

MANUAL SECTORIAL
DE LA CLaNAE
Complejo Pesca

Versión borrador

Elaborado por
Yanina Conca (*)

Agosto 1999

Introducción al Complejo pesca

El sector pesquero abarca un conjunto de actividades destinadas a la extracción, transformación y comercialización de productos que se originan en aguas continentales o marítimas, como así también los servicios relacionados con ella. También incorpora la acuicultura, que es la realización de cultivos y semicultivos de especies de animales o vegetales acuáticas. *Excluye la construcción, reparación y mantenimiento de las embarcaciones destinadas a este fin (subclase 3511.0) así como de los artes de pesca correspondientes.*

La ClANAe clasifica las distintas actividades que se realizan en este sector en las siguientes subclases:

- 050.11 Pesca marítima: costera y de altura
- 050.12 Pesca continental: fluvial y lacustre
- 050.13 Recolección de productos marinos
- 050.20 Explotación de criaderos de peces, granjas piscícolas y otros frutos acuáticos - acuicultura-
- 050.30 Servicios para la pesca

- 1512.0 Elaboración de pescado y productos de pescado

- 512.23 Venta al por mayor de pescado
- 522.91 Venta al por menor de pescados y productos de la pesca

Dada la dificultad que se presenta en este complejo, para separar los procesos correspondientes a los sectores primario y secundario dentro de esta actividad se han tomado los siguientes criterios operativos:

- a) Todos los procesos realizados en el agua a bordo de buques fresqueros, procesadores o congeladores son considerados dentro del sector primario (*clase 0501*).
- b) Las actividades de procesamiento realizadas en tierra se consideran industria (*subclase 1512.0*), con excepción de las plantas que solo realizan mantenimiento de congelado y refrigerado, que son consideradas unidades auxiliares a los buques procesadores (*clase 0501*).
- c) Los buques factoría no realizan la captura de peces, solo procesan. Por ello, son considerados como fábricas flotantes y su producción está incluida dentro de la industria manufacturera (*subclase 1512.0*).

1. Materias primas del complejo

Las materias primas del sector son los pescados y mariscos que se obtienen, principalmente, en aguas marítimas y continentales. Dichas materias primas son transformadas mediante diferentes técnicas y procesos industriales en alimentos destinados al consumo humano o animal, mediante la aplicación de la refrigeración, el congelado, el salado y otros procesos de conservación. Entre los productos industriales del sector pueden mencionarse: barritas y filetes de pescado, pescados y mariscos enlatados (en conserva), pescados y mariscos apanados, surimi, harinas y aceites de pescado, etcétera.

Una gran cantidad de especies y subproductos que no aptos para el consumo humano, se utilizan como alimento para animales, por ejemplo aves de corral (*destino subclase 1533 0*).

Los principales recursos explotados por la actividad son:

Peces	} Mariscos	Mamíferos
Moluscos		Equinodermos
Crustáceos		Celenterados
Algas y zosteras		

Las principales zonas de explotación de estos recursos, tanto desde el punto de vista de la intensidad como del rendimiento, se ubican en las regiones de las plataformas continentales y de los bancos submarinos.

Peces (subclases 050.11, 050.12 y 050.20): existe un número significativo de especies, tanto de agua dulce como de agua salada que constituyen el recurso más importante para la actividad del sector. Entre las especies de agua dulce, que en nuestro país representan menos del 10% del volumen capturado pueden mencionarse el sábalo, el pejerrey, el surubi, la boga y la trucha. Los peces de agua salada se clasifican en dos grandes grupos:

Peces pelágicos o de Superficie	Peces demersales o de aguas profundas
Se encuentran en las capas intermedias y superficiales del mar, hasta una profundidad media de 50 metros.	Se encuentran en el fondo del mar o cerca de él
Son peces grasos que tienen un 20% de grasa en el músculo	Normalmente tienen menos del 5% de grasa y a menudo menos del 1% de grasa en el músculo
Ejemplos: Albacoras, anchoas, anchoita, arenques, atún, bonito, caballa, pámpano, sardinas, sierra, surel.	Categorías: - Peces de la plataforma continental: hasta 200 m - Peces de la profundidad media: hasta 600 m - Peces de grandes profundidades: mayor a 600 m Ejemplos: abadejo, bacalao, elefante, granadero, lenguados o peces planos, mantas, merluza, pez gallo, polaca, rayas, tiburones.

Moluscos (subclases 050.11, 050.12 y 050.20): comprende aproximadamente 125.000 especies, de las cuales más de la mitad se encuentran en las aguas marinas o salobres. Se dividen en tres órdenes: *gasterópodos (caracoles)*, *cefalópodos (calamares y pulpos)* y *pedicépedos (ostras, almejas, vieiras, mejillones, etcétera)*.

Crustáceos (subclases 050.11, 050.12 y 050.20): comprende aproximadamente 20.000 especies, de las cuales las más importantes son: langostinos, camarones, langostas de mar, cangrejos, centollas y krill.

El conjunto de moluscos y crustáceos es conocido habitualmente como **mariscos**.

Algas y zosteras (subclase 050.13): en la actualidad se conocen más de 400 posibilidades de utilización, ya sea en estado fresco o como producto industrializado -agar agar (*producto de la subclase 2429.0*), alginatos (*producto de la subclase 2429.0*), sales minerales (*productos de la clase 1422*), etcétera -.

Las algas son utilizadas en la alimentación del hombre (*destino división 15*), para uso medicinal (*destino subclase 2423.1*), como forraje para los animales domésticos (*destino subclase 1533.0*) y abono en la agricultura (*destino grupo 011 y subclase 2412.0*), entre otros usos.

Equinodermos (subclase 050.13): son animales que carecen de una masa carnosa. Habitan la región del fondo marino. Desde un punto de vista económico interesan las especies que habitan en profundidades reducidas, entre ellas **los erizos de mar, los pepinos de mar y las estrellas de mar**. Algunas especies de erizos y estrellas de mar pueden causar daños en los cultivos de ostras y mejillones.

Espongiarios o poríferos (subclase 050.13): no se utilizan en la alimentación humana. Son conocidos desde la antigüedad, ya que eran utilizados con fines ornamentales, como objetos de tocador, o en la higiene. Llevan una vida sedentaria, fijos sobre el fondo del mar.

Celenterados (subclase 050.13): comprenden numerosas especies que se encuentran hasta profundidades superiores a los 200 metros. Entre ellas pueden mencionarse las **medusas** y los **pólipos**. Desde el punto de vista económico su valor e importancia comercial están limitados a ciertas regiones geográficas y a un número reducido de especies, como algunos tipos de pólipos conocidos con el nombre de **corales**.

2. Procesamiento de los recursos pesqueros

Las actividades de procesamiento comprenden a aquellos procesos tendientes a la conservación y/o transformación del pescado y los recursos pesqueros antes mencionados. Según se desarrollen en el agua o en tierra se clasifican en la clase 050.1 o en la subclase 1512.0.

Los productos pesqueros son altamente perecederos, y exigen diferentes métodos de elaboración que dan lugar a productos de formas diversas:

- descabezado y eviscerado (habitualmente designado con las siglas H&G)
- fileteado
- congelado
- conserva
- salado
- elaboración de harina de pescado
- elaboración de aceite de pescado
- elaboración de pasta de pescado (surimi)

Descabezado y eviscerado: consiste en la separación de la cabeza del tronco y la abertura del vientre retirando las vísceras.

Fileteado: consiste en la obtención de filetes de pescado blanco, por ejemplo de merluza, del cual se han separado las espinas por medios mecánicos o manuales. El pescado previamente descabezado y eviscerado, es cortado por el lomo en forma longitudinal hacia la cola, separándose la espina dorsal, y quedando los filetes con la piel, la cual es retirada en el proceso. El filete puede ser destinado al consumo interno – fresco o congelado - o a la exportación - congelado -. El fileteado puede realizarse por medios manuales o mecánicos, obteniéndose los productos de mayor calidad mediante el primer procedimiento.

