



Aduana Nacional

GERENCIA NACIONAL JURIDICA

CIRCULAR No. 050/2015


La Paz, 05 de marzo de 2015

REF: RESOLUCION N° 1767 DE 18/02/2015, QUE APRUEBA EL TEXTO DE LAS NOTAS EXPLICATIVAS COMPLEMENTARIAS DE LA NOMENCLATURA COMUN NANDINA CORRESPONDIENTE A LOS PRIMEROS VEINTICINCO CAPITULOS DE DICHA NOMENCLATURA COMUNITARIA.

Para su conocimiento y difusión, se remite la comunicación interna AN-GNNGC-DNANC-CI-0064/2015 de 04/03/2015 de la Gerencia Nacional de Normas y Resolución N° 1767 de 18/02/2015, que aprueba el texto de la Notas Explicativas Complementarias de la Nomenclatura Común NANDINA correspondiente a los primeros veinticinco capítulos de dicha nomenclatura comunitaria.



MJPP/aql
ANB2015-1587


María José Postigo Pacheco
Gerente Nacional Jurídico a.i.
ADUANA NACIONAL DE BOLIVIA



COMUNICACIÓN INTERNA
AN-GNNGC-DNANC-CI-0064/2015

A : Abog. Maria José Postigo Pacheco
Gerente Nacional Jurídico a. i.

De : Lic. Marianela Ruiz Aranda
Gerente Nacional de Normas a. i.

Ref. : **Solicitud de circularización Resolución N° 1767 de la Comunidad Andina**

Fecha : La Paz, - 4 MAR 2015

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, a tiempo de hacer referencia a la Nota MEFP/VPT/DGAAA/UAR/N° 140/2015, mediante la cual el Viceministerio de Política Tributaria solicita la difusión de la Resolución N° 1767 de fecha 18/02/2015 de la Comunidad Andina, referente al texto de las Notas Complementarias de la Nomenclatura Común NANDINA, correspondientes a los primeros veinticinco capítulos.

Esta solicitud de circularización, se la realiza en cumplimiento del inciso j) del Artículo 31 del Reglamento a la Ley General de Aduanas (Decreto Supremo N° 25870 de 11/08/2000), con el propósito de difundir la Resolución antes citada, misma que constituye un texto auxiliar a la NANDINA que tiene por objeto el facilitar a los importadores y operadores de comercio exterior la clasificación de mercancías en la nomenclatura arancelaria; para este efecto se adjunta el original de la Nota MEFP/VPT/DGAAA/UAR/N° 140/2015, copia de la Resolución N° 1767 y su Anexo en formato impreso y el Anexo de la Resolución en formato digital.

Con este motivo, saludo a usted atentamente.

~~D.A.
V.P.O.
M.S.V.
A.L.B.~~

MRA
MSV/fms
c.c: GNNGC
DNANC
Adj.: Lo citado
H.R: ANB2015-1587

Marianela Ruiz Aranda
GERENTE NACIONAL DE NORMAS a.i.
Aduana Nacional de Bolivia

ANB 2015-1587



Ministerio de **ECONOMÍA** y **FINANZAS PÚBLICAS**
ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

La Paz, **20 FEB 2015**
MEFP/VPT/DGAAA/UAR/N° 140/2015



Señora
Marlene D. Ardaya Vásquez
Presidenta Ejecutiva a.i.
ADUANA NACIONAL
Presente.-

REF.: Remisión de la Resolución N° 1767 de 18 de febrero de 2015 de la Comunidad Andina.

De mi consideración:

Para su conocimiento y fines consiguientes, adjunto un ejemplar impreso y un disco compacto que contiene copia de la Resolución N° 1767 de 18 de febrero de 2015 con su respectivo Anexo emitido por la Secretaria de la Comunidad Andina (CAN) que aprueba el texto de las Notas Explicativas Complementarias de la Nomenclatura Común NANDINA, correspondientes a los primeros veinticinco capítulos. Dicho documento fue trabajado en el Grupo de Expertos de NANDINA de la CAN, conformado, entre otros, por funcionarios de este Despacho y de la institución a su cargo.

Al respecto, en cumplimiento del inciso j) del Artículo 31 del Reglamento a la Ley General de Aduanas, solicito a usted difundir dicha Resolución, misma que se constituye en un texto auxiliar de la NANDINA que facilitará a los importadores y operadores de comercio exterior la clasificación de mercancías en la nomenclatura arancelaria.

Con este motivo saludo a usted atentamente.

J. Susana Rios Laguna
VICEMINISTRA DE POLÍTICA TRIBUTARIA
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS PUBLICAS





RESOLUCIÓN N° 1767

Notas Explicativas Complementarias de la Nomenclatura Común NANDINA - Capítulos 1 al 25.

