

en los artículos 9.º y 10 del Real Decreto 335/1984, de 8 de febrero.

Art. 40. Los programas presentados por las Empresas preverán las formas de aplicación de las medidas de movilidad geográfica y funcional que se contemplen en los mismos.

Las medidas de movilidad geográfica resultantes de la relocalización de trabajadores excedentes incorporados al Fondo de Promoción de Empleo, se llevarán a cabo de acuerdo a las normas estatutarias de dicho Fondo.

Art. 41. Los programas de las Empresas deberán contener, cuando ello sea necesario, los planes de formación y readaptación profesional y las formas de aplicación concreta.

La readaptación profesional de los trabajadores incorporados al Fondo de Promoción de Empleo quedará a cargo de dicho Fondo.

Art. 42. Las previsiones de evolución salarial deberán ser congruentes con la evolución de los restantes factores, componentes de los costes de las Empresas, a fin de asegurar la consecución de los objetivos previstos en su reconversión.

Art. 43. A aquellas Empresas que se califiquen por el Ministerio de Industria y Energía, previo informe de la Comisión de Control y Seguimiento, como industria auxiliar interna de los astilleros, podrán serles de aplicación las medidas laborales de este capítulo que se deriven de los programas aprobados a los astilleros para los que trabajen.

Se entenderá por industria auxiliar interna la que viene desarrollando su actividad en el interior de los astilleros en trabajos característicos de éstos. No estarán comprendidas las Empresas que desarrollen labores complementarias del astillero, ni aquellas Empresas de la industria auxiliar, con actividades de ámbito regional o nacional, que posean instalaciones propias o realicen trabajos para otros mercados.

CAPITULO VIII

Información, infracciones y sanciones

Art. 44. 1. Las Empresas con programas de reconversión aprobados, sin perjuicio de las medidas de control establecidas en el presente Real Decreto, presentarán anualmente a la Administración del Estado un informe comprensivo del estado de cumplimiento de todos los objetivos previstos y de los compromisos contraídos por las partes, con motivación, en su caso, de las desviaciones producidas.

2. La Administración del Estado realizará las inspecciones precisas para comprobar el grado de cumplimiento de los objetivos del Plan y la exactitud de los datos suministrados por las Empresas.

3. El falseamiento, la inexactitud o la omisión en los datos suministrados por las Empresas podrá dar lugar a la privación total o parcial de los beneficios concedidos con cargo a fondos públicos, con obligación de reintegrar las subvenciones, indemnizaciones y cuotas de los impuestos no satisfechas, así como los correspondientes intereses de demora.

Art. 45. 1. El incumplimiento de las obligaciones a que se hayan comprometido las Empresas en los planes y programas de reconversión dará lugar a la pérdida, total o parcial, de los beneficios obtenidos con la obligación de reintegro previsto en el número 3 del artículo anterior y una multa del tanto al triple de la cuantía de dichos beneficios, en función de la gravedad del incumplimiento y sin perjuicio de la aplicación, cuando proceda, de los preceptos sobre delito fiscal.

2. La Administración podrá ejercitar la acción de responsabilidad contra los Administradores de las Empresas infractoras por los daños ocasionados al Estado.

DISPOSICION ADICIONAL

Las Empresas del Sector de Construcción Naval de Casco de Acero que no se acojan al presente Real Decreto, así como los armadores que realicen sus construcciones con las mismas, recibirán las ayudas a la producción y de fomento a la demanda, respectivamente, contenidas en la normativa actual, que seguirá vigente durante el período de reconversión.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—La Sociedad de Reconversión Naval (SORENA), creada al amparo del Real Decreto 736/1983, de 30 de marzo, se disolverá una vez constituida la nueva Sociedad de Reconversión prevista en el artículo 10, en cuyo momento quedará derogado el citado Real Decreto.

Segunda.—En su momento, por el Ministerio de Economía y Hacienda, se tomarán las medidas oportunas para efectuar las transferencias del crédito para primas a la construcción naval, que actualmente figura en la Sección 23. Ministerio de Trans-

portes, Turismo y Comunicaciones, a la Sección 20. Ministerio de Industria y Energía.

Tercera.—Sin perjuicio de lo que resulte de la aprobación de los planes de reconversión a las Empresas del Sector, los trabajadores de las mismas que hubieran visto rescindido su contrato mediante resolución administrativa, con carácter previo a dicha aprobación, y a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto, podrán beneficiarse de las medidas laborales que en el capítulo VII del mismo se establecen.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—El presente Real Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Segunda.—La vigencia del presente Real Decreto será de tres años a partir de la fecha de entrada en vigor, sin perjuicio de la subsistencia de las medidas previstas en el mismo, que tendrán su propio plazo de duración.

Tercera.—Queda derogado el Real Decreto 643/1982, de 26 de febrero, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 13 de junio de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

15027 *CORRECCION de erratas del Real Decreto 1142/1984, de 13 de junio, por el que se desarrolla la obligación de los Bancos y Cajas de Ahorros para invertir en pagarés del Tesoro establecida por el Real Decreto-ley 6/1984, de 8 de junio.*

Padecido error en la inserción del mencionado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 147, de fecha 20 de junio de 1984, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 18094, segunda columna, artículo 3.º, dice: «El Banco de España determinará la forma de cómputo de adaptación ...», debe decir: «El Banco de España determinará la forma de cómputo y de adaptación ...».

15028 *ORDEN de 30 de mayo de 1984 por la que se aprueban las Notas Explicativas Complementarias del Arancel de Aduanas.*

Ilustrísimo señor:

Con el propósito de facilitar la aplicación uniforme del Arancel, por Órdenes de este Departamento de fecha 27 de septiembre de 1983 y 12 de enero de 1970 se aprobaron sendas ediciones de las Notas Explicativas del Arancel de Aduanas, realizadas por la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, obra a la que se confirió el carácter de interpretación oficial en la materia, como texto complementario y auxiliar.

Como complemento de dichas Notas Explicativas y con la misma finalidad se ha publicado recientemente la Orden de este Ministerio de 15 de marzo de 1984 por la que se aprobó el Índice de Criterios de Clasificación, a efectos de clasificación de mercancías concretas para su despacho por las Aduanas.

Dado que los citados textos tienen limitado su ámbito de aplicación a las partidas arancelarias, es necesario completar su utilidad con la aprobación de otras normas que determinen el contenido y alcance de las múltiples subpartidas en que aquellas se hallan divididas, sirviendo de apoyo a las disposiciones que el propio Arancel contiene referidas a dichas subpartidas, como las Reglas interpretativas complementarias y las Notas complementarias de sección o de capítulo.

Un precedente de esta disposición fue la Orden de 11 de febrero de 1980, que aprobó las Notas Explicativas Complementarias del capítulo 27, modificadas ahora parcialmente e incor-

poradas a la presente Orden, por lo que es necesaria su derogación.

En su virtud, de conformidad con la facultad conferida por el artículo 4.º del Decreto 999/1960, de 30 de mayo, y con el alcance previsto en el artículo 18.1 de la Ley General Tributaria, a propuesta de la Dirección General de Aduanas e Impuestos Especiales,

Este Ministerio acuerda:

Primero. Se confiere el carácter de interpretación oficial en la materia a las Notas Explicativas Complementarias que figuran como anejo a la presente Orden y que constituirán un texto complementario y auxiliar para facilitar, primordialmente, la aplicación de las subpartidas arancelarias, a efectos de clasificación y aforo de mercancías a su despacho por las Aduanas.

Segundo. Las expresadas Notas Explicativas Complementarias se mantendrán actualizadas con la incorporación de nuevos textos y con las correcciones que pudieran derivarse de su posterior revisión.

Tercero. Se deroga la Orden de este Ministerio de 11 de febrero de 1983 por la que se aprobaron las Notas Explicativas Complementarias de capítulo 27 de Arancel de Aduanas.

Cuarto. La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 30 de mayo de 1984.—P. D., el Secretario de Estado de Hacienda José Borrell Fontelles.

Ilmo. Sr. Director general de Aduanas e Impuestos Especiales.

A N E J O

SECCIÓN I

ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DEL REINO ANIMAL

CAPÍTULO I

ANIMALES VIVOS

Consideraciones Generales

Los "animales reproductores de raza pura" se clasifican en las subpartidas correspondientes siempre que satisfagan las condiciones determinadas por las autoridades competentes.

Nota c) Los animales de la partida 97.08 son los de los circos, parques zoológicos, etc. (véanse las notas explicativas de la NCCA, partida 97.08).

01.01 Caballos, asnos y mulos, vivos

A Caballos

Los caballos salvajes, tales como el caballo de Przewalski o el Tarpan o Kertag de Mongolia se clasifican en la presente subpartida. Por el contrario, las cebras (*Equus zebra*, *Equus grevyi*, *Equus burchelli*, *Equus quagga*, etc.) se clasifican en la subpartida 01.06 C, aunque pertenecen a la familia de los équidos.

A II que se destinen al matadero

Los caballos destinados al matadero se admiten en esta subpartida siempre que se cumplan las condiciones establecidas por las autoridades competentes.

B Asnos

Se clasifican en esta subpartida tanto los asnos domésticos como los asnos no domésticos. Entre estos últimos se pueden citar el asno salvaje (*Equus asinus*), el Djiggetai de Mongolia, el Kiang del Tibet, el onagro, el hemión o kulan (*Equus hemionus*) así como el hemípe llamado "asno de Siria" aunque está más próximo al caballo que al asno.

C Mulos

Se clasifican en esta subpartida los animales descritos en las notas explicativas de la NCCA, partida 01.01, último párrafo.

Los híbridos del asno y la cebra y de la yegua y la cebra se clasifican en la subpartida 01.06 C.

01.02 Animales vivos de la especie bovina, incluso los del género búfalo

A II los demás

Esta subpartida comprende todos los animales de la especie bovina (incluidos los búfalos) de los géneros *Bos* y *Bubalus*, que pertenecen a las especies domésticas, cualquiera que sea el servicio al que están destinados (crianza, ceba, reproducción, sacrificio, etc.), excepto, sin embargo, los animales de raza pura destinados a la reproducción (subpartida 01.02 A I).

Se clasifican principalmente en esta subpartida:

1. el buey común (*Bos taurus*), incluso criado en estado semisalvaje, el toro de lidia (razas españolas, correas o camarguesas), el cebú (*Bos indicus*) y el buey Watussy;

2. el búfalo de Europa (*Bubalus bubalis*), el búfalo asiático, tamarao o arni (*Bubalus arni*), el carabao de Ceylán y el asno de las Célebes (*Bubalus depressicornis*).

B Los demás

Esta partida comprende todos los animales de la especie bovina (incluidos los del género búfalo) no domésticos, entre los que se pueden citar:

1. los bueyes salvajes asiáticos del género *Bibos*, tales como el gaur (*Bibos gaurus*), el gayal (*Bibos frontalis*) y el banting (*Bibos sondaicus*);

2. el toro almizclado (*Oribos moschatius*);

3. los búfalos salvajes de África del género *Syncerus*, tales como el búfalo del Congo (*Syncerus nanus*) y el búfalo cafre (*Syncerus caffer*);

4. los yacks (*Posphagus grunniens*) del Tibet;

Entre las palomas no domésticas comprendidas aquí, se pueden citar la paloma torcaz (*Columba palumbus*), la paloma zurita (*Columba livia*), la paloma brava (*Columba livia*), la paloma bronceada de Australia (*Phaps chalcoptera*), los colombos y las tortolitas (*Streptopelia turtur*, *Streptopelia risoria*).

Por el contrario, están excluidas de la presente subpartida y se clasifican en la subpartida 01.06 C algunas especies más afines a las gallináceas, tales como la paloma de Nicobars (*Caloenas nicobarica*), Colombars, Gouras, Gaugas y Jirratos.

Los demás

La presente partida comprende:

1. todos los mamíferos vivos, con excepción de los animales domésticos y no domésticos de las especies caballar (subpartida 01.01 A), asnal (subpartida 01.01 B), mular (subpartida 01.01 C), bovinos (subpartida 01.02 A y B), porcinos (subpartida 01.03 A y B), ovino y caprino (subpartidas 01.04 A y B) y de los conejos domésticos (subpartida 01.06 A);
2. todas las aves vivas, distintas de las aves de corral (partida 01.05) y de las palomas domésticas o no (subpartida 01.06 B);
3. las demás especies de animales vivos, con excepción de los peces, crustáceos y moluscos (capítulo 3) y de los cultivos de microorganismos (partida 30.02).

Entre los animales comprendidos en la presente subpartida, se pueden citar:

1. entre los mamíferos:
 - a) los conejos de monte (*Lepus* y *Lepus*); y las liebres;
 - b) los ciervos, gamos, corzos, las gacelas, el sarrio o isarco de los Pirineos (*Rupicapra rupicapra*), el alce común o de América (*Alces alces*), Alces americanos, alce de África (*Alcelaphus*), los antílopes-cabras (*Oreamnos*, *Oreamnos*, *Oreamnos*) y los antílopes propiamente dichos;
 - c) los leones, tigres, osos, rinocerontes, hipopótamos, elefantes, jirafas, ocapis, canguros, monos, etc.
 - d) los camellos, dromedarios y otros camélidos (llamas, alpacas, guanacos y vicuñas);
 - e) las ardillas, visones, marmotas, castores, ratas almizcleras, los coipus, las cobayas o conejos de indias;
 - f) los renos;
 - g) los perros y los gatos;
 - h) los mamíferos marinos (cetáceos, pinnípedos, sirénidos, etc.).

2. entre las aves:

- a) la oca o ganso cenizo (*Anser anser*), la branta (*Branta bernicla*), ánade silvestre (*Anas platyrhynchos*), ánade real (*Anas platyrhynchos*), ánade strepera, el ánade silbón (*Anas penelope*), el pato o real rabudo (*Anas acuta*), el palatón (*Spatula clypeata*), la cerveta (*Anas querquedula*), ánade creca (*Anas creca*), negreta y el eider;
- b) los cisnes y los pavos reales;
- c) las perdices, faisanes, codornices, chochas o becadas, las agachadizas, los urogayos, las gargas y ortegas, los tortoleros, tordos, mirlos, alondras;
- d) los pizones, paros, canarios, colibríes, loros, etc.

