

**20.06 – HORTALIZAS, FRUTAS U OTROS FRUTOS O SUS CORTEZAS Y DEMÁS PARTES DE PLANTAS, CONFITADOS CON AZÚCAR (ALMIBARADOS, GLASEADOS O ESCARCHADOS).**

Los productos comprendidos en esta partida se obtienen mediante un blanqueado previo con agua hirviendo de las frutas u otros frutos, cortezas de frutas u otras partes de plantas, para ablandarlas y facilitar la penetración del azúcar. A continuación se sumergen en jarabe de azúcar que se calienta hasta la ebullición, dejándolo después en reposo durante un cierto tiempo. Esta operación se repite varias veces utilizando jarabes cada vez más concentrados hasta que las frutas estén suficientemente impregnadas en azúcar para que su conservación esté asegurada.

Los principales productos confitados con azúcar son las frutas y otros frutos enteros (cerezas, albaricoques, peras, ciruelas, castañas (marrons glacés), nueces, etc.), gajos o trozos (de naranjas, limones, piñas tropicales (ananás), etc.) cortezas (de cidras, limones, naranjas, melones, etc.) u otras partes de plantas (angélica, jengibre, ñames, batatas (boniatos, camotes), etc.), así como las flores (violetas, mimosas, etc.).

Para la preparación de los productos **almibarados**, se emplea un jarabe que contiene azúcar invertido o glucosa mezclado con sacarosa, mezcla que no cristaliza al contacto del aire. Terminada la impregnación, se escurre el jarabe sobrante, pero los productos permanecen pegajosos al tacto.

Los productos **glaseados** se obtienen sumergiendo los productos almibarados en un jarabe de sacarosa que produce al secarse un revestimiento delgado y brillante.

Los productos **escarchados** se preparan también haciendo penetrar el jarabe de sacarosa en el producto, pero de tal manera que al secar cristalice en la superficie o en el interior del producto.

Se **excluyen** de esta partida los productos confitados con azúcar y colocados después en un jarabe (**partidas 20.02, 20.03 ó 20.05**, si se trata de hortalizas, o **partida 20.08**, si se trata de frutas u otros frutos, cortezas de frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, tales como marrons glacés, jengibre), cualquiera que sea el envase.

Sin embargo, permanecen clasificados en el **Capítulo 8** las frutas y otros frutos secos (dátiles, ciruelas pasas, etc.), incluso si se les ha añadido azúcar en pequeñas cantidades o si la superficie está recubierta de un depósito de azúcar procedente de la desecación natural, lo que puede conferir a estas frutas y otros frutos la apariencia de productos escarchados de esta partida.