

**35.03 – GELATINAS (AUNQUE SE PRESENTEN EN HOJAS CUADRADAS O RECTANGULARES, INCLUSO TRABAJADAS EN LA SUPERFICIE O COLOREADAS) Y SUS DERIVADOS; ICTIOCOLA; LAS DEMÁS COLAS DE ORIGEN ANIMAL, EXCEPTO DE LAS COLAS DE CASEÍNA DE LA PARTIDA 35.01.**

La gelatina y las colas de esta partida son sustancias proteicas solubles en agua, obtenidas por tratamiento de las pieles, cartílagos, huesos, tendones u otras sustancias animales semejantes, generalmente por medio de agua caliente, acidulada o no.

- A) Se reserva el nombre de **gelatina** a las sustancias proteicas, menos aglutinantes y más refinadas, que forman con el agua las jaleas o geles más puros. La gelatina se utiliza principalmente en la preparación de productos alimenticios, productos farmacéuticos, emulsiones fotográficas o medios de cultivo, así como para clarificar el vino o la cerveza. Igualmente se emplean en la industria textil, papelería, de artes gráficas o en la fabricación de materias plásticas (gelatina endurecida) o sus manufacturas.

La gelatina suele obtenerse en forma de hojas delgadas, transparentes, casi incoloras e inodoras, que presentan todavía la señal de las redes sobre las que se han secado; pero también pueden presentarse en bloques, placas, hojas, escamas, copos, polvos, etc.

Las hojas de gelatina, estén o no coloreadas, de superficie lisa o labrada (gofrada, metalizada o, incluso, y salvo lo dispuesto en el **capítulo 49**, impresa, etc.), se clasifican aquí cuando se presentan cortadas en forma cuadrada o rectangular. Por el contrario, se excluyen de esta partida y se clasifican en la **partida 96.02**, si se presentan cortadas en otras formas (por ejemplo, circular). Las manufacturas de gelatina sin endurecer, moldeadas o talladas, se clasifican también en la **partida 96.02**.

- B) Esta partida también comprende los **derivados de la gelatina**; por ejemplo, el tanato y el bromotاناتo de gelatina.
- C) Esta partida comprende igualmente una variedad de productos denominados **ictiocolas**. Las íctiocolas se obtienen por simple tratamiento mecánico de las vejigas natatorias de ciertos pescados (especialmente el esturión). Se presentan sólidas, particularmente en forma de hojas semitransparentes. Se emplean principalmente para la clarificación del vino, de la cerveza o de otras bebidas alcohólicas o en farmacia.
- D) Las demás **colas de origen animal** comprendidas en este apartado son gelatinas impuras que, por ello, sólo sirven como colas. Pueden contener aditivos, tales como conservantes, pigmentos u otros productos que modifiquen la viscosidad..

Comprenden principalmente:

- 1) **Cola de huesos, cola de pieles, cola de nervios, cola de tendones**. Estas colas tienen un color que varía del amarillo al pardo oscuro, un olor fuerte y se presentan, generalmente, en hojas más gruesas, más duras y más quebradizas que las hojas en bruto de gelatina, o también en forma de gránulos, escamas, etc.
- 2) **Cola de pescado**, excepto la ictiocola. Se obtiene por la acción de agua caliente sobre desperdicios de pescado, tales como pieles, cartílagos, espinas, aletas, y se presenta – corrientemente en forma de líquidos gelatinosos.

Esta partida **no comprende**:

- a) La cola de caseína (**p. 35.01**).
- b) La cola acondicionada para la venta al por menor de un peso neto máximo de 1 kg. (**p. 35.06**).
- c) Las pastas a base de gelatina para reproducciones gráficas, rodillos de imprenta o usos análogos (**p. 38.24**).
- d) La gelatina endurecida (**p. 39.13**).