

**Раздел III**  
**ЖИРЫ И МАСЛА ЖИВОТНОГО ИЛИ РАСТИТЕЛЬНОГО**  
**ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ПРОДУКТЫ ИХ РАСЩЕПЛЕНИЯ; ГОТОВЫЕ**  
**ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ; ВОСКИ ЖИВОТНОГО ИЛИ РАСТИТЕЛЬНОГО**  
**ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Группа 15

**Жиры и масла животного или растительного 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 0209);
  - б) какао-масло, какао-жир (товарная позиция 1804);
  - в) готовые пищевые продукты, содержащие более 15 мас.% продуктов товарной позиции 0405 (в основном группа 21);
  - г) шкварки (товарная позиция 2301) или отходы, указанные в товарных позициях 2304 – 2306;
  - 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 4002).
2. В товарную позицию 1509 не включаются масла, полученные из маслин, или оливок, путем экстрагирования растворителем (товарная позиция 1510).
3. В товарную позицию 1518 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, масляный фуз и жировые остатки, стеариновый пек, глицериновый пек и остатки жиропота включаются в товарную позицию 1522.

**Примечание к субпозициям:**

1. 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 или растительного 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 пищевые 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 0209**);
- (б) сливочное масло и прочие жиры и масла, изготовленные из молока (**товарная позиция 0405**); молочные пасты **товарной позиции 0405**;
- (в) какао-масло, какао-жир (**товарная позиция 1804**);
- (г) шкварки (**товарная позиция 2301**); осадок масла, остаток мякоти маслин и прочие отходы (кроме отстоя), получаемые при извлечении растительных жиров или масел (**товарные позиции 2304 – 2306**);
- (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 4002**).

За исключением спермацетового жира и масла жожоба, **жиры и масла животного или растительного 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 или растительного 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 1504 и 1506 – 1515 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 1521**). 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 1518**).

**При условии** соблюдения исключений, указанных в примечании 1 к данной группе, жиры и масла животного или растительного 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 животного или растительного 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 1507 – 1515 данной группы включаются отдельные (то есть не смешанные с жирами или маслами другой природы) нелетучие растительные жиры и масла, 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.

Растительные жиры и масла, 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, растительные жиры и масла 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).

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 "отстой и осадки", и соапстоки включаются в **товарную позицию 1522**. Кислотные масла, включенные в **товарную позицию 3823**, получают расщеплением неорганической кислотой соапстока, получаемого в процессе рафинирования сырых масел.

Жиры и масла, включаемые в данные товарные позиции, получают главным образом из семян и плодов масличных культур товарных позиций 1201 – 1207, 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 1212, масла из миндаля, грецкого ореха, пиниоли, фисташек и других орехов товарной позиции 0802, масло из зародышей зерна злаков).

В данные товарные позиции **не включаются** пригодные или непригодные в пищу смеси или готовые продукты, или растительные жиры и масла, химически модифицированные (**товарная позиция 1516, 1517 или 1518, если они не имеют свойств продуктов, включаемых в прочие товарные позиции, например, в товарные позиции 3003, 3004, 3303 – 3307, 3403**).

**1501 Жир свиной (включая лярд) и жир домашней птицы, кроме жира товарной позиции 0209 или 1503:**

**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 1517)**.

- **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 0209**;
- (б) лярд-стеарин и лярд-ойль (**товарная позиция 1503**);
- (в) жиры, получаемые из животных, кроме упомянутых в данной товарной позиции (**товарная позиция 1502, 1504 или 1506**);
- (г) костяное масло (**товарная позиция 1506**);
- (д) заменитель лярда (**товарная позиция 1517**).

### **1502 Жир крупного рогатого скота, овец или коз, кроме жира товарной позиции 1503:**

**1502 10 – жир топленый**

**1502 90 – прочий**

В данную товарную позицию включается нутряной и внутримышечный жир крупного рогатого скота, овец или коз, причем жир крупного рогатого скота является наиболее ценным. Этот жир может быть в сыром виде (свежий, охлажденный или замороженный), соленый, в рассоле, сушеный, копченый или в виде топленого жира (животного жира). Применяются те же процессы вытапливания, что и при получении жиров товарной позиции 1501. В данную товарную позицию включаются также жиры, получаемые прессованием или экстракцией с помощью растворителей.

Олеосток (фр. *premier jus*) является высшим сортом пищевого топленого животного жира. Это твердый белый или желтоватый продукт без запаха в свежем состоянии, но приобретающий характерный прогорклый запах после контакта с воздухом.

Этот жир почти целиком состоит из глицеридов олеиновой, стеариновой и пальмитиновой кислот.

Используется он для приготовления пищевых жиров или смазочных материалов, в производстве мыла или свечей, при выделке кож, в производстве кормов для животных и т.д.

В данную товарную позицию включаются также костный жир и жиры, получаемые из отходов переработки крупного рогатого скота, овец или коз. Описание соответствующих жиров в пояснениях к товарной позиции 1501 полностью распространяется также и на жиры данной товарной позиции.

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) олеостеарин, олео-ойль и животное масло (**товарная позиция 1503**);
- (б) конский жир (**товарная позиция 1506**);
- (в) костный жир и жиры, получаемые из отходов переработки животных, кроме упомянутых в данной товарной позиции (**товарная позиция 1501, 1504 или 1506**);
- (г) масла животного происхождения (например, копытное масло и костное масло **товарной позиции 1506**);
- (д) некоторые растительные жиры, известные как твердые растительные жиры (например, "китайский растительный жир" (жир из семян *Stillingia*) и "жир борнео") (**товарная позиция 1515**).

**1503 Лярд-стеарин, лярд-ойль, олеостеарин, олео-ойль и животное масло, неэмульгированные или несмешанные, или не приготовленные каким-либо иным способом**

В данную товарную позицию включаются продукты, полученные путем прессования лярда (лярд-стеарин и лярд-ойль) или путем прессования животного жира (олео-ойль, животный жир и олеостеарин). Во время этих процессов лярд или жир выдерживаются в горячих резервуарах в течение трех – четырех дней, за это время образуются кристаллы лярд-стеарина или олеостеарина. Получаемая в результате зернистая масса затем прессуется, чтобы отделить масла от стеаринов. Эта обработка отличается от прессования при сухом вытапливании, которое ведется при более высоких температурах для того, чтобы отделить остаточный жир от прочих материалов животного происхождения, таких как белки, соединительные ткани и прочее. Продукты данной товарной позиции могут быть также получены с помощью иных методов фракционирования.

