

AVSNITT III

**ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE OLJER OG
FETTSTOFFER SAMT SPALTNINGSPRODUKTER DERAU;
TILBEREDT SPISEFETT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS**

KAPITTEL 15

**ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE OLJER OG
FETTSTOFFER SAMT SPALTNINGSPRODUKTER DERAU;
TILBEREDT SPISEFETT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS**

Alminnelige bestemmelser

A. Dette kapitlet omfatter:

1. Animalske, vegetabilske eller mikrobielle oljer og fettstoffer, rå, rensede, raffinerte eller på annen måte behandlede (for eksempel kokte, sulfurerte eller herdete).
2. Visse varer utvunnet av fett eller oljer, særlig spaltningsproduktene derav (for eksempel rå glyserol).
3. Tilberedte, spiselige fettstoffer og oljer (for eksempel margarin).
4. Animalsk eller vegetabilsk voks.
5. Reststoffer etter behandling av fettstoffer eller av animalsk eller vegetabilsk voks.

Følgende varer er imidlertid unntatt:

- a. Svinefett rent for kjøtt og fjærfefett, ikke utsmeltet eller ekstrahert på annen måte, som hører under **posisjon 02.09**.
- b. Smør og annet fett samt oljer fremstilt av melk (**posisjon 04.05**).
- c. Kakaosmør, -fett og -olje (**posisjon 18.04**).
- d. Grakse (**posisjon 23.01**); oljekaker, reststoffer etter utvinning av olivenolje og andre reststoffer (unntatt degres) etter utvinning av vegetabilske eller mikrobielle fettstoffer eller oljer (**posisjonene 23.04 til 23.06**).
- e. Fettsyrer, raffinasjonsfettsyrer, fettalkoholer, glyserol (unntatt rå glyserol), tilberedt voks, legemidler, maling, lakk, såpe, parfyme, kosmetikk eller toalettpreparater, sulfonerte oljer eller andre varer som hører under **avsnitt VI**.
- f. Faktis fremstilt av oljer (**posisjon 40.02**).

Med unntak av spermolje og jojobaolje, er **animalske, vegetabilske eller mikrobielle fettstoffer og oljer** estere av glyserol med fettsyrer (for eksempel palmitinsyre, stearinsyre og oljesyre).

De kan være i fast eller flytende form, men er alle lettere enn vann. Utsatt for luftens påvirkning i forholdsvis lengre tid blir de harske som følge av hydrolyse og oksidasjon. De dekomponeres ved oppvarming og avgir en skarp, ubehagelig lukt. De er alle uoppløselige i vann, men oppløses fullstendig i eter, karbondisulfid, karbontetraklorid, benzen, etc. Ricinusolje (kastorolje) er

oppløselig i alkohol, mens de øvrige animalske, vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer og oljer bare er ubetydelig oppløselige i alkohol. På papir vil de alle etterlate seg en varig fettflekk.

De estere som danner triglyseride fettstoffer, kan spaltes i glyserol og fettsyrer (forsåping) ved behandling med overhettete damp, fortynnende syrer, enzymer eller katalysatorer, eller i glyserol og alkalialter (såpe) ved alkalisk fettspalting.

Posisjonene 15.04 og 15.06 til 15.15 omfatter også fraksjoner av de fettstoffer og oljer som er nevnt i disse posisjoner, forutsatt at de ikke er bedre beskrevet andre steder i tolltariffen (for eksempel spermasett, **posisjon 15.21**). De vanligste metoder som blir benyttet til fraksjonering, er følgende:

- a. tørr fraksjonering som omfatter pressing, dekantering og filtrering,
- b. fraksjonering med oppløsningsmiddel, og
- c. fraksjonering ved hjelp av et overflateaktivt stoff.

Fraksjonering endrer ikke den kjemiske strukturen i fettstoffer eller oljer.

Med uttrykket "fettstoffer eller oljer eller deres fraksjoner, som bare er denaturert", nevnt i note 3 til dette kapitlet, menes fettstoffer eller oljer eller deres fraksjoner som er tilsatt et denatureringsmiddel, for eksempel fiskeolje, fenoler, petroleumsoljer, olje av terpentiner, toluen, metylsalisylat (vintergrønnolje), olje av rosmarin, for å gjøre dem utjenelige til menneskeføde. Disse ingrediensene tilsettes i små kvanta (vanligvis ikke over 1 %) som gjør fettstoffene eller oljene eller deres fraksjoner for eksempel harske, sure, skarpe, bitre. Det presiseres imidlertid at note 3 til dette kapitlet ikke gjelder denaturerte blandinger eller preparater av fettstoffer eller oljer eller deres fraksjoner (**posisjon 15.18**).

Med forbehold av unntakene i note 1 til dette kapitlet hører animalske, vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer og oljer og deres fraksjoner under dette kapitlet enten de skal brukes til matvarer eller til teknisk eller industriell bruk (for eksempel til fabrikasjon av såpe, lys, smøremidler, maling eller lakk).

Vegetabilisk eller animalsk voks består i det vesentlige av estere av visse høyere fettsyrer (palmitin-, cerotin-, myristinsyre) med bestemte alkoholer (cetylalkohol etc.), men ikke glyserol. Disse voksarter inneholder en viss mengde syrer og alkoholer i ubundet form og også en del hydrokarboner.

Ved hydrolytisk spalting dannes det ikke glyserol, de blir ikke harske og avgir ikke den skarpe lukt ved oppheting som fett gjør. Voks er vanligvis hardere enn fett.

- B. Posisjonene 15.07 til 15.15 i dette kapitlet omfatter bare de faste vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer og oljer som er nevnt i posisjonstekstene (dvs. ikke blandet med andre typer fettstoffer eller oljer), og deres fraksjoner, også rensede, men ikke kjemisk modifiserte.

Vegetabiliske fettstoffer og oljer forekommer i naturen i rikt omfang og finnes i cellene i visse plantedeler (for eksempel frø og frukter). De utvinnes ved pressing eller ved hjelp av oppløsningsmidler.

De vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer og oljer som hører under disse posisjoner, er faste fettstoffer og oljer, dvs. fettstoffer og oljer som vanskelig lar seg destillere uten å dekomponeres. De er ikke flyktige og lar seg ikke skille ut ved overhettete damp fordi de derved dekomponeres og forsåper seg.

Med unntak av for eksempel jojobaolje, består vegetabiliske fettstoffer og oljer av blandinger av glyserider, mens palmitin og stearinglyserider, som er faste stoffer ved romtemperatur, er hovedbestanddeler i faste oljer, er flytende oljer i det vesentlige sammensatt av glyserider som ved romtemperatur er flytende (glyserider av oljesyre, linolsyre, linolensyre etc.). Mikrobielle fettstoffer og oljer er også blandinger av glyserider, hovedsakelig av flerumettete fettsyrer som arakidonsyre og linolsyre, som er flytende ved romtemperatur.

Disse posisjonene omfatter rå fettstoffer og oljer og deres fraksjoner, så vel som de som er raffinerte eller rensset, for eksempel ved klaring, vasking, filtrering, avfarging eller ved nøytralisering av syrer eller lukt.

Restproduktene ved oljeraffineringen, for eksempel oljefot og bunnfall og nøytralisasjonsmasser ("soap-stocks"), føres under **posisjon 15.22**. Raffinasjonsfettsyrer hører under **posisjon 38.23** og fås ved dekomponering med mineralske syrer av "soap-stocks" utvunnet ved raffineringen av rå olje.

De vegetabiliske fettstoffer og oljer som omfattes av disse posisjonene er hovedsakelig utvunnet av oljeholdige frø og frukter som hører under posisjonene 12.01 til 12.07, men kan også stamme fra vegetabiliske varer under andre posisjoner (for eksempel olivenolje, olje av fersken-, aprikos- eller plommekjerner som hører under posisjon 12.12, olje av mandler, valnøtter, pinjenøtter, pistasienøtter etc. som hører under posisjon 08.02, olje av kornkimer). Mikrobielle fettstoffer og oljer omfattet av posisjon 15.15 er utvunnet ved å ekstrahere lipider fra oljeholdige mikroorganismer. Mikrobielle fettstoffer og oljer er også kjent som enkeltcelleoljer (Single Cell Oils, SCO)

Posisjonene **omfatter ikke** spiselige eller uspiselige blandinger eller preparater, eller vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer og oljer som er kjemisk modifiserte (**posisjon 15.16, 15.17 eller 15.18, med mindre** de har karakter av varer som hører under andre posisjoner, for eksempel **posisjonene 30.03, 30.04, 33.03 til 33.07, 34.03**).

