

19.04 – PRODUCTOS A BASE DE CEREALES OBTENIDOS POR INFLADO O TOSTADO (POR EJEMPLO: HOJUELAS O COPOS DE MAÍZ); CEREALES (EXCEPTO EL MAÍZ) EN GRANO O EN FORMA DE COPOS U OTRO GRANO TRABAJADO (EXCEPTO LA HARINA, GRAÑONES Y SÉMOLA), PRECOCIDOS O PREPARADOS DE OTRO MODO, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE.

1904.10 – **Productos a base de cereales, obtenidos por inflado o tostado**

1904.20 – **Preparaciones alimenticias obtenidas con copos de cereales sin tostar o con mezclas de copos de cereales sin tostar y copos de cereales tostados o cereales inflados**

1904.30 – **Trigo bulgur**

1904.90 – **Los demás**

A) Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado (por ejemplo, hojuelas o copos de maíz («corn flakes»)).

Este grupo comprende una serie de preparaciones alimenticias obtenidas a partir de granos de cereales (véase la Nota 3 y las Consideraciones generales de este Capítulo) que se tratan por inflado o tostado o ambos procedimientos al mismo tiempo, para hacerlos crujientes. Estas preparaciones están especialmente destinadas a su consumo directo o mezcladas con leche, como alimentos para desayuno. A estos productos se les puede añadir; durante o después de su fabricación, sal, azúcar o melazas, extracto de malta o de fruta u otro fruto, o cacao (véase la Nota 3 de este Capítulo), etc.

También comprende este grupo preparaciones similares que se obtienen por tostado o inflado o ambos métodos a la vez, a partir de harina o salvado.

Las preparaciones llamadas hojuelas o copos de maíz (*corn flakes*) proceden de granos de maíz que, despojados del pericarpio y del germen y añadiéndoles azúcar, sal y extracto de malta, se ablandan con vapor de agua; una vez secos, los granos se laminan en forma de hojuelas o copos y se tuestan a continuación en homo rotativo. Por el mismo procedimiento se obtienen productos análogos con granos de trigo u otros cereales.

Los productos inflados, conocidos como *puffed rice* y *puffed wheat*, también se clasifican aquí. Se obtienen tratando granos de arroz o de trigo en recipientes con atmósfera húmeda y caliente a alta presión. Al disminuir bruscamente la presión y proyectar los granos a una atmósfera fría, se dilatan y adquieren un volumen varias veces mayor al inicial.

Este grupo comprende también los productos alimenticios crocantes, sin azucarar, que se preparan sometiendo los granos de cereales (enteros o partidos), previamente humedecidos, a un tratamiento térmico que los hincha, sazónándolos a continuación con una mezcla de aceite vegetal, queso, extracto de levadura, sal y glutamato de sodio. Se **excluyen** productos análogos elaborados a partir de pasta y fritos en aceite vegetal (**partida 19.05**).

B) Preparaciones alimenticias obtenidas a partir de copos de cereales sin tostar o de mezclas de copos de cereales sin tostar y de copos de cereales tostados o de cereales inflados.

Este grupo comprende las preparaciones alimenticias obtenidas a partir de copos de cereales sin tostar o a partir de mezclas de copos de cereales sin tostar y de copos de cereales tostados. Estos productos (que suelen denominarse *Müsli*) pueden contener frutos secos, nueces, azúcar, miel, etc. Suelen estar acondicionados como alimentos para desayuno.

**Sección IV
19.04/05₁**

C) Trigo bulgur.

Este grupo comprende el trigo bulgur en forma de granos preparados, obtenidos por cocción de granos de trigo duro que son posteriormente secados, descascarillados o pelados, rotos, triturados o quebrantados, obteniéndose finalmente después del cribado el trigo bulgur de tamaño grueso y fino. El trigo bulgur también se presenta en granos enteros.

D) Los demás cereales (excepto el maíz) precocidos o preparados de otro modo.

Este grupo comprende los cereales en grano (incluso partido), precocidos o preparados de otro modo. Así, corresponde a este grupo, por ejemplo, el arroz precocido sometido a una cocción completa o parcial y después deshidratado con la subsiguiente modificación de la estructura de los granos. Para consumir el arroz sometido a una precocción completa, es suficiente sumergirlo en agua y calentarlo hasta el punto de ebullición, mientras que el arroz parcialmente precocido exige un complemento de cocción de 5 a 12 minutos para poder ser consumido. Este grupo también comprende, por ejemplo, productos que consistan en arroz

precocido al que se ha añadido ciertos ingredientes tales como hortalizas o sazónadores, siempre que estos otros ingredientes no les alteren el carácter de preparaciones a base de arroz.

Esta partida **no comprende** los granos de cereales simplemente trabajados o sometidos a alguna de las transformaciones mencionadas expresamente en el **Capítulo 10** o en el **Capítulo 11**.

*
* *

Se **excluyen** también:

- a) Los cereales preparados, bañados con azúcar o que la contengan en proporción tal que les confiera el carácter de artículo de confitería (**partida 17.04**).
- b) Las preparaciones que contengan más del 6% en peso de cacao calculado sobre una base totalmente desgrasada o que estén recubiertas con chocolate o demás preparaciones alimenticias que contengan cacao de la partida 18.06 (**partida 18.06**).
- c) Las mazorcas (choclos) y granos de maíz comestible, preparados (**Capítulo 20**).