

## Группа 15

**Жиры и масла животного, растительного или микробиологического происхождения и продукты их расщепления; готовые пищевые жиры; воски животного или растительного происхождения**

**Примечания:**

- 1.- В данную группу не включаются:
  - (а) жир свиной или жир домашней птицы (товарная позиция 02.09);
  - (б) какао-масло, какао-жир (товарная позиция 18.04);
  - (в) готовые пищевые продукты, содержащие более 15 мас.% продуктов товарной позиции 04.05 (в основном группа 21);
  - (г) шкварки (товарная позиция 23.01) или остатки, указанные в товарных позициях 23.04 – 23.06;
  - (д) жирные кислоты, готовые воски, лекарственные средства, краски, лаки, мыло, парфюмерные, косметические или туалетные средства, сульфированные масла или другие товары раздела VI; или
  - (е) фактис, полученный из масел (товарная позиция 40.02).
- 2.- В товарную позицию 15.09 не включаются масла, полученные из маслин, или оливок, путем экстрагирования растворителем (товарная позиция 15.10).
- 3.- В товарную позицию 15.18 не включаются жиры или масла или их фракции, денатурированные только обычным способом, подлежащие включению в товарные позиции, соответствующие аналогичным неденатурированным жирам, маслам и их фракциям.
- 4.- Соапстоки, масличный фуз и жировые остатки, стеариновый пек, глицериновый пек и остатки жиропота включаются в товарную позицию 15.22.

°  
° °

**Примечания к субпозициям:**

- 1.- В субпозиции 1509.30 масло оливковое первого отжима нерафинированное имеет свободную кислотность (выраженную через олеиновую кислоту) в концентрации не более 2,0 г/ 100 г, а его отличие от прочих категорий масел оливковых первого отжима нерафинированных может быть установлено по характеристикам, указанным в Стандарте 33-1981 Кодекса Алиментариус.
- 2.- В субпозициях 1514.11 и 1514.19 термин "масло рапсовое (из рапса, или кользы) с низким содержанием эруковой кислоты" означает нелетучее масло, содержащее менее 2 мас.% эруковой кислоты.

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- (А) В данную группу включаются:
- (1) жиры и масла животного, растительного или микробиологического происхождения, сырые, частично или полностью рафинированные или после обработки другими способами (например, кипячением, сульфурованием или гидрогенизацией);
  - (2) некоторые продукты, получаемые из жиров или масел, в частности продукты их расщепления (например, сырой глицерин);

- (3) комбинированные пригодные для употребления в пищу жиры и масла (например, маргарин);
- (4) воски животного или растительного происхождения;
- (5) остатки обработки жировых веществ или восков животного или растительного происхождения

В данную группу, однако, **не включаются**:

- (а) свиной жир, отделенный от тощего мяса, и жир домашней птицы, не вытопленные или не извлеченные другим способом (**товарная позиция 02.09**);
- (б) сливочное масло и прочие жиры и масла, изготовленные из молока (**товарная позиция 04.05**); молочные пасты **товарной позиции 04.05**;
- (в) какао-масло, какао-жир (**товарная позиция 18.04**);
- (г) шкварки (**товарная позиция 23.01**); осадок масла, остаток мякоти маслин и прочие остатки (кроме отстоя), получаемые при извлечении жиров и масел растительного или микробиологического происхождения (**товарные позиции 23.04 – 23.06**);
- (д) жирные кислоты, кислотные масла после рафинирования, жирные спирты, глицерин (кроме сырого глицерина), готовые воски, лекарственные средства, краски, лаки, мыло, парфюмерные, косметические или туалетные средства, сульфированные масла или прочие товары **раздела VI**;
- (е) фактис, полученный из масел (**товарная позиция 40.02**).

За исключением спермацетового жира и масла жожоба, **жиры и масла животного, растительного или микробиологического происхождения** являются эфирами глицерина с жирными кислотами (такими как пальмитиновая, стеариновая и олеиновая).

Они могут быть твердыми или жидкими, но все они легче воды. При довольно длительном хранении на воздухе они прогоркают в результате гидролиза и окисления. При нагревании расщепляются, выделяя едкий раздражающий запах. Они не растворимы в воде, но полностью растворяются в диэтиловом эфире, дисульфиде углерода, тетрахлориде углерода, бензоле и т.д. Касторовое масло растворяется в спирте, но прочие жиры и масла животного, растительного или микробиологического происхождения растворяются в нем незначительно. Все они оставляют на бумаге устойчивое жирное пятно.

Сложные эфиры, являющиеся триглицеридами, могут расщепляться (омыляться) под воздействием перегретого пара, разбавленных кислот, ферментов или катализаторов на глицерин и жирные кислоты, или же под воздействием щелочей на глицерин и щелочные соли жирных кислот (мыла).