3. entre los demás animales:

- a) los reptiles y lagartos; las tortugas (terrestres, marinas o de agua dulce) y las ranas;
- b) las abejas domésticas (incluso en enjambres o colmenas) o salvajes;
- c) los gusanos de seda, mariposas, coleópteros y otros insectos;
- d) las sanguijuelas;
- e) los erizos y otros equinodermos, las medusas y otros celentéreos.

5. los bisontes (*Bison bison*) o búfalos, llamado búfalo en América.

Hay que subrayar que los yacks y los bisontes tienen 14 pares de costillas, mientras que todos los demás animales de la especie bovina (incluidos los búfalos) tienen solamente 13 pares de costillas.

01.03 Animales vivos de la especie porcina

B Los demás

Esta subpartida comprende exclusivamente los porcinos vivos de especies no domésticas, entre los cuales se pueden citar:

1. el jabalí (*Sus scrofa*, *Sus cristatus*, etc.);
2. el jabalí verrugoso (*Phacocherus aethiopicus*), el potamoquero o cerdo-ciervo (*Potamochoerus porcus*) y el gran cerdo de bosque o cerdo gigante de Kenia;
3. el babirusa (*Babirusa babirusa*);
4. el pécari (*Dicotyles tajacu*).

Hay que señalar que el hipopótamo se clasifica en la subpartida 01.06 C.

01.04 Animales vivos de las especies ovina y caprina

A I ovinos

La nota explicativa de la subpartida 01.04 B I es aplicable mutatis mutandis.

A II caprinos

La nota explicativa de la subpartida 01.04 B II es aplicable mutatis mutandis.

B I ovinos

Esta subpartida comprende, por ejemplo, los animales de la especie ovina doméstica (*Ovis aries*), las diversas variedades de muliones, tales como el mulión de Europa (*Ovis musimon*), de Canadá o biguón (*Ovis canadensis*), el asiático o sha o urial (*Ovis vignei*), el mulión argali (*Ovis montanus*), así como el arruf de los árabes (*Ammotragus levis*) que tiene las patas envueltas en una especie de pelos largos, aunque está más próximo a las cabras.

B II caprinos

Esta subpartida comprende, por ejemplo, los animales de la especie caprina doméstica, la cabra montesa (*Capra ibex*) y el pasang o cabra de Persia (*Capra aegagrus*). Por el contrario, se excluyen de la presente subpartida y se clasifican en la 01.06 C el alimzclero (*Moschus moschiferus*), los alimzcleros de África (*Oreatherium*) y los alimzcleros asiáticos o pilandoc (*Tragulus*), que, a pesar de su denominación no pertenecen a la especie caprina. Los mismo ocurre con los animales llamados antílopes cabras, incluidos entre los caprinos y los antílopes (hemitragues, gamuzas, etc.).

01.05 Aves de corral vivas

Como se indica en las notas explicativas de la NCCA, partida 01.05, solamente están comprendidos aquí los gallos y gallinas, las ocas y los patos de las especies domésticas, los pavos y las pintadas, así como sus crías, tanto si se crían para la puesta como para la carne, las plumas o cualquier otro fin (por ejemplo, los de peles, los de ornamentación de pajareas, parques o estanques).

Las aves salvajes (por ejemplo, los pavos y pavas salvajes *Meleagris meleagris*) aunque pueden criarse y sacrificarse del mismo modo que las aves de corral, se clasifican en la subpartida 01.06 C.

Las palomas de las especies domésticas se clasifican en la subpartida 01.06 B.

01.06 Otros animales vivos

A Conejos domésticos

Esta subpartida comprende solamente los conejos de las especies domésticas, tanto si se crían para el aprovechamiento de la carne como del pelo (por ejemplo, el conejo de angora) o para cualquier otro fin.

B Palomas

La presente subpartida comprende todas las aves de la familia de las columbáceas, tanto las palomas salvajes como las palomas de las especies domésticas, cualquiera que sea el destino de estas últimas (palomas caseras, de ornamentación o mensajeras).

A II a) trozos deshuesados

4 bb)

Esta subpartida comprende todos los trozos de carne de la especie bovina, frescos o refrigerados, en los que se han quitado todos los huesos, por ejemplo, el solomillo y la falda sin hueso.

A II b) 1) en canales, medias canales o cuartos llamados compensados

Los términos "canales", "medias canales" y "cuartos compensados" se definen en la Nota complementaria 1 A de este capítulo, apartados a), b) y c).

A II b) 2) cuartos delanteros unidos o separados

Los términos "cuartos delanteros unidos" y "cuartos delanteros separados" se definen en la Nota complementaria 1 A de este capítulo, apartados d) y e).

A II b) 3) cuartos traseros unidos o separados

Los términos "cuartos traseros unidos" y "cuartos traseros separados" se definen en la Nota complementaria 1 A de este capítulo, apartados f) y g).

A II b) 4 aa) trozos sin deshuesar

La nota explicativa de la subpartida 02.01 A II a) 4 aa) es aplicable mutatis mutandis.

A II b) 4 bb) cortes de cuartos delanteros y cortes de pecho llamados "australianos"

Los términos "cortes de cuartos delanteros llamados australianos" y "cortes de pecho llamados australianos" se definen en la Nota complementaria 1 A de este capítulo, apartado b).

A II b) 4 bb) los demás

Esta subpartida comprende todos los trozos de carne de la especie bovina, congelados, que estén totalmente deshuesados, con exclusión de los bloques congelados considerados en la subpartida 02.01 A II b) 4 bb) 11 y de los cortes de la subpartida 02.01 A II b) 4 bb) 22.

A III de la especie porcina

Sólo está comprendida en esta subpartida, la carne de los animales de la partida 01.03.

A III doméstica

Esta subpartida sólo comprende la carne de los animales de la subpartida 01.03 A, ya sea fresca, refrigerada o congelada.

A III a) 1) en canales o medias canales, incluso sin cabeza, patas ni manteca

Esta subpartida comprende las canales o medias canales de la especie porcina doméstica sacrificada, sangrada y eviscerada, a las que se le han quitado las cerdas, los ojos, los conductos auriculares y las pezuñas. Estas canales o medias canales se clasifican aquí incluso cuando se presenten sin la cabeza, los pies, la manteca, los riñones o el rabo. Del mismo modo las canales y medias canales de las cerdas pueden presentarse con las tetas. Si la canal está dividida, en dos se separan también la médula espinal y los sesos.

Sin embargo, se señala que las canales o medias canales en las que se ha separado total o parcialmente la piel o el tocino, o en las que se han separado total o parcialmente los jamones, las paletas, los lomos o la panceta, se clasifican en la subpartida 02.01 A III a) 6.

A III a) 2) jamones y trozos de jamones, sin deshuesar

Se clasifican en esta subpartida los jamones y trozos de jamones sin deshuesar, presentados sin tocino.

El codillo con el pie o sin él se considera como un trozo de jamón y consecuentemente se clasifica en la presente subpartida.

Hay que señalar que los trozos de jamón totalmente deshuesados se clasifican en la subpartida 02.01 A III a) 6.

A III a) 3) Paletas (jamones delanteros) y trozos de paletas, sin deshuesar

Se clasifican en esta subpartida las paletas o trozos de paletas, sin deshuesar, presentados sin el tocino.

El codillo con el pie o sin él se considera como un trozo de paleta y consecuentemente se clasifica en la presente subpartida.

Se señala que los trozos de paleta totalmente deshuesados así como también el corte que comprende la paletilla y una parte del pescuezo, se clasifican en la subpartida 02.01 A III a) 6.

CAPÍTULO 2

CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

Consideraciones Generales

1. En relación con el alcance de los términos "carne" y "despojos" a efectos del presente capítulo, hay que atenderse a las notas explicativas de la NCCA, consideraciones generales del Capítulo 2.

2. En relación con los diferentes estados en los que pueden presentarse la carne y los despojos de este capítulo (frescos, refrigerados, congelados, salados o en salmuera, secos o ahumados), hay que atenderse a las notas explicativas de la NCCA, consideraciones generales del capítulo 2. Se señala además que la carne ultracongelada sigue el régimen de la carne congelada.

En este contexto hay que recordar que el simple escaldado o el simple blanqueado, practicado sobre todo con los despojos, no determinan la exclusión de dichos productos de este capítulo. Por el contrario, la cocción efectiva excluye esta carne y despojos del Capítulo 2. Por ello, la carne que ha sido congelada después de haberla cocido (por ejemplo, la carne de buey cocida y congelada) se clasifica en la partida 16.02.

Siempre perteneciendo a este capítulo la carne y los despojos crudos, picados pero sin preparar de otro modo, que están simplemente envasados con una hoja de materia plástica artificial (incluso en forma de embutidos) con el único fin de facilitar su conservación y transporte.

Carnes y despojos comestibles de los animales comprendidos en las partidas 01.01 a 01.04, etc.

A I de équidos (caballos, asnos y mulos)

Sólo está comprendida en esta subpartida la carne de los animales de la partida 01.01.

A II de bovinos

Sólo está comprendida en esta subpartida la carne de los animales de la partida 01.02.

1. Los términos "canal de bovino" se definen en la Nota complementaria 1 A de este capítulo, apartado a).

2. Los términos "media canal de bovino" se definen en la Nota complementaria 1 A de este capítulo, apartado b). Se admite que las apófisis espinales de las ocho o nueve primeras vértebras dorsales se dejen alternativamente en la media canal derecha y en la media canal izquierda.

3. Para la aplicación de las definiciones relativas a los cuartos delanteros y a los cuartos traseros, se considera:

a) cuello, la parte muscular del cuello con las siete medias vértebras cervicales;

b) paletilla, el miembro anterior que comprende los huesos escápulo, húmero, radio y cúbito, así como los músculos que les rodean;

c) lomo bajo, el solomillo, el lomo y loinsteak, este último con grasa o sin ella.

en canales, medias canales o cuartos llamados compensados

Los términos "canales", "medias canales" y "cuartos llamados compensados" se definen en la Nota complementaria 1 A de este capítulo, apartados a), b) y c).

A II a) 2) cuartos delanteros unidos o separados

Los términos "cuartos delanteros unidos" y "cuartos traseros separados" están definidos en la Nota complementaria 1 A de este capítulo, apartados d) y e). De ella se deduce que en se excluyen de la presente partida y se clasifican en la subpartida "trozos sin deshuesar" (02.01 A II a) 4 aa), por ejemplo, las partes delanteras de la media canal, que con todos los huesos correspondientes, comprenden menos de cuatro costillas o le fante el pescuezo o la paletilla.

A II a) 3) cuartos traseros unidos o separados

Los términos "cuartos traseros unidos" y "cuartos traseros separados" están definidos en la Nota complementaria 1 A de este capítulo, apartados f) y g). Como se deduce de estas Notas complementarias, se excluyen de la presente subpartida y se clasifican en la subpartida "trozos sin deshuesar" (02.01 A II a) 4 aa), por ejemplo, las partes posteriores de la media canal que, con todos los huesos correspondientes, comprenden menos de tres costillas o le fante la cadera o el lomo bajo. Sin embargo, los cuartos traseros presentados sin los riñones ni la grasa o el lomo bajo, se clasifican como cuartos traseros.

A II a) 4 aa) trozos sin deshuesar

Esta subpartida comprende principalmente, la parte alta de la paleta, la cadera y el lomo, sin deshuesar. También están comprendidas aquí las partes anteriores y posteriores de la media canal (sin deshuesar) que no respondan a la definición de cuartos delanteros o traseros.

