

## 15.06 – LAS DEMÁS GRASAS Y ACEITES ANIMALES, Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUÍMICAMENTE.

En esta partida se clasifican todas las grasas y aceites de origen animal y sus fracciones, **excepto** los que correspondan a la partida 02.09 o partidas anteriores de este Capítulo. Comprende, pues, todas las grasas de origen animal que no procedan del cerdo, de las aves, bovinos, ovinos, caprinos, pescados ni mamíferos marinos y todos los aceites de origen animal, excepto el de manteca de cerdo, oleomargarina, aceite de sebo, aceites obtenidos a partir de pescado o mamíferos marinos y los procedentes de grasa de lana o suarda.

Comprende, principalmente:

- 1) La **grasa de equinos, de hipopótamo, oso, conejo, cangrejo de río, tortuga**, etc. (incluida la grasa obtenida a partir de los huesos, médula ósea o despojos de estos animales).
- 2) El **aceite de pie de buey, de caballo o de carnero**, que se obtiene por prensado en frío de la grasa que resulta del tratamiento con agua hirviendo de los huesos situados entre el casco o la pezuña y el corvejón de los animales de las especies bovina, equina u ovina.

Son aceites de color amarillo pálido, sabor dulzón, inalterables al aire y que, por esta causa, se utilizan sobre todo como lubricantes en mecanismos delicados (relojes, máquinas de coser, armas de fuego, etc.).

- 3) El **aceite de huesos**, obtenido por tratamiento de huesos con agua caliente o por prensado de la grasa de huesos, que es líquido o semilíquido, amarillento, inodoro y se enrancia con dificultad. Se utiliza como lubricante en mecanismos delicados y para el trabajo de pieles.
- 4) El **aceite extraído de la médula de huesos**, producto blanco o amarillento que se utiliza en farmacia o perfumería.
- 5) El **aceite de yema de huevos**, que se obtiene por prensado o extracción con disolventes de las yemas cocidas. Es un aceite límpido de color amarillo dorado o ligeramente rojizo que huele a huevo cocido.

### Sección III 15.06<sub>2</sub>/08<sub>1</sub>

- 6) El **aceite de huevos de tortuga**, de color amarillo claro e inodoro, empleado en la alimentación.
- 7) El **aceite de crisálidas**, extraído de las crisálidas del gusano de seda, que es un aceite pardo rojizo de olor fuerte y muy desagradable utilizado en la industria del jabón.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) Las grasas de cerdo y de ave (**partidas 02.09 o 15.01**).
- b) La grasa de animales de las especies bovina, ovina o caprina (**partida 15.02**).
- c) La grasa y aceite de pescado o de mamíferos marinos y sus fracciones (**partida 15.04**).
- d) Los productos que consistan principalmente en bases pirídicas (aceite de Dippel llamado, a veces, *aceite de huesos*) (**partida 38.24**).