

Chương 15:

Chất béo và dầu có nguồn gốc từ động vật, thực vật hoặc vi sinh vật và các sản phẩm tách từ chúng; chất béo ăn được đã chế biến; các loại sáp động vật hoặc thực vật

Chú giải.

1. Chương này không bao gồm:

- (a) Mỡ lợn hoặc mỡ gia cầm thuộc nhóm 02.09;
- (b) Bơ ca cao, chất béo hoặc dầu cacao (nhóm 18.04);
- (c) Các chế phẩm ăn được có chứa hàm lượng trên 15% tính theo trọng lượng các sản phẩm của nhóm 04.05 (thường thuộc Chương 21);
- (d) Tóp mỡ (nhóm 23.01) hoặc phế liệu thuộc các nhóm từ 23.04 đến 23.06;
- (e) Axit béo, sáp đã chế biến, dược phẩm, sơn, vecni, xà phòng, nước hoa, mỹ phẩm hoặc chế phẩm vệ sinh, dầu đã được sulphonat hoá hoặc các mặt hàng khác thuộc Phần VI; hoặc
- (f) Chất thay thế cao su được điều chế từ dầu (nhóm 40.02).

2. Nhóm 15.09 không áp dụng cho các loại dầu ô liu thu được bằng phương pháp tách chiết dung môi (nhóm 15.10).

3. Nhóm 15.18 không bao gồm chất béo hoặc dầu hay phân đoạn của chúng, mới chỉ làm biến chất, những loại đó được phân loại vào nhóm thích hợp tương ứng với các loại chất béo và dầu và phân đoạn của chúng chưa bị biến chất.

4. Nguyên liệu sản xuất xà phòng, cặn dầu, hắc ín stearin, hắc ín glyxerin và phế liệu mỡ lông (wool grease) được phân loại vào nhóm 15.22.

Chú giải phân nhóm.

1. Theo mục đích của phân nhóm 1509.30, dầu ô liu nguyên chất (virgin olive oil) có chỉ số axit tự do tính theo axit oleic không quá 2,0g/100g và được phân biệt với các loại dầu ô liu nguyên chất khác (other virgin olive oils) tùy thuộc vào đặc tính theo chỉ dẫn Tiêu chuẩn Codex Alimentarius 33-1981.

2. Theo mục đích của các phân nhóm 1514.11 và 1514.19, khái niệm "dầu cây cải dầu (rape oil hoặc colza oil) có hàm lượng axit eruxic thấp" có nghĩa là dầu không bay hơi với hàm lượng axit eruxic dưới 2% tính theo khối lượng.

TỔNG QUÁT

(A) Chương này gồm:

- (1) Chất béo và dầu có nguồn gốc động vật, thực vật hoặc vi sinh vật, dạng thô, làm sạch hoặc tinh lọc hoặc tinh chế hoặc chế biến theo một số cách khác (ví dụ, được đun sôi, sulphuro hoá hoặc hydro hoá).
- (2) Một số sản phẩm từ chất béo hoặc từ dầu, nhất là những sản phẩm từ sự phân ly chất béo hoặc dầu (ví dụ, glycerin thô).

Chapter 15

Animal, vegetable or microbial fats and oils and their cleavage products; prepared edible fats; animal or vegetable waxes.

Notes.

1. This Chapter does not cover:

- (a) Pig fat or poultry fat of heading 02.09;
- (b) Cocoa butter, fat or oil (heading 18.04);
- (c) Edible preparations containing by weight more than 15% of the products of heading 04.05 (generally Chapter 21);
- (d) Greaves (heading 23.01) or residues of headings 23.04 to 23.06;
- (e) Fatty acids, prepared waxes, medicaments, paints, varnishes, soap, perfumery, cosmetic or toilet preparations, sulphonated oils or other goods of Section VI; or
- (f) Factice derived from oils (heading 40.02).

2. Heading 15.09 does not apply to oils obtained from olives by solvent extraction (heading 15.10).

3. Heading 15.18 does not cover fats or oils or their fractions, merely denatured, which are to be classified in the heading appropriate to the corresponding undenatured fats and oils and their fractions.

4. Soap-stocks, oil foots and dregs, stearin pitch, glycerol pitch and wool grease residues fall in heading 15.22.

Subheading Note.

1. For the purposes of subheading 1509.30, virgin olive oil has a free acidity expressed as oleic acid not exceeding 2,0 g/ 100 g and can be distinguished from the other virgin olive oil categories according to the characteristics indicated in the Codex Alimentarius Standard 33-1981.

2. For the purposes of subheadings 1514.11 and 1514.19, the expression "low erucic acid rape or colza oil" means the fixed oil which has an erucic acid content of less than 2% by weight.

GENERAL

(A) This Chapter covers :

- (1) Animal, vegetable or microbial fats and oils, whether crude, purified or refined or treated in certain ways (e.g., boiled, sulphurised or hydrogenated).
- (2) Certain products derived from fats or oils, particularly their cleavage products (e.g., crude glycerol).

(3) Hợp chất ăn được của chất béo và dầu (ví dụ, margarin).

(4) Sáp động vật hoặc thực vật

(5) Phế thải thu được từ việc chế biến các chất béo từ sáp động vật hoặc thực vật.

Tuy nhiên, Chương này **không bao gồm**:

(a) Mỡ lợn không dính nạc, và mỡ gia cầm, chưa nấu chảy hoặc chiết xuất cách khác, thuộc **nhóm 02.09**.

(b) Bơ và chất béo và dầu khác thu được từ sữa (**nhóm 04.05**); chất phết từ bơ sữa thuộc **nhóm 04.05**.

(c) Bơ, chất béo và dầu từ cacao (**nhóm 18.04**).

(d) Tóp mỡ (**nhóm 23.01**); khô dầu, khô dầu ô liu và chất bã khác (trừ cặn) chiết từ chất béo hoặc dầu thực vật (**các nhóm từ 23.04 đến 23.06**).