- A III a) 4** Chuleteros y trozos de chuletero, sin deshuesar
- Esta subpartida comprende tanto los lomos enteros como los trozos de lomo, sin deshuesar (por ejemplo, el espinazo, las chuletas, la punta).
- Los lomos y trozos de lomo deshuesados se clasifican en la subpartida 02.01 A III a) 6.
- A III a) 5** Panceta (entreverado) y trozos de panceta
- Se considera "panceta" la capa de grasa entreverada, llamada a veces "tocino entreverado", unida a la piel de la parte ventral y de la parte delantera del pecho. Puede llevar parte de las costillas o de los cartílagos.
- La panceta de la que se ha quitado total o parcialmente la piel permanece clasificada en la presente subpartida.
- A III a) 6** Los demás
- La presente subpartida comprende sobre todo los cortes totalmente deshuesados procedentes de los jamones, de las patas o de los chuleteros, así como las canales y medias canales a las que se le han quitado total o parcialmente la piel o el tocino o en las que se han retirado los jamones o las paletillas.
- A III b) 1** los demás
- Sólo está comprendida en esta subpartida la carne de los animales de la subpartida 01.03 B y principalmente la carne de jabalí.
- A IV** de las especies ovina y caprina
- Esta subpartida sólo comprende la carne de los animales de la partida 01.04, ya sean domésticos o salvajes, y sobre todo la carne de la especie ovina (de ovinos domésticos o de mufiones), así como la carne de cabra montés.
- A IV a) 1** Canales o medias canales
- Los términos "canales" y "medias canales" se definen en la Nota complementaria 2 A de este capítulo, apartados a) y b).
- A IV a) 2** Parte anterior de la canal o cuarto delantero
- Los términos "parte anterior de la canal" y "cuarto delantero" se definen en la Nota complementaria 2 A de este capítulo, apartados c) y d).
- A IV a) 3** Chuleteros de palo o de rifonada, o medios chuleteros de palo o de rifonada
- Los términos "chuleteros de palo o de rifonada" y "medios chuleteros de palo o de rifonada" se definen en la Nota complementaria 2 A de este capítulo, apartados e) y f).
- A IV a) 4** Parte trasera de la canal o cuarto trasero
- Los términos "parte trasera de la canal" y "cuarto trasero" se definen en la Nota complementaria 2 A de este capítulo, apartados g) y h).
- A IV b) 1** Canales o medias canales
- Los términos "canales" y "medias canales" se definen en la Nota complementaria 2 A de este capítulo, apartados a) y b).
- A IV b) 2** Parte anterior de la canal o cuarto delantero
- Los términos "parte anterior de la canal" y "cuarto delantero" se definen en la Nota complementaria 2 A de este capítulo, apartados c) y d).
- A IV b) 3** Chuleteros de palo o de rifonada, o medios chuleteros de palo o de rifonada
- Los términos "chuleteros de palo o de rifonada" y "medios chuleteros de palo o de rifonada" se definen en la Nota complementaria 2 A de este capítulo, apartados e) y f).
- A IV b) 4** Parte trasera de la canal o cuarto trasero
- Los términos "parte trasera de la canal" y "cuarto trasero" se definen en la Nota complementaria 2 A de este capítulo, apartados g) y h).
- B** Despojos
- Esta subpartida comprende los despojos de los animales comprendidos en las partidas 01.01 a 01.04. Los despojos destinados a la fabricación de productos farmacéuticos sólo se clasifican en la subpartida 02.01 B I si satisfacen las condiciones establecidas por las autoridades competentes.
- B II a) 1** de équidos (caballos, asnos y mulos)
- Esta subpartida sólo comprende los despojos de los animales de la partida 01.01.
- B II b) 1** de bovinos
- Esta subpartida sólo comprende los despojos de los animales de la partida 01.02.
- B II c) 1** de porcinos domésticos
- Esta subpartida sólo comprende los despojos de los animales de la subpartida 01.03. A.
- B II c) 1** Cabezas y trozos de cabeza
- La presente subpartida comprende, principalmente, las cabezas de cerdo, tengan o no los sesos, las carrilladas o la lengua, así como las carrilladas, el morro, las orejas.
- B II c) 7** los demás
- Esta subpartida comprende, por ejemplo, el cuero comestible, los sesos y el redano.
- B II d) 1** los demás
- Esta subpartida comprende los despojos de los animales de la subpartida 01.03 B (por ejemplo, los despojos de jabalí) así como los despojos de los animales de la partida 01.04.
- 02.02** Aves de corral muertas y sus despojos comestibles (excepto los hígados), frescos, etc.
- A** Aves sin trocear
- Se señalan que las aves muertas, sin trocear, en una forma que no corresponda a ninguna de las presentaciones mencionadas en las subpartidas 02.02 A I, A II y A III se clasifican, de acuerdo con las Reglas generales para la interpretación del Arancel en el grupo en que la presentación sea la más análoga a la propia. Así, por ejemplo, los pollos con cabeza y patas se clasifican en la subpartida 02.02 A I a), incluso si se presentan sin desplumar y con las tripas.
- A I a) 1** que se presenten desplumados y sin intestinos, pero con la cabeza y las patas, llamados "pollos 85%"
- La presente subpartida comprende sobre todo los gallos, gallinas y pollos, desplumados, con la cabeza y las patas, a los que se les han extraído las tripas, dejándoles las demás vísceras (principalmente, los pulmones, el hígado, la molleja, el corazón y los ovarios).
- A I b) 1** que se presenten desplumados, eviscerados y sin cabeza, ni patas, pero con el corazón, el hígado y la molleja, llamados "pollos 70%"
- La presente subpartida comprende principalmente los pollos para asar, que son pollos desplumados sin la cabeza ni las patas, completamente eviscerados, pero en los que el corazón, el hígado y la molleja se han vuelto a colocar en el interior del cuerpo después de haber sido extraídos.
- A I c) 1** que se presenten desplumados, eviscerados y sin cabeza, patas, corazón, hígado, ni molleja, llamados "pollos 65%"
- La presente subpartida comprende principalmente los pollos para asar que están desplumados, sin la cabeza ni las patas y completamente eviscerados.
- A II a) 1** que se presenten desplumados, sangrados, sin eviscerar o sin intestinos, con la cabeza y las patas, llamados "patos 85%"
- La presente subpartida comprende también los patos sangrados, desplumados, sin eviscerar, sin la cabeza ni las patas.
- A II b) 1** que se presenten desplumados, eviscerados, sin cabeza ni patas, con el corazón, el hígado y la molleja, llamados "patos 70%"
- La presente subpartida comprende principalmente los patos desplumados, sin la cabeza ni las patas, completamente eviscerados, en los que el corazón, el hígado y la molleja, se han vuelto a colocar en el interior del cuerpo después de haberlos extraído.
- A II c) 1** que se presenten desplumados, eviscerados, sin cabeza, patas, corazón, hígado, ni molleja, llamados "patos 65%"
- La presente subpartida comprende principalmente los patos desplumados listos para asar, sin la cabeza ni las patas y completamente eviscerados.
- A III a) 1** "ocas 82%"
- que se presenten desplumadas, sangradas, sin eviscerar, con la cabeza y las patas, llamadas "ocas 82%".

- A** La presente subpartida comprende también las ocas sacrificadas, sangradas, desplumadas, sin eviscerar, sin la cabeza ni las patas.
- A III b)** que se presenten desplumadas, evisceradas, sin cabeza ni patas, tengan o no el corazón y la molleja, llamadas "ocas 750".
- La presente subpartida comprende principalmente las ocas desplumadas, sin la cabeza ni las patas, completamente evisceradas, en las que el corazón y la molleja se han colocado en el interior del cuerpo después de haberlos extraído, así como las ocas desplumadas listas para asar, sin la cabeza ni las patas, completamente evisceradas.
- B** Partes de aves de corral (distintas de las depojos)
- Están esencialmente comprendidos en esta subpartida las mitades o los cuartos de ave, el contramúsculo y el muslo, las pechugas y las alas, con hueso o sin él.
- B I** desmenuzadas
- La presente subpartida comprende la carne de ave sin hueso, cualquiera que sea la parte del cuerpo del que proceda, por ejemplo, la carne de la pechuga o la carne del contramúsculo del pavo.
- B II a)** mitades o cuartos
- La presente subpartida comprende esencialmente
1. las mitades constituidas por la parte derecha o izquierda del ave, separadas longitudinalmente siguiendo el plano de simetría;
 2. los cuartos traseros compuestos del muslo, del contramúsculo, de la parte posterior del tronco y de la rabadilla, así como los cuartos delanteros que consisten esencialmente en una mitad de la pechuga con un ala unida.
- B II c)** Troncos; cuellos; troncos con cuello; rabadillas; puntas de alas
- Se clasifican en esta subpartida, entre otros, los troncos de pavos con el cuello, que comprendan: un trozo de cuello, el tronco y eventualmente la rabadilla; los troncos; los cuellos; las rabadillas y las puntas del ala.
- B II d)** 3
- La presente subpartida comprende las medias pechugas o las pechugas enteras de gallos, gallinas y pollos, de patos o de pintadas, con hueso.
- B II e)** 2
- Muslos y troncos de muslo
- La presente subpartida comprende principalmente los muslos enteros de pavo, sin desmenuzar (el muslo es la parte correspondiente a la tibia).
- B II e)** 2 aa)
- Los demás
- La presente subpartida comprende principalmente los muslos y contramúsculos de pavos sin la pata y los contramúsculos de pavo sin el muslo, sin desmenuzar.
- B II e)** 3
- de otras aves de corral
- La presente subpartida comprende los muslos y los trozos de muslo de gallos, de gallinas, de pollos, de patos o de pintadas, con hueso.
- C** Despojos
- La presente subpartida comprende los despojos comestibles y principalmente los corazones, las crestas y cardúculas, con exclusión de los hígados.
- Se clasifican también en esta subpartida las patas de gallos, gallinas, pollos y de pato.
- 02.03** Hígados de ave frescos, refrigerados, congelados, salados o en salmuera
- Los hígados de la subpartida A se diferencian de los de la subpartida B por el hecho de que son mucho más grandes y más pesados, más consistentes y más ricos en grasas; su color varía del amarillo claro al marrón claro, mientras que los hígados de la subpartida B son en general de color rojo más o menos oscuro.
- 02.04** Las demás carnes y despojos comestibles, frescos, refrigerados o congelados
- Esta partida comprende exclusivamente la carne y despojos comestibles, frescos, refrigerados o congelados de los animales de la partida 01.06.
- de palomas domésticas y de conejos domésticos**
- Esta subpartida comprende la carne y los despojos de los animales de la subpartida 01.06 A y de las palomas domésticas. La carne y los despojos de las palomas que se enumeran como salvajes en la nota explicativa de la subpartida 01.06 B se excluyen, pues, de la presente subpartida y se clasifican en la subpartida 02.04 B.
- de caza**
- Por caza, debe entenderse los animales que viven en estado salvaje y que son el objeto de caza. Se pueden citar principalmente:
1. entre la caza de pelo: los conejos de monte (*Oryctolagus cuniculus*) y las liebres; los ciervos, gamos, corzos, gamuzas, el sarrío o sardo de los Pirineos (*Lupicapra rupicapra*), los alces, los antílopes-cabras, los antílopes, las gacelas, los osos y los canguros;
 2. entre la caza de pluma: las palomas torcazas, las ocas y patos salvajes, las perdices, los faisanes, las codornices, las bécasas, las agachadizas, el urogallo y los hortelanos.
- La carne y los despojos de los animales que, habitualmente, son objeto de la caza, (faisanes, codornices, gamos, etc.) se clasifican aquí como carne y despojos de caza, incluso cuando estos animales se han criado en cautividad.
- Hay que observar que los renos no se consideran en general como caza y que en consecuencia, sus carnes y despojos están excluidos de esta subpartida. Sin embargo, se clasifican aquí la carne y los despojos de determinadas especies de renos (por ejemplo, los caribúes) siempre que se pruebe que estas carnes y despojos proceden de animales que vivían en estado salvaje y que son objeto de caza.
- los demás**
- Esta subpartida comprende la carne y despojos de los animales comprendidos en la partida 01.06, a excepción de la carne y despojos de palomas y conejos, domésticos, así como de la caza.
- Entre esta carne y despojos, se pueden citar:
1. la de reno (véanse, sin embargo, las notas explicativas de la subpartida 02.04 B);
 2. la de mamíferos marinos, a excepción de la carne de ballena y de foca;
 3. la de tortuga.
- 02.05** Tocino con exclusión del que tenga partes magras (entreverado), grasas de cerdo y grasas etc
- A** Tocino
- Para la aplicación de la presente subpartida, el tocino es el tejido adiposo que se acumula bajo la piel del cerdo y está unido a ella, en cualquier parte del animal (espinaza, paletas y jamones, principalmente), con excepción, sin embargo, del tocino que comprende partes magras (especialmente el tocino de panceta, llamado entreverado) que se clasifica en la partida 02.01 ó 02.06, según los casos. El tocino al que se le ha quitado la piel permanece clasificado en esta partida. Lo mismo ocurre con el tocino impropio para el consumo humano o animal o desnatado para esos fines.
- 02.06** Carnes y despojos comestibles de cualquier clase (con exclusión de los hígados de ave), etc
- Esta partida comprende la carne y despojos, salados o en salmuera, o bien, secados o ahumados, de todos los animales comprendidos en las partidas 01.01 a 01.06, excepto los hígados de ave de la partida 02.03, el tocino y la grasa contemplados en la partida 02.05.
- A** Carne de caballo salada, en salmuera o seca
- Esta subpartida comprende exclusivamente la carne de los animales de la subpartida 01.01 A. Los despojos de caballo están comprendidos en la subpartida 02.06 C II. Ocurre lo mismo con la carne de caballo ahumada.
- B** de la especie porcina doméstica
- Esta subpartida solo comprende la carne y despojos de los animales de la subpartida 01.03 A, excepto, sin embargo, el tocino y la grasa de cerdo clasificados en la partida 02.05. Para clasificación dentro de esta subpartida son aplicables mutatis mutandis las notas explicativas de las diferentes subdivisiones de las subpartidas 02.01 A III a) y 02.01 B II c).
- B I a)** salados o en salmuera
- La presente subpartida sólo comprende la carne cuando el sistema de conservación se limita a un salado a fondo con sal o con salmuera, pero sin otros tratamientos complementarios, tales como el secado o el ahumado. El porcentaje de sal de tales productos puede ser muy diferente según

los cortes y la naturaleza de la carne. Aunque este modo de conservación es provisional por lo general, su duración rebasa ampliamente la del transporte. La carne solamente espolvoreada con sal para asegurar su conservación durante el transporte se considera todavía como carne fresca. en canales o medias canales, incluso sin cabeza, patas, ni manteca

La nota explicativa de la subpartida 02.01 A III a) 1 es aplicable mutatis mutandis.

B I a) 1
2 au) medias canales tipo bacón

Los términos "medias canales tipo bacón" se definen en la Nota complementaria 3 de este capítulo, apartado A.

B I a) 2 bb) tres cuartos delanteros

Los términos "tres cuartos delanteros" están definidos en la Nota complementaria 3 de este capítulo, apartado B.

B I a) 2 cc) tres cuartos traseros y centros

Los términos "tres cuartos traseros" y "centros" están definidos en la Nota complementaria 3 de este capítulo, apartados C y D.

B I b) 1
2 au) secas o ahumadas

La presente subpartida comprende la carne conservada por un tratamiento de secado o de ahumado, incluso si estos sistemas de conservación se combinan con un tratamiento previo de salazón (con sal o con salmuera). Se suele hacer así con los jamones que se salan antes de someterse a una deshidratación parcial. Ya sea al aire libre (jamones de Parma o de Bayonne), ya sea por ahumado (jamón de las Ardenas).

Los términos "ligeramente secos o ligeramente ahumados" están definidos en la Nota complementaria 4 de este capítulo.

La carne parcialmente deshidratada en la que la conservación efectiva se consigue por congelación o ultracongelación se clasifica, por el contrario, en la partida 02.01.

B I b) 1
2 au) en canales o medias canales, incluso sin cabeza, patas, ni manteca

La nota explicativa de la subpartida 02.01 A III a) 1 es aplicable mutatis mutandis.