Congelado: el objetivo de este proceso es incrementar el tiempo durante el cual el pescado conservará sus propiedades alimenticias y calidad. Para ello la temperatura es reducida rápidamente con el propósito de impedir el desarrollo de microorganismos que provocan su descomposición y disminuir el deterioro producido por reacciones de tipo bioquímico y enzimático. La disminución de la temperatura lleva en primer lugar a la congelación del agua extracelular y luego a toda el agua presente. Esto se alcanza entre 0° y 5° C. La temperatura debe seguir descendiendo a fin de evitar que el agua sin congelar sea un medio apto para el desarrollo de los procesos de deterioro. Luego de la obtención del congelado - etapa dinámica de este proceso -, se busca que la temperatura permanezca estable mediante el almacenamiento - etapa estática -.

Los equipos de congelación pueden ser congeladores de placa o equipos de congelación en túnel (*equipos de la subclase 2925.0*):

congelador de placa horizontal: se emplean en la obtención de bloques de filetes congelados, para la fabricación de "fish stick". Los filetes bien ordenados garantizan la ausencia de huecos, y el empleo de moldes evita la formación de aristas. También suele empleárselo en la congelación de pescados pequeños del tipo anchoíta.

sardinas, jureles, etcétera.

congelador de placa vertical: debido al ahorro de espacio son utilizados en los buques procesadores. Con este sistema se obtienen bloques grandes y no ordenados, debido a que no se usan moldes, sino que el contenido se vuelca directamente.

congelación en túnel: es empleada para pescado entero, troncos y cortes irregulares. Su utilización es apropiada para productos grandes, para los cuales no puede asegurarse un buen contacto como en los congeladores de placas.

Una vez **congelado** y antes de ser **colocado en cajones de plástico** (*productos de la subclase 2520.1*) y **estibado** se le hace un proceso de **escarchado** o **glaseado**, que consiste en sumergirlo en agua fría por un instante. La formación de una capa fina de hielo ayuda a preservar la calidad, haciendo más lentos los procesos de desecación, oxidación y enranciamiento. Todo el pescado congelado escarchado requiere también un envasado protector que excluye el aire y la humedad.

También se congelan grandes cantidades de pescado en forma de rueda. Este método se utiliza sobre todo para los pescados más grandes. Después de congelarlos, se los **serrucha** en sentido perpendicular a su longitud, convirtiéndolos en ruedas o steaks de pescado, entre las cuales las de salmón y pez espada tienen más aceptación. Cuando se congelan pescados individuales, generalmente se los escarcha. La inmersión y congelación suelen repetirse varias veces a fin de formar una escarcha espesa para proteger al pescado congelado de la oxidación superficial y la quemadura de congelador durante el almacenamiento congelado. El escarchado se usa también en los camarones congelados. Cuando se cortan ruedas de pescados grandes congelados, las superficies recién cortadas se escarchan a veces para mejorar su capacidad de conservación.

Conservas: "se entiende por **conserva de origen animal** al producto elaborado exclusivamente sobre la base de carne con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias o aditivos de uso permitido"¹. En otras palabras, una conserva es un producto que, habiendo sido envasado herméticamente (*envases de las subclases 2610.1 y 2899.1*), ha recibido un tratamiento térmico apropiado que le asegura la eliminación de microorganismos putrefactivos y patógenos, y que por lo tanto posee una vida útil limitada por la resistencia externa e interna del envase. Los pescados grasos como son los túnidos, engraulidos como la anchoíta, caballa, etcétera, son considerados como los más aptos para la obtención de conservas, como así también las especies comerciales de mariscos. En la elaboración de conservas existen cuatro procesos básicos de los cuales dependen las características finales del producto. Ellos son: salado, cocido, enlatado y esterilizado.

Salado: tiene por objeto asegurar el gusto del producto. Puede realizarse a través del lavado del pescado en salmuera o el agregado de sal (*producto de la subclase 1549.9*) antes de remachar la lata metálica (*producto de la subclase 2899.1*), o el frasco de vidrio (*producto de la subclase 2610.1*).

Cocido: consiste en someter al pescado a temperaturas en que se coagulan en gran medida las proteínas y se libera la mayor parte del agua intersticial. Las razones del cocido son:

- > eliminar agua del pescado; de lo contrario se eliminaría después de la esterilización, y emulsionaría con el aceite de la conserva dando un mal aspecto.
- > mejorar la textura, pudiéndose manipular más cómodamente el producto sin lastimarlo.
- > extraer una parte del líquido del pescado, evitando en algunas especies el gusto fuerte que contienen las grasas.
- > en el caso de los mariscos, además de la textura, se busca separar la carne de las valvas.

El cocido puede hacerse con salmuera caliente, vapor, aire caliente, aceite hirviendo y calor radiante.

¹ Código Alimentario Argentino Actualizado (1992), Capítulo VI página 134.

Enlatado del pescado: la elaboración del pescado enlatado comprende los siguientes pasos:

- > se descongela parcialmente el pescado congelado (si es que se recibe del barco pesquero).
- > se destripa, se limpia y se separa por tamaños.
- > se precocina entero en hornos (*equipo de la subclase 2925 0*) a vapor a fin de ablandar la carne para que se separe fácilmente.
- > se deja enfriar, luego se separan la carne blanca de la carne oscura.
- > una máquina (*equipo de la subclase 2925 0*) comprime la carne en formas cilíndricas que se cortan en porciones automáticamente y se las introduce en las latas (*producto de la subclase 2899.1*).
- > las latas se llenan al vacío y se esterilizan en una autoclave (*equipo de la subclase 2925.0*).

Esterilización: es el tratamiento al que se someten los envases cuando están herméticamente cerrados a fin de neutralizar o destruir todos los microorganismos que pueden ser nocivos para la salud humana. Dicho proceso consiste primordialmente en exponer los envases a alta temperatura durante un periodo de tiempo en autoclaves (*equipos de la subclase 2925.0*).

Entre los distintos tipos de conservas pueden citarse a título de ejemplo, las siguientes:

Pasta de pescado: es la conserva elaborada con el producto íntegro o trozos procedentes de la industrialización, que después de cocido y despojado de espinas y huesos, es reducido a pasta, condimentado con productos de la subclase 1549.9 y adicionado o no de farináceos (*productos de la clase 1531*).

Pescado con jalea: es la conserva preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado (*producto de la subclase 1549.9*), que al envasarse se le adiciona gelatina (*productos de las subclases 1549.9 y 2429.0*).

Conservas de atún: son las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados como: albacoras, atún patudo, atún rojo, rabil, barrilete, melba y bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal (*producto de la subclase 1549.9*), cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasamiento. La caballa podrá designarse atún argentino cuando se prepare exclusivamente con las partes blancas de la carne desprovista de piel, sangre y espinas. Estas conservas pueden ser en aceite (*producto de la subclase 151.42*) o en salsa de tomate (*producto de la subclase 1513.1*).

Conserva de mariscos: es una conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo (*productos de la subclase 1549.9*).

Pescado prensado: producto de la pesca que se obtiene por el prensado del pescado, previo eviscerado y curado por la sal (*producto de la subclase 1549.9*) durante no menos de 20 días.

Pescado deshidratado: es la conserva de pescado obtenida a partir de la eliminación de la humedad.

Pescado ahumado: es aquel que después de un salado y/o desecado total o parcial, previo eviscerado total o parcial, se somete a la acción del humo.

Embutido de pescado: es el producto elaborado sobre la base de pescados curados o no, cocidos o no, ahumados o desecados o no, introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico apropiado a ese fin.