(e) Axit béo, dầu axit tinh chế, cồn béo, glycerin (trừ glycerin thô), sáp đã chế biến, dược phẩm, sơn, vecni, xà phòng, nước hoa, mỹ phẩm hoặc chế phẩm vệ sinh, dầu sulphonat hóa hoặc những sản phẩm khác thuộc **Phần VI**.

(f) Chất thay thế cao su dẫn xuất từ dầu (**nhóm 40.02**).

Trừ dầu cá nhà táng và dầu jojoba, **chất béo và dầu thực vật hoặc động vật** là este của glycerin với axit béo (như axit palmitic, stearic và oleic).

Chúng có thể ở thể rắn hoặc lỏng, nhưng tất cả đều nhẹ hơn nước. Để khá lâu ngoài không khí chúng bị ôi do hiện tượng thủy phân và oxy hoá. Khi bị nóng chúng phân hủy, bốc mùi hắc, khó chịu. Chúng không tan hoàn toàn trong nước, nhưng tan hoàn toàn trong diethyl ether, carbon disulphide, carbon tetrachloride, benzene v.v... Dầu của cây thầu dầu tan trong cồn, nhưng những loại dầu và chất béo khác từ động vật hoặc thực vật chỉ tan rất ít trong cồn. Tất cả chúng để lại vết dính mỡ không tẩy sạch trên giấy.

Este tạo thành từ các chất béo triglyceride có thể bị phân hủy (sự xà phòng hóa) do tác động của hơi nước nhiệt cao, axit loãng, enzyme hoặc chất xúc tác, thành glycerin và axit béo, hoặc do tác động của kiềm, thành glycerin và muối kiềm của axit béo (xà phòng).

Các nhóm 15.04 và từ 15.06 đến 15.15 cũng bao gồm những phần phân đoạn của chất béo và của dầu được nêu trong các nhóm đó, với điều kiện chúng không được mô tả cụ thể hơn ở nơi khác trong Danh mục (ví dụ, mỡ cá nhà táng thuộc **nhóm 15.21**). Những phương pháp chính dùng để phân đoạn như sau:

(a) Phân đoạn khô gồm ép, gạn, hóa đông và lọc;

(b) Phân đoạn bằng dung môi; và

(c) Phân đoạn với sự trợ giúp của tác nhân hoạt động bề mặt.

Sự phân đoạn không dẫn đến thay đổi về cấu trúc hoá

(3) Compounded edible fats and oils (e.g., margarine).

(4) Animal or vegetable waxes.

(5) Residues resulting from the treatment of fatty substances or of animal or vegetable waxes.

The following are, however, **excluded** :

(a) Pig fat, free of lean meat, and poultry fat, not rendered or otherwise extracted, of **heading 02.09**.

(b) Rutter and other fats and oils derived from milk (**heading 04.05**); dairy spreads of **heading 04.05**.

(c) Cocoa butter, fat and oil (**heading 18.04**).

(d) Greaves (**heading 23.01**): oil cake, residual olive pulp and other residues (except dregs) resulting from the extraction of vegetable or microbial fats and oils (**headings 23.04 to 23.06**).

(e) Fatty acids, acid oils from refining, fatty alcohols, glycerol (other than crude glycerol), prepared waxes, medicaments, paints, varnishes, soap, perfumery, cosmetic or toilet preparations, sulphonated oils or other goods of **Section VI**.

(f) Factice derived from oils (**heading 40.02**).

With the exception of sperm oil and jojoba oil, **animal, vegetable or microbial fats and oils** are esters of glycerol with fatty acids (such as palmitic, stearic and oleic acids).

They may be either solid or fluid, but are all lighter than water. On fairly long exposure to air they become rancid due to hydrolysis and oxidation. When heated they decompose, giving off an acrid, irritant odour. They are all insoluble in water, but completely soluble in diethyl ether, carbon disulphide, carbon tetrachloride, benzene, etc. Castor oil is soluble in alcohol but the other animal, vegetable or microbial fats and oils are only slightly soluble in alcohol. They all leave a persistent greasy stain on paper.

The esters forming triglyceride fats can be broken up (saponification) by the action of superheated steam, dilute acids, enzymes or catalysts, giving glycerol and fatty acids, or by the action of alkalis, which give glycerol and the alkali salts of fatty acids (soaps).

Headings 15.04 and 15.06 to 15.15 also cover fractions of the fats and oils mentioned in those headings, provided they are not more specifically described elsewhere in the Nomenclature (e.g., spermaceti, **heading 15.21**). The main methods used for fractionation are as follows :

(a) dry fractionation which includes pressing, decantation, winterisation and filtration:

(b) solvent fractionation; and

(c) fractionation with the assistance of a surface-active agent.

Fractionation does not cause any changes in the

học của chất béo và dầu.

Thuật ngữ "chất béo hoặc dầu hoặc phân đoạn của chúng, mới chỉ làm biến chất" được nêu trong Chú giải 3 của Chương này đề cập đến chất béo hoặc dầu hoặc các phân đoạn của chúng mà một chất làm biến tính, như dầu cá, phenol, dầu mỏ, dầu nhựa thông, toluene, methyl salicylate (dầu cây lộc đề), dầu hương thảo, được thêm vào làm cho chúng không phù hợp để ăn. Những chất này được thêm vào với một lượng nhỏ (thường không quá 1%) làm cho chất béo hoặc dầu hoặc các phân đoạn của chúng trở nên, ví dụ, ôi, chua, cay, đắng.

Tuy nhiên, cần lưu ý rằng Chú giải 3 của Chương này không áp dụng cho hỗn hợp hoặc chế phẩm biến chất của chất béo hoặc dầu hoặc của các phân đoạn của chúng (**nhóm 15.18**).