B I b) 2 aa) medias canales tipo bacón

Las "medias canales tipo bacón" están definidas en la Nota complementaria 3 de este capítulo. tres cuartos delanteros

B I b) 2 bb) Los "tres cuartos delanteros" están definidos en la Nota complementaria 3 de este capítulo, apartado B.

B I b) 2 cc) tres cuartos traseros y centros

Los "tres cuartos traseros" y "centros" están definidos en la Nota complementaria 3 de este capítulo, apartados C y D.

C I de la especie bovina

C II Esta subpartida comprende la carne y los despojos de los animales de la partida 01.02. de las especies ovina y caprina

C III Esta subpartida comprende la carne y los despojos de los animales de la partida 01.04. de las demás especies

Esta subpartida comprende, además de la carne de caballo ahumada, los despojos (incluidos los de caballo) y la carne, salada o en salmuera, seca o ahumada, de los animales de las partidas o subpartidas 01.01 B, 01.01 C, 01.03 B, 01.05 y 01.06 (con exclusión de los hígados de ave, que se clasifican en la partida 02.03, si se presentan salados o en salmuera).

CAPÍTULO 3

PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Consideraciones Generales

A Pescados, crustáceos y moluscos, ultracongelados

Hay que señalar que los pescados, crustáceos y moluscos, ultracongelados siguen el régimen de los pescados, crustáceos y moluscos congelados.

B Pescados, crustáceos y moluscos, simplemente blanqueados

El simple blanqueado que consiste en un ligero tratamiento térmico que no produce una cocción verdadera de los productos y que se realiza frecuentemente antes de la congelación, principalmente con los atunes o la carne de los crustáceos y de los moluscos, no modifica la clasificación.

C Están excluidos del capítulo 3:

1. las vejigas natatorias del bacalao secadas o saladas, incluso aptas para el consumo humano (partida 05.05);
2. los pescados ligeramente salados, secados o ahumados y sumergidos en un aceite vegetal para asegurar una conservación provisional, llamados "semiconservas" (partida 16.04);
3. los pescados simplemente conservados con aceite o con vinagre, incluso sin otra preparación (partida 16.04).

03.01 Pescados frescos (vivos o muertos), refrigerados o congelados

La demarcación entre "pescados de agua dulce" y "pescados de mar", para la aplicación de esta partida, presenta el problema, por una parte, de los pescados emigradores anfibios, que viven en el mar pero que vienen a reproducirse en agua dulce (potamotroques) o viceversa (taia-soques) y, por otra parte, las especies que se aclimatan indiferentemente en el agua dulce o en el mar. Para la aplicación del Arancel a estas especies -susceptibles de captarse tanto en un medio como en el otro- hay que considerar como:

1. pescados de agua dulce:

- a) las anguilas propiamente dichas (Anguilla anguilla);
- b) las alolas (Alosa spp.);
- c) los salmones (Salmo spp. y Oncorhynchus spp.);
- d) el operlano (Operlus operlana);

2. pescados de mar:

- a) los esturiones (Acipenser spp.);
- b) los aterinidos (Atherina presbyter, Atherina mochon y Atherinichthys, principalmente);
- c) los mugilidos (Mugil spp. y Liza spp.).

A I a) Truchas

Además de la trucha marisca (Salmo trutta forma trutta), la presente subpartida comprende principalmente las truchas propiamente dichas, tales como la trucha de río o trucha común (Salmo trutta forma fario), la trucha arco iris o irizada llamada "trucha americana" (Salmo gairdnerii o Salmo irideus) y la trucha de lago (Salmo trutta forma lacustris).

A I b) Salmones

Se clasifican únicamente en la presente subpartida:

1. el salmón del Atlántico (Salmo salar);
2. el salmón del Danubio (Hucho hucho);
3. los salmones del Pacífico (Oncorhynchus spp.) entre los cuales se pueden citar:
 - el salmón real, chinook o de California o "Quinnat" o de primavera (O. tshawytscha);
 - el salmón plateado o salmón coho (O. kisutch);
 - el salmón dorado (O. gorbuscha);
 - el salmón rojo (O. nerka);
 - el salmón pinto (O. keta);
 - el salmón japonés (O. masou).

A I c) Corégonos

Se clasifican únicamente en la presente subpartida:

1. los corégonos (Coregonus albus, Coregonus lavaretus, Coregonus fera);

5. La albacoreta (Euthynnus alletteratus), a veces des oninada indebidamente "albacora";
6. el listado (Euthynnus pelamis).

Se clasifican, por el contrario, en la subpartida 03.01 B I q), los demás túnidos, tales como el bonito (Sarda sarda).

B I d) Sardinas (Clupea pilchardus halibut)

Las sardinas clasificadas en esta subpartida se conocen también con la denominación de Sardina pilchardus. Siguen clasificadas aquí las sardinas adultas de gran talla (hasta 25 cm.) conocidas con el nombre de "pilchards", que se someten frecuentemente a una preparación diferente de la de las sardinas jóvenes, más apreciadas.

B I e) Escualos

Se clasifican en la presente subpartida los escualos, tales como el galludo o muela (Squalus acanthias), el marrajo de Cornualles (Lamna nasus o Lamna cornubica), los ciliolifidos (Pin-tarreja, alifan) (Scyliorhinus spp.) y el tollo (Caleorhinus galeus o Galeus canis).

B I f) Halibut (Hippoglossus vulgaris, hipoglossus reinhardtii)

Sólo se clasifica en esta subpartida el halibut del Atlántico (Hippoglossus hippoglossus llamado antes Hippoglossus vulgaris) y el halibut negro (Reinhardtius hippoglossoides llamado antes Hippoglossus reinhardtii).

B I k) Elefínos

Sólo se clasifican en esta subpartida los elefínos (Gadus aeglefinus o Merluccius aeglefinus), también conocido con la denominación inglesa de haddock.

B I m) Caballas

Para la aplicación de la presente subpartida, se entiende exclusivamente por caballa, la caballa propiamente dicha (Scomber scombrus), el estornino o verde (Scomber colias) y el tamarite (Orcynopsis unicolor). Por el contrario, el jurel o chicharro (Trachurus trachurus) se clasifican en la subpartida 03.01 B I q).

B I o) Solías

Sólo se clasifica en esta subpartida las solías de la especie Pleuronectes platessa.

B I q) Los demás

Entre los pescados comprendidos en la presente subpartida se pueden citar:

1. La falsa sardina de las especies Sardinops sagax y las alachas (Sardinella aurata);
2. La faneca y el ojol mayor (Trisopterus luscus y Trisopterus esmarkii), la marca (Molva molva) y el escolano azul (Molva dybowskii);
3. La merluza (Merluccius merluccius), así como Merluccius bilinearis, M. productus, etc.);
4. La bacaladilla de la especie Merlucciusius pontassou;
5. el abadejo (Pollachius o Gadus pollachius);
6. la lubina o róbal (Labrax lupus o Norone labrax o Roccus labrax punctatus o Roccus punctatus), los serránidos (Serranus spp.) y los meros (Epinephelus spp.);
7. la dorada (Sparus aurata o Chrysophrys aurata);
8. el salmónete (Mullus barbatus) y el salmónete de roca (Mullus surmuletus);
9. las trigas o gárneos (Trigla, Eutrigla, Aspitrigla, Leptodrigla y Trigloporus spp.);
10. las racasas propiamente dichas (Scorpaena spp.);
11. la lamprea marina (Petromyzon marinus);
12. el rape (Lophius piscatorius);
13. las agujas (Beluga beluga) y los peces arena o peces vltura (Trachinus spp.);
14. el halibut del Pacífico (Hippoglossus stenolepis);

15. todos los pescados planos, distintos del halibut que se clasifican en la subpartida 03.01 B I q) y la solía (subpartida 03.01 B I o)), principalmente el rodaballo y los rombos (Paralichthys spp. y Scophthalmus spp.), los lenguados (Solea spp.), las limandas (Pleuronectes limanda o Limanda limanda) y las falsas limandas (Pleuronectes microcephalus o Microstomus kitt);

A I d) Los demás

Entre los demás salmonidos de agua dulce comprendidos aquí se pueden citar:

1. La trucha alpina (Salvelinus alpinus), la trucha de fontana (Salvelinus fontinalis), la trucha lacustre americana (Salvelinus namaycush o Chorogobius nasus);
2. Los tinalos (Thymallus spp.);
3. el eperlano (Osmerus eperlanus).

A II Anguilas

Para la aplicación de esta subpartida, el término "anguilas" alcanza exclusivamente a las anguilas propiamente dichas (Anguilla spp.) y principalmente: la anguila europea (Anguilla anguilla) en sus dos formas (la anguila de cabeza larga y la anguila de hocico puntiagudo) y la anguila americana (Anguilla rostrata), la anguila japonesa (Anguilla japonica) y la australiana (Anguilla australis).

En consecuencia, se excluyen los pescados erróneamente denominados anguilas, tales como el congrio llamado "anguila de mar" (Conger conger), la morena (Ureca helena), el bolo o lanzón (Ammodytes spp.) frecuentemente designadas con el nombre de "anguilas de arena". Estas tres últimas especies de pescado de mar se clasifican en la subpartida 03.01 B I q).

A IV Los demás

Entre los demás pescados de agua dulce comprendidos en esta subpartida se pueden citar:

1. Las tenca (Tinca tinca);
2. Los barbos (Barbus spp.);
3. Las percas: perca común (Perca fluviatilis), la perca atruchada (Micropterus spp.), la perca sol (Lepomis gibbosus) y la acerina (Gymnocephalus cernuus o Acerina cernuus, principalmente);
4. La breama común (Abramis breama) y la Plicca borkna;
5. Los lucios (Esox spp.) y los lepisosteos (Lepisosteus spp.);
6. Los alburnos (Alburnus alburnus), los gobios comunes (Gobio gobio) del Danubio (Gobio uranoscopus), los cotos (Cottus gobio) y la lota de río (Lota lota);
7. Las lampreas de río (Lampetra fluviatilis, Lampetra planeri);
8. Los "pescados blancos" de los grupos Leuciscus spp., Rutilus spp. y Lus spp.: gardón, bernejuela, pígo, valirón, por ejemplo.

Tal como se dice en la nota explicativa de la subpartida 03.01 A II para las "anguilas" conviene no farse de las similitudes de las denominaciones igualmente utilizadas para algunos pescados de mar, casi siempre indebidamente: perca de mar, breama de mar, lucio de mar, acerina de mar, coto de mar, lota de mar, etc. (véase a este respecto la nota explicativa de la subpartida 03.01 B I q).

B I a) Arenques

Para la aplicación de esta subpartida, se entiende exclusivamente por arenques, los clupeidos de las especies Clupea harengus (arenques nórdicos) y Clupea pallasii (arenque del Pacífico). El pescado llamado "Arenque de las Indias" (Chirocentrus dorab) se clasifica en consecuencia en la subpartida 03.01 B I q).

B I b) Espadines

Para la aplicación de la presente subpartida se entiende exclusivamente por espadines, los clupeidos de las especies Sprattus sprattus; estos pescados muy próximos al arenque pero de talla mucho más pequeña suelen denominarse indebidamente "anchos de Noruega".

B I c) Atunes

Para la aplicación de la presente subpartida, se entiende exclusivamente por atunes, los túnidos de las especies siguientes:

1. la albacora o atún blanco (Thunnus alalunga);
2. el atún rojo común (Thunnus thynnus) y el rojo de alas cortas (Thunnus brachypterus);
3. el rabl o atún de aletas amarillas (Thunnus albacores);
4. el atún patudo (Tharathynnus obesus);

- Los países escandinavos, esta tratamiento se aplica a veces a medios bacalao gruesos divididos por simple troceado.
- Varios pescados distintos del bacalao generalmente gádidos (eglefino, escolano, etc.) se someten corrientemente a estas mismas operaciones (Klippfisch y stockfisch). En este caso, se clasifican en la subpartida 03.02 A I f).
- A I c) Anchoas (*Engraulis* spp.)
- Las anchoas en salmuera que se clasifican en esta subpartida son las que no han recibido ninguna otra preparación. Se presentan en cubetas, bocalas y, con frecuencia, incluso en cajas herméticas que no han sufrido ningún tratamiento térmico después de cerradas.
- A I e) Salmones salados o en salmuera
- La presente subpartida comprende solamente los salmones tal como se han definido en las notas explicativas de la subpartida 03.01 A I b) (*Salmo*, *Trutta* y *Oncorhynchus* spp.) salvo los presentados en filetes.
- A I f) Los demás
- Esta subpartida comprende todos los pescados, excepto en filetes, secados, salados o en salmuera, ya sean de agua dulce o de mar, con exclusión de los arenques, de las anchoas, del bacalao y del halibut común, secos, salados o en salmuera y de los salmones salados o en salmuera.
- Entre los pescados comprendidos aquí, se pueden citar:
1. los gádidos (eglefino, escolano, merluza, etc.) distintos del bacalao propiamente dicho, salados y secados o simplemente secados;
 2. el carbonero salado.
- A II
- Filetes
- La nota explicativa de la subpartida 03.01 B II es aplicable mutatis mutandis.
- A II a) de bacalao
- La presente subpartida comprende exclusivamente los filetes de bacalao propiamente dicho (*Gadus morhua*, *Boreogadus* o *Gadus callarias*). Para la interpretación de esta subpartida hay que atender además a la nota explicativa de la subpartida 03.02 A I b); ahumados, incluso cocidos antes o durante el ahumado
- B
- Se encuentran clasificados en esta subpartida todos los pescados de agua dulce o de mar, que se hayan sometido a un tratamiento de ahumado o de curado con humo, con salazón previa o sin ella, ya estén enteros, destrozados, troceados, o bien, cortados en filetes.
- B V
- los demás
- Entre los pescados ahumados comprendidos en esta subpartida, se pueden citar:
1. las carpas;
 2. las anguilas, muy frecuentemente presentadas enteras o en trozos;
 3. las grandes sardinas y el espadín, ahumados como los arenques;
 4. los filetes de rape;
 5. los filetes de gádidos, sobre todo de eglefinos, ligeramente ahumados, y con frecuencia, coloreados;
 6. los filetes de escualos.
- C
- Hígados, huevas y lechas
- Están comprendidos aquí los hígados, huevas y lechas contemplados en la subpartida 03.01 C, salados, secos o ahumados.
- Hay que señalar que las huevas comestibles de pescado solo se clasifican en esta subpartida si no responden a la descripción de "caviar o sucedáneos del caviar" comprendidos en las notas explicativas de la NCHA, partida 16.04 apartados 3 y 4.
- D
- Harinas de pescado
- Está comprendida aquí la harina de pescado comestible. Se hace comestible generalmente, por desgracia y desodorización y se llama con frecuencia en el comercio, indebidamente "concentrado de proteínas de pescado".

