de suarda**, es una materia de aspecto céreo, color amarillo pardo, fuerte olor a suarda, soluble en alcohol hirviendo y en otros disolventes orgánicos. Se emplea en la industria de pieles, para preparar lubricantes o grasas adhesivas y para fabricar velas o jabón.

El residuo de la destilación de la suarda, llamado pez de suarda o brea de suarda, se clasifica en la **partida 15.22**.

15.06 LAS DEMAS GRASAS Y ACEITES ANIMALES, Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE.

En la presente partida se clasifican todas las grasas y aceites de origen animal y sus fracciones, **excepto** los que correspondan a la partida 02.09 o partidas anteriores del presente Capítulo. Comprende, pues, todas las grasas de origen animal que no procedan del cerdo, de las aves, bovinos, ovinos, caprinos, pescados ni mamíferos marinos y todos los aceites de origen animal, excepto el de manteca de cerdo, oleomargarina, aceite de sebo, aceites obtenidos a partir de pescado o mamíferos marinos y los procedentes de grasa de lana o suarda.

Comprende, principalmente:

- 1) La **grasa de équidos, de hipopótamo, oso, conejo, cangrejo de río, tortuga**, etc. (incluida la grasa obtenida a partir de los huesos, médula ósea o despojos de estos animales).
- 2) El **aceite de pie de buey, de caballo o de carnero**, que se obtiene por prensado en frío de la grasa que resulta del tratamiento con agua hirviendo de los huesos situados entre el casco o la pezuña y el corvejón de los animales de las especies bovina, equina u ovina.
Son aceites de color amarillo pálido, sabor dulzón, inalterables al aire y que, por esta causa, se utilizan sobre todo como lubricantes en mecanismos delicados (relojes, máquinas de coser, armas de fuego, etc.).
- 3) El **aceite de huesos**, obtenido por tratamiento de huesos con agua caliente o por prensado de la grasa de huesos, que es líquido o semilíquido, amarillento, inodoro y se enrancia con dificultad. Se utiliza como lubricante en mecanismos delicados y para el trabajo de pieles.
- 4) El **aceite extraído de la médula de huesos**, producto blanco o amarillento que se utiliza en farmacia o perfumería.
- 5) El **aceite de yema de huevos**, que se obtiene de las yemas cocidas, por prensado o extracción con disolventes. Es un aceite límpido de color amarillo dorado o ligeramente rojizo que huele a huevo cocido.
- 6) El **aceite de huevos de tortuga**, de color amarillo claro e inodoro, empleado en la alimentación.
- 7) El **aceite de crisálidas**, extraído de las crisálidas del gusano de seda, que es un aceite pardo rojizo de olor fuerte y muy desagradable utilizado en la industria del jabón.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) Las grasas de cerdo y de ave (**partidas 02.09 o 15.01**).
- b) La grasa de animales de las especies bovina, ovina o caprina (**partida 15.02**).
- c) La grasa y aceite de pescado o de mamíferos marinos y sus fracciones (**partida 15.04**).
- d) Los productos que consistan principalmente en bases pirídicas (aceite de Dippel llamado, a veces, aceite de huesos) (**partida 38.24**).

15.07 ACEITE DE SOJA (SOYA) Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADO, PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE.

1507.10 – **Aceite en bruto, incluso desgomado.**

1507.90 – **Los demás.**

El aceite de soja (soya) se obtiene por extracción a partir de los frijoles (habas, porotos, fréjoles) de soja (soya) (*Glycine max*) mediante prensas hidráulicas o de tornillo o incluso con disolventes. Es un aceite secante fijo de color amarillo pálido que se utiliza en la alimentación humana o en determinadas industrias (por ejemplo, fabricación de margarina, aderezos de ensaladas, fabricación de jabón, pinturas, barnices, plastificantes y resinas alídicas).

Esta partida comprende, asimismo, las fracciones de aceite de soja (soya). Sin embargo, la lecitina de soja (soya), que se obtiene del aceite de soja (soya) en bruto durante el refinado, se clasifica en la **partida 29.23**.

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.

Subpartida 1507.10

Los aceites vegetales fijos, fluidos o sólidos, obtenidos por presión, se consideran *en bruto* si no han sido sometidos a tratamientos distintos a la decantación, centrifugación o filtración, siempre que, para separar el aceite de las partículas sólidas, sólo se haya utilizado una fuerza mecánica, como la gravedad, la presión o la fuerza centrífuga, excluyendo cualquier procedimiento de filtración por adsorción, fraccionamiento o cualquier otro proceso físico o químico. Un aceite obtenido por extracción se considera *en bruto* mientras no haya experimentado ninguna modificación de color, olor o sabor respecto del correspondiente aceite obtenido por presión.

15.08 ACEITE DE CACAHUATE (CACAHUETE, MANÍ) Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADO, PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE.

1508.10 – Aceite en bruto.

1508.90 – Los demás.

El aceite de cacahuete (cacahuete, maní) es un aceite no secante que se obtiene a partir del cacahuete (cacahuete, maní) común (*Arachis hypogaea*) por extracción con disolventes o por presión.

El aceite filtrado y refinado se utiliza, por ejemplo, como aceite de cocina o en la fabricación de margarina. Las calidades inferiores se utilizan para fabricar jabón o lubricantes.

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.**Subpartida 1508.10**

Véase la Nota explicativa de la subpartida 1507.10.

15.09 ACEITE DE OLIVA Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADO, PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE.

1509.10 – Virgen.

1509.90 – Los demás.

El aceite de oliva es el aceite obtenido a partir del fruto del olivo (*Olea europaea* L.).

La presente partida comprende:

- A) El **aceite de oliva virgen**, que se obtiene a partir de la oliva o aceituna únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos (por ejemplo, presión) en condiciones térmicas, que no impliquen, la alteración del aceite. No debe haber sido sometido a tratamientos distintos del lavado, decantación, centrifugación o filtración.

El aceite de oliva virgen incluye:

- 1º) El aceite de oliva virgen apto para el consumo en ese estado. Es de color claro, entre amarillo y verde, con olor y sabor peculiares.
- 2º) El aceite de oliva lampante, que tiene olor y sabor defectuosos o un contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico) superior a 3.3 g por 100 g o que presenta ambas características. Puede utilizarse tal cual en usos técnicos o, después de refinado, en la alimentación humana.

- B) El **aceite de oliva refinado**, que se obtiene a partir del aceite de oliva virgen considerado en el apartado A) anterior mediante técnicas de refinado que no entrañan ni modificación de la estructura glicérida inicial del aceite ni modificación de la estructura de los ácidos grasos que lo constituyen.

El aceite de oliva refinado es claro, límpido, sin sedimento, con un contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico) inferior o igual a 0.3 g por 100 g.

Es de color amarillo sin ningún olor ni sabor determinados y apto para el consumo humano tal cual o mezclado con aceite de oliva virgen.

- C) Las **fracciones** y las mezclas de los aceites considerados en los apartados A) y B) anteriores.

*

* *

El aceite de oliva virgen del apartado A) se distingue de los aceites de los apartados B) y C) del siguiente modo:

- 1º) El aceite de oliva de esta partida se considera virgen si el coeficiente de extinción K 270 (determinado por el método CAC/RM 26-1970 de la Comisión del Codex Alimentario) es inferior a 0.25 o cuando es superior a 0.25, si después de tratamiento de la muestra con alúmina activada, es inferior o igual a 0.11.

Los aceites con un contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico) superior a 3.3 g por cada 100 g pueden tener un coeficiente de extinción K 270 superior a 0.11 después de pasar sobre alúmina activada. En este caso, después de neutralizados y decolorados en el laboratorio, deben tener las características siguientes:

- Un coeficiente de extinción K 270 inferior o igual a 1.1.
- Una variación del coeficiente de extinción en el rango de los 270 nanómetro superior a 0.01 e inferior o igual a 0.16.

- 2º) El aceite de oliva de la presente partida se considera refinado si el contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico) es inferior o igual a 0.3 g por cada 100 g.

La ausencia de aceites reesterificados se confirmará determinando la suma de los contenidos de ácidos palmítico y esteárico en la posición 2 en los triglicéridos (según el método IUPAC No. 2210, 6a. edición 1979). Esta suma (expresada en porcentaje del total de ácidos grasos en la posición 2) debe ser inferior a 1.5% para el aceite de oliva virgen e inferior a 1.8% para el aceite de oliva refinado.

El aceite de oliva de la presente partida se distingue del aceite de la partida 15.10 por una reacción de Bellier negativa.

En algunos casos, solo la confirmación de dioles triterpénicos contenidos en la fracción insaponificable permite evidenciar la presencia de aceite de orujo de oliva.

La presente partida **no comprende** el aceite de orujo de oliva ni las mezclas de aceite de oliva y orujo de oliva (**partida 15.10**) o el aceite reesterificado obtenido a partir de aceite de oliva (**partida 15.16**).

15.10 LOS DEMAS ACEITES Y SUS FRACCIONES OBTENIDOS EXCLUSIVAMENTE DE ACEITUNA, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE, Y MEZCLAS DE ESTOS ACEITES O FRACCIONES CON LOS ACEITES O FRACCIONES DE LA PARTIDA 15.09.

La presente partida comprende el aceite que se obtiene de la oliva o aceituna **excepto** el de la **partida 15.09**.

El aceite de la presente partida puede presentarse en bruto o refinado o tratado de otro modo, siempre que no se haya producido ninguna modificación de la estructura glicérida.

Se puede citar como perteneciente a la presente partida el aceite de orujo de oliva obtenido por extracción con disolventes del orujo de oliva procedente del prensado de olivas o aceitunas para la obtención del aceite de oliva de la partida 15.09.

El aceite de orujo de oliva en bruto puede convertirse en comestible por técnicas de refinado que no entrañen modificación de la estructura glicérida inicial.

El aceite así obtenido es claro, límpido, de color entre amarillo y amarillo pardo, sin sedimento y exento de olor o sabor defectuosos.

La partida también comprende las fracciones y mezclas de aceite o fracciones de la presente partida con aceite de oliva de la partida 15.09. La mezcla más común está constituida por aceite de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen.

*

* *

Se confirmará la ausencia de aceites reesterificados determinando la suma de los contenidos de ácido palmítico o esteárico en la posición 2 en los triglicéridos. Este contenido debe ser inferior a 2.2% (véase la Nota explicativa de la partida 15.09).

El aceite de la presente partida se distingue del aceite de la partida 15.09 por una reacción de Bellier positiva. En algunos casos, sólo la confirmación de dioles triterpénicos contenidos en la fracción insaponificable permite evidenciar la presencia de aceite de orujo de oliva.

Esta partida **no comprende** el aceite reesterificado obtenido del aceite de oliva (**partida 15.16**).

15.11 ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADO, PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE.

1511.10 – Aceite en bruto.

1511.90 – Los demás.

El aceite de palma es una grasa vegetal que se obtiene a partir de la pulpa de distintas palmeras de aceite. Procede esencialmente de la palmera de aceite africana (*Eleais guineensis*), que es originaria del Africa tropical, pero que también crece en América Central, en Malasia y en Indonesia; entre otras palmeras de aceite se pueden citar también las de la especie *Elaeis melanococca* y distintas especies de palmeras del género *Acrocomia*, incluyendo la palmera paraguaya (coco mbocaya), originaria de América del Sur. Este aceite se obtiene por extracción o prensado y su color difiere según su estado y si está refinado. Se diferencia del aceite de almendra de palma (**partida 15.13**), que se obtiene de las mismas palmeras de aceite, por su muy elevado contenido en ácidos palmítico y oleico.

El aceite de palma se utiliza en la fabricación de jabón, velas, preparaciones de tocador o cosmética, como lubricante, en los baños de estañado en caliente, para la fabricación de ácido palmítico, etc. Este aceite refinado se utiliza en la alimentación, principalmente para guisar y en la fabricación de margarina.

Esta partida **no comprende** el aceite de almendra de palma ni el de babasú (**partida 15.13**).

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.

Subpartida 1511.10

Véase la Nota explicativa de la subpartida 1507.10.

15.12 ACEITES DE GIRASOL, CARTAMO O ALGODON, Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE.

– Aceites de girasol o cártamo, y sus fracciones:

1512.11 – – Aceites en bruto.

1512.19 – – Los demás.

– Aceite de algodón y sus fracciones:

1512.21 – – Aceite en bruto, incluso sin gosipol.

1512.29 – – Los demás.

A) Aceite de girasol.

Este aceite, procedente de la semilla de girasol común (*Helianthus annuus*), es de color amarillo dorado claro. Se utiliza para el aderezo de ensaladas y participa en la composición de la margarina o sucedáneos de manteca de cerdo. Posee propiedades semisecantes que le hacen muy útil en la industria de pinturas o barnices.

B) Aceite de cártamo.

Las semillas de cártamo (*Cartamus tinctoris*), planta tintórea muy importante, proporciona un aceite secante y comestible. Este aceite se utiliza en la elaboración de productos alimenticios, farmacéuticos, resinas alídicas, pinturas y barnices.

C) Aceite de algodón.

Este aceite, que es el más importante de los semisecantes, se obtiene a partir de la almendra de la semilla de varias especies del género *Gossypium*. El aceite de algodón se utiliza para varias finalidades industriales tales como el adobado de pieles, la fabricación de jabón, lubricantes, glicerol o compuestos impermeabilizantes y como base de cremas cosméticas. El aceite refinado puro es muy apreciado en cocina para el aderezo de ensaladas, así como para la fabricación de margarina o sucedáneos de manteca de cerdo.

o
o o

Nota Explicativa de subpartida.

Subpartidas 1512.11 y 1512.21

Véase la Nota explicativa de la subpartida 1507.10.

15.13 ACEITES DE COCO (DE COPRA), DE ALMENDRA DE PALMA O DE BABASU, Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE.

– Aceite de coco (de copra) y sus fracciones:

1513.11 – – Aceite en bruto.

1513.19 – – Los demás.

– Aceites de almendra de palma o de babasú y sus fracciones:

1513.21 – – Aceites en bruto.

1513.29 – – Los demás.

A) Aceite de coco (aceite de copra).

Este aceite se obtiene de la parte carnosa seca (llamada también copra) de la nuez de coco (*Cocos nucifera*). También puede utilizarse la parte carnosa fresca. Este aceite, no secante, tiene color amarillo pálido o es incoloro y sólido por debajo de 25°C. El aceite de copra se utiliza para fabricar jabón, preparaciones de tocador y cosmética, grasas lubricantes, detergentes sintéticos, preparaciones para lavar o para limpieza en seco y como fuente de ácidos grasos, alcoholes grasos o ésteres metílicos.

El aceite de coco refinado, que es comestible, se utiliza en la fabricación de productos alimenticios tales como margarina o complementos alimenticios.

B) Aceite de almendra de palma.

Este aceite, de color blanco, se obtiene de la almendra de la nuez y no de la pulpa de los frutos de las distintas palmeras de aceite, principalmente de la palmera de aceite africana *Eleaieis gunieensis* (véase la Nota explicativa de la partida 15.11). Este aceite es muy utilizado en las industrias de fabricación de margarina o dulcería por su olor agradable y sabor a avellana. Se utiliza también en la fabricación de glicerol, champús, jabones o velas.

C) Aceite de babasú.

Este aceite, que no es secante, se obtiene de la palmera babasú (*Orbignya martiana* y *O. oleifera*). Se extrae de la almendra que constituye la pepita del fruto.

El aceite de babasú se utiliza en la fabricación de productos industriales tales como jabón. Refinado, se utiliza como sucedáneo del aceite de almendra de palma en productos alimenticios.

o
o o

Nota Explicativa de subpartida.

Subpartidas 1513.11 y 1513.21

Véase la Nota explicativa de la subpartida 1507.10.

15.14 ACEITES DE NABO (DE NABINA), COLZA O MOSTAZA, Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE.

– Aceite de nabo (de nabina) o de colza con bajo contenido de ácido erúxico y sus fracciones:

1514.11 – – Aceites en bruto.

1514.19 – – Los demás.

– Los demás:

1514.91 – – Aceite en bruto.

1514.99 – – Los demás.

A) Aceites de nabo (nabina) o de colza.

Se clasifican comercialmente como aceites de nabo (nabina) o de colza los aceites semisecantes de características similares que se extraen de las semillas de varias especies de *Brassica*, principalmente *B. Napus* (nabo) y *B. Rapa* (o *B. campestris*).

Estos aceites tienen generalmente altos niveles de ácido erúxico. Esta partida también comprende los aceites de nabo (de nabina) o de colza con bajo contenido de ácido erúxico (se extraen de semillas de nabo (de nabina) o de colza especialmente desarrolladas para este fin, que contienen una pequeña cantidad de ácido erúxico), por ejemplo, aceite de colza “canola” o aceite de colza europea doble cero.

Se utilizan para el aderezo de ensaladas, en la fabricación de margarina, etc. Se emplean también para fabricar productos industriales, tales como aditivos para lubricantes. El aceite refinado, conocido generalmente como aceite de colza, es también comestible.

B) Aceite de mostaza.

Se trata de un aceite vegetal fijo obtenido, por ejemplo, de las tres especies vegetales siguientes: mostaza blanca (*Sinapsis alba* y *Brassica hirta*), mostaza negra (*Brassica nigra*) o mostaza india (*Brassica juncea*). Generalmente, contiene altos niveles de ácido erúxico y se utiliza principalmente para la fabricación de productos farmacéuticos, para usos culinarios o en la fabricación de productos industriales.

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.**Subpartidas 1514.11 y 1514.91**

Véase la Nota explicativa de la subpartida 1507.10.

15.15 LAS DEMAS GRASAS Y ACEITES VEGETALES FIJOS (INCLUIDO EL ACEITE DE JOJOBA), Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE.

– Aceite de lino (de linaza) y sus fracciones:

1515.11 – – Aceite en bruto.

1515.19 – – Los demás.

– Aceite de maíz y sus fracciones:

1515.21 – – Aceite en bruto.

1515.29 – – Los demás.

1515.30 – Aceite de ricino y sus fracciones.

1515.50 – Aceite de sésamo (ajonjolí) y sus fracciones.

1515.90 – Los demás.

Esta partida comprende las grasas y aceites vegetales, y sus fracciones, simples, fijos, **excepto** los mencionados en los textos de las **partidas 15.07 a 15.14** (véanse las Consideraciones Generales, apartado B). Entre estas grasas y aceites conviene señalar, por razón de la importancia que tienen en los intercambios internacionales, en particular los productos siguientes:

- 1) El **aceite de linaza**, que se obtiene de la semilla del lino (*Linum usitatissimum*), es uno de los aceites secantes más importantes. Su color varía del amarillo al pardo y el olor y sabor son acres. Al oxidarse, forma en la superficie del objeto sobre el que se ha aplicado una película elástica muy resistente. Se utiliza principalmente para la fabricación de pinturas, barnices, telas enceradas, mástiques, jabones en pasta, tintas de imprenta, resinas alídicas o productos farmacéuticos. El aceite de linaza prensado en frío es comestible.

