

Tredje avdelningen

Animaliska och vegetabiliska fetter och oljor samt spaltningssprodukter av sådana fetter och oljor; beredda ätbara fetter; animaliska och vegetabiliska vaxer

15 kap. Animaliska och vegetabiliska fetter och oljor samt spaltningssprodukter av sådana fetter och oljor; beredda ätbara fetter; animaliska och vegetabiliska vaxer

Allmänna anvisningar

Detta kapitel omfattar:

1. animaliska och vegetabiliska fetter och oljor, råa, renade, raffinerade eller behandlade på vissa sätt (t.ex. kokta, faktiserade eller hydrerade);
2. vissa produkter som erhålls från fetter och oljor, framför allt spaltningssprodukter (t.ex. rå glycerol);
3. beredda ätbara fetter och oljor (t.ex. margarin);
4. animaliska och vegetabiliska vaxer;
5. återstoder från bearbetning av fetter, oljor eller andra fettartade ämnen eller av animaliska eller vegetabiliska vaxer.

Detta kapitel omfattar inte:

- a) grisfett, inte innehållande magert kött och fjäderfäfett, inte utsmälta eller på annat sätt beredda, enligt nr 0209;
- b) smör och andra fetter och oljor framställda av mjölk (nr 0405); bredbara smörfettsprodukter, enligt nr 0405;
- c) kakaosmör (fett eller olja) (nr 1804);
- d) grevar (nr 2301); oljekakor, återstoder från pressning av oliver och andra återstoder (utom bottensatser och avslemningsåterstoder) från utvinning av vegetabiliska fetter och oljor (nr 2304 – 2306);
- e) fettsyror, sura oljor från raffinering, fettalkoholer, glycerol (dock inte rå glycerol), beredda vaxer, medikamenter, målningsfärger, fernissor, tvål, parfymersmedel, kosmetiska preparat och toalettsmedel, sulfonerade oljor och andra varor som omfattas av sjätte avd.;
- f) faktis framställd av oljor (nr 4002).

Med undantag av spermolja och jojobaolja utgörs **animaliska och vegetabiliska fetter och oljor** av estrar av glycerol och fettsyror (såsom palmitin-, stearin- och oljesyra).

De kan vara fasta eller flytande men är alla lättare än vatten. Om de utsätts för luftens inverkan under längre tid, härsknar de på grund av hydrolys och oxidation. Vid upphettning sönderdelas de under avgivande av en skarp, retande lukt. De är alla olösliga i vatten men fullständigt lösliga i dietyleter, koldisulfid, koltetraklorid, bensen etc. Ricinolja är lös i alkohol, men övriga animaliska och vegetabiliska fetter och oljor är endast obetydligt lösliga i alkohol. De ger alla en bestående fettfläck på papper.

De fetter som utgör triglyceridestrar kan spaltas (saponifieras) antingen genom inverkan av överhettad vattenånga, utspädda syror, enzymer eller katalysatorer under bildning av glycerol och fettsyror eller genom inverkan av alkaliska ämnen, varvid glycerol och fettsyrorernas alkalialter (tvålar) erhålls.

Nr 1504 och 1506 – 1515 omfattar också fraktioner av de fetter och oljor som är nämnda i respektive nummer, under förutsättning att de inte är upptagna i något nummer med mera specificerad varubeskrivning i tulltaxan (t.ex. spermaceti, nr 1521). De viktigaste av de metoder som används vid fraktionering är:

- a) torr fraktionering, vari inbegrips pressning, dekantering, vintrisering och filtrering;
- b) fraktionering med lösningsmedel;
- c) fraktionering med hjälp av ytaktiva ämnen.

Fraktioneringen åstadkommer ingen förändring av den kemiska strukturen hos fetterna och oljorna.

Med uttrycket "fetter och oljor som enbart denaturerats" i anm. 3 till detta kapitel avses fetter och oljor eller fraktioner av sådana, som har försatts med något denatureringsmedel, såsom fiskolja, fenoler, mineraloljor, terpentinolja, toluen, metylsalicylat (vintergrönolja) eller rosmarinolja, för att göra dem oätliga. Dessa ämnen tillsätts i små mängder (i allmänhet högst 1 %), vilket gör fetterna eller oljorna exempelvis härskna, sura eller beska eller ger dem en

skarp smak. Det bör emellertid observeras att anm. 3 till detta kapitel inte är tillämplig på denaturerade blandningar eller beredningar av fetter eller oljor eller på denaturerade blandningar av fraktioner av fetter eller oljor (nr 1518).

Med hänsyn till anm. 1 till detta kapitel klassificeras vegetabiliska och animaliska fetter och oljor samt fraktioner av dessa enligt detta kapitel oavsett om de skall användas som födoämnen eller för tekniskt eller industriellt bruk (t.ex. tillverkning av tvål, ljus, smörjmedel, fernissor eller målningsfärger).

Vegetabiliska och animaliska vaxer består huvudsakligen av estrar av vissa högmolekylära fettsyror (palmitin-, cerotin- och myristinsyra) och vissa alkoholer, andra än glycerol (cetylalkohol etc.). De innehåller dessutom en viss mängd syror och alkoholer i fri form och även en del kolväten.

Dessa vaxer bildar inte glycerol vid hydrolys, ger inte fetternas skarpa lukt vid upphettning och härsknar inte. Vaxer är i allmänhet hårdare än fetter.

Nr 1507 – 1515 omfattar de enkla (dvs. inte blandade med något annat fett eller någon annan olja) vegetabiliska fetter och feta oljor som är nämnda i respektive nummer samt fraktioner av dessa fetter och oljor, även raffinerade men inte kemiskt modifierade.

Vegetabiliska fetter och feta oljor förekommer i stor utsträckning i naturen och finns i cellerna i vissa växtdelar (t.ex. frön och frukter) ur vilka de utvinns genom pressning eller med lösningsmedel.

De vegetabiliska fetter och oljor som klassificeras enligt nr 1507 – 1515 är feta produkter, dvs. fetter och oljor som svårigen kan destilleras utan att sönderdelas, som inte är flyktiga och som inte heller kan destilleras med överhettad vattenånga (som sönderdelar och spaltar dem).

Med undantag av exempelvis jojobaolja utgör vegetabiliska fetter och oljor blandningar av glycerider. Palmitin- och stearinsyraglycerider, som är fasta vid rumstemperatur, dominerar i fasta fetter, medan oljor huvudsakligen består av glycerider som är flytande vid rumstemperatur (glycerider av oljesyra, linolsyra, linolensyra etc.).

Nr 1507 – 1515 omfattar såväl råa fetter och oljor och fraktioner av dessa som sådana som har raffinerats eller renats (t.ex. genom klarning, tvättning, filtrering, avfärgning, avsyring eller desodorisering).

Biprodukterna från raffinering av fetter och oljor, t.ex. bottensatser och avslemningsåterstoder samt soapstocks, klassificeras enligt nr 1522. Sura oljor från raffinering förs till nr 3823; de bildas genom att soapstocks som har erhållits vid raffinering av råa oljor sönderdelas med oorganiska syror.

De fetter och oljor som omfattas av nr 1507 – 1515 erhålls huvudsakligen från oljeväxtfrön och oljehaltiga frukter enligt nr 1201

– 1207 men också från vegetabiliska produkter som klassificeras enligt andra nummer (t.ex. olivolja; oljor som erhållits från persiko-, aprikos- och plommonkärnor enligt nr 1212; oljor som har erhållits från mandlar, valnötter, pineoler, pistaschmandlar etc. enligt nr 0802; oljor som har erhållits från spannmålsgroddar).

Nr 1507 – 1515 omfattar inte ätbara eller oätliga blandningar eller beredningar och inte heller vegetabiliska fetter och oljor som har kemiskt modifierats (nr 1516, 1517 eller 1518, om de inte har karaktär av produkter som skall klassificeras någon annanstans, t.ex. enligt nr 3003, 3004, 3303 – 3307 eller 3403).

1501 Ister, annat svinfett och fjäderfäfett, annat än sådant enligt nr 0209 och 1503

De fetter som omfattas av detta nummer kan erhållas genom utsmältning, utpressning eller extraktion med lösningsmedel. De vanligast förekommande processerna är utsmältning på våt väg (med ånga eller vid låg temperatur) och utsmältning på torr väg. Vid utsmältning på torr väg får en del av fettet rinna av med hjälp av hög temperatur; ytterligare fett pressas ut och tillsättes det tidigare avrunna fettet. I vissa fall kan i materialet återstående fett extraheras med lösningsmedel.