Conservas de ostiones y almejas: estos mariscos permanecen fijos en su medio

ambiente y se los cosecha rastreando el fondo o cavando en el lodo cerca de la costa. Los ostiones y almejas vivos se sacan de la concha, se lavan, se separan por tamaño, y se procesan. El procesamiento puede consistir simplemente en envasarlos en latas (*producto de la subclase 2899.1*) o frascos de vidrio (*producto de la subclase 2610.1*) y distribuirlos empacados en hielo (el hielo es un producto producido por la misma planta procesadora de pescados y mariscos) a los mercados. También se enlatan y esterilizan en autoclaves y, en cantidades menores, se congelan. Los productos congelados pueden utilizarse posteriormente en la fabricación de guisos y sopas (*destino subclase 1549.9*).

Salado: el empleo de sal como conservativo de productos perecederos es quizás la técnica más antigua que se conoce. Dentro del salado se pueden diferenciar dos procesos:

salado seco: la preparación inicial para el salado de la materia prima consiste normalmente en el lavado y corte del pescado; en general el primer proceso se realiza con salmuera. Si el pescado es muy grande, se efectúan cortes sobre el músculo a fin de acelerar la penetración de la sal. La sal posee un efecto deshidratante sobre el pescado, dado que el músculo pierde agua y recoge sal.

salado húmedo o madurado: se utiliza para producir anchoíta salada, preparada en salmuera (*producto de la subclase 1549.9*) o aceite (*producto de la subclase 151.42*). El procedimiento básico consiste en sumergir el pescado a salar en una solución de salmuera saturada, para elevar el equilibrio salino entre la salmuera y el músculo del pescado. Luego de un tiempo suficiente que asegure la penetración de sal, se lo envasa en latas (*producto de la subclase 2899.1*) con sal y salmuera o fileteado envasado en aceite listo para el consumo.

Harina y aceite de pescado: la harina de pescado es un concentrado de proteínas que se obtiene mediante la drástica reducción del contenido de agua del pescado fresco, a niveles en los cuales los microorganismos no pueden actuar. La harina, al igual que el aceite de pescado cuyo proceso se explicará más adelante, son empleados para la elaboración de alimentos balanceados (*destino subclase 1533.0*), el tratamiento de cueros (*destino subclase 1911.0*), y la fabricación de jabones (*destino subclase 2424.1*).

La **materia prima** utilizada en la producción de aceite y harina de pescado puede clasificarse en dos grupos:

- > los excedentes de pesca para el consumo humano y la pesca que no es comercializable para el público, tratándose de especies abundantes y bajo valor de comercialización como anchoveta, jurel, etcétera.
- > los residuos de fileteadoras y de las industrias conserveras.

La composición de un pescado depende de la especie, edad y estación del año en que fue capturado, entre otros factores; pero en general puede decirse que se compone de la siguiente manera:

sólidos secos, sin grasa	⇒	15/20% (se recupera para la producción de harina de pescado).
aceites	⇒	5/25%
agua	⇒	5/80%

Los peces pertenecientes a la familia del bacalao contienen cantidades muy modestas de aceite, aún cuando poseen un hígado de gran tamaño con una alta concentración de aceite muy valioso.

La **harina de pescado** se utiliza primordialmente para alimentar aves de corral y ganado porcino (*destino grupo 012 ó subclase 1533.0*). También puede convertirse en concentrado de proteínas de pescado - Fish Protein Concentrate, FPC- que se utiliza para el consumo humano.

Proceso la elaboración de la harina y el aceite: comprende las siguientes fases:

- cocinado
- prensado
- secado

En una planta convencional para la elaboración de aceite y harina de pescado (*subclase 1512.0*), la materia prima se introduce en un **cocedor** de vapor (*equipo de la subclase 2925.0*). El pescado cocido se transporta luego en un transportador de filtro (*equipo de la subclase 2915.0*) hasta una prensa de tornillo (*equipo de la subclase 2925.0*), en la cual se **extraen el agua**, y la mayor parte del **aceite**. La torta se prensa, se seca y se convierte en harina en un secador de llama directa (*equipo de la subclase 2925.0*) o calentado a vapor. Normalmente el líquido es tratado en tres etapas cuyos objetivos principales son los siguientes:

Decantadores: se extraen los sólidos suspendidos en el líquido de prensa y se obtiene un líquido apto para el tratamiento en la próxima etapa de separación y en la planta de evaporación.

Concentradores: extraen el máximo de aceite posible del líquido de prensa y se reduce al mínimo el aceite contenido en el agua de colas.

Purificadoras o clarificadoras: extraen el agua e impurezas en el concentrado de aceite de los concentradores permitiendo obtener un aceite clarificado de alta calidad. El agua de colas del concentrador y el purificador alimenta a la planta de evaporación. Las proteínas y vitaminas disueltas se concentran en la planta de evaporación hasta que el concentrado contiene alrededor del 30-50% de sólidos. Este concentrado se conoce con el nombre de **soluble de pescado** y normalmente se mezcla con la torta de prensa. En determinadas plantas también se emplea una cuarta etapa de **separación**: la extracción de los aceites contenido en los solubles, se lleva a cabo en un concentrador. Su fin es extraer el aceite liberado durante la etapa de evaporación, reduciéndose, con ello el contenido de grasas en la harina. El rendimiento final de la harina es del orden del 20% del pescado entero, utilizando recortes de fileteado para su elaboración, debido a que el contenido de sólidos es más alto.

Por último, en el caso del aceite, el pescado se somete a un proceso de **desodorización** mediante el cual se combate el desagradable olor que posee. Para ello el aceite se trata con calor y baja presión o vacío en evaporadores (*equipo de la subclase 2925.0*).

Aplicaciones del aceite de pescado: una gran parte se refina y utiliza en la fabricación de margarina (*destino subclase 151.43*); un porcentaje menor se emplea en aplicaciones industriales, tales como pinturas (*destino subclase 2422.0*), curtidos de cueros (*destino subclase 1911.0*) y ácidos grasos (*destino subclase 2429.0*), entre otros usos.

Surimi: se obtiene a partir de la carne de pescado desmenuzada o molida, a la que se le han eliminado por compresión mecánica, la piel y las espinas. Luego se somete a una serie de lavados con agua dulce y fría, a fin de eliminar restos de sangre, parte de las grasas y una fracción de las proteínas. En síntesis, se trata de carne de pescado molida, lavada con grandes cantidades de agua y a la cual se le ha eliminado el sabor y el olor. Después del **lavado** se drena el agua remanente por **prensado** o **centrifugado**, y en una mezcladora adecuada se le adicionan sustancias crioprotectoras, cuya función es preservar la calidad de la proteína remanente durante el almacenamiento al que se la somete en una congeladora de placas, una vez finalizada la operación de mezclado. El surimi así obtenido y congelado a -25° C, conserva su aptitud para elaborar una amplia gama de alimentos durante más de un año.

La materia prima principal la constituyen los pescados blancos de los cuales se utilizan alrededor de 60 especies. En la actualidad el surimi de más alta calidad se obtiene a bordo de buques procesadores, inmediatamente después de la captura. Se trata de un producto propio de la subclase 050.11.

La razón del interés por el surimi es que se trata de una materia prima de gran versatilidad de empleo, que permite obtener una gran variedad de alimentos que se pueden agrupar en tres tipos principales:

- > **Productos tradicionales japoneses.**
- > **Productos de imitación de carnes rojas:** se pueden obtener a partir de pescado únicamente, o mezclado con proporciones variables de carnes y grasas vacunas (*producto de la subclase 151.11*), ovinas o porcinas (*productos de la subclase 151.14*).
- > **Productos de imitación de frutos de mar de alto precio:** en estos se consigue no sólo el color, el sabor y la forma, sino también la fibrosidad característica de los productos imitados. En este grupo se pueden mencionar patas de cangrejo, scallop² y langostinos.

Otros productos obtenidos a partir de la elaboración de productos de la pesca:

Caviar: se designan así a las preparaciones de huevas de esturión. Se presenta generalmente con el aspecto de una masa blanda granulosa formada por huevas de un diámetro de 2 a 4 mm, su color varía del gris plateado al negro verdoso, con olor pronunciado y sabor ligeramente salado.