- 2) El **aceite de maíz** se obtiene del germen de maíz. El aceite en bruto tiene muchos usos industriales, tales como la fabricación de jabones, lubricantes o adobo del cuero. Refinado, este aceite es comestible y se utiliza para usos culinarios, pastelería, para mezclarlo con otros aceites, etc. El aceite de maíz es semisecante.
- 3) El **aceite de ricino** procede de las semillas de *Ricinus communis*. Se trata de un aceite no secante, espeso, en general incoloro o ligeramente coloreado que, en otro tiempo, se utilizaba principalmente como purgante pero ahora es utilizado en la industria como plastificante de lacas o nitrocelulosa, en la fabricación de ácidos dibásicos, elastómeros, adhesivos, agentes tensoactivos, fluidos hidráulicos, etc.
- 4) El **aceite de sésamo** (ajonjolí) se obtiene a partir de semillas de *Sesamun indicum*, que es una planta anual. Se trata de un aceite semisecante cuyas calidades superiores se utilizan para la fabricación de los productos llamados *shortenings*, aceites para ensaladas, margarina o productos alimenticios análogos, así como para la fabricación de productos farmacéuticos. Las calidades inferiores se utilizan con fines industriales.
- 5) El **aceite de tung** (o de madera de China) se obtiene de las semillas del fruto de diferentes especies del género *Aleurites*, (por ejemplo, *A. fordii* y *A. montana*). Su color varía del amarillo pálido al pardo oscuro; se seca muy rápidamente y tiene cualidades de conservación y de resistencia a la humedad. Se utiliza principalmente en la fabricación de pinturas y barnices.
- 6) El **aceite de jojoba** (o yoyoba) descrito a veces como cera líquida, incoloro o amarillento, inodoro, constituido esencialmente por ésteres de alcoholes grasos superiores, obtenido de la semilla de un arbusto del desierto, del género *Simmondsia* (*S. californica* o *S. chinensis*) y utilizado, por ejemplo, como sustituto del aceite de espermaceti en las preparaciones cosméticas.
- 7) Algunos productos designados con el nombre de *sebos vegetales*, en especial el sebo de Borneo y el sebo de China, procedentes del tratamiento de semillas oleaginosas. El sebo de Borneo se presenta en panes de color blanco exteriormente y amarillo verdoso en el interior, con estructura cristalina o granular; el sebo de China es una sustancia concreta de aspecto céreo, untuosa al tacto, color verdoso y olor ligeramente aromático.
- 8) Los productos denominados comercialmente *cera de Mirica* y *cera del Japón*, que son, en realidad, grasas vegetales. El primero de estos productos, que se recoge de las bayas de varias especies de plantas del género *Mirica*, se presenta en panes de aspecto céreo, color amarillo verdoso, consistencia dura y olor especial ligeramente balsámico. El segundo es una sustancia extraída de los frutos de algunas variedades de arbustos de China o Japón, de la familia de los *Rhus* (*urushi*), que se presenta en forma de tabletas o discos de aspecto céreo, color verdoso, amarillento o incluso blanco, estructura cristalina, consistencia frágil y olor ligeramente resinoso.

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.**Subpartidas 1515.11 y 1515.21**

Véase la Nota explicativa de la subpartida 1507.10.

15.16 GRASAS Y ACEITES, ANIMALES O VEGETALES, Y SUS FRACCIONES, PARCIAL O TOTALMENTE HIDROGENADOS, INTERESTERIFICADOS, REESTERIFICADOS O ELAIDINIZADOS, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN PREPARAR DE OTRO MODO.

1516.10 – Grasas y aceites, animales, y sus fracciones.

1516.20 – Grasas y aceites, vegetales, y sus fracciones.

Esta partida comprende las grasas y aceites, animales o vegetales, que han experimentado transformaciones químicas determinadas de los tipos mencionados a continuación pero que no se han preparado de otro modo.

Comprende también las fracciones sometidas al mismo tratamiento que estas grasas y aceites, animales o vegetales.

A) Grasas y aceites hidrogenados.

La hidrogenación se hace poniendo en contacto los productos con el hidrógeno puro a temperatura y presión adecuadas, en presencia de un catalizador (generalmente níquel finamente dividido). Esta operación eleva el punto de fusión de las grasas y aumenta la consistencia de los aceites, por transformación de los glicéridos no saturados (de los ácidos oleico, linoleico, etc.), en glicéridos saturados (de los ácidos palmítico, esteárico, etc.) con punto de fusión más elevado. El grado de hidrogenación y la consistencia final del producto dependen del procedimiento utilizado y de la duración del tratamiento. La presente partida comprende:

- 1) Los productos que sólo se han sometido a una hidrogenación parcial que modifica la forma *cis* del glicérido de los ácidos grasos no saturados en forma *trans* para elevar el punto de fusión (incluso cuando estos productos tienen tendencia a separarse en capas pastosas y líquidas).
- 2) Los productos totalmente hidrogenados (por ejemplo, aceites transformados en materias grasas pastosas o sólidas).

Los productos más frecuentemente hidrogenados son los aceites de pescado o de mamíferos marinos y algunos aceites vegetales (de algodón, de sésamo, de cacahuete (cacahuete, maní), de colza, de soja (soya), de maíz, etc.). Los aceites parcial o totalmente hidrogenados de esta clase forman parte frecuentemente de la composición de preparaciones de grasas alimenticias de la partida 15.17, pues la hidrogenación no sólo provoca el endurecimiento sino también les hace menos susceptibles de alteración por oxidación al aire, mejorando el gusto, el olor e incluso la presentación (por blanqueado).

Pertenece también a este grupo de productos el aceite de ricino hidrogenado, llamado "opal wax".

B) Grasas y aceites interesterificados, reesterificados o elaidinizados.

- 1) **Grasas y aceites interesterificados (o transesterificados).** La consistencia de un aceite o de una grasa puede aumentarse modificando de manera adecuada la posición de los radicales de los ácidos grasos en los triglicéridos contenidos en el producto. La reacción y el desplazamiento de los ésteres puede estimularse con agentes catalizadores.
- 2) **Grasas y aceites reesterificados** (llamados también esterificados), son triglicéridos obtenidos por síntesis directa de glicerol con mezclas de ácidos grasos libres o con aceites ácidos procedentes del refinado. La posición de los radicales de los ácidos en los triglicéridos difiere de la que se encuentra normalmente en los aceites naturales.

Los aceites obtenidos de la aceituna que contengan aceites reesterificados, se clasifican en la presente partida.

- 3) **Grasas y aceites elaidinizados**, son grasas y aceites sometidos a un tratamiento que provoca una transformación sustancial de los radicales de los ácidos grasos insaturados de la forma *cis* a la forma *trans*.

Los productos arriba descritos se clasifican en la presente partida, aunque presenten el carácter de ceras o se hayan desodorizado o refinado, incluso si pueden utilizarse como tales para uso alimenticio. Sin embargo, esta partida **no comprende** las grasas y, aceites y sus fracciones hidrogenados, etc., que se han sometido a preparaciones posteriores tales como el texturado (modificación de la textura o la estructura cristalina), con el fin de utilizarlos en la alimentación (**partida 15.17**). Además se **excluyen** de esta partida las grasas y aceites, o sus fracciones, hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados, cuando la modificación afecta a más de una grasa o aceite (**partida 15.17 ó 15.18**).

15.17 MARGARINA; MEZCLAS O PREPARACIONES ALIMENTICIAS DE GRASAS O ACEITES, ANIMALES O VEGETALES, O DE FRACCIONES DE DIFERENTES GRASAS O ACEITES, DE ESTE CAPÍTULO, EXCEPTO LAS GRASAS Y ACEITES ALIMENTICIOS Y SUS FRACCIONES, DE LA PARTIDA 15.16.

1517.10 – **Margarina, excepto la margarina líquida.**

1517.90 – **Las demás.**

Esta partida comprende la margarina y demás mezclas y preparaciones alimenticias de grasa o aceite animal o vegetal o de fracciones de diferentes grasas o aceites de este Capítulo, **excepto** las de la **partida 15.16**. Se trata generalmente de mezclas o preparaciones líquidas o sólidas:

- 1) de diferentes grasas o aceites animales o sus fracciones,
- 2) de diferentes grasas o aceites vegetales o sus fracciones,
- 3) de grasas o aceites animales y vegetales o de sus fracciones, a la vez.

Los productos de la presente partida cuyos aceites y grasas, incluso previamente hidrogenados, pueden estar emulsionados (por ejemplo, con leche desnatada (descremada)) y amasados o texturados (modificación de la textura o de la estructura cristalina), etc., o adicionados de pequeñas cantidades de lecitina, fécula, colorantes orgánicos, sustancias que contienen sabor, vitaminas, mantequilla (manteca) u otras grasas procedentes de la leche (teniendo en cuenta las limitaciones previstas en la Nota 1 c) del presente Capítulo).

Se encuentran también en la presente partida las preparaciones alimenticias obtenidas de una sola grasa (o de sus fracciones) o de un solo aceite (o de sus fracciones), incluso hidrogenados, que hayan emulsionado, amasado, texturado, etc.

Se incluyen en esta partida las grasas y aceites, o sus fracciones, hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados, cuando la modificación afecta a más de una grasa o aceite.

Los principales productos que se clasifican en esta partida son:

- A) La **margarina** (excepto la margarina líquida) que es una masa plástica generalmente amarillenta, que se obtiene a partir de grasa o aceite vegetal o animal o de una mezcla de estas grasas o aceites. Es una emulsión del tipo agua-en-aceite, preparada generalmente para que se parezca a la mantequilla (manteca) por su aspecto, consistencia, color, etc.
- B) **Mezclas o preparaciones alimenticias de grasas o aceites, animales o vegetales, o de fracciones de diferentes grasas o aceites, de este Capítulo, excepto las grasas y aceites alimenticios y sus fracciones, de la partida 15.16**, tales como los *sucedáneos de la manteca de cerdo* (llamados en algunos países *tocino compuesto*), margarina líquida, así como los productos llamados *shortenings* (obtenidos con aceite o grasa tratada por texturación).

Pertenecen, además, a esta partida las mezclas o preparaciones alimenticias de grasas o aceites animales o vegetales o de fracciones de diferentes grasas o aceites del presente Capítulo, de los tipos utilizados como preparaciones para desmoldeo.

Las simples grasas y aceites que sólo se han refinado permanecen clasificados en sus respectivas partidas, aunque estén acondicionados para la venta al por menor. También se **excluyen** de la presente partida las preparaciones con un contenido superior al 15% en peso de mantequilla u otras grasas de leche (generalmente, **Capítulo 21**).

Además, se **excluyen** de esta partida los productos obtenidos por prensado del sebo o de la manteca de cerdo (**partida 15.03**), así como las grasas y aceites, o sus fracciones, hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados, cuando la modificación afecta solo a una grasa o aceite (**partida 15.16**).

°
° °

Nota explicativa de subpartida.

Subpartidas 1517.10 y 1517.90

En las subpartidas 1517.10 y 1517.90, las propiedades físicas de la margarina se determinarán por medio de un examen visual a la temperatura de 10° C.

15.18 GRASAS Y ACEITES, ANIMALES O VEGETALES, Y SUS FRACCIONES, COCIDOS, OXIDADOS, DESHIDRATADOS, SULFURADOS, SOPLADOS, POLIMERIZADOS POR CALOR EN VACIO O ATMOSFERA INERTE ("ESTANDOLIZADOS"), O MODIFICADOS QUÍMICAMENTE DE OTRA FORMA, EXCEPTO LOS DE LA PARTIDA 15.16; MEZCLAS O PREPARACIONES NO ALIMENTICIAS DE GRASAS O DE ACEITES, ANIMALES O VEGETALES, O DE FRACCIONES DE DIFERENTES GRASAS O ACEITES DE ESTE CAPITULO, NO EXPRESADAS NI COMPRENDIDAS EN OTRA PARTE.

- A) **Grasas y aceites, animales o vegetales, y sus fracciones, cocidos, oxidados, deshidratados, sulfurados, soplados, polimerizados por calor en vacío o atmósfera inerte ("estandolizados") o modificados químicamente de otra forma, excepto los de la partida 15.16.**

En esta parte están comprendidas las grasas y aceites, animales o vegetales, y sus fracciones, que han sido sometidas a determinados tratamientos que modifican su estructura química, lo que mejora su viscosidad, su poder secante (es decir, la propiedad de absorber el oxígeno del aire y adquirir así la aptitud para formar películas elásticas) o que modifican sus demás propiedades, **siempre que** tengan la estructura fundamental de triglicéridos y que no estén contemplados más específicamente en otra parte, por ejemplo:

- 1) Los **aceites cocidos u oxidados**, que se obtienen del tratamiento con calor de aceites, generalmente con adición previa de una pequeña cantidad de agentes oxidantes. Se utilizan en la industria de pinturas o barnices.
- 2) Los **aceites soplados**, que son aceites parcialmente oxidados y polimerizados por insuflado de aire caliente. Se emplean para la preparación de barnices aislantes, de *imitaciones de cuero*, así como para la obtención de preparaciones lubricantes por mezcla con aceites minerales (*aceites compuestos*).

También se clasifica aquí la linoxina, producto semisólido con consistencia de caucho, constituido por aceite de lino fuertemente oxidado, que se utiliza en la fabricación del linóleo.

- 3) El **aceite de ricino deshidratado**, obtenido por deshidratación de este aceite en presencia de catalizadores y que se utiliza, como los aceites de los incisos precedentes, en la preparación de barnices o pinturas.
- 4) Los **aceites sulfurados**, que resultan del tratamiento con azufre o con cloruro de azufre, lo que origina una polimerización de las moléculas. El aceite así tratado proporciona una película que absorbe menos agua que la usual del aceite simplemente secado, posee mayor resistencia mecánica y alcanza más rápidamente un estado en el que ya no es pegajoso. Los aceites sulfurados se utilizan en pinturas antiherrumbre y barnices para barcos.

Sulfurando a fondo los aceites, se obtiene un producto sólido llamado *caucho facticio*, derivado de los aceites, clasificado en la **partida 40.02**.

- 5) Los **aceites polimerizados** ("estandardizados"). Se denominan así algunos aceites (principalmente los de lino o de madera de China) polimerizados por simple calentamiento sin oxidación. Se preparan por cocción a 250–300 °C, en una atmósfera inerte de gas carbónico o al vacío. Se obtienen así aceites más o menos consistentes que se utilizan, con el nombre de "*stand-oils*", en la fabricación de barnices que producen películas especialmente flexibles e impermeables.

Con el nombre de ("*stand-oils*"), se conocen también en el comercio los aceites polimerizados ("estandardizados") privados de sus partes no polimerizadas, así como las mezclas de aceites polimerizados ("estandardizados").

- 6) Entre los **demás aceites modificados** comprendidos en esta partida, se pueden citar:
- a) Los **aceites maleicos** obtenidos al tratar, por ejemplo, el aceite de soja (soya) con cantidades limitadas de anhídrido maleico a temperaturas de 200 °C o más en presencia de una cantidad de polialcohol suficiente para esterificar el exceso de acidez del aceite. Los aceites maleicos así obtenidos tienen propiedades secantes.
 - b) Los aceites (como el de linaza) a los que se han incorporado en frío pequeñas cantidades de productos secantes (por ejemplo, borato de plomo, naftenato de zinc, resinato de cobalto) para incrementar sus propiedades secantes naturales. Estos aceites, llamados **aceites secantes**, se utilizan en lugar de los aceites cocidos para la preparación de barnices o pinturas. Son muy distintos de los secativos líquidos preparados de la **partida 32.11** (que son disoluciones concentradas de productos secantes) y no pueden confundirse con ellos.
 - c) Los **aceites epoxidados**, obtenidos al tratar, por ejemplo, el aceite de soja (soya) con ácido peracético, preformado o formado *in situ* por reacción de agua oxigenada con ácido acético en presencia de un catalizador. Se utilizan, por ejemplo, como plastificantes o estabilizantes de resinas vinílicas.
 - d) Los **aceites bromados**, empleados, por ejemplo, en la industria farmacéutica como estabilizantes de emulsiones o suspensiones para los aceites esenciales.
- B) **Mezclas o preparaciones no alimenticias de grasas o de aceites animales o vegetales, o de fracciones de diferentes grasas o aceites de este Capítulo, no expresadas ni comprendidas en otra parte.**

Esta parte comprende, entre otros, los aceites de fritura usados que contienen, por ejemplo, aceite de nabina, aceite de soja (soya) y una pequeña cantidad de grasa animal, que se utilizan en la preparación de alimentos para animales.

También se clasifican en esta partida las grasas y aceites, o sus fracciones, hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados, cuando la modificación afecta a más de una grasa o aceite.

Esta partida **no comprende**:

- a) Las grasas y aceites simplemente desnaturalizados (véase la Nota 3 de este Capítulo).
- b) Las grasas y aceites, o sus fracciones, hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados, cuando la modificación afecta solo a una grasa o aceite (**partida 15.16**).
- c) Las preparaciones de los tipos utilizados para la alimentación de animales (**partida 23.09**).
- d) Los aceites sulfonados (es decir, los tratados con ácido sulfúrico) (**partida 34.02**).

15.20 GLICEROL EN BRUTO; AGUAS Y LEJÍAS GLICERINOSAS.

El **glicerol en bruto** es un producto de pureza inferior al 95% (calculado con respecto al peso del producto seco). Se obtiene por disociación de aceites y grasas, o por síntesis a partir del propileno. Las características del glicerol en bruto difieren según los métodos de obtención, por ejemplo:

- 1) El que se obtiene por hidrólisis (con agua, ácidos o bases) es un líquido de color que varía del amarillo claro al pardo, sabor dulzón, sin olor desagradable.
- 2) El que procede de las aguas glicerinosas es un líquido de color amarillo claro, sabor astringente y olor desagradable.
- 3) El que procede del tratamiento de lejías residuales de la industria del jabón es un líquido amarillo negruzco, sabor dulzón (a veces alíáceo, si es muy impuro) y olor más o menos desagradable.
- 4) El que se obtiene por hidrólisis catalítica o enzimática es generalmente un líquido de sabor y olor desagradables, que contiene notables cantidades de sustancias orgánicas y minerales.

El glicerol en bruto puede obtenerse también por transesterificación de aceites y grasas con otros alcoholes.

Esta partida comprende también **las aguas glicerinosas**, subproductos de la preparación de los ácidos grasos, así como las **lejías glicerinosas**, subproductos de la fabricación de jabón.

Esta partida **no comprende**:

- a) El glicerol con pureza igual o superior al 95% (calculado con respecto al peso del producto seco) (**partidas 29.05**).
- b) El glicerol acondicionado para usos farmacéuticos o con adición de sustancias medicamentosas (**partidas 30.03 o 30.04**).
- c) El glicerol perfumado o adicionado de cosméticos (**Capítulo 33**).

15.21 CERAS VEGETALES (EXCEPTO LOS TRIGLICERIDOS), CERA DE ABEJAS O DE OTROS INSECTOS Y ESPERMA DE BALLENA O DE OTROS CETACEOS (ESPERMACETI), INCLUSO REFINADAS O COLOREADAS.

1521.10 – Ceras vegetales.

1521.90 – Las demás.

