

84.34 - **MÁQUINAS PARA ORDEÑAR Y MÁQUINAS Y APARATOS PARA LA INDUSTRIA LECHERA.**

8434.10 - **Máquinas para ordeñar.**

8434.20 - **Máquinas y aparatos para la industria lechera.**

8434.90 - **Partes.**

Además de las máquinas para el ordeño mecánico, esta partida comprende todas las máquinas y aparatos, tanto rurales como industriales, para el tratamiento de la leche o la transformación en productos lácteos.

Sección XVI

84.34₂

I. - MÁQUINAS PARA ORDEÑAR

Las ordeñadoras comprenden los cubiletes, guarnecidos interiormente con un manguito de caucho y unidos con tubos flexibles, por una parte, a una bomba a través de un pulsador y, por otra, a una vasija colectora, generalmente de metal inoxidable. El pulsador, montado en la tapa de la vasija colectora actúa sobre los cubiletes ordeñadores creando alternativamente un vacío relativo o restableciendo la presión atmosférica entre el cubilete y el manguito. El conjunto formado por los cubiletes ordeñadores, el pulsador y la vasija colectora se llama *vasija ordeñadora*.

En el caso de ciertas máquinas de pequeño rendimiento, las vasijas ordeñadoras y la bomba pueden estar agrupadas en un basamento común (máquinas con una o dos vasijas ordeñadoras).

En las máquinas de gran rendimiento, los distintos elementos están generalmente separados. Estas últimas máquinas pueden llevar un número variable de vasijas ordeñadoras unidas por un conducto a la bomba de vacío. Algunos tipos no tienen vasija y la conducción de la leche desde los cubiletes a los aparatos de enfriamiento o a los recipientes de almacenado se realiza, en este caso, por conductos, generalmente fijos.

Cuando los elementos constitutivos de estas máquinas se presentan al mismo tiempo, el conjunto se clasifica en esta partida por constituir una *unidad funcional* de acuerdo con la Nota 4 de la Sección XVI (véanse las Consideraciones generales de esta sección). **Sin embargo**, los aparatos y dispositivos que no contribuyan directamente a la operación de ordeño (filtros, aparatos de enfriamiento, recipientes para el almacenado de la leche, aparatos para la limpieza de los cubiletes o de los conductos, etc.) **no** se clasifican en esta partida y siguen su propio régimen.

II. - MÁQUINAS Y APARATOS PARA EL TRATAMIENTO DE LA LECHE

Entre los aparatos de este grupo, están comprendidos en esta partida, principalmente:

- A) Los **aparatos homogeneizadores**, que producen la rotura de la membrana de los glóbulos grasos que, finamente divididos, resultan más digestibles y, sobre todo, se mantienen mucho más tiempo en emulsión sin formar nata.
- B) Las **máquinas de irradiar la leche**, en las que la acción de lámparas o tubos de rayos ultravioleta aumenta el valor nutritivo de la leche por enriquecimiento en vitamina D.

Por su principio de funcionamiento, que implica un cambio de temperatura, la mayor parte de las máquinas que se utilizan para el tratamiento de la leche con miras a la conservación se **excluyen** de esta partida y se clasifican en la **partida 84.19**. Este es el caso, principalmente, de los simples aparatos refrigeradores de leche (del tipo de los intercambiadores de calor) y de las máquinas y aparatos para destruir simplemente la flora microbiana de la leche por calentamiento a baja temperatura (pasterización, *stassanización*, esterilización, etc.), o bien, para obtener una deshidratación parcial (leche concentrada) o casi completa (leche en bloques o en polvo).

Se **excluyen** igualmente de aquí:

- a) Los aparatos frigoríficos, aunque estén especialmente diseñados para el tratamiento o la conservación de la leche y la cubas para el enfriamiento de la leche con el evaporador de grupo frigorífico (p. **84.18**).
- b) Las desnatadoras, las clarificadoras centrífugas, los filtros y los filtros-prensa (p. **84.21**).
- c) Las máquinas y aparatos para lavar los recipientes o para embotellar o llenar botes de leche (p. **84.22**).

