

SECCIÓN IV

PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE; TABACO Y SUCEDÁNEOS DEL TABACO ELABORADOS**CAPÍTULO 16****PREPARACIONES DE CARNE, DE PESCADO O DE CRUSTÁCEOS, DE MOLUSCOS O DE OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS****Consideraciones generales**

Para la clasificación de las preparaciones alimenticias compuestas (incluidos los platos guisados) que contengan principalmente embutidos, carne, despojos, pescado, crustáceos, moluscos u otros invertebrados acuáticos o una mezcla de estos productos con legumbres, espaguetis, salsa, etc., habrá que atenerse a la nota 2 del presente capítulo y a las notas explicativas del SA, consideraciones generales del capítulo 16, último párrafo, antes de las exclusiones.

Las disposiciones de la segunda frase del párrafo primero de la nota 2 (clasificación en la partida que corresponda al componente que predomine en peso) se aplican también para la determinación de las subpartidas. Estas disposiciones no se aplican para las preparaciones que contienen hígado de las partidas 1601 00 y 1602 (véase el párrafo segundo de la nota).

Nota complementaria 2

Por regla general, la pieza de la que se obtiene un trozo es identificable únicamente cuando las medidas del trozo son aproximadamente 100 × 80 × 2 milímetros o más.

La expresión «sus trozos» se aplica únicamente a trozos en los que la pieza de procedencia (por ejemplo: jamones) puede determinarse positivamente en vez de por un proceso de eliminación.

1601 00**Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos**

La denominación comercial de un producto como «embutidos y productos similares» no es determinante para su clasificación en este código.

Las preparaciones constituidas por carne picada o finamente homogeneizada que se hayan moldeado en botes u otros recipientes rígidos, incluso de forma cilíndrica, no deben considerarse embutidos a efectos de esta partida.

1601 00 10**De hígado**

La presente subpartida comprende los embutidos y productos similares que contengan hígado, incluso con adición de carne, despojos, tocino, grasa, etc., siempre que el hígado confiera a los productos el carácter esencial. Estos productos, generalmente cocidos y a veces ahumados, son esencialmente reconocibles por el sabor muy peculiar del hígado.

1601 00 91**Embutidos, secos o para untar, sin cocer**

Esta subpartida comprende los embutidos sin cocer con la doble condición de que estén curados (por ejemplo secados al aire libre) y de que sean ya consumibles así.

Estos productos pueden además estar ahumados, siempre que no presenten una coagulación total de las albúminas producida por un tratamiento térmico cualquiera, tal como el ahumado a temperatura elevada.

Se clasifican, por consiguiente, en esta subpartida, los embutidos que se consumen corrientemente en rodajas (tales como el salchichón, chorizo, salami, salchichón de Arlés, Plockwurst), así como los embutidos para untar (por ejemplo: Teewurst).

1601 00 99**Los demás**

Entre los productos que se clasifican en esta subpartida, se pueden citar:

- 1) las salchichas y ciertas especialidades, frescas, que no han sufrido el proceso de curación;
- 2) los embutidos cocidos, por ejemplo, las salchichas de Francfort, las salchichas de Estrasburgo, las salchichas de Viena, la mortadela, la butifarra, la morcilla y otras especialidades análogas.

1602**Las demás preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre****1602 10 00****Preparaciones homogeneizadas**

Véase la nota de subpartida 1 del presente capítulo.

1602 20 11

a

1602 20 90**De hígado de cualquier animal**

Estas subpartidas comprenden las preparaciones y conservas que contengan hígado, incluso con mezcla de carne o de otros despojos, siempre que el hígado confiera al producto el carácter esencial. Los productos más importantes son los que se obtienen a partir de hígados de ganso o de pato (subpartidas 1602 20 11 y 1602 20 19).

1602 31 11

a

1602 39 80**De aves de la partida 0105**

Estas subpartidas comprenden, principalmente, las aves y partes de aves conservadas después de cocerlas.

