

## 35.03

### 35.03 - Желатин (в том числе в прямоугольных (включая квадратные) листах, с поверхностной обработкой или без обработки, окрашенный или неокрашенный) и производные желатина; клей рыбий; клеи прочие животного происхождения, кроме казеиновых товарной позиции 35.01.

Желатин и клеи данной товарной позиции являются водорастворимыми белковыми веществами, получаемыми из шкур, хрящей, костей, сухожилий или аналогичных материалов животного происхождения обычно в результате их обработки теплой водой с добавлением или без добавления кислот.

(А) **Желатин** менее клейкий и очищен лучше клеев, с водой образует прозрачную студневидную массу. Его применяют для приготовления продуктов питания, фармацевтических продуктов и фотоэмульсий, для выращивания бактерий и для осветления пива и вин. Его также применяют для проклеивания бумаги или тканей, в полиграфической промышленности, для приготовления пластмасс (отвержденный желатин) и при изготовлении изделий.

Желатин обычно бывает в виде тонких, прозрачных, почти бесцветных и лишенных запаха листов, на которых еще сохранились отпечатки от сетки, на которой он был высушен, но он также продается в виде плит, пластинок, листов, хлопьев, порошков и т.д.

Листы из желатина включаются в данную товарную позицию при условии, что они имеют форму прямоугольников (включая квадраты), с поверхностной обработкой или без обработки, окрашенные или неокрашенные (например, рельефные, покрытые металлом, напечатанные, **кроме** почтовых открыток с желатином и прочих продуктов, напечатанных так, как описано в **группе 49**). Если они нарезаны не квадратами или прямоугольниками, а имеют иную форму (например, форму дисков), то они включаются в **товарную позицию 96.02**. Прессованный или нарезанный отвержденный желатин также включается в **товарную позицию 96.02**.

(Б) **Производные желатина** включают, в частности, таннат желатина и бромтаннат желатина.

(В) **Белужий клей** получают посредством механической обработки пузырей некоторых рыб, в особенности осетровых. Он существует в твердом состоянии, обычно в виде полупрозрачных тонких листов. Главным образом его применяют в качестве осветляющего средства для пива, вина или других алкогольных напитков и в фармации.

(Г) **Прочие клеи животного происхождения**, входящие в данную товарную позицию, – это неочищенные формы желатина, которые применяются в качестве клеев. Эти клеи могут содержать добавки, такие как консерванты, пигменты или агенты, регулирующие вязкость.

Основные клеи:

(1) **Костные клеи, клеи из кожи, клеи из волокон нервов, клеи из сухожилий**. Эти клеи могут иметь цвет от желтого вплоть до коричневого, имеют сильный запах и обычно бывают в виде более толстых, более твердых и более хрупких листов, чем необработанный желатин. Они могут также иметь форму шариков, хлопьев и т.д.

(2) **Рыбьи клеи** (кроме белужьего). Эти клеи получают в результате обработки горячей водой отходов от рыбы (чешуя, хрящи, кости, плавники и т.д.) и обычно имеют вид желатинообразной жидкости.

В данную товарную позицию **не включаются**:

(а) казеиновые клеи (**товарная позиция 35.01**);

(б) клеи, расфасованные для розничной продажи нетто-массой не более 1 кг (**товарная позиция 35.06**);

(в) копирующие пасты (дублирующие студневидные массы) на основе желатина (**товарная позиция 38.24**);

(г) отвержденный желатин (**товарная позиция 39.13**).