LA SECRETARÍA GENERAL DE LA COMUNIDAD ANDINA

VISTOS: El artículo 29 del Acuerdo de Cartagena, la Decisión 766, Actualización de la Nomenclatura Común NANDINA, modificada por las Decisiones 794 y 798, y la Resolución 1243, Reglamento de Procedimientos de Gestión de la Nomenclatura Común NANDINA

CONSIDERANDO:

Que mediante Decisión 766 la misma que entró en vigencia el 1° de enero de 2012 se aprobó el Texto Único de la Nomenclatura Común de Designación y Codificación de Mercancías de los Países Miembros de la Comunidad Andina- NANDINA, cuyo artículo 2 señala que forman parte de dicho texto, la Nomenclatura del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, los desdoblamientos comunitarios de dicha Nomenclatura, denominados "subpartidas NANDINA", las consideraciones generales y las notas complementarias.

Que el artículo 7 de la Decisión 766 señala que la Secretaría General de la Comunidad Andina, en ejercicio de sus funciones, podrá aprobar mediante Resolución, previa opinión favorable del Grupo de Expertos en NANDINA, las Notas Explicativas Complementarias de la NANDINA, como texto auxiliar que facilite la correcta interpretación y aplicación uniforme de dicha Nomenclatura.

Que el Reglamento de Procedimientos de Gestión de la Nomenclatura Común NANDINA, aprobado mediante Resolución 1243, dispone en su artículo 5 que corresponde al Grupo de Expertos en NANDINA proponer Notas Explicativas que aclaren los contenidos de las subpartidas NANDINA cuando lo estime necesario, a iniciativa de la Secretaría General o por solicitud de un País Miembro.

Que en las XL, XLI, XLII, XLIII, XLIV, XLV y XLVI reuniones de Expertos Gubernamentales en NANDINA del Comité Andino de Asuntos Aduaneros, celebradas en enero, febrero, marzo, junio y diciembre del 2013 y en febrero, agosto y noviembre de 2014, los citados expertos revisaron y aprobaron los textos de las Notas Explicativas Complementarias de la NANDINA correspondientes a los primeros veinticinco capítulos de dicha nomenclatura comunitaria; quedando expeditas para su publicación en un primer volumen, conforme a lo acordado por al Grupo de Expertos en NANDINA.

Que siendo conveniente que los Países Miembros dispongan de un texto que contenga las Notas Explicativas Complementarias de las aperturas de subpartidas en el ámbito andino, para los primeros veinticinco capítulos de la NANDINA, a fin que se pueda facilitar la correcta interpretación y aplicación uniforme de la misma.

LUNA
[Signature]

RESUELVE:

Artículo Único.- Aprobar el texto de las Notas Explicativas Complementarias de la Nomenclatura Común NANDINA correspondientes a los primeros veinticinco capítulos de dicha nomenclatura comunitaria; el cual constituye un texto auxiliar de la misma y que forma parte integrante de la presente Resolución como Anexo.

Dada en la ciudad de Lima, Perú, a los dieciocho días del mes de febrero del año dos mil quince.



[Handwritten signature]
Pablo Guzmán Laugier
Secretaria General



P
LIMA

ANEXO

**NOTAS EXPLICATIVAS COMPLEMENTARIAS
DE LA NOMENCLATURA COMÚN
NANDINA**

Primera Edición

Capítulos 1 al 25 del Sistema Armonizado

Secciones I- V

2015

Q
CAMA



INTRODUCCION

La presente publicación contiene las Notas Explicativas Complementarias de los primeros 25 Capítulos de la Nomenclatura Común NANDINA aprobada por Decisión 766 y modificada por las Decisiones 794 y 798. Conforme a lo dispuesto por el artículo 7 de la Decisión 766, este documento constituye un texto auxiliar orientado a facilitar la correcta interpretación y aplicación uniforme de la NANDINA.

En tal sentido, el objetivo del presente trabajo es proponer notas explicativas complementarias que describan el alcance de un texto de subpartida aperturada en el seno de la Comunidad Andina (CAN), con el fin de facilitar el reconocimiento e identificación de aquellas mercancías cuyos conceptos son apenas reconocidos por ciertos países de la subregión.

Las Notas Explicativas Complementarias de la NANDINA comprenden aquellas subpartidas NANDINA cuyos textos no se encuentran ya detallados en las Notas Legales de la Nomenclatura del Sistema Armonizado, ni en sus Notas Explicativas y que tampoco se encuentren desarrollados como Notas Complementarias NANDINA.

Los textos están organizados según el Capítulo, Subpartida y Descripción arancelaria a la cual corresponda cada Nota Explicativa Complementaria. Asimismo, se incluyen imágenes en el caso de mercancías que lo requieran para una mejor identificación.