Entre estos productos se pueden citar:

- 1) los pollos en gelatina;
- 2) los medios y cuartos de pollo en salsa y los muslos con contramuslos enteros de pavo, de ganso o de pollo, incluso congelados;
- 3) «pâté» de ave (compuesto esencialmente por carne de aves a la que se le ha añadido principalmente carne de ternera, grasa de cerdo, trufas y especias), incluso congelado;
- 4) los platos cocinados a base de carne de aves, que contengan, además de la carne de aves, una guarnición de legumbres, arroz, pastas alimenticias, etc., que constituyan un plato complementario del de carne propiamente dicho. Se pueden citar como comprendidas en esta categoría, principalmente, las preparaciones llamadas pollo al arroz, pollo con champiñones, así como platos congelados a base de carne de aves presentados en una bandeja que lleve separadamente el plato de carne propiamente dicho y los diferentes platos complementarios.

Para determinar el porcentaje de carne o de despojos de aves, el peso de los huesos no se tomará en consideración.

1602 31 11**Que contengan exclusivamente carne de pavo sin cocer**

Véase la nota complementaria 1 del presente capítulo.

1602 32 11**Sin cocer**

Véase la nota complementaria 1 del presente capítulo.

1602 39 21**Sin cocer**

Véase la nota complementaria 1 del presente capítulo.

1602 41 10

y

1602 41 90**Piernas y trozos de pierna**

Véase la nota complementaria 2 del presente capítulo en lo que se refiere al alcance de la expresión «trozos» y la correspondiente nota explicativa.

Se excluyen de estas subpartidas los productos que se presenten picados, en pasta o finamente homogeneizados, incluso si se han fabricado a partir de piernas o de trozos de pierna.

1602 42 10

y

1602 42 90**Paletas y trozos de paleta**

Véase la nota complementaria 2 del presente capítulo en lo que se refiere al alcance de la expresión «trozos» y la correspondiente nota explicativa.

Se excluyen de estas subpartidas los productos que se presenten picados, en pasta o finamente homogeneizados, incluso si se han fabricado a partir de paletas y trozos de paleta.

1602 49 11 De la especie porcina doméstica

a

1602 49 50

Para la determinación del porcentaje de carne o de despojos de cualquier clase, incluidos el tocino y las grasas de cualquier naturaleza u origen, véase el Reglamento (CEE) nº 226/89 de la Comisión (DO nº L 29 de 31. 1. 1989, p. 11).

Para la determinación de estos porcentajes la gelatina y las salsas no se tomarán en consideración.

1602 49 15**Las demás mezclas que contengan piernas, paletas, chuleteros o espinazos y sus trozos**

Véase la nota complementaria 2 del presente capítulo en lo que se refiere al alcance de la expresión «sus trozos» y la correspondiente nota explicativa.

Las mezclas clasificadas en esta subpartida deben incluir por lo menos uno de los cortes (o sus trozos) mencionados en el texto de la subpartida, aunque no será necesario que confiera a la mezcla su carácter esencial. Las mezclas pueden contener carne o despojos de otros animales.

1602 50 10**Sin cocer; mezclas de carnes o despojos cocidos y de carne o despojos sin cocer**

Véase la nota complementaria 1 del presente capítulo.

1602 90 61**Sin cocer; mezclas de carne o despojos cocidos y de carne o despojos sin cocer**

Véase la nota complementaria 1 del presente capítulo.

1602 90 72

y

1602 90 74**Sin cocer; mezclas de carne o despojos cocidos y de carne o despojos sin cocer**

Véase la nota complementaria 1 del presente capítulo.

1604**Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado**

Véase la nota de subpartida 2 del presente capítulo.

1604 14 16**Filetes llamados «loins»**

Únicamente están incluidos en esta subpartida aquellos filetes de pescado — tal como queda descrito este concepto en el apartado 1 de la nota explicativa 0304 del SA — que presenten las tres características siguientes:

- estar cocidos,
- estar envasados sin añadir líquido de cobertura en una bolsa o lámina de plástico para alimentos, incluso cerrados al vacío o termosellados, y
- estar congelados.

1604 19 31**Filetes llamados «loins»**

Véase la nota explicativa de la subpartida 1604 14 16.

1604 20 05**Preparaciones de surimi**

Véase la nota explicativa de la subpartida 0304 90 05.

Las preparaciones de la presente subpartida se obtienen a partir de surimi mezclado con otros productos (por ejemplo: harina, fécula, proteínas, carne de cangrejo, especias y otros exaltadores del sabor, colorantes) y sometido a un tratamiento térmico. Se presentan generalmente congeladas.

1605**Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados**

Véase la nota de subpartida 2 del presente capítulo.