В товарные позиции 15.04 и 15.06 – 15.15 также включаются фракции жиров и масел, упомянутых в этих товарных позициях, при условии, что они особо не поименованы в другом месте Номенклатуры (например, спермацет, **товарная позиция 15.21**). Основными методами фракционирования являются следующие:

- (а) сухое фракционирование, включающее прессование, декантацию, вымораживание и фильтрацию;
- (б) фракционирование растворителями; и
- (в) фракционирование с помощью поверхностно-активных веществ.

Фракционирование не вызывает никаких изменений в химической структуре жиров или масел.

Термин "жиры или масла или их фракции, денатурированные только обычным способом", использованный в примечании 3 к данной группе, означает жиры или масла или их фракции, к которым добавлены денатурирующие вещества, такие как рыбий жир, фенолы, нефтяные масла, очищенный скипидар, толуол, метилсалицилат (винтергреновое масло), розмариновое масло, чтобы сделать их непригодными для употребления в пищу. Эти вещества добавляют в незначительных количествах (обычно не более 1%), что делает жиры или масла или их фракции прогорклыми, кислыми, едкими, горькими. Следует, однако, отметить, что примечание 3 к данной группе не распространяется на денатурированные смеси или готовые продукты из жиров или масел или их фракций (**товарная позиция 15.18**).

**При условии** соблюдения исключений, указанных в примечании 1 к данной группе, жиры и масла животного, растительного или микробиологического происхождения и их фракции включаются в данную группу независимо от того, используются они как пищевые продукты или для технических или промышленных целей (например, при производстве мыла, свечей, смазочных материалов, лаков или красок).

**Воски растительного или животного происхождения** состоят главным образом из сложных эфиров некоторых высокомолекулярных жирных кислот (пальмитиновой, церотовой, миристиновой) с некоторыми спиртами, кроме глицерина (цетиловым и т.д.). Они содержат некоторое количество кислот и спиртов в свободном состоянии, а также немного углеводов.

Эти воски при гидролизе не выделяют глицерин, при нагревании они не образуют едкий запах, характерный для жиров, и не прогоркают. Воски обычно тверже жиров.

- (Б) В товарные позиции 15.07 – 15.15 данной группы включаются отдельные (то есть не смешанные с жирами или маслами другой природы) нелетучие жиры и масла растительного или микробиологического происхождения, указанные в товарных позициях, наряду с их фракциями, рафинированные или нерафинированные, но без изменения химического состава.

Жиры и масла растительного происхождения широко распространены в природе и находятся в клетках некоторых частей растений (семенах или плодах), откуда их извлекают прессованием или растворителями.

Жиры и масла растительного или микробиологического происхождения, включаемые в данные товарные позиции, являются нелетучими, то есть жирами и маслами, которые не могут легко дистиллироваться без расщепления, и поэтому не отгоняются перегретым паром (который расщепляет и омыляет их).

**За исключением**, например, масла жожоба, жиры и масла растительного происхождения представляют собой смесь глицеридов, но в то время как пальмитиновые и стеариновые глицериды, твердые при комнатной температуре, преобладают в твердых маслах, жидкие масла преимущественно состоят из глицеридов, жидких при комнатной температуре (глицериды олеиновой, линолевой, линоленовой и др. кислот). Жиры и масла микробиологического происхождения также представляют собой смеси глицеридов главным образом полиненасыщенных жирных кислот, таких как арахидоновая кислота и линолевая кислота, жидких при комнатной температуре.

В данные товарные позиции включаются сырые жиры и масла и их фракции так же, как и рафинированные или очищенные, например, осветленные, промытые, фильтрованные, обесцвеченные, нейтрализованные или дезодорированные.

Побочные продукты рафинирования масел, например "отстои и осадки", и soapстоки включаются в **товарную позицию 15.22**. Кислотные масла, включенные в **товарную позицию 38.23**, получают расщеплением неорганической кислотой soapстока, получаемого в процессе рафинирования сырых масел.

Жиры и масла растительного происхождения, включаемые в данные товарные позиции, получают главным образом из семян и плодов масличных культур товарных позиций 12.01 – 12.07, но могут быть также получены из растительных материалов, включаемых в прочие товарные позиции (например, оливковое масло, масла из ядер персиков, абрикосов или слив товарной позиции 12.12, масла из миндаля, грецкого ореха, кедровых орехов, фисташек и других орехов товарной позиции 08.02, масло из зародышей зерна злаков). Жиры и масла микробиологического происхождения товарной позиции 15.15 получают экстракцией липидов из масличных микроорганизмов. Жиры и масла микробиологического происхождения также известны как масла из одноклеточных микроорганизмов (SCO).

В данные товарные позиции **не включаются** пригодные или непригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты, или жиры и масла растительного или микробиологического происхождения, химически модифицированные (**товарная позиция 15.16, 15.17 или 15.18, если они не имеют свойств продуктов, включаемых в прочие товарные позиции, например, в товарные позиции 30.03, 30.04, 33.03 – 33.07, 34.03**).