Expresamos nuestro agradecimiento a los funcionarios del Grupo de Expertos en Nomenclatura NANDINA y a sus respectivos gobiernos por su importante trabajo materializado en el presente documento.


EMMA

ABREVIATURAS Y SIMBOLOS

cm	centímetro
Kg	kilogramo
m	metro
mm	milímetro
m.s.n.m.	metros sobre el nivel del mar
%	por ciento
X °	x grado(s)

P
LHNA

INDICE DE MATERIAS

INTRODUCCION

ABREVIATURAS Y SIMBOLOS

NOTAS COMPLEMENTARIAS DE LA NOMENCLATURA COMÚN NANDINA

CAPITULO 1 ANIMALES VIVOS

CAPITULO 3 PESCADOS Y CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y DEMAS INVERTEBRADOS ACUATICOS

CAPITULO 4 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRAS PARTE

CAPITULO 6 PLANTAS VIVAS Y PRODUCTOS D ELA FLORICULTURA

CAPITULO 7 HORTALIZAS, PLANTAS, RAICES Y TUBERCULOS ALIMENTICIOS

CAPITULO 10 CEREALES

CAPITULO 11 PRODUCTOS DE LA MOLINERIA; MALTA; ALMIDON Y FECULA; INULINA; GLUTEN DE TRIGO

CAPITULO 12 SEMILLAS Y FRUTOS OLEAGINOSOS; SEMILLAS Y FRUTOS DIVERSOS; PLANTAS INDUSTRIALES O MEDICINALES; PAJA Y FORRAJE

CAPITULO 14 MATERIAS TRENZABLES Y DEMAS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

CAPITULO 15 GRASAS Y ACEITES ANIMALES O VEGETALES; PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

CAPITULO 16 PREPARACIONES DE CARNE, PECSCADO O DE CRUSTACEOS, MOLUSCOS O DEMAS INVERTEBRADOS ACUATICOS

CAPITULO 17 AZUCARES Y ARTICULOS DE CONFITERIA

CAPITULO 19 PREPARACIONES A BASE DE CEREALES, HARINA, ALMIDON, FECULA O LECHE; PRODUCTOS DE PASTELERIA

CAPITULO 22 BEBIDA, LIQUIDOS ALCOHOLICOS Y VINAGRE

CAPITULO 23 RESIDUOS Y DESPERDICIOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ALIMENTOS PREPARADOS PARA ANIMALES

P
LAMA

NOTAS EXPLICATIVAS COMPLEMENTARIAS DE SUBPARTIDAS NANDINA

CAPÍTULO 1 ANIMALES VIVOS

Nota explicativa complementaria de Subpartida

Subpartida

0101.29.10 - - - Para carrera

La expresión "caballos para carrera" alcanza también a aquellos concebidos para carreras de vallas, carreras en campo, y carreras de trote y arnés.

Subpartida

0102.29.10 - - - Para lidia

La expresión "para lidia" hace referencia aquellos toros de la raza "Bos Taurus" destinados [principalmente] a los espectáculos taurinos como corridas y encierros, cuyas características genóticas deban ser verificadas por la autoridad competente de cada País Miembro. Asimismo, esta expresión alcanza también a aquellos toros considerados como tales, utilizados en ciertas culturas para la lidia entre los mismos animales.

Subpartidas

0104.10.10 - - Reproductores de raza pura

0104.20.10 - - Reproductores de raza pura

La expresión "reproductores de raza pura" comprende solamente los animales reproductores que se consideren de raza pura por las autoridades nacionales competentes.

Subpartidas

0106.13.11 - - - - Llamas (*Lama glama*), incluidos los guanacos

0106.13.12 - - - - Alpacas (*Lamas pacus*)

0106.13.90 - - - - Los demás

Los camélidos sudamericanos están representados por los camélidos: Vicuña (*Vicugna vicugna*), Guanaco (*Lama guanicoe*), Alpaca (*Lama pacus*) y Llama (*Lama glama*); son mamíferos herbívoros pertenecientes a la familia Camelidae, entre los que se pueden citar:

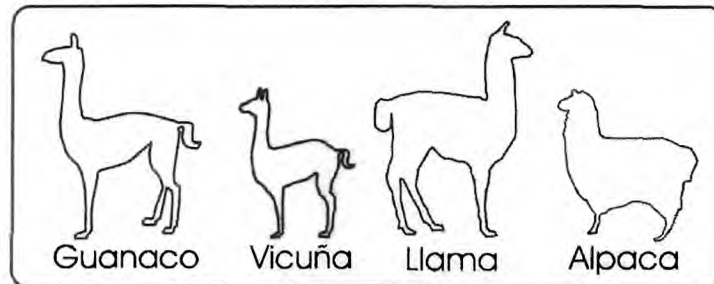
Las vicuñas son consideradas como el camélido sudamericano más pequeño, puede medir entre 1,25 y 1,50 m del piso a la cabeza y pesar hasta 50 kilogramos.

