

## 15.01 – GRASA DE CERDO (INCLUIDA LA MANTECA DE CERDO) Y GRASA DE AVE, EXCEPTO LAS DE LAS PARTIDAS 02.09 Ó 15.03.

Las grasas de esta partida se pueden obtener por cualquier procedimiento, por ejemplo: por fusión, prensado o extracción mediante disolventes; el procedimiento normalmente utilizado es la fusión (con vapor, a baja temperatura o por vía seca). En el procedimiento de fusión por vía seca, una parte de la grasa se separa como consecuencia de la acción de la alta temperatura alcanzada, otra parte resulta del prensado y se añade a la parte drenada. En algunos casos, el resto de grasa contenida en los residuos se puede extraer con disolventes.

### Sección III 15.01<sub>2</sub>/02<sub>1</sub>

Esta partida comprende, **salvo lo dispuesto** en las consideraciones que preceden:

- la **manteca de cerdo**, grasa comestible, sólida o semisólida, blanda y cremosa, de color blanco, obtenida a partir del tejido adiposo de los cerdos. Según el procedimiento de obtención y el tejido adiposo utilizado, resultan diversos tipos de manteca de cerdo. Por ejemplo, la mejor calidad de manteca de cerdo se obtiene generalmente por fusión por vía seca a partir de la grasa interna del abdomen del cerdo. La mayoría de las mantecas de cerdo están desodorizadas y, en algunos casos, pueden añadirse antioxidantes para evitar que se enrancie.

Permanece comprendida en esta partida la manteca de cerdo que contenga pequeñas cantidades añadidas de hojas de laurel u otras especias, insuficientes para modificar su carácter esencial, perteneciendo a la **partida 15.17** las mezclas o preparaciones alimenticias que contengan manteca de cerdo.

- las **demás grasas de cerdo**, incluida la grasa de huesos y la de desechos;
- la **grasa de ave**, incluida la de huesos y la de desechos.

Cuando se extrae de los huesos frescos, **la grasa de huesos** tiene la consistencia del sebo y es de color blanco o apenas amarillento y olor a sebo; pero cuando no se han utilizado huesos frescos, se presenta como una grasa blanda, granulosa, coloreada de amarillo sucio o pardo y olor desagradable. Esta grasa se utiliza en la industria del jabón o de las velas y para la preparación de lubricantes.

**La grasa de desechos** se extrae de despojos o de algunos de sus desperdicios o residuos (como los restos resultantes de la limpieza de lenguas, panzas, etc.) o de residuos de la preparación o limpieza de pieles. La grasa de desechos presenta, en general, las características siguientes: color oscuro, olor desagradable, elevado contenido de ciertos productos, en particular, ácidos grasos libres (ácidos oleico, palmítico, etc.), colesterol, impurezas, temperatura de fusión más baja que la de la manteca de cerdo u otras grasas de esta partida. Se emplea principalmente en usos técnicos

Estas grasas pueden presentarse en bruto o refinadas, efectuándose el refinado por neutralización, tratamiento con tierra de batán, insuflado de vapor de agua recalentado, filtración, etc.

Estos productos se utilizan en alimentación, fabricación de ungüentos, pomadas, jabones, etc.

Se **excluyen**, además, de esta partida:

- a) El tocino sin partes magras, así como la grasa de cerdo o de ave, sin fundir ni extraer de otro modo, de la **partida 02.09**.
- b) El aceite de manteca de cerdo y la estearina solar (**partida 15.03**).
- c) La grasa de animales distintos de los comprendidos en esta partida (**partidas 15.02, 15.04 ó 15.06**).
- d) El aceite de huesos de la **partida 15.06**.
- e) Los sucedáneos de la manteca de cerdo (**partida 15.17**).