III. - MÁQUINAS Y APARATOS PARA TRANSFORMAR LA LECHE EN PRODUCTOS LÁCTEOS

Teniendo en cuenta que las desnatadoras que se utilizan para separar la nata de la leche se clasifican en la **partida 84.21**, este grupo comprende exclusivamente los materiales utilizados para la fabricación de mantequilla o de queso.

- A) **Máquinas y aparatos para la fabricación de mantequilla.** El material para la fabricación de mantequilla se compone, principalmente, de los aparatos siguientes:
- 1) Las **mantequeras**, constituidas por un simple tonel, generalmente de madera, que gira horizontalmente, movido por una manivela o un motor y en el que la nata se agita violentamente y choca contra los tabiques interiores fijos (batidores). En otro tipo de mantequera, el tonel es fijo y el batido de la nata lo realiza un molinete dispuesto en el interior del tonel y movido desde el exterior a mano o mecánicamente.
 - 2) Las **malaxadoras**, que son aparatos de amasado encargados de eliminar el suero de la mantequilla en bruto que sale de la mantequera; el malaxado se efectúa por compresión de la pella entre una mesa fija o rotativa y un cilindro de madera cónico o acanalado.
 - 3) Las **mantequeras-malaxadoras**, donde el tonel, provisto interiormente de un rodillo acanalado en lugar de batidores, realiza simultáneamente las dos operaciones precedentes.
 - 4) **Las máquinas de moldear** la mantequilla en formas comerciales diversas, **con exclusión** de las máquinas que realicen además el empaquetado o pesado efectivo (**ps. 84.22 u 84.23**, según los casos).
- B) Las **máquinas y aparatos de quesería.** Los materiales que pueden clasificarse en la presente partida son, en realidad, poco numerosos. Se pueden citar, principalmente:
- 1) Las **máquinas para homogeneizar** las mezclas de leche cuajada y de nata y disgregar los grumos en la fabricación de queso fresco.
 - 2) Las **máquinas para moldear** el queso fresco, **con exclusión** de las máquinas que realicen además el empaquetado o pesado efectivo (**ps. 84.22 u 84.23**, según los casos).
 - 3) Las **presas para queso** (de husillo, de contrapesos, etc.) que, especialmente en la fabricación de queso cocido, se utilizan al mismo tiempo para darle forma y para eliminar el suero.

*
* *

Además de las máquinas y aparatos antes mencionados, la industria láctea utiliza diversos materiales que se clasifican en otras partidas de la Nomenclatura. Así, las cubas y depósitos de almacenado, cocción, Maduración, etc., se clasifican en las **partidas 84.18 u 84.19**, **siempre que** tengan un dispositivo de calentamiento o de refrigeración, incluso cambiando con un mecanismo de agitación o de otro tipo. En ausencia de dispositivos mecánicos o térmicos se clasifican, según los casos, en las **partidas 73.09, 73.10, 74.19 ó 76.11 y 76.12**. En cuanto a los tanques y depósitos de almacenado con mecanismos, tales como agitadores o mecanismos de basculación, están comprendidos aquí si son identificables como pertenecientes a la industria láctea y en la **partida 84.79**, en caso contrario.

PARTES

Salvo lo dispuesto con carácter general respecto a la clasificación de partes (véanse las Consideraciones generales de la sección), están igualmente comprendidas aquí las partes de máquinas y aparatos de esta partida, tales como:

Vasijas, tapas y pulsadores de ordeñadoras, cubiletos ordeñadores (**con excepción** de los manguitos de caucho de la **partida 40.16**), toneles de mantequeras, rodillos acanalados y mesas de malaxadoras, moldes para máquinas de moldear la mantequilla o para máquinas de moldear el queso, etc.

*
* *

Se **excluyen** además de esta partida los aparatos domésticos de las **partidas 82.10 u 85.09**.