P
LAMA

Los guanacos son los camélidos sudamericanos más grandes, de cabeza pequeña y orejas puntiagudas, cuello largo y curvado, patas largas y delgadas, miden entre 1,20 y 2,00 m, alcanzando un peso de hasta 150 kg.; su dorso está cubierto por un vellón de color café.

Las alpacas pueden medir entre 1,20 y 1,50 m y llegar a pesar hasta 79 kg., de silueta más pequeña y curva que la llama; presenta en la frente del cráneo un clásico mechón de fibra, su crianza domestica está destinada, entre otros, a la utilización y aprovechamiento de su pelo en la industria textil.

Las llamas descienden de los guanacos domesticados, tienen estructura rústica y actitud mansa; pueden medir entre 1,50 y 2,00 m y pesar hasta 155 kg, las llamas descienden de los guanacos domesticados y su cría tiene por fin el aprovechamiento de su carne y su pelo, sin dejar de lado que en ciertas culturas las utilizan todavía como animales de carga.



Q
LMAA

**CAPÍTULO 3
PESCADOS Y CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DEMÁS
INVERTEBRADOS ACUÁTICOS**

Nota explicativa complementaria de Subpartida

Subpartidas

0301.91.10 - - - Para reproducción o cría industrial

0301.99.11 - - - - Tilapia

0301.99.19 - - - - Los demás

La expresión "**para reproducción o cría industrial**" comprende solamente los peces reproductores considerados como tales por las autoridades nacionales competentes y los alevines no destinados al consumo directo e inmediato.

Subpartidas

0306.27.11 - - - - Para reproducción o cría industrial

0306.27.92 - - - - Los demás, para reproducción o cría industrial

La expresión "para reproducción o cría industrial" comprende solamente los Decápodos natantia reproductores considerados como tales por las autoridades nacionales competentes y sus larvas no destinadas al consumo directo e inmediato.

Subpartida

0307.99.20 - - - Locos (Chanque) (*Concholepas concholepas*)

El loco (chanque) (*Concholepas concholepas*) es una especie de molusco gasterópodo de la familia Muricidae, se caracteriza por tener una concha gruesa, ovalada y calcárea, formada sólo por dos anfractos, el segundo cubre todo el cuerpo del organismo. Su abertura es muy grande y profunda, de tamaño similar a la concha. El ápice está inclinado hacia la izquierda y su superficie externa presenta características rugosas, formada por altas costillas longitudinales que se proyectan en forma de abanico desde la espira hacia el borde y entre las cuales existen dos o tres costillas finas y planas. Internamente en el lado izquierdo se observa un largo surco sifonal que atraviesa a lo ancho la concha.

La coloración externa es muy variada desde café oscuro a café pardo claro, con manchas blancas, su interior es blanco nácar, sin embargo su carne tiene una tonalidad oscura y dorada, además de ser de gran proporción con relación a la de otros moluscos de su especie, se presentan por lo general para su comercialización conservados en su propia concha.



LMHA

Subpartida**0307.99.50 - - - Lapas**

La lapa (del género *patella*) es un molusco gasterópodo marino comestible perteneciente a la familia *patellidae*, que vive adherido a las rocas de las costas, presenta una concha en forma de cono aplastado similar a la forma de sombrero chino, sin agujeros ni soldaduras, su superficie externa puede ser lisa o con estrías, dependiendo de la especie, entre las que se pueden nombrar principalmente la Lapa común (*Patella vulgata*), la Lapa áspera (*Patella ulyssiponensis*), la Lapa azulada (*Patella caerulea*), la Lapa ferruginea (*Patella ferrugines*), etc.



P
LAPA

CAPÍTULO 4

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

Nota explicativa complementaria de Subpartida

Subpartida

0402.91.10 - - - Leche evaporada

Esta subpartida comprende aquellas leches enteras o descremadas parcialmente evaporadas también llamadas semi-evaporadas (concentradas), en cuyo proceso se ha retirado cerca al 60% del agua originalmente contenida en la leche, con el objeto de reducir el crecimiento microbiano y la actividad enzimática, además de facilitar su almacenaje y reducir costos de transporte.

Subpartida

0402.99.10 - - - Leche condensada

Esta subpartida comprende aquellas leches enteras o descremadas sometidas a un proceso de evaporación (concentración), a las cuales se le ha añadido azúcar u otro edulcorante, dependiendo del grado de descremado (desgrasado) al que haya sido sometido previamente la leche.

