***CONSULTA PÚBLICA DE NOTAS NACIONALES***

**SECCIÓN I**

**ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DEL REINO ANIMAL**

**Capítulo 02**

**Notas Nacionales:**

1. En este Capítulo, se entiende por carcaza de ave, la caja torácica del animal desprovista de las alas, sin vísceras y sin la masa muscular de la pechuga, y que puede incluir vértebras cervicales y piel.

En este Capítulo, "mecánicamente deshuesados” significa carne en forma de pasta semisólida comestible y apta para consumo humano, la cual es obtenida de la molienda de la carne originalmente adherida a las carcasas o sus partes, que ha sido separada del hueso por medios mecánicos y/o separación a alta presión. La carne mecánicamente deshuesada (pasta) es comúnmente usada para la fabricación de embutidos y todo tipo de carnes frías.

1. Las pieles de cerdo, enteras o en recortes, se clasificarán como sigue:
	* 1. En las subpartidas 0206.30 o 0206.49, según los casos, cuando se presenten libres de tejido adiposo, o el espesor de la capa de tejido adiposo adherido a cualquier parte de la piel sea inferior a 2 mm.
		2. En la partida 02.09, cuando el espesor de la capa de tejido adiposo adherido a cualquier parte de la piel sea igual o superior a 2 mm.
2. A efectos de las subpartidas 0207.13 y 0207.14, la expresión “Piernas, muslos o piernas unidas al muslo” significa la parte del ave que comprende el fémur y la tibia con la masa muscular, y que pueden estar unidas de manera incidental con partes de otras piezas del pollo, por ejemplo, la parte posterior del tronco y/o la rabadilla. Los cuartos de pierna también pueden llevar algo de grasa abdominal y un máximo de dos costillas. La pierna y muslo constituyen los denominados cuartos traseros del pollo.
3. A efectos de la partida 02.09, se considera tocino el tejido adiposo situado entre la carne y la piel del cerdo.
4. La subpartida 0210.99 comprende, entre otros:
	* 1. Carne y despojos de aves, salados: la carne o los despojos impregnados con cloruro de sodio (sal común) en toda la masa muscular. El contenido de sal común en la carne o los despojos, libres de piel y hueso, debe ser igual o superior al 1.94% pero inferior al 3.0% en peso, y
		2. Carne y despojos de aves, en salmuera: la carne o los despojos impregnados con una solución de agua y cloruro de sodio (sal común), en toda la masa muscular; dichos productos pueden presentarse inyectados o sumergidos en la solución salina. El contenido de sal común en la carne o los despojos, libres de piel y hueso, debe ser igual o superior al 1.94% pero inferior al 3.0% en peso.

La subpartida 0210.99 no comprende las carnes y despojos de aves impregnados de cloruro de sodio (sal común), con un contenido de sal común inferior al 1.94% en peso de la carne o los despojos, libres de piel y hueso, ni la carne o los despojos que se presenten simplemente espolvoreados con sal (en ambos casos partida 02.07, generalmente).

**Capítulo 04**

**Notas Nacionales:**

1. Para los efectos de este Capítulo, los términos ***aromatizados(s) y aromatizada(s)*** significan: **con adición de sabor.**