Med beaktande av vad som nu sagts omfattar numret:

- **ister**, ett ätbart, mjukt, krämigt fast eller halvfast vitt fett utvunnet ur de feta delarna av svinet. Beroende på tillverkningsmetod och utgångsmaterial kan olika sorters ister framställas. Till exempel utvinns det bästa ätbara svinfettet, vanligtvis genom utsmältning på torr väg, ur svinets inre bukfett. Det mesta istret är desinficerat och i vissa fall kan antioxidanter tillsättas för att förebygga härskning.

Ister som innehåller lagerblad eller andra kryddor som har tillsatts i så små mängder att de inte påverkar varans karaktär av ister klassificeras enligt detta nummer, men numret omfattar inte ätbara blandningar eller beredningar som innehåller ister (nr 1517);

- **annat svinfett**, inbegripet benfett och fett som har erhållits från avfall;
- **fjäderfä fett**, inbegripet benfett och fett som har erhållits från avfall.

Benfett, som har erhållits från färskt ben är ett vitt eller gulaktigt fett med samma konsistens och lukt som talg; benfett från skämda ben är däremot mjukt, grynigt, smutsgult eller brunt och har oangenäm lukt. Benfett används för tvål- och ljusstillverkning och som smörjmedel.

Avfallsfett är sådant fett som utvinns ur djurkadaver, ur slakteriavfall eller ur annat animaliskt avfall eller som erhålls vid putsning och rengöring av hudar. Det har i allmänhet följande karakteristiska kännetecken: mörk färg, obehaglig lukt, större halt av t.ex. fria fettsyror (oljesyra, palmitinsyra etc.), kolesterol och föroreningar samt lägre smältpunkt än ister och andra fetter enligt detta nummer.

Fetter enligt nr 1501 kan antingen vara oraffinerade eller raffinerade genom neutralisering, behandling med blekjord, genomblåsning med överhettad vattenånga, filtrering etc.

Dessa produkter används för beredning av livsmedel och för tillverkning av salvor, tvål etc.

Numret omfattar inte heller:

- a) svinfett, inte innehållande magert kött och fjäderfä fett, inte utsmälta eller på annat sätt beredda, enligt nr 0209;
- b) solarstearin och isterolja (nr 1503);
- c) fett som har erhållits från andra djur än de som är omnämnda i numret (nr 1502, 1504 eller 1506);
- d) benolja enligt nr 1506;
- e) konstister (nr 1517).

1502 Fetter av nötkreatur, andra oxdjur, får eller getter, andra än sådana enligt nr 1503

Detta nummer omfattar det fett som omger inälvor och muskler hos nötkreatur, andra oxdjur, får och getter. Fett av nötkreatur är den viktigaste varan. Fettet kan vara rått (färskt, kylt eller fryst), saltat, i saltlake, torkade, rökta eller i form av utsmält fett (talg). De utsmältningsprocesser som används är de samma som de som beskrivs enligt nr 1501. Numret omfattar också fett som har erhållits genom pressning eller extraktion med lösningsmedel.

"Premier jus" (oleo stock) är den högsta kvaliteten av ätbar talg. Den utgör en fast, vit eller gulaktig produkt, som är luktlös i nyberett skick men avger en karakteristisk härsken lukt sedan den utsatts för luftens inverkan.

Talg består nästan uteslutande av glycerider av olje-, stearin- och palmitinsyra.

Talg används för beredning av ätbara fetter eller av smörjmedel, vid tvål- och ljusstillverkning, vid läderberedning, för beredning av fodermedel etc.

Numret omfattar också benfett samt avfallsfett från nötkreatur, andra oxdjur, får eller getter. Beskrivningen av motsvarande fetter i anv. till nr 1501 stämmer också in på sådana fetter enligt nr 1502.

Numret omfattar inte:

- a) oleostearin, oleomargarin och talgolja (enligt nr 1503);
- b) fett från hästar (nr 1506);
- c) benfett och avfallsfett som har erhållits från andra djur än de som är nämnda i nr 1502 (nr 1501, 1504 eller 1506);
- d) oljor av animaliskt ursprung (t.ex. klövolja och benolja, enligt nr 1506);
- e) vissa vegetabiliska fetter, benämnda vegetabilisk talg, t.ex. kinesisk talg (stillingiatalg) och borneotalg (nr 1515).

1503 Solarstearin, isterolja, oleostearin, oleomargarin och talgolja, inte emulgerade, blandade eller på annat sätt beredda

Detta nummer omfattar produkter som erhållits genom pressning av ister (dvs. solarstearin och isterolja) eller av talg (dvs. oleomargarin, talgolja och oleostearin). Under dessa processer

förvaras istret eller talget i uppvärmda tankar i tre till fyra dygn, under tiden kristalliseras det som solarstearin eller oleostearin. Den framställda gryniga massan pressas sedan för att separera oljorna från stearinerna. Denna pressning skiljer sig från den pressning som används vid utsmältning på torr väg vid vilken högre temperatur används för att avlägsna återstående fett från andra animaliska beståndsdelar, som t.ex. protein och bindväv. Produkterna enligt detta nummer kan också erhållas genom andra fraktioneringsmetoder.

Solarstearin (lard stearin) är det fasta vita fett som återstår efter pressning av ister eller annat utsmält svinfett. Detta nummer omfattar såväl ätbart som inte ätbart solarstearin. Ätbart solarstearin blandas ibland in i mjukt ister för att ge detta fastare konsistens (sådana blandningar förs till nr 1517). Inte ätbart solarstearin används som smörjmedel och som råvara för framställning av glycerol, olein och stearin.

Isterolja (lardolja) är en produkt som erhålls genom kallpressning av ister eller annat utsmält svinfett. Den är en gulaktig vätska med svag fettlukt och angenäm smak. Den används i vissa industriella processer (ullbearbetning, tvåltillverkning etc.), som smörjmedel eller ibland för livsmedelsändamål.

Oleomargarin (oleo oil) är ett vitt eller gulaktigt, fast fett av mjuk konsistens och med svag talglukt och angenäm smak. Det är kristalliniskt men kan bli grynigt efter valsning eller knådning. Det består till största delen av glycerider av oljesyra (triolein). Oleomargarin används huvudsakligen för tillverkning av ätbara produkter, såsom margarin och konstister, och som smörjmedel.

Talgolja är en gulaktig, talgluktande vätska, som snabbt härsknar under luftens inverkan. Den används för tvåltillverkning och blandas med mineraloljor för användning som smörjmedel.

Den hårdare del som återstår efter utpressning av oleomargarin eller talgolja utgör en blandning som huvudsakligen består av glycerider av stearin- och palmitinsyra (tristearin och tripalmitin). Varan benämns **oleostearin** (presstalg) och förekommer i allmänhet i form av hårda, spröda kakor eller skivor. Den är vit samt smak- och luktlös.

Numret omfattar inte produkter som har emulgerats, blandats eller beretts på annat sätt (nr 1516, 1517 eller 1518).

1504 Fetter och oljor av fisk eller havsdäggdjur samt fraktioner av sådana fetter eller oljor, även raffinerade men inte kemiskt modifierade

1504.10 - Fiskleverolja och fraktioner av sådana oljor

1504.20 - Fiskfetter och fiskoljor (andra än leveroljor) samt fraktioner av sådana

1504.30 - Fetter och oljor av havsdäggdjur samt fraktioner av sådana fetter och oljor

Detta nummer omfattar fetter och oljor som erhålls från åtskilliga fiskarter (torsk, helgefundra, menhad, sill, sardin, ansjovis etc.) och från havsdäggdjur (valar, delfiner, sälar etc.) samt fraktioner av sådana fetter och oljor. De utvinns ur hela djurkroppar eller ur lever eller avfall. De har vanligen en karakteristisk fisklukt och oangenäm smak; färgen växlar från gult till rödbrunt.

Torsk-, helgefundre- och annan fisklever ger oljor med hög halt av vitaminer och andra organiska substanser. De används därför huvudsakligen inom medicinen. Dessa oljor klassificeras enligt detta nummer även om deras vitaminhalt har ökats genom bestrålning eller på annat sätt, men de förs till 30 kap. när de föreligger som medikamenter eller är emulgerade eller försatta med andra ämnen för att användas för terapeutiskt bruk.