16. las rayas (*Raja* spp.).
- B II
- Filetes
- Para la aplicación de esta subpartida, se entenderá por filetes, las tiras de carne extraídas paralelamente a la arista dorsal del pescado, constitutivas del costado derecho o izquierdo, siempre que se haya quitado la cabeza, las vísceras, las aletas (dorsales, anales, caudales, ventrales o pectorales), las espinas (columna vertebral o espina dorsal, espinas ventrales o costales, hueso branquial, etc.) y que los dos costados no estén unidos entre sí por la espalda o el vientre, por ejemplo.
- La presencia accidental de la 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. Puede decirse lo mismo en cuanto a la presencia de espinas menudas incompletamente eliminadas en los filetes de algunas especies de pescados de pequeño tamaño (arenques, espadines o anchoas, por ejemplo).
- Se clasifican también en esta subpartida los filetes cortados en trozos siempre que pueda apreciarse que dichos trozos se han obtenido a partir de filetes. Las especies más utilizadas con este fin son el bacalao, el eglefino, el carbonero, la gallineta, el merlán, la merluza, la dorada, el lenguado, la solía y el rodaballo.
- Esta subpartida comprende también los bloques congelados compuestos de filetes o de trozos de filetes (generalmente, de bacalao, incluso mezclados con pequeñas cantidades (20% como máximo) de trozos de pescado de la misma especie que sirven para rellenar los espacios vacíos en el interior de los bloques. Los bloques se utilizan para cortarlos en trozos más pequeños (raciones, rodajas, lonchas, etc.) en acondicionamientos para la venta al por menor.
- Los filetes cocidos, estén o no congelados, se clasifican en la partida 16.04.
- de atún
- B II
- b) 5
- La nota explicativa de la subpartida 03.01 B I c) es aplicable mutatis mutandis.
- de caballa
- B II
- b) 6
- La nota explicativa de la subpartida 03.01 B I a) es aplicable mutatis mutandis.
- C
- Hígados, huevas y lechas
- Siempre que sean aptos para el consumo humano por su naturaleza o su presentación, los hígados, huevas y lechas de pescado, frescos, refrigerados o congelados, permanecen en la presente subpartida, incluso si de hecho se destinan a usos industriales: hígados congelados de gádidos, de halibut o de merluza para la extracción del aceite o de la vitamina A, por ejemplo.
- 03.02
- Pescados secos, salados o en salmuera; pescados ahumados, incluso cocidos antes o durante etc.
- Se consideran pescados salados o en salmuera, para la aplicación de esta partida, los pescados cuyo sistema de conservación se limita a la salazón a fondo (con sal o con salmuera). La adición a la sal de pequeñas cantidades de azúcar para atenuar el sabor a sal demasiado pronunciado, no modifica la clasificación de los pescados.
- La utilización de colorantes, que se practica frecuentemente para mejorar el aspecto de algunos productos de esta partida (los filetes ahumados, sobre todo), en principio, no modifica la clasificación.
- A I a)
- Arenques
- La delimitación de la presente subpartida se establecerá, mutatis mutandis, según las definiciones dadas en la subpartida 03.01 B I a) para los arenques.
- A I b)
- Bacalao (*Gadus morhua*, *Boreogadus* o *Gadus ogac*)
- La presente subpartida comprende exclusivamente el bacalao propiamente dicho (*Gadus morhua*, *Boreogadus* o *Gadus ogac*), salvo el presentado en filetes, que ha sido sometido a un tratamiento, bien de salado (con sal o con salmuera), bien desecado, o bien, ambos tratamientos combinados.
- Se trata principalmente de los productos siguientes:
1. el bacalao salado, llamado bacalao verde, que es el pescado descabezado y viscerado abierto en forma plana, muy salado con sal seca y apilado en capas sucesivas a bordo de los barcos durante la pesca. El bacalao verde se somete después de desembarcarlo a un tratamiento complementario de secado para obtener un producto de conservación más duradera que también está comprendido en esta subpartida;
 2. el bacalao seco, llamado en algunos países stockfish, es frecuentemente un pescado entero, simplemente viscerado y fuertemente desecado al aire libre (generalmente, sin ningún salado previo) lo que le confiere una consistencia rígida muy firme. Practicado con frecuencia en

Esta subpartida comprende también el producto conocido con el nombre de polvo de pescado instantáneo, obtenido a partir del pescado fresco, congelado, cortado en trozos pequeños, picado finamente y seco.

03.03 Crustáceos y moluscos (Incluido separados de su caparazón o concha), frescos (vivos o etc)

Esta partida comprende todos los crustáceos y los moluscos presentados frescos (vivos o muertos), refrigerados, congelados, salados (o en salmuera), o bien, secos, incluso desprovistos de su caparazón o de sus conchas.

Estos productos se clasifican, por el contrario, en la partida 16.05, cuando se presentan:

- cocidos, con la sola excepción de los crustáceos simplemente cocidos con agua pero sin pelar que permanecen clasificados en la subpartida 03.03 A1;
- o preparados o conservados por procedimientos distintos de los contemplados en el primer párrafo, incluido consecuentemente el simple ahumado.

La presente partida comprende también la harina comestible de langostas, de bogavantes, de quisquillas y de otros crustáceos, destinada a la preparación de salsas, potajes, etc. y generalmente, obtenida por molido de los caparazones, pinzas y otros despojos, con sal. Se da la misma situación con la harina comestible de moluscos. Se recuerda que esta harina se clasifica en la partida 23.01 cuando no es apta para la alimentación humana.

A I langostas

La presente subpartida comprende exclusivamente los crustáceos de los géneros *Palinurus*, *Panulirus* y *Jasus*.

Además de las langostas vivas, los principales productos comprendidos aquí son los siguientes:

1. las langostas con su caparazón, enteras o divididas en el sentido de la longitud, congeladas, con cocción previa en agua o sin ella;
2. las colas de langosta sin pelar, incluso divididas en dos partes, congeladas a veces, después de una simple cocción en agua;
3. las colas peladas, así como la carne de langosta, congeladas pero sin cocer (incluso simplemente cocidas con agua, estos últimos productos se clasifican en la partida 16.05).

A II bogavantes (*Homarus* sp.)

La presente subpartida sólo se refiere a los crustáceos del género *Homarus* spp., cuyas variadas presentaciones comerciales son prácticamente idénticas a las de las langostas.

A III cangrejos, sean de mar o de río

Se consideran "cangrejos" una gran variedad de crustáceos con pinzas de dimensiones muy variada que se distinguen de las langostas, bogavantes, quisquillas, cigalas y gambas por la ausencia de la cola carnea articulada que caracteriza a estos últimos.

Además de los cangrejos de mar de Europa, tales como el buey (*Cancer pagurus*), la nécora (*Portunus puber*) y el centollo (*Maia squinado*), están comprendidas aquí un gran número de otras especies (*Cancer*, *Callinectes*, *Carcinus*, *Portunus*, *Neptunus*, *Charybdis*, *Scylla*, *Erismacrus*, *Paralithodes*, *Chionoecetes*, *Limulus*, *Maia*, *Meiopus* spp., principalmente), así como el congrejo de agua dulce, llamado "cangrejo chino" (*Procambarus chinensis*). En cuanto a los cangrejos, crustáceos de agua dulce, las especies más importantes pertenecen a los géneros *Asellus*, *Cambarus*, *Orconectes* y *Pacifastacus*.

Los cangrejos comprendidos en la presente subpartida se presentan con frecuencia:

1. vivos;
2. refrigerados o congelados (generalmente, después de cocidos con agua), pero sin pelar, bien sea enteros, o bien, en forma de colas.

Se clasifican, por el contrario, en la partida 16.05, los que se han sometido a un ahumado, pelados o sin pelar, así como los productos pelados y cocidos (por ejemplo, la carne de cangrejo, generalmente congelada).

A IV langostinos; gambas; carabineros; quisquillas y camarones

Estos pequeños crustáceos de mar se dividen habitualmente en dos categorías:

1. las quisquillas del género *Crangon* spp.;
2. las gambas rosadas (aunque ciertas variedades no adquieren el color rosa o rojo hasta que se cocen) que pertenecen a los grupos de las *Alpheidae*, *Penaeidae* y *Pandalinidae*. Entre las

gambas rosadas, se distinguen frecuentemente la verdadera gamba (*Palaeomon serratus*) y el langostino (*Penaeus carinata* o *Penaeus trispinatus*).

Los crustáceos de la presente subpartida suelen presentarse en las formas siguientes:

1. refrigeradas o congeladas (generalmente, después de cocidas con agua), pero sin pelar, bien sea enteras, o bien en forma de colas;
2. secas pero sin cocer (colas peladas).

Se clasifican, por el contrario, en la partida 16.05 los productos de esta clase, pelados o sin pelar, que se hayan sometido a un tratamiento de ahumado, así como los productos pelados y cocidos (por ejemplo, las colas peladas, generalmente congeladas).

A V los demás (cigalas, etc.)

La presente subpartida comprende casi un solo crustáceo entre los que son objeto de intercambios comerciales destacados: la cigala (*Leptopros norvegicus*).

No se clasifican en esta subpartida, por ejemplo:

- las dafnias, llamadas "pulgas de agua", minúsculos crustáceos y otros ostracodos y filópodos, desecados y únicamente aptos para la alimentación de los pecados en los acuarios (subpartida 05.15 A);
- los caparazones de gambas y quisquillas (subpartida 05.15 B).

B I ostras

Esta subpartida comprende exclusivamente los moluscos bivalvos de los géneros *Ostrea*, *Crassostrea* (llamada también *Gryphaea*) y *Pycnodonta* (*Fischer de Wadheima*).

Se distinguen corrientemente las ostras planas (*Ostrea*) de las que tienen valvas irregulares, tales como las ostras llamadas ostiones u ostras portuguesas (*Crassostrea angulata* o *Gryphaea angulata*) y las ostras de Virginia (*Crassostrea virginica*).

B I a) Ostras planas que no pesen más de 40 gramos por unidad

Se clasifican exclusivamente en esta subpartida las ostras jóvenes del género *Ostrea*. Las ostras planas europeas son en general de la especie *Ostrea edulis*. Existen otras especies tales como la *Ostrea lurida* en la Costa del Pacífico de América del Norte y la *Ostrea chilensis* en Chile, principalmente.

B I b) las demás

Se clasifican aquí las ostras del género *Ostrea* que pesen más de 40 g por pieza, así como todas las ostras jóvenes o adultas del género *Crassostrea* (antiguamente *Gryphaea*) y del género *Pycnodonta* (*Fischer de Wadheima*).

Al género *Crassostrea* pertenecen igualmente el ostión u ostra portuguesa o *Crassostrea angulata*, la ostra japonesa o *Crassostrea gigas* y la llamada americana o *Crassostrea virginica*.

B II mejillones

Solo se clasifican en esta partida los moluscos bivalvos del género *Mytilus* spp.

B IV a) los demás

I b)

La presente subpartida comprende principalmente el *Alouteuthis* media.

B IV b) los demás

a) 4

Se clasifican principalmente en esta subpartida los pulpos o pulpos almocedados (*Eledone moscata*), así como los moluscos bivalvos o monovalvos distintos de las ostras, de los mejillones y de los caracoles terrestres.

Entre los moluscos comprendidos aquí, se pueden citar:

1. Los caracoles de mar, tales como el bucho (*Buccinum undatum*);
2. Los bigaros (*Littorina* y *Lunatia* spp.);
3. Las orejas de mar (*Haliotis tuberculata*);
4. Las almejas (*Saxidomus* plana), las mactres o almejas falsas (*Macra* spp.) y los berberechos (*Gemma* spp.);
5. Las navajas (*Solen* spp.), principalmente, las especies *S. marginatus*, *S. salignus* y *S. senilis* y las escopetas (*Venus mercatoria* y *Venus verrucosa*);

6. Las vieiras (*Pecten maximus* o *Pecten jacobaeus* y *Plicopecten magellanicus*), presentadas frecuentemente sin valvas.

B IV
b) 2

Están comprendidos en esta subpartida los moluscos sin congelar contemplados en las subpartidas 03.03 E IV a) 1 bb), B IV a) 2, 3, y 4.

CAPÍTULO 4

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; ETC

Nota 2 Se entenderá por latas metálicas herméticamente cerradas, las latas soldadas o cerradas de tal modo que pueda penetrar ni el aire ni los gérmenes y en las que solo pueda realizarse la apertura deteriorándolas.