Theo các loại trừ trong Chú giải 1 của Chương này, chất béo và dầu từ động vật hoặc thực vật và các phân đoạn của chúng vẫn thuộc Chương này dù được dùng làm thực phẩm hoặc dùng cho mục đích kỹ thuật hoặc công nghiệp (ví dụ, sản xuất xà phòng, làm nến, chất bôi trơn, vecni hoặc sơn).

Sáp động vật hoặc thực vật cơ bản bao gồm các este của một số axit béo bậc cao (palmitic, cerotic, myristic) với một số loại cồn trừ glycerin (cetyl, v.v.). Chúng bao gồm một tỷ lệ nhất định của axit và cồn của chúng ở dạng tự do, như hydrocarbon

Các loại sáp này không sinh ra glycerin khi thủy phân và khi làm nóng chúng không bốc mùi hăng của mỡ và không bị ôi. Sáp thường cứng hơn chất béo.

(B) Các nhóm từ 15.07 đến 15.15 của Chương này bao gồm chất béo và dầu thực vật đơn lẻ (tức là không trộn với chất béo hoặc dầu của chất tự nhiên khác), các chất béo và dầu thực vật không bay hơi được nêu trong những nhóm này, cùng với các phân đoạn của chúng, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi về mặt hoá học.

Chất béo và dầu thực vật rất phổ biến trong tự nhiên và được chứa trong tế bào của một số bộ phận của cây (ví dụ, hạt và quả), từ đó chúng được chiết xuất bằng cách ép hoặc bằng dung môi.

Chất béo và dầu thực vật hoặc vi sinh vật trong các nhóm này là chất béo và dầu không bay hơi, tức là, chất béo và dầu không thể dễ dàng chưng cất mà không phân ly, những dầu và chất béo này không bay hơi và không thể mất đi bằng hơi nước nhiệt cao (hơi nước nóng phân ly và xà phòng hoá chúng).

Với ngoại lệ, ví dụ, dầu jojoba, chất béo và dầu thực vật là hỗn hợp các glycerit, trong khi glycerit palmitic và stearic dạng rắn ở nhiệt độ phòng chiếm tỷ trọng trội hơn trong dầu thể rắn thì dầu thể lỏng chủ yếu gồm các glycerit dạng lỏng ở nhiệt độ phòng (glycerit của axit oleic, axit linoleic, axit linolenic,...). Chất béo và dầu vi sinh vật cũng là hỗn hợp của glyceric, chủ yếu là các axit béo không bão hòa đa như axit arachidonic và axit linoleic, ở dạng lỏng ở nhiệt độ

chemical structure of the fats or oils.

The expression "fats or oils or their fractions, merely denatured" mentioned in Note 3 to this Chapter refers to fats or oils or their fractions to which a denaturant, such as fish oil, phenols, petroleum oils, oil of turpentine, toluene, methyl salicylate (wintergreen oil), oil of rosemary, has been added to render them inedible. These substances are added in small quantities (generally not more than 1%) which render the fats or oils or their fractions, e.g., rancid, sour, pungent, bitter.

It should be noted, however, that Note 3 to this Chapter does not apply to denatured mixtures or preparations of fats or oils or their fractions (**heading 15.18**).

Subject to the exclusions in Note 1 to this Chapter, animal, vegetable or microbial fats and oils and their fractions are classified in this Chapter whether used as foodstuffs or for technical or industrial purposes (e.g., the manufacture of soap, candles, lubricants, varnishes or paints).

Vegetable or animal waxes consist essentially of the esters of certain higher fatty acids (palmitic, cerotic, myristic) with certain alcohols other than glycerol (cetyl, etc.). They contain a certain proportion of their acids and alcohols in the free state, and also some hydrocarbons.

These waxes do not yield glycerol on hydrolysis and on heating they do not give off the acrid odour of fats and do not become rancid. Waxes are generally harder than fats.

(B) Headings 15.07 to 15.15 of this Chapter cover the single (i.e., not mixed with fats or oils of another nature), fixed vegetable or microbial fats and oils mentioned in the headings, together with their fractions, whether or not refined, but not chemically modified.

Vegetable fats and oils occur widely in nature and are found in the cells of certain parts of plants (e.g., seeds and fruit), from which they are extracted by pressure or by means of solvents.

The vegetable or microbial fats and oils classified in these headings are fixed fats and oils - i.e., fats and oils which cannot easily be distilled without decomposition, which are not volatile and which cannot be carried off by superheated steam (which decomposes and saponifies them).

With the exception of, e.g., jojoba oil, vegetable fats and oils are mixtures of glycerides, but whereas palmitic and stearic glycerides, which are solid at room temperature, predominate in solid oils, fluid oils are mainly composed of glycerides which are liquid at room temperature (glycerides of oleic acid, linoleic acid, linolenic acid, etc.). Microbial fats and oils are also mixtures of glycerides mainly of polyunsaturated fatty acids such as arachidonic acid and linoleic acid,

phòng.

Nhóm này bao gồm chất béo thô và dầu thô và các phân đoạn của chúng, cũng như đã được tinh chế hoặc làm tinh khiết, ví dụ, bằng cách làm sạch, rửa, lọc, khử màu, khử axit hoặc khử mùi.

Sản phẩm phụ khi tinh chế dầu, ví dụ, “cặn bã dầu”, và nguyên liệu làm xà phòng thuộc **nhóm 15.22**. Dầu axit từ quá trình tinh chế thuộc **nhóm 38.23** và được chế biến bằng cách phân tách với axit khoáng nguyên liệu làm xà phòng thu được trong quá trình tinh chế dầu thô.