**Лярд-стеарин** – это твердый белый жир, остающийся после прессования лярда или прочего топленого свиного жира. В данную товарную позицию включается как пищевой, так и непищевой лярд-стеарин. Пищевой лярд-стеарин иногда примешивают в мягкий лярд, чтобы придать последнему более твердую консистенцию (**товарная позиция 1517**). Непищевой лярд-стеарин применяется в качестве смазочного материала или как сырье для получения глицерина, олеина или стеарина.

**Лярд-ойль** – это продукт, получаемый при холодном прессовании лярда или прочего топленого свиного жира. Это желтоватая жидкость с легким запахом свиного сала, приятная на вкус, применяется в некоторых промышленных процессах (выделка шерсти, производство мыла и т.п.) в качестве смазочного материала или иногда в пищевых целях.

**Олео-ойль** (пищевой) – белый или желтоватый твердый жир мягкой консистенции с легким запахом говяжьего жира и приятным вкусом. Он имеет кристаллическую структуру, но может стать зернистым после раскатки и выравнивания. Состоит в основном из глицерида олеиновой кислоты (триолеина). Олео-ойль используется главным образом при производстве пищевого маргарина или заменителя лярда и как смазочный материал.

**Животное масло** (непищевой олео-ойль) – желтоватая жидкость с запахом животного жира; очень быстро становится прогорклой при хранении на воздухе. Используется для производства мыла, а в смеси с минеральными маслами – для производства смазочных материалов.

Более твердая часть, остающаяся после экстракции олео-ойла или животного масла, является смесью, состоящей преимущественно из глицеридов стеариновой и пальмитиновой кислот (тристеарина и трипальмитина). Эта смесь, известная как **олеостеарин**, или **животный стеарин** ("прессованный животный жир"), имеет вид твердых ломких лепешек или таблеток, она белого цвета, без запаха и вкуса.

В данную товарную позицию **не включаются** продукты эмульгированные, смешанные или приготовленные другим способом (**товарная позиция 1516, 1517 или 1518**).

**1504 Жиры, масла и их фракции, из рыбы или морских млекопитающих, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава:**

**1504 10** – жиры из печени рыбы и их фракции

**1504 20** – жиры и масла из рыбы и их фракции, кроме жира из печени

**1504 30** – жиры и масла морских млекопитающих и их фракции

В данную товарную позицию включаются жиры, масла и их фракции, получаемые из некоторых видов рыбы (трески, палтуса, менхедена, сельди, сардин, анчоуса, сардинеллы и др.) или морских млекопитающих (китов, дельфинов, тюленей и пр.). Они извлекаются из тела или печени рыбы или морских млекопитающих, а также из отходов их переработки. Обычно обладают специфическим рыбным запахом и неприятным вкусом, разнообразны по цвету – от желтого до красновато-коричневого.

**Печень трески, палтуса и прочей рыбы** дает жиры с высоким содержанием витаминов и прочих органических веществ. Поэтому они широко применяются в медицине. Эти жиры включаются в данную товарную позицию даже в том случае, если содержание витаминов в них искусственно увеличено путем облучения или другим способом, однако, если они представлены в виде лекарственных средств, эмульгированы или содержат прочие вещества, добавленные для использования в терапевтических целях, они включаются в **группу 30**.

В данную товарную позицию включается также "рыбий стеарин", твердый продукт, получаемый путем прессования и декантации охлажденного рыбьего жира. Это желтоватое или коричневое вещество с запахом рыбы, применяемое для производства дегры, смазочных материалов и мыла низких сортов.

В данную товарную позицию включаются также рафинированные жиры и масла, получаемые из рыбы и морских млекопитающих, но **не включаются** частично или полностью гидрогенизированные, переэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные (**товарная позиция 1516**).

### **1505 Жиропот и жировые вещества, получаемые из него (включая ланолин)**

**Жиропот** – это клейкий жир с неприятным запахом, извлекаемый из мыльной воды, в которой промывали шерсть или валяли сукно. Его можно извлекать также из сальной шерсти с помощью летучих растворителей (сероуглерода и др.). Жиропот не содержит эфиров глицерина и поэтому с химической точки зрения является скорее воском, нежели жиром. Используется в производстве смазочных материалов и для других промышленных целей, но чаще всего применяется как ланолин (его очищенный продукт) или для экстракции олеина или стеарина.

**Ланолин**, получаемый путем очистки жиропота, имеет консистенцию мази; его цвет варьируется от желто-белого до коричневого в зависимости от степени очистки, он довольно устойчив к порче на воздухе и имеет слабый характерный запах. Ланолин отлично растворяется в кипящем спирте, но не растворяется в воде, хотя и может поглощать большое количество воды, превращаясь в мазеобразную эмульсию, известную как гидратированный ланолин.

Безводный ланолин используется в производстве смазочных материалов, эмульгирующихся масел или при аппретировании. Гидратированный или эмульгированный ланолин применяется в основном при производстве мазей или в косметике.

Частично модифицированный ланолин, сохраняющий основное свойство ланолина, и спирты шерстного жира (известные также как ланолиновые спирты – смеси холестерина, изохолестерина и прочих высших спиртов) также включаются в данную товарную позицию.

В данную товарную позицию **не включаются** спирты определенного химического состава (обычно **группа 29**) и препараты на основе ланолина с добавками лекарственных средств или ароматических веществ (**товарная позиция 3003** или **3004** или **группа 33**). Также **не включаются** ланолины, модифицированные химически настолько, что они утратили основное свойство ланолина, например, ланолин, этоксилированный в такой степени, что стал растворимым в воде (обычно **товарная позиция 3402**).

При паровой дистилляции и прессовании жиропот разделяется на жидкую и твердую фракции и на остаток.

Жидкая фракция, известная как **олеин жиропота**, представляет собой мутную жидкость красновато-коричневого цвета с легким запахом жиропота. Он растворяется в спирте, диэтиловом эфире, бензине и др. Используется в качестве замасливателя в прядильном производстве.

Твердая фракция (**стеарин жиропота**) – воскообразное вещество желтовато-коричневого цвета с сильным запахом жиропота, растворяется в кипящем спирте и прочих органических растворителях. Используется при выделке кож, для приготовления смазочных материалов или адгезивных смазок, в производстве свечей или мыла.

В данную товарную позицию **не включаются** остатки жиропота (**товарная позиция 1522**).

### **1506 Прочие животные жиры, масла и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава**

В данную товарную позицию включаются все животные жиры и масла и их фракции, **за исключением** тех, которые входят в товарную позицию 0209 или во все предшествующие товарные позиции данной группы. В нее включаются поэтому все животные жиры, за исключением получаемых из свиней, домашней птицы, крупного рогатого скота, овец, коз, рыбы или морских млекопитающих, и все животные масла, за исключением лярд-ойль, олео-ойль, животного жира, рыбьего жира или жира морских млекопитающих и жиров, получаемых из жиропота.