15.01 SVINEFETT (HERUNDER SMULT) OG FJÆRFEFETT, UNNTATT DET SOM HØRER UNDER POSISJON 02.09 ELLER 15.03.

De fettstoffer som hører under denne posisjonen kan utvinnes ved enhver prosess, for eksempel ved utsmelting, pressing eller fraksjonering med oppløsningsmiddel. De vanligste prosesser er våtutsmelting (damputsmelting eller lavtemperaturutsmelting) og tørrutsmelting. Ved tørrutsmeltingsprosessen blir en del av fettene skilt ut ved bruk av høy temperatur. En annen del av fettene blir presset ut og tilsatt det utskilte fett. I enkelte tilfeller kan fettene i reststoffene bli ekstrahert med oppløsningsmiddel.

Med forbehold av ovennevnte betraktninger omfatter posisjonen:

- **Smult** er et spiselig, bløtt, kremaktig hvitt fett (fast eller halvfast) som kommer fra fettvevet på svin. Avhengig av produksjonsmetoden og det benyttede fettvev kan det fremstilles forskjellige typer smult. Som eksempel kan nevnes at den beste kvalitet av spiselig svinefett vanligvis fremstilles ved tørrutsmelting av det indre bukflask fra svin. Nesten all smult er desodorisert, og i enkelte tilfeller kan antioksidanter være tilsatt for å forhindre harskhet.

Smult som inneholder laurbærblad eller andre krydderier, tilsatt i så små mengder at det ikke endrer dens vesentlige karakter, føres under denne posisjonen, mens spiselige blandinger eller preparater som inneholder smult, er **unntatt (posisjon 15.17)**.

- **Annet svinefett**, herunder beinfett og fett av avfall og annet uspiselig fett til annet bruk enn menneskeføde, for eksempel til industrielt bruk og til dyrefôr.
- **Fjærfefett**, herunder beinfett og fett av avfall.

Beinfett som utvinnes av friske bein, er et hvitt eller gult fett med konsistens og lukt som talg, men av gamle bein blir varen bløt, kornet, skittengul eller brun og med en ubehagelig lukt. Beinfett brukes til framstilling av såpe eller lys og som smøremiddel.

Fett av avfall er fett fra døde dyr, fett av annet animalsk avfall eller av rester av dyr (avskjær av tunger, buk etc.) eller fett som er skrapet av huder. Det har i alminnelighet følgende karakteristiske trekk: mørk farge, ubehagelig lukt, høyere innhold av for eksempel frie fettsyrer (oljesyre, palmitinsyre etc.), kolesterol og urenheter samt lavere smeltepunkt enn smult og annet fett under denne posisjonen. Det blir hovedsakelig anvendt til teknisk bruk.

Dette fettene kan være rå eller raffinert. Raffineringen skjer ved nøytralisasjon, ved behandling med valkejord, (blek jord) ved innblåsing av overhettete damp, ved filtrering etc.

Disse produkter brukes ved framstilling av mat, i salver, såpe etc.

Unntatt fra denne posisjonen er også:

- a. Svinefett rent for kjøtt og fjærfefett, ikke utsmeltet eller ekstrahert på annen måte, som hører under **posisjon 02.09**.
- b. Solarstearin og isterolje (**posisjon 15.03**).
- c. Fett fra andre dyr enn de som er nevnt i denne posisjonen (**posisjon 15.02, 15.04 eller 15.06**).
- d. Beinolje som hører under **posisjon 15.06**.
- e. Kunstsmult (**posisjon 15.17**).

15.02 TALG OG ANNET FETT AV STORFE, SAUER ELLER GEITER, UNNTATT DET SOM HØRER UNDER POSISJON 15.03.

Denne posisjonen omfatter det fett som omslutter innvoller og muskler av storfe, sauer eller geiter, og hvor det viktigste er fett av storfe. Dette fett kan enten være rått (ferskt, kjølt eller fryst), saltet, i saltlake, tørket, røykt eller i form av utsmeltet fett (talg). Utsmeltingsprosessene er de samme som blir benyttet for å utvinne fett under som hører under posisjon 15.01. Posisjonen omfatter også fett utvunnet ved utpressing eller ekstraksjon med oppløsningsmiddel.

”Premier jus” (”oleo stock”) er betegnelsen på den beste kvalitet av spiselig talg. Det er et fast, hvitt eller gulaktig produkt som er luktfri umiddelbart etter tilvirkningen, men utvikler en karakteristisk, harsk lukt etter påvirkning av luften.

Talg består nesten utelukkende av glyserider av oljesyre, stearinsyre og palmitinsyre.

Talg brukes til fremstilling av spisefett eller smøremidler, i såpe- og lysfabrikasjon, til fettbehandling av lær og til dyrefôr, etc.

Posisjonen omfatter også beinfett og fett utvunnet fra avfall av storfe, sauer eller geiter. Beskrivelsen av tilsvarende fett i kommentarene til posisjon 15.01 gjelder også til slikt fett i denne posisjonen.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Oleostearin (presstalg), oleomargarin og talgolje (**posisjon 15.03**).
- b. Hestefett (**posisjon 15.06**).
- c. Beinfett og fett utvunnet fra avfall, av andre dyr enn de som er nevnt i denne posisjonen (**posisjon 15.02, 15.04 eller 15.06**).
- d. Olje av animalsk opprinnelse (for eksempel klovolje og beinolje som hører under **posisjon 15.06**).
- e. Visse vegetabiliske fettstoffer kjent som ”plantetalg”, for eksempel ”kinesisk plantetalg” (stillingiatalg) og ”borneotalg” (**posisjon 15.15**).

15.03 SOLARSTEARIN, ISTEROLJE, OLEOSTEARIN (PRESSTALG), OLEOMARGARIN OG TALGOLJE, IKKE EMULGERT, OPPBLANDET ELLER BEARBEIDD PÅ ANNEN MÅTE.

Denne posisjonen omfatter varer som fremstilles ved utpressing av smult (solarstearin og isterolje), eller ved utpressing av talg (oleomargarin, talgolje eller oleostearin). Ved disse prosesser blir smultet eller talgen oppbevart i oppvarmede tanker i tre til fire dager. I denne perioden dannes det krystaller av solarstearin eller oleostearin. Den kornete masse som blir fremstilt ved denne prosessen blir deretter presset for å skille oljene fra stearinen. Denne pressingen skiller seg fra den pressing som blir benyttet ved tørrutsmelting som foregår ved en høyere temperatur for å fjerne avfallsfettet fra andre animalske materialer, for eksempel protein, bindevev, etc. Produkter som hører under denne posisjonen kan også fremstilles ved andre fraksjoneringsmetoder.

Solarstearin er det faste, hvite fett som blir igjen etter utpressingen av smult og annet utsmeltet svinefett. Posisjonen omfatter både spiselig og ikke-spiselig solarstearin. Spiselig solarstearin blir ofte blandet med smult hvorved det oppnås en fastere konsistens (**posisjon 15.17**). Ikke-spiselig solarstearin brukes som smøremiddel eller til fremstilling av glyserol, olein eller stearin.

Isterolje fremstilles ved kaldpressing av smult eller annet utsmeltet svinefett. Den foreligger i flytende form, gulaktig av farge, med en svak fettlukt og er ganske velsmakende. Isterolje brukes i visse industriprosesser (behandling av ull, såpefremstilling, etc.) eller som smøremiddel og av og til i matlaging.

Oleomargarin (spiselig) er et hvitt eller gulaktig fett av myk konsistens, med svak talglukt og behagelig smak. Det er krystallinsk, men kan bli kornet ved valsing eller glatting. Det består hovedsakelig av glyserider av oljesyre (triolein). Oleomargarin brukes hovedsakelig til fremstilling av matvarer, for eksempel margarin eller kunstsmult, og som smøremiddel.

Talgolje (uspiselig oleomargarin) er flytende og gulaktig av farge, lukter talg og blir meget lett harsk under luftens påvirkning. Talgolje brukes i såpefabrikasjon, og blandet med mineralolje brukes den som smøremiddel.

De hardere bestanddeler som blir tilbake etter utpressingen av oleomargarin eller talgolje, er en blanding som består hovedsakelig av glyserider av stearinsyre og palmitinsyre (tristearin og tripalmitin). De kalles **oleostearin** eller **presstalg** og foreligger vanligvis i form av harde, sprø kaker eller tableter. De er hvite og uten lukt eller smak.

Posisjonen **omfatter ikke** produkter som er emulgerte, blandede eller på annen måte tilberedte (**posisjon 15.16, 15.17** eller **15.18**).

15.04 FETT OG OLJER SAMT DERES FRAKSJONER, AV FISK ELLER SJØPATTEDYR, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE.

Denne posisjonen omfatter fett og oljer samt deres fraksjoner, av en rekke fiskearter (torsk, kveite, menhaden, sild, sardiner, ansjos etc.) eller sjøpattedyr (hvaler, delfiner, seler etc.). Produktene utvinnes enten av hele fisken eller dyret, av leveren eller av avfall av dyret og har vanligvis en karakteristisk fiskelukt og en ubehagelig smak. Fargen varierer fra gul til rødbrun.