Chất béo và dầu trong các nhóm này có nguồn gốc không chỉ từ hạt và quả có dầu của các nhóm từ 12.01 đến 12.07 mà còn từ những nguyên liệu thực vật trong các nhóm khác (ví dụ, dầu ôliu, dầu thu được từ nhân hạt đào, nhân hạt mơ hoặc nhân hạt mận thuộc nhóm 12.12, dầu thu được từ quả hạnh nhân, từ quả hồ đào, quả óc chó, hạt thông, hạt hồ trăn,...., thuộc nhóm 08.02, dầu thu được từ mầm ngũ cốc). Chất béo và dầu vi sinh vật có dầu. Chất béo và dầu vi sinh vật còn được gọi là dầu đơn bào (SCO)

Các nhóm này **không bao gồm** các hỗn hợp hoặc các chế phẩm ăn được hoặc không ăn được, hoặc chất béo và dầu thực vật đã thay đổi về mặt hoá học (**nhóm 15.16, 15.17 hoặc 15.18, trừ khi** chúng có đặc tính của các sản phẩm được phân loại nơi khác, ví dụ, trong các **nhóm 30.03, 30.04, từ 33.03 đến 33.07, 34.03**).

15.01 - Mỡ lợn (kể cả mỡ từ mỡ lá và mỡ khô) và mỡ gia cầm, trừ các loại thuộc nhóm 02.09 hoặc 15.03.

1501.10 - Mỡ lợn từ mỡ lá và mỡ khô

1501.20 - Mỡ lợn khác

1501.90 - Loại khác

Mỡ trong nhóm này có thể thu được bởi bất cứ phương pháp nào, ví dụ, bằng cách làm nóng chảy, ép hoặc chiết trong dung môi. Phương pháp được dùng phổ biến nhất là làm nóng chảy ướt (bằng hơi nước hoặc bằng nhiệt độ thấp) và bằng phương pháp nóng chảy khô. Trong quá trình làm nóng chảy bằng phương pháp khô, một phần mỡ được chất dưới tác động của nhiệt độ cao; một phần khác thu được bởi ép và cộng với phần đã được chất. Trong một số trường hợp, phần còn lại của mỡ ở trong bã có thể được chiết trong dung môi.

Theo những nhận xét đã nêu trên, nhóm này bao gồm:

- **Mỡ lợn từ mỡ lá và mỡ khô** của lợn là mỡ làm thực phẩm, cứng hoặc nửa cứng, mềm và dạng kem, màu trắng lấy từ những mô mỡ lợn. Theo từng phương pháp chế biến và mô mỡ, các loại mỡ từ mỡ lá và mỡ khô khác nhau được sản xuất. Ví dụ, mỡ lợn ăn được chất lượng tốt nhất thường thu được bởi làm chảy bằng phương pháp khô từ mỡ trong phần bụng của lợn. Phần lớn mỡ từ mỡ lá và mỡ khô được khử

which are liquid at room temperature.

These headings cover crude fats and oils and their fractions, as well as those which have been refined or purified, e.g., by clarifying, washing, filtering, decolourising, deacidifying or deodorising.

The by-products of the refining of oils, e.g., “oil foots and dregs” and soap-stocks fall in **heading 15.22**. Acid oils from refining fall in **heading 38.23** and are prepared by decomposing with mineral acid the soap-stock obtained during the refining of crude oils.

The vegetable fats and oils covered by these headings are mainly obtained from the oil seeds and oleaginous fruits of headings 12.01 to 12.07, but may also be obtained from vegetable materials classified elsewhere (e.g. : olive oil, oils obtained from the kernels of peaches, apricots or plums of heading 12.12. oils obtained from almonds, walnuts, pine nuts, pistachio nuts. etc., of heading 08.02, oil obtained from germ of cereals). Microbial fats and oils covered by heading 15.15 are obtained by extracting lipid from oleaginous microorganisms. Microbial fats and oils are also known as single cell oils (SCO).

These headings **do not cover** edible or inedible mixtures or preparations, or vegetable fats and oils that have been chemically modified (**heading 15.16, 15.17 or 15.18, unless they have the character of products classified elsewhere, e.g., in headings 30.03, 30.04, 33.03 to 33.07, 34.03**)

15.01 - Pig fat (including lard) and poultry fat, other than that of heading 02.09 or 15.03.

1501.10 - Lard

1501.20 - Other pig fat

1501.90 - Other

The fats of this heading may be obtained by any process, e.g., by rendering, pressing or solvent-extraction. The most commonly used processes are wet rendering (steam or low-temperature) and dry rendering. In the dry rendering process a portion of the fat is drained off by application of high temperature; another portion of the fat is pressed out and added to the drained-off fat. In some cases, the remainder of the fat contained in the residues may be solvent-extracted.

Subject to the above considerations, the heading includes :

- **Lard**, an edible soft creamy white solid or semi-solid fat obtained from the fatty tissue of pigs. Depending on the production method and the fatty tissue used, different lards are produced. For example, the best grade of edible pig fat is obtained, generally by dry rendering, from the internal fat of the abdomen of the pig. Most lards are deodorised and in some cases, antioxidants may be added to prevent rancidity.

mùi và trong một số trường hợp có thể có thêm chất chống oxy hoá để ngăn ngừa ôi thiu.

Mỡ lợn từ mỡ lá và mỡ khỏ có thêm lá cây nguyệt quế hoặc gia vị khác, với số lượng ít không đủ để làm thay đổi đặc tính cơ bản của nó, được phân loại vào nhóm này, nhưng những hỗn hợp ăn được hoặc chế phẩm thực phẩm chứa mỡ từ mỡ lá và mỡ khỏ **bị loại trừ (nhóm 15.17)**.

- **Những loại mỡ khác** của lợn, gồm cả mỡ xương, mỡ phé liệu và các loại mỡ không ăn được khác sử dụng cho các mục đích trừ làm thức ăn cho người, như để sản xuất và làm thức ăn cho động vật.