В частности, в данную товарную позицию включаются:

- (1) **Конский жир, жир гиппопотамов, медведей, кроликов, крабов, черепах и т.п.** (включая жиры, получаемые из костей, костного мозга или отходов переработки этих животных).
- (2) **Копытное масло и аналогичные масла**, получаемые холодным прессованием жира, полученного при варке копыт или берцовых костей крупного рогатого скота, лошадей или овец.

Они бледно-желтые, сладковатые, стойкие на воздухе; используются как смазочный материал для тонких механизмов (часов, швейных машин, оружия и т.д.).

- (3) **Костное масло**, извлекаемое из костного жира прессованием или путем обработки костей горячей водой. Это желтоватая жидкость без запаха, она устойчива к прогорканию. Используется в качестве смазочного материала для тонких механизмов и при дублении шкур.
- (4) **Масло, извлекаемое из костного мозга**. Это белый или желтоватый продукт, применяется в фармации и парфюмерии.
- (5) **Желтковое масло**, извлекаемое из сваренных вкрутую яичных желтков прессованием или растворителями. Это прозрачное золотисто-желтое или красноватое масло с запахом вареных яиц.
- (6) **Масло из черепаших яиц**. Бледно-желтое вещество, без запаха; употребляется в пищу.
- (7) **Жир шелкопряда**, извлекаемый из куколки шелкопряда. Красновато-коричневый жир с резко выраженным неприятным запахом; используется в мыловарении.

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) жир свиной или домашней птицы (**товарная позиция 0209** или **1501**);
- (б) жиры крупного рогатого скота, овец или коз (**товарная позиция 1502**);
- (в) жиры и масла из рыбы или морских млекопитающих и их фракции (**товарная позиция 1504**);
- (г) продукты, состоящие преимущественно из пиридиновых оснований (известные как масло Джеппеля, также иногда называемое костным жиром) (**товарная позиция 3824**).

**1507 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 2923**.

**Пояснение к субпозиции.**

**Субпозиция 1507 10**

Нелетучие растительные масла, 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.

**1508 Масло арахисовое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава (+):**

**1508 10 – масло сырое**

**1508 90 – прочие**

Арахисовое масло – это невысыхающее масло, получаемое из семян или "орехов" арахиса, или земляного ореха (*Arachis hypogaea*), прессованием или экстракцией растворителем.

Фильтрованное и рафинированное масло применяется в качестве салатного, для приготовления пищи, производства маргарина. Худшие по качеству сорта идут на изготовление мыла и смазочных материалов.

**Пояснение к субпозиции.**

**Субпозиция 1508 10**

См. пояснение к субпозиции 1507 10.

**1509 Масло оливковое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава:****1509 10 – масло оливковое первого (холодного) прессования****1509 90 – прочие**

Оливковое масло получают из плодов оливкового дерева (*Olea europaea L.*).

В данную товарную позицию включаются:

(А) **Оливковое масло первого (холодного) прессования**, которое получают из плодов оливкового дерева исключительно механическими или прочими физическими средствами (например, прессованием) при условиях, в частности термических, не приводящих к порче масла. Единственные допускаемые виды обработки – это промывка, декантация, центрифугирование или фильтрация.

Оливковое масло первого (холодного) прессования включает:

- (1) Оливковое масло первого (холодного) прессования, пригодное для употребления в пищу в своем естественном состоянии. Оно прозрачное, цвет от светло-желтого до зеленого, со специфическим запахом и вкусом.
- (2) Очищенное оливковое масло, или не имеющее вкуса или запаха, или содержащее свободные жирные кислоты (в пересчете на олеиновую кислоту) в количестве более 3,3 г на 100 г, или же характеризующееся теми или другими свойствами одновременно. Оно может быть использовано как таковое для технических целей или, после рафинирования, для употребления в пищу.

(Б) **Рафинированное оливковое масло**, которое получают из масла первого (холодного) прессования (см. пункт (А) выше) различными методами рафинирования, не приводящими к изменению начальной глицеридной структуры или к прочим изменениям структуры составляющих жирных кислот.

Рафинированное оливковое масло – это светлое прозрачное масло без осадка и с содержанием свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту) не более 0,3 г на 100 г.

Оно желтого цвета, без характерного запаха или вкуса и пригодно к употреблению в пищу в чистом виде или в смеси с маслом первого (холодного) прессования.

(В) **Фракции** и смеси масел, описанных выше в пунктах (А) и (Б).

Оливковое масло первого (холодного) прессования, рассмотренное в пункте (А), можно отличить от масел, рассмотренных в пунктах (Б) и (В), следующим образом:

(1) Оливковое масло данной товарной позиции считают маслом первого (холодного) прессования, если его коэффициент экстинкции  $K_{270}$  (определяемый по методу САС/РМ 26-1970) менее 0,25; если он превышает 0,25, то после обработки этого масла активированным оксидом алюминия он не должен превышать 0,11. Масло с содержанием свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту) более 3,3 г на 100 г может после пропускания через активированный оксид алюминия иметь коэффициент экстинкции  $K_{270}$ , превышающий 0,11. В этом случае, после лабораторной нейтрализации и обесцвечивания, оно должно иметь следующие характеристики:

- коэффициент экстинкции  $K_{270}$  не более 1,1;
- изменения коэффициента экстинкции, в области 270 нанометров, более 0,01, но не более 0,16

или

(2) Оливковое масло данной товарной позиции считается рафинированным, если содержание свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту) не превышает 0,3 г на 100 г.

Отсутствие реэтерифицированных масел подтверждается определением суммарного содержания в триглицеридах пальмитиновой и стеариновой кислот во втором положении (по методу IUPAC № 2210, издание 6, 1979). Эта сумма (выраженная в процентах от суммы жирных кислот во втором положении) должна быть менее 1,5% для оливкового масла первого (холодного) прессования и менее 1,8% для рафинированных оливковых масел.

Оливковое масло данной товарной позиции можно отличить от оливкового масла товарной позиции 1510 по отрицательной реакции Белье.

В некоторых случаях наличие остаточного оливкового масла можно установить только при исследовании тритерпеновых диолов в неомыляемой фракции.

В данную товарную позицию **не включаются** остаточное оливковое масло и его смеси с оливковым маслом (**товарная позиция 1510**) или реэтерифицированное масло, получаемое из оливкового масла (**товарная позиция 1516**).

**1510 Прочие масла и их фракции, получаемые только из маслин, или оливок, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава, включая смеси этих масел или фракций с маслами или фракциями товарной позиции 1509**

В данную товарную позицию включаются масла, получаемые из маслин, или оливок, **кроме масел товарной позиции 1509**.