Av **torskelever, kveitelever og annen fiskelever** utvinnes oljer (tran) med høyt innhold av vitaminer og andre organiske bestanddeler, og de brukes derfor hovedsakelig til medisin. Disse oljer hører fortsatt under denne posisjonen også om vitamininnholdet er forhøyet ved bestråling eller på annen måte. Foreligger de derimot som legemidler eller er emulgerte eller tilsatt andre stoffer for terapeutisk bruk, hører de under **kapittel 30**.

Posisjonen omfatter også "fiske-stearin", et fast produkt utvunnet ved utpressing og dekantering av avkjølt fiskeolje. Det er en gulaktig eller brun masse med fiskelukt. Den brukes til fremstilling av degreas, smøremidler og såpe av dårlig kvalitet.

Raffinert fett og oljer av fisk og sjøpattedyr hører fortsatt under denne posisjonen, men er **unntatt** hvis de helt eller delvis er hydrogenerte, interforestrede, reforestrede eller elaidiniserte (**posisjon 15.16**).

15.05 ULLFETT OG FETTSTOFFER UTUVUNNET DERAU (HERUNDER LANOLIN).

Ullfett er en klebrig masse med ubehagelig lukt og utvinnes av såpevann som har vært brukt til vasking av ull eller til valking av ullstoffer. Det kan også uttrekkes av uvasket ull ved hjelp av flyktige oppløsningsmidler (karbondisulfid etc.). Ullfett består ikke av glyserider og skulle av den grunn kjemisk sett heller betraktes som voks enn som fett. Det brukes til fremstilling av smøremidler og til annen industriell bruk, men blir for det meste brukt som lanolin (raffinert ullfett) eller til fremstilling av ullfettolein eller ullfettstearin.

Lanolin, som utvinnes ved rensing av ullfett, har salveaktig konsistens. Den kan variere i farge fra gulhvitt til brun alt etter raffineringsgrad. Den forandrer seg bare ubetydelig under luftens påvirkning og har en svak, karakteristisk lukt. Lanolin er lett oppløselig i kokende alkohol, men uoppløselig i vann. Den kan imidlertid absorbere store mengder vann, men går da over i en deigaktig emulsjon kjent som vannholdig lanolin.

Vannfri lanolin brukes til fremstilling av smøremidler, emulgerbare oljer og appreturmiddel. Vannholdig eller emulgert lanolin brukes overveiende til fremstilling av salver og kosmetikk.

Lett modifisert lanolin som beholder sin karakter av lanolin, og ullalkoholer (også kjent som lanolin-alkoholer - blandinger av kolesterol, isokolesterol og andre høyere alkoholer) hører også under denne posisjonen.

Denne posisjonen **omfatter ikke** kjemisk definerte alkoholer (vanligvis **kapittel 29**) og preparater hvor lanolin danner grunnlaget, for eksempel lanolin som er tilsatt legemidler eller parfymerte substanser (**posisjon 30.03, 30.04** eller **kapittel 33**). Videre er **unntatt** lanolin som er så sterkt kjemisk modifisert at den har mistet sin vesentlige karakter av lanolin, for eksempel lanolin som er etoksyliert i en slik grad at den har blitt vannoppløselig (vanligvis **posisjon 34.02**).

Når ullfett blir dampdestillert og utpresset, skiller det seg i en flytende del, en fast del og et reststoff.

Den flytende del, kjent som **ullfettolein**, er uklar, rødbrun av farge og med en svak lukt av ullfett. Den er oppløselig i alkohol, eter, bensin etc. Ullfettolein brukes i spinneriene som innfettingsmiddel.

Den faste del (**ullfettstearin**) er en voksaktig masse, gulbrun av farge og med en sterk lukt av ullfett. Varen er oppløselig i kokende alkohol og i andre organiske oppløsningsmidler. Ullfettstearin brukes i lærindustrien samt til fremstilling av smøremidler, adhesjonsfett, lys eller såpe.

Posisjonen **omfatter ikke** reststoffer etter utpressingen av ullfett (**posisjon 15.22**).

15.06 ANDRE ANIMALSKE FETTSTOFFER OG OLJER SAMT DERES FRAKSJONER, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE.

Denne posisjonen omfatter alle fettstoffer og oljer av animalsk opprinnelse samt deres fraksjoner, **unntatt** de som hører under posisjon 02.09 eller under foregående posisjoner i dette kapitlet. Den omfatter derfor alle animalske fettstoffer som ikke kommer fra svin, fjærfe, storfe, sauer, geiter, fisk eller sjøpattedyr, samt alle animalske oljer, unntatt isterolje, oleomargarin, talgolje, oljer fra fisk eller sjøpattedyr og oljer utvunnet av ullfett.

Posisjonen omfatter særlig:

1. **Fett av hester, flodhester, bjørner, kaniner, landkrabber, skilpadder etc.** (herunder fett utvunnet av bein, marg eller avfall av disse dyrene).
2. **Klovolje og liknende oljer** som utvinnes ved å kaldpresse det fett som er utvunnet ved koking av hover, klover og skinnebein av storfe, hester eller sauer.

Disse oljene er blekgule av farge, smaker søtt, er stabile i luft og brukes hovedsakelig som smøremiddel for finere mekanismer (ur, symaskiner, våpen etc.).
3. **Beinolje** utvinnes ved pressing av beinfett eller ved å behandle bein med varmt vann. Denne oljen er luktfri, gul av farge og har ikke lett for å bli harsk. Den brukes som smøremiddel for finere mekanismer og ved beredning av skinn.
4. **Olje utvunnet av beinmarg** - en hvit eller gulaktig vare som brukes i farmasien og i parfymeindustrien.
5. **Eggolje** utvinnes av hardkokte eggeplommer ved pressing eller med oppløsningsmidler. Denne oljen er klar, gyllengul eller rødlig og lukter som kokte egg.
6. **Olje av skilpaddeegg** er blekgul, luktfri og brukes ved tilberedning av mat.
7. **Kokongolje** utvinnes av silkeormens kokonger. Dette er en rødbrun olje med en stikkende og meget ubehagelig lukt. Den brukes i såpefabrikasjonen.

Denne posisjonen omfatter ikke:

- a. Svinefett eller fjærfefett (**posisjon 02.09** eller **15.01**).
- b. Talg og annet fett av storfe, sauer eller geiter (**posisjon 15.02**).
- c. Fett og oljer av fisk eller sjøpattedyr samt deres fraksjoner (**posisjon 15.04**).
- d. Produkter som hovedsakelig består av pyridinbaser (kjent som dippelsolje, av og til også kalt "beinolje") (**posisjon 38.24**).

15.07 SOYAOLJE OG DENS FRAKSJONER, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE (+).

Soyaolje utvinnes av frøene fra soyabønningen (*Glycine max*) ved hjelp av hydrauliske oljepresser eller oppløsningsmidler. Det er en blekgul, fet, tørrende olje som brukes både i mat og i industrien, for eksempel i margarin og salatdressinger, til fremstilling av såpe, maling, lakk, plast og alkydharpikser.

Posisjonen omfatter også fraksjoner av soyaolje. Soyalecitin, som er utvunnet av rå soyaolje ved raffinering, hører imidlertid under **posisjon 29.23**.

o
o o

Kommentar til underposisjon

Underposisjon 1507.10 (varenumrene 15.07.1010 og 15.07.1090)

Fete, vegetabiliske oljer, flytende eller faste, utvunnet ved utpressing, skal anses som "rå" hvis de ikke har gjennomgått noen annen bearbeiding enn dekantering, sentrifugering eller filtrering. Det er en forutsetning at det bare har blitt anvendt mekaniske midler, for eksempel gravitasjon, pressing eller sentrifugering, for å skille oljen fra de faste partiklene, men ikke noen form for adsorpsjonsfiltrering, fraksjonering eller annen fysisk eller kjemisk prosess. Ved utvinning ved ekstraksjon skal en olje fortsatt anses som "rå" hvis den ikke har forandret farge, lukt eller smak, sammenliknet med tilsvarende olje utvunnet ved utpressing.

15.08 JORDNØTTOLJE OG DENS FRAKSJONER, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE (+).

Jordnøttolje eller peanøttolje er en ikke-tørrende olje utvunnet av frøene eller ”nøttene” av den vanlige jordnøttplanten (*Arachis hypogaea*), med oppløsningsmiddel eller ved pressing.

Den filtrerte og raffinerte oljen blir for eksempel brukt som salatoilje, til matlagning og i margarin. Dårligere kvaliteter brukes i såpe- eller smøremiddelfabrikasjon.

o
o o

Kommentar til underposisjon

Underposisjon 1508.10 (varenumrene 15.08.1010 og 15.08.1090)

Se kommentar til underposisjon 1507.10.