- **Mỡ gia cầm**, kể cả mỡ xương và mỡ phé liệu

Mỡ xương thu được từ xương tươi là mỡ có màu trắng hoặc hơi vàng đều và có mùi của mỡ động vật (tallow); nhưng mỡ thu được từ xương không tươi, mềm, có hạt, màu vàng xỉn hoặc nâu, có mùi khó chịu. Mỡ này được dùng trong công nghiệp làm xà phòng hoặc nền và dùng như chất bôi trơn.

Mỡ phé liệu là mỡ từ xác động vật, mỡ từ một số phé liệu hoặc phần dư thừa của động vật (bạc nhạc lưỡi, dạ cỏ, bạc nhạc thu được từ quá trình cắt lọc v.v.) hoặc bạc nhạc thu được khi lọc và làm sạch da. Mỡ phé liệu thường có những đặc điểm sau: màu đậm, mùi khó chịu, có hàm lượng cao hơn về các chất như axit béo tự do (axit oleic, palmitic...), cholesterol và chất tạp bản, và điểm nóng chảy thấp hơn mỡ từ mỡ lá và mỡ khỏ hoặc các loại mỡ khác thuộc nhóm này. Mỡ này dùng chủ yếu trong kỹ thuật.

Những loại mỡ này có thể ở dạng thô hoặc đã tinh chế bằng cách trung hòa, xử lý bằng đất sét, hơi nước nhiệt cao, lọc v.v.

Những sản phẩm này được dùng trong chế biến thực phẩm, sản xuất thuốc mỡ, xà phòng v.v.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Mỡ lợn không dính nạc và mỡ gia cầm, chưa nấu chảy hoặc chưa chiết xuất cách khác, thuộc **nhóm 02.09**.

(b) Stearin mỡ lá và mỡ khỏ và dầu mỡ lá và mỡ khỏ (**nhóm 15.03**).

(c) Mỡ thu được từ động vật trừ những loại nêu trong nhóm này (**nhóm 15.02, 15.04 hoặc 15.06**).

(d) Dầu xương thuộc **nhóm 15.06**.

(e) Chế phẩm giả mỡ lá và mỡ khỏ (**nhóm 15.17**).

15.02 - Mỡ của động vật họ trâu bò, cừu hoặc dê, trừ các loại mỡ thuộc nhóm 15.03.

1502.10 - Mỡ (tallow)

1502.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm mỡ ở các bộ phận nội tạng và cơ của động vật họ trâu bò, cừu hoặc dê và chủ yếu từ động vật họ trâu bò. Mỡ này có thể chưa tinh chế

Lard containing bay leaves or other spices, added only in small quantities insufficient to change its essential character, is classified in this heading, but edible mixtures or preparations containing lard are **excluded (heading 15.17)**.

Other pig fats, including bone fat, fats obtained from waste and other inedible fats for uses other than human consumption, such as for manufacturing and animal feeding.

Poultry fats, including bone fat and fats obtained from waste.

Bone fat obtained from fresh bones is a white or yellowish fat with the consistency and smell of tallow; but from stale bones it is soft, granular, dirty yellow or brown, with a disagreeable odour. It is used in soap or candle making and as a lubricant.

Fats obtained from waste are carcass fats, fats from certain other animal waste or residues (tongue parings, paunches, trimming, etc.) or greases obtained from the trimming or cleaning of skins. They generally have the following characteristic features: dark colour, unpleasant odour, higher content of e.g., free fatty acids (oleic, palmitic, etc.), cholesterol and impurities, and lower melting point than the lard or other fats of this heading. They are mainly used for technical purposes.

These fats may be crude or refined. Refining is effected by neutralisation, by treatment with Fuller's earth, insufflation with superheated steam, filtering, etc.

These products are used in the preparation of foods, for manufacturing ointments, soaps, etc.

The heading also **excludes** :

(a) Pig fat, free of lean meat, and poultry fat, not rendered or otherwise extracted, of **heading 02.09**.

(b) Lard stearin and lard oil (**heading 15.03**).

(c) Fats obtained from animals other than those mentioned in this heading (**heading 15.02, 15.04 or 15.06**).

(d) Bone oil of **heading 15.06**.

(e) Imitation lard (**heading 15.17**).

15.02 - Fats of bovine animals, sheep or goats, other than those of heading 15.03.

1502.10 - Tallow

1502.90 - Other

This heading covers the fat surrounding the viscera and muscles of bovine animals, sheep or goats, that from bovine animals being the most important. This

(tươi, ướp lạnh hoặc đông lạnh), ướp muối, ngâm nước muối, làm khô, hun khói hoặc ở dạng mỡ nấu chảy (tallow). Quá trình nấu chảy được sử dụng cũng như quá trình nấu chảy được nêu tại nhóm 15.01. Nhóm này cũng bao gồm mỡ được ép hoặc đã chiết xuất bằng dung môi.

“*Premier jus*” (oleo stock) là mỡ có chất lượng cao nhất trong số mỡ tallow ăn được. Nó là sản phẩm rắn màu trắng hoặc hơi vàng, khi vừa chế biến gần như không có mùi nhưng để lâu ngoài không khí có mùi ôi đặc trưng.

Mỡ tallow thành phần chủ yếu gồm các glycerit của axit oleic, axit stearic và axit palmitic.

Mỡ tallow được dùng để chế biến mỡ ăn được hoặc chất bôi trơn, trong công nghiệp làm xà phòng hoặc làm nến, dùng để phủ lên đồ da, dùng trong chế biến thức ăn chăn nuôi, v.v.

Nhóm này cũng bao gồm mỡ xương và mỡ thu được từ phế liệu, của động vật họ trâu bò, cừu hoặc dê. Những mô tả liên quan đến mỡ tương ứng nêu trong Chú giải của nhóm 15.01 cũng áp dụng cho mỡ của nhóm này.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Oleostearin, dầu oleo và dầu mỡ (dầu tallow) (**nhóm 15.03**).

(b) Mỡ của các loại ngựa (**nhóm 15.06**).

