

## **21.04 – PREPARACIONES PARA SOPAS, POTAJES O CALDOS; SOPAS, POTAJES O CALDOS, PREPARADOS; PREPARACIONES ALIMENTICIAS COMPUESTAS HOMOGENEIZADAS.**

2104.10 – Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados

2104.20 – Preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas

### **A. – PREPARACIONES PARA SOPAS, POTAJES O CALDOS; SOPAS, POTAJES O CALDOS, PREPARADOS**

Este grupo comprende:

- 1) Las preparaciones para la elaboración de sopas, potajes, caldos o consomés, a las que es suficiente la adición de agua, leche, etc.

#### **Sección IV 21.04<sub>2</sub>/05**

- 2) Las sopas, potajes y caldos, preparados, dispuestos para su consumo después de un simple calentamiento.

Estos productos están generalmente preparados a base de sustancias vegetales (hortalizas, harina, fécula, tapioca, pastas alimenticias, arroz, extractos de plantas, etc.), carne, extracto de carne, grasa, pescado, crustáceos, moluscos u otros invertebrados acuáticos, peptonas, aminoácidos o extracto de levadura. Pueden contener una gran proporción de sal.

Se presentan generalmente en de tabletas, pastillas, cubitos, polvos o líquidos.

### **B. – PREPARACIONES ALIMENTICIAS COMPUESTAS HOMOGENEIZADAS**

De acuerdo con lo dispuesto en la Nota 3 de este Capítulo, las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas de esta partida consisten en una mezcla finamente homogeneizada de diversas sustancias básicas, tales como carne, pescado, hortalizas, frutas u otros frutos, acondicionadas para la venta al por menor como alimento infantil o para uso dietético en recipientes con un contenido inferior o igual a 250 g. A estos elementos básicos pueden añadirse, bien con fines dietéticos (alimentación equilibrada), bien para sazonar, conservar u otros fines, pequeñas cantidades de sustancias diversas, tales como queso, yema de huevo, almidón, dextrina, sal o vitaminas. Estas preparaciones también pueden contener fragmentos visibles de ingredientes, **siempre que** sea en pequeña cantidad, es decir, que no alteren su carácter de preparación homogeneizada.

Las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas están generalmente destinadas a la alimentación de los niños y forman una pasta untuosa más o menos consistente, consumible tal como se presenta o, en su caso, previo calentamiento. Se presentan frecuentemente en tarros o latas herméticas cuyo contenido suele corresponder a una ración completa.

Se **excluyen** de esta partida las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas, excepto las acondicionadas para la venta al por menos como alimento infantil o para usos dietéticos, o las presentadas en recipientes con contenido superior a 250 g. También se **excluyen** las preparaciones de este tipo que consistan en un solo ingrediente básico, tal como carne, despojos, pescado, hortalizas o frutas u otros frutos (**Capítulos 16 ó 20**, generalmente), incluso si contienen ingredientes añadidos en pequeña cantidad para sazonado, conservación u otros fines.

Además se **excluyen** de esta partida:

- a) Las mezclas de hortalizas secas (julianas), incluso si están pulverizadas (**partida 07.12**).
- b) La harina y sémola de hortalizas de vaina, desvainadas y secas (**partida 11.06**).
- c) Los extractos y jugos de carne, pescado, etc., y demás productos del **Capítulo 16**.
- d) Las preparaciones alimenticias que contengan cacao (**partidas 18.06 ó 19.01**, generalmente).
- e) Las conservas de hortalizas, incluidas las compuestas por mezclas de hortalizas (julianas, macedonias, etc.), que suelen añadirse a los caldos para preparar potajes (**partidas 20.04 ó 20.05**).
- f) Los autolizados de levadura (**partida 21.06**).