15.09 OLIVENOLJE OG DENS FRAKSJONER, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE.

Olivenolje utvinnes av frukten fra oliventreet (*Olea europaea L.*)

Denne posisjonen omfatter:

Jomfruoljer ("virgin oil") er oljer utvunnet av frukten fra oliventreet bare ved mekaniske eller andre fysiske prosesser under forhold, og da særlig temperaturforhold, som ikke fører til forringelse av oljen. Den skal ikke ha gjennomgått noen annen behandling enn vasking, dekantering, sentrifugering eller filtrering.

A. «Extra virgin» olivenolje, som er utvunnet under spesielle betingelser, særlig med hensyn til håndtering av olivenene før bearbeiding eller temperaturkontroll under bearbeiding og lagring, som ikke fører til endringer i oljen. Når det gjelder dens organoleptiske egenskaper, er den fruktig og har ingen defekter. Den har en klar, lys gul til grønn farge. Den er egnet for humant konsum i sin naturlige tilstand. «Extra virgin» olivenolje har en fri surhet uttrykt som oljesyre som ikke overstiger 0,8 gram per 100 gram og kan atskilles fra de andre kategoriene olivenolje i samsvar med egenskapene angitt i Codex Alimentarius Standard 33-1981.

B. «Virgin» olivenolje (jomfruolje) er olje som er utvunnet under spesifikke forhold, spesielt termiske, under bearbeiding og lagring som kan føre til små endringer i oljen, og medføre organoleptiske defekter som ikke overskrider grensene spesifisert i Codex Alimentarius Standard 33-1981. Den har en spesifikk fruktig smak, en klar lys gul til grønn farge og er egnet for humant konsum i sin naturlige tilstand. «Virgin» olivenolje har en fri surhet uttrykt som oljesyre som ikke overstiger 2,0 gram per 100 gram og kan skilles fra de andre olivenoljekategoriene i samsvar med egenskapene angitt i Codex Alimentarius Standard 33-1981.

C. Andre «virgin» olivenoljer (jomfruoljer), som er utvunnet under forhold som resulterer i et produkt som kan være uegnet til humant konsum uten ytterligere raffinering, og som omfatter to kategorier, nemlig «virgin» lampante-olje (lampeolje) og vanlig «virgin» olivenolje.

D. Ellers omfatter oljer utvunnet av jomfruolivenoljer i underposisjonene ovenfor ved raffineringmetoder som ikke fører til endringer i den opprinnelige glyseridstrukturen. Den omfatter følgende to kategorier:

1. **Raffinert olivenolje** har en fri surhet uttrykt som oljesyre som ikke overstiger 0,3 gram per 100 gram og andre egenskaper som tilsvarende de som er gjengitt i Codex Alimentarius Standard 33-1981. Det er en klar, gjennomskinnelig olje uten bunnfall. Den har en lysegul farge og ingen spesifikk lukt eller smak, og den kan være egnet for humant konsum.
2. **Olivenolje** sammensatt av raffinert olivenolje og «virgin» olivenolje er olje som består av en blanding av raffinert olivenolje og «virgin» olivenolje egnet for humant konsum slik de foreligger. Den har en fri surhet uttrykt som oljesyre på ikke over 1 gram per 100 gram og andre egenskaper som tilsvarende de som er fastsatt for denne kategorien av standard 33-1981 i Codex Alimentarius. Dette produktet er klart, gul til grønn i fargen og har en god lukt og smak.

E. Fraksjoner og blandinger av de oljene som er beskrevet under punktene A til D ovenfor.

*
* *

Denne posisjonen **omfatter ikke** olje av pressrester av oliven og blandinger derav med «virgin» olivenolje (**posisjon 15.10**) eller reforestret olje utvunnet fra olivenolje (**posisjon 15.16**).

15.10 ANDRE OLJER OG DERES FRAKSJONER, UTVUNNET UTELUKKENDE FRA OLIVEN, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE, HERUNDER BLANDINGER AV DISSE OLJER ELLER FRAKSJONER MED OLJER ELLER FRAKSJONER SOM HØRER UNDER POSISJON 15.09.

Denne posisjonen omfatter **andre** oljer av oliven **enn** de som hører under **posisjon 15.09**.

Posisjonen omfatter olje av pressrester av oliven (olivenpressolje). Pressrester av oliven er de faste reststoffene av oliven etter ekstraksjon av olivenoljene som hører under posisjon 15.09. Den resterende massen inneholder fortsatt en variabel mengde vann og olje.

Oljene under denne posisjonen kan være rå eller raffinerte eller behandlet på annen måte, forutsatt at det ikke har funnet sted noen omdanning av glyseridstrukturen.

Posisjonen omfatter også fraksjoner og blandinger av oljer eller fraksjoner som hører under denne posisjonen, med oljer eller fraksjoner under posisjon 15.09. Den mest vanlige blandingen består av raffinert olje av pressrester av oliven og jomfruolje.

A. Rå olje av pressrester av oliven, er olivenolje fremstilt ved løsemiddelekstraksjon eller annen fysisk behandling av rester etter utvinning av olivenoljene som hører under posisjon 15.09. Denne oljen kan skilles fra de som hører under posisjon 15.09 ved egenskapene for denne kategorien som er angitt i standarden til Det internasjonale olivenrådet (COI/T.15/NC nr. 3). Den er beregnet for teknisk bruk eller, etter raffinering, til humant konsum.

B. Raffinert olje av pressrester av oliven, er olje fremstilt fra råolje av olivenpressrester ved raffineringmetoder som ikke fører til endringer i den opprinnelige glyseridstrukturen.

Raffinert olje av pressrester av oliven omfatter:

1. **Raffinert olje av pressrester av oliven:** den har en fri surhet, uttrykt som oljesyre, på høyst 0,3 gram per 100 gram, og andre egenskaper som tilsvarer de som fremgår av Codex Alimentarius Standard 33-1981 for denne kategorien oljer. Produktet har en lys-gul til brungul farge, en akseptabel lukt og smak, og er egnet for humant konsum; det kan imidlertid kun selges direkte til forbruker hvis det er tillatt i forbrukslandet.
2. **Olje av pressrester av oliven** er oljen som består av en blanding av raffinert olje av pressrester av oliven og ekstra «virgin» olivenolje (A) og/eller «virgin» olivenolje (B). Den har en fri surhet, uttrykt som oljesyre, på høyst 1 gram per 100 gram, og andre egenskaper som tilsvarer de som fremgår av Codex Alimentarius Standard 33-1981 for denne kategorien. Dette produktet har en lys-gul til grønn farge, en god lukt og smak, og det er egnet til humant konsum.

*
* *

Denne posisjonen **omfatter ikke** reforestret olje utvunnet av olivenolje (**posisjon 15.16**).

15.11 PALMEOLJE OG DENS FRAKSJONER, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE (+).

Palmeolje er et vegetabilsk fett som utvinnes av kjøttet av oljepalmen. Den viktigste er den afrikanske oljepalmen (*Elais guineensis*) som egentlig kommer fra det tropiske Afrika, men som også vokser i Sentral-Amerika, Malaysia og Indonesia. Andre eksempler på oljepalmer er *Elaeis melanococca* (også kjent som nolipalmen) og forskjellige arter av *Acrocomia*-palmer, herunder den paraguayske palmen (coco mbocaya) som har opprinnelse i Sør-Amerika. Oljene utvinnes ved ekstraksjon eller pressing. Fargen varierer avhengig av tilstand og om oljene er raffinert. De kan skjernes fra palmekjerneolje (**posisjon 15.13**) som er utvunnet av samme sort palme, ved at de har et meget høyt innhold av palmitin- og oljesyre.

Palmeolje blir brukt i såpefabrikasjonen, i kosmetikk- eller toalettpreparater, som et smøremiddel, ved varmfortinning, til fremstilling av palmitinsyre, etc. Raffinert palmeolje brukes som næringsmiddel, for eksempel som stekefett og til fremstilling av margarin.

Denne posisjonen **omfatter ikke** palmekjerneolje eller babassuolje (**posisjon 15.13**).

o
o o

Kommentar til underposisjon

Underposisjon 1511.10 (varenumrene 15.11.1010 og 15.11.1090)

Se kommentaren til underposisjon 1507.10.

15.12 SOLSIKKEOLJE, SAFLOROLJE OG BOMULLSFRØOLJE SAMT DERES FRAKSJONER, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE (+).**A. SOLSIKKEOLJE.**

Denne oljen utvinnes av vanlig solsikke (*Helianthus annuus*) og er en lett, gyldengul olje. Den blir brukt som salatoilje og i margarin og i smulterstatninger. Oljen har halvtørrende egenskaper som gjør den brukbar i maling- og lakkindustrien.

B. SAFLOROLJE.

Frøene av saflortistel (*Carthamus tinctoris*), som er en meget viktig fargeplante, inneholder en tørrende, spiselig olje. Denne brukes i mat og medisiner, til alkydharpikser, maling og lakk.