I. Ceras vegetales (excepto los triglicéridos), incluso refinadas o coloreadas.

Entre las ceras vegetales, se pueden citar:

- 1) La **cera de carnauba**, exudada por las hojas de una variedad de palmera (*Corypha cerifera* o *Copernicia cerifera*, llamada palmera de la cera), es una sustancia cética de color verdoso, grisáceo o amarillento, más o menos untuosa, de estructura casi cristalina, muy frágil y de agradable olor a heno.
- 2) La **cera de uricuri** (del Brasil o **curicuri**) extraída de las hojas de una variedad de palmera (*Attalea excelsa*).
- 3) La **cera de palmera**, exudada espontáneamente en la intersección de las hojas de otra variedad de palmera (*Ceroxylon andicola*), que se recoge del tronco del árbol; se presenta generalmente en trozos esféricos porosos y quebradizos, de color blanco amarillento.
- 4) La **cera de candelilla**, que se obtiene hirviendo en agua una planta de México (*Euforbia antisyphilitica* o *Pedilanthus pavonis*); es una cera parda, traslúcida y dura.
- 5) La **cera de caña de azúcar**, que en estado natural se encuentra en la superficie de la caña y se separa industrialmente de la espuma de defecación del jugo durante la fabricación del azúcar; en bruto es una cera negruzca, blanda y con un olor que recuerda al de la melaza de la caña.
- 6) La **cera de algodón** y la **cera de lino**, contenidas en las fibras de estos vegetales, de los que se extraen con disolventes.
- 7) La **cera de ocotilla**, que se extrae con disolventes de la corteza de un árbol que crece en México.
- 8) La **cera de pisang**, procedente de una especie de polvo extendido en las hojas de algunas especies de bananeros de Java.
- 9) La **cera de esparto**, extraída del polvo que se forma al abrir las balas de esparto seco.

Las ceras vegetales de la presente partida pueden presentarse en bruto o refinadas, blanqueadas o coloreadas, incluso moldeadas en bloques, varillas, etc.

Por el contrario, se **excluyen**:

- a) El aceite de jojoba (o yoyoba) (**partida 15.15**).
- b) Los productos llamados comúnmente cera de Mirica y cera del Japón (**partida 15.15**).
- c) Las mezclas de ceras vegetales entre sí.
- d) Las mezclas de ceras vegetales con ceras animales, minerales, artificiales o con parafina.
- e) Las mezclas de ceras vegetales con grasas, resinas, materias minerales u otras materias (excepto los colorantes).

Estas mezclas están comprendidas, generalmente, en el **Capítulo 34 (partidas 34.04 o 34.05, principalmente)**.

II. Cera de abejas o de otros insectos, incluso refinada o coloreada.

La **cera de abejas** es la sustancia con la que las abejas forman las celdas hexagonales de los panales de la colmena. En estado natural (cera virgen o cera amarilla) es de estructura granulosa, color amarillo claro, anaranjado o incluso pardo, olor especialmente agradable; la cera blanqueada o purificada (al aire o por procedimientos químicos) es de color blanco o ligeramente amarillento y de olor tenue.

Se utiliza, en particular, para la fabricación de cirios, tela o papeles encerados, mástiques, betunes para el calzado o encáusticos.

Entre las ceras de otros insectos, las más conocidas son:

- 1) La **cera de goma laca**, parte cérea de la goma laca que se extrae de las disoluciones alcohólicas de esta goma, que se presenta en masas pardas que huelen a laca.
- 2) La **cera "de China"** (llamada también *cera de insectos* o *cera de árbol*), que es una secreción depositada por insectos en las ramas de determinados fresnos, especialmente en China, en forma de eflorescencias blanquecinas que, recogidas y purificadas por fusión en agua hirviendo y filtración, producen una sustancia blanca o amarillenta, brillante, cristalina, insípida, con olor que recuerda ligeramente al del sebo.

La cera de abejas o de otros insectos puede presentarse en bruto, incluso en forma de panales, fundida, prensada o refinada, incluso blanqueada o coloreada.

Se **excluyen** principalmente de la presente partida:

- a) Las mezclas entre sí de ceras de insectos, las mezclas de ceras de insectos con blanco de ballena (espermaceti), con ceras vegetales, minerales o artificiales o con parafina, así como las ceras de insectos mezcladas con grasas, resinas, materias minerales u otras materias (excepto materias colorantes). Estas mezclas están comprendidas generalmente en el **Capítulo 34** (por ejemplo, **partidas 34.04 o 34.05**).
 - b) La cera gofrada en panales para colmenas (**partida 96.02**).
- III. **Blanco de ballena o de otros cetáceos (espermaceti) en bruto, prensado o refinado, incluso coloreado.**

El **blanco de ballena** (llamado también *blanco de cachalote* o *espermaceti*) es la parte sólida extraída de la grasa o del aceite contenido en las cavidades cefálicas y en los receptáculos subcutáneos del cachalote o de especies similares de cetáceos. Por su composición, se parece más a una cera que a una grasa.

El **blanco de ballena en bruto**, que contiene cerca de un tercio de espermaceti puro y dos tercios de grasa. Se presenta en masas amarillentas o pardas, más o menos sólidas, de olor desagradable.

El **blanco de ballena llamado prensado** es aquel del que se ha extraído toda la grasa. Tiene aspecto de pequeñas escamas sólidas, de un pardo amarillento, que no mancha o casi no mancha el papel.

El **blanco de ballena refinado**, que se obtiene por tratamiento del anterior con soluciones de sosa cáustica, es muy blanco y se presenta en hermosas láminas brillantes y nacaradas.

El blanco de ballena (espermaceti) se emplea para la fabricación de ciertas velas, en perfumería, farmacia o para engrasar.

Los productos de esta partida están comprendidos aquí aunque hayan sido coloreados.

El aceite de blanco de ballena, que es la parte líquida que queda después de la separación del espermaceti propiamente dicho, se clasifica en la **partida 15.04**.

15.22 DEGRÁS; RESIDUOS PROCEDENTES DEL TRATAMIENTO DE GRASAS O CERAS ANIMALES O VEGETALES.

A) Degrás.

Esta partida comprende tanto el degrás natural como el artificial, productos que se utilizan en tenería para engrasar cuero.

El **degrás natural**, llamado también *moellón*, *torcido* o *"sod oil"*, consiste en productos residuales del agamuzado de pieles (o curtido al aceite), extraído de éstas por prensado o con disolventes; está fundamentalmente compuesto por aceite rancio de animales marinos, sustancias resinosas de la oxidación del aceite, agua, sustancias minerales (soda, cal, sulfatos), desechos de pelo, de membranas o de pieles.

Se presenta en forma de un líquido muy espeso, casi pastoso, homogéneo, con olor intenso a aceite de pescado, de color amarillo o pardo oscuro.

El **degrás artificial** está esencialmente constituido por aceite de pescado oxidado, emulsionado o polimerizado (o mezclas entre sí de estos aceites) mezclado con suarda o sebo, aceites de colofonia, etc., y, a veces, con degrás natural. Es un líquido espeso más fluido que el degrás natural, de color gris amarillento, con el olor característico a aceite de pescado, que no contiene restos de pelos, membranas o piel. En reposo tiende a formar dos capas, depositándose el agua en el fondo.

Sin embargo, esta partida **no comprende** el aceite de pescado que sólo haya sido oxidado o polimerizado (**partida 15.18**) o tratado con ácido sulfúrico (**partida 34.02**), ni las preparaciones para el engrasado del cuero (**partida 34.03**).

Se clasifica también en esta partida el degrás procedente del tratamiento de las pieles agamuzadas con una solución alcalina y de la precipitación de los oxiácidos grasos por el ácido sulfúrico. Estos productos se encuentran en el comercio en forma de emulsiones.

B) Residuos procedentes del tratamiento de grasas o ceras animales o vegetales.

Esta partida comprende principalmente:

- 1) Las **borras o heces de aceite**, residuos grasos o mucilaginosos del refinado de los aceites, utilizados en la fabricación de jabones o lubricantes.
- 2) Las **pastas de neutralización** ("soap-stocks"), subproductos del refinado del aceite, que se forman cuando sus ácidos grasos libres se neutralizan con una base (soda cáustica). Son una mezcla de jabón en bruto y aceites o grasas neutros. Tienen consistencia pastosa y color variable (amarillo pardo, blanquecino, pardo verdoso, etc.), según la materia prima de la que se hayan extraído los aceites; se utilizan en la industria del jabón.
- 3) La **brea esteárica o pez de estearina**, residuo de la destilación de los ácidos grasos, que consiste en una masa pegajosa y negruzca, más o menos dura, a veces elástica, parcialmente soluble en eter de petróleo, que se emplea en la preparación de mástiques, cartones impermeables o aislamientos eléctricos.
- 4) La **brea de suarda o pez de suarda**, residuo de la destilación de la suarda, de aspecto parecido a la brea esteárica, teniendo sus mismas aplicaciones.
- 5) La **pez de glicerol**, residuo de la destilación del glicerol, empleada para aprestar tejidos o impermeabilizar papel.
- 6) Las **tierras decolorantes agotadas**, impregnadas todavía con grasa o cera animal o vegetal.
- 7) Los **residuos de la filtración** de ceras animales o vegetales, constituidos por impurezas que conservan todavía algunas cantidades de cera.

Se **excluyen**:

- a) Los chicharrones, residuos membranosos procedentes de la fusión de la grasa de cerdo, del tocino o de otras grasas animales (**partida 23.01**).
- b) Las tortas, orujo de aceitunas y demás residuos (excepto heces) de la extracción de aceites vegetales (**partidas 23.04 a 23.06**).

SECCION IV

PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; BEBIDAS, LIQUIDOS ALCOHOLICOS Y VINAGRE; TABACO Y SUCEDANEOS DEL TABACO ELABORADOS

Nota.

- 1.- En esta Sección el término "*pellets*" designa los productos en forma de cilindro, bolita, etc., aglomerados por simple presión o con adición de un aglutinante en una proporción inferior o igual al 3% en peso.

CAPITULO 16

PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO O DE CRUSTACEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUATICOS

Notas.

- 1.- Este Capítulo no comprende la carne, despojos, pescado ni crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados por los procedimientos citados en los Capítulos 2 y 3 o en la partida 05.04.
- 2.- Las preparaciones alimenticias se clasificarán en este Capítulo siempre que contengan una proporción superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, o de una mezcla de estos productos. Cuando estas preparaciones contengan dos o más productos de los mencionados, se clasificarán en la partida del Capítulo 16 que corresponda al componente que predomine en peso. Estas disposiciones no se aplican a los productos rellenos de la partida 19.02 ni a las preparaciones de las partidas 21.03 o 21.04.

*

* *

Notas de subpartida.

- 1.- En la subpartida 1602.10 se entiende por *preparaciones homogeneizadas*, las preparaciones de carne, despojos o sangre, finamente homogeneizadas, acondicionadas para la venta al por menor como alimento infantil o para uso dietético en recipientes con un contenido de peso neto inferior o igual a 250 g. Para la aplicación de esta definición se hará abstracción, en su caso, de los diversos ingredientes añadidos a la preparación en pequeña cantidad para sazonar, conservar u otros fines. Estas preparaciones pueden contener pequeñas cantidades de fragmentos visibles de carne o despojos. La subpartida 1602.10 tendrá prioridad sobre las demás subpartidas de la partida 16.02.
- 2.- Los pescados y crustáceos citados en las subpartidas de las partidas 16.04 y 16.05 sólo con los nombres vulgares corresponden a las mismas especies mencionadas en el Capítulo 03 con el mismo nombre.

*

* *

Nota Explicativa de aplicación nacional:

1. Las subpartidas 1602.31 y 1602.39 no comprenden:
 - a) Las carnes y despojos de aves, frescos, refrigerados o congelados, secos, salados o en salmuera, simplemente adicionados con condimentos u otros ingredientes que no alteren las características esenciales de dichas carnes y despojos; tales mercancías se clasifican en las partidas 02.07 o 02.10, según corresponda.
 - b) Las carnes y despojos comestibles que se presenten simplemente espolvoreados con sal (Capítulo 02, generalmente)

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende las preparaciones obtenidas por tratamiento de la carne, de los despojos (por ejemplo, patas, pieles, corazones, lenguas, hígados, tripas, estómagos) o de la sangre, así como las obtenidas por tratamiento de pescado (incluida su piel) o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos. El Capítulo 16 engloba estos productos cuando se hayan sometido a tratamientos más avanzados que los previstos en los Capítulos 2, 3 o en la partida 05.04, o hayan sido:

- 1) Transformados en embutidos o productos similares.
- 2) Cocinados de cualquier modo: cocidos en agua o vapor, asados en parrilla u horno o fritos, **excepto** los pescados ahumados, que pueden haberse cocido antes o durante la operación del ahumado (**partida 03.05**), los crustáceos simplemente cocidos en agua o vapor pero sin pelar (**partida 03.06**) y la harina, polvo y "pellets" obtenidos de pescado, crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, cocidos (**partidas 03.05, 03.06 y 03.07**, respectivamente).
- 3) Preparados o conservados en forma de extractos, jugos o marinados, preparados a partir de huevas de pescado como caviar o sus sucedáneos, simplemente rebozados con pasta o empanados, trufados, sazonados (por ejemplo, con pimienta y sal), etc.
- 4) Finamente homogeneizados y a base solamente de productos de este Capítulo (es decir, de carne, despojos, sangre, pescado o crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados). Estas preparaciones homogeneizadas pueden contener pequeñas cantidades de fragmentos visibles de carne, pescado, etc., así como también una pequeña cantidad de ingredientes añadidos para sazonar, conservar u otros fines. La homogeneización no es suficiente por sí misma para considerar el producto como una preparación del Capítulo 16.

Para la distinción entre los productos correspondientes a los Capítulos 02 y 03, por una parte, y los de este Capítulo, por otra, véanse las Notas explicativas (Consideraciones generales) relativas a dichos Capítulos.

Este Capítulo también comprende las preparaciones alimenticias (incluidos los platos cocinados) que contengan, por ejemplo, embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos mezclados con hortalizas, espaguetis, salsas, etc., **a condición de que** contengan una proporción superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescados o crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos o una combinación de estos productos. Cuando estas preparaciones contengan dos o más productos de los mencionados anteriormente (por ejemplo, carne y pescado), se clasificarán en la partida del Capítulo 16 que corresponda al componente que predomine en peso. En todos los casos, el peso que hay que tomar en consideración es el peso de la carne, pescado, etc.; en la preparación tal como se presenta, pero no el peso de estos productos antes de la preparación. Debe subrarse, sin embargo, que los productos rellenos de la **partida 19.02**, las salsas, las preparaciones para salsas, condimentos y sazonadores del tipo de los descritos en la **partida 21.03**, así como las preparaciones para sopas, potajes o caldos, o sopas, potajes o caldos preparados y las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas del tipo de las descritas en la **partida 21.04**, se clasifican siempre en estas partidas.

También se **excluyen** de este Capítulo:

- a) La harina y el polvo aptos para la alimentación humana, de carne, o despojos (incluidos los obtenidos de carne de mamíferos marinos) (**partida 02.10**) o de pescado (**partida 03.05**).
- b) La harina, polvo y "pellets", no aptos para la alimentación humana, de carne, mamíferos marinos, pescado o crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos (**partida 23.01**).
- c) Las preparaciones a base de carne, despojos, pescado, etc., para alimentación de animales (**partida 23.09**).
- d) Los medicamentos del **Capítulo 30**

16.01 EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE; PREPARACIONES ALIMENTICIAS A BASE DE ESTOS PRODUCTOS.

Esta partida comprende los embutidos y productos similares, es decir, las **preparaciones** compuestas de carne o despojos (incluidos tripas y estómagos), cortados en trocitos o picados, o de sangre, introducidos en tripas, estómagos, vejigas, piel o envolturas similares (naturales o artificiales). Algunos de estos productos en ocasiones pueden carecer de envoltura pero se moldean en la forma característica, es decir, en forma cilíndrica o análoga de sección circular, oval o rectangular (con aristas más o menos redondeadas).

Los embutidos y productos similares pueden estar crudos o cocidos, incluso ahumados y haber sido adicionados de grasa, tocino, fécula, condimentos, especias, etc. Por otra parte, estas preparaciones pueden contener trozos relativamente gruesos de carne o despojos (por ejemplo, de la dimensión de un bocado). Los embutidos y productos similares de clasifican en esta partida aunque estén cortados en lonchas o se presenten en recipientes herméticos.

Se clasifican en esta partida, entre otros:

- 1) Las salchichas, salchichones y productos similares a base de carne (salchichas de Frankfurt, salami, etc.).
- 2) Los embutidos de hígado (incluido el hígado de ave).
- 3) Las morcillas y butifarras.
- 4) El chorizo, la longaniza, la sobrasada, la mortadela y otras especialidades análogas.
- 5) Los patés, purés, cremas, galantinas y picadillos presentados en envoltura de embutidos o moldeados para darles la forma característica de embutido.

Esta partida comprende también determinadas preparaciones alimenticias (incluidos los platos cocinados) a base de embutidos o productos similares (véanse las Consideraciones generales de este Capítulo, tercer párrafo).

Por el contrario, **se excluyen** de esta partida:

- a) La carne que, embuchada en vejigas, tripas o envolturas similares (naturales o artificiales) no esté cortada en trocitos ni picada, tal como sucede con algunos jamones y paletillas en rollo (**partidas 02.10 o 16.02**, generalmente).
- b) La carne cruda, picada o cortada en trocitos, que no contenga otros ingredientes, incluso embuchada (**Capítulo 02**).
- c) Las preparaciones en envolturas que no sean del tipo de las normalmente utilizadas para los embutidos, salvo si estas preparaciones estuviesen clasificadas en esta partida, incluso sin envoltura (**partida 16.02**, generalmente).
- d) Las aves cocidas y simplemente deshuesadas, tales como los pavos en rollo (**partida 16.02**).

16.02 LAS DEMAS PREPARACIONES Y CONSERVAS DE CARNE, DESPOJOS O SANGRE.

1602.10 – Preparaciones homogeneizadas.

1602.20 – De hígado de cualquier animal.

– De aves de la partida 01.05:

1602.31 – – De pavo (gallipavo).

1602.32 – – De gallo o gallina.

1602.39 – – Las demás.

– De la especie porcina:

1602.41 – – Jamones y trozos de jamón.

1602.42 – – Paletas y trozos de paleta.

1602.49 – – Las demás, incluidas las mezclas.

1602.50 – De la especie bovina.

1602.90 – Las demás, incluidas las preparaciones de sangre de cualquier animal.

Esta partida agrupa las preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre de este Capítulo, **excepto** los embutidos y productos similares de la **partida 16.01** y los extractos y jugos de **carne de la partida 16.03**.

Están aquí incluidos, principalmente:

- 1) La carne y despojos cocinados de cualquier modo: cocidos en agua o vapor, asados en parrilla u horno, fritos (**excepto** los productos simplemente escaldados, blanqueados, etc. –véanse las Consideraciones Generales del Capítulo 02–).
- 2) Los patés, purés, cremas, galantinas y picadillos, **con tal que** estas preparaciones no respondan a los criterios que permitirían clasificarlas en la **partida 16.01**, como embutidos y productos similares.
- 3) La carne y despojos de cualquier clase, preparados o conservados por procedimientos distintos de los previstos en el Capítulo 02 o en la partida 05.04, incluidos los simplemente rebozados con pasta o empanados, trufados o sazonados (por ejemplo, con pimienta y sal) o finamente homogeneizados (véanse las Consideraciones generales, apartado 4) de este Capítulo).
- 4) Las preparaciones de sangre, **excepto** la morcilla y productos similares de la **partida 16.01**.
- 5) Las preparaciones alimenticias (incluidos los platos cocinados) con un contenido superior al 20% en peso de carne, despojos o sangre (véanse las Consideraciones generales de este Capítulo).

Además, se **excluyen**:

- a) Las pastas alimenticias (ravioles, etc.) rellenas de carne o despojos (**partida 19.02**).
- b) Las preparaciones para salsas, salsas preparadas, condimentos y sazonadores compuestos (**partida 21.03**).
- c) Las preparaciones para sopas, potajes o caldos, o las sopas, potajes o caldos preparados, así como las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas (**partida 21.04**).