Detta nummer omfattar också "fiskstearin", en fast produkt som erhålls genom pressning och dekantering av nerkyld fiskolja. Den är ett gulaktigt eller brunt ämne med fisklukt och används för framställning av degas, smörjmedel och tvålvätskor av mindre god kvalitet.

Fetter och oljor som har erhållits från fisk eller havsdäggdjur klassificeras enligt detta nummer även när de är raffinerade, men omfattas inte av numret om de har helt eller delvis hydrerats, omförestrats (även internt) eller elaidiniserats (nr 1516).

1505 Ullfett och fettartade ämnen erhållna ur ullfett (inbegripet lanolin)

Ullfett är ett klabbigt, illaluktande fett som utvinns ur det såpvatten som erhålls vid tvättning av ull eller valkning av vävnader. Det kan också extraheras ur otvättad ull med hjälp av flyktiga lösningsmedel (koldisulfid etc.). Ullfett består inte av glycerolestrar och är därför

kemiskt sett snarare att anse som ett vax än som ett fett. Det används vid beredning av smörjmedel och för andra industriella ändamål men brukas huvudsakligen i form av lanolin (den renade produkten) eller för utvinning av ullfettolein och ullfettstearin.

Lanolin, som erhålls genom rening av ullfett, har salvkonsistens. Alltefter reningsgraden varierar färgen från gulvitt till brunt. Det förändras endast obetydligt i luft och har en svag, karakteristisk lukt. Lanolin är lösligt i kokande alkohol men olösligt i vatten. Trots detta kan det ta upp stor mängd vatten och bildar då en salvartad emulsion som också kallas lanolin (vattenhaltigt).

Vattenfritt lanolin används för beredning av smörjmedel, emulgerbara oljor och appreturmedel. Vattenhaltigt eller emulgerat lanolin används huvudsakligen för beredning av salvor och kosmetiska preparat.

Lätt modifierat lanolin, som har bibehållit karaktären av lanolin, samt ullfettalkoholer (även benämnda lanolinalkoholer – blandningar av kolesterol, isokolesterol och andra högre alkoholer) omfattas också av detta nummer.

Numret omfattar inte kemiskt definierade alkoholer (i allmänhet 29 kap.) samt preparat som är baserade på lanolin, t.ex. lanolin med tillsats av medicinska eller välluktande ämnen (nr 3003 eller 3004 eller 33 kap.). Numret omfattar inte heller lanolin som har underkastats en så omfattande kemisk modifiering att det förlorat karaktären av lanolin, t.ex. lanolin som har etoxilerats i så hög grad att det har blivit vattenlösligt (vanligen nr 3402).

När ullfett destilleras med vattenånga och pressas, uppdelas det i en vätska, en fast substans och en återstod.

Vätskan, som kallas **ullfettolein** är grumlig, rödbrun och har en svag lukt av ullfett. Den är lös i etanol, dietyleter, bensin etc. Den används som textilmörjmedel i spinnerier.

Den fasta delen (**ullfettstearin**) är ett vaxartat ämne med gulbrun färg och stark lukt av ullfett. Den är lös i kokande alkohol och andra organiska lösningsmedel. Den används inom läderindustrin, för beredning av smörjmedel och klibbande smörjfett samt för ljus- och tvåltillverkning.

Numret omfattar inte återstoder från behandling av ullfett (nr 1522).

1506 Andra animaliska fetter och oljor samt fraktioner av sådana fetter eller oljor, även raffinerade men inte kemiskt modifierade

Detta nummer omfattar alla fetter och oljor av animaliskt ursprung, utom de som klassificeras enligt nr 0209 eller enligt tidigare nummer i 15 kap., samt fraktioner av sådana fetter och oljor. Det omfattar därför alla animaliska fetter som inte har erhållits från svin, fjäderfä, nötkreatur eller andra oxdjur, får, getter, fisk eller havsdäggdjur samt alla animaliska oljor utom isterolja, oleomargarin, talgolja, oljor erhållna från fisk eller havsdäggdjur och oljor utvunna ur ullfett.

Bland varor enligt detta nummer märks:

1. **fett av hästar, flodhästar, björnar, kaniner, landkrabbor, havssköldpaddor etc.** (inbegripet fett som har erhållits från ben, benmärg eller avfall från dessa djur);
2. **klövolja och liknande oljor**, som erhålls genom kallpressning av det utvunna fettet genom kokning av hovar, klövar eller skenben från nötkreatur, andra oxdjur, hästar och får.
De utgör ljusgula, i luften hållbara oljor med sötaktig smak och används huvudsakligen som smörjmedel för finare mekanismer (urverk, symaskiner, eldvapen etc.);
3. **benolja**, som utvinns ur benfett genom pressning eller genom behandling av ben med hett vatten. Denna utgör en luktlös, gulaktig olja, som inte härsknar så lätt. Den används som smörjmedel för finare mekanismer och vid beredning av skinn;
4. **olja ur benmärg**, en vit eller gulaktig produkt med användning i parfymindustrin och för farmaceutiskt ändamål;
5. **äggolja**, som utvinns ur hårdkokta äggulor genom pressning eller med lösningsmedel. Den utgör en klar, guldgul eller rödaktig olja med lukt av kokta ägg;
6. **sköldpaddsäggolja**, som är blekgul och luktlös; den används som födoämne;
7. **chrysalisolja**, som utvinns ur silkesmaskpupp. Den utgör en rödbrunolja med stark, mycket otrevlig lukt och används vid tvåltillverkning.

Detta nummer omfattar inte:

- a) svinfett och fjäderfäfett (enligt nr 0209 eller 1501);
- b) fetter av nötkreatur, andra oxdjur, får eller getter (enligt nr 1502);

- c) fetter och oljor av fisk eller havsdäggdjur samt fraktioner av sådana fetter eller oljor (nr 1504);
d) dippelolja (hjørthornsolja, ibland även kallad benolja), vilken huvudsakligen består av pyridinbaser (nr 3824).

1507 Sojaböolja och fraktioner av denna olja, även raffinerade men inte kemiskt modifierade (+)

- 1507.10 - Oraffinerad olja, även avslemmad
1507.90 - Andra slag

Sojaböolja utvinns ur fröna av sojabönväxten (*Glycine max*) med hjälp av hydrauliska pressar eller skruvpressar eller genom extraktion med lösningsmedel. Den utgör en blekgul fet torkande olja som används både för livsmedelsändamål, t.ex. för framställning av margarin och salladdressing, och för tekniskt bruk, t.ex. för tillverkning av tvål, lacker och andra målningsfärger, mjukningsmedel och alkydhartser.

Numret omfattar också fraktioner av sojaböolja. Sojabönlecitin, som erhålls ur oraffinerad sojaböolja vid raffineringen, klassificeras dock enligt nr 2923.

Förklarande anmärkning till undernummer

HS-nr 1507.10

Feta vegetabiliska fetter och oljor som har utvunnits genom pressning anses vara oraffinerade om de inte har undergått annan bearbetning än dekantering, centrifugering eller filtrering, under förutsättning att endast mekaniska krafter, såsom tyngdkraften eller press- eller centrifugalkraft, har utnyttjats för att avskilja fasta partiklar ur oljan. Däremot får oljan inte ha underkastats adsorptionsfiltrering, fraktionering eller någon annan fysikalisk eller kemisk process. Om oljan har erhållits genom extraktion med lösningsmedel skall den anses vara oraffinerad om den inte skiljer sig i fråga om färg, lukt eller smak från motsvarande olja som har utvunnits genom pressning.

1508 Jordnötsolja och fraktioner av denna olja, även raffinerade men inte kemiskt modifierade (+)

- 1508.10 - Oraffinerad olja
1508.90 - Andra slag

Jordnötsolja är en icke torkande olja som utvinns ur fröna ("nötterna") av jordnötsväxten (*Arachis hypogaea*) genom extraktion med lösningsmedel eller genom pressning.

Den filtrerade och raffinerade oljan används t.ex. som salladsolja, vid matlagning samt för tillverkning av margarin. Olja av lägre kvalitet används för tillverkning av tvål och smörjmedel.

Förklarande anmärkning till undernummer

HS-nr 1508.10

Se den kompletterande anvisningen till HS-nr 1507.10.