04.01 Leche y nata, frescas, sin concentrar ni azucarar

Siempre que no hayan sido sometidas a tratamientos distintos de los previstos en la notas explicativas de la NCCA, la presente partida comprende principalmente:

1. la leche fresca propiamente dicha, desnatada o no;
2. la leche pasteurizada, es decir, la leche cuya conservación ha sido mejorada por eliminación parcial de la flora microbiana mediante un tratamiento térmico;
3. la leche esterilizada, incluso la leche tipo U.H.T. (*ultra high temperature*), con un período más largo de conservación, en la que la flora microbiana ha sido prácticamente eliminada por un tratamiento térmico más avanzado;
4. la leche homogeneizada en la que los glóbulos de grasa de la emulsión natural se han fragmentado en glóbulos de diámetro mucho más pequeño por acción mecánica bajo presión muy elevada unida a un tratamiento térmico, evitando así parcialmente la formación de nata;
5. la leche peptonizada o pepsinizada, es decir, la leche cuya digestibilidad ha sido mejorada por transformación de las proteínas como consecuencia de una adición de pepsina;
6. la leche cuajada, que consiste en leche coagulada (principalmente por la acción del ácido láctico espontáneamente elaborado por los fermentos naturales de la leche, por medio de fermentos adicionales del cuajar de la ternera (cuajo), así como por adición de otros productos coagulantes). De consistencia pastosa bastante fluida, la cuajada está bañada por un líquido turbio o suero;
7. las leches fermentadas por la acción de distintos fermentos entre las que se pueden citar:
 - a) el kefir, bebida espumosa sembrada de granos de kefir, obtenida por fermentación ácida y alcohólica parcial de la lactosa contenida en la leche o en el suero. Se utiliza principalmente la de vaca, de cabra o de oveja;
 - b) el "koumyss", líquido obtenido por una transformación análoga de la leche de vaca, de cabra, de camella o de búfala o de mezclas de leche de vaca y de vaca;
 - c) el yogur, más o menos líquido, procedente de la coagulación de la leche, a menudo privada de una parte del agua.

Se clasifican, por el contrario, en la partida 21.07, el yogur no consumible directamente como bebida aromatizado por adición de cantidades, incluso muy pequeñas, de jugos de frutas, confituras, etc. y, a fortiori, los que llevan trozos de frutas añadidos (grosellas, fresas, piña, nueces, avellanas, etc.). Los mismos productos con cacao en polvo se clasifican en la partida 18.06. El yogur aromatizado, líquido, susceptible de consumo directo como bebida, conocido a veces como "yogur para beber", se clasifica, sin embargo, en la partida 22.02;

8. la nata, que es la capa grasa que se forma naturalmente en la superficie de la leche en reposo por aglomeración de los glóbulos grasos de la emulsión. Extraída manualmente o por centrifugación de la leche (desnatadora), contiene, además de los componentes de la leche, una cantidad bastante elevada de materias grasas (supera normalmente el 10 % en peso).

La nata "sin concentrar" comprendida en la presente partida se considera como tal con cualquier porcentaje de materia grasa, siempre que se haya obtenido exclusivamente:

- a) por desnatado en la superficie de la leche;
- b) o por centrifugación.

Se clasifica, por el contrario, en la partida 04.02, la nata concentrada por otros procedimientos tales como la evaporación del agua por un tratamiento térmico;

9. Los líquidos residuales de la fabricación de la mantequilla o del queso, a saber:

- a) el babeurre o leche batida o suero de mantequilla, subproducto de la fabricación de la mantequilla, que es un líquido blanco, próximo a la leche desnatada, que ha experimentado una infusión de la fermentación y que contiene sustancias proteicas, lactosa, trazas de materias grasas, lecitina, fosfatos y una parte de las vitaminas de la leche;
- b) el lactosuero, subproducto de la fabricación del queso o de la caseína, que es un líquido claro, amarillo verdoso que contiene parte de lactoalbúmina, de lactosa, de sales minerales y trazas de otros componentes de la leche (materias grasas, caseína, etc.).

Se excluyen de esta partida, los productos del tipo de los llamados comercialmente *filled milk* que se clasifican en la partida 22.02 cuando se presentan como bebidas listas para el consumo (véase la nota explicativa de la partida 22.02).

04.02 Leche y nata, conservadas, concentradas o azucaradas

La presente partida comprende todos los productos considerados en la partida 04.01 (leche, nata y derivados residuales) que se hayan sometido a un tratamiento de conservación y/o un tratamiento de conservación en el sentido de la nota 2 del presente capítulo o que hayan sido azucarados.

Estos productos pueden contener otras sustancias añadidas, principalmente almidón en una proporción que no sobrepase del 10 % en peso, antioxidantes, emulsionantes, vitaminas o pequeñas cantidades de ácidos (incluido el zumo de limón).

Se excluyen de esta partida los productos del tipo de los denominados comercialmente *filled milk*, líquidos o en polvo (partidas 22.02 o 21.07).

A I Suero de leche (lactosuero)

La presente partida comprende los productos obtenidos a partir del suero por eliminación total o parcial del agua, sin azúcar añadido, cualquiera que sea su forma (líquida, siruposa, pastosa o sólida) o el procedimiento de fabricación para los productos en polvo, por ejemplo, los procedimientos Koller (Hamaker y otros) o por pulverización.

Hay que hacer notar que estos lactosueros permanecen aquí cualquiera que sea su contenido de lactosa.

B con adición de azúcar

Se clasifican en la presente subpartida la leche y la nata de leche con azúcares añadidos; distintos de la lactosa (sacarosa, azúcar invertido, glucosa, fructosa, dextrálica, etc.) principalmente para la edulcoración o la conservación.

Estos productos solo se clasifican aquí cuando su contenido en peso de azúcares distintos de la lactosa (calculado en sacarosa), sea igual o inferior al 60 %.

Leches especiales, llamadas para "lactantes", en recipientes herméticamente cerrados de un contenido neto de 500 g como máximo, con un contenido en peso de materias grasas superior al 10 % pero sin exceder del 27 %.

Solo se clasifica en esta subpartida la leche especial para lactantes definida en la Nota complementaria 2 del presente capítulo y para la cual se presente un certificado reconocido por las autoridades competentes.

Los productos que no cumplan estas condiciones y/o que no respondan al texto de la subpartida 04.02 B I a) se clasifican en la subpartida 04.02 B I b).

04.03 Mantequilla

La mantequilla es una emulsión acuosa de la materia grasa de la leche en la que el agua constituye la fase dispersa y la materia grasa la fase continua.

Por el contrario, la nata (partidas 04.01 o 04.02) es una emulsión de glóbulos de grasa en el agua en la que esta última constituye la fase continua y la materia grasa la fase dispersa, con un contenido de grasa que puede en algunos casos igualar al de la mantequilla.

De esta diferencia de estructura resulta que por simple adición a la nata de una cantidad de agua apropiada se puede reconstruir aproximadamente la leche primitiva, lo que no es posible con la mantequilla.

Está comprendida aquí la mantequilla fabricada con leche de vaca, de cabra o de oveja, así como la obtenida de la leche de búfala (*ghée*).

La mantequilla contiene normalmente, por lo menos, el 82 % en peso de materias grasas, 15 a 16 % en peso, aproximadamente, de agua y, en cantidades muy pequeñas, materias proteicas, lactosa, sales minerales, así como la mayor parte de las vitaminas de la leche.

Esta partida comprende también la mantequilla que contenga cantidades muy pequeñas de hierbas finas, especias, aromas, etc., siempre que conserve el carácter de mantequilla.

Asimismo se clasifica en esta partida la "mantequilla fraccionada" obtenida por cristalización fraccionada de la mantequilla (fusión seguida de enfriamiento progresivo) en presencia, eventualmente, de un disolvente orgánico (acetona o hexano) y de un agente de superficie o tensioactivo.

No están comprendidas en esta partida y se clasifican en la partida 21.07, las preparaciones llamadas "mantequilla en polvo" obtenidas deshidratando una emulsión, ya sea de nata de leche o de leche desnatada, o de mantequilla y de leche desnatada, o incluso de grasa de mantequilla y productos, tales como el caseinato y el citrato de sodio, destinados principalmente a evitar el espesamiento, utilizados para cocinar, en panadería, repostería, fabricación de helados, etc.

Las demás

Entre los tipos de mantequilla de la presente partida que tienen un contenido de materias grasas procedentes de la leche superior al 85 % en peso, se debe citar la mantequilla fundida. Esta denominación comprende, a menudo, además de la mantequilla fundida propiamente dicha, varios tipos de mantequilla deshidratada similares designados habitualmente con nombre diversos, tales como mantequilla deshidratada, mantequilla anhidra, butter oil, butter fat, o grasa de mantequilla.

04.04 Quesos y requesón

Las subpartidas 04.04 A, C, D, E, F y G.I comprenden los quesos enteros, las lonchas, trozos y formas similares, pero no los rallados o en polvo, que se clasifican en la subpartida 04.04 G.II, excepto el queso de Glaris de la subpartida 04.04 B y los de la subpartida G.I a 1.

A I con un contenido mínimo de materia grasa del 45 % en peso del extracto seco y con una maduración de tres meses como mínimo.

Esta subpartida comprende solamente los quesos de emmenthal, gruyere, shrinz, bergkase, appenzel y el de Altdorf que se presentan acompañados de un certificado expedido por las autoridades competentes. Si no cumplen esta condición, se clasifican en la subpartida 04.04 A.II.

A I b en trozos envasados al vacío o en gas inerte que presenten, por lo menos, la corteza del talón

La corteza de los quesos de esta subpartida debe ser claramente visible por lo menos en la base de la "uña" o talón. En el caso del queso gruyere, la grasa untuosa que cubre la corteza puede haberse eliminado, siempre que las características de la corteza original sean todavía netamente reconocibles.

B Quesos de Glaris con hierbas (llamados Schabziger), incluso en polvo, fabricados con leche desnatada y adicionados de hierbas finamente molidas

Esta subpartida comprende solamente los quesos de Glaris con hierbas, llamados Schabziger, en todas sus formas (generalmente en conos o en polvo), que se presentan con un certificado expedido por las autoridades competentes. Si no cumplen esta condición, se clasifican en la subpartida 04.04 G.II.

C Quesos de pasta azul

Esta subpartida comprende los quesos "azules": bleu stilton, saingorlon, edelpläkase, danablu, mycelte, gorgonzola, roquerfort, bleu de Auvergne, bleu de Causses y otros limitativamente citados en las subpartidas 04.04 C.I y C.II, siempre que se presenten acompañados de un certificado reconocido por las autoridades competentes. Si no cumplen esta condición, se clasifican en la subpartida 04.04 C.III en la que también se incluyen los quesos "azules" no citados expresamente en las dos subpartidas anteriores. Los quesos rallados o en polvo se clasifican en la subpartida 04.04 G.II y los fundidos de pasta azul en la subpartida 04.04 D.

D Quesos fundidos

Los productos que se clasifican en esta partida se obtienen por fusión de quesos de pasta dura o de pasta blanda que se muelen y después se le añaden pequeñas cantidades de determinadas sales (como el citrato sódico). Calentado el producto, se licúa y se vierte en moldes. Este queso se envasa con papel de estano, papel de aluminio o láminas de plástico. También puede presentarse embutido y ahumado.

Se recuerda que, según las notas explicativas de la N.O.A., la presencia en el queso de sustancias, tales como carne, legumbres o especias, no modifica la clasificación, siempre que conserve el carácter de queso.

Para que se incluyan en las subpartidas 04.04 D.I y D.II, los quesos fundidos se presentarán acompañados de un certificado expedido por las autoridades competentes; en otro caso, se clasificarán en la subpartida 04.04 D.III. Los quesos rallados o en polvo corresponden siempre a la subpartida 04.04 G.II.

Requesón

Esta subpartida comprende el requesón, que es el producto obtenido a partir de la leche cuajada de la que se ha eliminado la mayor parte del suero (por ejemplo, por escurrido o prensado).

El requesón con azúcar añadido (distinto del pulverizado) o con frutas conserva su carácter de requesón de la presente subpartida, siempre que el contenido total de azúcar o de frutas no sobrepase el 30 % en peso.

El requesón en polvo se clasifica en la subpartida 04.04 G.II.

Quesos de cabra

Esta partida solamente comprende el queso de cabra que se presente acompañado de un certificado reconocido por las autoridades competentes.

El queso de cabra que no cumpla tal condición, así como el rallado o en polvo, se clasifica en la subpartida 04.04 G.II

G I a) Los demás quesos con un contenido de materia grasa inferior o igual al 40 % en peso y con un contenido de agua en la materia no grasa inferior o igual al 47 % en peso

Esta subpartida comprende los quesos que contengan las cantidades de materia grasa y de agua expresadas en el epígrafe.

Si responden a los tipos denominados parmigiano-reggiano, grana padano, pecorino y fiorsardo, incluso rallados o en polvo, siempre que se presenten acompañados del certificado reconocido por la autoridad competente, se clasifican en la subpartida 04.04 G.I a 1.

Los que no cumplan estas condiciones, así como los tipos de queso distintos de los limitativamente mencionados, se clasificarán en la subpartida 04.04 G.I a 2)

Salvo los expresamente citados, los demás quesos rallados o en polvo se clasifican en la subpartida 04.04 G.II.

G I b Los demás quesos con un contenido de materia grasa inferior o igual al 40 % en peso y con un contenido de agua en la materia no grasa superior al 47 % en peso e inferior o igual al 72 % en peso

Salvo los quesos rallados o en polvo, que se clasifican en la subpartida 04.04 G.II, esta subpartida comprende los quesos de todos los tipos y denominaciones no citados ni comprendidos en las subpartidas precedentes de la partida 04.04, siempre que cumplan las condiciones expresadas en el epígrafe en cuanto al contenido de materia grasa y de agua. Las subpartidas 04.04 G.I b), 1., 2., 3 y 4 comprenden limitativamente tipos específicos de quesos, siempre que se presenten con certificado reconocido por las autoridades competentes. Por tanto, los quesos similares a los citados se clasifican en la subpartida 04.04 G.I b) 5 (si el contenido de agua es superior al 62 %) o en la 04.04 G.I b) 6 en los demás casos. La falta de certificado supondrá la clasificación en la subpartida 04.04 G.I b) 6.

G II Los demás

Esta subpartida comprende todos los quesos que no sean susceptibles de incluirse en las subpartidas anteriores de la partida 04.04 por no responder al tipo de quesos en ellas citados, o por no presentarse acompañados del correspondiente certificado en el caso de no existir subpartidas más apropiadas.

Entre otros, se pueden citar:

- Quesos rallados o en polvo de cualquier tipo, incluso si se presentasen acompañados de certificado expedido por la autoridad competente, excepto los quesos de Glaris y los quesos parmigiano-reggiano, grana padano, pecorino y fiorsardo que se presenten con el certificado aludido.