16.03 EXTRACTOS Y JUGOS DE CARNE, PESCADO O DE CRUSTACEOS, MOLUSCOS O DEMAS INVERTEBRADOS ACUATICOS.

Aunque de distintos orígenes, los extractos de esta partida presentan características físicas (aspecto, olor, sabor, etc.) y químicas muy próximas.

Esta partida comprende:

- 1) Los **extractos de carne**. Con este nombre se designa un producto obtenido generalmente tratando la carne al baño María o con vapor de agua saturado y a presión; el líquido así obtenido se desprende de la grasa por centrifugación o filtración y se concentra pasándolo por evaporadores. Según el grado de concentración, estos extractos pueden ser sólidos, pastosos o líquidos.
- 2) Los **jugos de carne** simplemente obtenidos por prensado de carne cruda.
- 3) Los **extractos de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos**. Los extractos de pescado se obtienen principalmente por concentración de extractos acuosos de la carne de arenques u otros pescados o a partir de harina de pescado, incluso desengrasada. Durante la elaboración, las sustancias que proporcionan el sabor a pescado (por ejemplo, la trimetilamina, en el caso de pescados de mar) pueden eliminarse total o parcialmente. Así tratados, estos extractos tienen características parecidas a las de los extractos de carnes.
- 4) Los **jugos** obtenidos por prensado de pescado, crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos crudos.

Todos estos productos pueden tener conservantes tales como sal, en cantidad suficiente para garantizar la conservación.

Los extractos se utilizan en la elaboración de determinadas preparaciones alimenticias (potajes concentrados, sopas, salsas, etc.). Los jugos se utilizan principalmente como alimento dietético.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) Las preparaciones para sopas, potajes o caldos, las sopas, potajes o caldos preparados y las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas que contengan extractos de carne, pescado, etc., así como las sopas, potajes y caldos en pastillas, tabletas, cubos, etc., que, además del extracto de carne, pescado, etc., contengan otras sustancias, tales como grasa, gelatina y generalmente una gran proporción de sal (**partida 21.04**).
- b) Los productos llamados *solubles de pescado o de mamífero marino* de la **partida 23.09**.
- c) Los medicamentos en los que los productos de esta partida estén simplemente destinados a servir de soporte o excipiente de la sustancia medicinal (**Capítulo 30**).
- d) Las peptonas y peptonatos (**partida 35.04**).

16.04 PREPARACIONES Y CONSERVAS DE PESCADO; CAVIAR Y SUS SUCEDANEOS PREPARADOS CON HUEVAS DE PESCADO.

– **Pescado entero o en trozos, excepto el pescado picado:**

1604.11 – **Salmones.**

1604.12 – **Arenques.**

1604.13 – **Sardinas, sardinelas y espadines.**

1604.14 – **Atunes, listados y bonitos (*Sarda spp.*).**

1604.15 – **Caballas (*Scomber scombrus*, *Scomber australasicus*, *Scomber japonicus*).**

1604.16 – **Anchoas.**

1604.19 – **Los demás.**

1604.20 – **Las demás preparaciones y conservas de pescado.**

1604.30 – **Caviar y sus sucedáneos.**

Esta partida comprende:

- 1) El pescado cocinado de cualquier forma: cocido en agua, frito o asado (en parrilla u horno), **con exclusión**, sin embargo, del pescado ahumado cocido antes o durante la operación del ahumado, que se clasifica en la **partida 03.05, siempre que** no haya sido sometido a ninguna otra preparación.
- 2) El pescado preparado o conservado en vinagre, aceite, salsa de tomate, escabeche (preparaciones diversas, según los casos, a base de vino, vinagre, etc., adicionado de especias u otros ingredientes), los embutidos de pescado, el paté de pescado, los productos llamados *pasta de anchoa*, *pasta de salmón*, que consisten en una pasta constituida generalmente por estos pescados y grasa, etc.
- 3) El pescado y sus partes preparados o conservados por cualquier otro procedimiento, excepto los previstos en las partidas 03.02 a 03.05, por ejemplo: filetes de pescado simplemente rebozados con paté y empanados o pescado, huevas e hígados preparados, pescado finamente homogeneizado (véase el apartado 4) de las Consideraciones generales de este Capítulo), pasterizado o esterilizado.
- 4) Determinadas preparaciones alimenticias (incluidos los platos cocinados) que contengan pescado (véase el apartado 3) de las Consideraciones generales de este Capítulo).
- 5) El caviar. Se designa así a las preparaciones de huevas de esturión, pescado que vive en los ríos de varias regiones (Turquía, Irán, Italia, Alaska o Rusia) y del que las principales variedades son *Beluga*, *Schrip*, *Ossiotr*, *Sewruga*. El caviar se presenta generalmente con el aspecto de una masa blanda granulosa formada por huevas de un diámetro de 2 mm a 4 mm, color que varía del gris plateado al negro verdoso, olor pronunciado y sabor ligeramente salado. Se encuentra también prensado, es decir, reducido a una pasta homogénea y consistente, a veces conformada en cilindros largos y delgados o contenido en cajitas o bolsitas de tela.
- 6) Los sucedáneos de caviar son productos que se consumen como caviar pero que se preparan con las huevas de pescados diferentes del esturión (por ejemplo, salmón, carpa, lucio, atún, lisa, bacalao o ciclóptero), huevas que se han lavado, separado de partículas adherentes, salado y a veces prensado o secado. Estas huevas de pescado también pueden estar sazonadas o coloreadas.

Los diversos productos anteriores se clasifican en esta partida aunque se presenten en latas herméticas.

También se **excluyen** de esta partida:

- a) Las huevas y lechas de pescado, es decir, las huevas de pescado envueltas todavía en la membrana ovárica, preparadas o conservadas únicamente por los procedimientos previstos en el Capítulo 03 (**Capítulo 03**).
- b) Los extractos y jugos de pescado (**partida 16.03**).
- c) Las pastas alimenticias rellenas de pescado (**partida 19.02**).
- d) Las preparaciones para salsas y las salsas preparadas, los condimentos y sazonadores, compuestos (**partida 21.03**).
- e) Las preparaciones para sopas, potajes o caldos, las sopas, potajes o caldos preparados, así como las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas (**partida 21.04**).

16.05 CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y DEMAS INVERTEBRADOS ACUATICOS, PREPARADOS O CONSERVADOS.

1605.10 – **Cangrejos, excepto macruros.**

1605.20 – **Camarones, langostinos y demás Decápodos *natantia*.**

1605.30 – **Bogavantes.**

1605.40 – **Los demás crustáceos.**

1605.90 – **Los demás.**

Las disposiciones de la Nota explicativa de la partida 16.04 sobre los diferentes estados en que se presentan los productos de esta última partida se aplican, *mutatis mutandis*, a los crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos de esta partida, **salvo**, sin embargo, los crustáceos cocidos en agua o vapor que, mientras no estén pelados, se clasifican en la **partida 03.06**, aunque se les hayan añadido pequeñas cantidades de productos químicos para su conservación provisional.

Entre los crustáceos y moluscos que con mayor frecuencia se preparan o conservan, se pueden citar: cangrejos, camarones y langostinos, bogavantes, langostas, cangrejos o camarones de río (astacos, por ejemplo), mejillones, pulpos, calamares y caracoles. Entre los demás invertebrados acuáticos preparados o conservados que se clasifican en esta partida, los principales son los erizos de mar, los cohombres de mar y las medusas.

CAPITULO 17

AZUCARES Y ARTICULOS DE CONFITERIA

Nota.

1. Este Capítulo no comprende:

- a) los artículos de confitería que contengan cacao (partida 18.06);
- b) los azúcares químicamente puros (excepto la sacarosa, lactosa, maltosa, glucosa y fructosa (levulosa)) y demás productos de la partida 29.40;
- c) los medicamentos y demás productos del Capítulo 30.

o

o o

Nota de subpartida.

1. En las subpartidas 1701.11 y 1701.12, se entiende por *azúcar en bruto*, el que contenga en peso, calculado sobre producto seco, un porcentaje de sacarosa correspondiente a una lectura en el polarímetro inferior a 99.5 °.

*

* *

Nota Explicativa de aplicación Nacional:

Para efecto de este Capítulo, los términos **aromatizado(s)** y **aromatizada(s)** significan: **con adición de sabor**.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende los azúcares propiamente dichos (sacarosa, lactosa, maltosa, glucosa, fructosa (levulosa), etc.), los jarabes, los sucedáneos de la miel, las melazas resultantes de la extracción o el refinado del azúcar, así como los azúcares y melazas caramelizados y los artículos de confitería. El azúcar sólido y las melazas pueden estar aromatizados o coloreados.

Se **excluyen**, sin embargo:

- a) El cacao en polvo azucarado, el chocolate (**excepto** el chocolate blanco) y los artículos de confitería con cacao en cualquier proporción (**partida 18.06**).
- b) Las preparaciones alimenticias azucaradas de los **Capítulos 19, 20, 21 o 22**.
- c) Las preparaciones forrajeras azucaradas de la **partida 23.09**.
- d) Los azúcares químicamente puros (excepto sacarosa, lactosa, maltosa, glucosa y fructosa (levulosa)), incluidas sus disoluciones acuosas (**partida 29.40**).
- e) Las preparaciones farmacéuticas azucaradas (**Capítulo 30**).

17.01 AZUCAR DE CAÑA O DE REMOLACHA Y SACAROSA QUIMICAMENTE PURA, EN ESTADO SOLIDO .

– Azúcar en bruto sin adición de aromatizante ni colorante:

1701.11 – – De caña.

1701.12 – – De remolacha.

– Los demás:

1701.91 – – Con adición de aromatizante o colorante.

1701.99 – – Los demás.

El **azúcar de caña** se extrae del jugo de los tallos de la caña de azúcar y el **azúcar de remolacha** del jugo de la raíz de la remolacha azucarera.

Los azúcares **en bruto** de caña o de remolacha, se presentan generalmente en forma de cristales pardos, coloración que se debe a la presencia de impurezas. El contenido en peso de sacarosa, calculado sobre producto seco, corresponderá a una lectura en el polarímetro inferior a 99.5° (véase la Nota 1 de subpartida). Se destinan generalmente a su transformación en azúcar refinado. Sin embargo, los azúcares en bruto pueden tener un grado de pureza tal que permita utilizarlos directamente en la alimentación humana sin necesidad de refinado.

El azúcar de caña o de remolacha **refinado** se obtiene por tratamiento complementario del azúcar en bruto. Generalmente se presenta en cristales blancos, comercializados según los distintos grados de finura, o en forma de cuadradillos, panes, placas, barritas o trozos regulares moldeados, aserrados o cortados (azucarillos).

Además del azúcar en bruto y del azúcar refinado descritos anteriormente, esta partida comprende los azúcares morenos, constituidos por azúcar blanco con pequeñas cantidades de por ejemplo, caramelo o melaza, y el azúcar cande formado por cristales voluminosos obtenidos por cristalización lenta de jarabes de azúcar suficientemente concentrados.

Debe observarse que el azúcar de caña o de remolacha **sólo** se clasifica en esta partida si se presenta sólido (incluso en polvo); estos azúcares pueden adicionarse con aromatizantes o colorantes.

Los jarabes que consistan en disoluciones acuosas de azúcar de caña o de remolacha se clasifican en la **partida 17.02**, si no se les han adicionado aromatizantes o colorantes, y si los contienen en la **partida 21.06**.

Esta partida comprende también la sacarosa sólida químicamente pura, cualquiera que sea su origen. Se **excluye**, sin embargo, la sacarosa (excepto químicamente pura) procedente de vegetales distintos de caña de azúcar o de remolacha (**partida 17.02**).

o

o o

Nota explicativa de subpartidas.

Subpartidas 1701.11 y 1701.12.

El azúcar en bruto de caña se comercializa actualmente con un contenido de azúcar invertido superior al 0.1%, mientras que el contenido de azúcar invertido del azúcar en bruto de remolacha es generalmente inferior al 0.1%. También se puede establecer una distinción entre estos dos tipos de azúcar mediante una prueba olfativa, después de haber dejado en reposo durante una noche una muestra de cada azúcar diluida en agua y colocada en un recipiente hermético.

17.02 LOS DEMAS AZUCARES, INCLUIDAS LA LACTOSA, MALTOSA, GLUCOSA Y FRUCTOSA (LEVULOSA) QUIMICAMENTE PURAS, EN ESTADO SOLIDO; JARABE DE AZUCAR SIN ADICION DE AROMATIZANTE NI COLORANTE; SUCEDANEOS DE LA MIEL, INCLUSO MEZCLADOS CON MIEL NATURAL; AZUCAR Y MELAZA CAMELIZADOS.

– Lactosa y jarabe de lactosa:

1702.11 – **Con un contenido de lactosa superior o igual al 99% en peso, expresado en lactosa anhidra, calculado sobre producto seco.**

1702.19 – **Los demás.**

1702.20 – **Azúcar y jarabe de arce (“maple”).**

1702.30 – **Glucosa y jarabe de glucosa, sin fructosa o con un contenido de fructosa, calculado sobre producto seco, inferior al 20% en peso.**

1702.40 – **Glucosa y jarabe de glucosa, con un contenido de fructosa, calculado sobre producto seco, superior o igual al 20% pero inferior al 50%, en peso, excepto el azúcar invertido.**

1702.50 – **Fructosa químicamente pura.**

1702.60 – **Las demás fructosas y jarabe de fructosa, con un contenido de fructosa, calculado sobre producto seco superior al 50% en peso, excepto el azúcar invertido.**

1702.90 – **Los demás, incluido el azúcar invertido y demás azúcares y jarabes de azúcar, con un contenido de fructosa, calculado sobre producto seco de 50% en peso.**

Esta partida comprende los demás azúcares en estado sólido, el jarabe de azúcar, así como los sucedáneos de la miel y el azúcar y melaza caramelizados.

A. LOS DEMAS AZUCARES

Este apartado comprende los azúcares, **excepto** los de la **partida 17.01** y los químicamente puros de la **partida 29.40**, sólidos (incluso en polvo) aunque estén adicionados de aromatizantes o colorantes. Entre los productos aquí incluidos, se pueden citar:

- 1) La **lactosa**, llamada también azúcar de leche ($C_{12}H_{22}O_{11}$), se encuentra en la leche, se extrae industrialmente del lactosuero. Esta partida comprende la lactosa comercial y la químicamente pura. Estos productos deben contener lactosa en proporción superior al 95% en peso expresada en lactosa anhidra calculada sobre materia seca. Para el cálculo del porcentaje en peso de la lactosa contenida en un producto, se entiende por *materia seca* aquella que está libre de agua, incluso de agua de cristalización. Se **excluyen** los productos obtenidos del lactosuero que contengan lactosa en proporción inferior o igual al 95% en peso, expresada en lactosa anhidra calculada sobre materia seca (generalmente, **partida 04.04**).

La lactosa comercial, cuando está refinada, se presenta en forma de polvo cristalino blanco ligeramente dulce. La lactosa químicamente pura, anhidra o hidratada, forma cristales duros e incoloros que absorben los olores.

La lactosa mezclada con leche es muy utilizada en la elaboración de preparaciones para la alimentación infantil; también se utiliza en confitería o farmacia.

- 2) El **azúcar invertido**, componente principal de la miel natural. Industrialmente se obtiene sobre todo por hidrólisis de disoluciones de azúcar refinado (sacarosa); se compone de glucosa y fructosa por partes iguales. Suele presentarse en forma sólida, pero con mayor frecuencia en forma de jarabe denso (véase el apartado B siguiente). Se utiliza en farmacia, cervecería o en la fabricación de conservas de fruta o de sucedáneos de la miel, así como en la elaboración de pan.
- 3) La **glucosa**, se encuentra en las frutas y en la miel. Asociada en partes iguales con fructosa, constituye el azúcar invertido.

Pertenecen a esta partida la dextrosa (glucosa químicamente pura) y la glucosa comercial.

La dextrosa ($C_6H_{12}O_6$) se presenta en forma de polvo cristalino blanco. Se utiliza en las industrias alimentaria o farmacéutica.

La glucosa comercial se obtiene por hidrólisis de almidón o fécula, realizada por vía ácida o enzimática o por combinación de ambos procedimientos. Siempre contiene, además de dextrosa, una proporción variable de di-, tri- y otros polisacáridos (maltosa, maltotriosa, etc.). Su contenido en azúcares reductores expresado en dextrosa sobre materia seca es superior o igual al 20%. Se presenta como líquido incoloro más o menos consistente (jarabe de glucosa –véase el apartado B siguiente–), en trozos, panes (glucosa aglomerada) o en polvo amorfo. Se utiliza principalmente en la industria alimentaria, en cervecería, en la industria del tabaco como producto de fermentación y en farmacia.

- 4) La **fructosa o levulosa** ($C_6H_{12}O_6$), se encuentra en abundancia en las frutas azucaradas y en la miel, mezclada con glucosa; se obtiene industrialmente a partir de la glucosa comercial (por ejemplo, jarabe de maíz), de la sacarosa o por hidrólisis de la inulina extraída de las raíces tuberosas de la dalia o de la aguaturma (pataca). Se presenta en forma de polvo cristalino blanco o como jarabe muy denso (véase el apartado B siguiente); es más dulce que el azúcar común (sacarosa) y especialmente adecuada para diabéticos. Esta partida comprende la fructosa comercial y la químicamente pura.
- 5) La **sacarosa** procedente de vegetales diferentes a la remolacha y caña de azúcar. El más importante es el **azúcar de arce** ("maple"), que se extrae de la savia de diferentes variedades de arce, de las que las más importantes son el *Acer saccharum* y el *Acer nigrum*, que crecen principalmente en Canadá y en el noreste de los Estados Unidos. La savia, generalmente, se concentra y cristaliza sin refinar, para preservar algunos componentes distintos de los azúcares que confieren al de arce su sabor peculiar. También se comercializa en forma de jarabe ("maple syrup") (véase el apartado B siguiente). Otros jarabes de sacarosa (véase el apartado B siguiente) se extraen principalmente del sorgo azucarero (*Sorghum vulgare* var. *saccharatum*), de la algarroba o de algunas palmeras.
- 6) Las **maltodextrinas** (o **dextrimaltosas**), obtenidas por el mismo procedimiento que la glucosa comercial. Contienen maltosa y otros polisacáridos en proporciones variables. Al ser la hidrólisis menos avanzada, el contenido de azúcares reductores es inferior al de la glucosa comercial. Sin embargo, solo se clasifican en esta partida los productos con un contenido de azúcares reductores expresados en dextrosa sobre materia seca superior al 10% pero inferior al 20%. Los de contenido inferior o igual al 10% se clasifican en la **partida 35.05**. Las maltodextrinas se presentan frecuentemente como polvo blanco, pero también se comercializan en forma líquida (jarabe) (véase el apartado B siguiente). Se emplean principalmente para la elaboración de preparaciones para la alimentación infantil y alimentos dietéticos de bajo contenido calórico, como diluyentes de saborizantes, colorantes alimenticios o como excipiente en la industria farmacéutica.
- 7) La **maltosa** ($C_{12}H_{22}O_{11}$), se obtiene industrialmente por hidrólisis del almidón en presencia de la diastasa de malta. Se presenta en forma de polvo cristalino blanco utilizado en cervecería. Esta partida comprende la maltosa comercial y la químicamente pura.

B. JARABES

Este apartado comprende los jarabes de azúcar de cualquier clase (incluido el jarabe de lactosa, así como las disoluciones acuosas, **excepto** las de los azúcares químicamente puros de la **partida 29.40**), **siempre que** no estén aromatizados ni tengan colorantes añadidos (véase la Nota explicativa de la partida 21.06).