Subpartida

0405.90.20 - - Grasa láctea anhidra ("butteroil")

La grasa láctea anhidra (butteroil) es un producto lácteo obtenido a partir de la eliminación de humedad y sólidos no grasos de la nata (crema) o de la mantequilla, con un contenido mínimo de 99,8% de grasa butírica

P
L.M.M.A.

CAPÍTULO 6

PLANTAS VIVAS Y PRODUCTOS DE LA FLORICULTURA

Nota explicativa complementaria de Subpartida

Subpartida

0603.12.10 - - - Miniatura

Se entenderá por clavel miniatura de la familia Caryophyllaceae, la flor producida por una planta que tiene hojas lineares de 0.8 a 1.5 cm de longitud, planas y blandas. Cada ramillete de esta planta presenta de 3 a 6 flores. El cáliz de cada flor tiene de 2 a 2.5 cm de longitud, con dientes triangulares, sus pétalos son dentados de forma irregular, con una longitud de 0.5 a 1 cm y diferentes colores que dependen de la variedad. También se denomina clavel o clavelina; se venden por ramos.



Subpartida

0603.14.10 - - - Pompones

Se incluyen en esta subpartida, los crisantemos (*Dendranthema grandiflora*), conocidos como pompón variedad que recibe este nombre por el parecido al gorro de los marineros franceses, también conocido como "margarita de chusan", tiene una forma globular, constituida por flores radiales cortas y uniformes



Q
L. MAMA

Subpartida**0603.19.30 - - - Alstroemeria**

Se incluyen en esta subpartida, las más de 120 especies de alstroemerias conocidas (*Alstroemeria aurantiaca*) de la familia Amaryllidaceae (Amarilíáceas), que derivan su nombre en honor a su descubridor el botánico sueco "Clas Alstromer", originaria de Sudamérica, es también conocida con el nombre de Lirio de los Incas, este arbusto llega a medir hasta 0.8 m de alto. La característica más reveladora de la morfología de sus flores es que está compuesta, generalmente, por seis pétalos alargados.

**Subpartida****0603.19.20 - - - Aster**

Se incluyen en esta subpartida las múltiples variedades del genero aster de la familia asteraceae, término que en griego significa "estrella" y, hace referencia a la forma de la cabeza floral. Posee un botón central normalmente de color amarillo, aunque en ocasiones muestra un tono púrpura. Su fisonomía es semejante a la de la margarita, entre sus principales especies pueden citarse a la manzanilla de pastor (*Aster alpinus*) y al aster italiano (*Aster amellus*).



P
L.M.M.A

Subpartida**0603.19.40 - - - Gerbera**

De la familia asteraceae se desprenden también la Gerbera o margarita africana, cuyo capullo de flor está formado en dos secciones labiadas ya sea de color amarillo rojos, rosados, naranjos o blancos. Esta "gran flor", de hecho, está compuesta de varios centenares de flores individuales. La morfología de las flores varía dependiendo de su posición en la "gran flor".



①
LINA

CAPÍTULO 7

HORTALIZAS, PLANTAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS ALIMENTICIOS

Nota explicativa complementaria de Subpartida

Subpartidas

0713.33.11 - - - - Negro

0713.33.91 - - - - Negro

El poroto negro debe sus afamadas propiedades nutricionales a que posee más de un 20% de su peso en Proteínas de alto valor nutritivo (Proteínas que por hidrólisis ácida en el proceso de digestión dan lugar a la liberación de *aminoácidos esenciales*).

Además de su composición básica en carbohidratos, proteínas y lípidos, el poroto negro posee altos contenidos de antocianina que le otorga su color característico.



Subpartida

0714.90.10 - - Maca (*Lepidium meyenii*)

Esta subpartida comprende a la planta herbácea cuya raíz tuberosa es conocida como "maca" (*Lepidium meyenii*). También denominada en ciertos pueblos andinos como maka, maino, ayak chira chira y ayak willcu, de forma globosa redondeada, axonomorfa y napiforme, tiene colores que varían desde el amarillo claro hasta el negro; pasando por el marrón, el morado, etc. con tamaños de 3 a 6 cm. de diámetro transversal y de 4 a 7 cm., longitudinal. Se la reconoce por su alto contenido proteínico, superando en la mayor cantidad de sus variedades el 10%.



Q
2.11.19

Subpartidas

1005.90.11 - - - **Amarillo**

1005.90.12 - - - **Blanco**

El maíz duro (*Zea mays* variedades: *Vulgaris*, *Indurata*, *Indenata*) está conformado por granos duros, redondos y suaves al tacto, que contienen almidón duro rodeando toda la parte externa y solo una pequeña porción de almidón blando en el centro; como consecuencia, cuando se seca, se encoge uniformemente y no se desarrolla una depresión.