(c) Mỡ xương và mỡ thu được từ phế liệu, của động vật không được nêu trong nhóm này (**nhóm 15.01, 15.04 hoặc 15.06**).

(d) Dầu gốc động vật (ví dụ, dầu từ chân bò và dầu xương, thuộc nhóm **15.06**).

(e) Một số chất béo thực vật, gọi là "tallow thực vật", ví dụ, tallow thực vật Trung Quốc (chất béo thực vật chiết từ hạt stillingia) và "tallow Borneo" (chất béo thực vật chiết từ nhiều cây ở Indonesia) (**nhóm 15.15**).

15.03 - Stearin mỡ lợn, dầu mỡ lợn, oleostearin, dầu oleo và dầu tallow, chưa nhũ hoá hoặc chưa pha trộn hoặc chưa chế biến cách khác.

Nhóm này bao gồm các sản phẩm thu được bằng cách ép mỡ lá và mỡ khô của lợn (tức là, stearin mỡ lá và mỡ khô của lợn, dầu từ mỡ lá và mỡ khô của lợn) hoặc bằng cách ép mỡ tallow (tức là, dầu oleo, dầu tallow và oleostearin). Trong các quá trình chế biến này, mỡ lá và mỡ khô hoặc mỡ tallow được giữ trong thùng ủ nóng trong 3 tới 4 ngày, trong thời gian đó các tinh thể stearin mỡ lá và mỡ khô của lợn hoặc oleostearin được hình thành. Các hạt được hình thành này sau đó được ép để tách dầu từ các stearin. Kiểu ép này khác với kiểu ép thực hiện trong nóng chảy bằng phương pháp khô ở chỗ phương pháp ép nóng chảy khô được thực hiện ở nhiệt độ cao hơn để lấy mỡ phế liệu khỏi các nguyên liệu động vật khác như protein và những mô liên kết v.v. Các sản phẩm trong nhóm này cũng có thể thu được bởi các phương pháp phân đoạn khác.

fat may be raw (fresh, chilled or frozen), salted, in brine, dried, smoked or in the form of rendered fat (tallow). The rendering processes used are the same as those for obtaining the fats of heading 15.01. The heading also covers fats obtained by pressing or solvent- extraction.

“*Premier jus*” (oleo stock) is the best grade of edible tallow. It is a solid white or yellowish product which is odourless if of recent preparation but develops a characteristic rancid odour after exposure to air.

Tallow is almost exclusively composed of glycerides of oleic, stearic and palmitic acids.

Tallow is used for the preparation of edible fats or of lubricants, in the manufacture of soap or candles, for dressing leather, in the preparation of animal feeds, etc.

The heading also includes bone fat and fats obtained from waste, of bovine animals, sheep or goats. The description of the corresponding fats in the Explanatory Note to heading 15.01 applies also to such fats of this heading.

The heading **excludes** :

(a) Oleostearin, oleo-oil and tallow oil (**heading 15.03**).

(b) Fat obtained from horses (**heading 15.06**).

(c) Bone fat and fats obtained from waste, of animals other than those mentioned in this heading (**heading 15.01, 15.04 or 15.06**).

(d) Oils of animal origin (e.g., neat's foot oil and bone oil, of **heading 15.06**).

(e) Certain vegetable fats known as “vegetable tallows”, e.g., “Chinese vegetable tallow” (stillingia fat) and “Borneo tallow” (**heading 15.15**).

15.03 - Lard stearin, lard oil, oleostearin, oleo-oil and tallow oil, not emulsified or mixed or otherwise prepared.

This heading covers products obtained by pressing lard (i.e., lard stearin and lard oil) or by pressing tallow (i.e., oleo-oil, tallow oil and oleostearin). In these processes the lard or tallow is held in heated tanks for three to four days during which time crystals of lard stearin or oleostearin are formed. The resulting grainy mass is then pressed to separate the oils from the stearins. This pressing differs from the pressing in dry rendering which is conducted at higher temperature to remove the residual fat from the other animal materials such as protein and connective tissue, etc. The products of this heading may also be obtained by other methods of fractionation.

Stearin từ mỡ lá và mỡ khô của lợn là phần mỡ cứng màu trắng còn lại sau khi ép mỡ lá và mỡ khô của lợn hoặc ép mỡ lợn đã nấu chảy khác. Nhóm này bao gồm cả dạng ăn được và không ăn được. Stearin từ mỡ lá và mỡ khô của lợn ăn được đôi khi dùng trộn với mỡ lá và mỡ khô của lợn mềm làm cho sản phẩm đồng nhất và đặc hơn (**nhóm 15.17**). Stearin từ mỡ lá và mỡ khô của lợn không ăn được dùng để bôi trơn hoặc làm nguyên liệu để sản xuất glycerin, stearin hoặc olein.

Dầu từ mỡ lá và mỡ khô của lợn là sản phẩm thu được bằng việc ép lạnh mỡ lá và mỡ khô của lợn hoặc ép mỡ lợn đã nấu chảy khác. Đó là chất lỏng màu hơi vàng, có mùi mỡ nhẹ và vị dễ chịu, có thể được dùng trong một số quy trình công nghiệp (làm len, xà phòng v.v.) hoặc để bôi trơn hoặc đôi khi dùng làm thực phẩm

Dầu oleo (ăn được) là mỡ trắng hoặc hơi vàng, rắn, có mùi nhẹ của mỡ tallow và có vị dễ chịu, có cấu trúc tinh thể nhưng có thể có dạng hạt sau khi cán hoặc làm lạnh. Nó cấu tạo chủ yếu từ phân glycerit của axit oleic (triolein). Dầu oleo chủ yếu được dùng trong sản xuất các sản phẩm ăn được, như margarin hoặc chế phẩm giả mỡ từ mỡ lá và mỡ khô của lợn, và như chất bôi trơn.