Además de los jarabes ya mencionados en el apartado A precedente (jarabe de glucosa (jarabe de “almidón”), jarabe de fructosa, jarabe de maltodextrina, jarabe de azúcar invertido y jarabe de sacarosa), esta partida comprende:

- 1) Los **jarabes simples**, procedentes de la disolución en agua de azúcares de este Capítulo.
- 2) Los **jugos y jarabes obtenidos durante la extracción del azúcar de caña, de remolacha azucarera, etc.**; pueden contener impurezas tales como pectina, sustancias albuminoides o sales minerales.
- 3) Los **jarabes de mesa o para usos culinarios**, contienen sacarosa y azúcar invertido. Estos productos se elaboran con el jarabe que queda después de la cristalización y separación del azúcar refinado, o a partir del azúcar de caña, de remolacha por inversión de una parte de la sacarosa o por adición de azúcar invertido.

C. SUCEDANEOS DE LA MIEL

Se designan con este nombre las mezclas a base de sacarosa, glucosa o azúcar invertido, generalmente aromatizadas o coloreadas para imitar la miel natural. Esta partida comprende también las mezclas de miel natural y sucedáneos de miel.

D. AZUCAR Y MELAZA CARMELIZADOS

Son sustancias pardas, incristalizables y aromáticas. Se presentan líquidas, más o menos siruposas, o sólidas (generalmente en polvo).

Se obtienen por pirogenación más o menos prolongada de azúcares (glucosa o sacarosa, generalmente) o de melazas, a temperaturas comprendidas entre 120 °C y 180 °C.

Según el proceso de elaboración, se obtiene toda una gama de productos que va desde los **azúcares** (o melazas) **caramelizados** propiamente dichos, con un contenido de azúcar sobre materia seca generalmente elevado (del orden del 90%), hasta los **caramelos llamados “colorantes”** cuyo contenido de azúcar es muy bajo.

Los primeros se utilizan como saboreadores, principalmente en la preparación de postres azucarados, helados o productos de pastelería; los demás, derivado del alto grado de transformación de los azúcares en melanoidina (materia colorante), se utilizan como sustancias colorantes, por ejemplo, en galletería, cervecería o en la elaboración de bebidas no alcohólicas.

17.03 MELAZA PROCEDENTE DE LA EXTRACCION O DEL REFINADO DEL AZUCAR.

1703.10 – **Melaza de caña.**

1703.90 – **Las demás.**

Las melazas de esta partida proceden únicamente de la extracción o del refinado del azúcar. Se trata frecuentemente de subproductos de la elaboración o del refinado del azúcar de caña o remolacha o de la producción de fructosa a partir del maíz. Son sustancias viscosas, pardas o negruzcas, que contienen todavía una cantidad apreciable de azúcar de difícil cristalización. También se presentan en forma de polvo.

Las melazas de remolacha no suelen ser consumibles directamente, pero algunas formas refinadas de melazas de caña o de maíz son aptas para el consumo humano como jarabes purificados o de mesa (“*treacle*”). Las melazas se utilizan sobre todo como producto base en destilería para obtener alcohol y bebidas alcohólicas (principalmente el ron, que procede de la melaza de caña), para la preparación de alimentos para el ganado o de sucedáneos del café. A veces se utiliza en la extracción de azúcar.

Las melazas de esta partida pueden estar decoloradas, aromatizadas o coloreadas artificialmente.

o

o o

Nota explicativa de subpartida.

Subpartida 1703.10.

La melaza de caña se puede distinguir de las demás melazas de la partida 17.03 por su olor y composición química.

17.04 ARTICULOS DE CONFITERIA SIN CACAO (INCLUIDO EL CHOCOLATE BLANCO).

1704.10 – Chicles y demás gomas de mascar, incluso recubiertos de azúcar.

1704.90 – Los demás.

Esta partida comprende la mayor parte de las preparaciones alimenticias azucaradas sólidas o semisólidas dispuestas ya, en general, para su consumo inmediato y comúnmente designadas con el nombre de artículos de **confitería** o **dulcería**.

Entre los productos de esta partida, se pueden citar:

- 1) Las gomas azucaradas, incluido el chicle (goma de mascar);
- 2) los confites (incluidos los que contengan extracto de malta);
- 3) los caramelos "cachous", turrón, caramelos blandos y caramelos rellenos ("fondants"), peladillas, "*rahat loukoum*" o golosinas turcas;
- 4) el mazapán;
- 5) las preparaciones en forma de pastillas para la garganta o de caramelos contra la tos, constituidas esencialmente por azúcar (incluso con adición de otras sustancias alimenticias, tales como, gelatina, almidón o harina) y aromatizantes (incluidas sustancias con propiedades medicinales, tales como alcohol bencílico, mentol, eucaliptol, bálsamo de tolú). Sin embargo, estas pastillas para la garganta o caramelos contra la tos corresponden al **Capítulo 30 siempre que** las sustancias medicinales, distintas de los aromatizantes, estén contenidas en cada pastilla o caramelo en proporción tal que puedan utilizarse para fines terapéuticos o profilácticos;
- 6) el chocolate blanco, compuesto de azúcar, manteca de cacao (que no tiene la consideración de cacao), leche en polvo y saboreadores, pero sin cacao detectable;
- 7) el extracto de regaliz en cualquier forma (panes, bloques, barritas, pastillas, etc.) que contenga sacarosa en una proporción superior al 10% en peso y el extracto de regaliz que, cualquiera que sea el porcentaje de azúcar, se presente (es decir, esté preparado) como artículo de confitería, incluso aromatizado;
- 8) las jaleas y pastas de frutas azucaradas presentadas como artículos de confitería;
- 9) las pastas a base de azúcar cuyo contenido en materias grasas añadidas sea bajo o nulo y que son apropiadas para transformarse directamente en artículos de confitería de esta partida, pero que también sirven para rellenar productos de esta u otras partidas, por ejemplo:
 - a) la pasta (llamada "fondant") preparada con sacarosa, jarabe de sacarosa, de glucosa o de azúcar invertido, incluso con aromatizantes, utilizada para rellenar caramelos, bombones, etc.;
 - b) la pasta de turrón, constituida por mezclas aireadas de azúcar, agua y materias coloidales (por ejemplo, clara de huevo) y, a veces, por una pequeña cantidad de materias grasas añadidas e incluso con avellanas, frutas u otros productos vegetales apropiados, que sirve para elaborar turrón, rellenar bombones, etc;
 - c) la pasta de almendra preparada principalmente con almendras y azúcar, utilizada para elaborar mazapán.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) El extracto de regaliz que contenga sacarosa en proporción inferior o igual al 10% en peso y que no se presente como artículo de confitería (**partida 13.02**).
- b) Los artículos de confitería que contengan cacao (**partida 18.06**). (Para este fin, la manteca de cacao no tiene la consideración de cacao).
- c) Las preparaciones alimenticias azucaradas y en especial: hortalizas, frutas y otros frutos, cortezas de frutas, etc., confitadas con azúcar (**partida 20.06**), confituras, jaleas, etc. (**partida 20.07**).
- d) Los caramelos, gomas y productos similares (en particular, para diabéticos) que contengan edulcorantes sintéticos (por ejemplo, sorbitol) en lugar de azúcar, así como las pastas a base de azúcar que contengan materia grasa añadida en proporción relativamente importante y, a veces, leche o avellanas, que no sean apropiadas para su transformación directa en artículos de confitería (**partida 21.06**).
- e) Los medicamentos del **Capítulo 30**.

CAPITULO 18**CACAO Y SUS PREPARACIONES****Notas.**

- 1.– Este Capítulo no comprende las preparaciones de las partidas 04.03, 19.01, 19.04, 19.05, 21.05, 22.02, 22.08, 30.03 o 30.04.
- 2.– La partida 18.06 comprende los artículos de confitería que contengan cacao y, salvo lo dispuesto en la Nota 1 de este Capítulo, las demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo se refiere al cacao propiamente dicho (incluidos los granos de cacao) en cualquier forma y a la manteca, grasa y aceite de cacao, así como a las preparaciones alimenticias que contengan cacao en cualquier proporción, **con exclusión**, sin embargo:

- a) Del yogur y demás productos de la **partida 04.03**.
- b) Del chocolate blanco (**partida 17.04**).
- c) De las preparaciones alimenticias de harina, grañones, sémola, almidón, fécula o extracto de malta, con un contenido de cacao inferior al 40% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, así como las preparaciones alimenticias de productos de las partidas 04.01 a 04.04 con un contenido de cacao inferior al 5% en peso, calculado sobre una base totalmente desgrasada, de la **partida 19.01**.
- d) De los cereales inflados o tostados con un contenido inferior o igual al 6% en peso de cacao calculado sobre una base totalmente desgrasada (**partida 19.04**).
- e) De los productos de panadería, pastelería o galletería que contengan cacao (**partida 19.05**).
- f) De los helados que contengan cacao en cualquier proporción (**partida 21.05**).
- g) De las bebidas y líquidos alcohólicos (por ejemplo, crema de cacao) o no alcohólicos que contengan cacao, ya consumibles. (**Capítulo 22**).
- h) De los medicamentos (**partidas 30.03 o 30.04**).

La teobromina, alcaloide extraído del cacao, está comprendida en la **partida 29.39**.

18.01 CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO.

El cacao es la semilla del árbol del cacao (*Theobroma cacao*). Esta semilla, encerrada en el fruto (mazorca o maraca), que contiene un gran número de ellas (de 25 a 80), es de forma ovoide más o menos aplanada, generalmente de color violáceo o rojizo. El tegumento está formado por una membrana externa, delgada y quebradiza, llamada *cáscara* y una película interna muy delgada, blanquecina, que envuelve la almendra y penetra en ella dividiéndola en varios lóbulos angulosos.

Los granos de cacao tienen sabor ligeramente acre y amargo. Para eliminar una parte de esta acritud y desarrollar su aroma facilitando la separación posterior de la cáscara, se inicia la fermentación; también pueden ser tratados alternativamente al vapor y secados. Se tuestan para separar mejor la cáscara, hacer los granos quebradizos y conseguir la destrucción de los principios acres e intensificar su aroma. Después se pasan entre cilindros con dientes de hierro que quebrantan los granos y separan los gérmenes; en operaciones posteriores, se separa cáscara, película y gérmenes de los granos quebrantados (almendras descascarilladas).

Corresponden a esta partida los granos en bruto, los tostados, incluso separados de su cáscara, germen o película, y los partidos.

Se **excluyen**:

- a) La cáscara, películas y demás residuos de cacao (**partida 18.02**).
- b) Los granos de cacao molidos en forma de pasta (**partida 18.03**).

18.02 CASCARA, PELICULAS Y DEMAS RESIDUOS DE CACAO.

Esta partida cubre el conjunto de residuos obtenidos durante las diferentes operaciones realizadas para la obtención de cacao y manteca de cacao. Algunos pueden utilizarse para extraer manteca de cacao, y todos para la extracción de teobromina o la preparación de alimentos para el ganado (en este caso sólo se añade una pequeña proporción de residuos de cacao). Molidos, suelen utilizarse en lugar del cacao en polvo, del que tienen el olor, pero no el sabor.

Están comprendidos aquí principalmente:

- 1) La **cáscara y película**, que se separan de los granos durante las operaciones de tostación y trituración. Estos productos contienen con frecuencia fragmentos de granos adheridos a la película y difícilmente separables, de modo que se prestan a la extracción de manteca de cacao.
- 2) El **germen de cacao**, que procede del paso de los granos por las máquinas llamadas *desgerminadoras*; prácticamente no contiene materia grasa.
- 3) El **polvo de cáscara de cacao**, procedente de la limpieza de la cáscara en las clasificadoras; tiene un contenido de grasa generalmente suficiente para hacer rentable la extracción.
- 4) Las **tortas residuales**, procedentes de la extracción de la manteca de cacao a partir de la cáscara o de las películas que todavía retienen fragmentos de grano o de granos con cascarilla. Estos productos contienen fragmentos de cáscara o de película, lo que los inutiliza para obtener cacao en polvo o como cobertura de artículos de chocolate.

El producto resultante de la separación de la manteca de la pasta de cacao, se clasifica en la **partida 18.03**.

18.03 PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA.

1803.10 – Sin desgrasar.

1803.20 – Desgrasada total o parcialmente.

La pasta de cacao comprendida en esta partida es el producto de la molturación con muelas de sílex o molinos de discos de los granos de cacao previamente tostados y separados de la cáscara, película y germen. Esta pasta se moldea generalmente en bloques, panes o tabletas. En esta forma se vende directamente a los confiteros o reposteros, pero se utiliza sobre todo para la preparación de manteca y polvo de cacao y constituye un semiproducto de la industria del chocolate.

Esta partida comprende también la pasta de cacao que ha sido total o parcialmente desgrasada (separada de la manteca). Este producto se utiliza para la obtención de cacao en polvo, como cobertura de artículos de chocolate o para la extracción de teobromina.

La pasta de cacao adicionada de azúcar u otros edulcorantes pertenece a la **partida 18.06**.

18.04 MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO.

La manteca de cacao, que constituye la materia grasa contenida en los granos, se obtiene generalmente por prensado en caliente de la pasta o los granos de cacao. A partir de granos averiados o de residuos de cacao (cáscara, película, polvo, etc.), por presión o extracción con disolventes apropiados, se obtiene una calidad inferior conocida como grasa de cacao.

La manteca de cacao es una materia grasa generalmente sólida a la temperatura ambiente, poco untuosa al tacto, de color blanco amarillento, olor que recuerda al del cacao y sabor agradable. Se presenta habitualmente en forma de placas. Se utiliza en chocolatería para enriquecer las pastas de cacao, en confitería para la elaboración de algunas clases de bombones, en perfumería para la extracción de perfumes por el procedimiento del enflorado, para la elaboración de cosméticos y, en farmacia, para la preparación de pomadas, supositorios, etc.

18.05 CACAO EN POLVO SIN ADICION DE AZUCAR NI OTRO EDULCORANTE.

El polvo de cacao procede de la pulverización de la pasta de cacao de la partida 18.03, parcialmente desgrasada.

Esta partida comprende únicamente el polvo de cacao sin adición de azúcar ni otro edulcorante. Comprende, entre otros el polvo de cacao obtenido por tratamiento de la pasta o del polvo de cacao con sustancias alcalinas (carbonato de sodio o de potasio, etc.) para aumentar su solubilidad (cacao soluble).

El polvo de cacao con azúcar u otro edulcorante y el adicionado de leche en polvo o peptonas (*pepton-cacao*) se clasifican en la **partida 18.06**. Sin embargo, los medicamentos en los que el polvo de cacao está simplemente destinado a servir de soporte o excipiente del principio activo, se clasifican en las **partidas 30.03 o 30.04**.

18.06 CHOCOLATE Y DEMAS PREPARACIONES ALIMENTICIAS QUE CONTENGAN CACAO.

1806.10 – Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante.

1806.20 – Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 Kg o en forma líquida, pastosa o en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o envases inmediatos con un contenido superior a 2 Kg.

– Los demás, en bloques, tabletas o barras:

1806.31 – Rellenos.

1806.32 – Sin rellenar.

1806.90 – Los demás.

El chocolate es el producto alimenticio constituido esencialmente de pasta de cacao, generalmente saborizada, azúcar u otro edulcorante; la pasta de cacao se reemplaza, frecuentemente, por una mezcla de polvo de cacao y aceites vegetales. Frecuentemente se le añade manteca de cacao y, a veces, leche, café, avellanas, almendras, corteza de naranja, etc.

El chocolate y los artículos de chocolate se presentan en forma de bloques, tabletas, barras, barritas, pastillas, discos, gránulos, polvo, o como bombones rellenos de crema, fruta, licor, etc.

También se clasifican aquí los artículos de confitería con cacao en cualquier proporción, el turrón de chocolate, el polvo de cacao con adición de azúcar u otro edulcorante, el chocolate en polvo con adición de leche en polvo, los productos pastosos a base de cacao o chocolate y leche concentrada y, en general, todas las preparaciones alimenticias que contengan cacao, **excepto las excluidas** en las Consideraciones Generales de este Capítulo.

El chocolate enriquecido con vitaminas, también se clasifica en esta partida.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) El chocolate blanco, compuesto de manteca de cacao, azúcar y leche en polvo (**partida 17.04**).
- b) Los productos de panadería, pastelería o galletería, recubiertos de chocolate (**partida 19.05**).

o

o o

Nota Explicativa de Subpartida.**Subpartida 1806.31.**

En la Subpartida 1806.31, se entiende por *rellenos* los bloques, tabletas, barras, barritas, constituidas por una parte central de composición variable (por ejemplo, crema, azúcar caramelizada, coco (nuez de coco) deshidratado, fruta, pasta de frutas, licor, mazapán, avellanas, turrón, caramelo, o combinaciones de estos productos) recubierta de chocolate. Sin embargo, los bloques, tabletas, barras, barritas, completamente de chocolate, incluso si contienen, por ejemplo, cereales o frutas (enteras o en trozos), mezclados con el chocolate, **no** se consideran *rellenos*.

CAPITULO 19

PREPARACIONES A BASE DE CEREALES, HARINA, ALMIDON, FECULA O LECHE; PRODUCTOS DE PASTELERIA**Notas.****1.** Este Capítulo no comprende:

- a) salvo los productos rellenos de la partida 19.02, las preparaciones alimenticias que contengan una proporción superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, o de una mezcla de estos productos (Capítulo 16);
- b) los productos a base de harina, almidón o fécula (galletas, etc.) especialmente preparados para la alimentación de los animales (partida 23.09);
- c) los medicamentos y demás productos del Capítulo 30.

2. En la partida 19.01, se entiende por:

- a) *grañones*, los grañones de cereales del Capítulo 11;
- b) *harina y sémola*:
 - 1) la harina y sémola de cereales del Capítulo 11;
 - 2) la harina, sémola y polvo, de origen vegetal, de cualquier Capítulo, excepto la harina, sémola y polvo de hortalizas secas (partida 07.12), de papa (patata) (partida 11.05) o de hortalizas de vaina secas (partida 11.06).

3. La partida 19.04 no comprende las preparaciones con un contenido de cacao superior al 6% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, ni las recubiertas totalmente de chocolate o demás preparaciones alimenticias que contengan cacao de la partida 18.06 (partida 18.06).**4.** En la partida 19.04, la expresión *preparados de otro modo* significa que los cereales se han sometido a un tratamiento o a una preparación más avanzados que los previstos en las partidas o en las Notas de los Capítulos 10 u 11.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende diversos productos, utilizados generalmente como preparaciones alimenticias obtenidas directamente de cereales del Capítulo 10, de productos del Capítulo 11 o de harina, sémola y polvo comestibles de origen vegetal de otros Capítulos (harina, grañones y sémola de cereales, almidón, fécula, harina, sémola y polvo de frutas y otros frutos y de hortalizas) o de productos de las partidas 04.01 a 04.04. Se clasifican igualmente aquí los productos de pastelería o galletería, incluso si en su composición no interviene absolutamente la harina, almidón, fécula ni otros productos procedentes de cereales.

A los efectos de la Nota 3 de este Capítulo y de la partida 19.01, el contenido de cacao en un producto puede calcularse generalmente multiplicando por 31 el contenido combinado de teobromina y cafeína. Debe observarse que el término cacao se refiere al cacao en cualquier forma, en especial en forma pastosa o sólida.