C. BOMULLSFRØOLJE.

Dette er den viktigste av halvtørrende oljer og utvinnes fra kjernene av frø av forskjellige arter av slekten *Gossypium*. Bomullsfrøolje har et vidt spekter av anvendelse i industrien, for eksempel til lærbearbeiding, til fremstilling av såpe, smøremidler, glyserol og impregneringsmidler og som basis for kosmetiske kremer. Den rene, raffinerte oljen har stor betydning som salat- eller matlagningsolje og ved fremstilling av margarin- og smulterstatninger.

o
o o

Kommentarer til underposisjoner

Underposisjonene 1512.11 og 1512.21 (varenumrene 15.12.1110, 15.12.1190, 15.12.2110 og 15.12.2190)

Se kommentaren til underposisjon 1507.10.

15.13 KOKOSOLJE (KOPRAOLJE), PALMEKJERNEOLJE OG BABASSUOLJE SAMT DERES FRAKSJONER, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE (+).**A. KOKOSOLJE (KOPRAOLJE).**

Denne oljen utvinnes av det tørkede kjøttet, kalt kopra, fra kokosnøtten (*Cocos nucifera*). Friskt kokoskjøtt kan også brukes. Denne ikke-tørrende oljen er blekgul eller fargeløs og er fast ved en temperatur under 25 °C. Kokosolje brukes i såpe, i kosmetikk eller toalettpreparater, til fremstilling av smørefett, til syntetiske vaskemidler, til vaske- og rengjøringspreparater og som basis for fremstilling av fettsyrer, fettalkoholer og metylestere.

Raffinert kokosolje er spiselig og blir brukt til fremstilling av næringsmidler, for eksempel margarin og kost-tilskudd.

B. PALMEKJERNEOLJE.

Denne hvite oljen blir hyppigere utvunnet fra kjernen av nøtten enn fra fruktkjøttet, hovedsakelig fra den afrikanske oljepalmen *Elais guineensis* (se kommentarene til posisjon 15.11). Den blir mest brukt til fremstilling av margarin og sukkertøy, da den har en behagelig lukt og en nøtteliknende smak. Den brukes også ved fremstilling av glyserol, sjampo, såpe og lys.

C. BABASSUOLJE.

Denne ikke-tørrende oljen utvinnes av babassupalmen, *Orbignya martiana* og *O. oleifera*. Den blir presset ut av fruktenes nøttekjerner.

Babassuolje brukes i industriprodukter, for eksempel såpe. Raffinert er den en erstatning for palmekjerneolje i næringsmidler.

o
o o

Kommentarer til underposisjoner

Underposisjonene 1513.11 og 1513.21 (varenumrene 15.13.1110, 15.13.1190, 15.13.2110 og 15.13.2190)

Se kommentarene til underposisjon 1507.10.

15.14 RAPS-, RYBS- OG SENNEPSOLJE SAMT DERES FRAKSJONER, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE (+).

A. RAPS- og RYBSOLJE

Frøene av forskjellige arter av *Brassica*, særlig *B. napus*, og *B. rapa* (eller *B. campestris*), gir halv-tørrende oljer med like, karakteristiske trekk, og som handelsmessig betegnes som rapsolje eller rybsolje.

Disse oljene har vanligvis et høyt innhold av erukasyre. Posisjonen omfatter også raps- og rybsolje med lavt innhold av erukasyre (som fremstilles av oljeholdige frø med lavt innhold av erukasyre, av spesielt utviklede sorter raps eller rybs), for eksempel kanolaolje eller den europeiske ”double zero” raps- og rybsolje.

De blir brukt i salatdressinger, i margarinproduksjon etc. De blir også brukt i industriprodukter, for eksempel som tilsetningsstoff i smøremidler. Raffinerte oljer, vanligvis betegnet som rapsolje, er også spiselige.

B. SENNEPSOLJE.

Dette er en fast, vegetabilsk olje utvunnet av for eksempel følgende tre arter: hvit sennep (*Sinapsis alba* og *Brassica hirta*), sort sennep (*Brassica nigra*) eller indisk sennep (*Brassica juncea*). Den har vanligvis et høyt innhold av erukasyre og blir brukt i for eksempel medisin, matlaging eller industriprodukter.

o
o o

Kommentarer til underposisjoner

Underposisjonene 1514.11 og 1514.91 (varenumrene 15.14.1111, 15.14.1119, 15.14.1190, 15.14.9110 og 15.14.9190)

Se kommentaren til underposisjon 1507.10.

15.15 ANDRE VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FETTSTOFFER OG OLJER (HERUNDER JOJOBAOLJE), SAMT DERES FRAKSJONER, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE KJEMISK OMDANNEDE (+).

Denne posisjonen omfatter enkle, faste, vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer og oljer og deres fraksjoner (se alminnelige bestemmelser del B), **unntatt** de som er nevnt i **posisjonene 15.07 til 15.14**. Følgende er av særlig handelsmessig betydning:

1. **Linolje**, utvunnet av frøene fra linplanten (*Linum usitatissimum*). Denne oljen er en av de viktigste tørrende oljer. Linolje varierer fra gul til brun i fargen og har en bitter smak og lukt. Ved oksidasjon danner den en meget sterk, elastisk film. Oljen blir hovedsakelig brukt i maling, lakk, oljeklær, kitt (sparkel), såpe, trykksverte, alkydharpikser eller farmasøytiske produkter. Kaldpresset linolje er spiselig.
2. **Maisolje**, utvunnet av maiskjerner. De fleste lipidene (rundt 80 %) finnes i kimen. Den rå oljen kan brukes til mange industrielle formål, for eksempel ved fremstilling av såpe, smøremidler, lærbehandlingsmidler etc. Den raffinerte oljen er spiselig og blir brukt ved matlaging, i bakerier, i blandinger med andre oljer etc. Maisolje er en halvtørrende olje.
3. **Ricinusolje (kastorolje)** kommer fra frøene av *Ricinus communis*. Det er en ikke-tørrende, tykk, vanligvis fargeløs eller svakt farget olje, som tidligere hovedsakelig ble brukt i medisinen som et avføringsmiddel, men som nå blir brukt i industrien som mykner i lakker eller nitrocellulose, i produksjon av tobasiske syrer, elastomerer eller klebemidler, overflateaktive stoffer, hydrauliske væsker etc.
4. **Sesamolje** utvinnes av frøene fra en ettårig plante, *Sesamum indicum*. Det er en halv-tørrende olje, hvor de bedre kvalitetene blir brukt i matfett, salatolje, margarin og liknende næringsmidler, og i medisiner. De dårligere kvalitetene blir brukt til tekniske formål.
5. **Mikrobielle fettstoffer og oljer**, også kjent som enkeltcelleoljer (SCO), fremstilles ved å trekke ut lipider fra oljeholdige mikroorganismer som sopp (herunder gjær), bakterier og mikroalger. Disse lipidene inneholder en høy prosentandel triacylglyseroler (TAG), hovedsakelig av flerumettede fettsyrer som arakidonsyre og linsyre, som er flytende ved romtemperatur. De har i hovedsak tilsvarende anvendelsesområde som vegetabiliske oljer. Oljer utvunnet fra andre oljeholdige flercellede mikroorganismer omfattes også av denne posisjonen.

For eksempel:

- a. Arakidonsyreolje (ARA), utvunnet fra soppen *Mortierella alpina*, er en gul eller oransje-gul væske som kan anvendes som ingrediens i næringsmidler, dyrefôr, medisin eller kosmetikk.
- b. Schizochytrium-olje, hentet fra mikroalgen *Schizochytrium* sp., som kan brukes som ingrediens i næringsmidler.

Oljeholdige mikroorganismer som mikrobielt fett og oljer oppnås fra omfatter blant annet gjær, sopp, mikroalger og bakterier.

6. **Kinesisk treolje** utvinnes av frøene fra forskjellige arter av slekten *Aleurites* (for eksempel *A. fordii*, *A. montana*). Den er blek gul til mørk brun av farge, tørker meget fort og har konserverende og vannfaste egenskaper. Den brukes vanligvis til fremstilling av maling og lakk.
7. **Jojobaolje**, ofte benevnt flytende voks, er en fargeløs eller gulaktig, luktfri væske som hovedsakelig består av estere av høyere fettalkoholer, utvunnet av frøene fra ørkenbusker av slekten *Simmondsia* (*S. californica* eller *S. chinensis*). Den blir brukt som erstatning for spermolje i for eksempel kosmetikk.

