

15.14 – ACEITES DE NABO (DE NABINA), COLZA O MOSTAZA. Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUÍMICAMENTE (+).

- Aceites de nabo (de nabina) o de colza con bajo contenido de ácido erúxico y sus fracciones:

1514.11 -- Aceite en bruto

1514.19 -- Los demás

- Los demás:

1514.91 -- Aceite en bruto

1514.99 -- Los demás

A) ACEITES DE NABO (NABINA) O DE COLZA

Se clasifican comercialmente como aceites de nabo (nabina) o de colza los aceites semisecantes de características similares que se extraen de las semillas de varias especies de *Brassica*, principalmente *B. Napus* (nabo) y *B. Rapa* (o *B. campestris*).

Estos aceites tienen generalmente altos niveles de ácido de erúxico. Esta partida también comprende los aceites de nabo (nabina) o de colza con bajo contenido de ácido erúxico (se extraen de semillas de nabo (nabina) o de colza especialmente desarrolladas para este fin, que contienen una pequeña cantidad de ácido erúxico), p.e., aceite de colza "canola" o aceite de colza europea doble cero.

Se utilizan para el aliñado de ensaladas, en la fabricación de margarina, etc. Se emplean también para fabricar productos industriales, tales como aditivos para lubricantes. El aceite refinado, conocido generalmente como aceite de colza, es también comestible.

B) ACEITE DE MOSTAZA.

Se trata de un aceite vegetal fijo obtenido, por ejemplo, de las tres especies vegetales siguientes: mostaza blanca (*Sinapsis alba* y *Brassica hirta*), mostaza negra (*Brassica nigra*) o mostaza india (*Brassica juncea*). Se utiliza principalmente para la fabricación de productos farmacéuticos, en cocina o en la fabricación de productos industriales.

**Sección III
15.14₂/15₁**

Nota explicativa de subpartidas.

Subpartidas 1514.11 y 1514.91

Véase la Nota explicativa de la subpartida 1507.10.