

04.06 – QUESOS Y REQUESÓN.

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

0406.20 – Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo

0406.30 – Queso fundido, excepto el rallado o en polvo

0406.40 – Queso de pasta azul

0406.90 – Los demás quesos

Esta partida comprende toda clase de quesos:

- 1) Queso fresco (incluido el queso obtenido a partir de lactosuero o de suero de mantequilla (manteca) («babeurre»)) y el requesón. El queso fresco es un queso que no ha sufrido ninguna maduración y que puede ser consumido poco después de su elaboración (por ejemplo: Ricotta, Broccio. queso de granja. queso de crema («cream cheese»), Mozzarella).
- 2) Queso rallado o en polvo.
- 3) Queso fundido. Se trata de productos obtenidos por cortado, triturado y fundido por calor, con emulsionantes o acidificantes (incluidas las sales fundentes). de una o varias clases de queso o de uno o varios de los productos siguientes: nata (crema) y demás productos lácteos, sal, especias. aromatizantes. colorantes y agua.

Sección I 04.06₂/08

- 4) Quesos de pasta azul (Roquefort, Gorgonzola. etc.).
- 5) Quesos de pasta blanda (Camembert, Brie, etc.).
- 6) Quesos de pasta semidura o dura (Cheddar, Gouda, Gruyère, Parmesano, etc.).

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

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

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

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