1509 Olivolja och fraktioner av denna olja, även raffinerade men inte kemiskt modifierade

- 1509.10 - Jungfruolja
1509.90 - Andra slag

Olivolja är den olja som erhålls ur frukterna av olivträdet (*Olea europaea L.*).

Detta nummer omfattar:

- A. **jungfruolja**, som utvinns ur frukterna av olivträdet enbart på mekanisk väg eller med andra fysikaliska metoder (t.ex. genom pressning) under sådana förhållanden, särskilt i

fråga om temperatur, som inte leder till att oljan försämrans. Den får inte ha undergått någon annan behandling än tvättning, dekantering eller filtrering.

Bland olika slag av jungfruolja märks:

1. jungfruolja, som är lämplig för förtäring i föreliggande skick. Denna typ har klar, gul till grön färg och en speciell lukt och smak;
2. annan jungfruolja, som antingen har en mindre tilltalande smak och lukt eller en halt av fria fettsyror (uttryckt som oljesyra) av mer än 3,3 g per 100 g eller som har båda dessa kännetecken. Den kan i föreliggande skick användas för tekniskt bruk eller, efter raffinering, för livsmedelsändamål;

B. raffinerad olivolja, vilken erhålls av jungfruolja (se avsnitt A ovan) genom raffineringmetoder som inte medför några förändringar i den ursprungliga glyceridstrukturen eller någon modifiering av strukturen hos ingående fettsyror.

Raffinerad olivolja är en klar, genomskinlig olja som inte bildar någon bottensats och som har en halt av fria fettsyror (uttryckt som oljesyra) av högst 0,3 g per 100 g.

Den är gul till färgen och har ingen speciell lukt eller smak samt är lämplig för förtäring antingen som sådan eller i blandning med jungfruolja;

C. fraktioner och blandningar av de oljor som är beskrivna i A och B ovan.

*
* *

Jungfruolja enligt avsnitt A ovan kan skiljas från oljorna enligt avsnitt B och C på följande sätt:

1. Olivolja enligt detta nummer anses utgöra jungfruolja om dess extinktionskoefficient vid 270 nm (bestämd enligt Codex Alimentarius Commissions metod CAC/RM 26-1970) är mindre än 0,25 eller om, då denna är större än 0,25, den inte är större än 0,11 sedan provet har behandlats med aktiverad aluminiumoxid.

Olivolja som har en halt av fria fettsyror (uttryckt som oljesyra) som är högre än 3,3 g per 100 g kan efter att ha passerat genom aktiverad aluminiumoxid ha en extinktionskoefficient vid 270 nm som är större än 0,11. I detta fall måste den efter att ha neutraliserats och avfärgats på laboratoriet ha följande kännetecken:

- en extinktionskoefficient vid 270 nm av högst 1,1;
- en variation av extinktionskoefficienten i området kring 270 nm, som är större än 0,01 men högst 0,16; eller

2. Olivolja enligt detta nummer anses vara raffinerad om dess halt av fria fettsyror (uttryckt som oljesyra) är högst 0,3 g per 100 g.

Frånvaro av omförestrade oljor kan verifieras genom bestämning av den sammanlagda halten av palmitin- och stearinsyra i 2-ställning i triglyceriderna (enligt IUPAC:s metod nr 2210, 6:e utgåvan 1979). Denna halt (uttryckt i procent av den totala halten av fettsyror i 2-ställning) måste vara lägre än 1,5 % i jungfruolja och lägre än 1,8 % i raffinerad olivolja.

Olivolja enligt detta nummer kan skiljas från oljor enligt nr 1510 genom att den ger negativ bellierreaktion.

I vissa fall kan närvaro av olja från pressåterstoder av oliver påvisas endast genom undersökning av triterpendiolerna i den oförtvålbbara delen av oljan.

Detta nummer omfattar inte olja som har utvunnits ur återstoder från pressning av oliver samt blandningar av sådan olja med olivolja (nr 1510) och inte heller omförestrad olja som är framställd av olivolja (nr 1516).

1510 Andra oljor erhållna enbart ur oliver samt fraktioner av sådana oljor, även raffinerade men inte kemiskt modifierade, inbegripet blandningar av dessa oljor eller fraktioner med oljor eller fraktioner enligt nr 1509

Detta nummer omfattar oljor som har erhållits ur oliver, andra än oljor enligt nr 1509.

Oljor enligt detta nummer kan vara oraffinerade eller raffinerade eller behandlade på annat sätt, under förutsättning att ingen modifiering av glyceridstrukturen har ägt rum.

Numret omfattar bl.a. oljor som har erhållits genom extraktion med lösningsmedel av de återstoder som har blivit kvar sedan oliverna har pressats för att utvinna olivolja enligt nr 1509.

Oraffinerad sådan olja kan göras ätbar genom sådana raffineringmetoder som inte medför några förändringar i den ursprungliga glyceridstrukturen.

Den raffinerade oljan är klar, genomskinlig samt gul till gulbrun till färgen. Den bildar ingen bottensats och har ingen bilukt eller bismak.

Numret omfattar också fraktioner samt blandningar av oljor eller fraktioner enligt detta nummer med oljor eller fraktioner enligt nr 1509. Den vanligaste blandningen består av raffinerad olja ur pressåterstoder av oliver och jungfruolja.

*
* *

Frånvaro av omförestrade oljor kan verifieras genom bestämning av den sammanlagda halten av palmitin- och stearinsyra i 2-ställning i triglyceriderna, vilken måste vara lägre än 2,2 % (se anv. till nr 1509).

Oljor enligt detta nummer kan skiljas från oljor enligt nr 1509 genom att de ger positiv bellierreaktion. I vissa fall kan närvaro av olja från pressåterstoder av oliver påvisas enbart genom undersökning av triterpendiolerna i den oförtvålbara delen av oljan.

Detta nummer omfattar inte omförestrade oljor som har framställts av olivolja (nr 1516).

1511 Palmolja och fraktioner av denna olja, även raffinerade men inte kemiskt modifierade (+)

- 1511.10 - Oraffinerad olja
- 1511.90 - Andra slag

Palmolja är ett vegetabiliskt fett som erhålls från fruktköttet från olika oljepalmer. Huvudkällan är den afrikanska oljepalmen (*Elaeis Quineensis*) vilken har sitt ursprung i tropiska Västafrika men växer också i Centralamerika, Malaysia och Indonesien; andra exempel på oljepalmer är *Elaeis melanococca* (också känd under namnet noli palm) och olika arter av palmer av släktet *Acrocomia*, särskilt den paraguayanska palmen (coco mbocaya), vilken har sitt ursprung i Sydamerika. Oljorna i fråga erhålls genom extraktion eller pressning och färgen varierar beroende på oljans tillstånd och om den har raffinerats. Oljorna, vilka utvinns ur samma sort oljepalmer skiljer sig från palmkärnolja (nr 1513) genom att de har en mycket hög halt palmitin- och oleinsyra.

Palmolja används för tillverkning av tvål, stearinljus, kosmetiska preparat och toalettmiddel, som smörjmedel, för varmförtening, för tillverkning av palmitinsyra etc. Raffinerad palmolja används som livsmedel, t.ex. som stekfett, och vid tillverkning av margarin.

Detta nummer omfattar inte palmkärnolja och babassuolja (nr 1513).

Förklarande anmärkning till undernummer

HS-nr 1511.10

Se den kompletterande anvisningen till HS-nr 1507.10.

1512 Solrosolja, safflorolja och bomullsfröolja samt fraktioner av dessa oljor, även raffinerade men inte kemiskt modifierade (+)

- Solrosolja och safflorolja samt fraktioner av dessa oljor:
 - 1512.11 - - Oraffinerade oljor
 - 1512.19 - - Andra slag
- Bomullsfröolja samt fraktioner av denna olja:
 - 1512.21 - - Oraffinerad olja, även befriad från gossypol
 - 1512.29 - - Andra slag

A. Solrosolja

Denna olja, som är ljusgul till färgen erhålls från den vanliga solrosen (*Helianthus annuus*). Den används som salladsolja samt i margarin och konstister. Oljan är halvtorkande vilket gör att den också används för tillverkning av lacker och andra målningsfärger.

B. Safflorolja

Frön av safflor (*Carthamus tinctorius*), vilken är en mycket viktig färgväxt, ger en torkande, ätbar olja. Denna används som livsmedel och i mediciner samt för tillverkning av alkydhartser, lacker och andra målningsfärger.