Масла данной товарной позиции могут быть сырыми или рафинированными, или обработанными другим способом, при условии, что их глицеридная структура осталась без изменений.

В данную товарную позицию включается остаточное оливковое масло, которое получают экстракцией растворителем из остатков прессования маслин, или оливок, образующихся при производстве оливкового масла товарной позиции 1509.

Сырое остаточное оливковое масло может быть превращено в пищевое методами рафинирования, не приводящими к изменению его первоначальной глицеридной структуры.

Получаемое таким образом оливковое масло является светлым, прозрачным, желтого или желто-коричневого цвета, без осадка и неприятного запаха и вкуса.

В данную товарную позицию также включаются фракции и смеси масел или фракций данной товарной позиции с маслами или фракциями товарной позиции 1509. Наиболее распространенная смесь состоит из рафинированного остаточного оливкового масла и оливкового масла первого (холодного) прессования.

Отсутствие реэтерифицированных масел может быть подтверждено путем определения суммарного содержания в триглицеридах пальмитиновой и стеариновой кислот во втором положении, которое должно быть менее 2,2% (см. пояснения к товарной позиции 1509).

Масла данной товарной позиции можно отличить от масел товарной позиции 1509 по положительной реакции Белье. В некоторых случаях наличие остаточного оливкового масла можно установить только при исследовании тритерпеновых диолов в неомыляемой фракции.

В данную товарную позицию **не включается** реэтерифицированное масло, получаемое из оливкового масла (**товарная позиция 1516**).

**1511 Масло пальмовое и его фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава (+):**

**1511 10 – масло сырое**

**1511 90 – прочие**

Пальмовое масло является растительным жиром, получаемым из мякоти плодов масличных пальм. Основным источником является африканская масличная пальма (*Elaeis guineensis*), изначально произрастающая в тропической Африке, но встречающаяся также в Центральной Америке, Малайзии и Индонезии; другие примеры – это *Elaeis melanococca* (известная также как пальма poli) и различные виды пальм *Acrocomia*, в том числе парагвайская пальма (soco mbocaya), происходящие из Южной Америки. Масла получают с помощью экстрагирования или прессования, они могут быть различного цвета в зависимости от их состояния и от того, были ли они рафинированы. Их можно отличить от пальмоядровых масел (**товарная позиция 1513**), которые получают из тех же самых масличных пальм, по очень высокому содержанию пальмитиновой и олеиновой кислот.

Пальмовое масло используется для производства мыла, свечей, косметических или туалетных средств, в качестве смазочного материала, при нанесении покрытий на жесть методом горячего погружения, в производстве пальмитиновой кислоты и т.д. Рафинированное пальмовое масло используется как пищевой продукт, например, в качестве фритюрного жира, и для производства маргарина.

В данную товарную позицию **не включается** пальмоядровое масло или масло бабассу (**товарная позиция 1513**).

**Пояснение к субпозиции.**

**Субпозиция 1511 10**

См. пояснение к субпозиции 1507 10.

**1512 Масло подсолнечное, сафлоровое или хлопковое и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава (+):**

**– масло подсолнечное или сафлоровое и их фракции:**

**1512 11 – – масло сырое**

**1512 19 – – прочие**

**– масло хлопковое и его фракции:**

**1512 21 – – масло сырое, очищенное от госсипола или не очищенное**

**1512 29 – – прочие**

**(А) ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО.**

Это масло получают из семян подсолнечника (*Helianthus annuus*), оно имеет светлый золотисто-желтый цвет. Используется как салатное масло, в производстве маргарина и заменителей лярда. Подсолнечное масло является полувывсыхающим, что определяет его применение в производстве красок или лаков.

**(Б) САФЛОРОВОЕ МАСЛО.**

Семена сафлора (*Carthamus tinctoris*), этого важного растительного красителя, дают высыхающее пищевое масло. Оно применяется в кулинарии и медицине, используется для изготовления алкидных смол, красок и лаков.

#### (В) ХЛОПКОВОЕ МАСЛО.

Это наиболее ценное из полувысыхающих масел получается из семян некоторых видов рода *Gossypium*. Хлопковое масло широко используется в промышленности, например, в выделке кож, производстве мыла, смазочных материалов, глицерина и водоотталкивающих составов, и как основа для косметических кремов. Чистое рафинированное хлопковое масло ценится как салатное или кулинарное масло, в производстве маргарина и заменителей ярда.

#### **Пояснение к субпозициям.**

#### **Субпозиции 1512 11 и 1512 21**

См. пояснение к субпозиции 1507 10.

#### **1513 Масло кокосовое (копровое), пальмоядровое или масло бабассу и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава (+):**

– **масло кокосовое (копровое) и его фракции:**

**1513 11** -- масло сырое

**1513 19** -- прочие

– **масло пальмоядровое или масло бабассу и их фракции:**

**1513 21** -- масло сырое

**1513 29** -- прочие

#### (А) КОКОСОВОЕ (КОПРОВОЕ) МАСЛО.

Это масло получают из высушенной мякоти или копры (как она называется) плодов кокосовой пальмы (*Cocos nucifera*). Свежая мякоть также может использоваться. Это невысыхающее бесцветное или бледно-желтое масло, твердое при температуре ниже 25 °С. Кокосовое масло используется для изготовления мыла, косметических или туалетных средств, разного рода смазок, синтетических стиральных порошков, моющих и чистящих средств, а также в качестве сырья для получения жирных кислот, спиртов жирного ряда и сложных метиловых эфиров.

Рафинированное кокосовое масло является пищевым и применяется для производства таких пищевых продуктов, как маргарин, диетические добавки.

#### (Б) ПАЛЬМОЯДРОВОЕ МАСЛО.

Это белое масло получают из ядра орехов масличных пальм, главным образом африканских масличных пальм рода *Elaeis guineensis*, а не из мякоти плодов (см. пояснения к товарной позиции 1511). Оно широко применяется в производстве маргарина и в кондитерской промышленности, так как имеет приятный запах и ореховый привкус. Также используется в производстве глицерина, шампуней, мыла и свечей.

#### (В) МАСЛО БАБАССУ.

Это невысыхающее масло получают из пальмы бабассу (*Orbignya martiana* и *O. oleifera*). Оно извлекается из ядер орехов.

Масло бабассу применяется в промышленности (например, в мыловарении). В рафинированном виде является заменителем пальмоядрового масла в пищевых продуктах.

**Пояснение к субпозициям.**

**Субпозиции 1513 11 и 1513 21**

См. пояснение к субпозиции 1507 10.

