

**04.05 – MANTEQUILLA (MANTECA) \* Y DEMÁS MATERIAS GRASAS DE LA LECHE; PASTAS LÁCTEAS PARA UNTAR.**

0405.10 – Mantequilla (manteca)

0405.20 – Pastas lácteas para untar

0405.90 – Las demás

**Sección I  
04.05<sub>2</sub>/06<sub>1</sub>**

Esta partida comprende:

**A) La mantequilla (manteca).**

Esta partida comprende la mantequilla (manteca) natural, la mantequilla (manteca) de lactosuero y la mantequilla (manteca) «recombinada» (fresca, salada o rancia, incluso en recipientes herméticamente cerrados). La mantequilla (manteca) debe proceder exclusivamente de la leche, con un contenido de materias grasas de leche superior o igual al 80% pero inferior o igual al 95%, en peso, de materias sólidas de la leche inferior o igual al 2% en peso y de agua inferior o igual al 16% en peso. La mantequilla (manteca) no debe contener emulsionantes añadidos, pero puede contener cloruro sódico, colorantes alimentarios, sales de neutralización y cultivos de bacterias lácticas inocuas (véase la Nota 2 a) de este Capítulo).

Esta partida también incluye la mantequilla (manteca) fabricada con leche de cabra o de oveja.

**B) Pastas lácteas para untar.**

Este grupo se refiere a las pastas lácteas para untar, es decir, emulsiones del tipo agua en-aceite que se puedan untar y contengan materias grasas de la leche en proporción igual o superior al 39% pero inferior al 80% en peso (véase la Nota 2 b) de este Capítulo). Las pastas lácteas para untar pueden contener ingredientes tales como cultivos de bacterias lácticas inocuas, vitaminas, cloruro sódico, azúcares, gelatina, almidón, colorantes alimentarios, aromas, emulsionantes, espesativos y agentes de conservación.

**C) Las demás materias grasas de la leche.**

Este grupo comprende las demás materias grasas de la leche (por ejemplo, materia grasa de leche, grasa butírica, aceite butírico). El aceite butírico se obtiene mediante extracción del agua y de las materias no grasas de la mantequilla (manteca) o de la nata (crema).

También están comprendidos aquí la mantequilla (manteca) deshidratada y el «ghee» (especie de mantequilla (manteca) generalmente fabricada con leche de búfala o de vaca), así como productos constituidos por una mezcla de mantequilla (manteca) con pequeñas cantidades de finas hierbas, especias, aromas, ajo, etc., (siempre que conserven el carácter de productos pertenecientes a esta partida).

Se **excluyen** de esta partida las pastas para untar cuyas materias grasas sean distintas de las procedentes de la leche o cuando el contenido de materias grasas lácteas sea inferior al 39 ir en peso (que generalmente, corresponden alas **partidas 15.17 ó 21.06**)