

**03.05 – PESCADO SECO, SALADO O EN SALMUERA; PESCADO AHUMADO, INCLUSO COCIDO ANTES O DURANTE EL AHUMADO; HARINA, POLVO Y «PELLETS» DE PESCADO, APTOS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA.**

0305.10 – **Harina, polvo y «pellets» de pescado, aptos para la alimentación humana**

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

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

**Sección I  
03.05<sub>2</sub>**

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

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

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

0305.49 – **Los demás**

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

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

0305.59 – **Los demás**

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

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

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

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

0305.69 – **Los demás**

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

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

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

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

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

El pescado ahumado suele someterse, bien antes, bien durante la operación de ahumado (ahumado llamado *en caliente*), a un tratamiento térmico que entraña una cocción parcial o total de la carne. El pescado así

tratado permanece clasificado en esta partida, **siempre que** no se le haya sometido a otras preparaciones que le hagan perder el carácter de pescado ahumado.

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

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

## **Sección I**

### **03.05<sub>3</sub>/06<sub>1</sub>**

Se **excluyen** de esta partida:

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