

## Capítulo 4

1. Se considera leche, la leche entera y la leche desnatada (descremada) total o parcialmente.

2. En la partida 04.05:

a) Se entiende por mantequilla, la mantequilla natural, la mantequilla del lactosuero o la mantequilla “recombinada” (fresca, salada o rancia, incluso en recipientes herméticamente cerrados) que provengan exclusivamente de la leche, con un contenido de materias grasas de la leche que sea superior o igual al 80% pero inferior o igual al 95%, en peso, de materias sólidas de la leche, inferior o igual al 2% en peso y, de agua, inferior o igual al 16% en peso. La mantequilla no debe contener emulsionantes añadidos, pero puede contener cloruro sódico, colorantes alimentarios, sales de neutralización y cultivos de bacterias lácticas inocuas.

b) Se entiende por pastas lácteas para untar las emulsiones del tipo agua-en-aceite que se puedan untar y contengan materias grasas de la leche como únicas materias grasas y en las que el contenido de éstas sea superior o igual al 39% pero inferior al 80%, en peso.

3. Los productos obtenidos por concentración del lactosuero con adición de leche o de materias grasas de la leche se clasifican en la partida 04.06 como quesos, siempre que presenten las tres características siguientes:

a) un contenido de materias grasas de la leche superior o igual al 5%, calculado en peso sobre el extracto seco;

b) un contenido de extracto seco superior o igual al 70% pero inferior o igual al 85%, calculado en peso;

c) moldeados o susceptibles de serlo.

4. Este Capítulo no comprende:

a) los productos obtenidos del lactosuero, con un contenido de lactosa superior al 95% en peso, expresado en lactosa anhidra, calculado sobre materia seca (partida 17.02);

b) las albúminas (incluidos los concentrados de varias proteínas del lactosuero, con un contenido de proteínas del lactosuero superior al 80% en peso, calculado sobre materia seca) (partida 35.02) ni las globulinas (partida 35.04).