8. Såkalt ”**plantetalg**” (hovedsakelig borneotalg og kinesisk plantetalg), fremstilt ved bearbeiding av visse oljeholdige frø. Borneotalg foreligger i form av krystallinske eller kornete kaker, hvite på utsiden og gulgrønne innvendig. Kinesisk talg er en fast, voksaktig masse av grønnaktig farge med en svak aromatisk lukt og kjennes oljeaktig ut ved berøring.
9. Varer kjent under betegnelsen ”**myrtevoks**” (myricafett) og ”**japanvoks**”, som egentlig er vegetabiliske fettstoffer. Myrtevoks, som utvinnes av forskjellige arter myrtebær, foreligger i form av harde, gulgrønne plater med voksaktig utseende og med en karakteristisk lukt som minner om balsam. Japanvoks utvinnes av frukten av en rekke arter av kinesiske eller japanske trær av *Rhus*-familien. Varen har form av grønnaktige, gulaktige eller hvite, sprø plater eller skiver med et voksaktig utseende, krystallinsk struktur og svak lukt av harpiks.

o
o o

Kommentarer til underposisjoner

Underposisjonene 1515.11 og 1515.21 (varenumrene 15.15.1111, 15.15.1119, 15.15.1190, 15.15.2110 og 15.15.2190)

Se kommentaren til underposisjon 1507.10.

15.16 ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FETTSTOFFER OG OLJER, SAMT DERES FRAKSJONER, HELT ELLER DELVIS HYDROGENERTE, INTERFORESTREDE, REFORESTREDE ELLER ELAIDINISERTE, OGSÅ RAFFINERTE, MEN IKKE VIDERE BEARBEIDDE.

Denne posisjonen omfatter animalske, vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer og oljer som har gjennomgått en spesiell kjemisk omdanning som nevnt nedenfor, men ikke er videre bearbeidd.

Posisjonen omfatter også fraksjoner av animalske, vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer og oljer som er behandlet på samme måte.

A. Hydrogenerte fettstoffer og oljer.

Hydrogeneringen, som utføres ved å bringe fettstoffet eller oljen i forbindelse med rent hydrogen ved passende temperatur og trykk i nærvær av en katalysator (vanligvis finfordelt nikkel), forhøyer fettstoffenes smeltepunkt og øker oljenes fasthet ved å omdanne umettede glyserider (for eksempel oleinsyre, linolsyrer etc.) til mettede glyserider med høyere smeltepunkt (for eksempel palmitinsyre, stearinsyre etc.). Graden av hydrogenering og produktets endelige konsistens avhenger av hvilke forhold prosessen utføres under og varigheten av behandlingen. Denne posisjonen omfatter også slike produkter selv om de er blitt:

1. Delvis hydrogenerte (selv om disse produkter har en tendens til å dele seg i ett pastaaktig og ett flytende lag). Dette har også den virkning at *cis*-formen av de umettede fettsyrer forandres til *trans*-formen slik at smeltepunktet forhøyes.
2. Helt hydrogenerte (for eksempel oljer omdannet til pastaaktige eller faste fettstoffer).

De produktene som vanligvis hydrogeneres, er oljer av fisk eller sjøpattedyr og visse vegetabiliske oljer (bomullsfrøolje, sesamolje, jordnøttolje, sommerrapsolje, soyaolje, maisolje etc.). Helt eller delvis hydrogenerte oljer av denne type, blir ofte brukt som bestanddeler ved tilbereding av spisefett som hører under posisjon 15.17, da hydrogeneringen ikke bare øker fastheten, men også gjør at de ikke så lett ødelegges av luftens oksygen. Smaken og lukten blir forbedret, og ved bleiking får de også et bedre utseende.

Denne gruppen omfatter også hydrogenert ricinusolje (kastorolje), såkalt "opalvoks".

B. Interforestrede, reforestrede eller elaidiniserte fettstoffer og oljer.

1. **Interforestrede (eller trans-forestrede) fettstoffer og oljer.** Oljer eller fettstoffer kan få en fastere konsistens ved en passende omgruppering av fettsyreradikalene i triglyseridene i produktet. Den nødvendige omgruppering av esterene blir fremskyndet ved bruk av katalysatorer.
2. **Reforestrede fettstoffer og oljer** (også kalt forestrede) er triglyserider fremstilt ved direkte syntese av glyserol med blandinger av frie fettsyrer eller fettsyreoljer fra raffineringen. Sammensetningen av fettsyreradikalene i triglyseridene er forskjellig fra det som normalt finnes i naturlige oljer.

Oljer fremstilt av oliven, som inneholder reforestrede oljer, hører under denne posisjonen.

3. **Elaidiniserte fettstoffer og oljer** er behandlet slik at de umettede fettsyreradikaler er vesentlig omdannet fra *cis*-formen til den tilsvarende *trans*-formen.

Posisjonen omfatter produkter som beskrevet ovenfor, selv om de har en voksaktig karakter og selv om de senere er desodoriserte eller underkastet liknende raffinering, også om de direkte kan brukes som matvarer. Derimot er hydrogenerte m.v. fettstoffer og oljer samt deres fraksjoner viderebehandlet for bruk i matvarer ved plastifisering (endring av konsistensen eller den krystallinske struktur)

(posisjon 15.17) unntatt. Posisjonen **omfatter heller ikke** hydrogenerte, interforestrede, reforestrede eller elaidiniserte fettstoffer og oljer eller deres fraksjoner, hvor modifikasjonen omfatter mer enn ett fettstoff eller olje (**posisjon 15.17** eller **15.18**).

15.17 MARGARIN; SPISELIGE BLANDINGER OG PRODUKTER AV ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FETTSTOFFER OG OLJER, ELLER AV FRAKSJONER AV FORSKJELLIGE FETTSTOFFER OG OLJER SOM HØRER UNDER DETTE KAPITLET, UNNTATT SPISELIGE FETTSTOFFER OG OLJER, SAMT DERES FRAKSJONER, SOM HØRER UNDER POSISJON 15.16 (+).

Denne posisjonen omfatter margarin og andre spiselige blandinger og produkter av animalske, vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer og oljer, eller av fraksjoner av forskjellige fettstoffer og oljer som hører under dette kapitlet, **unntatt** de som hører under **posisjon 15.16**. De består vanligvis av flytende eller faste blandinger eller produkter av:

1. Forskjellige animalske fettstoffer eller oljer eller deres fraksjoner;
2. Forskjellige vegetabiliske fettstoffer eller oljer eller deres fraksjoner;
3. Forskjellige mikrobielle fettstoffer eller oljer eller deres fraksjoner; eller
4. To eller flere animalske, vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer eller oljer eller deres fraksjoner.

Fettstoffer og oljer i produkter som hører under denne posisjonen, kan være hydrogenerte på forhånd. De kan være emulgerte (for eksempel med skummet melk), kjernede, plastifiserte (endring av konsistensen eller den krystallinske struktur), etc. og kan være tilsatt små mengder lecitin, stivelse, farge, smaks- og aromastoffer, vitaminer, smør eller annet melkefett (i samsvar med begrensningene i note 1.c til dette kapitlet).

Denne posisjonen omfatter også spiselige produkter fremstilt av et enkelt fettstoff eller en olje (eller fraksjoner derav), også hydrogenerte, som er emulgerte, kjernede, plastifiserte etc.

Posisjonen omfatter hydrogenerte, interforestrede, reforestrede eller elaidiniserte fettstoffer og oljer eller deres fraksjoner, hvor modifikasjonen omfatter mer enn ett fettstoff eller olje.

De viktigste produkter som hører under denne posisjonen, er:

- A. **Margarin** (unntatt flytende margarin), som er en plastisk masse, vanligvis gulaktig, fremstilt av fettstoffer eller oljer av animalsk eller vegetabilisk opprinnelse eller av en blanding av disse fettstoffene eller oljene. Det er en emulsjon av "vann-i-olje" typen, vanligvis laget for å likne smør av utseende, konsistens, farge etc.
- B. **Spiselige blandinger og produkter av animalske, vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer og oljer, eller av fraksjoner av forskjellige fettstoffer og oljer som hører under dette kapitlet, unntatt spiselige fettstoffer og oljer, samt deres fraksjoner, som hører under posisjon 15.16;** for eksempel kunstsmult, flytende margarin, bakefett (fremstilt av plastifiserte oljer eller fettstoffer).

Videre omfatter posisjonen spiselige blandinger eller produkter av animalske, vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer eller oljer eller av fraksjoner av forskjellige fettstoffer og oljer som hører under dette kapitlet, av det slag som blir brukt som formslippmidler

Posisjonen **omfatter ikke** enkle fettstoffer og oljer som bare er raffinert, men uten videre bearbeiding. Slike varer føres fortsatt under sine respektive posisjoner selv om de foreligger i detaljpakninger. **Unntatt** fra posisjonen er også produkter som inneholder mer enn 15 vektprosent smør eller annet melkefett (vanligvis **kapittel 21**).

