

15.16 – GRASAS Y ACEITES, ANIMALES O VEGETALES, Y SUS FRACCIONES, PARCIAL O TOTALMENTE HIDROGENADOS, INTERESTERIFICADOS, REESTERIFICADOS O ELAIDINIZADOS, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN PREPARAR DE OTRO MODO.

1516.10 – Grasas y aceites, animales, y sus fracciones

1516.20 – Grasas y aceites, vegetales, y sus fracciones

Esta partida comprende las grasas y aceites, animales o vegetales, que han experimentado transformaciones químicas determinadas del tipo de las mencionadas a continuación pero que no se han preparado de otro modo.

Comprende también las fracciones sometidas al mismo tratamiento que estas grasas y aceites, animales o vegetales.

A) Grasas y aceites hidrogenados.

La hidrogenación se hace poniendo en contacto los productos con el hidrógeno puro a temperatura y presión adecuadas, en presencia de un catalizador (generalmente níquel finamente dividido). Esta operación eleva el punto de fusión de las grasas y aumenta la consistencia de los aceites, por transformación de los glicéridos no saturados (de los ácidos oléico, linoleico, etc.), en glicéridos saturados (de los ácidos palmítico, esteárico, etc.) con punto de fusión más elevado. El grado de hidrogenación y la consistencia final del producto dependen del procedimiento utilizado y de la duración del tratamiento. Esta partida comprende:

Sección III
15.16₂/17₁

- 1) Los productos que sólo se han sometido a una hidrogenación parcial que modifica la forma *cis* del glicérido de los ácidos grasos no saturados en forma *trans* para elevar el punto de fusión (incluso cuando estos productos tienen tendencia a separarse en capas pastosas y líquidas).
- 2) Los productos totalmente hidrogenados (por ejemplo, aceites transformados en materias grasas pastosas o sólidas).

Los productos más frecuentemente hidrogenados son los aceites de pescado o de mamíferos marinos y algunos aceites vegetales (de algodón, de sésamo, de cacahuete, de colza, de soja, de maíz, etc.). Los aceites parcial o totalmente hidrogenados de esta clase forman parte frecuentemente de la composición de preparaciones de grasas alimenticias de la partida 15.17, pues la hidrogenación no sólo provoca el endurecimiento sino también les hace menos fácilmente alterables por oxidación en el aire, mejorando el gusto, el olor e incluso la presentación (por blanqueado).

Pertenece a este grupo de productos el aceite de ricino hidrogenado, llamado *opalwax*.

B) Grasas y aceites interesterificados, reesterificados o elaidinizados.

- 1) **Aceites interesterificados (o transesterificados)**. La consistencia de un aceite o de una grasa puede aumentarse modificando de manera adecuada la posición de los radicales de los ácidos grasos en los triglicéridos contenidos en el producto. La reacción y el desplazamiento de los ésteres puede estimularse con agentes catalizadores.
- 2) **Grasas y aceites reesterificados** (llamados también esterificados), son glicéridos obtenidos por síntesis directa de glicerol con mezclas de ácidos grasos libres o con aceites ácidos procedentes del refinado. La posición de los radicales de los ácidos en los triglicéridos difiere de la que se encuentra normalmente en los aceites naturales.

Los aceites obtenidos de la aceituna que contengan aceites reesterificados, se clasifican en esta partida.

- 3) **Grasas y aceites elaidinizados**, son grasas y aceites sometidos a un tratamiento que provoca una transformación sustancial de los radicales de los ácidos grasos insaturados de la forma *cis* a la forma *trans*.

Los productos descritos más arriba se clasifican en esta partida, aunque presenten el carácter de ceras o se hayan desodorizado o refinado, incluso si ya pueden utilizarse como tales para uso alimenticio. Sin embargo, esta partida **no comprende** la grasa y el aceite hidrogenados, etc., que se han sometido a preparaciones posteriores tales como el texturado (golpeado con aire comprimido para modificar la textura y la estructura cristalina), con el fin de utilizarlos en la alimentación (**partida 15.17**).