

19.05 – PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA O GALLETERÍA, INCLUSO CON ADICIÓN DE CACAO; HOSTIAS, SELLOS VACÍOS DEL TIPO DE LOS UTILIZADOS PARA MEDICAMENTOS, OBLEAS PARA SELLAR, PASTAS SECAS DE HARINA, ALMIDÓN O FÉCULA, EN HOJAS, Y PRODUCTOS SIMILARES.

1905.10 – **Pan crujiente llamado «Knäckebrot»**

1905.20 – **Pan de especias**

– **Galletas dulces (con adición de edulcorante); barquillos y obleas, incluso rellenos («gaufrettes», «wafers») y «waffles» («gaufres»)*:**

1905.31 – **–Galletas dulces (con adición de edulcorante)**

1905.32 – **– Barquillos y obleas, incluso rellenos («gaufrettes», «wafers») y «waffles» («gaufres»)***

1905.40 – **Pan tostado y productos similares tostados**

1905.90 – **Los demás**

Sección IV

19.05₂

A) Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao.

En esta partida están comprendidos todos los productos de panadería ordinaria o fina, pastelería o galletería; los ingredientes que con mayor frecuencia entran en su composición son harina de cereales, levadura y sal, pero pueden contener también otros ingredientes tales como: gluten, fécula, harina de leguminosas, extracto de malta, leche, semillas como adormidera, comino o anís, azúcar, miel, huevo, grasa, queso, frutas, cacao en cualquier proporción, carne, pescado, etc., así como productos llamados mejoradores de panificación. Los mejoradores de panificación se destinan principalmente a facilitar la elaboración de la masa, a acelerar su fermentación, a mejorar las características o la presentación de los productos y a prolongar su conservación. Los productos de esta partida pueden obtenerse también a partir de una pasta a base de harina, sémola o polvo de patatas.

Están comprendidos en esta partida:

- 1) El **pan ordinario**, que sólo contiene, en general, harina de cereales, levadura y sal.
- 2) El **pan de gluten** para diabéticos.
- 3) El **pan ázimo** o *matze*, sin levadura.
- 4) El **pan crocante llamado «Knäckebrot»**, que es un pan que cruje, seco, presentado corrientemente en placas delgadas, cuadradas, rectangulares o redondas, en cuya superficie se aprecian agujeritos. El pan crocante se hace con pasta a base de harina, incluso integral, sémola o grañones de centeno, cebada, avena o trigo, que se esponja por medio de levadura, pasta agria u otro tipo de agentes de esponjadura (esponjamiento) o por insuflación de aire. El contenido de agua no excede del 10% en peso.
- 5) El **pan tostado, pan a la brasa y productos similares tostados**, incluso en rebanadas o molidos, aunque tengan mantequilla (manteca) u otras grasas, azúcar, huevo u otras sustancias nutritivas.
- 6) El **pan de especias**, que es un producto alveolar de consistencia elástica, constituido por harina de centeno o de trigo, edulcorante (por ejemplo, miel, glucosa, azúcar invertido, melaza purificada), especias o aromatizantes y, a veces, también yema de huevo o frutas u otros frutos. Algunos tipos de pan de especias están recubiertos de chocolate o de un glaseado obtenido con preparaciones grasas y cacao. Otros tipos de pan de especias pueden contener o estar recubiertos de azúcar.
- 7) Los **«bretzel o pretzel»**, que son productos secos, quebradizos, de superficie glaseada y espolvoreada con sal, preparados con una pasta a la que se ha dado forma cilíndrica y, en ocasiones, retorcida en forma de «B».
- 8) Las **galletas**, que se obtienen generalmente con harina y grasas a las que se suele añadir azúcar y otras sustancias de las previstas en el apartado 10) siguiente. Estos productos de galletería son esencialmente artículos que se conservan durante largo tiempo como consecuencia de la prolongada cocción de las materias utilizadas y siempre que se guarden al abrigo del aire. Existen distintas variedades de galletas entre las que se encuentran:
 - a) las **galletas secas**, que contienen poca o ninguna materia edulcorante, aunque una proporción relativamente elevada de grasa; esta variedad comprende los «crakers», incluso con nata y las galletas sin huevo.
 - b) las **galletas dulces**, que son productos de panadería fina, de conservación prolongada, a base de harina, azúcar u otros elementos edulcorantes y grasas (estos componentes constituyen, por lo menos, el 50% en peso del producto), incluso con sal, almendras, avellanas, sustancias aromáticas, chocolate, café, etc. El producto terminado no debe contener agua en proporción superior al 12% en