C. Bomullsfröolja

Denna olja är den viktigaste av de halvtorkande oljorna och erhålls från frökärnorna av flera arter av släktet *Gossypium*. Bomullsfröolja används för många industriella ändamål, t.ex. vid läderberedning, vid tillverkning av tvål, smörjmedel, glycerol och medel för att göra textilier vattentäta samt som bas för krämer för kosmetiskt bruk. Den raffinerade oljan används i stor utsträckning som sallads- och matlagingsolja samt för tillverkning av margarin och konstister.

Förklarande anmärkning till undernummer

HS-nr 1512.11 och 1512.21

Se den kompletterande anvisningen till stat. nr 1507.10.

1513 Kokosolja, palmkärnolja och babassuolja samt fraktioner av dessa oljor, även raffinerade men inte kemiskt modifierade (+)

- Kokosolja och fraktioner av denna olja:
- 1513.11 - - Oraffinerad olja
- 1513.19 - - Andra slag
- Palmkärnolja och babassuolja samt fraktioner av dessa oljor:
- 1513.21 - - Oraffinerade oljor
- 1513.29 - - Andra slag

A. Kokosolja

Denna olja erhålls från det torkade fruktköttet (kopra) av kokosnöten (*Cocos nucifera*). Färskt fruktkött kan också användas. Denna icke torkande olja är blekgul eller färglös och är fast under 25 °C. Kokosolja används i tvål, i kosmetiska preparat och toalettmiddel, för tillverkning av smörjfett, syntetiska detergenter och tvätt- och rengöringsmedel samt som råmaterial för framställning av fettsyror, fettalkoholer och metylestrar.

B. Palmkärnolja

Denna vita olja erhålls snarare från oljepalmens fruktkärnor än från fruktköttet. Detta gäller i synnerhet afrikansk oljepalm *Elaeis guineensis* (se nr 1511). Den används i stor utsträckning inom margarin- och konfektyrindustrin på grund av sin nötsmak och behagliga lukt. Den används också vid tillverkning av glycerol, schamponeringsmedel, tvål och stearinljus.

C. Babassuolja

Denna icke torkande olja erhålls från babassupalmen (*Orbignya martiana* och *O. oleifera*). Den pressas ut från fruktkärnorna.

Babassuolja används inom industrin för tillverkning av exempelvis tvål. I raffinerat skick används den som ersättning för palmkärnolja i livsmedelsprodukter.

Förklarande anmärkning till undernummer

HS-nr 1513.11 och 1513.21

Se den kompletterande anvisningen till HS-nr 1507.10.

1514 Rapsolja, rybsolja och senapsolja samt fraktioner av dessa oljor, även raffinerade men inte kemiskt modifierade (+)

- Rapsolja och rybsolja med låg halt av erukasyra samt fraktioner av dessa oljor:
- 1514.11 - - Oraffinerade oljor
- 1514.19 - - Andra slag
- Andra slag:
- 1514.91 - - Oraffinerade oljor
- 1514.99 - - Andra slag

A. Rapsolja och rybsolja

Fröna av flera arter av släktet *Brassica*, särskilt *B. napus* (raps) och *B. rapa* (eller *B. campestris*) (rybs) ger halvtorkande oljor med sinsemellan likartade egenskaper, vilka i handeln klassificeras som rapsolja eller rybsolja.

Dessa oljor innehåller i allmänhet höga halter av erukasyra. Detta nummer omfattar emellertid också rapsolja och rybsolja med låg halt av erukasyra (vilka framställs av oljehaltiga frön av särskilt framtagna sorter av raps och rybs med låg halt av denna syra) t.ex. "canolaolja" och europeisk raps- eller rybsolja, benämnd "dubbellåg" ("double zero").

De används som salladsdressing, vid tillverkning av margarin etc. De används också vid tillverkning av tekniska produkter, t.ex. som tillsats till smörjmedel. De raffinerade oljorna är också ätbara.

B. Senapsolja

Detta är en fet vegetabilisk olja som erhålls exempelvis från följande tre arter: vitsenap (*Sinapis alba* och *Brassica hirta*), svartsenap (*Brassica nigra*) och sareptasenap (*Brassica juncea*). Den innehåller i allmänhet hög halt av erukasyra och används exempelvis i mediciner, vid matlagning och i tekniska produkter.

Förklarande anmärkning till undernummer

HS-nr 1514.11 och 1514.91

Se den kompletterande anvisningen till HS-nr 1507.10.

1515 Andra vegetabiliska fetter och feta oljor (inbegripet jojobaolja) samt fraktioner av sådana fetter eller oljor, även raffinerade men inte kemiskt modifierade (+)

- Linolja och fraktioner av denna olja:
- 1515.11 - - Oraffinerad olja
- 1515.19 - - Andra slag
- Maisolja och fraktioner av denna olja:
- 1515.21 - - Oraffinerad olja
- 1515.29 - - Andra slag
- 1515.30 - Ricinolja och fraktioner av denna olja
- 1515.50 - Sesamolja och fraktioner av denna olja
- 1515.90 - Andra

Detta nummer omfattar oblandade vegetabiliska fetter och feta oljor samt fraktioner av sådana fetter eller oljor, andra än sådana som är nämnda i nr 1507 – 1514. Följande varor är särskilt av betydelse inom handeln:

1. **linolja**, som erhålls ur fröna av linväxten (*Linum usitatissimum*). Denna olja är en av de viktigaste av de torkande oljorna. Linolja varierar till färgen från gul till brunaktig och har skarp smak och lukt. Vid oxidation bildar den en mycket motståndskraftig, elastisk film. Oljan används huvudsakligen för tillverkning av lacker och andra målningsfärger, vaxduk, kitt, såpa, tryckfärg, alkydharts och farmaceutiska produkter. Kallpressad linolja är ätbar;
2. **majsolja**, som erhålls från majsorn. Den råa oljan används för många tekniska ändamål, t.ex. vid tillverkning av tvål, smörjmedel, läderbehandlingsmedel etc. Den raffinerade oljan är ätbar och används vid matlagning, i bagerier, för blandning med andra oljor etc. Majsolja är en halvtorkande olja;

3. **ricinolja**, som härrör från frön av *Ricinus communis*. Den är en icke torkande, tjock, färglös eller svagt färgad olja, som tidigare huvudsakligen användes inom medicinen som laxermedel men som numera används inom industrin som ett mjukningsmedel i lacker och cellulosanitrat, vid framställning av tvåbasiska syror, elastomerer, klister, ytaktiva ämnen, hydraulvätskor etc.;
4. **sesamolja**, som erhålls från fröna av en ettårig ört *Sesamum indicum*. Den är en halvtorkande olja, vars finare kvaliteter används i konstister, salladsolja, margarin och liknande livsmedelsprodukter samt i mediciner. De sämre kvaliteterna används för tekniskt bruk;
5. **tungolja** (kinesisk träolja), som erhålls från frön av olika arter av släktet *Aleurites* (t.ex. *A. fordii* och *A. montana*). Den är blekgul till mörkbrun till färgen, torkar mycket snabbt och har konserverande och vattenavstötande egenskaper. Den används huvudsakligen vid tillverkning av lacker och andra målningsfärger;
6. **jojobaolja**, vilken ofta beskrivs som ett flytande vax och som är en färglös eller gulaktig vätska som huvudsakligen består av estrar av högre fettalkoholer. Den erhålls från frön av ökenväxter av släktet *Simmondsia* (*S. californica* eller *S. chinensis*) och används som ett ersättningsmedel för spermolja, t.ex. i kosmetiska preparat;
7. produkter som brukar benämnas **vegetabilisk talg**, i huvudsak borneotalg och kinesisk talg (stillingiatalg), och som erhålls genom bearbetning av vissa oljeväxtfrön. Borneotalg förekommer som kristalliniska eller gryniga kakor, som utvändigt är vita och invändigt gröngula. Kinesisk talg är en fast, vaxartad, grönaktig, för känseln oljig substans med svagt aromatisk lukt;
8. produkter som inom handeln kallas **myrtenvax** och **japanvax** men som i själva verket utgör vegetabiliska fetter. Myrtenvax, som utvinns ur olika slag av myrtenbär, förekommer i form av hårda gröngula kakor med vaxartat utseende och en karakteristisk, lätt balsamisk lukt. Japanvax erhålls från frukterna av flera arter av kinesiska och japanska träd av släktet *Rhus*. Det förekommer i form av grönaktiga, gulaktiga eller vita, vaxliknande, sköra plattor eller skivor med kristallinisk struktur och svagt hartsartad lukt.