Se excluyen de este Capítulo:

- a) Las preparaciones alimenticias (excepto las rellenas de la **partida 19.02**) con un contenido superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos o de una mezcla de estos productos (**Capítulo 16**).
- b) Las preparaciones alimenticias a base de harina, grañones, sémola, almidón, fécula o extracto de malta con un contenido de cacao superior o igual al 40% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada y las preparaciones alimenticias a base de productos de las partidas 04.01 a 04.04 con un contenido de cacao superior o igual al 5% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada (**partida 18.06**).
- c) Los sucedáneos del café, tales como la cebada tostada, (**partida 21.01**) así como los sucedáneos tostados del café que contengan café en cualquier proporción (**partida 09.01**).
- d) Los polvos para fabricación de cremas, helados, postres y preparaciones análogas que no sean a base de harina, sémola, almidón, fécula, extracto de malta o productos de las partidas 04.01 a 04.04 (**partida 21.06**, generalmente).
- e) Los productos a base de harina, almidón o fécula, especialmente preparados para la alimentación de animales, tales como las galletas para perros (**partida 23.09**).
- f) Los medicamentos y demás productos del **Capítulo 30**.

19.01 EXTRACTO DE MALTA; PREPARACIONES ALIMENTICIAS DE HARINA, GRAÑONES, SEMOLA, ALMIDON, FECULA O EXTRACTO DE MALTA, QUE NO CONTENGAN CACAO O CON UN CONTENIDO DE CACAO INFERIOR AL 40% EN PESO CALCULADO SOBRE UNA BASE TOTALMENTE DESGRASADA, NO EXPRESADAS NI COMPRENDIDAS EN OTRA PARTE; PREPARACIONES ALIMENTICIAS DE PRODUCTOS DE LAS PARTIDAS 04.01 A 04.04 QUE NO CONTENGAN CACAO O CON UN CONTENIDO DE CACAO INFERIOR AL 5% EN PESO CALCULADO SOBRE UNA BASE TOTALMENTE DESGRASADA, NO EXPRESADAS NI COMPRENDIDAS EN OTRA PARTE.

1901.10 – Preparaciones para la alimentación infantil acondicionadas para la venta al por menor.

1901.20 – Mezclas y pastas para la preparación de productos de panadería, pastelería o galletería, de la partida 19.05.

1901.90 – Los demás.

I. Extracto de malta.

El extracto de malta se obtiene macerando la malta con agua y concentrando después, más o menos intensamente, la solución así obtenida.

El extracto de malta permanece comprendido en esta partida tanto si se presenta en bloque o en polvo (extracto de malta seco), como si se presenta en forma de líquido, más o menos viscoso.

El extracto de malta con lecitina, vitaminas, sal, etc., añadidas, se clasifica aquí **siempre que** no constituya una preparación medicamentosa del **Capítulo 30**.

El extracto de malta se utiliza principalmente en la elaboración de preparaciones para la alimentación infantil, para usos dietéticos o culinarios y productos farmacéuticos. Las variedades viscosas, sin otra preparación, pueden ser utilizadas en las industrias de panadería y textil.

Esta partida **no comprende**:

- a) Los artículos de confitería que contengan extracto de malta, de la **partida 17.04**.
- b) La cerveza y demás bebidas a base de malta, principalmente el vino de malta (**Capítulo 22**).
- c) Las enzimas de malta (**partida 35.07**).

II. Preparaciones alimenticias de harina, grañones, sémola, almidón, fécula o extracto de malta que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 40% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte.

Esta partida comprende un conjunto de preparaciones alimenticias a base de harina, grañones, sémola, almidón, fécula o extracto de malta que deben su carácter esencial a estos ingredientes aunque no predominen en peso o volumen.

A estos ingredientes principales se les pueden añadir otras sustancias tales como leche, azúcar, huevos, caseína, albúmina, grasa, aceite, saborizantes, gluten, colorantes, vitaminas, frutas y otros frutos u otras materias destinadas a aumentar sus propiedades dietéticas, o cacao **siempre que**, en este último caso, el contenido de cacao sea inferior al 40% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada (véanse las Consideraciones Generales de este Capítulo).

Sin embargo, debe observarse que se **excluyen** las preparaciones con un contenido superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos o de una mezcla de estos productos (**Capítulo 16**).

A los efectos de esta partida:

- A) Los términos harina y sémola designan no sólo la harina y sémola de cereales del Capítulo 11, sino también la harina, sémola y polvo alimenticios de origen vegetal, cualquiera que sea el Capítulo al que pertenezcan, tal como la harina de soja (soya). Sin embargo, estos términos no cubren la harina, sémola y polvo de hortalizas secas (partida 07.12), de papas (patatas) (partida 11.05) ni de hortalizas de vaina secas (partida 11.06).
- B) Los términos almidón y fécula cubren el almidón y fécula sin transformar, así como el almidón y fécula pregelatinizados o solubilizados, con exclusión de los productos resultantes de una degradación más avanzada de almidón o fécula, tales como la dextrimaltosa.

Las preparaciones de esta partida pueden presentarse líquidas o en forma de polvo, gránulos, en pasta u otra forma sólida, como tiras o discos.

Estas preparaciones se destinan frecuentemente a la preparación rápida de bebidas, caldos, alimentos infantiles, platos dietéticos, etc., por simple disolución o ligera ebullición en agua o leche, o a la fabricación de tartas, pasteles, flanes, postres o preparaciones culinarias análogas.

Pueden constituir también preparaciones intermedias para la industria alimentaria.

Esta partida incluye, entre otras, las preparaciones siguientes:

- 1) La harina lacteada, que resulta de la evaporación de una mezcla de leche, azúcar y harina.
- 2) Las preparaciones que consistan en una mezcla de polvo de huevo, leche en polvo, extracto de malta y polvo de cacao.
- 3) El "racahut", preparación alimenticia compuesta de harina de arroz, féculas diversas, harina de bellotas dulces, azúcar y polvo de cacao, saborizado con vainilla.
- 4) Las preparaciones que consistan en una mezcla de harina de cereales y harina de frutas y otros frutos a la que con frecuencia se añade polvo de cacao o en harina de frutas y otros frutos con polvo de cacao añadido.
- 5) La leche malteada y preparaciones similares constituidas por una mezcla de leche en polvo y extracto de malta, incluso azucarada.
- 6) Los Knödel, Klosse y Nockerin, que contienen ingredientes tales como sémola, harina de cereales, pan rallado, grasa, azúcar, huevo, especias, levadura, confitura o frutas y otros frutos. Sin embargo, esta clase de productos, cuando contengan harina de papa (patata), se clasifican en el Capítulo 20.
- 7) Las pastas preparadas, constituidas esencialmente por harina de cereales con azúcar, grasa, huevo o frutas y otros frutos (incluso las presentadas en molde o las moldeadas en la forma del producto final).
- 8) Las pizzas sin cocer, constituidas por una base de pasta de trigo, sobre la que se ponen otros ingredientes tales como queso, tomate, aceite, carne, anchoas. Las pizzas precocidas o cocidas se clasifican sin embargo en la partida 19.05.

Independientemente de las preparaciones excluidas de este Capítulo por las Consideraciones Generales, esta partida **no comprende**:

- a) La harina fermentada y la harina llamada *hinchante* (pregelatinizada) de las partidas **11.01** u **11.02**.
- b) Las mezclas de harinas de cereales (**partidas 11.01** u **11.02**), de harina y sémola de hortalizas de vainas secas, de harina, sémola y polvo de frutas u otros frutos (**partida 11.06**), pero sin preparar de otra forma.
- c) Las pastas alimenticias y el cuscús de la **partida 19.02**.
- d) La tapioca y sus sucedáneos (**partida 19.03**).
- e) Los productos de panadería total o parcialmente cocidos, precisando estos últimos de una cocción suplementaria antes de poder consumirse (**partida 19.05**).
- f) Las preparaciones para salsas y las salsas preparadas (**partida 21.03**).
- g) Las preparaciones para sopas, potajes o caldos, las sopas, potajes o caldos preparados y las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas (**partida 21.04**).
- h) Las proteínas vegetales texturadas (**partida 21.06**).
- ij) Las bebidas del **Capítulo 22**.

III. Preparaciones alimenticias de productos de las partidas 04.01 a 04.04 que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 5% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte.

Las preparaciones de esta partida se pueden distinguir de los productos de las partidas 04.01 a 04.04 porque contienen, además de los componentes naturales de la leche, otros ingredientes cuya presencia no está autorizada en los productos de dichas partidas. Así, la partida 19.01 comprende, por ejemplo:

- 1) Las preparaciones en polvo o líquidas para alimentación infantil o usos dietéticos, en las que el ingrediente principal sea leche a la que se le han añadido otros ingredientes (por ejemplo, copos de cereales, levadura).
- 2) Los productos a base de leche, obtenidos reemplazando uno o varios de los componentes de la leche (por ejemplo, grasa butírica) por otra sustancia (por ejemplo, grasas oleicas).

Los productos de esta partida pueden estar edulcorados y contener cacao. Sin embargo, **se excluyen** los productos que tengan las características de artículos de confitería (**partida 17.04**) y los productos que contengan cacao en proporción superior o igual al 5% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada (véanse las Consideraciones generales de este Capítulo) (**partida 18.06**), así como las bebidas (**Capítulo 22**).

Están también aquí clasificadas las mezclas y bases (por ejemplo, polvo) destinadas a la elaboración de helados; **se excluyen**, sin embargo, los helados a base de componentes de leche (**partida 21.05**).

19.02 PASTAS ALIMENTICIAS, INCLUSO COCIDAS O RELLENAS (DE CARNE U OTRAS SUSTANCIAS) O PREPARADAS DE OTRA FORMA, TALES COMO ESPAGUETIS, FIDEOS, MACARRONES, TALLARINES, LASAÑAS, ÑOQUIS, RAVIOLES, CANELONES; CUSCUS, INCLUSO PREPARADO.

– Pastas alimenticias sin cocer, rellenar ni preparar de otra forma:

1902.11 – – **Que contengan huevo.**

1902.19 – – **Las demás.**

1902.20 – **Pastas alimenticias rellenas, incluso cocidas o preparadas de otra forma.**

1902.30 – **Las demás pastas alimenticias.**

1902.40 – **Cuscús.**

Las pastas alimenticias de esta partida son productos sin fermentar fabricados con sémola o harina de trigo, maíz, arroz, papas (patatas), etc.

La sémola o harina (o mezcla de ambas) se mezcla primero con agua y se amasa para obtener una pasta a la que también pueden incorporarse otros ingredientes (por ejemplo, hortalizas finamente picadas, jugo o puré de hortalizas, huevos, leche, gluten, diastasas, vitaminas, colorantes, saborizantes).

Después por ejemplo, por extrusión y corte, por laminado y corte, por presión, moldeo o aglomeración en tambores rotativos se prepara en formas específicas y predeterminadas (tubos, cintas, filamentos, conchas, perlas, granulados, estrellas, codos, letras). Durante la conformación se añade una pequeña cantidad de aceite. El nombre del producto acabado suele depender de cada una de estas formas (por ejemplo, macarrones, tallarines, espaguetis, fideos).

Los productos suelen secarse antes de su venta, para facilitar el transporte, almacenado y conservación. Así secos, son quebradizos. La partida comprende también los productos frescos (es decir, húmedos o sin secar) y los productos congelados, por ejemplo, los ñoquis frescos y los ravioles congelados.

Las pastas alimenticias de esta partida pueden estar cocidas, rellenas de carne, pescado, queso u otras sustancias en cualquier proporción, o preparadas de otro modo (por ejemplo, presentadas como platos preparados que contengan otros ingredientes, tales como hortalizas, salsa, carne). La cocción tiene por objeto ablandar las pastas sin modificar su forma inicial.

Las pastas rellenas pueden estar totalmente cerradas (por ejemplo, ravioles) o abiertas en los extremos (por ejemplo, canelones) o presentadas en capas superpuestas, como la lasaña.

La partida comprende también el cuscús, que es una sémola tratada térmicamente. El cuscús de esta partida puede estar cocido o preparado de otro modo (presentado con carne, hortalizas y otros ingredientes, como plato completo preparado que tiene el mismo nombre).

Se **excluyen** de esta partida:

- a) Las preparaciones, distintas de las pastas rellenas, con un contenido superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos o de una mezcla de estos productos (**Capítulo 16**).
- b) Las preparaciones para sopas, potajes o caldos, así como las sopas, potajes y caldos preparados, que contengan pasta (**partida 21.04**).

19.03 TAPIOCA Y SUS SUCEDANEOS PREPARADOS CON FECULA, EN COPOS, GRUMOS, GRANOS PERLADOS, CERNIDURAS O FORMAS SIMILARES.

Esta partida comprende las preparaciones alimenticias obtenidas a partir de las féculas de yuca (mandioca) (tapioca propiamente dicha), de sagú, de papa (patata), así como de otras similares (de arrurruz² o salep, etc.).

Estas preparaciones se obtienen por desleimiento de la fécula con agua, formando una papilla espesa que, colocada en un colador o criba, cae gota a gota, a través de éstos, sobre una placa metálica calentada a una temperatura de 120° C a 150° C. Estas gotas se aglomeran en bolitas o grumos que a continuación suelen triturarse o granularse. Los grumos de tapioca también se obtienen directamente por tratamiento de fécula transformada en pasta en un recipiente calentado por vapor.

Estos productos se presentan en forma de copos, grumos, granos perlados, cerniduras, granos o formas similares. Se utilizan para la preparación de potajes, postres o platos dietéticos.

² Conocido también como "arrowroot".

19.04 PRODUCTOS A BASE DE CEREALES OBTENIDOS POR INFLADO O TOSTADO (POR EJEMPLO: HOJUELAS O COPOS DE MAÍZ); CEREALES (EXCEPTO EL MAÍZ) EN GRANO O EN FORMA DE COPOS U OTRO GRANO TRABAJADO (EXCEPTO LA HARINA, GRAÑONES Y SEMOLA), PRECOCIDOS O PREPARADOS DE OTRO MODO, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE.

1904.10 – **Productos a base de cereales, obtenidos por inflado o tostado.**

1904.20 – **Preparaciones alimenticias obtenidas con copos de cereales sin tostar o con mezclas de copos de cereales sin tostar y copos de cereales tostados o cereales inflados.**

1904.30 – **Trigo bulgur.**

1904.90 – **Los demás.**

A) Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado (por ejemplo, hojuelas o copos de maíz ("corn flakes").

Este grupo comprende una serie de preparaciones alimenticias obtenidas a partir de granos de cereales (véase la Nota 3 y las Consideraciones generales de este Capítulo) que se tratan por inflado o tostado o ambos procedimientos al mismo tiempo, para hacerlos crujientes. Estas preparaciones están especialmente destinadas a su consumo directo o mezcladas con leche, como alimentos para desayuno. A estos productos se les puede añadir, durante o después de su fabricación, sal, azúcar o melazas, extracto de malta o de fruta u otro fruto, o cacao (véase la Nota 3 de este Capítulo), etc.

También comprende este grupo preparaciones similares que se obtienen por tostado o inflado o ambos métodos a la vez, a partir de harina o salvado.

Las preparaciones llamadas hojuelas o copos de maíz ("corn flakes") proceden de granos de maíz que, despojados del pericarpio y del germen y añadiéndoles azúcar, sal y extracto de malta, se ablandan con vapor de agua; una vez secos, los granos se laminan en forma de hojuelas o copos y se tuestan a continuación en horno rotativo. Por el mismo procedimiento se obtienen productos análogos con granos de trigo u otros cereales.

Los productos inflados, conocidos como "*puffed rice*" y "*puffed wheat*" también se clasifican aquí. Se obtienen tratando granos de arroz o de trigo en recipientes con atmósfera húmeda y caliente a alta presión. Al disminuir bruscamente la presión y proyectar los granos a una atmósfera fría, se dilatan y adquieren un volumen varias veces superior al inicial.

Este grupo comprende también los productos alimenticios crocantes, sin azucarar, que se preparan sometiendo los granos de cereales (enteros o partidos), previamente humedecidos, a un tratamiento térmico que los hincha, sazonándolos a continuación con una mezcla de aceite vegetal, queso, extracto de levadura, sal y glutamato de sodio. Se **excluyen** productos análogos elaborados a partir de pasta y fritos en aceite vegetal (**partida 19.05**).

B) Preparaciones alimenticias obtenidas a partir de copos de cereales sin tostar o de mezclas de copos de cereales sin tostar y de copos de cereales tostados o de cereales inflados.

Este grupo comprende las preparaciones alimenticias obtenidas a partir de copos de cereales sin tostar o a partir de mezclas de copos de cereales sin tostar y de copos de cereales tostados o inflados. Estos productos (que suelen denominarse "*Müsli*") pueden contener frutos secos, nueces, azúcar, miel, etc. Suelen estar acondicionados como alimentos para desayuno.

C) Trigo bulgur.

Este grupo comprende el trigo bulgur en forma de granos preparados, obtenidos por cocción de granos de trigo duro que son posteriormente secados, descascarillados o pelados, rotos, triturados o quebrantados, obteniéndose finalmente después del cribado el trigo bulgur de tamaños grueso y fino. El trigo bulgur también se presenta en granos enteros.

D) Los demás cereales (excepto el maíz) precocidos o preparados de otro modo.

Este grupo comprende los cereales en grano (incluso partido), precocidos o preparados de otro modo. Así, corresponde a este grupo, por ejemplo, el arroz precocido sometido a una cocción completa o parcial y después deshidratado con la subsiguiente modificación de la estructura de los granos. Para consumir el arroz sometido a una precocción completa, es suficiente sumergirlo en agua y calentarlo hasta el punto de ebullición, mientras que el arroz parcialmente precocido exige un complemento de cocción de 5 a 12 minutos para poder ser consumido. Este grupo también comprende, por ejemplo, productos que consistan en arroz precocido al que se han añadido ciertos ingredientes tales como hortalizas o sazónadores, siempre que éstos no alteren su carácter de preparaciones a base de arroz.

Esta partida **no comprende** los granos de cereales simplemente trabajados o sometidos a alguna de las transformaciones mencionadas expresamente en el **Capítulo 10** o en el **Capítulo 11**.

*

* *

Se **excluyen** también:

- a) Los cereales preparados, bañados con azúcar o que la contengan en proporción tal que les confiera el carácter de artículo de confitería (**partida 17.04**).
- b) Las preparaciones con un contenido de cacao superior al 6% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, ni las recubiertas totalmente de chocolate o demás preparaciones alimenticias que contengan cacao de la partida 18.06 (**partida 18.06**).
- c) Las mazorcas (choclos) y granos de maíz comestible, preparados (**Capítulo 20**).

19.05 PRODUCTOS DE PANADERIA, PASTELERIA O GALLETERIA, INCLUSO CON ADICION DE CACAO; HOSTIAS, SELLOS VACIOS DE LOS TIPOS UTILIZADOS PARA MEDICAMENTOS, OBLEAS PARA SELLAR, PASTAS SECAS DE HARINA, ALMIDON O FECULA, EN HOJAS, Y PRODUCTOS SIMILARES.

1905.10 – **Pan crujiente llamado “Knäckebröt”.**

1905.20 – **Pan de especias.**

– **Galletas dulces (con adición de edulcorante); barquillos y obleas, incluso rellenos (“gaufrettes”, “wafers”) y “waffles” (“gaufres”):**

1905.31 – **Galletas dulces (con adición de edulcorante).**

1905.32 – **Barquillos y obleas, incluso rellenos (“gaufrettes”, “wafers”) y “waffles” (“gaufres”).**

1905.40 – **Pan tostado y productos similares tostados.**

1905.90 – **Los demás.**

A) Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao.