El queso rallado se usa generalmente como condimento y se obtiene a partir de quesos de pasta dura, tales como el emmenthal, shrinz, reggiano o asago, después de rallados, se deshidratan parcialmente para obtener una conservación lo más duradera posible.

El queso en polvo, utilizado generalmente en la industria alimentaria, se obtiene a partir de cualquier tipo de queso por licuefacción seguida de pulverización o reduciéndolo a pasta y después desecándolo y moliéndolo.

- Queso de Glaris y queso de cabra, sin certificado.

- Queso con un contenido de materia grasa superior al 40 % en peso.

de artículos de cama propiamente dichos sino también para rellenar artículos similares (cojines de butacas, por ejemplo).

A I

En bruto.

Se clasifican en esta subpartida las plumas para artículos de cama y el plumón como se encuentran después de arrancarlos del cuerpo del animal, incluso si esta operación se ha realizado en húmedo. Están también clasificadas en la presente subpartida las plumas para artículos de cama y el plumón que, después de arrancarlos, se han desempolvado, desinfectado o sometido a un tratamiento simplemente para la conservación.

Se clasifican, además, en la presente subpartida, las plumas para artículos de cama de recuperación que no pueden reutilizarse por su estado como plumas para artículos de cama. Los productos clasificados en esta subpartida se presentan generalmente en balsas prensadas.

A II

Los demás

Se clasifican generalmente en esta subpartida las plumas para artículos de cama y el plumón que se hayan sometido a una limpieza más intensa que la prevista en la subpartida precedente; por ejemplo, el lavado con agua o al vapor y el secado con aire caliente.

B

Los demás

Se clasifican principalmente en la presente subpartida:

1. la piel y otras partes de aves (cabeza, alas, cuello, etc.) con las plumas o el plumón, usadas, por ejemplo, en la confección de guarniciones para sombreros y tocados;
2. la piel de aves sin las plumas coberteras y principalmente las partes de pieles de oca, llamadas "piel de cisne", utilizadas principalmente en la fabricación de borlas;
3. las plumas grandes de las alas o de la cola o de otras partes del plumaje inutilizables en artículos de cama, especialmente por sus dimensiones y por la rigidez del astil;
4. las plumas de adorno destinadas esencialmente, después de trabajadas, a la confección de motivos para tocados, de flores artificiales, etc. Son, principalmente, las plumas de avestruz de garceta, de garza real, de faisán, de marabú, de ibis, de pavo real, de pájaro del paraíso, de flamenco, de atreñado, de pájaro mocha, de urraca, de bultre, de gaviota y de cigüeña;
5. las plumas, generalmente de cierta longitud, utilizadas en la fabricación de plumeros;
6. algunas partes de plumas, tales como los cañones y el astil, incluso hendidos (para la fabricación de mondadientes, artículos de pesca, etc.), las barbas, recortadas o no, separadas del astil, incluso cuando quedan unidas entre sí por la base con una especie de piel procedente del astil. Sin embargo, si constituyen, por su naturaleza, plumas para artículos de cama se clasifican en la subpartida 05.07 A, a pesar de los trabajos así realizados. Están también clasificados en esta subpartida los productos llamados en alemán *gerissene Hahnenähse*, que son astiles de plumas desbarbados, salvo en la parte superior, la más fina, en la que subsiste un pequeño grupo de barbas que no han podido eliminarse en el desbarbado;
7. el polvo (o harina) y los desechos de plumas o partes de plumas.

05.13 Esponjas naturales

A

En bruto

La presente partida comprende, independientemente de las que se presentan en el mismo estado en que han sido pescadas, las esponjas naturales desprovistas ya de la envoltura exterior, de las materias viscosas y de una parte de sus impurezas (calcáreas, arena, etc.) por batido y lavado en agua de mar.

Esta subpartida comprende también las esponjas naturales desprovistas, por corte principalmente de las partes inutilizables (partes podridas, por ejemplo) y, en general, todas las esponjas que no se han sometido todavía a un tratamiento químico.

B

Los demás

Se clasifican en la presente partida las esponjas que han recibido una preparación más avanzada para quitarle totalmente las sustancias calcáreas, aclararlas (tratamiento con bromo o con hipoclorito de sodio), desgrasarlas (bañadas en una solución de amoníaco), blanquearlas (con un baño de ácido oxálico al 2 %) o preparar urlas para su uso por otros tratamientos químicos.

05.14

Ambar gris, castoreo, algalia y almizcle; cantáridas y bilis, incluso desecadas; etc.

Además de los productos citados en las notas explicativas de la UCCA, la presente partida comprende los tejidos placentarios refrigerados o congelados, incluso en recipientes estériles.

- Casaca con un contenido de agua superior al 15 % en peso.

04.05

Huevos de aves y yemas de huevo, frescos, desecados o conservados de otra forma, etc.

A

Huevos con cáscara, frescos o conservados.

Esta subpartida comprende también los huevos con cascarrón averiados así como los huevos en los que se ha iniciado ya el incubado.

La conservación puede conseguirse tratando la superficie de los huevos con materias grasas, cera o parafina; por inmersión en una solución del cal o de silicatos (de sosa o de potasa) o por otros procedimientos.

A I

Huevos de aves de corral

Se entiende por huevos de aves de corral, los de las aves comprendidas en la partida 01.05.

B I

para usos alimenticios

Se consideran para usos alimenticios, los huevos sin cascarrón (huevos enteros) y las yemas de huevo, incluso si solo pueden utilizarse en la alimentación después de someterlos a un tratamiento especial para eliminar ciertos gérmenes patógenos, tales como la salmonela.

Están también comprendidos aquí, los huevos enteros sin cascarrón, así como las yemas de huevo conservadas por adición de pequeñas cantidades de productos químicos, tales como el ácido para-oxibenzóico, el para-oxibenzóico de sodio y los ésteres étericos y propílicos del ácido para-oxibenzóico, y destinados a la repostería, fabricación de pastas alimenticias y productos similares.

B I a)

los demás

Además de los huevos enteros sin cascarrón que se presenten eventualmente frescos, esta subpartida comprende todos los huevos conservados por procedimiento distinto del simple secado y principalmente por adición de sal o de conservantes químicos (huevos enteros líquidos) o por congelación (huevos enteros congelados).

CAPÍTULO 5

PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, NO EXPRESADOS ETC

05.03

Crines y sus desperdicios, incluso en capas con soporte o sin él

A

sin rizar ni fijar sobre soporte

La presente partida comprende no solo la crin en bruto sino también la crin peinada o cortada en longitudes determinadas, siempre que no esté rizada o fijada sobre soporte y no haya sido sometida a operaciones que la hagan susceptible de clasificación en otros capítulos (principalmente en el capítulo 53). Puede haber sido lavada, desengrasada, desinfectada, blanqueada o teñida y presentarse a granel, en haces, torcidas, etc. Estas disposiciones se aplican también a los desperdicios y desechos de crin.

B

los demás

Esta subpartida comprende exclusivamente:

1. la crin y desechos de crin, rizados, a granel, en haces, en torcidas, etc.;

2. la crin y desechos de crin, rizados o no, colocados sobre soportes, es decir, presentados en una capa más o menos regular fijada sobre un soporte de tejido, de papel, etc., o dispuesta entre dos hojas de papel, dos capas de tejido, etc. y mantenida por un grapado o por una costura rudimentaria.

Se recuerda, sin embargo, que los velos de crin en los cuales las crines están unidas entre sí por medio de latex de caucho, con soporte de otras materia o sin él, para utilizarlos como relleno, se clasifican en la partida 59.03.

05.07

Piel y otras partes de aves provistas de sus plumas o de su plumón, plumas y partes de etc.

A

Plumas para artículos de cama, y plumón

Debe entenderse por plumas para artículos de cama, las de aves (principalmente, oca y pato), de paloma, de perdiz y similares, con excepción de las plumas grandes de las alas o del plumaje de la cola y de las plumas gruesas de desecho. El plumón es la parte más fina y más suave de la oca y del pato, principalmente. Se distingue de las plumas por la ausencia de un astil más o menos rígido. Las plumas para artículos de cama y el plumón pueden servir no solo para relleno

05.15 Productos de origen animal no expresados ni comprendidos en otras partidas; animales etc.A Pescados, crustáceos y moluscos

Además de las huevas y lechas de pescado no comestibles, mencionadas en las notas explicativas de la NCCA, partida 05.15, apartado 3 y de los animales muertos del capítulo 3 mencionados en el apartado 9 de las mismas notas explicativas, se clasifican en esta subpartida, por ejemplo, las dafnias, llamadas pulgas de agua, y otros ostracodos o filópodos, desecados para la alimentación de los peces de acuario.

B Los demás

Además de los productos enumerados en las notas explicativas de la NCCA, partida 05.15 y que se incluyen en la subpartida 05.15 A, también se clasifican en la presente subpartida, por ejemplo:

1. Los insectos (por ejemplo, el abejorro o las crisálidas del gusano de seda sin los capullos) muertos, incluso pulverizados, excepto las cantáridas de la partida 05.14;
2. Los caparzones de langostinos, gambas, carabineros, quisquillas y camarones, incluso pulverizados;
3. Los hidrozoarios muertos sin el esqueleto calcáreo, tales como las colonias de *Sertularia argentea* llamadas "mugo marino". Por el contrario se clasifican en la partida 05.12, las formaciones (hidrozoarios, antozoarios, etc.) con esqueleto calcáreo: musgos de coral (*Syngnathia fucata*) y coral, por ejemplo;
4. El esperma de los animales, incluso en soluciones nutritivas (por ejemplo, el esperma de toro para la inseminación artificial).

SECCIÓN II

PRODUCTOS DEL REINO ANIMAL

CAPÍTULO 6

PLANTAS VIVAS Y PRODUCTOS DE LA FLORICULTURA

06.01

Bulbos, cebollas, tubérculos, raíces tuberosas, brotes y rizomas, en reposo vegetativo, etc.

B En vegetación o en flor

La presente subpartida comprende las plantas en crecimiento o las plantas completamente desarraigadas, con sus bulbos, cebollas, tubérculos, raíces tuberosas, brotes o rizomas, así como las plantas jóvenes obtenidas a partir de semillas de especies que formen bulbos, cebollas, tubérculos, raíces tuberosas, brotes o rizomas.

06.02

Las demás plantas y raíces vivas, incluidos los esquejes e injertos

A Esquejes, esquejes sin raíces e injertos

La presente subpartida comprende:

1. Las partes vivas sin enraizar de plantas que han sido separadas de la planta madre para transformarse en plantas autónomas (esquejes);
2. Las partes vivas de las plantas con yemas utilizadas para injertar plantas (injertos);

D Los demás

La presente subpartida comprende también los rollos o planchas de césped. Comprende igualmente el blanco de setas contemplado en las notas explicativas de la NCCA, partida 06.02, apartado 5).

Se designa con el nombre de blanco de setas, un afiligrado de filamentos delgados (talo o micelio), a veces subterráneo, vivo, que crece en la superficie de materias animales o vegetales en descomposición o se desarrolla en los propios tejidos y da lugar al nacimiento de las setas.

El blanco de setas comercial seleccionado se expone en forma de plaquitas que tienen fragmentos de paja senda compactada sobre los que se forman capas de filamentos reproductores.

También se clasifica en esta subpartida el producto consistente en micelio parcialmente desarraigado, presentado en forma de partículas microscópicas depositadas sobre un soporte de semillas de cereales insertas en un abono compuesto constituido por estiércol de caballo esterilizado (mezcla de paja y excrementos de caballo).

06.03 Flores y capullos, cortados, para ramos o adornos, frescos, secos, blanqueados, etc.A Frescos

Están también comprendidas aquí las flores y capullos de flores en los que el color natural se ha modificado o reavivado principalmente por absorción de soluciones coloreadas antes o después del corte, o bien, por simple inmersión, siempre que estos productos se presenten frescos.

06.04

Follejes, hojas, ramas y otras partes de plantas, hierbas, musgos, líquenes, para ramos etc.

A Líquenes de los renos

Se trata de una planta de la familia de las cladoniáceas (*Cladonia rangiferina*, *Cladonia selantica* y *Cladonia alpestris*).

B III Los demás

Hay que señalar que se clasifican en esta subpartida las espigas de cereales secadas (por ejemplo, de maíz) que han sido blanqueadas, teñidas, impregnadas o tratadas de otro modo, para su empleo en la ornamentación.

Cuando las espigas están frescas o simplemente secas, se clasifican en el capítulo 10.

CAPÍTULO 7

LEGUMBRES, PLANTAS, RAICES Y TUBERCULOS ALIMENTICIOS

07.01

Legumbre y hortalizas, en fresco o refrigeradas

A I Para siembra

Las patatas para siembra solo se admiten en esta subpartida cuando satisfagan las condiciones establecidas por las autoridades competentes.

A II Temperanas

Las patatas tempranas se caracterizan por el tinte claro (generalmente blanco o rosado), la piel delgada o casi sin formar que se adhiere poco y se separa sin dificultad por raspado. Además, no presentan ningún signo de germinación.

B Coles

La presente subpartida no comprende las coles forrajeras, tales como las coles blancas o rojas (*Brassica oleracea* var. *medullosa*) y las berzas (*Brassica oleracea* var. *viridis*), que se clasifican en la partida 12.10.

B I Coliflores

La presente subpartida comprende tanto las coliflores propiamente dichas (*Brassica oleracea* var. *botrytis* s. var. *cauliflora*) como los brécoles (*Brassica oleracea* var. *botrytis* s. var. *cauliflora*).

B III Las demás

Esta subpartida comprende las demás variedades de coles alimenticias (distintas de las coliflores, de las coles blancas y de las coles rojas), tales como las coles de Bruselas y las coles similares con yemas (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*), los repollos de hojas verdes (por ejemplo, *Brassica oleracea* var. *capitata*), las coles de Milán (*Brassica oleracea* var. *sabauda*), las coles de China (por ejemplo, *Brassica sinensis* y *Brassica pekinensis*), así como el colirrábano (*Brassica oleracea* var. *songhyoides*).