Förklarande anmärkning till undernummer

HS-nr 1515.11 och 1515.21

Se den kompletterande anvisningen till HS-nr 1507.10.

1516 Animaliska och vegetabiliska fetter och oljor samt fraktioner av sådana fetter eller oljor, som helt eller delvis hydraterats, omförestrats (även internt) eller elaidiniserats, även raffinerade men inte vidare bearbetade

1516.10 - Animaliska fetter och oljor samt fraktioner av sådana fetter eller oljor

1516.20 - Vegetabiliska fetter och oljor samt fraktioner av sådana fetter eller oljor

Detta nummer omfattar animaliska och vegetabiliska fetter och oljor, som har undergått någon specifik kemisk omvandling av sådana slag som är omnämnda nedan men som inte har underkastats ytterligare beredning.

Numret omfattar också på liknande sätt behandlade fraktioner av animaliska och vegetabiliska fetter och oljor.

A. Hydrerade fetter och oljor

Hydrering, vilken utförs genom att man vid lämplig temperatur, lämpligt tryck och i närvaro av en katalysator (vanligen finfördelad nickel) låter fetterna eller oljorna komma i kontakt med rent hydrogen (vätgas), höjer smältpunkten hos fetterna och förändrar konsistensen hos oljorna genom att omvandla omättade glycerider (t.ex. av oljesyra eller linolsyra) till mättade glycerider (t.ex. av palmitinsyra och stearinsyra) med högre smältpunkter. Graden av hydrering och den slutliga konsistensen av produkterna är beroende av de förhållanden under vilka processen äger rum och av behandlingens längd. Detta nummer omfattar:

1. delvis hydrerade produkter (även om dessa produkter har en viss benägenhet att dela upp sig i ett pastaformigt och ett flytande skikt). Detta medför också att cisformen av de omättade fettsyrorerna omvandlas till transform, vilket höjer smältpunkten;

2. fullständigt hydrerade produkter (t.ex. oljor som har omvandlats till pastaformiga eller fasta fetter).

De produkter som oftast hydreras är oljor av fisk eller havsdäggdjur samt vissa vegetabiliska oljor (bomullsfröolja, sesamolja, jordnötsolja, raps- och rybsolja, sojabönlja, majsolja etc.). Helt eller delvis hydrerade oljor av dessa slag ingår ofta i ätbara blandningar och beredningar enligt nr 1517, eftersom hydreringen inte bara förändrar deras konsistens utan också gör dem motståndskraftigare mot oxidation samt förbättrar deras smak och lukt och, genom att bleka dem, deras utseende.

Denna grupp omfattar också hydrerad ricinolja, s.k. opalvax.

B. Omförestrade (även internt) eller elaidiniserade fetter och oljor

1. **Internt omförestrade (transförestrade) fetter och oljor.** Oljor och fetter kan erhålla en fastare konsistens genom lämplig omfördelning av fettsyroradikalerna i de triglycerider som ingår i produkterna. Erforderlig påverkan på estrarna åstadkoms med hjälp av katalysatorer.

2. **På annat sätt omförestrade fetter och oljor** (även benämnda förestrade fetter och oljor) utgör triglycerider som har erhållits genom direkt syntes av glycerol med blandningar av fria fettsyror eller med sura oljor från raffinering. Fördelningen av fettsyroradikalerna i triglyceriderna skiljer sig från den fördelning som man normalt finner i naturliga oljor.

Oljor som har erhållits från oliver och som innehåller omförestrade oljor klassificeras enligt detta nummer.

3. **Elaidiniserade fetter och oljor** utgör fetter och oljor som har behandlats på sådant sätt att de omättade fettsyroradikalerna i stor utsträckning har omvandlats från cisformen till motsvarande transform.

Numret omfattar ovan beskrivna produkter även om de har vaxkaraktär och även om de har desodoriserats eller underkastats liknande raffineringsprocesser samt oavsett om de är direkt användbara som födoämnen eller inte. Numret omfattar emellertid inte hydrerade etc. fetter och oljor och fraktioner av sådana som har undergått vidare beredning för livsmedelsändamål, t.ex. bearbetning till isterkonsistens (behandling med luft för att modifiera texturen och kristallstrukturen) (nr 1517). Numret omfattar inte heller hydrerade, internt omförestrade eller elaidiniserade fetter och oljor eller fraktioner av sådana fetter och oljor där modifieringen innesluter mer än ett slags fett eller olja (nr 1517 eller 1518).

1517 Margarin; ätbara blandningar och beredningar av animaliska eller vegetabiliska fetter eller oljor eller av fraktioner av olika fetter eller oljor enligt detta kapitel, andra än ätbara fetter och oljor samt fraktioner av sådana fetter eller oljor enligt nr 1516 (+)

1517.10 - Margarin med undantag av flytande margarin

1517.90 - Andra slag

Detta nummer omfattar margarin samt andra ätbara blandningar och beredningar av animaliska eller vegetabiliska fetter eller oljor eller av fraktioner av olika fetter eller oljor enligt detta kapitel, andra än sådana enligt nr 1516. De är i allmänhet flytande eller fasta blandningar eller beredningar av:

1. olika animaliska fetter eller oljor eller fraktioner av dessa;
2. olika vegetabiliska fetter eller oljor eller fraktioner av dessa;
3. både animaliska och vegetabiliska fetter eller oljor eller fraktioner av dessa.

Produkter enligt detta nummer, vilka kan innehålla hydrerade fetter eller oljor, kan vara bearbetade genom emulgering (t.ex. med skummjolk), kärning, texturering (modifiering av texturen eller kristallstrukturen) etc. och kan vara försatta med liten mängd lecitin, stärkelse, färgämnen, aromämnen, vitaminer, smör eller annat mjölkfett (om inte annat följer av anm. 1 c till detta kapitel).

Numret omfattar också ätbara beredningar som har framställts av ett oblandat fett, en oblandad olja eller en oblandad fett- eller oljefraktion, även hydrerade, som har bearbetats genom emulgering, kärning, texturering etc.

Numret omfattar hydrerade, internt omförestrade, på annat sätt omförestrade eller elaidiniserade fetter och oljor eller fraktioner av sådana fetter eller oljor där modifieringen innesluter mer än ett slags fett eller olja.

De viktigaste produkterna enligt detta nummer är:

A. **margarin** (annat än flytande margarin), vilket utgörs av en plastisk massa, i allmänhet gulaktig, som framställs av fetter eller oljor av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung eller av en blandning av sådana fetter eller oljor. Det är en emulsion av typen vatten i olja, som i allmänhet liknar smör till utseende, konsistens, färg etc;

B. **ätbara blandningar och beredningar av animaliska eller vegetabiliska fetter eller oljor eller av fraktioner av olika fetter eller oljor enligt detta kapitel, andra än ätbara fetter och oljor samt fraktioner av sådana fetter eller oljor enligt nr 1516**, t.ex. konstister, flytande margarin o.d. (framställda av texturerade oljor eller fetter).

Numret omfattar vidare ätbara blandningar och beredningar av animaliska eller vegetabiliska fetter eller oljor eller av fraktioner av olika fetter eller oljor enligt detta kapitel av sådana slag som används som formsläppmedel.

Numret omfattar inte oblandade fetter eller oljor som har enbart raffinerats men inte underkastats vidare bearbetning; sådana klassificeras enligt sina respektive nummer även om de föreligger i detaljhandelsförpackningar. Numret omfattar inte heller beredningar som innehåller mer än 15 viktprocent smör eller annat mjölkfett (i allmänhet 21 kap.).

Numret omfattar inte heller produkter som erhållits genom pressning av talg eller ister (nr1503) såväl som hydrerade, internt omförestrade, på annat sätt omförestrade eller elaidiniserade fetter och oljor eller fraktioner av sådana fetter och oljor där modifieringen innesluter endast ett slags fett eller olja (nr 1516).

Förklarande anmärkning till undernummer

Undernummer 1517.10 och 1517.90

Vid tillämpning av undernummer 1517.10 och 1517.90 skall margarinets fysiska egenskaper fastställas med hjälp av okulärbesiktning vid en temperatur av 10 °C.

