

**15.07 - Масло соевое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава (+):**

1507.10 – масло сырое, нерафинированное или рафинированное гидратацией

1507.90 – прочие

Соевое масло получают из семян сои (*Glycine max*) путем экстрагирования, используя гидравлические или шнековые прессы или растворители. Это бледно-желтое нелетучее высыхающее масло, имеющее применение как в технике, так и в пищевой промышленности, например, для выработки маргарина, в качестве приправы к салатам, в производстве мыла, красок, лаков, пластификаторов и алкидных смол.

В данную товарную позицию включаются также фракции соевого масла. Однако соевый лецитин, получаемый из сырого соевого масла в процессе его рафинирования, включается в **товарную позицию 29.23**.

°  
° °

**Пояснение к субпозиции.****Субпозиция 1507.10**

Нелетучие масла растительного происхождения, жидкие или твердые, получаемые прессованием, должны рассматриваться как "сырые", если они подвергались только декантации, центрифугированию или фильтрации, то есть при условии, что для отделения их от твердых частиц применялась только механическая сила, такая как сила тяжести, сила давления или центробежная сила, исключая адсорбционный фильтрационный процесс, фракционирование или любой другой физический или химический процесс. Полученное экстракцией масло должно рассматриваться как "сырое", если оно не изменило цвет, запах или вкус по сравнению с соответствующим маслом, полученным прессованием.