**1514 Масло рапсовое (из рапса, или кользы) или горчичное и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава (+):**

– масло рапсовое (из рапса, или кользы) с низким содержанием эруковой кислоты и его фракции:

**1514 11** – – масло сырое

**1514 19** – – прочие

– прочие:

**1514 91** – – масло сырое

**1514 99** – – прочие

**(А) РАПСОВОЕ МАСЛО (ИЗ РАПСА, ИЛИ КОЛЬЗЫ).**

Семена нескольких видов, относящихся к роду *Brassica*, в частности, *B.napus* и *B.rapa* (или *B. campestris*), дают полувывсыхающие масла с аналогичными характеристиками, которые в торговле называют рапсовым маслом (из рапса, или кользы).

Эти масла обычно имеют высокое содержание эруковой кислоты. В данную товарную позицию включается также рапсовое масло (из рапса, или кользы) с низким содержанием эруковой кислоты (которое получают из семян специально выведенных линий рапса, или кользы, с низким содержанием эруковой кислоты), например, каноловое масло, или масло из европейского рапса, или кользы "двойное зеро".

Они используются в качестве салатного масла, в производстве маргарина и т.д. Их применяют также при производстве промышленных продуктов, например, как добавку к смазочным материалам. Рафинированные масла, обычно относящиеся к рапсовому маслу, являются пищевыми.

**(Б) ГОРЧИЧНОЕ МАСЛО.**

Это нелетучее растительное масло, получаемое, например, из следующих трех видов горчицы: белой горчицы (*Sinapsis alba* и *Brassica hirta*), черной горчицы (*Brassica nigra*) или сарептской горчицы (*Brassica juncea*). Обычно имеет высокое содержание эруковой кислоты и используется в медицине, кулинарии и технических продуктах.

**Пояснение к субпозициям.**

**Субпозиции 1514 11 и 1514 91**

См. пояснение к субпозиции 1507 10.

**1515 Прочие нелетучие растительные жиры, масла (включая масло жожоба) и их фракции, нерафинированные или рафинированные, но без изменения химического состава (+):**

– масло льняное и его фракции:

**1515 11** – – масло сырое

**1515 19** – – прочие

– масло кукурузное и его фракции:

**1515 21** – – масло сырое

**1515 29** – – прочие

**1515 30** – масло касторовое и его фракции

**1515 50** – масло кунжутное и его фракции

**1515 90** – прочие

В данную товарную позицию включаются отдельные нелетучие растительные жиры и масла и их фракции (см. общие положения к данной группе, пункт (Б)), **кроме** включенных в **товарные позиции 1507 – 1514**. Особо важное коммерческое значение имеют следующие:

- (1) **Льняное масло**, получаемое из семян льна (*Linum usitatissimum*). Это масло является одним из наиболее важных среди высыхающих масел. Цвет льняного масла варьирует от желтого до коричневатого. Оно обладает едким вкусом и запахом. При окислении образует плотную эластичную пленку. Используется главным образом в производстве красок, лаков, клеенки, замазки, мягкого мыла, полиграфических красок, алкидных смол или в фармации. Масло холодного прессования является пищевым.
- (2) **Кукурузное масло**, получаемое из зерна кукурузы. Сырое масло имеет широкое применение в промышленности, например, в производстве мыла, смазочных материалов, при выделке кож и др. Рафинированное масло является пищевым и используется в кулинарии, в хлебопечении, в смесях с другими пищевыми маслами и пр. Кукурузное масло является полувысыхающим.
- (3) **Касторовое масло**, извлекаемое из семян клещевины (*Ricinus communis*). Это невысыхающее, густое, обычно бесцветное или слегка окрашенное масло, которое первоначально использовалось преимущественно в медицине в качестве слабительного, а сейчас используется в промышленности в качестве пластификатора в лаках или нитроцеллюлозе, в производстве двухосновных кислот, эластомеров или клеев, поверхностно-активных веществ, гидравлических жидкостей и пр.
- (4) **Кунжутное масло**, получаемое из семян однолетней травы *Sesamum indicum*. Это полувысыхающее масло, лучшие сорта которого используются в производстве жира, добавляемого в тесто для рассыпчатости, салатного масла, маргарина и аналогичных пищевых продуктов, и в медицине. Низшие сорта используются в промышленности.
- (5) **Тунговое масло** (китайское древесное масло), получаемое из семян различных видов рода *Aleurites* (например, *A. fordii*, *A. montana*). Оно имеет цвет от бледно-желтого до темно-коричневого, очень быстро высыхает и обладает водоотталкивающими и консервирующими свойствами. Применяется в основном в производстве лаков и красок.
- (6) **Масло жожоба**, часто описываемое как жидкий воск, – бесцветная или желтоватая жидкость без запаха, состоящая преимущественно из сложных эфиров высших жирных спиртов, получаемая из семян пустынных кустарников рода *Simmondsia* (*S. californica* или *S. chinensis*), используется как заменитель спермацета, например, в косметике.
- (7) **Продукты**, известные как **растительные жиры** (главным образом жир борнео и китайский растительный жир), получаемые из семян некоторых масличных растений. Жир борнео имеет форму лепешек с кристаллической или зернистой структурой, белых снаружи и

зеленовато-желтых изнутри. Китайский растительный жир - твердое воскообразное вещество зеленоватого цвета с легким ароматом, маслянистое на ощупь.

- (8) Продукты, известные в торговле как **миртовый воск** и **японский воск**, являющиеся в действительности растительными жирами. Миртовый воск, извлекаемый из ягод мирта, имеет вид твердых зеленовато-желтых воскообразных лепешек с характерным запахом, напоминающим бальзам. Японский воск – это вещество, извлекаемое из плодов некоторых разновидностей китайских или японских деревьев из семейства *Rhus*. Он имеет форму зеленоватых, желтоватых или белых воскообразных таблеток или дисков, кристаллических и хрупких, с легким смолистым запахом.

#### **Пояснение к субпозициям.**

#### **Субпозиции 1515 11 и 1515 21**

См. пояснение к субпозиции 1507 10.

**1516 Жиры и масла животные или растительные и их фракции, полностью или частично гидрогенизированные, переэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные, нерафинированные или рафинированные, но не подвергнутые дальнейшей обработке:**

**1516 10 – жиры и масла животные и их фракции**

**1516 20 – жиры и масла растительные и их фракции**

В данную товарную позицию включаются животные или растительные жиры и масла, подвергнутые определенным химическим превращениям, упомянутым ниже, но не подвергнутые дальнейшей обработке.

В данную товарную позицию также включаются аналогично обработанные фракции животных или растительных жиров и масел.

