

**20.09 – JUGOS DE FRUTAS U OTROS FRUTOS (INCLUIDO EL MOSTO DE UVA) O DE HORTALIZAS SIN FERMENTAR Y SIN ADICIÓN DE ALCOHOL, INCLUSO CON ADICIÓN DE AZÚCAR U OTRO EDULCORANTE (+).**

– **Jugo de naranja:**

2009.11 – **Congelado**

2009.12 – **Sin congelar, de valor Brix inferior o igual a 20**

2009.19 – **Los demás**

– **Jugo de toronja o pomelo:**

**Sección IV**

**20.09<sub>2</sub>**

2009.21 – **De valor Brix inferior o igual a 20**

2009.29 – **Los demás**

– **Jugo de cualquier otro agrio (cítrico):**

2009.31 – **De valor Brix inferior o igual a 20**

2009.39 – **Los demás**

– **Jugo de piña (ananá):**

2009.41 – **De valor Brix inferior o igual a 20**

2009.49 – **Los demás**

2009.50 – **Jugo de tomate**

– **Jugo de uva (incluido el mosto):**

2009.61 – **De valor Brix inferior o igual a 30**

2009.69 – **Los demás**

– **Jugo de manzana:**

2009.71 – **De valor Brix inferior o igual a 20**

2009.79 – **Los demás**

2009.80 – **Jugo de cualquier otra fruta o fruto, u hortaliza**

2009.90 – **Mezclas de jugos**

En relación con los jugos (zumos) sin fermentar y sin alcohol añadido, hay que remitirse a la Nota 6 de este Capítulo.

Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de esta partida, se obtienen, generalmente, por prensado de frutas u otros frutos o de hortalizas frescos, sanos, y maduros, bien –como en el caso de los agrios (cítricos)– por extracción con máquinas llamadas *extractores*, que funcionan según el principio del exprimidor doméstico, por un estrujado precedido o no de un aplastado o triturado (principalmente en el caso de las manzanas), bien por un tratamiento con agua fría, caliente o vapor (es el caso, en particular, de tomates, grosellas o algunas hortalizas como zanahorias o apio).

Los líquidos así obtenidos se someten después generalmente a los siguientes tratamientos:

- a) **Clarificación**, para separar de los jugos (zumos) la mayor parte de los elementos sólidos, bien utilizando sustancias clarificantes (gelatina, albúmina, tierra de infusorios, etc.), bien con enzimas o por centrifugación.
- b) **Filtración**, principalmente con filtros de placas guarnecidos con kieselguhr, amianto, celulosa, etc.
- c) **Desaireación**, para eliminar el oxígeno que perjudicaría el color y el sabor.
- d) **Homogeneización**, en el caso de algunos jugos (zumos) procedentes de frutas u otros frutos muy pulposos (tomates, melocotones, etc.)

- e) **Esterilización**, para evitar la fermentación. Se realiza por diversos procedimientos: pasterización prolongada o pasterización instantánea (*flash pasteurisation*), esterilización eléctrica en aparatos de electrodos, esterilización por filtración, conservación con anhídrido carbónico a presión, conservación por frío, esterilización química (con anhídrido sulfuroso, benzoato de sodio, etc.), tratamiento con rayos ultravioletas o con intercambiadores de iones.

Gracias a estos diversos tratamientos, los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas, se presentan en forma de líquidos de apariencia límpida, sin fermentar. Ocurre, sin embargo, que algunos jugos (zumos) —los extraídos principalmente de frutas u otros frutos pulposos (por ejemplo, albaricoques (damascos, chabacanos), melocotones, tomates)— contienen todavía en suspensión o en forma de depósito, una parte de la pulpa finamente dividida.

Esta partida también comprende los jugos (zumos), por otra parte poco frecuentes, obtenidos a partir de frutas u otros frutos, secos, pero que cuando están frescos contienen jugo (zumo). Es el caso, por ejemplo, del llamado *jugo de ciruelas pasas*, extracto de ciruelas secas tratadas con agua caliente durante varias horas en una batería de difusores. Por el contrario, **se excluyen** de aquí los productos más o menos líquidos que resultan del tratamiento con calor en presencia de agua, de frutas u otros frutos frescos o secos (tales como bayas de enebro o frutos de escaramujo) que, por así decir, no contienen jugo (zumo). Estos productos se clasifican generalmente en la **partida 21.06**.

Los jugos (zumos) de esta partida pueden presentarse concentrados (incluso congelados) o en forma de *cristales o polvo*, siempre que sean, en esta última forma, total o casi totalmente solubles en agua. Estos productos se obtienen habitualmente por procedimientos en los que interviene el calor, incluso combinado con el vacío, o el frío (liofilización).