Símil caviar o sucedáneos del caviar: son productos que se consumen como caviar, pero que se preparan con las huevas de pescados diferentes al esturión, por ejemplo, salmón, carpa, lucio, atún, lisa, bacalao o ciclóptero.

Procesamiento de camarones: después de la captura de los camarones se les quita la cabeza, actividad que cuanto antes se realice, mejor será la calidad del producto. Con frecuencia se hace a bordo de los barcos camaroneros. Se descargan los camarones empacados en hielo en la fábrica de procesamiento en donde se los lava y se los separa de acuerdo a su tamaño. Luego se los puede inspeccionar, empaquetar y congelar dentro del caparazón, sin que se los haya desvenado. Por otra parte los que están destinados a congelarse en forma empanizada y precocida pasan primero por un sistema mecánico que los despoja del caparazón y les quita el intestino, parecido a una vena.

Preparación de barritas y porciones individuales de pescado empanizado, precocido y congelado: generalmente se utilizan en su elaboración los filetes de pescado que se han congelado en forma de bloques en cajas grandes, cortándolos en las formas deseadas por medio de sierras montadas sobre bandas. Las porciones de pescado congelado se envuelven en huevo (*producto de la subclase 012.22*), se empanizan con pan rallado y/o rebozador (*productos de la clase 1541*) y se transportan en forma automática hacia la sección en que se las fríe mediante la inmersión en aceite caliente (*subclase 151.42*). Finalmente, las piezas fritas, se enfrían, se empaquetan (*productos de las subclases 2102.0 y 2520.1*) y se vuelven a congelar.

² Molusco; concha

3. Barcos

Los barcos se clasifican según los procesos que realizan en:

No procesadores o fresqueros: son aquellos que realizan todas las operaciones relativas a la captura y conservación de peces, crustáceos y moluscos en estado fresco.

Procesadores: son aquellos que realizan, además de las operaciones relativas a la captura de peces, crustáceos y moluscos, la transformación a bordo de los productos de la pesca. Esta transformación abarca desde el congelado de pescado entero hasta la elaboración de productos diversos: fileteado, eviscerado, pastas, harinas, aceites de pescado, etcétera.

Otras clasificaciones consideran el tipo de arte de pesca (ver 4.) que emplean en la captura, a modo de ejemplo pueden mencionarse:

Barcos cerqueros: son aquellos barcos, en general utilizados en la pesca costera (fresqueros), que arrastran redes de cerco.

Barcos poteros: dedicados a la captura y procesamiento del calamar.

Barcos surimeros: procesan pescado para obtener el surimi.

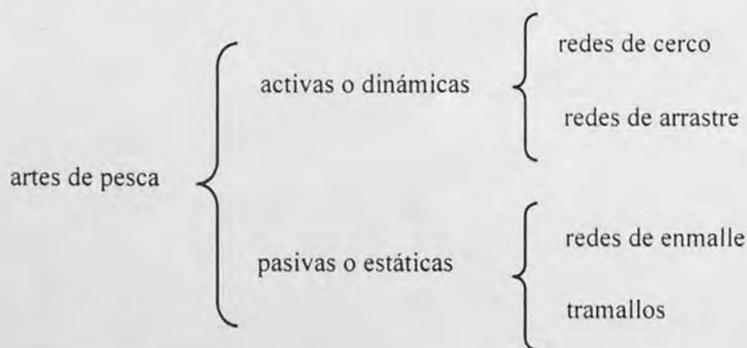
Barcos tangoneros: empleados en la captura y procesamiento del langostino.

Barcos palangreros: son aquellos que emplean para la captura baterías de anzuelos denominadas palangres. Se trata de un arte de pesca sumamente selectivo, que permite apuntar con bastante precisión a la captura de determinadas especies e incluso de individuos de características particulares (peso, edad) dentro de la especie.

4. Artes de pesca o redes

Se denomina así a un elemento constituido por paños tejidos con hilos de fibras naturales o sintéticas, con una línea de flotación y otra de peso, que es capaz de capturar peces cuando se lo opera manualmente o por medio de maquinarias, por lo general a bordo de una embarcación.

Las redes (*producto de la subclase 1723.0*) son transportadas, caladas, desplazadas y cobradas por la embarcación. Pueden ser:



En las **artes de pesca activas** obligan a los peces a concentrarse para ser extraídos del mar masivamente, utilizando redes. En las **artes de pesca pasivas** el proceso de captura depende fundamentalmente del comportamiento de los peces frente a los anzuelos, redes y trampas. Es decir, el aparejo de pesca es transportado, sumergido e izado desvinculado de la acción de la embarcación durante la pesca.

Entre los distintos tipos de arte de pesca pueden citarse:

Redes de cerco: se emplean para la pesca de especies pelágicas. Existen redes de grandes dimensiones con hasta 1500 metros de longitud y 300 metros de altura. Esto da una idea de la magnitud de las capturas que pueden lograrse en lances con redes de cerco.

Redes de arrastre: se remolcan por una o dos embarcaciones buscando atravesar los bancos de peces para que estos penetren en su interior y queden apresados en el copo.

Artes de arrastre de fondo: se utilizan para capturar especies que viven normalmente en contacto directo con el fondo o muy próximos a él y aquellas que, como consecuencia de sus movimientos mas o menos periódicos en sentido vertical, permanecen en el mismo temporalmente. Los paños que componen estas redes van reforzados en sus partes inferiores, pues debido a la fricción con el fondo sufren un desgaste mayor.

Redes de enmalle: son aparejos verticales que se pueden fondear en la misma superficie o debajo de la misma. Aquí los peces, que se supone que van nadando en forma paralela a la superficie, se clavan en la malla.

5. Unidades auxiliares

Las empresas pesqueras, además de los buques, poseen unidades auxiliares para el mantenimiento y conservación de los productos obtenidos en el mismo estado en que fueron descargados de los barcos. Por ejemplo, una planta congeladora en tierra para el mantenimiento de los productos congelados en los buques. En este **caso no se realiza ninguna transformación** sobre el producto obtenido y la planta debe considerarse incluida en la clase 0501. Otras plantas de naturaleza similar funcionan como unidad auxiliar de plantas procesadoras ubicadas en tierra y su actividad debe considerarse incluida en la subclase 1512.0.

Cabe aclarar que existen plantas de congelación, que procesan los productos que reciben **transformándolos de frescos o refrigerados en congelados**. Estas unidades productivas no deben considerarse como unidades auxiliares, y su actividad debe clasificarse dentro de la subclase 1512.0.

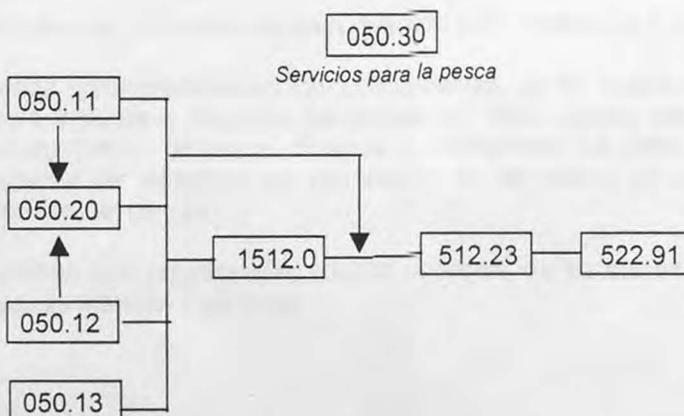
Esquema de eslabonamientos productivos y abastecimiento del Complejo pesca

Materias primas alimenticias

- 012.22
- 151.11
- 151.14
- 1513.1
- 151.42
- 1531
- 1541
- 1549.9

Materias primas químicas

2411.3



- 2102.0
- 2610.1
- 2915.0
- 1723.0
- 2520.1
- 2899.1
- 2925.0

Envases y equipamiento

3511.0

Barcos

Descripción de las ramas de actividad que proveen al Complejo pesca

- 012.22 Producción de huevos
- 151.11 Matanza de ganado bovino y procesamiento de su carne
- 151.14 Matanza de ganado excepto el bovino y procesamiento de su carne
- 1513.1 Preparación de conservas de frutas, hortalizas y legumbres
- 151.42 Elaboración de aceites y grasas vegetales refinadas
- 1531 Elaboración de productos de molinería
- 1541 Elaboración de productos de panadería
- 1549.9 Elaboración de productos alimenticios n.c.p.
- 1723.0 Fabricación de cuerdas, cordales, bramantes y redes.