En esta partida están comprendidos todos los productos de panadería ordinaria o fina, pastelería o galletería; los ingredientes que con mayor frecuencia entran en su composición son harina de cereales, levadura y sal, pero pueden contener también otros ingredientes tales como: gluten, fécula, harina de leguminosas, extracto de malta, leche, semillas como adormidera, comino o anís, azúcar, miel, huevo, grasa, queso, frutas, cacao en cualquier proporción, carne, pescado, etc., así como productos llamados mejoradores de panificación. Los mejoradores de panificación se destinan principalmente a facilitar la elaboración de la masa, a acelerar su fermentación, a mejorar las características o la presentación de los productos y a prolongar su conservación. Los productos de esta partida pueden obtenerse también a partir de una pasta a base de harina, sémola o polvo de papas (patatas).

Están comprendidos en esta partida:

- 1) El **pan ordinario**, que sólo contiene, en general, harina de cereales, levadura y sal.
- 2) El **pan de gluten** para diabéticos.
- 3) El **pan ázimo** o *matze*, sin levadura.
- 4) El **pan crocante llamado “Knäckebröt”**, que es un pan que cruje, seco, presentado comúnmente en placas delgadas, cuadradas, rectangulares o redondas, en cuya superficie se aprecian pequeños orificios. El pan crocante se hace con pasta a base de harina, incluso integral, sémola o grañones de centeno, cebada, avena o trigo, que se esponja por medio de levadura, pasta agria u otro tipo de agentes esponjantes o por insuflación de aire. El contenido de agua es inferior o igual al 10% en peso.
- 5) El **pan tostado, pan a la brasa y productos similares tostados**, incluso en rebanadas o molidos, aunque tengan mantequilla u otras grasas, azúcar, huevo u otras sustancias nutritivas.
- 6) El **pan de especias**, que es un producto alveolar de consistencia elástica, constituido por harina de centeno o de trigo, edulcorante (por ejemplo, miel, glucosa, azúcar invertido, melaza purificada), especias o saborizantes y, a veces, también yema de huevo o frutas u otros frutos. Algunos tipos de pan de especias están recubiertos de chocolate o de un glaseado obtenido con preparaciones grasas y cacao. Otros tipos de pan de especias pueden contener o estar recubiertos de azúcar.
- 7) Los **“bretzel” o “pretzel”**, que son productos secos, quebradizos, de superficie glaseada y espolvoreada con sal, preparados con una pasta a la que se ha dado forma cilíndrica y, en ocasiones, retorcida en forma de “B”.
- 8) Las **galletas**, que se obtienen generalmente con harina y grasas a las que se suele añadir azúcar y otras sustancias de las previstas en el apartado 10) siguiente. Estos productos de galletería son esencialmente artículos que se conservan durante largo tiempo como consecuencia de la prolongada cocción de las materias utilizadas y siempre que se guarden en envases cerrados. Existen distintas variedades de galletas entre las que se encuentran:

- a) Las **galletas secas**, que contienen poca o ninguna materia edulcorante, aunque una proporción relativamente elevada de grasa; esta variedad comprende los “crackers”, incluso con nata (crema) y las galletas sin huevo.
 - b) Las **galletas dulces**, que son productos de panadería fina, de conservación prolongada, a base de harina, azúcar u otros elementos edulcorantes y grasas (estos componentes constituyen, por lo menos, el 50% en peso del producto), incluso con sal, almendras, avellanas, sustancias saborizantes, chocolate, café, etc. El producto terminado no debe contener agua en proporción superior al 12% en peso y el contenido de grasa será inferior o igual al 35% en peso (las materias utilizadas para rellenar o recubrir las galletas no se tendrán en cuenta para calcular dichos porcentajes). Las galletas comerciales no suelen estar rellenas, pero, a veces, pueden contener un relleno, sea o no sólido (azúcar, grasa vegetal, chocolate, etc.). Se trata, casi sin excepción, de productos fabricados industrialmente.
 - c) Las **galletas saladas o saborizadas**, que normalmente tienen un bajo contenido de sacarosa.
- 9) Los “gaufres”, barquillos y obleas, que son productos de panadería fina, ligeros, cocidos entre dos placas de hierro cuya superficie presenta dibujos. Los barquillos son obleas enrolladas. Se asimilan a los “gaufres” las galletas constituidas por un mínimo de dos capas de oblea rellenas con una masa que les confiere un gusto especial, así como los productos formados por extrusión de pasta de oblea en una máquina especial (por ejemplo, cornetes o cucuruchos para helados). Los “gaufres” también pueden estar recubiertos de chocolate. Los barquillos son productos similares a los “gaufres”.
 - 10) Los **productos de pastelería y productos similares** en cuya composición intervienen las sustancias más diversas: harina, fécula, mantequilla u otras grasas, azúcar, leche, nata (crema) de leche, huevos, cacao, chocolate, café, miel, frutas, licores, aguardiente, albúmina, queso, carne, pescado, saborizantes, levadura, incluso artificial, etc.
 - 11) Los **productos de panadería o pastelería hechos sin harina** (por ejemplo, merengues hechos con clara de huevo y azúcar).
 - 12) Las **crepas (crepes) y panquecas**.
 - 13) La **quiche**, constituida por una pasta con ingredientes, tales como queso, huevo, nata (crema), mantequilla, sal, pimienta, nuez moscada y, en la “quiche lorraine”, bacón o jamón.
 - 14) Las **pizzas** (precocidas o cocidas) constituidas por una base de trigo, sobre la que se ponen otros ingredientes tales como queso, tomate, aceite, carne, anchoas. Las pizzas sin cocer se clasifican sin embargo en la **partida 19.01**.
 - 15) Los **productos crocantes** sin azucarar, por ejemplo, los obtenidos a partir de una pasta a base de polvo de papa (patata), o de una pasta a base de harina de maíz con adición de un sazónador constituido por una mezcla de queso, glutamato de sodio y sal, fritas con aceite vegetal y dispuestas para su consumo.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) Los productos con un contenido superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, o de una mezcla de estos productos (por ejemplo, empanadas constituidas por carne envuelta con masa) (**Capítulo 16**).
 - b) Los productos de la **partida 20.05**.
- B) Hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas desecadas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.**

Esta partida comprende un cierto número de productos a base de masa de harina o fécula, la mayor parte cocidos, generalmente presentados en forma de discos u hojas y con usos muy diversos.

Las **hostias** son discos delgados hechos con pasta de harina de trigo muy pura cocida entre placas de hierro.

Los **sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos**, hechos con pasta de almidón o harina cocidos, que consisten en cápsulas de bordes levantados para que encajen entre sí.

Las **obleas**, recortadas de láminas de pasta de harina cocida y seca, a veces coloreada; pueden contener una sustancia adhesiva.

También se clasifican aquí **las hojas delgadas de pasta** de harina o fécula cocida y secada, destinadas a soporte o revestimiento de algunos artículos de pastelería o confitería y principalmente el turrón (véase la Nota explicativa de la **partida 14.04** para el producto llamado “papel de arroz”).

CAPITULO 20
**PREPARACIONES DE HORTALIZAS, FRUTAS U OTROS FRUTOS O DEMAS
PARTES DE PLANTAS**

Notas.

- 1.- Este Capítulo no comprende:
 - a) las hortalizas y frutas u otros frutos preparados o conservados por los procedimientos citados en los Capítulos 07, 08 u 11;
 - b) las preparaciones alimenticias que contengan una proporción superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, o de una mezcla de estos productos (Capítulo 16);
 - c) los productos de panadería, pastelería o galletería y los demás productos de la partida 19.05; o
 - d) las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas de la partida 21.04.
- 2.- Las partidas 20.07 y 20.08 no comprenden las jaleas y pastas de frutas u otros frutos, las almendras confitadas y los productos similares presentados como artículos de confitería (partida 17.04) ni los artículos de chocolate (partida 18.06).
- 3.- Las partidas 20.01, 20.04 y 20.05 comprenden, según los casos, sólo los productos del Capítulo 07 o de las partidas 11.05 u 11.06 (excepto la harina, sémola y polvo de los productos del Capítulo 08), preparados o conservados por procedimientos distintos de los mencionados en la Nota 1 a).
- 4.- El jugo de tomate con un contenido de extracto seco superior o igual al 7% en peso, se clasifica en la partida 20.02.
- 5.- En la partida 20.07, la expresión *obtenidos por cocción* significa obtenidos por tratamiento térmico a presión atmosférica o bajo presión reducida con el fin de aumentar la viscosidad del producto por reducción de su contenido de agua u otros medios.
- 6.- En la partida 20.09, se entiende por *jugos sin fermentar y sin adición de alcohol*, los jugos cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual al 0.5% vol (véase la Nota 2 del Capítulo 22).

o

o o

Notas de subpartida.

- 1.- En la subpartida 2005.10 se entiende por *hortalizas homogeneizadas*, las preparaciones de hortalizas, finamente homogeneizadas, acondicionadas para la venta al por menor como alimento infantil o para uso dietético en recipientes con un contenido de peso neto inferior o igual a 250 g. Para la aplicación de esta definición se hará abstracción, en su caso, de los diversos ingredientes añadidos a la preparación en pequeña cantidad para sazonar, conservar u otros fines. Estas preparaciones pueden contener pequeñas cantidades de fragmentos visibles de hortalizas. La subpartida 2005.10 tendrá prioridad sobre las demás subpartidas de la partida 20.05.
- 2.- En la subpartida 2007.10 se entiende por *preparaciones homogeneizadas*, las preparaciones de frutas u otros frutos finamente homogeneizadas, acondicionadas para la venta al por menor como alimento infantil o para uso dietético en recipientes con un contenido de peso neto inferior o igual a 250 g. Para la aplicación de esta definición se hará abstracción, en su caso, de los diversos ingredientes añadidos a la preparación en pequeña cantidad para sazonar, conservar u otros fines. Estas preparaciones pueden contener pequeñas cantidades de fragmentos visibles de frutas u otros frutos. La subpartida 2007.10 tendrá prioridad sobre las demás subpartidas de la partida 20.07.
- 3.- En las subpartidas 2009.12, 2009.21, 2009.31, 2009.41, 2009.61 y 2009.71, se entiende por *valor Brix* los grados Brix leídos directamente en la escala de un hidrómetro Brix o el índice de refracción expresado en porcentaje del contenido de sacarosa medido en refractómetro, a una temperatura de 20° C o corregido para una temperatura de 20° C cuando la lectura se realice a una temperatura diferente.

*

* *

CONSIDERACIONES GENERALES

Este Capítulo comprende:

- 1) Las hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético.
- 2) Las frutas u otros frutos, cortezas de frutas y demás partes de plantas, confitadas con azúcar.
- 3) Las confituras, jaleas, mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción.
- 4) Las hortalizas y frutas u otros frutos, preparados o conservados, homogeneizados.

- 5) Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol o cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual a 0.5 vol.
- 6) Las hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados por procedimientos distintos de los contemplados en los Capítulos 07, 08 y 11 o en otra parte de la Nomenclatura.
- 7) Los productos de las partidas 07.14, 11.05 u 11.06 (**excepto** la harina, sémola y polvo de los productos del **Capítulo 8**) que se hayan preparado o conservado por procedimientos distintos de los enumerados en los Capítulos 7 u 11.
- 8) Las frutas u otros frutos conservados por deshidratación osmótica.

Los anteriores productos pueden estar enteros, troceados o aplastados.

Por el contrario, se **excluyen** del Capítulo:

- a) Las preparaciones alimenticias con un contenido superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos o de una mezcla de estos productos (**Capítulo 16**).
- b) Los productos de pastelería (por ejemplo, tartas de frutas), que están comprendidos en la **partida 19.05**.
- c) Las sopas, potajes, caldos y las preparaciones para elaborarlos, así como las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas de la **partida 21.04**.
- d) Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas, con un grado alcohólico volumétrico superior a 0.5 vol (**Capítulo 22**).

20.01 HORTALIZAS, FRUTAS U OTROS FRUTOS Y DEMAS PARTES COMESTIBLES DE PLANTAS, PREPARADOS O CONSERVADOS EN VINAGRE O EN ACIDO ACETICO.

2001.10 – **Pepinos y pepinillos.**

2001.90 – **Los demás.**

Esta partida comprende las hortalizas (véase la Nota 3 de este Capítulo), frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o ácido acético, incluso con sal, especias, mostaza, azúcar u otros edulcorantes. Estos productos pueden también contener aceite u otros aditivos. Pueden presentarse en pipas, barricas, toneles, cubas o continentes análogos o acondicionados para la venta al por menor en tarros, latas u otros recipientes herméticos. Algunas de estas preparaciones se conocen con el nombre de encurtidos (trozos de hortalizas variadas conservadas en vinagre o ácido acético) o de “piccalillies” (preparaciones de trozos de hortalizas variadas con mostaza).

Las preparaciones de esta partida se distinguen de las salsas y condimentos de la **partida 21.03** en que estos últimos productos son generalmente líquidos, emulsiones o suspensiones que no son para consumirlos solos sino para acompañar o preparar algunos platos.

Los principales productos conservados de esta forma son los pepinos, pepinillos, cebollas, chalotes, tomates, coliflores, aceitunas, alcaparras, maíz dulce, cogollos de alcachofa (alcaucil), palmitos, ñames, nueces y mangos.

20.02 TOMATES PREPARADOS O CONSERVADOS (EXCEPTO EN VINAGRE O EN ACIDO ACETICO).

2002.10 – **Tomates enteros o en trozos.**

2002.90 – **Los demás.**

Esta partida comprende los tomates enteros o en trozos, **excepto** los tomates preparados o conservados en vinagre o ácido acético (**partida 20.01**) y los tomates presentados en las formas previstas en el **Capítulo 7**. Estos tomates se clasifican en esta partida cualquiera que sea el recipiente en el que estén acondicionados.

Esta partida comprende también los tomates homogeneizados preparados o conservados (por ejemplo, puré, pasta o concentrado de tomate) y el jugo de tomate cuyo contenido de extracto seco sea superior o igual al 7% en peso. Sin embargo, **se excluye** la salsa de tomate llamada “Ketchup” y otras salsas de tomate (**partida 21.03**), así como las sopas de tomate y las preparaciones para preparar estas últimas (**partida 21.04**).

20.03 HONGOS Y TRUFAS, PREPARADOS O CONSERVADOS (EXCEPTO EN VINAGRE O EN ACIDO ACETICO).

2003.10 – **Hongos del género *Agaricus*.**

2003.20 – **Trufas.**

2003.90 – **Los demás.**

Esta partida comprende los hongos (incluidos los pedicelos o tallos) y las trufas, **con exclusión** de estos productos preparados o conservados en vinagre o ácido acético (**partida 20.01**) y de los presentados en las formas previstas en el **Capítulo 7**. Los productos de esta partida pueden presentarse enteros, troceados (por ejemplo, rodajas) u homogeneizados.

20.04 LAS DEMAS HORTALIZAS, PREPARADAS O CONSERVADAS (EXCEPTO EN VINAGRE O EN ACIDO ACETICO), CONGELADAS, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PARTIDA 20.06.

2004.10 – **Papas (patatas).**

2004.90 – **Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas.**

Las hortalizas congeladas de esta partida son las que se clasifican en la **partida 20.05** cuando no están congeladas (véase la Nota Explicativa de esta partida). El término *congelado* se define en las Consideraciones Generales del Capítulo 07.

Como productos comercializados con mayor frecuencia, de esta partida, se encuentran:

- 1) Las papas (patatas), total o parcialmente **fritas** y después congeladas.
- 2) El **maíz dulce, en mazorca (choclo) o en grano, las zanahorias, chícharos** (guisantes, arvejas), **etc., congelados**, incluso precocidos, con mantequilla o salsa, en recipientes herméticos (por ejemplo, bolsa de plástico).
- 3) Los *Knödel, Klösse y Nockerin*, a base de harina de papas (patatas), congelados.

20.05 LAS DEMAS HORTALIZAS, PREPARADAS O CONSERVADAS (EXCEPTO EN VINAGRE O EN ACIDO ACETICO), SIN CONGELAR, EXCEPTO LOS PRODUCTOS DE LA PARTIDA 20.06.

2005.10 – **Hortalizas homogeneizadas.**

2005.20 – **Papas (patatas).**

2005.40 – **Chícharos (guisantes, arvejas)** (*Pisum sativum*).

– **Frijoles (porotos, alubias, judías, fréjoles)** (*Vigna spp., Phaseolus spp.*):

2005.51 – – **Desvainados.**

2005.59 – – **Las demás.**

2005.60 – **Espárragos.**

2005.70 – **Aceitunas.**

2005.80 – **Maíz dulce** (*Zea mays var. Saccharata*).

– **Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas:**

2005.91 – – Brotes de bambú.

2005.99 – – Las demás.

El alcance de la expresión *hortalizas*, en esta partida está limitado a los productos a los que se refiere la Nota 3 de este Capítulo. Estos productos se clasifican aquí cuando hayan sido sometidos a preparaciones o conservaciones no previstas en los Capítulos 7 u 11 (**excepto**, las hortalizas, preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético de la **partida 20.01**, las hortalizas congeladas de la **partida 20.04** y las hortalizas confitadas de la **partida 20.06**).

La forma de acondicionamiento no influye en la clasificación de estos productos, que con frecuencia se presentan en latas u otros recipientes herméticos.

Todos estos productos, enteros, troceados o aplastados, pueden conservarse en agua o prepararse con salsa de tomate u otros ingredientes para su consumo inmediato. También pueden estar homogeneizados o mezclados entre sí (ensalada).

Entre las preparaciones clasificadas en esta partida, se pueden citar:

- 1) Las **aceitunas**, que para consumirlas se someten a un tratamiento especial en una solución diluida de sosa (soda) o a una maceración prolongada en agua salada. (Las aceitunas conservadas provisionalmente en agua salada se clasifican en la **partida 07.11**, véase la Nota Explicativa de esta partida).
- 2) El **"choucroute"**, preparación obtenida por una fermentación parcial en sal de coles cortadas en juliana (filamentos o tiras).
- 3) El **maíz dulce en mazorca (choclo) o en grano, las zanahorias, chícharos** (guisantes, arvejas), **etc.**, precocidos o presentados con mantequilla o en salsa.
- 4) Los **productos presentados en forma de laminillas rectangulares hechas con harina de papas** (patatas), salados y con adición de una pequeña cantidad de glutamato de sodio, parcialmente dextrinificadas por humectación y desecación sucesivas. Estos productos se consumen en forma de "chips" después de freírlos durante algunos segundos.

Se **excluyen** también de esta partida:

- a) Las pastas crocantes de la **partida 19.05**.
- b) El jugo de hortalizas de la **partida 20.09**.
- c) El jugo de hortalizas cuyo grado alcohólico volumétrico sea superior al 0.5% vol. (**Capítulo 22**).

20.06 HORTALIZAS, FRUTAS U OTROS FRUTOS O SUS CORTEZAS Y DEMAS PARTES DE PLANTAS, CONFITADOS CON AZUCAR (ALMIBARADOS, GLASEADOS O ESCARCHADOS).

Los productos comprendidos en esta partida se obtienen mediante un blanqueado previo con agua hirviendo de las frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de plantas, para ablandarlas y facilitar la penetración del azúcar. A continuación se sumergen en jarabe de azúcar que se calienta hasta la ebullición, dejándolo después en reposo durante un cierto tiempo. Esta operación se repite varias veces utilizando jarabes cada vez más concentrados hasta que estos productos estén suficientemente impregnados en azúcar para que su conservación esté asegurada.