1005.90.20 - - **Maíz reventón (*Zea mays* convar. *microsperma* o *Zea mays* var. *evarta*)**

Su nombre procede del estallido que efectúa cuando transforma en vapor al agua que contiene en su interior. Consiste en un grano esférico y pequeño con un núcleo harinoso (suave) y una cubierta cristalina (dura).



Supartida

1005.90.30 - - **Blanco gigante (*Zea mays* *amilacea* cv. *gigante*)**

Es un maíz amiláceo (harinoso) que pertenece a la familia Poaceae, nombre científico *Zea mays*, principalmente de la variedad "Blanco Urubamba" o "Maíz Blanco Gigante del Cuzco", cuyo nicho ecológico es el Valle Sagrado de los Incas (Urubamba-Cuzco), entre los 2600 y 3050 msnm. La planta tiene una altura de 2.00 a 2.90 m.; la mazorca es grande (aproximadamente mide 18 cm de largo) de forma cilíndrica (aproximadamente 7 cm de diámetro) y contiene generalmente 8 hileras. El grano es blanco, plano circular y grande (los granos secos de primera calidad son iguales o mayores a 15 mm, y los de segunda calidad son menores a 15 mm. y mayores o iguales a 13 mm.).

El nombre de maíz blanco corresponde al color del grano y se le denomina gigante por el tamaño extraordinario de sus granos. Localmente es conocido por su nombre en quechua **Paraqay Sara** cuya traducción en español quiere decir "maíz blanco de granos grandes y anchos".



Maíz Blanco Gigante



P
CHMA

CAPÍTULO 11

PRODUCTOS DE LA MOLINERÍA; MALTA; ALMIDÓN Y FÉCULA; INULINA; GLUTEN DE TRIGO

Nota explicativa complementaria de Subpartida

Subpartida

1106.30.10 - - De bananas o plátanos

La harina de plátano es un producto elaborado con plátano macho, por lo que es necesario someterlo a un proceso de cocción; para hacerlo, los plátanos son sometidos a un baño de vapor para disminuir la savia pegajosa, facilitar el proceso de pelado y mejorar el color de la harina, a continuación se pela (aunque también hay harinas que incluyen la piel), se cortan en rodajas, se remojan en ácido cítrico, se escurren y se deshidratan a baja temperatura hasta que contengan un 10% de agua aproximadamente, una vez deshidratados, se muelen hasta conseguir una fina y aromática harina de plátano.

La harina de plátanos posee valores mayores que la harina de bananos en el contenido de energía, carbohidratos y potasio.

Subpartida

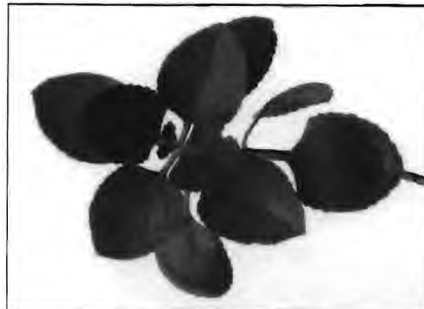
1106.30.20 - - De lúcuma (*Lúcuma Obovata*)

Se entenderá por Harina de Lúcuma al producto elaborado a partir de la pulpa de lúcuma obovata de la familia Sapotaceae, fresca y madura, deshidratada, pulverizada para obtener una harina finamente triturada y homogénea, de color amarillo dorado, de sabor dulce y textura áspera, la cual preserva una gran cantidad de sus cualidades organolépticas, es utilizada principalmente en la preparación de batidos, yogures, tartas, helados y otros postres. Los porcentajes de carbohidratos y vitaminas como Tiamina, Riboflavina, Niacina, Carotenos y Acido ascórbico son altamente importantes, así como su contenido en Calcio, Hierro y Fósforo

Subpartida

1211.90.30 - - Orégano (*Origanum vulgare*)

La planta de orégano (*origanum vulgare*), es un arbusto de 45 cm de alto aproximadamente; sus hojas que son su principal producto, surgen de los tallos de manera opuesta entre ellas, de forma oval y anchas en el medio suelen medir entre 2 a 5 cm, aproximadamente, con bordes enteros o ligeramente dentados y con vellosidad en el envés.



Q
LAFMA

Subpartida

1211.90.50 - - Uña de gato (*Uncaria tomentosa*)

Se incluyen en esta subpartida, principalmente los tallos (corteza) y las hojas de la planta trepadora denominada uña de gato (*Uncaria tomentosa*), recibiendo este denominativo por las espinas que presentan sus tallos para fijarse a otras plantas o árboles. Puede llegar a medir más de 20 m.



