

16.04 – PREPARACIONES Y CONSERVAS DE PESCADO; CAVIAR Y SUS SUCEDÁNEOS PREPARADOS CON HUEVAS DE PESCADO.

– **Pescado entero o en trozos, excepto el pescado picado:**

1604.11 – **Salmones**

1604.12 – **Arenques**

1604.13 – **Sardinias, sardinelas y espadines**

1604.14 – **Atunes, listados y bonitos** (*Sarda spp.*)

1604.15 – **Caballas**

1604.16 – **Anchoas**

1604.19 – **Los demás**

1604.20 – **Las demás preparaciones y conservas de pescado**

1604.30 – **Caviar y sus sucedáneos**

Esta partida comprende:

- 1) El pescado cocinado de cualquier forma: cocido en agua, frito o asado (en parrilla u horno), **con exclusión**, sin embargo, del pescado ahumado cocido antes o durante la operación del ahumado, que se clasifica en la **partida 03.05, siempre que** no haya sido sometido a ninguna otra preparación.
- 2) El pescado preparado o conservado en vinagre, aceite, salsa de tomate, escabeche (preparaciones diversas, según los casos, a base de vino, vinagre, etc., adicionado de especias u otros ingredientes), los embutidos de pescado, la pasta de pescado, los productos llamados *pasta de anchoa*, *pasta de salmón*, que consisten en una pasta constituida generalmente por estos pescados y grasa, etc.
- 3) El pescado y sus partes preparados o conservados por cualquier otro procedimiento, excepto los previstos en las partidas 03.02 a 03.05, por ejemplo: filetes de pescado simplemente rebozados con pasta y empanados o pescado, huevas e hígados preparados, pescado finamente homogeneizado (véase el apartado 4) de las Consideraciones generales de este Capítulo), pasterizado o esterilizado.

Sección IV 16.04₂/05

- 4) Determinadas preparaciones alimenticias (incluidos los platos cocinados) que contengan pescado (véase el apartado 3) de las Consideraciones generales de este Capítulo).
- 5) El caviar. Se designa así a las preparaciones de huevas de esturión, pescado que vive en los ríos de varias regiones (Turquía, Irán, Italia, Alaska o Rusia) y del que las principales variedades son *Beluga*, *Schrip*, *Ossiotr*, *Sewruga*. El caviar se presenta generalmente con el aspecto de una masa blanda granulosa formada por huevas de un diámetro de 2 a 4 mm, color que varía del gris plateado al negro verdoso, olor pronunciado y sabor ligeramente salado. Se encuentra también prensado, es decir, reducido a una pasta homogénea y consistente, a veces conformada en cilindros largos y delgados o contenido en cajitas o bolsitas de tela.
- 6) Los sucedáneos de caviar son productos que se consumen como caviar pero que se preparan con las huevas de pescados diferentes del esturión (por ejemplo, salmón, carpa, lucio, atún, lisa, bacalao o ciclóptero), huevas que se han lavado, separado de partículas adherentes, salado y a veces prensado o secado. Estas huevas de pescado también pueden estar sazonadas o coloreadas.

Los diversos productos anteriores se clasifican en esta partida aunque se presenten en latas herméticas.

También se **excluyen** de esta partida:

- a) Las huevas y lechas de pescado, es decir, las huevas de pescado envueltas todavía en la membrana ovárica, preparadas o conservadas únicamente por los procedimientos previstos en el Capítulo 3 (**Capítulo 3**).
- b) Los extractos y jugos de pescado (**partida 16.03**).
- c) Las pastas alimenticias rellenas de pescado (**partida 19.02**).
- d) Las preparaciones para salsas y las salsas preparadas, los condimentos y sazonadores, compuestos (**partida 21.03**).
- e) Las preparaciones para sopas, potajes o caldos, las sopas, potajes o caldos preparados, así como las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas (**partida 21.04**).