Dầu tallow (dầu oleo không ăn được) là chất lỏng hơi vàng, có mùi của mỡ tallow, và rất dễ bị ôi khi để ngoài không khí. Dầu này dùng làm xà phòng và trộn với dầu mỡ làm thành chất bôi trơn.

Phần cứng hơn còn lại sau khi chiết xuất dầu oleo hoặc dầu tallow là một hỗn hợp chủ yếu bao gồm các glycerit của axit stearic và palmitic (*tristearin and tripalmitin*). Gọi là **oleostearin** hoặc **stearin mỡ tallow** (tallow ép), nó thường ở dạng bánh hoặc thoi, cứng và dễ gãy. Nó có màu trắng, không mùi và không vị.

Nhóm này **không bao gồm** các sản phẩm đã nhũ hoá, đã pha trộn hoặc chế biến cách khác (**nhóm 15.16, 15.17 hoặc 15.18**).

15.04 - Mỡ và dầu và các phần phân đoạn của chúng, từ cá hoặc các loài động vật có vú sống ở biển, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi về mặt hoá học.

1504.10 - Dầu gan cá và các phần phân đoạn của chúng

1504.20 - Mỡ và dầu và các phần phân đoạn của chúng, từ cá, trừ dầu gan cá

1504.30 - Mỡ và dầu và các phần phân đoạn của chúng, từ động vật có vú ở biển

Nhóm này bao gồm mỡ và dầu và các phần phân đoạn của chúng, có nguồn gốc từ các loại cá (cá tuyết, cá bơn lưỡi ngựa (halibut), cá trích nước lạnh, cá trích dầu, cá com (cá trống), cá sac-đin biển Măng sơ (pilchard) v.v.) hoặc động vật có vú ở biển (cá voi, cá heo, hải cẩu v.v.). Chúng được chiết xuất từ thân động vật hoặc từ gan của cá hoặc động vật có vú ở biển hoặc từ phế liệu của chúng. Chúng thường có

Lard stearin is the solid white fat left after lard or other rendered pig fat has been pressed. The heading covers both the edible and inedible forms. Edible lard stearin is sometimes mixed with soft lard to give it a firmer consistency (**heading 15.17**). Inedible lard stearin is used as a lubricant or as a source of glycerol, olein or stearin.

Lard oil is a product obtained by the cold pressing of lard or other rendered pig fat. It is a yellowish liquid with a faintly greasy odour and pleasant taste, used in certain industrial processes (wool processing, soap manufacture, etc.) or as a lubricant or sometimes for food purposes.

Oleo-oil (edible) is a white or yellowish solid fat of soft consistency with a faint smell of tallow and an agreeable flavour. It is crystalline but may become granular on rolling or smoothing. It is composed mainly of the glyceride of oleic acid (triolein). Oleo-oil is chiefly used for the manufacture of edible products, such as margarine or imitation lard, and as a lubricant.

Tallow oil (inedible oleo-oil) is a yellowish liquid, smells of tallow, and turns rancid very easily when exposed to air. It is used for soap-making and is mixed with mineral oils for use as a lubricant.

The harder part which remains after the extraction of the oleo-oil or tallow oil is a mixture consisting mainly of the glycerides of stearic and palmitic acids (*tristearin and tripalmitin*). Known as **oleostearin** or **tallow stearin** ("pressed tallow"), it is generally in the form of hard, brittle cakes or tablets. It is white, odourless and tasteless.

The heading excludes products which have been emulsified, mixed or otherwise prepared (**heading 15.16, 15.17 or 15.18**).

15.04 - Fats and oils and their fractions, of fish or marine mammals, whether or not refined, but not chemically modified.

1504.10 - Fish-liver oils and their fractions

1504.20 - Fats and oils and their fractions, of fish, other than liver oils

1504.30 - Fats and oils and their fractions, of marine mammals

This heading covers fats and oils and their fractions, derived from several varieties of fish (cod, halibut, menhaden, herring, sardines, anchovy, pilchard, etc.) or marine mammals (whales, dolphins, seals, etc.). They are extracted from the body or liver of the fish or marine mammal or from waste thereof. They usually have a characteristic fishy smell and a disagreeable taste, and vary in colour from yellow to reddish-

mùi tanh đặc trưng của cá, có vị khó chịu, có màu thay đổi từ vàng đến nâu đỏ.

Gan cá tuyết và gan cá bơn lưỡi ngựa và gan các loại cá khác cung cấp dầu với hàm lượng vitamin cao và các chất hữu cơ khác. Do đó, chúng chủ yếu được dùng trong sản xuất thuốc. Các loại dầu này vẫn thuộc nhóm này dù có hay không được tăng hàm lượng vitamin bằng chiếu xạ hoặc cách khác, nhưng chúng thuộc **Chương 30** khi được đóng gói như thuốc, hoặc được nhũ hoá hoặc thêm chất khác vì mục đích điều trị.

Nhóm này cũng bao gồm stearin của cá, sản phẩm rắn thu được bằng cách ép hoặc gạn dầu cá ướp lạnh. Sản phẩm này là một chất có màu hơi vàng hoặc nâu có mùi tanh của cá và được dùng để chế biến chất nhờn (degras), chất bôi trơn hoặc xà phòng loại thấp cấp.

Mỡ và dầu có nguồn gốc từ cá hoặc động vật có vú ở biển vẫn thuộc nhóm này khi được tinh chế, nhưng bị loại trừ nếu được hydro hoá, este hoá liên hợp, tái este hóa hoặc eledin hoá một phần hoặc toàn bộ (**nhóm 15.16**).

15.05 - Mỡ lông và chất béo thu được từ mỡ lông (kể cả lanolin).