Pueden distinguirse ciertos jugos concentrados de los correspondientes jugos no concentrados por su valor Brix (véase la Nota 3 de subpartidas de este capítulo).

**Siempre que** conserven su carácter original, los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de esta partida pueden contener sustancias del tipo de las que se mencionan a continuación, tanto si proceden de los tratamientos a que se han sometido, como si han sido añadidas:

- 1) Azúcar.
- 2) Otros edulcorantes, naturales o sintéticos, siempre que la cantidad añadida no sobrepase la necesaria para una edulcoración normal de los jugos (zumos) y que estos últimos, por otra parte, cumplan todas las condiciones requeridas para clasificarlos en esta partida, sobre todo la relativa al equilibrio de los diferentes componentes previsto en el apartado 4) siguiente.
- 3) Productos que garanticen la conservación de los jugos (zumos) o eviten la fermentación (anhídrido sulfuroso, anhídrido carbónico, enzimas, etc.).
- 4) Productos para conseguir una calidad uniforme (normalización), tales como ácido cítrico o ácido tartárico, para restituir a los jugos (zumos) los elementos destruidos o deteriorados durante la elaboración (vitaminas, colorantes, etc.) o para fijar el aroma (por ejemplo, adición de sorbitol a los jugos (zumos) en polvo o cristalizados). Sin embargo, se excluyen de esta partida los jugos (zumos) de frutas u otros frutos a los que se han añadido componentes del jugo (zumo) (ácido cítrico, aceites esenciales extraídos de la misma fruta o fruto, etc.) en cantidad tal que se rompa manifiestamente el equilibrio de los diferentes componentes del jugo (zumo) natural, quedando en este caso modificado el carácter original del producto.

A los jugos de hortalizas de esta partida se les puede añadir sal (cloruro sódico), especias u otras sustancias aromatizantes.

Tampoco pierden su cualidad de jugos (zumos) de esta partida, por una parte, las mezclas de jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de la misma clase y de frutas u otros frutos o de hortalizas de clases diferentes y, por otra parte, los jugos (zumos) reconstituidos, es decir, los procedentes de la adición a los jugos (zumos) concentrados de una cantidad de agua que no exceda de la cantidad contenida en los jugos (zumos) similares sin concentrar de composición normal.

Por el contrario, la adición de agua a un jugo (zumo) de frutas u otros frutos o de hortalizas de composición normal o la adición de agua a un jugo (zumo) previamente concentrado, en proporción superior a la necesaria para devolver al concentrado la composición del jugo (zumo) en su estado natural, da lugar a que los productos resultantes tengan el carácter de diluidos y, por ello, la consideración de bebidas de la **partida 22.02**. También **están excluidos** los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas que contengan una proporción de anhídrido carbónico superior a la contenida normalmente en los jugos (zumos) tratados con este producto (jugos o zumos gaseados) y, *a fortiori*, las limonadas y las gaseosas aromatizadas con jugos (zumos) de frutas u otros **frutos (partida 22.02)**

## Sección IV

### 20.09<sub>4</sub>

Esta partida comprende también, cualquiera que sea su aplicación, el *mosto de uva*, siempre que no haya fermentado. Cuando se ha sometido a los tratamientos habituales en la mayor parte de los jugos (zumos) de frutas u otros frutos, el mosto de uva se confunde con el jugo (zumo) de uva ordinario. Puede presentarse en forma de jugo (zumo) concentrado, a veces muy cristalizado (en esta última forma suele comercializarse con los nombres de *azúcar o miel de uva* y se utiliza en pastelería o confitería, principalmente para la elaboración de pan de especias, caramelos, etc.).

El mosto de uva parcialmente fermentado, incluso apagado, así como el mosto de uva sin fermentar, con alcohol añadido, ambos con un grado alcohólico volumétrico superior a 0,5% vol, se clasifican en la **partida 22.04**.

Además, se **excluyen** de esta partida:

- a) El jugo de tomate con un contenido de extracto seco superior o igual al 7% en peso (**partida 20.02**).
- b) El jugo (zumo) de frutas u otros frutos o de hortalizas con un grado alcohólico volumétrico superior al 0,5% vol. (**Capítulo 22**).

o  
o o

#### Nota explicativa de subpartida.

##### Subpartida 2009.11

Por *jugo de naranja congelado*, se entenderá también el jugo (zumo) de naranja concentrado que, aunque se haya enfriado y mantenido a temperatura próxima a -18 °C, la congelación no ha originado una total solidificación.

---