peso y el contenido de grasa será como máximo el 35% en peso (las materias utilizadas para rellenar o recubrir las galletas no se tendrán en cuenta para calcular dichos porcentajes). Las galletas comerciales no suelen estar rellenas, pero, a veces, pueden contener un relleno, sea o no sólido (azúcar, grasa vegetal, chocolate, etc.). Se trata, casi sin excepción, de productos fabricados industrialmente.

Sección IV 19.05₃

c) las **galletas saladas o aromatizadas**, que normalmente tienen un bajo contenido de sacarosa.

- 9) Los «**gaufres**», **barquillos y obleas**, que son productos de panadería fina, ligeros, cocidos entre dos placas de hierro cuya superficie presenta dibujos. Los barquillos son obleas enrolladas. Se asimilan a los «gaufres» las galletas constituidas por un mínimo de dos capas de oblea rellenas con una masa que les confiere un gusto especial, así como los productos formados por extrusión de pasta de oblea en máquina especial (por ejemplo, cornetes o cucuruchos para helados). El contenido de agua en el producto acabado no debe exceder del 10% en peso. Los «gaufres» son productos similares.
- 10) Las **pastas** en cuya composición intervienen las sustancias más diversas: harina, fécula, mantequilla u otras grasas, azúcar, leche, nata de leche, huevos, cacao, chocolate, café, miel, frutas, licores, aguardiente, albúmina, queso, carne, pescado, esencias aromáticas, levadura, incluso artificial, etc.
- 11) **Ciertos productos de panadería o pastelería hechos sin harina** (por ejemplo, merengues hechos con clara de huevos y azúcar).
- 12) Las **crepes**.
- 13) El **quiche**, constituido por una pasta con ingredientes, tales como queso, huevo, nata, mantequilla, sal, pimienta, nuez moscada y, en el quiche de Lorena, panceta o jamón.
- 14) Las **pizzas** (precocidas o cocidas) constituidas por una base de trigo, sobre la que se ponen otros ingredientes tales como queso, tomate, aceite, carne, anchoas. Las pizzas sin cocer se clasifican sin embargo en la **partida 19.01**.
- 15) Las **pastas crocantes** sin azucarar, por ejemplo, las obtenidas a partir de una pasta a base de polvo de patatas, o de una pasta a base de harina de maíz con adición de un sazónador constituido por una mezcla de queso, glutamato de sodio y sal, fritas con aceite vegetal y dispuestas para su consumo.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) Los productos que contengan más del 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, o de una mezcla de estos productos (por ejemplo, empanadas constituidas por carne envuelta con masa) (**Capítulo 16**).
- b) Los productos de la **partida 20.05**.

B) Hostias, sellos vacíos del tipo de los utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas desecadas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.

Esta partida comprende un cierto número de productos a base de masa de harina o fécula, la mayor parte cocidos, generalmente presentados en forma de discos u hojas y con usos muy diversos.

Las **hostias** son discos delgados hechos con pasta de harina de trigo muy pura cocida entre placas de hierro.

Los **sellos vacíos del tipo de los utilizados para medicamentos**, hechos con pasta de almidón o harina cocidos, que consisten en cápsulas de bordes levantados para que encajen entre sí.

Las **obleas**, recortadas de láminas de pasta de harina cocida y seca, a veces coloreada; pueden contener una sustancia adhesiva.

También se clasifican aquí **las hojas delgadas de pasta** de harina o fécula cocida y secada, destinadas a soporte o revestimiento de algunos artículos de pastelería o confitería y principalmente el turrón (véase la Nota explicativa de la **partida 14.04** para el producto llamado *papel de arroz*).