- 2102.0 Fabricación de papel y cartón ondulado y de envases de papel y cartón
- 2411.3 Fabricación de materias colorantes básicas, excepto pigmentos preparados
- 2520.1 Fabricación de envases plásticos
- 2610.1 Fabricación de envases de vidrio
- 2899.1 Fabricación de envases de hojalata
- 2915.0 Fabricación de equipo de elevación y manipulación
- 2925.0 Fabricación de maquinaria para la elaboración de alimentos, bebidas y tabaco
- 3511.0 Construcción y reparación de buques

Se incluye en esta rama

Captura de peces y mariscos de mar.

Actividades realizadas en el agua a bordo del buque procesador o congelador.

El término **mariscos** se usa generalmente para referirse a los **moluscos** y **crustáceos**.

Moluscos: comprende aproximadamente 125.000 especies, de las cuales más de la mitad se encuentran en aguas marinas o salobres. Se dividen en cinco clases, pero solo tres son de interés para su procesamiento: *univalvos*, *bivalvos* y *cefalópodos*. La clase de los *cefalópodos* comprende las especies de moluscos sin caparazón, en las cuales en manto constituye el tegumento de protección del cuerpo.

Crustáceos: comprende aproximadamente 20.000 especies, de las cuales un número grande se encuentran en aguas marinas y salobres.

TABLA

A otra rama

Captura de mamíferos marinos, como morsas y focas; excepto ballenas (subclase 0150.1).

Actividades de barcos factoría dedicados exclusivamente a la elaboración y conservación de pescado (subclase 1512.0).

Fabricación de harina y aceite de pescado (subclase 1512.0).

Procesamientos de recursos pesqueros en unidades productivas ubicadas en tierra (subclase 1512.0).

Elaboración de sopas que contienen pescado, crustáceos, moluscos o pasta, sopas deshidratadas y en polvo (subclase 1549.9).

Fabricación y reparación de redes (subclase 1723.0).

Reparación de barcos pesqueros (subclase 3511.0).

Pesca deportiva y de recreo y los servicios afines (clase 9241).

Procesos a bordo del barco	Ocupaciones vinculadas	Peces marinos	Moluscos marinos	Crustáceos	Productos procesados en el mar
almacenado		abadejo	almeja rayada	camarón	conserva de almejas
clasificación		albacora	berberecho	cangrejo de piedras	conserva de ostiones
congelado		anchoas de banco	calamar	cangrejo nadado	conserva de pescado
conservado		anchoíta	caracol	centolla	conserva de atún
descabezado		atún patudo u ojos grandes	cholga	krill	conserva de mariscos
destripado		atún rojo o aleta azul	mejillon	langosta de mar	embutido de pescado
encajonado		bacota	ostra	langostino	extracto de pescado
estibado		bagre	pulpo		filetes
eviscerado		barrilete	Vieyra o vieira		fish Stick
fileteado		besugo			jugo de pescado
lavado		bonito			pasta de pescado
limpieza		brótola			pescado ahumado
pelado		burriqueta			pescado con jalea
salado		caballa blanca sierra			pescado congelado
trozado		caballa magrú			pescado descabezado
		castañeta			pescado deshidratado
		cazón vitamínico			pescado eviscerado
		chuchos			pescado fresco
		congrío			pescado prensado
		cornalito			pescado refrigerado
		corvina blanca			pescado salado
		corvina negra			soluble de pescado
		gatuso			surimi
		guitarra			
		guitarra chica			
		jurel			
		lachas			
		lenguado			
		lisas			
		melba			
		merluza			
		merluza de cola			
		merluza negra			
		mero			
		palometa			
		palomo			
		pámpanos			
		pargo			
		peces ángel			
		peces martillo			
		pejerreyes de mar			
		pescadilla			
		pescadilla real			
		pez elefante o pez gallo			
		pez espada			
		pez limón			
		pez palo			
		pez vela			
		polaca			
		rabil o aleta amarilla			
		raya			
		róbalo patagónico			
		rubio			

sable
salmones de mar o chanchitos
sardina fueguina
sardinela
sargo
savorín
testolín azul
testolín rojo
tiburón espinoso
tiburón gris
tiburón moteado
tiburón zorro
trilla

Se incluye en esta rama

Captura de peces y mariscos de ríos, arroyos, lagos y lagunas.
Actividades realizadas en el agua a bordo del buque procesador o congelador.

El término **mariscos** se usa generalmente para referirse a los **moluscos** y **crustáceos**.

TABLA

A otra rama

Fabricación de harina y aceite de pescado (subclase 1512.0).
Procesamiento de recursos pesqueros en unidades productivas ubicadas en tierra (subclase 1512.0).
Elaboración de sopas que contienen pescado, crustáceos, moluscos o pasta, sopas deshidratadas y en polvo (subclase 1549.9).
Fabricación y reparación de redes (subclase 1723.0).
Reparación de barcos pesqueros (subclase 3511.0).
Pesca deportiva y de recreo y los servicios afines (clase 9241).

Procesos a bordo del barco	Ocupaciones vinculadas	Peces de agua dulce	Moluscos de agua dulce	Crustáceos
almacenado		anchoíta de río (sardón)	bobas	cangrejo de piedras
clasificación		anguila	cucharas de agua	cangrejo nadado
congelado		armado		
conservado		armado chancho		
descabezado		bagaritos		
destripado		bagre amarillo		
eviscerado		bogas		
fileteado		cascarudo		
lavado		corvina de río		
limpieza		dorado		
pelado		huevada		
trozado		mandufia		
		manduvies		
		manguruyúes		
		mojarras		
		moncholo		
		patí		
		pacúes		
		pejerreyes		
		perca o trucha criola		
		pirapitaes		
		raya de río		
		sábalo		
		salmón encerrado		
		surubies		
		taraira		
		trucha arco iris		
		trucha criolla		
		trucha de arroyo		
		trucha marrón		

Se incluye en esta rama

Recolección de productos marinos de origen animal.
Recolección de plantas acuáticas.

DEFINICIONES

TABLA

A otra rama

Procesamientos de recursos pesqueros en unidades productivas ubicadas en tierra (subclase 1512.0).

Procesos	Ocupaciones vinculadas	Productos de la recolección de origen animal	Plantas acuáticas
clasificación		almejas	algas
limpieza		cangrejos	garbanzos de mar o lentejas de agua"
recolección		conchas	
		corales	
		equinodermos	
		erizos de mar	
		espongiarios o poríferos	
		esponjas	
		estrellas de mar	
		langostas	
		madreperlas	
		medusas	
		ostras	
		pepinos de mar	
		perlas cultivadas	
		perlas naturales	
		tortugas	

Explotación de criaderos de peces, granjas piscícolas y otros frutos acuáticos -acuicultura-

Se incluye en esta rama

Realización de cultivos y semicultivos, de especies animales o vegetales acuáticas, en aguas continentales o marinas - reproducción de todas o parte de la las fases del ciclo vital de las especies -.

Servicios relacionados con la acuicultura.

DEFINICIONES

TABLA

A otra rama

Hidroponía de especies hortícolas (clase 011.2).

Cría de ranas (subclase 012.29).

Explotación de cotos de pesca deportiva y de recreo (clase 9241).

Se incluye en esta rama

Conservación de pescado y de productos de pescado de mar, ríos y lagunas.
Procesamiento de recursos pesqueros en unidades productivas ubicadas en tierra.