#### **(А) Гидрогенизированные жиры и масла.**

Гидрогенизация заключается в том, что продукт подвергается воздействию чистого водорода при соответствующих температуре и давлении в присутствии катализатора (обычно это тонкоизмельченный никель). Гидрогенизация повышает температуру плавления жиров и увеличивает консистенцию масел, превращая ненасыщенные глицериды (например, олеиновой, линолевой и др. кислот) в насыщенные глицериды с более высокой температурой плавления (например, пальмитиновой, стеариновой и др. кислот). Степень гидрогенизации и конечная консистенция продуктов зависят от условий протекания этого процесса и от времени обработки. В данную товарную позицию включаются также продукты, независимо от того, были ли они:

- (1) Частично гидрогенизированы (даже если эти продукты имеют тенденцию к разделению на пастообразную и жидкую фракции). Частичная гидрогенизация также влияет на превращение цис-формы ненасыщенных жирных кислот в транс-форму, что повышает температуру плавления продукта.
- (2) Полностью гидрогенизированы (например, масла, превращенные в пастообразные или твердые жиры).

Чаще всего гидрогенизации подвергают жиры из рыбы или морских млекопитающих и некоторые растительные масла (хлопковое, кунжутное, арахисовое, рапсовое, соевое, кукурузное и др.). Полностью или частично гидрогенизированные масла этого типа часто используют в качестве сырья для приготовления пищевых жиров товарной позиции 1517,

поскольку гидрогенизация повышает не только их консистенцию, но и устойчивость к окислению на воздухе, улучшает их вкус, запах и, за счет обесцвечивания, внешний вид.

Сюда также входит гидрогенизированное касторовое масло, так называемый "опаловый воск".

**(Б) Переэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные жиры и масла.**

(1) **Переэтерифицированные (или трансэтерифицированные) жиры и масла.** Консистенция жира или масла может быть повышена путем соответствующего обмена радикалов жирных кислот в триглицеридах, входящих в состав продукта. Необходимое взаимодействие и обмен сложных эфиров можно ускорить с помощью катализаторов.

(2) **Реэтерифицированные жиры и масла** (или так называемые этерифицированные жиры и масла) – это триглицериды, получаемые путем непосредственного синтеза из глицерина и смеси свободных жирных кислот или же кислотных масел после рафинирования. Расположение радикалов жирных кислот в триглицеридах отличается от их расположения в натуральных маслах.

Масла, получаемые из маслин, или оливок, содержащие реэтерифицированные масла, включаются в данную товарную позицию.

(3) **Элаидинизированные жиры и масла** – это жиры и масла, переработанные таким образом, что ненасыщенные радикалы жирных кислот в значительной степени превращены из цис-формы в соответствующую транс-форму.

В данную товарную позицию включаются эти продукты в том виде, в котором они описаны выше, даже если они имеют свойства воска и даже если были впоследствии дезодорированы или подвергнуты аналогичным процессам рафинирования, независимо от их пригодности или непригодности для непосредственного использования в качестве продукта питания. Но в нее **не включаются** гидрогенизированные и т.п. жиры и масла и их фракции, прошедшие такую дальнейшую обработку в целях превращения в пищевой продукт, как текстурирование (изменение текстуры или кристаллической структуры) (**товарная позиция 1517**). Кроме того, в данную товарную позицию **не включаются** гидрогенизированные, переэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные жиры и масла или их фракции в тех случаях, когда два или более жира или масла подвергли модификации (**товарная позиция 1517** или **1518**).

**1517 Маргарин; пригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из животных или растительных жиров или масел или фракций различных жиров или масел данной группы, кроме пищевых жиров или масел или их фракций товарной позиции 1516 (+):**

**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 животных или растительных жиров или масел или фракций различных жиров или масел данной группы, **кроме** пищевых жиров или масел или их фракций **товарной позиции 1516**. Обычно это жидкие или твердые смеси или готовые продукты из:

(1) различных животных жиров или масел или их фракций;

- (2) различных растительных жиров или масел или их фракций; или  
(3) как животных, так и растительных жиров или масел 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 1в 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.

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 животных или растительных жиров или масел или фракций различных жиров или масел данной группы, кроме пищевых жиров или масел или их фракций товарной позиции 1516;** 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 животных или растительных жиров или масел 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 1503**), а также гидрогенизированные, переэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные жиры и масла или их фракции в тех случаях, когда только один жир или масло подвергли модификации (**товарная позиция 1516**).

#### **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 °С.

**1518 Животные или растительные жиры и масла и их фракции, вареные, окисленные, дегидратированные, сульфурированные, окисленные воздушной продувкой, полимеризованные путем нагревания в вакууме или в инертном газе или химически модифицированные другим способом, кроме продуктов товарной позиции 1516; непригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из животных или растительных жиров или масел или фракций различных жиров или масел данной группы, в другом месте не поименованные или не включенные**

(А) **Животные или растительные жиры и масла и их фракции, вареные, окисленные, дегидратированные, сульфурированные, окисленные воздушной продувкой, полимеризованные путем нагревания в вакууме или в инертном газе или химически модифицированные другим способом, кроме продуктов товарной позиции 1516.**

Сюда входят животные или растительные жиры и масла и их фракции, подвергнутые процессам, изменяющим их химическую структуру и улучшающим тем самым их вязкость, способность к высыханию (то есть свойство поглощения кислорода при выдержке на воздухе и образования эластичной пленки) или изменяющим их прочие свойства, **при условии**, что они сохраняют свою первоначальную основную структуру и в другом месте более специально не поименованы, например:

- (1) **Вареные или окисленные масла**, получаемые нагреванием масел, обычно с добавлением небольших количеств окисляющих агентов. Эти масла применяются в лакокрасочной промышленности.
- (2) **Окисленные воздушной продувкой масла**, частично окисленные и полимеризованные масла, получаемые путем продувки воздуха через масло при нагревании. Они применяются для производства изоляционных лаков, имитаций кожи и, в смеси с минеральными маслами, смазочных материалов (компаундированные масла).

Линоксин, полутвердый каучукоподобный продукт, представляющий собой высокоокисленное льняное масло, используемое в производстве линолеума, также включается в данную товарную позицию.

- (3) **Дегидратированное касторовое масло**, получаемое путем дегидратации касторового масла в присутствии катализатора. Оно используется в изготовлении красок или лаков.
- (4) **Сульфурированные масла** – масла, обработанные серой или хлоридом серы с целью полимеризации их молекул. Масло, обработанное таким способом, высыхает гораздо быстрее и образует пленку, которая поглощает меньше воды, чем обычная пленка высохшего масла и имеет большую механическую прочность. Сульфурированные масла используются для производства антикоррозионных красок и лаков.

Если процесс продолжается, то получают твердый продукт (фактис, полученный из масел) (**товарная позиция 4002**).