1518 Animaliska och vegetabiliska fetter och oljor samt fraktioner av sådana fetter eller oljor, kokta, oxiderade, dehydratiserade, faktiserade, blåsta, polymeriserade genom upphettning i vakuum eller i inert gas eller på annat sätt kemiskt modifierade, med undantag av produkter enligt nr 1516; oätliga blandningar eller beredningar av animaliska eller vegetabiliska fetter eller oljor eller av fraktioner av olika fetter eller oljor enligt detta kapitel, inte nämnda eller inbegripna någon annanstans

A. Animaliska och vegetabiliska fetter och oljor samt fraktioner av sådana fetter eller oljor, kokta, oxiderade, dehydratiserade, faktiserade, blåsta, polymeriserade genom upphettning i vakuum eller i inert gas eller på annat sätt kemiskt modifierade, med undantag av produkter enligt nr 1516

Denna del av numret omfattar animaliska och vegetabiliska fetter och oljor samt fraktioner av sådana fetter eller oljor, vilka har underkastats behandlingar som modifierar deras kemiska struktur och därigenom förbättrar deras viskositet eller torkningsförmåga (dvs. egenskapen att kunna ta upp syre ur luften och bilda en elastisk film) eller påverkar andra egenskaper hos dem, under förutsättning att de har behållit sin ursprungliga grundkaraktär och inte omfattas av något tulltaxenummer med mera specificerad varubeskrivning.

1. **Kokta eller oxiderade oljor** erhålls genom upphettning av oljor, i allmänhet med tillsats av små mängder oxiderande ämnen. Dessa oljor används inom färg- och fernissindustrin.

2. **Blåsta oljor** utgör delvis oxiderade och polymeriserade oljor som erhålls genom att luft blåses genom oljan under uppvärmning. De används för framställning av isolerlacker, läderimitationer och – blandade med mineralolja – smörjmedel (komponderade oljor).

Linoxyn, en halvfast, gummiartad produkt som utgör höggradigt oxiderad linolja och används vid tillverkning av linoleum klassificeras också enligt detta nummer.

3. **Dehydratiserad ricinolja** erhålls genom dehydratisering av ricinolja i närvaro av en katalysator. Den används vid beredning av lacker och andra målningsfärger.

4. **Faktiserade oljor** är oljor som har behandlats med svavel eller svavelklorid för att polymerisera molekyler. En på så sätt behandlad olja torkar snabbare och bildar en film som tar upp mindre vatten och har större mekanisk hållfasthet än den vanliga filmen av en torkad olja. Faktiserade oljor används till rostskyddsfärger och båtlacker.

Om behandlingen drivs längre, bildas en fast produkt (faktis) (nr 4002).

5. **Oljor som är polymeriserade genom upphettning i vakuum eller i inert gas** består av vissa oljor (särskilt linolja och tungolja) som har polymeriserats genom upphettning utan

oxidation till 250 – 300 °C, antingen i inert koldioxidgas eller i vakuum. Genom denna behandling erhålls tjocka oljor, vanligen benämnda standoljor, vilka används för tillverkning av fernissor och bildar en synnerligen elastisk, vattentät film.

Standoljor, från vilka den opolymeriserade delen har tagits bort (tekaoljor), och blandningar av standoljor klassificeras också enligt detta nummer.

6. Bland andra modifierade oljor enligt detta nummer märks:

- a) **maleinsyrabehandlade oljor**, som erhålls genom behandling av t.ex. sojabönlja med en bestämd mängd maleinsyraanhydrid vid en temperatur av 200 °C eller högre i förening med flervärd alkohol i tillräcklig mängd för att förestra de fria syragrupperna. På så sätt framställda oljor har goda torkningsegenskaper:
- b) **torkande oljor** (t.ex. linolja), vilka i kallt tillstånd har försatts med små mängder sickativ (t.ex. blyborat, zinknaftenat eller koboltresinat) för att öka deras torkningsförmåga. Dessa oljor används i stället för kokta oljor vid tillverkning av fernissor och målningsfärger. De skiljer sig i hög grad från beredda, flytande sickativ enligt nr 3211 (vilka utgör koncentrerade lösningar av sickativ) och får inte förväxlas med dessa;
- c) **epoxiderade oljor**, som erhålls genom behandling av exempelvis sojabönlja med perättiksyra som sådan eller bildad samtidigt med epoxideringsreaktionen genom reaktion mellan hydrogenperoxid och ättiksyra i närvaro av en katalysator. De används som mjukningsmedel och stabilisatorer för exempelvis vinylplaster:
- d) **bromerade oljor**, vilka används som stabiliseringsmedel för emulsioner eller suspensioner av eteriska oljor exempelvis inom läkemedelsindustrin.

B. Oätliga blandningar eller beredningar av animaliska eller vegetabiliska fetter eller oljor eller av fraktioner av olika fetter eller oljor enligt detta kapitel, inte nämnda eller inbegripna någon annanstans

Denna del av numret omfattar bl.a. använd friteringsolja som innehåller exempelvis rapsolja, sojabönlja och liten mängd animaliskt fett och är avsedd att användas för beredning av fodermedel.

Numret omfattar även hydrerade, internt omförestrade, på annat sätt omförestrade eller elaidiniserade fetter och oljor eller fraktioner av sådana fetter och oljor där modifieringen innesluter mer än ett slags fett eller olja.

Detta nummer omfattar inte:

- a) fetter och oljor som har enbart denaturerats (se anm. 3 till detta kapitel);
- b) hydrerade, internt omförestrade, på annat sätt omförestrade eller elaidiniserade fetter och oljor eller fraktioner av sådana fetter och oljor där modifieringen innesluter endast ett slags fett eller olja (nr 15.16);
- c) beredningar av sådana slag som används vid utfodring av djur (nr 2309);
- d) sulfonerade oljor (dvs. oljor som har behandlats med svavelsyra)(nr 3402).

[1519]

1520 Glycerol rå; glycerolvatten och glycerollut

Rå glycerol har en renhet av mindre än 95 % (beräknat på torrsubstansen). Den kan erhållas antingen genom spaltning av fetter eller oljor eller på syntetisk väg av propen. Den är av växlande kvalitet beroende på framställningsmetoden, t.ex.:

1. om den har erhållits genom spaltning med vatten, syror eller alkalier är den en sötaktig, gulaktig till brun vätska med inte oangenäm lukt;
2. om den har erhållits från glycerollut är den en ljusgul vätska med adstringerande smak och obehaglig lukt;
3. om den har framställts av återstoderna från tvåtillverkning är den en svartgul vätska med sötaktig smak (ibland med vitlökssmak om den är mycket oren) och mer eller mindre obehaglig lukt;
4. om den har erhållits genom katalytisk eller enzymatisk spaltning är den i allmänhet en vätska med obehaglig smak och lukt och innehåller stora mängder organiska ämnen och mineralämnen.

Rå glycerol kan också erhållas vid omförestring av oljor eller fetter med andra alkoholer.

Numret omfattar också **glycerolvatten**, vilket är en biprodukt från framställningen av fettsyror, och **glycerollut**, vilken är en biprodukt från tvåltillverkning.

Numret omfattar inte:

- a) glycerol med en renhet av 95 % eller mer (beräknat på torrsubstansen) enligt nr 2905);
- b) glycerol som föreligger som ett medikament eller är försatt med farmaceutiska ämnen (nr 3003 eller 3004);
- c) parfymerad glycerol och glycerol som är försatt med kosmetiska ämnen (33 kap.).

