

07.10 – HORTALIZAS (INCLUSO SILVESTRES), AUNQUE ESTÉN COCIDAS EN AGUA O VAPOR, CONGELADAS.

0710.10 – **Patatas (papas)***

– **Hortalizas de vaina, incluso desvainadas:**

0710.21 – **Guisantes (arvejas, chícharos)*** (*Pisum sativum*)

0710.22 – **Judías (porotos, alubias, frijoles, fréjoles)*** (*Vigna spp., Phaseolus spp.*)

0710.29 – **Las demás**

0710.30 – **Espinacas (incluidas las de Nueva Zelanda) y armuelles**

0710.40 – **Maíz dulce**

0710.80 – **Las demás hortalizas**

0710.90 – **Mezclas de hortalizas**

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

La definición del término «congelado» figura en las Consideraciones generales de este Capítulo.

Las hortalizas congeladas de esta partida se tratan, generalmente, a nivel industrial por un proceso de ultracongelación. Este proceso permite sobrepasar rápidamente la gama de temperaturas de cristalización máxima para no provocar la ruptura de las células; las hortalizas, una vez descongeladas, conservan el mismo aspecto que frescas.

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

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

Esta partida comprende también las mezclas de hortalizas congeladas.