El término **mariscos** se usa generalmente para referirse a los **moluscos** y **crustáceos**.

Moluscos: comprende aproximadamente 125.000 especies, de las cuales más de la mitad se encuentran en aguas marinas o salobres. Se dividen en cinco clases, pero solo tres son de interés para su procesamiento: *univalvos*, *bivalvos* y *cefalópodos*. La clase de los *cefalópodos* comprende las especies de moluscos sin caparazón, en las cuales en manto constituye el tegumento de protección del cuerpo.

Crustáceos: comprende aproximadamente 20.000 especies, de las cuales un número grande se encuentran en aguas marinas y salobres.

TABLA

A otra rama

Captura de peces y mariscos de mares, ríos, arroyos, etcétera (subclases 050.11 y 050.12).
Recolección de productos marinos (subclase 050.13).
Actividades realizadas en el agua a bordo del buque procesador o congelador (grupo 050).
Elaboración de sopas que contienen pescado, crustáceos, moluscos o pasta, sopas deshidratadas y en polvo (subclase 1549.9).

Procesos realizados en tierra	Unidades productivas	Ocupaciones vinculadas	Productos, subproductos y desperdicios
ahumado		autoclavista	aceite de pescado
clasificación		balancero	conserva de almejas
comprimido		cocohero	conserva de atún
		controlador de	
congelado		calidad	conserva de mariscos
descabezado		envasador	conserva de ostiones
descongelado		filetero	conserva de pescado
		lavador de moldes	
destripado		envasadora	embutido de pescado
empanizado		maquinista frigorista	extracto de pescado
		operario de cámara frigorífica	filetes
empaquetado		operario de empaque	fish Stick
enlatado			
escarchado		peón de carga	harina de pescado
fileteado		peón de limpieza	jugo de pescado
fritado		peón de planta	pasta de pescado
lavado			pescado ahumado
precocido			pescado con jalea
salazón húmeda			pescado congelado
			pescado descabezado y
salazón seca			eviscerado (H&G)
secado			pescado deshidratado
serruchado			pescado prensado
			pescado salado
			soluble de pescado

Fabricación de maquinaria para la elaboración de alimentos, bebidas y tabaco

Se incluye en esta rama

Fabricación de maquinaria utilizada principalmente en la industria lechera, como por ejemplo descremadoras, máquinas de homogeneizar e irradiar leche, mantequeras, malaxadoras y moldeadoras, maquinaria y cubas para hacer y curar quesos, etcétera.

Fabricación de maquinaria utilizada principalmente en la industria de la molienda de granos: máquinas para limpiar, seleccionar y clasificar semillas, granos y leguminosas secas: aventadoras, cintas cribadoras, separadores ciclónicos, separadores aspiradores, acepilladoras y máquinas similares.

Fabricación de maquinaria para producir harinas, sémolas y otros productos molidos: trituradoras, agramadoras, alimentadoras, cribadoras, depuradoras de afrecho, mezcladoras, descascarilladoras de arroz, partidoras de guisantes, etcétera.

Fabricación de prensas, trituradoras y máquinas similares utilizadas en la elaboración de vino, sidra, jugos de frutas y bebidas similares.

Fabricación de maquinaria especial para uso en panadería y para preparar macarrones, espaguetis y productos similares: mezcladoras, fraccionadoras y moldeadoras de masa, sobadoras, laminadoras de pastas, cortadoras, depuradoras, máquinas para depositar tortas, etcétera. La fabricación de hornos no eléctricos de panadería.

Fabricación de hornos secadores para uso agrícola.

Fabricación de instalaciones y equipo, incluso de calefacción eléctrica, para el tratamiento de alimentos y bebidas mediante cambios de temperatura.

Fabricación de cubas para macerar y condensar y para otras operaciones de calentamiento y enfriamiento.

Fabricación de autoclaves e instalaciones para vaporización, ebullición, cocción, freidura y deshidratación de alimentos.

Fabricación de maquinaria para la extracción y preparación de grasas y aceites fijos de origen animal y vegetal.

Fabricación de maquinaria para la preparación de tabaco y la elaboración de cigarrillos y cigarros y de tabaco para pipa, tabaco de mascar y rapé.

Fabricación de maquinaria para la elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería.

Fabricación de maquinaria para la fabricación de azúcar.

Fabricación de maquinaria para cervecería.

Fabricación de maquinaria para elaborar carne vacuna y de aves de corral: máquinas para depilar y desplumar, cortar y aserrar, picar, cortar en cubitos, y machacar carne, etcétera.

Fabricación de maquinaria para preparar frutas, nueces y hortalizas y legumbres.

⇒ Fabricación de maquinaria para preparar pescado, crustáceos y otros productos de mar comestibles.

Fabricación de para filtrar y depurar.

Fabricación de secadores para alimentos, bebida y tabaco.

A otra rama

Fabricación de cubas y tanques sin accesorios térmicos y mecánicos (subclase 2812.0).

Fabricación de maquinaria de uso general - bombas y compresores - (subclase 2912.0).

Fabricación de máquinas de empacar, envasar, básculas y balanzas (subclase 2919.0).

Fabricación de maquinaria para la limpieza, selección y clasificación de huevos, frutas y otros productos agrícolas (subclase 2921.9).

Se incluye en esta rama

Construcción y reparación de barcos y buques - excepto de yates y otras embarcaciones para deporte y recreo - y de estructuras flotantes para navegación marítima, costera y fluvial, incluso fabricación de secciones.

→ Construcción de barcos de pesca y buques-factoría, para remolcar y atracar otras embarcaciones.

Construcción de embarcaciones no motorizadas - por ejemplo, gabarras -.

Construcción de embarcaciones de fondeo fijo - por ejemplo, buques faro -.

Construcción de aerodeslizadores.

Construcción de buques de guerra y embarcaciones navales auxiliares - por ejemplo, buques de transporte de tropas y buques hospitales -.

Construcción de embarcaciones diseñadas y equipadas para la investigación científica.

Construcción de estructuras flotantes: pontones, balsas inflables, diques flotantes, embarcaderos, boyas, depósitos flotantes, etcétera.

Mantenimiento, reacondicionamiento y reparación de embarcaciones y estructuras flotantes.

Desguazamiento de embarcaciones.

A otra rama

Fabricación de partes y piezas de embarcaciones, excepto de secciones importantes del casco, se clasifica según el material empleado.

Fabricación de anclas de hierro y acero (subclase 2899.9).

Fabricación de instrumentos de navegación y otros aparatos utilizados a bordo de embarcaciones (subclase 3312.0).

Fabricación de vehículos automotores anfibios (subclase 3410.0).

Bibliografía:
(en elaboración)

DIRECCIÓN GENERAL DE ADUANAS E IMPUESTOS ESPECIALES (1996), del Min. de Economía, *Sistema armonizado de designación y codificación de mercancías: Notas explicativas*, tomo I, Madrid.

INDEC (1997), *Clasificación nacional de actividades económicas 1997 (ClnAE-97): Notas Explicativas*, Serie de Nomencladores y Correspondencias, N° 2, Buenos Aires.

NACIONES UNIDAS (1990), *Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las actividades económicas*, revisión 3, Nueva York.

de la CANAL, Juan J. (1992), *CODIGO ALIMETARIO ARGENTINO Actualizado*.

POTTER Norman N. (1973), *La ciencia de los alimentos*.

VILLEMUR Juan Pedro, *La pesca marítima y su problemática argentina*.