Los principales productos confitados con azúcar son las frutas u otros frutos enteros (cerezas, albaricoques, peras, ciruelas, castañas (*marrons glacés*), nueces, etc.), gajos o trozos (de naranjas, limones, piñas (ananás), etc.) cortezas (de cidras, limones, naranjas, melones, etc.) y demás partes de plantas (angélica, jengibre, ñames, camotes (boniatos, batatas), etc.), así como las flores (violetas, mimosas, etc.).

Para la preparación de los productos **almibarados**, se emplea un jarabe que contiene azúcar invertido o glucosa mezclado con sacarosa, mezcla que no cristaliza al contacto del aire. Terminada la impregnación, se escurra el jarabe sobrante, pero los productos permanecen pegajosos al tacto.

Los productos **glaseados** se obtienen sumergiendo los productos almibarados en un jarabe de sacarosa que produce al secarse un revestimiento delgado y brillante.

Los productos **escarchados** se preparan también haciendo penetrar el jarabe de sacarosa en el producto, pero de tal manera que al secar cristalice en la superficie o en el interior del producto.

Se **excluyen** de esta partida los productos confitados con azúcar y presentados en un jarabe (**partida 20.02, 20.03 o 20.05**, si se trata de hortalizas, o **partida 20.08** en el caso de frutas u otros frutos, cortezas de frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, tales como marrons glacés, jengibre), cualquiera que sea el envase.

Sin embargo, permanecen clasificados en el **Capítulo 8** las frutas y otros frutos secos (dátiles, ciruelas pasas, etc.), incluso si se les ha añadido azúcar en pequeñas cantidades o si la superficie está recubierta de azúcar procedente de la desecación natural, lo que puede conferir a estas frutas y otros frutos la apariencia de productos escarchados de esta partida.

20.07 CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS, PURES Y PASTAS DE FRUTAS U OTROS FRUTOS, OBTENIDOS POR COCCION, INCLUSO CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE.**2007.10 – Preparaciones homogeneizadas.****– Los demás:****2007.91 – – De agrios (cítricos).****2007.99 – – Los demás.**

Las **confituras** se obtienen por cocción de frutas u otros frutos, de su pulpa o, a veces, de ciertas hortalizas (por ejemplo, calabazas, berenjenas) u otros productos (por ejemplo, jengibre, pétalos de rosa), con un peso casi igual de azúcar. Una vez fría la preparación es bastante consistente y contiene trozos de estos productos.

La **mermelada** es una variedad de confitura, generalmente preparada con agrios (cítricos).

La **jalea de frutas** se prepara por cocción con azúcar del jugo (zumo) obtenido por prensado de frutas en frío o previa cocción. Así se obtiene un producto que, al enfriarse, se gelifica. Las jaleas son consistentes, transparentes y no contienen trozos de fruta.

El **puré de frutas** se prepara por la cocción de la pulpa tamizada, y el **de los frutos de cáscara** por la de su polvo, en ambos casos incluso con adición de azúcar; esta cocción se prolonga hasta conseguir una consistencia más o menos pastosa. Se diferencia de la confitura por su fuerte concentración en fruta u otros frutos y por una consistencia más mollar.

La **pasta de frutas** u otros frutos (manzanas, membrillos, peras, chabacanos (damascos, albaricoques), almendras, etc.) es un puré evaporado, de consistencia total o parcialmente sólida.

Los productos de esta partida, que se preparan normalmente con azúcar, pueden endulzarse con otros edulcorantes (por ejemplo, sorbitol) en lugar de azúcar.

Esta partida comprende también las preparaciones homogeneizadas.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) La jalea y pasta de frutas u otros frutos en forma de artículos de confitería o bañadas con chocolate (**partida 17.04 o 18.06**).
- b) El polvo preparado con gelatina, azúcar, jugo (zumo) o esencia de frutas u otros frutos (**partida 21.06**).

20.08 FRUTAS U OTROS FRUTOS Y DEMAS PARTES COMESTIBLES DE PLANTAS, PREPARADOS O CONSERVADOS DE OTRO MODO, INCLUSO CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE O ALCOHOL, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE.

– Frutos de cáscara, cacahuates (cacahuetes, maníes) y demás semillas, incluso mezclados entre sí:

2008.11 – – **Cacahuates (cacahuetes, maníes)**

2008.19 – – **Los demás, incluidas las mezclas.**

2008.20 – **Piñas (ananás).**

2008.30 – **Agrios (cítricos).**

2008.40 – **Peras.**

2008.50 – **Chabacanos (damascos, albaricoques).**

2008.60 – **Cerezas.**

2008.70 – **Duraznos (melocotones), incluso los griñones y nectarinas.**

2008.80 – **Fresas (frutillas).**

– **Los demás, incluidas las mezclas, excepto las mezclas de la subpartida 2008.19:**

2008.91 – – **Palmitos.**

2008.92 – – **Mezclas.**

2008.99 – – **Los demás.**

Esta partida comprende las frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, incluidas las mezclas de estos productos, enteros, troceados o aplastados, preparados o conservados por procedimientos distintos de los especificados en otros Capítulos o partidas precedentes de este Capítulo.

Comprende, entre otros:

- 1) Las almendras, cacahuates (cacahuetes, maníes), nueces de betel, nueces de nogal y otros frutos de cáscara, tostados, en atmósfera seca, con aceite o grasa, incluso conteniendo o recubiertos con aceite vegetal, sal, saborizantes, especias u otros aditivos.
- 2) La *manteca de cacahuete* (cacahuete, maní), presentada en pasta obtenida por trituración de los cacahuates (cacahuetes, maníes) tostados, con sal o aceite.
- 3) Las frutas u otros frutos (incluidas cortezas y semillas) conservados en agua, en jarabe, con alcohol o conservantes químicos.
- 4) La pulpa de frutas u otros frutos esterilizada, aunque esté sin cocer.
- 5) Las frutas u otros frutos como duraznos (melocotones) (incluidos los griñones y nectarinas), chabacanos (damascos, albaricoques), naranjas (incluso peladas, deshuesadas o despepitadas), enteros, que se han aplastado y esterilizado, incluso con adición de agua o jarabe de azúcar pero en cantidad insuficiente para que sean directamente consumibles como bebidas. Estos productos, que por adición de una cantidad suficiente de agua o jarabe de azúcar, son ya consumibles como bebidas, se clasifican en la **partida 22.02**.
- 6) Las frutas u otros frutos cocinados. Sin embargo, las frutas u otros frutos cocidos en agua o vapor, congelados, permanecen clasificados en la **partida 08.11**.
- 7) Los tallos, raíces y otras partes comestibles de plantas (por ejemplo, jengibre, angélica, ñames, camotes (boniatos, batatas), retoños de lúpulo, hojas de parra, palmitos) en jarabe o preparados o conservados de otro modo.
- 8) Las vainas de tamarindo en jarabe de azúcar.
- 9) Las frutas u otros frutos, las cortezas de frutas u otros frutos y las demás partes comestibles de plantas (distintas de las hortalizas) confitados con azúcar y colocados después en un jarabe (por ejemplo, marrons glacés, jengibre), cualquiera que sea el envase.
- 10) Las frutas u otros frutos conservados por deshidratación osmótica. La expresión deshidratación osmótica designa un procedimiento en el que los trozos de frutas u otros frutos se someten a un remojo prolongado en un jarabe de azúcar concentrado, de forma que el agua y el azúcar natural de las frutas u otros frutos son reemplazados en gran parte por el azúcar del jarabe. Las frutas u otros frutos pueden a continuación ser sometidos a un secado al aire para reducir aún más su contenido de agua.

Los productos de esta partida pueden estar endulzados con otros edulcorantes sintéticos (por ejemplo, sorbitol) en lugar de azúcar. A los productos de esta partida se les pueden añadir otras sustancias (por ejemplo, almidón) siempre que no afecte a su carácter esencial de frutas u otros frutos y de otras partes comestibles de plantas.

Los productos de esta partida normalmente se presentan acondicionados en latas, tarros o recipientes herméticos o en pipas, toneles, cubetas o recipientes análogos.

También se **excluyen** de esta partida, los productos constituidos por una mezcla de plantas o partes de plantas, semillas o frutos de especies diferentes o por plantas o partes de plantas, semillas o frutos de una o varias especies mezclados con otras sustancias (por ejemplo, uno o varios extractos de plantas), que no se consumen directamente sino que son de los tipos utilizados para preparar infusiones o tisanas (por ejemplo, **partida 08.13, 09.09 o 21.06**)

Además, se **excluyen** de esta partida las mezclas constituidas por plantas, partes de plantas, semillas o frutos (enteros, partidos, troceados o pulverizados) de las especies comprendidas en otros Capítulos (por ejemplo, Capítulos 7, 9, 11, 12) que no se consumen como tales, sino que son de los tipos utilizados directamente para saborizar bebidas o para preparar extractos para su elaboración (**Capítulo 9 o partida 21.06**).

20.09 JUGOS DE FRUTAS U OTROS FRUTOS (INCLUIDO EL MOSTO DE UVA) O DE HORTALIZAS, SIN FERMENTAR Y SIN ADICION DE ALCOHOL, INCLUSO CON ADICION DE AZUCAR U OTRO EDULCORANTE.

– **Jugo de naranja:**

2009.11 – – **Congelado.**

2009.12 – – **Sin congelar, de valor Brix inferior o igual a 20.**

2009.19 – – **Los demás.**

– **Jugo de toronja o pomelo:**

2009.21 – – **De valor Brix inferior o igual a 20.**

2009.29 – – **Los demás.**

– **Jugo de cualquier otro agrio (cítrico):**

2009.31 – – **De valor Brix inferior o igual a 20.**

2009.39 – – **Los demás.**

– **Jugo de piña (ananá):**

2009.41 – – **De valor Brix inferior o igual a 20.**

2009.49 – – **Los demás.**

2009.50 – **Jugo de tomate.**

– **Jugo de uva (incluido el mosto):**

2009.61 – – **De valor Brix inferior o igual a 30.**

2009.69 – – **Los demás.**

– **Jugo de manzana:**

2009.71 – – **De valor Brix inferior o igual a 20.**

2009.79 – – **Los demás.**

2009.80 – **Jugo de cualquier otra fruta o fruto, u hortaliza.**

2009.90 – **Mezclas de jugos.**

En relación con los jugos (zumos) sin fermentar y sin alcohol añadido, hay que remitirse a la Nota 6 de este Capítulo.

Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de esta partida, se obtienen, generalmente, por prensado de frutas u otros frutos o de hortalizas, frescos, sanos, y maduros, como en el caso de los agrios (cítricos), por extracción con máquinas llamadas *extractores*, que funcionan según el principio del exprimidor doméstico, por un estrujado precedido o no de un aplastado o triturado, principalmente en el caso de las manzanas, o por un tratamiento con agua fría, caliente o vapor, por ejemplo, de tomates, grosellas o algunas hortalizas como zanahorias o apio.

Los líquidos así obtenidos se someten después generalmente a los siguientes tratamientos:

- a) **Clarificación**, para separar de los jugos (zumos) la mayor parte de los elementos sólidos, utilizando sustancias clarificantes (gelatina, albúmina, tierra de infusorios, etc.), enzimas o por centrifugación.
- b) **Filtración**, principalmente con filtros de placas guarnecidos con Kieselguhr, amianto (asbesto), celulosa, etc.
- c) **Desaireación**, para eliminar el oxígeno que perjudicaría el color y el sabor.
- d) **Homogeneización**, en el caso de algunos jugos (zumos) procedentes de frutas u otros frutos muy pulposos (tomates, duraznos (melocotones), etc.).

- e) **Esterilización**, para evitar la fermentación. Se realiza por diversos procedimientos: pasterización prolongada o pasterización instantánea (*flash pasteurisation*), esterilización eléctrica en aparatos de electrodos, esterilización por filtración, conservación con dióxido de carbono a presión, conservación por frío, esterilización química (con dióxido de azufre, benzoato de sodio, etc.), tratamiento con rayos ultravioleta o con intercambiadores de iones.

Gracias a estos diversos tratamientos, los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas se presentan en forma de líquidos de apariencia límpida, sin fermentar. Ocurre, sin embargo, que algunos jugos (zumos), los extraídos principalmente de frutas u otros frutos pulposos (por ejemplo, chabacanos (damascos, albaricoques), duraznos (melocotones), tomates) contienen todavía en suspensión o en forma de depósito, una parte de la pulpa finamente dividida.

Esta partida también comprende los jugos (zumos), poco frecuentes en la práctica, los obtenidos a partir de frutas u otros frutos, secos, pero que cuando están frescos contienen jugo (zumo). Es el caso, por ejemplo, del llamado *jugo de ciruelas pasas*, extracto de ciruelas secas tratadas con agua caliente durante varias horas en una batería de difusores. Por el contrario, **se excluyen** de aquí los productos más o menos líquidos que resultan del tratamiento con calor en presencia de agua, de frutas u otros frutos frescos o secos (tales como bayas de enebro o frutos de escaramujo) que, por así decir, no contienen jugo (zumo). Estos productos se clasifican generalmente en la **partida 21.06**.

Los jugos (zumos) de esta partida pueden presentarse **concentrados** (incluso congelados) o en forma de **cristales o polvo**, siempre que sean, en esta última forma, total o casi totalmente solubles en agua. Estos productos se obtienen habitualmente por procedimientos en los que interviene el calor, incluso combinado con el vacío, o el frío (lío-filización).

Pueden distinguirse ciertos jugos concentrados de los correspondientes jugos no concentrados por su valor Brix (véase la Nota 3 de subpartida de este Capítulo).

Siempre que conserven su carácter original, los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de esta partida pueden contener sustancias de los tipos que se mencionan a continuación, tanto si proceden de los tratamientos a que se han sometido, como si han sido añadidas:

- 1) Azúcar.
- 2) Otros edulcorantes, naturales o sintéticos, siempre que la cantidad añadida no sobrepase la necesaria para una edulcoración normal de los jugos (zumos) y que estos últimos, por otra parte, cumplan todas las condiciones requeridas para clasificarlos en esta partida, sobre todo la relativa al equilibrio de los diferentes componentes previsto en el apartado 4) siguiente.
- 3) Productos que garanticen la conservación de los jugos (zumos) o prevengan su fermentación (dióxido de azufre, dióxido de carbono, enzimas, etc.).
- 4) Productos para conseguir una calidad uniforme (normalización), tales como ácido cítrico o ácido tartárico y productos para restituir a los jugos (zumos) los elementos destruidos o deteriorados durante su elaboración (vitaminas, materias colorantes, etc.) o para resaltar su sabor (por ejemplo, adición de sorbitol a los jugos (zumos) en polvo o cristalizados). Sin embargo, **se excluyen** de esta partida los jugos (zumos) de frutas u otros frutos a los que se han añadido componentes del jugo (zumo) (ácido cítrico, aceites esenciales extraídos de la misma fruta o fruto, etc.) en cantidad tal que se rompa manifiestamente el equilibrio de los diferentes componentes del jugo (zumo) natural, quedando en este caso modificado el carácter original del producto.

A los jugos de hortalizas de esta partida se les puede añadir sal (cloruro de sodio), especias u otras sustancias saboreadoras.

Tampoco pierden su cualidad de jugos (zumos) de esta partida, por una parte, las mezclas de jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de la misma clase y de frutas u otros frutos o de hortalizas de clases diferentes y, por otra parte, los jugos (zumos) reconstituidos, es decir, los procedentes de la adición a los jugos (zumos) concentrados, de una cantidad de agua que no exceda de la cantidad contenida en los jugos (zumos) similares sin concentrar de composición normal.

Por el contrario, la adición de agua a un jugo (zumo) de frutas u otros frutos o de hortalizas de composición normal o la adición de agua a un jugo (zumo) previamente concentrado, en proporción superior a la necesaria para devolver al concentrado la composición del jugo (zumo) en su estado natural, da lugar a que los productos resultantes tengan el carácter de diluidos y, por ello, la consideración de bebidas de la partida 22.02. También están excluidos los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas que contengan una proporción de dióxido de carbono superior a la contenida normalmente en los jugos (zumos) tratados con este producto (jugos o zumos gaseados) y, a fortiori, las limonadas y las aguas gaseadas saborizadas con jugos (zumos) de frutas u otros frutos (**partida 22.02**).

Esta partida comprende también, cualquiera que sea su aplicación, el *mosto de uva*, siempre que no haya fermentado. Cuando se ha sometido a los tratamientos habituales en la mayor parte de los jugos (zumos) de frutas u otros frutos, el mosto de uva se confunde con el jugo (zumo) de uva común. Puede presentarse en forma de jugo (zumo) concentrado, a veces muy cristalizado (en esta última forma suele comercializarse con los nombres de *azúcar* o *miel de uva* y se utiliza en pastelería o confitería, principalmente para la elaboración de pan de especias, caramelos, etc.).

El mosto de uva parcialmente fermentado, incluso apagado, así como el mosto de uva sin fermentar, con adición de alcohol, ambos con un grado alcohólico volumétrico superior a 0.5% vol., se clasifican en la **partida 22.04**.

Además, se **excluyen** de esta partida:

- a) El jugo de tomate con un contenido de extracto seco superior o igual al 7% en peso (**partida 20.02**).
- b) El jugo (zumo) de frutas u otros frutos o de hortalizas con un grado alcohólico volumétrico superior al 0.5% vol. (**Capítulo 22**).

o

o o

Nota Explicativa de subpartida.

Subpartida 2009.11

Se entenderá también, por *jugo de naranja congelado* el jugo (zumo) de naranja concentrado que, aunque se haya enfriado y mantenido a temperatura próxima a -18° C, la congelación no ha originado una total solidificación.

CAPITULO 21

PREPARACIONES ALIMENTICIAS DIVERSAS

Notas.

1. Este Capítulo no comprende:

- a) las mezclas de hortalizas de la partida 07.12;
- b) los sucedáneos del café tostados que contengan café en cualquier proporción (partida 09.01);
- c) el té aromatizado (partida 09.02);
- d) las especias y demás productos de las partidas 09.04 a 09.10;
- e) salvo los productos descritos en las partidas 21.03 o 21.04, las preparaciones alimenticias que contengan una proporción superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, o de una mezcla de estos productos (Capítulo 16);
- f) las levaduras acondicionadas como medicamentos y demás productos de las partidas 30.03 o 30.04;
- g) las preparaciones enzimáticas de la partida 35.07.

2. Los extractos de los sucedáneos mencionados en la Nota 1 b) anterior se clasifican en la partida 21.01.

3. En la partida 21.04, se entiende por *preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas*, las preparaciones que consistan en una mezcla finamente homogeneizada de varias sustancias básicas, tales como carne, pescado, hortalizas, frutas u otros frutos, acondicionadas para la venta al por menor como alimento infantil o para uso dietético en recipientes con un contenido de peso neto inferior o igual a 250 g. Para la aplicación de esta definición se hará abstracción, en su caso, de los diversos ingredientes añadidos a la mezcla en pequeña cantidad para sazonar, conservar u otros fines. Estas preparaciones pueden contener pequeñas cantidades de fragmentos visibles.

*

* *

Notas Explicativas de aplicación nacional:

- 1.- Para efectos de este Capítulo, la expresión polvos de levantar u hornear preparados significa **preparaciones en polvo para hornear**.
- 2.- Para efecto de este capítulo, los términos **aromatizado (s)** y **aromatizada(s)** significan: **con adición de sabor**.

*

* *

(Continúa en la Tercera Sección)