

21.02 – LEVADURAS (VIVAS O MUERTAS); LOS DEMÁS MICROORGANISMOS MONOCELULARES MUERTOS (EXCEPTO LAS VACUNAS DE LA PARTIDA 30.02); POLVOS DE LEVANTAR PREPARADOS.

2102.10 – Levaduras vivas

2102.20 – Levaduras muertas; los demás microorganismos monocelulares muertos

2102.30 – Polvos de levantar preparados

**Sección IV
21.02₂**

A. – LEVADURAS

Esta partida comprende tanto las levaduras vivas o levaduras activas como las levaduras *muertas*, es decir, inactivas o inactivadas.

Las **levaduras vivas** se utilizan para provocar fenómenos de fermentación; están esencialmente constituidas por determinadas especies de microorganismos (casi exclusivamente del género *Saccharomyces*) que se producen normalmente en el transcurso de la fermentación alcohólica. Sin embargo, las levaduras pueden obtenerse igualmente impidiendo parcial o totalmente la fermentación por medio de una abundante aireación.

Entre las levaduras vivas se encuentran:

- 1) La **levadura de cerveza**, que se produce en las cubas de fermentación durante la fabricación de cerveza. Es de color pardo amarillento; tiene generalmente el sabor amargo del lúpulo y el olor de la cerveza y se presenta en forma sólida o pastosa.
- 2) La **levadura de destilería** que procede de la fermentación de diversas materias en las destilerías: granos, patatas (papas), frutas u otros frutos, etc. Se presenta en forma de pasta compacta de color crema. Su olor varía según la naturaleza de las materias destiladas.
- 3) La **levadura prensada**, producida por la propagación de cepas de levaduras cultivadas en un medio de hidratos de carbono, por ejemplo melazas, realizada en condiciones especiales. Se presenta prensada, generalmente en panes de color gris amarillento y suele tener olor a alcohol; también se comercializa seca, con frecuencia granulada, o líquida.
- 4) La **levadura de cultivo**, levadura pura preparada en laboratorio. Se puede mantener en suspensión en agua destilada, gelatina o agar agar. Generalmente se vende en cantidades precisas y acondicionada en recipientes sellados para protegerla de contaminaciones.
- 5) La **semilla de levadura**, obtenida por fermentaciones sucesivas de la levadura de cultivo, se utiliza para *sembrar* la levadura comercial. Se vende generalmente en forma de masa comprimida, húmeda y plástica o en suspensión líquida.

Las **levaduras muertas**, obtenidas por secado, son generalmente levaduras de cervecería, destilería o panificación que, ya insuficientemente activas, son rechazadas por dichas industrias y se utilizan en la alimentación humana (fuente de vitamina B) y como alimento de animales. Sin embargo, a causa de su creciente importancia, las levaduras secas se obtienen con mayor frecuencia directamente a partir de levaduras activas fabricadas especialmente con este objeto.

Esta partida comprende también otros tipos de levaduras desecadas (por ejemplo, *Candida lipolytica* o *tropicalis*, *Candida maltosa*), obtenidas por tratamiento de levaduras que no pertenecen al género *Saccharomyces*. Se obtienen por secado de levaduras que se han cultivado sobre sustratos que contienen hidrocarburos (tales como gasóleo o n-parafinas) o hidratos de carbono. Estas levaduras desecadas son particularmente ricas en proteínas y se utilizan para alimentación de animales. Se designan corrientemente con el nombre de **proteínas de petróleo** o **bioproteínas de levadura**.

B. – LOS DEMÁS MICROORGANISMOS MONOCELULARES MUERTOS

Este grupo comprende los microorganismos monocelulares, tales como bacterias y algas monocelulares, que **no** estén vivos. Entre otros, están comprendidos en esta partida los microorganismos obtenidos por cultivo en sustratos que contengan hidrocarburos o dióxido de carbono. Estos productos son particularmente ricos en proteínas y se utilizan en la alimentación de animales.

C. – POLVOS DE LEVANTAR PREPARADOS

Los **polvos de levantar preparados** comprendidos en esta partida consisten en mezclas de productos químicos (por ejemplo, bicarbonato sódico, carbonato amónico, ácido tartárico, fosfatos) incluso con adición de almidones o féculas y que, por la acción del dióxido de carbono que desprenden, son susceptibles de esponjar la masa de pastelería o repostería. Se venden normalmente acondicionados para su venta al por menor (saquitos, latas, etc.) bajo diversas denominaciones (levadura artificial, levadura química, levadura alsaciana, etc.).

Se **excluyen** en particular de esta partida:

- a) La harina de cereales mejorada por adición de muy pequeñas cantidades de polvos de levantar preparados (**partidas 11.01 u 11.02**).
- b) Los autolizados de levadura (**partida 21.06**).
- c) Los cultivos de microorganismos (con exclusión de las levaduras) y las vacunas (**partida 30.02**).
- d) Los medicamentos (**partidas 30.03 ó 30.04**).
- e) Las enzimas (amilasas, pepsina, cuajo, etc.) (**partida 35.07**).