C Espinacas

La presente subpartida comprende además de las espinacas propiamente dichas (*Spinacia oleracea*), la espinaca de Nueva Zelanda (*Tetragonia expansa*) y el armuelle (*Atriplex hortensis*). Se señala que la acedera (*Rumex acetosa*) se clasifica en la subpartida 07.01.1.

D II Las demás

La presente subpartida comprende, con excepción de las legumbres arropolladas, todas las especies de ensaladas entre las que se pueden citar:

1. Milamores;
2. el diente de león (*Lactucaum officinale*);

- La presente subpartida sólo comprende los brotes o turiones del espárrago (*Asparagus officinalis*).
- N** Aceitunas
- También se clasifican en esta subpartida las aceitunas sometidas a un tratamiento de extracción del aceite, pero cuyo contenido de materias grasas sea superior al 8%.
- P** Pepinos y pepinillos
- Los pepinillos que se clasifican en esta subpartida son una variedad de pepinos pequeños (85 unidades o más por kg.).
- Q** Setas y trufas
- Esta subpartida sólo comprende las trufas y las setas comestibles.
- Q I** champiñones
- El término "champiñones" está definido en la nota complementaria de este capítulo.
- Q II** *Cantharellus* spp.
- La presente subpartida comprende exclusivamente los rebozuelos, generalmente del color de la yema de huevo, de las especies *Cantharellus cibarius* Fries y *Cantharellus friesii* Quélet. Las especies comestibles similares, tales como, la *Citocybe aurantiaca* y la trompeta de los muertos o cuerno de la abundancia (*Craterellus cornucopioides*), a veces utilizadas en charcutería como sucedáneos de la trufa, se clasifican en la subpartida 07.01 Q IV.
- Q III** setas (género *Boletus*)
- La presente subpartida comprende exclusivamente las setas que pertenecen al género *Boletus*. En el caso, principalmente, de las setas comunes (*Boletus edulis*).
- S** Pimientos dulces
- Sólo están comprendidos en esta subpartida los pimientos dulces, siempre que se presenten frescos o refrigerados.
- Estos mismos productos se clasifican en el presente capítulo en las partidas 07.07, 07.09 y 07.04 según su presentación (congelados, conservados provisionalmente en agua salada, azudada, desecados, deshidratados o evaporados), siempre que no estén molidos o pulverizados. En esta forma (pimentón) se clasifican en la partida 09.04 B I y no en la 07.04.
- Las especies de pimientos con sabor acre y picante del género *Capsicum*, ya se trate del *Capsicum annuum* o del *Capsicum frutescens*, se clasifican también en la partida 09.04, cualquiera que sea su presentación.
- T** Las demás
- Entre las legumbres y hortalizas comprendidas en esta subpartida, se pueden citar:
1. las berenjenas (*Solanum melongena*);
 2. los gombos o quingombos (*Hibiscus esculentus*);
 3. los calabacines (*Cucurbita pepo* var. *medullosa*), las calabazas (*Cucurbita pepo*) y las calabazas de invierno (*Cucurbita maxima*);
 4. el apio en ramas o las pencas;
 5. el ruibarbo;
 6. la acedera;
 7. la *Oxalis crenata*;
 8. la escaravia (*Sium sisarum*);
 9. los berros de distintas clases: mastuerzo (*Lepidium sativum*), el berro de agua (*Nasturtium officinale*) y la barbarea (*Barbarea verna*), etc.;
 10. la verdolaga (*Portulaca oleracea*);
- La perejil y el perifollo, distintos del perejil grande y del perifollo tuberoso que se clasifican en la subpartida 07.01 G IV;
12. el estragón (*Artemisia dracunculoides*), la ajedrea de jardín (*Satureia hortensis*) y el hisopillo o ajedrea silvestre (*Satureia montana*);

3. la endibia (*Cichorium intybus* var. *foliosum*), las escarolas (*Cichorium endivia* var. *lactifolia* y *Cichorium endivia* var. *crispata*).

E Acelgas y cardos

Esta subpartida comprende, por una parte, las acelgas (*Beta vulgaris* s. var. *cicla*) y, por otra parte, los cardos (*Cynara cardunculus*).

F Legumbres de vaina, en grano o en vaina

No están comprendidas en esta subpartida más que las legumbres de las especies de huerta, en grano o en vaina, que se presenten frescas o refrigeradas. Los mismos productos se clasifican en la partida 07.02 cuando están congelados o en la partida 07.05 cuando se presentan secos. Las legumbres de las especies forrajeras, frescas o refrigeradas, sin desvainar, se clasifican en la subpartida 12.10 B.

F I guisantes

La presente subpartida sólo comprende los guisantes de huerta (*Pisum sativum*), con exclusión de los guisantes forrajeros (por ejemplo, *Pisum sativum* var. *arvense* o *Pisum arvense* L.), que, frescos o refrigerados, sin desvainar, se clasifican en la subpartida 07.01 F III.

F II judías verdes

Esta subpartida comprende exclusivamente las judías de las especies *Phaseolus*, principalmente las judías propiamente dichas (*Phaseolus vulgaris*) y las judías pintas (*Phaseolus multiflorus* o *Phaseolus coccineus*).

F III las demás

La presente subpartida comprende, sobre todo:

G II zanahorias y nabos

La presente subpartida sólo comprende las variedades de huerta de nabos y zanahorias (rojas o rosas). Se clasifican, por el contrario, en la subpartida 12.10 A las zanahorias forrajeras de color generalmente blanco o amarillo claro, los nabos forrajeros (*Brassica campestris* var. *rapa*), así como el colinabo (*Brassica napus* var. *napobrassica*).

G IV las demás

Entre las demás raíces comestibles similares comprendidas en esta subpartida se pueden citar:

R

Cebollas, chalotes y ajos

La presente subpartida comprende todas las variedades de cebollas de huerta (*Allium cepa*), de chalotes (*Allium ascalonicum*) y de ajos (*Allium sativum*). El rocambolo o ajo de Egipto (*Allium scorodoprasum*) y el ajo pardo (*Allium ampeloprasum*) están también clasificados aquí. Estos productos destinados a la siembra se clasifican también en la presente subpartida.

Puerros y otras aliáceas (cebollitas, cebollinos, etc.)

La presente subpartida comprende, principalmente, los puerros comunes (*Allium porrum*), la cebolleta (*Allium fistulosum*) y el cebollino (*Allium schoenoprasum*).

K Espárragos

Son productos seleccionados que se distinguen en general por su acondicionamiento (por ejemplo, en sacos con etiqueta que precisa su destino) y por su precio más elevado.

B I

guisantes, garbanzos y alubias

Esta subpartida comprende exclusivamente

1. los guisantes propiamente dichos de la especie *Pisum sativum*, incluso los guisantes forrajeros (por ejemplo, *Pisum sativum* var. *arvense* o *Pisum arvense* L.) así como los garbanzos del género *Cicer* (*Cicer arietinum*, principalmente), ya se destinen a la alimentación humana o a la de los animales.

2. las alubias de las especies *Phaseolus*, entre las cuales, además de las especies mencionadas en la nota explicativa de la subpartida 07.04 F II, se pueden citar:

- las alubias de Lima (*Phaseolus lunatus*);
- las judías mungo (*Phaseolus mungo*), las judías de oro (*Phaseolus aureus* o *radiatus*). Algunas de estas judías se comercializan a veces con las denominaciones *green soya beans* o *green beans*.
- las judías tepary (*Phaseolus acutifolius*).

B II

lentejas

La presente subpartida comprende exclusivamente las lentejas de las especies *Ervum* o *Lens*, por ejemplo, las diversas variedades de la lenteja común (*Ervum lens* o *Lens esculenta*) y la lenteja-yero o lenteja bastarda (*Ervum ervilia*).

B III

las demás

Esta subpartida comprende, tanto si se destinan a la alimentación humana como a la alimentación animal, todas las legumbres secas, excepto los guisantes, alubias y lentejas, descritas más arriba en las subpartidas precedentes 07.05 B I y B II.

Entre los productos comprendidos aquí se pueden citar:

1. las habas grandes comunes (*Faba faba* var. *major*);
2. el haba pequeña (*Vicia faba* var. *minor*), el haba taballar (*Vicia faba* var. *equina*);
3. los chílicos de las especies *Dolichos* o *Vigna*, tales como la judía de vaca (*Vigna sinensis*), el chílico gigante (*Dolichos sinensis* spp. *sesquipedalis*), la judía jácinto (*Dolichos lablab*), el chílico cañón (*Vigna catjang*), el guisante de Angola (*Galania cañón*), la judía sable o haba blanca (*Canavalia ensiformis*) y los guisantes de Mascate (*Mucuna utilis*).

Se excluyen de la presente subpartida y se clasifican en la subpartida 12.03 C las semillas de altramuiz (*Lupinus*) y las semillas de vezas de especies distintas de la *Vicia faba*.

07.06

Raíces de mandioca, arruiz, salep, batatas, boniatos y demás raíces y tubérculos etc.

A

Raíces de mandioca, arruiz, salep y demás raíces y tubérculos similares, ricos en almidón, con exclusión de los boniatos y de las patacas (aguturnas).

Esta subpartida comprende principalmente:

1. las raíces tuberosas de la mandioca de la que existen dos variedades principales (*Manihot utilisima* y *Manihot aipi*);
2. las raíces de arruiz que pertenecen a especies vegetales diversas según sus orígenes: arruiz de Brasil (*Maranta arundinacea*), de la India (Maranta india), de Tahití (*Tacca pinnatifida*), de las Antillas o de Tolomán, también llamado arruiz de Queensland (*Cania equilis*);
3. las raíces muertas de las dalias y otras raíces tuberosas florales similares, muertas;
4. las raíces de salep extraídas de diversas variedades de plantas del género *Orchis*;
5. los rizomas de colocasia o taro (*Colocasia esculenta* o *Colocasia antiquorum*);
6. los fames de variedades muy diversas (*Dioscorea batatas*, *D. trifida*, *D. alata*, *D. bulbifera*, etc.).

B

Los demás

Esta subpartida comprende principalmente las diversas variedades de patacas o aguturnas (por ejemplo, *Helianthus tuberosus*, *H. strumosus* y *H. decapetalus*), las batatas o boniatos (*Ipomoea batatas*) y las raíces tuberosas llamadas de sagú, extraídas del tronco de algunas palmeras de diversas especies (*Metroxylon*, *Rumohra*, *Raphia ruffia*, *Arenga*, etc.).

(Continuad.)

13. la mejorana común (*Marjorana hortensis* u *Origanum majorana*);

14. las castañas acuticas chinas o *pi-tsi* (tubérculo de las plantas acuáticas *Eleocharis dulcis* y *Eleocharis tuberosa*).

Se señala también que:

- las raíces y tubérculos con gran contenido de fécula o de inulina se clasifican en la subpartida 07.06;

- cierto número de hortalizas están excluidas del presente capítulo, aunque se utilicen en la alimentación; sucede esto principalmente con las siguientes especies:

- a) el tomillo (*Thymus vulgaris*) (incluido el serpol) y el laurel (*Laurus nobilis*) que se clasifican en la partida 09.10;
- b) el orégano (*Origanum vulgare*), la salvia (*Salvia officinalis*), la albahaca (*Ocimum basilicum*), la menta (todas las variedades), la verbena (*Verbena* spp.), la ruda (*Ruta graveolens*), el hisopo (*Hyssopus officinalis*) y la borraja (*Boerhaavia officinalis*) que se clasifican en la partida 12.07;
- las castañas de agua (*Crataegus*) frutos del *Trapa natans* se clasifican en la subpartida 08.05 G.

07.03

Legumbres y hortalizas en salmuera o presentadas en agua sulfurosa o adicionada de otras etc.

La presente subpartida comprende las legumbres y hortalizas en salmuera o presentadas en agua sulfurosa o adicionada de otras substancias, que no se destinan normalmente por su estado o su acondicionamiento a revenderse para el consumo inmediato.

A

Aceitunas

La presente subpartida comprende las aceitunas todavía amargas presentadas generalmente en salmuera. Las aceitunas ya consumibles incluso por una simple maceración prolongada en agua salada se excluyen de esta subpartida y se clasifican en la subpartida 20.02 F.

B

Alecaparras

Las alecaparras clasificadas en esta subpartida se presentan generalmente en cubas con una salmuera.

D

Pepinos y pepinillos

Se clasifican principalmente en la presente subpartida los pepinos y pepinillos que han sido simplemente envasados en recipientes de gran capacidad con una salmuera que, al mismo tiempo, que provoca un proceso de fermentación espontánea, asegura su conservación durante el transporte y el almacenado.

Antes de la utilización definitiva, estos productos se someten generalmente a los tratamientos siguientes que les transforman en productos del Capítulo 20:

- un desalado parcial seguido de un sazonado (que consiste frecuentemente en la adición de un líquido de cobertura aromatizado a base de vinagre);
- una pasterización que completa la acción estabilizadora de la sal y del vinagre, después de que los productos se hayan colocado en pequeños envases (latas, botes, etc.).

Hay que destacar que los pepinos y pepinillos, incluso presentados en salmuera, que han sufrido una fermentación láctica completa se clasifican en la partida 20.02. Estos productos se caracterizan por el hecho de que al seccionarlos, la pulpa presenta un aspecto vítreo en toda su superficie.

07.04

Legumbres y hortalizas, desecadas, deshidratadas o evaporadas, incluso cortadas en trozos etc.

B

Las demás

En relación con el polvo de tomate, conviene atenerse a lo dicho en la nota explicativa de la subpartida 20.02 C.

07.05

Legumbres de vaina secas, desvainadas, incluso mondadas o partidas

A

Destinadas a la siembra

Están comprendidas en esta subpartida las legumbres en grano secas, mencionadas en las notas explicativas siguientes relativas a las subpartidas 07.05 B I, B II y B III, cuando se destinan a la siembra.