

**17.01 – AZÚCAR DE CAÑA O DE REMOLACHA Y SACAROSA QUÍMICAMENTE PURA, EN ESTADO SÓLIDO (+).**

– **Azúcar en bruto sin adición de aromatizante ni colorante:**

1701.11 – **De caña**

1701.12 – **De remolacha**

– **Los demás:**

1701.91 – **Con adición de aromatizante o colorante**

1701.99 – **Los demás**

El **azúcar de caña** se extrae del jugo de los tallos de la caña de azúcar y el **azúcar de remolacha** del jugo de la raíz de la remolacha azucarera.

## Sección IV 17.01<sub>2</sub>/02<sub>1</sub>

Los azúcares **en bruto** de caña o de remolacha, se presentan generalmente en cristales pardos, coloración que se debe a la presencia de impurezas. El contenido en peso de sacarosa, en estado seco, corresponderá a una lectura en el polarímetro inferior a 99,5 ° (véase la Nota 1 de subpartidas). Se destinan generalmente a su transformación en azúcar refinado. Sin embargo, los azúcares en bruto pueden tener un grado de pureza tal que permita utilizarlos directamente en la alimentación humana sin necesidad de refinado.

El azúcar de caña o de remolacha **refinado** se obtiene por tratamiento complementario del azúcar en bruto. Generalmente se presenta en cristales blancos, comercializados según los distintos grados de finura, o en forma de cuadradillos, panes, placas, barritas o trozos regulares moldeados, aserrados o cortados (azucarillos).

Además del azúcar en bruto y del azúcar refinado descritos anteriormente, esta partida comprende los azúcares pardos, constituidos por azúcar blanco con pequeñas cantidades de caramelo o melaza, por ejemplo, y el azúcar cande formado por cristales voluminosos obtenidos por cristalización lenta de jarabes de azúcar suficientemente concentrados.

Debe observarse que el azúcar de caña o de remolacha sólo se clasifica en esta partida si se presenta sólido (incluso en polvo); estos azúcares pueden adicionarse con aromatizantes o colorantes.

Los jarabes que consistan en disoluciones acuosas de azúcar de caña o de remolacha se clasifican en la **partida 17.02**, si no se les han adicionado aromatizantes o colorantes, y en la **partida 21.06**, si los contienen.

Esta partida comprende también la sacarosa sólida químicamente pura, cualquiera que sea su origen. Se **excluye**, sin embargo, la sacarosa (excepto químicamente pura) procedente de vegetales distintos de caña de azúcar o de remolacha (**partida 17.02**)

o  
o o

### Nota explicativa de subpartidas.

#### Subpartidas 1701.11 y 1701.12.

El azúcar en bruto de caña se comercializa actualmente con un contenido de azúcar invertido superior al 0,1%, mientras que el contenido de azúcar invertido del azúcar en bruto de remolacha es generalmente inferior al 0,1 %. También se puede establecer una distinción entre estos dos tipos de azúcar mediante una prueba olfativa, después de haber dejado en reposo durante una noche una muestra de cada azúcar diluida en agua y colocada en un recipiente hermético.