

09.04 – PIMIENTA DEL GÉNERO *PIPER*; FRUTOS DE LOS GÉNEROS *CAPSICUM* O *PIMENTA*, SECOS, TRITURADOS O PULVERIZADOS.

– Pimienta:

0904.11 – – **Sin triturar ni pulverizar**

0904.12 – – **Triturada o pulverizada**

0904.20 – **Frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, tritutados o pulverizados**

Sección II
09.04₂/06₁

1) Pimienta del género *Piper*.

Con este nombre se designan las semillas de cualquiera de las especies de pimienta del género *Piper* (con excepción de la pimienta cubeba o *Piper cubeba* de la **partida 12.11**). La principal variedad comercial es la pimienta propiamente dicha procedente de la *Piper nigrum*, que se presenta como pimienta negra o como pimienta blanca. La pimienta negra resulta de la recolección de los frutos sin madurar, secados al sol o con humo, que pueden haber sido tratados previamente con agua hirviendo. La pimienta blanca procede, bien de las semillas maduras que después de recogidas se empapan en agua o se apilan de forma que se produzca un principio de fermentación, bien de las semillas de pimienta negra despojadas mecánicamente de la película exterior. La pimienta blanca, de color amarillo grisáceo, tiene un sabor menos picante que la negra.

La pimienta larga (*Piper longum*) es otra variedad de pimienta.

En esta partida se incluye también el polvo o las barreduras de pimienta.

Ciertos productos denominados impropriamente pimienta (pimienta de la India o guindilla, de Turquía, de España, de Cayena, de Jamaica) son pimientos.

2) Frutos del género *Capsicum* o del género *Pimenta*, secos, tritutados o pulverizados.

Los pimientos del género *Capsicum* pertenecen a las especies *Capsicum frutescens* o *Capsicum annuum* y se dividen en dos grupos principales, los llamados «pimientos o pimienta de Chile» o «pimienta de Guinea» y los pimientos picantes (guindillas, ají, chile, paprika, etc.). Existen diversas variedades (pimiento o pimienta de Cayena, pimiento o pimienta de Sierra Leona, de Zanzíbar, guindilla de España, paprika de Hungría, etc.)

Entre los *Pimenta* se encuentra el pimiento llamado de *Jamaica*, también denominado pimienta clavo o pimienta inglesa.

Estos frutos tienen como característica común la de poseer un sabor acre, muy fuerte, picante y persistente; existen, sin embargo, otras variedades de *Capsicum* que no tiene sabor picante (por ejemplo, el *Capsicum annuum* var. *grossum*).

Esta partida **no comprende** los pimientos frescos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta* sin tritutar ni pulverizar (**partida 07.09**).