P
LHMA

Subpartida

1211.90.60 - - Hierbaluisa (*Cymbopogon citratus*)

Esta planta recibe también los nombres comunes de: Yerba Luisa (hierba Luisa), toronjil de caña, limonaria, limoncillo, zacate de limón, pajete, etc. En francés se llama "citronnelle". Es herbácea, perenne, aromática y robusta que se propaga por esquejes, de la familia de las gramíneas (poáceas), es muy conocida y distinguida por su suave y agradable aroma; crece en todos los climas y lugares, principalmente en las regiones tropicales de donde es originaria. Cultivada por su aceite esencial de olor a limón y sus propiedades medicinales.

Principios Activos: Presenta los siguientes:

- Aceite esencial con alto contenido de citral.
- Geraniol, Linalol.
- Metilheptona, Citronelal.
- Limonemo, Diperteno y otras sustancias.

Usos: Básicamente se utiliza a nivel oral, tópico, infusión, aromaterapia, medicinal, alimentario.



Planta: pasto de Limón

Clasificación científica

Reino:	<i>Plantae</i>
División:	<i>Magnoliophyta</i>
Clase:	<i>Liliopsida</i>
Subclase:	<i>Commelinidae</i>
Orden:	<i>Poales</i>
Familia:	<i>Poaceae</i>
Subfamilia:	<i>Panicoidae</i>
Tribu:	<i>Andropogoneae</i>
Género:	<i>Cymbopogon</i>
	SPRENG.

Especies

<center>Ver texto

Sinonimia

- *Cymbantheia* Anderss.
- *Gymnantheia* Schweinf.

P
2MVA

CAPÍTULO 14**MATERIAS TRENZABLES Y DEMÁS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL, NO
EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE****Nota explicativa complementaria de Subpartida****Subpartida****1404.90.10 - - Achiote en polvo (onoto, bija)****1404.90.20 - - Tara en polvo (*Caesalpinea spinosa*)**

Se clasifican en las subpartidas 1404.90.10 y 1404.90.20, los polvos de achiote (familia bixaceae) y tara (*Caesalpinea spinosa*) obtenidos exclusivamente por proceso mecánico de pulverización.

CAPÍTULO 15

GRASAS Y ACEITES ANIMALES O VEGETALES; PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

Nota explicativa complementaria de Subpartida

Subpartida

1502.10.10 - - Desnaturalizado

Se entiende por sebo desnaturalizado a la grasa animal a la que se añadió intencionalmente ciertas sustancias que lo hacen impropio para la alimentación humana. .

Subpartida

1605.59.10 - - - Locos (Chanque) y machas

Las machas (*Mesodesma donacium*), son moluscos bivalvos, de concha triangular alargada, de coloración variada (blanco, amarillo parduzco, marrón en diferentes tonalidades, entre otros).



Q
CMHA

CAPÍTULO 17**AZÚCARES Y ARTÍCULOS DE CONFITERÍA****Nota explicativa complementaria de Subpartida****Subpartida****1701.99.10 - - - Sacarosa químicamente pura**

En la nomenclatura común NANDINA, se entenderá por sacarosa químicamente pura, en todos los casos, el azúcar cuyo porcentaje en peso de sacarosa, calculado sobre producto seco, correspondiente a una lectura en el polarímetro sea superior o igual a 99,5°. Se incluye en esta subpartida el azúcar refinada.

P
LINA

CAPÍTULO 19

PREPARACIONES A BASE DE CEREALES, HARINA, ALMIDÓN, FÉCULA O LECHE; PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Nota explicativa complementaria de Subpartida

Subpartida

1901.10.10 - - - Fórmulas lácteas para niños de hasta 12 meses de edad

Se clasifica en la subpartida 1901.10.10 la leche de origen animal, destinada para infantes, modificada, para obtener un sucedáneo de leche humana materna, nutricional y organolépticamente similar a la leche humana estándar. Por lo general, esto se logra sustituyendo alguno o algunos de los componentes naturales de la leche (por ejemplo grasa butírica, caseinato cálcico) por otros de distinta naturaleza (grasa oleica, caseinato sódico, etc.), o añadiendo una mayor proporción de ciertos componentes como hierro y lactosa a la mezcla.

También se encuentran en esta subpartida las preparaciones infantiles a base de leche deslactosada, denominadas especiales, diseñadas para cubrir las necesidades nutritivas de los lactantes con algún tipo de trastorno fisiológico o metabólico para absorber, digerir o metabolizar determinadas sustancias nutricionales, entre las que se pueden nombrar: las formulas anti regurgitación, anti cólicos, anti estreñimiento, saciantes, etc.

