

15.03 – ESTEARINA SOLAR, ACEITE DE MANTECA DE CERDO, OLEOESTEARINA, OLEOMARGARINA Y ACEITE DE SEBO, SIN EMULSIONAR, MEZCLAR NI PREPARAR DE OTRO MODO.

Esta partida comprende los productos obtenidos por prensado de la manteca de cerdo (por ejemplo, estearina solar, aceite de manteca de cerdo) o de sebo (por ejemplo, oleomargarina, aceite de sebo, oleoestearina). En estos procedimientos de prensado, la manteca de cerdo o el sebo se colocan durante tres o cuatro días en cubas calientes, en las que la estearina solar o la oleoestearina adquieren su estructura cristalina. A continuación, se prensa la masa granulosa resultante para separar los aceites de las estearinas. Este prensado difiere del realizado en la vía seca por efectuarse a temperaturas más altas y permitir la separación de las grasas residuales de otras materias animales, como proteínas, tejidos conjuntivos, etc. Los productos de esta partida se pueden obtener también por otros métodos de fraccionamiento.

La parte sólida que queda después del prensado de la manteca u otras grasas de cerdo prensadas o fundidas consiste en una grasa blanca llamada **estearina solar**. La estearina solar comestible se utiliza en particular mezclada con la manteca de cerdo para hacerla más homogénea y consistente (**partida 15.17**). La estearina solar no comestible se utiliza como lubricante o como materia prima para la fabricación de glicerina, estearina u oleína.

El **aceite de manteca de cerdo** es un producto obtenido por prensado en frío de la manteca u otras grasas de cerdo prensadas o fundidas. Es un líquido amarillento con ligero olor a grasa y sabor agradable, que se utiliza en alimentación, en determinadas industrias (trabajo de lana, jabonería, etc.) o como lubricante.

La **oleomargarina** comestible es una grasa blanca o amarillenta, de consistencia blanda, con ligero olor a sebo y sabor agradable, estructura cristalina, susceptible de transformarse en granulosa después de un laminado o calandrado. Está formada en gran parte por glicéridos del ácido oleico (trioleína). Se usa principalmente en la fabricación de productos alimenticios del tipo margarina o *sucedáneos de manteca de cerdo* y en la preparación de lubricantes.

El **aceite de sebo** (oleomargarina no comestible), también comprendido aquí, es una variedad de oleomargarina líquida o semilíquida, amarillenta, con olor a sebo; expuesta al aire se enrancia muy fácilmente. El aceite de sebo se utiliza en la fabricación de jabón y, mezclado con aceites minerales, como lubricante.

La parte más sólida que queda después de la separación de la oleomargarina y del aceite de sebo, llamada **oleoestearina** o *sebo prensado*, está constituida principalmente por una mezcla de glicéridos de los ácidos esteárico y palmítico (triestearina y tripalmitina). Se presenta generalmente en panes o tabletas de consistencia dura y frágil; es blanca, inodora e insípida

Los productos emulsionados, mezclados o preparados de otro modo, se clasifican en las **partidas 15.16, 15.17 ó 15.18**.