***CONSULTA PÚBLICA DE NOTAS NACIONALES***

**SECCIÓN III**

**PRODUCTOS GRASAS Y ACEITES ANIMALES O VEGETALES; PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL**

**Capítulo 15**

**Notas Nacionales:**

|  |
| --- |
|  |

1. Las mezclas o preparaciones alimenticias a base de grasas animales, o grasas animales y aceites vegetales, incluidos los denominados “shortenings”, se clasifican como sigue:
2. En la partida 15.01 cuando contengan, en peso, 80% o más de manteca de cerdo fundida, y
3. En la partida 15.17 cuando contengan, en peso, menos del 80% de manteca de cerdo, incluso previamente hidrogenada, emulsionada, malaxada o tratada por texturado.
4. Los productos denominados comercialmente cera de Mirica y cera del Japón son grasas vegetales y se deben clasificar en el capítulo 15.
5. En la partida 15.09:
6. El aceite de oliva refinado debe presentar un contenido de ácidos grasos libres (expresado como ácido oleico) inferior o igual a 0.3g por 100 g.
7. El aceite de oliva de esta partida se considera virgen si el coeficiente de extinción K 270 (determinado por el método CAC/RM 26-1970 de la Comisión del Codex Alimentario) es inferior a 0.25 o cuando es superior a 0.25, si después de tratamiento de la muestra con alúmina activada, es inferior o igual a 0.11.
8. Se clasifica en la partida 1515.90 el aceite de jojoba descrito a veces como cera líquida constituido por esteres de alcoholes grasos superiores.