Anexo A

Tabla de correspondencia entre la subclase 05011 con la CPC-1.0, el NCE-9597 y NCE 9294

ClaNAE-97	CPC-1.0	NCE-9597	NCE-9294
05011	PESCA MARITIMA, COSTERA Y DE ALTURA		
	04110	030212000	030212000
	04120	030219000 A	030219000 A
	04210	030221000	030221000
	04220	030222000	030222000
	04230	030223000	030223000
		030229000	030229000
		030231000	030231000
		030232000	030232000
		030233000	030233000
		030239000	030239000
		030240000	030240000
		030250000	030250000
		030261000	030261000
		030262000	030262000
		030263000	030263000
		030264000	030264000
		030265000	030265000
		030266000	030266000
		030269100	030269000
		030269900	030621000
		030621000	030622000
		030622000	030623000
		030623000	030624000
		030624000	030710000
		030710000	030721000
		030721000	030731000
		030731000	030741000
		030741000	030751000
		030751000	030791000
		030791000	

Anexo A

Tabla de correspondencia entre la subclase 05012 con la CPC-1.0, el NCE-9597 y NCE 9294

ClaNAE-97	CPC-1.0	NCE-9597	NCE-9294
05012	PESCA CONTINENTAL: FLUVIAL Y LACUSTRE		
	04110	030191900 A	030191000 A
	04120	030192900 A	030192000 A
		030193900 A	030193000 A
		030199900 A	030199000 A
		030211000	030211000
		030219000 B	030219000 B

Anexo A

Tabla de correspondencia entre la subclase 05013 con la CPC-1.0, el NCE-9597 y NCE 9294

ClaNAE-97	CPC-1.0	NCE-9597	NCE-9294
05013	RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS MARINOS		
	04910	050800000 B	050800000 B
	04920	050900000	050900000
	04930	121220000 B	121220000 B
	38210	710110000	710110000
		710121000	710121000

Anexo A

Tabla de correspondencia entre la subclase 05020 con la CPC-1.0, el NCE-9597 y NCE 9294

ClaNAE-97	CPC-1.0	NCE-9597	NCE-9294
05020	EXPLOTACION DE CRIADEROS DE PECES, GRANJAS PISCÍCOLAS Y OTROS FRUTOS ACUÁTICOS (ACUICULTURA)		
	04110	030110000	030110000
		030191100	030191000 B
		030191900 B	030192000 B
		030192100	030193000 B
		030192900 B	030199000 B
		030193100	051191000 B
		030193900 B	
		030199100	
		030199900 B	
		051191100	

Anexo A

Tabla de correspondencia entre la subclase 05030 con la CPC-1.0, el NCE-9597 y NCE 9294

ClaNAE-97	CPC-1.0	NCE-9597	NCE-9294
05030	SERVICIOS PARA LA PESCA		
	86150	///	///

Anexo A

Tabla de correspondencia entre la subclase 15120 con la CPC-1.0, el NCE-9597 y NCE 9294

ClaNAE-97	CPC-1.0	NCE-9597	NCE-9294
15120	ELABORACIÓN DE PESCADO Y PRODUCTOS DE PESCADO		
	04210	030270000	030270000
	21132	030310000	030310000
	21210	030321000	030321000
	21220	030322000	030322000
	21230	030329000	030329000
	21240	030331000	030331000
	21250	030332000	030332000
	21260	030333000	030333000
	21291	030339000	030339000
	21299	030341000	030341000
	86311	030342000	030342000
		030343000	030343000
		030349000	030349000
		030350000	030350000
		030360000	030360000
		030371000	030371000
		030372000	030372000
		030373000	030373000
		030374000	030374000
		030375000	030375000
		030376000	030376000
		030377000	030377000
		030378000	030378000
		030379100	030379000
		030379200	030380000
		030379900	030410000
		030380000	030420000
		030410000	030490000
		030420100	030510000
		030420900	030520000
		030490000	030530000
		030510000	030541000
		030520000	030542000
		030530000	030549000
		030541000	030551000
		030542000	030559000
		030549100	030561000
		030549900	030562000
		030551000	030563000
		030559100	030569000
		030559900	030611000
		030561000	030612000
		030562000	030613000
		030563000	030614000
		030569000	030619000
		030611000	030629000
		030612000	030729000
		030613000	030739000
		030614000	030749000

030619000	030759000
030629000	030799000
030729000	051191000 A
030739000	150410000
030749110	150420000
030749190	160300110
030749200	160300190
030759100	160411000
030759200	160412000
030799000	160413000
051191900	160414000
150410110	160415000
150410190	160416000
150410900	160419100
150420000	160419900
160300000 B	160420110
160411000	160420120
160412000	160420130
160413100	160420190
160413900	160420210
160414100	160420220
160414200	160420230
160414300	160420281
160415000	160420282
160416000	160420283
160419000	160420289
160420100	160420291
160420200	160420292
160420300	160420293
160420900	160420299
160430000	160420310
160510000	160420311
160520000	160420312
160530000	160420313
160540000	160420319
160590000	160420320
230120100	160420330
230120900	160420340
	160420350
	160420361
	160420362
	160420363
	160420369
	160420391
	160420392
	160420393
	160420399
	160420410
	160420412
	160420419
	160420420
	160420430
	160420481
	160420482
	160420483
	160420489
	160420491

160420492
160420493
160420499
160420510
160420520
160420530
160420590
160420610
160420690
160420910
160420920
160420930
160420990
160430000
160510000
160520100
160520200
160520900
160530000
160540000
160590110
160590120
160590130
160590140
160590150
160590181
160590182
160590189
160590191
160590192
160590193
160590199
160590210
160590290
160590900
230120000

Anexo A

Tabla de correspondencia entre la subclase 51223 con la CPC-1.0, el NCE-9597 y NCE 9294

ClaNAE-97	CPC-1.0	NCE-9597	NCE-9294
51223	VENTA AL POR MAYOR DE PESCADO		
	61124		

Anexo A

Tabla de correspondencia entre la subclase 52291 con la CPC-1.0, el NCE-9597 y NCE 9294

ClaNAE-97	CPC-1.0	NCE-9597	NCE-9294
52291	VENTA AL POR MENOR DE PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA		
	62224		

Anexo B

Subclases de la Clasificación Central de Productos, revisión 1.0 (CPC-1.0) asociados a la subclase 52291 del complejo pesca

<i>CPC-1.0</i>	<i>Descripción</i>	<i>ClaNAE-97</i>	<i>Observaciones</i>
04110	PESCADO, VIVO	05011	
04110	PESCADO, VIVO	05012	
04120	PESCADO, FRESCO O REFRIGERADO	05011	
04120	PESCADO, FRESCO O REFRIGERADO	05012	
04210	CRUSTÁCEOS, SIN CONGELAR	05011	
04210	CRUSTÁCEOS, SIN CONGELAR	15120	
04220	OSTRAS	05011	
04230	OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS	05011	

Anexo B

Subclases de la Clasificación Central de Productos, revisión 1.0 (CPC-1.0) asociados a la subclase 52291 del complejo pesca

<i>CPC-1.0</i>	<i>Descripción</i>	<i>ClaNAE-97</i>	<i>Observaciones</i>
04110	PESCADO, VIVO	05011	
04110	PESCADO, VIVO	05012	
04120	PESCADO, FRESCO O REFRIGERADO	05011	
04120	PESCADO, FRESCO O REFRIGERADO	05012	

Anexo B

Subclases de la Clasificación Central de Productos, revisión 1.0 (CPC-1.0) asociados a la subclase 52291 del complejo pesca

<i>CPC-1.0</i>	<i>Descripción</i>	<i>ClaNAE-97</i>	<i>Observaciones</i>
04910	CORAL Y SUSTANCIAS ANÁLOGAS, CONCHAS DE MOLUSCOS CRUSTÁCEOS O EQUINODERMOS Y JIBIÓN	05013	
04920	ESPONJAS NATURALES DE ORIGEN ANIMAL	05013	
04930	ALGAS MARINAS Y OTRAS ALGAS, FRESCAS O SECAS, MOLIDAS O SIN MOLER	05013	
04930	ALGAS MARINAS Y OTRAS ALGAS, FRESCAS O SECAS, MOLIDAS O SIN MOLER	15313	
04930	ALGAS MARINAS Y OTRAS ALGAS, FRESCAS O SECAS, MOLIDAS O SIN MOLER	24290	
38210	PERLAS, NATURALES O DE CULTIVO SIN LABRAR	05013	