Videre er **unntatt** fra posisjonen produkter som fås ved utpressing av talg eller smult (**posisjon 15.03**), også hydrerte, interforestrede, reforestrede eller elaidiniserte fettstoffer og oljer eller deres fraksjoner, hvor modifikasjonen bare omfatter ett fettstoff eller olje (**posisjon 15.16**).

o .
o o

Kommentarer til underposisjoner

Underposisjonene 1517.10 og 1517.90 (varenumrene 15.17.1010 – 15.17.1030 og 15.17.9030)

I underposisjonene 1517.10 og 1517.90 skal de fysiske egenskapene til margarin bestemmes ved en visuell undersøkelse ved en temperatur på 10 °C.

15.18 ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FETTSTOFFER OG OLJER, SAMT DERES FRAKSJONER, KOKTE, OKSIDERTE, DEHYDRERTE, SULFURERTE, BLÅSTE, POLYMERISERTE MED VARME I VAKUUM ELLER I INERT GASS ELLER PÅ ANNEN MÅTE KJEMISK OMDANNEDE, UNNTATT DE SOM HØRER UNDER POSISJON 15.16; USPISELIGE BLANDINGER ELLER PRODUKTER AV ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FETTSTOFFER ELLER OLJER, ELLER AV FRAKSJONER AV FORSKJELLIGE FETTSTOFFER ELLER OLJER SOM HØRER UNDER DETTE KAPITLET, IKKE NEVNT ELLER INNBEFATTET ANNET STED.

A. Animalske, vegetabilske eller mikrobielle fettstoffer og oljer, samt deres fraksjoner, kokte, oksiderte, dehydrerte, sulfurerte, blåste, polymeriserte med varme i vakuum eller i inert gass eller på annen måte kjemisk omdannede, unntatt de som hører under posisjon 15.16.

Denne delen omfatter animalske, vegetabilske eller mikrobielle fettstoffer og oljer, samt deres fraksjoner, som har gjennomgått prosesser som endrer deres kjemiske struktur og dermed forbedrer deres viskositet, tørreevne (dvs. evnen til å oppta surstoff fra luften og danne en elastisk film) eller endrer deres andre egenskaper, **forutsatt** at de beholder sin opprinnelige struktur og ikke er bedre beskrevet under andre posisjoner, for eksempel:

1. **Kokte eller oksiderte oljer** fås ved oppheting av oljer, vanligvis med tilsetning av mindre mengder sikkativer. Disse oljer brukes i maling- og lakkindustrien.
2. **Blåste oljer** er oljer som er delvis oksidert og polymerisert ved at opphetet luft pumpes gjennom oljen. De brukes til fremstilling av isolerlakker, lærimitasjoner og - blandet med mineralske oljer - til fremstilling av smøremidler (blandingsoljer).

Linoxyn, en halvfast, gummiliknende vare, som er sterkt oksidert linolje og brukes til fabrikasjon av linoleum, føres også under denne posisjonen.
3. **Dehydrert ricinusolje (kastorolje)** fås ved dehydrering av ricinusolje (kastorolje) under anvendelse av katalysator. Denne olje brukes til fremstilling av maling og lakk.
4. **Sulfurerte oljer** er oljer som er polymerisert ved behandling med svovel eller svovelklorid. Slike oljer tørker lettere og danner en overflatefilm som er mer motstandsdyktig mot vann og slitasje enn den vanlige film av tørrende oljer. Sulfurerte oljer brukes i rustbeskyttende malinger eller lakker.

Ved en videregående behandling fremstilles faktisk som hører under **posisjon 40.02**.

5. **Oljer polymerisert med varme i vakuum eller i inert gass.** Dette gjelder særlig linolje og treolje. Disse oljene blir polymerisert bare ved oppheting - uten oksidasjon - til 250 °C til 300 °C, enten i inert karbondioksid eller i vakuum. Ved denne prosessen blir oljen tyktflytende og går under betegnelsen standolje. Den brukes til fremstilling av lakker som danner en særlig elastisk og vanntett film.

Standoljer hvorfra den ikke-polymeriserte bestandel er fjernet (tekaoljer), og blandinger av standoljer, omfattes av denne posisjonen.

6. Blant **andre omdannede oljer** under denne posisjonen hører:

- a. **Maleinatloljer**, som fremstilles ved å behandle for eksempel soyaolje med bestemte mengder maleinsyreanhydrid ved en temperatur på 200 °C eller mer, i forbindelse med flerverdige alkoholer i nødvendig mengde for å forestre de frie syregrupper. Slike maleinatloljer har gode tørreegenskaper.
- b. **Sikkativeroljer** (for eksempel linolje), som i kald tilstand er tilsatt mindre mengder sikkativer (for eksempel blyborat, sinknaftenat, koboltresinat) for å øke tørreevnen. Disse oljer

brukes i stedet for kokte oljer til fremstilling av lakker og malinger. De er meget forskjellige fra tilberedte, flytende sikkativer som hører under **posisjon 32.11** (som er konsentrerte oppløsninger av tørremidler) og må ikke forveksles med disse varer.

- c. **Epoksiderte oljer**, som fremstilles ved å behandle for eksempel soyaolje med pereddiksyre som er dannet på forhånd eller dannes *in situ* ved reaksjon mellom hydrogenperoksid og eddiksyre i nærvær av en katalysator. De brukes som myknere eller stabilisatorer i for eksempel vinylharpikser.
- d. **Bromerte oljer**, som anvendes som stabiliseringsmiddel for emulsjoner eller suspensjoner av eteriske oljer, for eksempel i den farmasøytiske industri.

B. Uspiselige blandinger eller produkter av animalske, vegetabiliske eller mikrobielle fettstoffer eller oljer, eller av fraksjoner av forskjellige fettstoffer eller oljer som hører under dette kapitlet, ikke nevnt eller innbefattet annet sted.

Denne delen omfatter blant annet brukt frityrolje som for eksempel inneholder rapsolje, soyaolje og små mengder animalske fettstoffer, til bruk for fremstilling av dyrefôr.

Posisjonen omfatter også hydrogenerte, interforestrede, reforestrede eller elaidiniserte fettstoffer og oljer eller deres fraksjoner, hvor modifikasjonen omfatter mer enn ett fettstoff eller olje.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Fettstoffer og oljer som bare er denaturert (se note 3 til dette kapitlet).
- b. Hydrogenerte, interforestrede, reforestrede eller elaidiniserte fettstoffer og oljer, hvor modifikasjonen kun omfatter ett fettstoff eller olje. (**posisjon 15.16**).
- c. Tilberedte produkter av det slag som brukes til dyrefôr (**posisjon 23.09**).
- d. Sulfonerte oljer (dvs. oljer behandlet med svovelsyre) (**posisjon 34.02**).

15.19 (utgått)

15.20 GLYSEROL, RÅ; GLYSEROLVANN OG GLYSEROLLUT.

Rå glyserol er et produkt med en renhetsgrad som er under 95 % (beregnet av tørrsubstansen). Det kan være fremstilt som et spaltningsprodukt av fettstoffer eller oljer, eller syntetisk av propylen. Det varierer i kvalitet etter fremstillingsmåten, for eksempel:

1. fremstilt ved hydrolyse med vann, syrer eller alkalier. Det er en søtaktig væske med en ikke ubehagelig lukt, og den varierer i farge fra gulaktig til brun.
2. fremstilt av glyserollut. Det er en blekgul væske med en snerpende smak og en ubehagelig lukt.
3. utvunnet av reststoffene ved såpefabrikasjon foreligger varen som en svartgul væske med en søt smak og av og til med smak av hvitløk (særlig ved meget uren vare) og med en mer eller mindre ubehagelig lukt.
4. fremstilt ved katalytisk eller enzymatisk hydrolyse. Den foreligger vanligvis i flytende form, med en ubehagelig smak og lukt og inneholder store mengder organiske og mineralske stoffer.

Rå glyserol kan også være fremstilt ved interesterifisering av oljer eller fettstoffer med andre alkoholer.

Posisjonen omfatter også **glyserolvann** som er biprodukt fra fremstillingen av fettsyrer, og **glyserollut** som er biprodukter fra fremstillingen av såpe.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Glyserol med en renhet som er 95 % eller høyere (beregnet av tørrstoffet) (**posisjon 29.05**).
- b. Glyserol som foreligger som legemiddel eller er tilsatt farmasøytiske stoffer (**posisjon 30.03** eller **30.04**).
- c. Parfymert glyserol eller glyserol tilsatt kosmetiske stoffer (**kapittel 33**).

15.21 VEGETABILSK VOKS (UNNTATT TRIGLYSERIDER), BIVOKS, ANNEN INSEKT-VOKS OG SPERMASETT (HVALRAV), OGSÅ RAFFINERT ELLER FARGET.

