

15.07 – ACEITE DE SOJA (SOYA) Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADO, PERO SIN MODIFICAR QUÍMICAMENTE (+).

1507.10 – **Aceite en bruto, incluso desgomado**

1507.90 – **Los demás**

El aceite de soja (soya) se obtiene por extracción a partir de las habas (porotos, frejoles, fríjoles) de soja (soya) (*Glycine max*) mediante prensas hidráulicas o de tornillo o incluso con disolventes. Es un aceite secante fijo de color amarillo pálido que se utiliza en la alimentación humana o en determinadas industrias (por ejemplo, fabricación de margarina, aliñado de ensaladas, fabricación de jabón, pinturas, barnices, plastificantes y resinas alcídicas).

Esta partida comprende, asimismo, las fracciones de aceite de soja (soya). Sin embargo, la lecitina de soja (soya), que se obtiene del aceite de soja (soya) en bruto durante el refinado, se clasifica en la **partida 29.23**.

Nota explicativa de subpartida.

Subpartida 1507.10.

Los aceites vegetales fijos, fluidos o concretos, obtenidos por presión, se consideran *en bruto* aunque hayan sido sometidos a tratamientos de decantación, centrifugación o filtración, siempre que, para separar el aceite de las partículas sólidas, sólo se haya utilizado una fuerza mecánica, como la gravedad, la presión o la fuerza centrífuga, excluyendo cualquier procedimiento de filtración por adsorción, fraccionamiento o cualquier otro proceso físico o químico. Un aceite obtenido por extracción se considera *en bruto* mientras no haya experimentado ninguna modificación de color, olor o sabor respecto del correspondiente aceite obtenido por presión.