Anexo B

Subclases de la Clasificación Central de Productos, revisión 1.0 (CPC-1.0) asociados a la subclase 52291 del complejo pesca

<i>CPC-1.0</i>	<i>Descripción</i>	<i>ClaNAE-97</i>	<i>Observaciones</i>
04110	PESCADO, VIVO	05020	

Anexo B

Subclases de la Clasificación Central de Productos, revisión 1.0 (CPC-1.0) asociados a la subclase 52291 del complejo pesca

<i>CPC-1.0</i>	<i>Descripción</i>	<i>ClaNAE-97</i>	<i>Observaciones</i>
86150	SERVICIOS RELACIONADOS CON LA PESCA	05030	

Anexo B

Subclases de la Clasificación Central de Productos, revisión 1.0 (CPC-1.0) asociados a la subclase 52291 del complejo pesca

<i>CPC-1.0</i>	<i>Descripción</i>	<i>ClaNAE-97</i>	<i>Observaciones</i>
04210	CRUSTÁCEOS, SIN CONGELAR	05011	
04210	CRUSTÁCEOS, SIN CONGELAR	15120	
21132	OTRAS CONSERVAS O PREPARADOS DE CARNE, DESPOJOS DE CARNE O SANGRE, EXTRACTOS Y JUGOS DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS U OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS	15111	
21132	OTRAS CONSERVAS O PREPARADOS DE CARNE, DESPOJOS DE CARNE O SANGRE, EXTRACTOS Y JUGOS DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS U OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS	15112	
21132	OTRAS CONSERVAS O PREPARADOS DE CARNE, DESPOJOS DE CARNE O SANGRE, EXTRACTOS Y JUGOS DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS U OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS	15113	
21132	OTRAS CONSERVAS O PREPARADOS DE CARNE, DESPOJOS DE CARNE O SANGRE, EXTRACTOS Y JUGOS DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS U OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS	15119	
21132	OTRAS CONSERVAS O PREPARADOS DE CARNE, DESPOJOS DE CARNE O SANGRE, EXTRACTOS Y JUGOS DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS U OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS	15120	
21210	FILETES DE PESCADO, OTRAS CARNES DE PESCADO E HÍGADOS Y HUEVAS DE PESCADO, FRESCOS O REFRIGERADOS	15120	
21220	PESCADO, FILETES DE PESCADO, OTRAS CARNES DE PESCADO E HÍGADOS Y HUEVAS DE PESCADO, CONGELADOS	15120	
21230	PESCADO, SECO, SALADO O EN SALMUERA; PESCADO AHUMADO; HARINA DE PESCADO COMESTIBLE	15120	
21240	PESCADO, PREPARADO O CONSERVADO DE OTRA MANERA; CAVIAR	15120	
21250	CRUSTÁCEOS, CONGELADOS; MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, CONGELADOS, SECOS, SALADOS O EN SALMUERA	15120	
21260	CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, PREPARADOS O CONSERVADOS DE OTRA MANERA	15120	
21291	HARINAS Y GRÁNULOS, NO COMESTIBLES DE PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS U OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS	15120	
21299	PRODUCTOS N.C.P. DE PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS U OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS U OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS MUERTOS, NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO	15120	

Anexo B

Subclases de la Clasificación Central de Productos, revisión 1.0 (CPC-1.0) asociados a la subclase 52291 del complejo pesca

<i>CPC-1.0</i>	<i>Descripción</i>	<i>ClaNAE-97</i>	<i>Observaciones</i>
61124	VENTA AL POR MAYOR, EXCEPTO LA VENTA EN COMISIÓN O POR CONTRATA, DE PESCADOS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA	51223	

Anexo B

Subclases de la Clasificación Central de Productos, revisión 1.0 (CPC-1.0) asociados a la subclase 52291 del complejo pesca

<i>CPC-1.0</i>	<i>Descripción</i>	<i>ClaNAE-97</i>	<i>Observaciones</i>
62224	VENTA AL POR MENOR EN COMERCIOS ESPECIALIZADOS DE PESCADOS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA	52291	

Correspondencia entre las posiciones arancelarias del complejo pesca con la CPC-1.0 y la ClaNAE-97

nce-9597	cpc-1.0	ClaNAE-97	nce-9597	cpc-1.0	ClaNAE-97	nce-9597	cpc-1.0	ClaNAE-97
030110000	04110	05020	030379100	21220	15120	160413100	21240	15120
030191100	04110	05020	030379200	21220	15120	160413900	21240	15120
030191900	04110	05012 A	030379900	21220	15120	160414100	21240	15120
030191900	04110	05020 B	030380000	21220	15120	160414200	21240	15120
030192100	04110	05020	030410000	21210	15120	160414300	21240	15120
030192900	04110	05012 A	030420100	21220	15120	160415000	21240	15120
030192900	04110	05020 B	030420900	21220	15120	160416000	21240	15120
030193100	04110	05020	030490000	21220	15120	160419000	21240	15120
030193900	04110	05012 A	030510000	21230	15120	160420100	21240	15120
030193900	04110	05020 B	030520000	21230	15120	160420200	21240	15120
030199100	04110	05020	030530000	21230	15120	160420300	21240	15120
030199900	04110	05011 B	030541000	21230	15120	160420900	21240	15120
030199900	04110	05012 A	030542000	21230	15120	160430000	21240	15120
030211000	04120	05012	030549100	21230	15120	160510000	21260	15120
030212000	04120	05011	030549900	21230	15120	160520000	21260	15120
030219000	04120	05011 A	030551000	21230	15120	160530000	21260	15120
030219000	04120	05012 B	030559100	21230	15120	160540000	21260	15120
030221000	04120	05011	030559900	21230	15120	160590000	21260	15120
030222000	04120	05011	030561000	21230	15120	230120100	21291	15120
030223000	04120	05011	030562000	21230	15120	230120900	21291	15120
030229000	04120	05011	030563000	21230	15120	710110000	38210	05013
030231000	04120	05011	030569000	21230	15120	710121000	38210	05013
030232000	04120	05011	030611000	21250	15120			
030233000	04120	05011	030612000	21250	15120			
030239000	04120	05011	030613000	21250	15120			
030240000	04120	05011	030614000	21250	15120			
030250000	04120	05011	030619000	21250	15120			
030261000	04120	05011	030621000	04210	05011			
030262000	04120	05011	030622000	04210	05011			
030263000	04120	05011	030623000	04210	05011			
030264000	04120	05011	030624000	04210	05011			
030265000	04120	05011	030629000	04210	15120			
030266000	04120	05011	030710000	04220	05011			
030269100	04120	05011	030721000	04230	05011			
030269900	04120	05011	030729000	21250	15120			
030270000	21210	15120	030731000	04230	05011			
030310000	21220	15120	030739000	21250	15120			
030321000	21220	15120	030741000	04230	05011			
030322000	21220	15120	030749110	21250	15120			
030329000	21220	15120	030749190	21250	15120			
030331000	21220	15120	030749200	21250	15120			
030332000	21220	15120	030751000	04230	05011			
030333000	21220	15120	030759100	21250	15120			
030339000	21220	15120	030759200	21250	15120			
030341000	21220	15120	030791000	04230	05011			
030342000	21220	15120	030799000	21250	15120			
030343000	21220	15120	050800000	04910	05013 B			
030349000	21220	15120	050900000	04920	05013			
030350000	21220	15120	051191100	21299	05020			
030360000	21220	15120	051191900	21299	15120			
030371000	21220	15120	121220000	04930	05013 B			
030372000	21220	15120	150410110	21620	15120			
030373000	21220	15120	150410190	21620	15120			
030374000	21220	15120	150410900	21620	15120			
030375000	21220	15120	150420000	21620	15120			
030376000	21220	15120	160300000	21132	15120 B			
030377000	21220	15120	160411000	21240	15120			
030378000	21220	15120	160412000	21240	15120			