I. Vegetabilsk voks (unntatt triglyserider), også raffinert eller farget.

De viktigste vegetabilske voksorter er:

1. **Karnaubavoks** som utsondres fra bladene av en palmeart (*Corypha cerifera* eller *Copernicia cerifera*). Varen er grønnaktig, gråaktig eller gulaktig av farge, mer eller mindre fet, nærmest krystallinsk i struktur, meget sprø og med en behagelig lukt av høy.
2. **Ouricuryvoks** som fås fra bladene av en palmeart (*Attalea excelsa*).
3. **Palmevoks** som utsondres fra bladskjedene av en annen palmeart (*Ceroxylon andicola*) og oppsamles fra trestammen. Varen foreligger vanligvis i form av porøse, sprø, kuleformede klumper med gulhvitt farge.
4. **Kandelillavoks** fås ved koking av en meksikansk plante (*Euphorbia antisyphilitica* eller *Pedilanthus pavonis*) i vann. Varen er en hard, gjennomskinnelig, brun masse.
5. **Sukkerrørvoks** forekommer i naturlig tilstand på overflaten av sukkerrørene og utvinnes industrielt av klaringskummet ved sukkerproduksjonen. I rå tilstand er den nærmest svart, myk og har en lukt som minner om lukten av rørsuktermelasse.
6. **Voks av bomull og lin** finnes i fibrene av disse vekster og utvinnes ved hjelp av oppløsningsmidler.
7. **Okotillavoks** utvinnes med oppløsningsmidler av barken av et tre som vokser i Mexico.
8. **Pisangvoks** utvinnes av et melaktig belegg på bladene av visse banantrær som vokser på Java.
9. **Espartovoks** kommer fra espartogras og blir oppsamlet som støv ved åpningen av ballene av det tørkede gras.

Posisjonen omfatter vegetabilsk voks i rå eller raffinert tilstand, også bleikt eller farget, og uansett om den foreligger i blokker, stenger etc.

Posisjonen omfatter imidlertid ikke:

- a. Jojobaolje (**posisjon 15.15**).
- b. Produkter kjent i handelen som "myrtevoks" og "japanvoks" (**posisjon 15.15**).
- c. Blandinger av vegetabilske voksorter.
- d. Vegetabilsk voks blandet med animalsk, mineralsk eller kunstig voks.
- e. Vegetabilsk voks blandet med fettstoffer, harpikser, mineraler eller andre stoffer (unntatt fargestoffer).

Slike blandinger hører vanligvis under **kapittel 34** (som oftest **posisjon 34.04** eller **34.05**).

II. Bivoks og annen insektvoks, også raffinert eller farget.

Bivoks er det materiale som biene bruker til bygging av de sekskantede bikakecellene i kubene. I naturlig tilstand har den en kornet struktur og er lys gul, til dels oransjegul og av og til brun av farge og med en egen, behagelig lukt. Bleikt og renset er den hvit eller svakt gul med en meget

svak lukt.

Den brukes blant annet til fremstilling av lys, voksede vevnader, vokspapir, kitt, bonevoks etc.

Av annen insektvoks er følgende sorter de mest kjente:

1. **Voks fremstilt av skjellakk** ved uttrekk med alkohol. Denne vare foreligger i form av brune klumper som lukter av skjellakk.
2. **Kinavoks** (insektvoks, trevoks) finnes hovedsakelig i Kina. Det utskilles av insekter i form av et hvitt belegg på greinene av visse arter asketrær og samles og renses (ved utsmelting i kokende vann og påfølgende filtrering). Den rensede vare er en hvit eller svakt gul, glinsende, krystallinsk masse, uten smak og med lukt ikke ulik lukten av talg.

Bivoks og annen insektvoks føres under denne posisjonen både i rå tilstand (også naturlige bikaker) eller smeltet, presset eller raffinert, også bleket eller farget.

Posisjonen omfatter ikke:

- a. Blandinger av forskjellig insektvoks, insektvoks blandet med spermasett eller med vegetabilsk, mineralsk eller kunstig voks, insektvoks blandet med fettstoffer, harpikser, mineraler eller andre stoffer (unntatt fargestoffer). Slike blandinger hører vanligvis under **kapittel 34** (for eksempel **posisjon 34.04** eller **34.05**).
- b. Voks tilberedt som kaker for bikuber (**posisjon 96.02**).

III. Spermasett (hvalrav), ubearbeidd, presset eller raffinert, også farget.

Spermasett er en voksaktig vare som utvinnes av spermoljen (kaskelottoljen). Denne olje finnes i hulrommene i hodet eller i kanaler under huden på spermasettvalen og liknende hvalarter.

Rå spermasett som består av omtrent en tredjedel ren spermasett og to tredjedeler fett, foreligger i gule eller brune klumper med en ubehagelig lukt.

Presset spermasett er den vare som blir tilbake etter at alt fett er fjernet. Den foreligger som små, faste, gulbrune skjell som avsetter liten eller ingen fettflekk på papir.

Raffinert spermasett fremstilles ved å behandle presset spermasett med fortynnet natronlut. Den foreligger i hvite, glinsende strimler.

Spermasett brukes til fabrikasjon av visse lys, i parfymeindustrien, i farmasien og som smøremiddel.

Alle forannevnte varer føres fortsatt under denne posisjonen også om de er farget.

Derimot er spermolje både i rå og raffinert tilstand **unntatt** når spermasetten er fraskilt (**posisjon 15.04**).

15.22 DEGRAS; RESTSTOFFER ETTER BEHANDLING AV FETTSTOFFER ELLER ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS.

A. Degras.

Denne posisjonen omfatter både naturlig og kunstig degreas. Disse varene brukes i lærindustrien som smøremidler for lær.

Naturlig degreas - også kalt "moellon" - er et avfallsprodukt fra garvingen av semsket skinn og fås ved pressing eller ved uttrekking med oppløsningsmidler. Den består av harsk olje av marine dyr, harpiksaktige bestanddeler som skyldes oksidasjon av oljen, vann, mineralske bestanddeler (soda, kalk, sulfater), hår- og hudavfall.

Naturlig degreas er en tyktflytende, homogen masse med en sterk lukt av fiskeolje og gul eller mørk brun av farge.

Kunstig degreas består vesentlig av oksiderte, emulgerte eller polymeriserte fiskeoljer (eller blandinger av slike oljer) blandet med ullfett, talg, harpiksoljer etc. og av og til med naturlig degreas. Disse blandingene er tyktflytende, gule masser (ikke så tyktflytende som naturlig degreas), med den karakteristiske lukt av fiskeolje og fri for hår og hudavfall. Ved henstand er de tilbøyelige til å skille seg i to lag hvorav det underste er vann.

Posisjonen **omfatter imidlertid ikke** fiskeolje som bare er oksidert eller polymerisert (**posisjon 15.18**) og heller ikke sulfonerte oljer (**posisjon 34.02**) og smøremidler for lær (**posisjon 34.03**).

Under denne posisjonen føres også degreas fremstilt ved behandling av semsket skinn med en alkalisk oppløsning og utfelling av oksifettsyrer ved hjelp av svovelsyre. Disse varer foreligger i handelen i form av emulsjoner.

B. Reststoffer etter behandling av fettstoffer eller animalsk og vegetabilsk voks.

Denne posisjonen omfatter blant annet:

1. **Oljebunnfall.** Fete og slimete reststoffer etter rensingen av olje. Brukes ved fremstilling av såpe eller smøremidler.
2. **Soap-stocks.** Biprodukt ved oljeraffineringen ved nøytralisering av frie fettsyrer med en base (etsnatron). Det består av en blanding av rå såpe og nøytrale oljer eller fettstoffer. Soap-stocks har en pastaaktig konsistens og varierer i farge (brungul, hvitaktig, brungrønn etc.), alt etter det råstoff som er brukt til utvinning av oljen. Varen brukes til såpefabrikasjon.
3. **Stearinbek** fra destillasjon av fettsyrer. Denne vare er en klebrig, svart masse, ganske hard, av og til elastisk, delvis oppløselig i petroleumseter og blir brukt til fremstilling av kitt, vanntett papp og til elektriske isolatorer.
4. **Reststoffer fra destillasjon av ullfett.** Varen likner stearinbek og brukes på samme måte.
5. **Glyserolbek.** Reststoff fra destillasjon av glyserol. Det brukes som appreturmiddel for tekstilstoffer og til fremstilling av vanntett papir.
6. **Brukt valkejord (blekjord) som inneholder fettstoffer eller animalsk eller vegetabilsk voks.**
7. **Filtreringsavfall av animalsk eller vegetabilsk voks.** Det består av forurensinger som inneholder større eller mindre mengder voks.

Unntatt fra posisjonen er:

- a. Grakse - hinneaktige reststoffer fra smelting og utpressing av svinefett eller annet animalsk fett (**posisjon 23.01**).
- b. Oljekaker og andre reststoffer (**unntatt oljebunnfall**) etter utvinning av vegetabiliske oljer (**posisjonene 23.04 til 23.06**).