

15.01 - Жир свиной (включая лярд) и жир домашней птицы, кроме жира товарной позиции 02.09 или 15.03:

1501.10 – лярд

1501.20 – жир свиной прочий

1501.90 – прочий

Жиры данной товарной позиции могут быть получены любой обработкой, например, вытапливанием, прессованием или экстракцией растворителем. Наиболее часто используются процессы мокрого вытапливания (парового или низкотемпературного) и сухого вытапливания. При сухом вытапливании часть жира отделяется за счет применения высокой температуры; другая часть жира извлекается прессованием и добавляется к жиру, полученному при вытапливании. В некоторых случаях прочий жир, находящийся в остатках, может быть экстрагирован с помощью растворителя.

При условии соблюдения приведенных выше мнений в данную товарную позицию включаются:

- **Лярд**, съедобный белый твердый или полутвердый жир нежной и густой консистенции, полученный из жировых тканей свиней. В зависимости от метода производства и использованной жировой ткани получают разные сорта лярда. Например, пищевой свиной жир высших сортов получают, как правило, путем сухого вытапливания нутряного жира брюшной полости свиней. Большая часть лярдов дезодорирована и в некоторых случаях, чтобы предупредить прогоркание, могут быть добавлены антиокислители.

Лярд, содержащий специи или лавровый лист, добавленные в незначительных количествах, не меняющие его основных свойств, включается в данную товарную позицию, но пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты, содержащие лярд, **не включаются (товарная позиция 15.17)**.

- **Прочие свиные жиры**, включая костный жир, и жиры, получаемые из отходов, и прочие несъедобные жиры для использования, кроме употребления в пищу, например, для промышленности и кормления животных.
- **Жир домашней птицы**, включая костный жир и жиры, получаемые из отходов.

Костный жир, получаемый из свежей кости, – это белый или желтоватый жир с консистенцией и запахом топленого говяжьего жира; но из несвежей кости он мягкий, зернистый, грязно-желтого или коричневого цвета с неприятным запахом. Костный жир используется при производстве мыла или свечей и в качестве смазочного материала.

Жиры, получаемые из отходов, – это жиры из туш, из отходов или остатков переработки животных (обрезки языков, желудки, жировая обрезь и др.) или жиры, получаемые при обрезке или очистке кож. Они обычно имеют следующие характерные признаки: темный цвет, неприятный запах, повышенное содержание свободных жирных кислот (пальмитиновой, олеиновой и др.), холестерина и примесей, и более низкую точку плавления, чем лярд или прочие жиры данной товарной позиции. В основном используются в технических целях.

Эти жиры могут быть сырыми или рафинированными. Рафинирование достигается путем нейтрализации или обработки фуллеровой землей, пропусканием перегретого пара через жир, фильтрацией и т.д.

Эти продукты используются при приготовлении кормов, изготовлении мазей, мыла и т.п.

В данную товарную позицию также **не включаются**:

- (а) жир свиной, отделенный от тощего мяса, и жир домашней птицы, не вытопленные или не извлеченные другим способом, **товарной позиции 02.09**;
- (б) лярд-стеарин и лярд-ойль (**товарная позиция 15.03**);
- (в) жиры, получаемые из животных, кроме упомянутых в данной товарной позиции (**товарная позиция 15.02, 15.04 или 15.06**);
- (г) костяное масло (**товарная позиция 15.06**);
- (д) заменитель лярда (**товарная позиция 15.17**).