

15.04 – GRASAS Y ACEITES, Y SUS FRACCIONES, DE PESCADO O DE MAMÍFEROS MARINOS, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUÍMICAMENTE.

1504.10 – Aceites de hígado de pescado y sus fracciones

1504.20 – Grasas y aceites de pescado y sus fracciones, excepto los aceites de hígado

1504.30 – Grasas y aceites de mamíferos marinos y sus fracciones

En esta partida están comprendidos la grasa y los aceites y sus fracciones procedentes de varias especies de pescados (bacalao, halibut (fletán), menhaden, arenque, sardina, anchoa, salmón, etc.) o de mamíferos marinos (ballena, cachalote, delfín, foca, etc.). Se extraen bien del cuerpo entero de los animales o del hígado, bien de desechos. Tienen generalmente el olor especial y característico de pescado y un sabor desagradable; el color natural puede variar del amarillo al pardo rojizo.

Del hígado de bacalao, de halibut (fletán) u otros pescados, se extrae un aceite muy rico en vitaminas y otros compuestos orgánicos que permiten su uso en medicina. Este aceite se clasifica en esta partida aunque haya sido simplemente sobrevitaminado o irradiado; pero emulsionado o con adición de otras sustancias para uso terapéutico o presentado en acondicionamiento farmacéutico, se clasifica en el **Capítulo 30**.

El **aceite o grasa de ballena** se extrae del tocino, de los huesos u otras partes de la ballena. Puede utilizarse en la industria, pero, en particular después de hidrogenación y refinado, se usa en la alimentación y principalmente en la fabricación de margarina.

La **grasa o aceite de cachalote** –especialmente de la cabeza– puede separarse en dos partes, una sólida, el espermaceti, comprendido en la **partida 15.21**, y otra líquida, que a veces contiene todavía espermaceti, extractible y que es el llamado aceite de espermaceti, comprendido en esta partida y utilizado sobre todo como lubricante.

La partida comprende también la *estearina de pescado*, parte sólida del aceite de pescado refrigerado, obtenida por presión y decantación. Este producto, de color amarillento o pardo y olor más o menos fuerte a pescado, se utiliza en la preparación de grasas, lubricantes o jabón de calidad inferior.

La grasa y aceite de pescado o mamíferos marinos, refinados, se clasifican en esta partida; hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados total o parcialmente, están comprendidos en la **partida 15.16**.