Subpartida

1901.90.20 - - Manjar blanco o dulce de leche

En la NANDINA, se entenderá por manjar blanco o dulce de leche, una preparación a base de leche de origen animal a la cual se le ha añadido azúcar como edulcorante y sometido a un proceso de cocción que tiene por objeto caramelizar los azúcares de la leche y la sacarosa añadida (reacción de Maillard), obteniéndose un producto pastoso marrón. Dependiendo de la receta, en su elaboración se puede añadir esencia de vainilla, canela o clavo de olor.

Q
LHMA

CAPÍTULO 21 PREPARACIONES ALIMENTICIAS DIVERSAS

Nota explicativa complementaria de Subpartida

Subpartida

2103.90.10 - - Salsa mayonesa

La salsa mayonesa es una salsa emulsionada batida, elaborada con aceite vegetal y huevos; sin embargo, puede contener añadidas pequeñas cantidades de sal, jugo de limón y/o vinagre. Además de sus características organolépticas, la mayonesa puede reconocerse de otras salsas cremosas por su alto contenido de aceite vegetal y la presencia de huevos en su preparación.

Subpartida

2106.10.20 - - Sustancias proteicas texturadas

Las proteínas texturadas o texturizadas pueden obtenerse a base de proteínas generalmente vegetales como: soja, caseína, gluten de trigo, semillas de algodón, cacahuate, sésamo y girasol, inclusive a base de suero de leche, plasma sanguíneo y despojos de animales tales como pulmones. Estas proteínas, son sometidas a un proceso físico químico de texturación por ruptura de sus enlaces intramoleculares, provocando el despliegue de sus cadenas peptídicas estiradas y la creación de nuevos enlaces intermoleculares.

La texturación de proteínas tiene por objeto transformar la estructura globular de la proteína en proteína fibrilar, con el objeto de obtener sustancias con textura semejante a la de la carne animal, para este efecto pueden ser enriquecidas con tiamina, riboflavina, cobalamina, hierro y zinc.

Subpartida

2106.90.50 - - Mejoradores de panificación

Son aditivos alimentarios destinados a facilitar o simplificar la fabricación de productos panificados, compensar las propiedades de procesamiento cambiantes de las materias primas e influir en la calidad de los productos acabados.

P
LMAA

CAPÍTULO 22**BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE****Subpartida****2208.20.21 - - - Pisco**

Es el aguardiente obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de "Uvas Pisqueras" recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan el principio tradicional de calidad establecido en las zonas de producción reconocidas (Norma Técnica Peruana NTP 211.001/2006).

Es una bebida alcohólica genuina peruana.

Subpartida**2208.20.22 - - - Singani**

Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de vino y/o vinos de Orujo, provenientes exclusivamente de la fermentación alcohólica de las uvas Moscatel de Alejandría, producidas en una altura mínima de 1 600 m.s.n.m., elaborados, destilados, embotellados en las zonas de producción de origen.

Es una bebida alcohólica genuina boliviana.

Subpartida**2208.90.20****- - - Aguardientes de agaves (tequila y similares)**

Se entenderá por aguardientes de agave, a los productos obtenidos por destilación de mostos fermentados a partir de un género de plantas denominadas "Agave".

Los diferentes aguardientes obtenidos mediante la destilación depende del tipo de Agave utilizados como: Tequila (Agave Weber azul), Mezcal (A. cupreata, A. potatorum, etc.); Bocanora (Agave angustifolia); Raicilla (agave lechuguilla).

9
LAMA

CAPÍTULO 23**RESIDUOS Y DESPERDICIOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; ALIMENTOS
PREPARADOS PARA ANIMALES****Nota explicativa complementaria de Subpartida****Subpartida****2308.00.10 - Harina de flores de marigold**

La harina de flores de marigold se obtiene por la molienda de los pétalos de las flores deshidratadas de las especies taget erecta y taget patula de la familia asteraceae principalmente, con el objeto de obtener los pigmentos de xantofilas que las contiene. Esta harina puede ser incorporada directamente a los alimentos de animales, transfiriendo su pigmentación amarilla particularmente a la carne de pollo y a las yemas de sus huevos.

Subpartida**2309.90.30 - - Sustitutos de la leche para alimentación de terneros**

Los sustitutos de la leche para la alimentación de terneros o lacto- reemplazadores, son productos que sustituyen a la leche natural que se suministra al ternero, por lo general consistente en un producto en polvo seco que cuando se reconstituye, se disuelve o mantiene en suspensión, sus componentes sustituyen la leche materna vacuna con resultados satisfactorios. Dicho sustituto lechero está compuesto por una fuente proteica, una fuente energética que generalmente es grasa de origen animal o vegetal, azúcar, almidones tratados, complemento vitamínico mineral, emulsificantes y con frecuencia enzimas y antibióticos.

①
LHNA