

15.12 – ACEITES DE GIRASOL, CÁRTAMO O ALGODÓN, Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUÍMICAMENTE (+).

– Aceites de girasol o cártamo, y sus fracciones:

1512.11 – Aceite en bruto

1512.19 – Los demás

– Aceite de algodón y sus fracciones:

1512.21 – Aceite en bruto, incluso sin el gopipol

1512.29 – Los demás

A) ACEITE DE GIRASOL.

Este aceite, procedente de la semilla de girasol común (*Helianthus annuus*), es de color amarillo dorado claro. Se utiliza para el aliñado de ensaladas y participa en la composición de la margarina o sucedáneos de manteca de cerdo. Posee propiedades semisecativas que le hacen muy útil en la industria de pinturas o de barnices.

B) ACEITE DE CÁRTAMO.

Las semillas de cártamo (*Cartamus tinctoris*), planta tintórea muy importante, proporciona un aceite secante y comestible. Este aceite se utiliza en la fabricación de productos alimenticios, farmacéuticos, resinas alclídicas, pinturas y barnices.

Sección III
15.12₂/13₁

C) ACEITE DE ALGODÓN.

Este aceite, que es el más importante de los semisecantes, se obtiene a partir de la semilla de varias especies del género *Gossypium*. El aceite de algodón se utiliza para varias finalidades industriales tales como el adobado de pieles, la fabricación de jabón, lubricantes, glicerol o composiciones impermeabilizantes y como base de cremas cosméticas. El aceite refinado puro es muy apreciado en cocina para el aliñado de ensaladas, así como para la fabricación de margarina o sucedáneos de manteca de cerdo.

o
o o

Nota explicativa de subpartidas.

Subpartidas 1512.11 y 1512.21.

Véase la Nota explicativa de la subpartida 1507.10.