1521 Vegetabiliska vaxer (andra än triglycerider), bivax, andra insektsvaxer samt spermaceti (valrav), även raffinerade eller färgade

- 1521.10 - Vegetabiliska vaxer
- 1521.90 - Andra

I. Vegetabiliska vaxer (andra än triglycerider), även raffinerade eller färgade

De viktigaste vegetabiliska vaxerna är följande:

1. **karnaubavax**, som avskiljs från bladen av en palmart (*Corypha cerifera* eller *Copernicia cerifera*). Det är grön-, grå- eller gulaktigt, är mer eller mindre oljigt och har närmast kristallinisk struktur; det är mycket sprött och har en behaglig höglukt;
2. **uricurivax**, som erhålls från bladen av en palmart (*Attalea excelsa*);
3. **palmvax**, som avskiljs från det inre av bladen av en annan palmart (*Ceroxylon andicola*) och uppsamlas från trädstammen. Det förekommer vanligen som porösa och sköra, gulvita, klotformade stycken;
4. **kandelillavax**, som erhålls genom kokning i vatten av en mexikansk växt (*Euphorbia antisiphilitica* eller *Pedilanthus pavonis*). Det är ett hårt, genomskinligt, brunt ämne;
5. **sockerrörsvax**, som i naturligt tillstånd förekommer på sockerrörens yta och tekniskt utvinns vid sockerframställningen ur den vid skedningen (reningen av råsaften) bildade slamkalken. I rått tillstånd är det mjukt och nästan svart och har en lukt som påminner om sockerrörsmelass;
6. **bomullsvax och linvax**, som förekommer i växtfibrerna, ur vilka de extraheras med lösningsmedel;
7. **ocotillavax**, som extraheras med lösningsmedel ur barken av ett träd som växer i Mexiko;
8. **pisangvax**, som erhålls från ett mjölartat överdag på bladen av vissa bananträd som växer på Java;
9. **espartovax**, som erhålls från espartogräs och hopsamlas som ett stoft, då balarna med det torkade gräset öppnas.

Varor enligt detta nummer kan vara råa, raffinerade, blekta eller färgade och kan också förekomma i form av kakor, stänger etc.

Numret omfattar emellertid inte:

- a) jojobaolja (nr 1515);
- b) produkter som inom handeln kallas myrtenvax och japanvax (nr 1515);
- c) blandningar av vegetabiliska vaxer;
- d) vegetabiliska vaxer som är blandade med animaliska, mineraliska eller konstgjorda vaxer;
- e) vegetabiliska vaxer som är blandade med fetter, hartser, mineraliska ämnen eller andra ämnen (utom färgämnen).

Nyssnämnda blandningar klassificeras i allmänhet enligt 34 kap. (vanligen nr 3404 eller 3405).

II. Bivax och andra insektsvaxer, även raffinerade eller färgade

Bivax är den substans varmed bina bygger upp de sexkantiga cellerna i bikupornas kakor. I naturligt tillstånd har det grymig struktur, är ljusgult, orangefärgat eller ibland brunt och har en synnerligen behaglig lukt; i blekt och renat skick är det vitt eller svagt guldfärgat och har mycket svag lukt.

Det används bl.a. för tillverkning av ljus, vaxade vävnader och vaxat papper, kitt, putsmedel etc.

Av andra insektsvaxer är de mest kända:

1. **schellackvax**, som erhålls ur schellack genom extraktion med alkohol. Det förekommer i form av bruna klumpar med schellacklukt;
2. **kinesiskt vax** (även kallat insektsvax eller trädvax). Vaxet, som huvudsakligen förekommer i Kina, utsöndras och avsätts av insekter på grenarna av vissa slag av ask som en vitaktig beläggning, vilken hopsamlas och renas (genom smältning i kokande vatten och filtrering). Det är en vit eller gulaktig, glänsande, kristallinisk och smaklös substans med något talgliknande lukt.

Bivax och andra insektsvaxer förs till detta nummer såväl i rått tillstånd (även i form av naturliga bikakor) som pressat eller raffinerat och även blekt eller färgat.

Numret omfattar inte:

- a) blandningar av insektsvaxer; insektsvaxer som är blandade med spermaceti eller med vegetabiliska, mineraliska eller konstgjorda vaxer; insektsvaxer som är blandade med fetter, hartser, mineraliska ämnen eller andra ämnen (utom färgämnen); sådana blandningar klassificeras vanligen enligt 34 kap. (t.ex. nr 3404 eller 3405);
- b) vax som är berett till kakor till bikupor (nr 9602).

III. Spermaceti (valrav), rå, pressad eller raffinerad, även färgad

Spermaceti (valrav) är en vaxartad substans som utvinns ur fett eller olja som förekommer i håligheter i huvudet eller under huden hos pottvalar (kaskeloter) och liknande valdjur.

Rå spermaceti, som består av ungefär en tredjedel ren spermaceti och två tredjedelar fett, förekommer i gulaktiga eller bruna klumpar med obehaglig lukt.

Pressad spermaceti erhålls när allt fett tagits bort. Den förekommer i form av små, gulbruna, fasta fjäll. På papper ger den ingen eller endast obetydlig fettfläck.

Raffinerad spermaceti erhålls genom behandling av pressad spermaceti med utspätt natriumhydrat. Den förekommer i rent vita, pärlemorglänsande stycken.

Spermaceti används för tillverkning av vissa slag av ljus, för framställning av parfymersmedel och farmaceutiska preparat samt som smörjmedel.

Alla ovannämnda produkter förs till detta nummer även om de är färgade.

Numret omfattar inte spermolja, rå eller raffinerad genom avskiljande av spermaceti (nr 1504).

1522 Degras; återstoder från bearbetning av fetter, feta oljor eller andra fettartade ämnen eller av animaliska eller vegetabiliska vaxer

A. Degras

Detta nummer omfattar både naturlig och konstgjord degreas (garvfett) som används inom läderindustrin för insmörjning av läder.

Naturlig degreas (även kallad moellon) utgör en från sämskgarvning härrörande återstod som erhålls genom pressning eller extraktion med lösningsmedel. Den består av härskan olja av marina djur, hartsartade produkter (bildade genom oxidation av oljan), vatten, oorganiska ämnen (soda, kalk, sulfater) samt avfall av hår och skinn.

Naturlig degreas utgör en mycket tjock, nästan degartad, homogen, gul eller mörkbrun vätska med stark lukt av fiskolja.

Konstgjord degreas består huvudsakligen av oxiderade, emulgerade eller polymeriserade fiskoljor (eller av blandningar av sådana oljor), som är blandade med ullfett, talg, hartsolja etc. och ibland med naturlig degreas. Dessa blandningar utgör tjockflytande gula vätskor (mer tunnflytande än naturlig degreas) med karakteristisk lukt av fiskolja. De innehåller inte avfall av hår eller skinn. Vid förvaring har de benägenhet att dela sig i två skikt, varav det undre består av vatten.

Detta nummer omfattar emellertid inte fiskoljor som endast har oxiderats eller polymeriserats (nr 1518), sulfonerade oljor (nr 3402) samt preparat för insmörjning av läder (nr 3403).

Nr 1522 omfattar också degreas som har erhållits genom behandling av sämskskinn med alkalilösning och utfällning av hydroxifettsyrorna med svavelsyra. Dessa produkter försäljs i form av emulsioner.

B. Återstoder från bearbetning av fetter, feta oljor eller andra fettartade ämnen eller av animaliska eller vegetabiliska vaxer

Denna grupp omfattar bl.a.:

1. **bottensatser och avslemningsåterstoder** (oil foots and dregs), vilka utgör oljeartade eller slemmiga återstoder från rening av oljor. De används för tillverkning av tvål och smörjmedel;
2. **soapstocks**, en biprodukt från oljereningen, som bildas vid neutralisering av de fria fettsyrorerna med en bas (natriumhydroxid) och består av en blandning av rå tvål och neutrala oljor eller fetter. Den har salvkonsistens och växlande färg (brungul, vitaktig, brungrön etc.), beroende på det råämne varur oljorna har utvunnits. Den används för tvåltillverkning;
3. **stearinbeck** (fettbeck) från destillation av fettsyror. Det består av en klibbig, svartaktig massa som är tämligen hård, ibland elastisk och delvis löslig i petroleumeter. Det används för tillverkning av kitt, vattentät papp och isoleringsmaterial för elektriskt ändamål;
4. **återstoder från destillation av ullfett (ullfettbeck)**. Dessa produkter liknar stearinbeck och används för samma ändamål;
5. **glycerolbeck**, en återstod från destillation av glycerol. Det används för appretering av textilvaror och för att göra papper vattentätt;
6. **använd blekjord som innehåller fetter eller animaliska eller vegetabiliska vaxer**;
7. **återstoder från filtrering av animaliska eller vegetabiliska vaxer**. De består av föroreningar jämte viss mängd vax.

Detta nummer omfattar inte:

- a) grevar – de efter utsmältning av svinfett eller annat djurfett kvarvarande hinnorna (nr 2301);
- b) oljekakor, återstoder efter pressning av oliver och andra återstoder (utom bottensatser och avslemningsåterstoder) från utvinning av vegetabiliska fetter och oljor (nr 2304 – 2306).