- (5) **Масла, полимеризованные путем нагревания в вакууме или в инертном газе.** Это некоторые масла (особенно льняное и тунговое), подвергнутые полимеризации просто нагреванием, без окисления, при температуре 250 – 300 °С или в вакууме, или в инертном газообразном диоксиде углерода. При этом процессе получают густые масла, обычно называемые полимеризованными маслами, используемые в производстве лаков, образующих, в частности, гибкую и водонепроницаемую пленку.

Полимеризованные масла, из которых удалена неполимеризованная часть (тековые масла), и смеси полимеризованных масел включаются в данную товарную позицию.

- (6) **Прочие модифицированные масла** данной товарной позиции, включающие:
  - (а) **малеиновые масла**, получаемые при обработке, например, соевого масла определенным количеством малеинового ангидрида при температуре 200 °С и выше в сочетании с полиспиртом в количестве, достаточном для этерификации дополнительных кислотных групп. Малеиновые масла, получаемые этим способом, имеют хорошие высыхающие свойства;
  - (б) **высыхающие масла** (такие как льняное), к которым на холоду добавлялись небольшие количества сиккативов (например, бората свинца, нафтената цинка, резината кобальта)

для того, чтобы улучшить их высыхающие свойства. Эти масла используются вместо вареных масел при изготовлении лаков или красок. Они сильно отличаются от готовых жидких сиккативов **товарной позиции 3211** (которые являются концентрированными растворами сиккативов) и их нельзя путать с этими продуктами;

- (в) **эпоксидированные масла**, получаемые при обработке, например, соевого масла надуксусной кислотой, приготовленной заранее или на месте с помощью реакции между пероксидом водорода и уксусной кислотой в присутствии катализатора. Они используются как пластификаторы или стабилизаторы, например, для виниловых смол;
- (г) **бромированные масла**, используемые в качестве эмульсионного или суспензионного стабилизирующего агента для эфирных масел в фармацевтической промышленности.

**(Б) Непригодные для употребления в пищу смеси или готовые продукты из животных или растительных жиров или масел или фракций различных жиров или масел данной группы, в другом месте не поименованные или не включенные.**

Сюда входит, *inter alia*, масло для жарения после его использования, содержащее, например, рапсовое масло, соевое масло и небольшое количество животного жира, применяемое в производстве кормов для животных.

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

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) жиры или масла, денатурированные только обычным способом (см. примечание 3 к данной группе);
- (б) гидрогенизированные, переэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные жиры и масла или их фракции в тех случаях, когда только один жир или масло подвергли модификации (**товарная позиция 1516**);
- (в) готовые продукты, используемые для кормления животных (**товарная позиция 2309**);
- (г) сульфированные масла (то есть обработанные серной кислотой) (**товарная позиция 3402**).

[1519]

**1520 Глицерин сырой; глицериновая вода и глицериновый щелок**

**Сырой глицерин** представляет собой продукт с чистотой менее 95% (в пересчете на сухое вещество). Он может быть получен расщеплением жиров или масел или синтетически из пропилена. Он различается по качеству в зависимости от способа получения, например:

- (1) получаемый путем гидролиза водой, кислотами или щелочами, – сладковатая жидкость приятного запаха, по цвету от желтоватого до коричневого;
- (2) получаемый из глицеринового щелока – бледно-желтая жидкость с неприятным запахом и вязущим вкусом;
- (3) получаемый из остатков мыловарения – черновато-желтая жидкость со сладковатым вкусом (иногда напоминающим чеснок, если с большим количеством примесей) и более или менее неприятным запахом;
- (4) получаемый путем каталитического и ферментативного гидролиза – как правило, жидкость с неприятным вкусом и запахом, содержащая большое количество органических и минеральных веществ.

Сырой глицерин можно также получить путем переэтерификации масел или жиров с другими спиртами.

В данную товарную позицию также включаются **глицериновая вода**, которая является побочным продуктом производства жирных кислот, и **глицериновый щелок**, который является побочным продуктом мыловарения.

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) глицерин с чистотой 95% или более (в пересчете на сухое вещество) (**товарная позиция 2905**);
- (б) глицерин, расфасованный как лекарственное средство, или с добавками фармацевтических веществ (**товарная позиция 3003** или **3004**);
- (в) ароматизированный глицерин или глицерин с добавками косметических средств (**группа 33**).

**1521 Воски растительные (кроме триглицеридов), воск пчелиный, воски других насекомых и спермацет, окрашенные или неокрашенные, рафинированные или нерафинированные:**

**1521 10 – воски растительные**

**1521 90 – прочие**

(I) **Растительные воски (кроме триглицеридов), рафинированные или нерафинированные, окрашенные или неокрашенные.**

Основные растительные воски следующие:

- (1) **Карнаубский воск**, выделяющийся из листьев пальмы корифа (*Corypha cerifera*) или карнаубы (*Copernicia cerifera*). Это зеленоватое, сероватое или желтоватое вещество, более или менее маслянистое, почти кристаллической структуры, очень хрупкое, с приятным запахом сена.
- (2) **Воск урикуру**, получаемый из листьев пальмы (*Attalea excelsa*).
- (3) **Пальмовый воск**, самопроизвольно выделяющийся в местах засечки листьев восковой пальмы (*Ceroxylon andicola*), собирают его со ствола дерева. Он обычно появляется в виде пористых хрупких шариков желтовато-белого цвета.
- (4) **Канделильский воск**, получаемый путем кипячения в воде мексиканского растения (*Euphorbia antisiphilitica* или *Pedilanthus pavonis*). Это твердое полупрозрачное коричневое вещество.
- (5) **Воск сахарного тростника**, существующий в природном состоянии на поверхности тростника и получаемый промышленным способом из дефекационной пены при производстве сахара. В сыром виде он мягкий, черноватого цвета, с запахом, напоминающим мелассу.
- (6) **Хлопковый воск и льняной воск**, содержащиеся в растительных волокнах, откуда их извлекают растворителями.
- (7) **Воск окотилла**, экстрагированный растворителями из коры дерева, произрастающего в Мексике.
- (8) **Воск пизанг**, получаемый из пыли, появляющейся на листьях некоторых видов бананового дерева.
- (9) **Воск эспарто**, получаемый из травы эспарто, его собирают в виде пыли при открывании кип сушеной травы.

В данную товарную позицию включаются растительные воски, сырые или рафинированные, отбеленные или окрашенные, в том числе в виде лепешек, палочек и т.п.

В данную товарную позицию, однако, **не включаются**:

- (а) масло жожоба (**товарная позиция 1515**);
  - (б) продукты, известные в торговле как миртовый воск и японский воск (**товарная позиция 1515**);
  - (в) смеси растительных восков;
  - (г) растительные воски в смеси с животными, минеральными или искусственными восками;
  - (д) растительные воски в смеси с жирами, смолами, минеральными или прочими веществами (кроме красящих веществ).
- Эти смеси в основном включаются в **группу 34** (обычно **товарная позиция 3404** или **3405**).

