

15.17

15.17 - Маргарин; пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из жиров или масел животного, растительного или микробиологического происхождения или фракций различных жиров или масел данной группы, кроме пригодных для употребления в пищу жиров и масел или их фракций товарной позиции 15.16 (+):

1517.10 – маргарин, за исключением жидкого маргарина

1517.90 – прочие

В данную товарную позицию включаются маргарин и прочие пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из жиров и масел животного, растительного или микробиологического происхождения или фракций различных жиров или масел данной группы, **кроме** пищевых жиров или масел или их фракций **товарной позиции 15.16**. Обычно это жидкие или твердые смеси или готовые продукты из:

- (1) различных жиров или масел животного происхождения или их фракций;
- (2) различных жиров или масел растительного происхождения или их фракций;
- (3) различных жиров или масел микробиологического происхождения или их фракций; или
- (4) двух или более жиров или масел животного, растительного или микробиологического происхождения или их фракций.

Продукты данной товарной позиции, жиры или масла которых могли быть предварительно гидрогенизированы, могут быть подвергнуты эмульгированию (например, снятым молоком), сбиванию, текстурированию (изменению текстуры или кристаллической структуры) и т.п. и могут содержать в небольших количествах добавки лецитина, крахмала, пищевых красителей, вкусовых веществ, витаминов, сливочного масла или других молочных жиров (при условии соблюдения ограничений, изложенных в примечании 1(в) к данной группе).

В данную товарную позицию включаются также пригодные для употребления в пищу готовые продукты, приготовленные из отдельного жира или масла (или их фракций), гидрогенизированного или негидрогенизированного, которые были подвергнуты эмульгированию, сбиванию, текстурированию и т.д.

В товарную позицию включаются гидрогенизированные, переэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные жиры и масла или их фракции в тех случаях, когда два или более жира или масла подвергли модификации.

Основными продуктами данной товарной позиции являются:

- (А) **Маргарин** (кроме жидкого), пластичная масса, обычно желтоватая, получаемая из жиров или масел животного или растительного происхождения или из смесей этих жиров или масел. Это эмульсия типа вода в масле, обычно приготовленная таким образом, что напоминает сливочное масло по внешнему виду, консистенции, цвету и т.п.
- (Б) **Пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из жиров и масел животного, растительного или микробиологического происхождения или фракций различных жиров или масел данной группы, кроме пригодных для употребления в пищу жиров или масел или их фракций товарной позиции 15.16;** например, заменители лярда, жидкий маргарин и жир, добавляемый в тесто для рассыпчатости (производимые из текстурированных жиров или масел).

В данную товарную позицию также включаются пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из жиров и масел животного, растительного или микробиологического происхождения или фракций различных жиров или масел данной группы, используемые в качестве смазки для форм.

В данную товарную позицию **не включаются** отдельные жиры и масла, просто рафинированные, без дальнейшей обработки; они включаются в соответствующие товарные позиции, даже если расфасованы для розничной продажи. В данную товарную позицию также **не включаются** готовые продукты, содержащие более 15 мас.% сливочного масла или прочего молочного жира (обычно **группа 21**).

Кроме того, в данную товарную позицию **не включаются** продукты, полученные прессованием животного жира или лярда (**товарная позиция 15.03**), а также гидрогенизированные, перэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные жиры и масла или их фракции в тех случаях, когда только один жир или масло подвергли модификации (**товарная позиция 15.16**).

- °
- ° °

Пояснение к субпозициям.

Субпозиции 1517.10 и 1517.90

В субпозициях 1517.10 и 1517.90 физические свойства маргарина должны определяться посредством визуального осмотра при температуре 10 °C.