**(II) Пчелиный воск и воски других насекомых, рафинированные или нерафинированные, окрашенные или неокрашенные.**

**Пчелиный воск** – это вещество, из которого пчелы делают шестиугольные ячейки сотов в ульях. В природном состоянии он имеет гранулированную структуру, по цвету светло-желтый, оранжевый или иногда коричневый, с особо приятным запахом; после отбеливания и очистки он становится белым или бледно-желтым, с очень легким запахом.

Используется пчелиный воск, *inter alia*, для производства свечей, воценой ткани или бумаги, мастик, полиролей и т.п.

Наиболее известными видами воска других насекомых являются:

- (1) **Шеллачный воск**, получаемый из шеллака спиртовой экстракцией. Имеет вид коричневых комков с запахом шеллака.
- (2) **Китайский воск** (известный также как воск насекомых или древесный воск). Он распространен главным образом в Китае, выделяется и откладывается насекомыми на ветвях некоторых видов ясеня в виде беловатого налета, который собирают и очищают (расплавляют в кипящей воде и фильтруют). Это белое или желтоватое вещество, глянцевитое, кристаллическое и без вкуса, с запахом, напоминающим топленый говяжий жир.

Пчелиный воск и воски других насекомых включаются в данную товарную позицию или в неочищенном состоянии (включая в натуральных сотах), или в прессованном или рафинированном, отбеленном или неотбеленном, окрашенном или неокрашенном виде.

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) смеси восков насекомых, воски насекомых в смеси со спермацетом, растительными, минеральными или искусственными восками или же воски насекомых в смеси с жирами, смолами, минеральными или прочими веществами (кроме красящих веществ); эти смеси обычно включаются в **группу 34** (например, **товарная позиция 3404** или **3405**);
- (б) воск в сотах, приготовленный для пчелиных ульев (**товарная позиция 9602**).

**(III) Спермацет сырой, прессованный или рафинированный, окрашенный или неокрашенный.**

**Спермацет** – это воскообразное вещество, извлекаемое из жира или масла, содержащегося в полости черепа или в подкожных протоках кашалотов и аналогичных китообразных.

**Сырой спермацет**, который состоит на одну треть из чистого спермацета и на две трети из жира, имеет вид желтоватых или коричневых комков с неприятным запахом.

**Прессованный спермацет** получают после извлечения всего жира. Он имеет форму мелких твердых чешуек желтовато-коричневого цвета и почти не оставляет пятен на бумаге.

**Рафинированный спермацет** получают путем обработки прессованного спермацета разбавленной каустической содой. Он имеет вид чисто белых блестящих полос с перламутровым блеском.

Спермацет используется в производстве некоторых видов свечей, в парфюмерии, в фармации или в качестве смазочного материала.

Все указанные выше продукты включаются в данную товарную позицию независимо от того, окрашены они или не окрашены.

В данную товарную позицию **не включается** масло кашалота как сырое, так и рафинированное отделением спермацета (**товарная позиция 1504**).

## **1522 Дегра; остатки после обработки жировых веществ или восков растительного или животного происхождения**

### **(А) Дегра.**

В данную товарную позицию включается природная и искусственная дегра, используемая в кожевенной промышленности для жирования кожи.

**Природная дегра** (также известная как "moellen" и "sod oil") – это остаток масляного дубления замши, получаемый путем прессования или экстракции растворителями и состоящий из прогорклого рыбьего или жира морских животных, смолистых веществ, полученных окислением жира, воды, минеральных веществ (соды, извести, сульфатов) вместе с отходами волоса, мембран и кожи.

Природная дегра имеет вид очень густой пастообразной однородной жидкости с сильным запахом рыбьего жира, желтого или темно-коричневого цвета.

**Искусственная дегра** состоит преимущественно из окисленных эмульгированных или полимеризованных рыбьих жиров (включая смеси этих жиров) в смеси с жиропотом, животным жиром, смоляными маслами и т.п., а иногда с природной дегрой. Эти смеси – густые желтые жидкости (более жидкие, чем природная дегра) с характерным запахом рыбьего жира. Они не содержат отходов волоса, мембран или кожи. При отстаивании они разделяются на два слоя, причем водный слой находится внизу.

В данную товарную позицию, однако, **не включаются** рыбьи жиры, которые были только окислены или полимеризованы (**товарная позиция 1518**), сульфированные масла (**товарная позиция 3402**) и готовые продукты для жирования кожи (**товарная позиция 3403**).

В данную товарную позицию включается также дегра, получаемая в результате обработки замши щелочными растворами и осаждения жирных гидроксикислот серной кислотой. Эти продукты поступают в продажу в виде эмульсий.

### **(Б) Остатки после обработки жировых веществ или восков животного или растительного происхождения.**

В данную товарную позицию также включаются, *inter alia*:

- (1) Отстой и осадки.** Маслянистые или слизеподобные остатки от очистки жиров и масел. Они используются в производстве мыла или смазочных материалов.
- (2) Соапстоки.** Побочный продукт рафинирования масла, получаемый в результате нейтрализации свободных жирных кислот основанием (гидроксидом натрия) и состоящий из смеси неочищенного мыла и нейтральных жиров или масел. Соапстоки имеют пастообразную консистенцию разного цвета (коричневато-желтого, беловатого,

коричневато-зеленого и т.д.) в зависимости от сырья, из которого извлекают масло. Они используются в мыловарении.

- (3) **Стеариновый пек**, получаемый при дистилляции жирных кислот. Он состоит из клейкой черноватой массы, достаточно тверд, иногда эластичен, частично растворим в низкокипящем петролейном эфире. Используется в производстве мастик, водостойкого картона, электрических изоляторов.
- (4) **Остатки от дистилляции жиропота**. Они подобны стеариновому пеку и используются для тех же целей.
- (5) **Глицериновый пек**. Кубовый остаток дистилляции глицерина. Используется для аппретирования тканей и придания влагостойкости бумаге.
- (6) **Отработавшая отбельная глина, содержащая жиры или воски животного или растительного происхождения**.
- (7) **Остатки фильтрации восков животного или растительного происхождения, состоящие из примесей, содержащих некоторое количество воска**.

В данную товарную позицию **не включаются**:

- (а) шкварки, остатки пленки, полученные из вытопленного свиного жира или прочих животных жиров (**товарная позиция 2301**);
- (б) жмыхи, остаточная масса и другие отходы (**кроме отстоя**), получаемые при извлечении растительных масел (**товарные позиции 2304 – 2306**).