Mỡ lông là một loại mỡ dính có mùi khó chịu, được chiết xuất từ nước xà phòng tẩy lông hoặc chuội hoặc hồ vải. Người ta cũng có thể chiết mỡ lông bằng dung môi dễ bay hơi (carbon disulphide, v.v.). Mỡ lông không có các este glycerin và, do đó, về mặt hóa học nó nên được coi như sáp hơn là một loại mỡ. Nó được dùng trong sản xuất các chất bôi trơn và cho các mục đích công nghiệp khác, nhưng nó được dùng chủ yếu như lanolin (sản phẩm đã được tinh chế của nó) hoặc để chiết xuất olein mỡ lông hoặc stearin mỡ lông.

Lanolin, thu được bằng cách tinh chế mỡ lông, có tính đồng nhất của thuốc mỡ; nó có màu từ trắng hơi vàng đến nâu tùy theo mức độ tinh chế, mỡ lông này ít hồng ngoại không khí và có mùi nhẹ đặc trưng. Lanolin rất dễ tan trong cồn sôi nhưng không tan trong nước, mặc dù nó có thể hút một lượng nước lớn khi chuyển sang thể sữa đặc sền sệt, được gọi là mỡ lông tinh chế ngâm nước.

Lanolin khan được dùng chủ yếu để sản xuất chất bôi trơn, dầu nhũ hoặc chất hoàn tất (chất phủ). Lanolin ngâm nước hoặc nhũ hoá phần lớn được dùng chế thuốc mỡ hoặc mỹ phẩm.

Lanolin ít biến tính, vẫn giữ được tính chất cơ bản của lanolin, và cồn của mỡ lông (thường gọi là cồn của lanolin- là hỗn hợp của cholesterol, isocholesterol và các loại cồn bậc cao khác) cũng thuộc trong nhóm này

Nhóm này **không bao gồm** các loại cồn đã xác định về mặt hóa học (thường thuộc **Chương 29**) và những chế phẩm dựa trên lanolin, ví dụ lanolin thêm thuốc hoặc chất thơm (**nhóm 30.03** hoặc **30.04**, hoặc **Chương 33**). Cũng **không thuộc** nhóm này là các lanolin thay đổi về mặt hoá học đến mức làm mất tính

brown.

Cod liver and halibut liver and other fish liver yield oils with a high content of vitamins and other organic substances. They are, therefore, chiefly used in medicine. These oils remain in this heading whether or not their vitamin content has been increased by irradiation or otherwise, but they fall in **Chapter 30** when put up as medicaments, or emulsified or containing other substances added with a view to therapeutic use.

This heading also includes "fish stearin", a solid product obtained by pressing and decanting chilled fish oil. It is a yellowish or brown substance smelling of fish, and is used for the preparation of degreas, lubricants and low-grade soap.

The fats and oils derived from fish or marine mammals remain in this heading when refined, but are excluded if partly or wholly hydrogenated, inter-esterified, re-esterified or elaidinised (**heading 15.16**).

15.05 - Wool grease and fatty substances derived therefrom (including lanolin).

Wool grease is a sticky fat with a disagreeable odour, extracted from the soapy water in which the wool has been scoured or cloth fulled. It may also be extracted from greasy wool by means of volatile solvents (carbon disulphide, etc.). Wool grease does not consist of glycerol esters and, therefore, chemically it should be regarded as a wax rather than a fat. It is employed in the preparation of lubricants and for other industrial purposes, but it is mostly used as lanolin (its refined product) or for the extraction of wool grease olein or wool grease stearin.

Lanolin, obtained by purifying wool grease, has the consistency of an ointment; it ranges in colour from yellowish-white to brown according to the degree of refining, deteriorates only very slightly in the air and has a faint, characteristic odour. Lanolin is very soluble in boiling spirit but insoluble in water, although it can absorb a large quantity of water, turning into an unctuous emulsion known as hydrated lanolin.

Anhydrous lanolin is used for the preparation of lubricants, emulsifiable oils or dressings. Hydrated or emulsified lanolin is mainly used for the preparation of ointments or cosmetics.

Slightly modified lanolin, which retains the essential character of lanolin, and wool alcohols (also known as lanolin alcohols - mixtures of cholesterol, isocholesterol and other higher alcohols) are also covered by this heading.

The heading **excludes** chemically defined alcohols (generally **Chapter 29**) and preparations based on lanolin, for example lanolin to which medicated or perfumed substances have been added (**heading 30.03** or **30.04**, or **Chapter 33**). Also **excluded** are lanolins so extensively modified chemically that they have lost

chất cơ bản của lanolin, ví dụ lanolin được ethoxylat hóa đến mức trở thành hoà tan trong nước (thường thuộc **nhóm 34.02**).

Khi chưng cất mỡ lông, thực hiện dưới tác dụng của hơi nước nóng và tiếp sau là tác dụng của việc ép, người ta có thể tách được sản phẩm dạng lỏng, sản phẩm dạng cứng và phế liệu.

Sản phẩm dạng lỏng, được gọi là olein của mỡ lông, có màu nâu đỏ, đục và hơi có mùi mỡ lông. Nó tan trong cồn, trong ete diethyl, xăng dầu v.v. Nó được sử dụng như một chất bôi trơn vải sợi trong nhà máy sợi.

Phần rắn (**stearin của mỡ lông**) là một chất sáp, có màu nâu vàng và có nặng mùi mỡ lông, tan trong cồn sôi và các dung môi hữu cơ khác. Nó được dùng trong công nghiệp da, chế chất bôi trơn hoặc mỡ dính và làm nến hoặc xà phòng.

Nhóm này **không bao gồm** phế liệu của mỡ lông (**nhóm 15.22**).

15.06 - Mỡ và dầu động vật khác và các phân phân đoạn của chúng, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi về mặt hoá học.

Nhóm này bao gồm tất cả mỡ và dầu có nguồn gốc từ động vật cũng như các phân phân đoạn của chúng, trừ những loại thuộc nhóm 02.09 hoặc thuộc những nhóm trước của Chương này. Vì vậy nhóm này bao gồm tất cả mỡ có nguồn gốc động vật không thu được từ lợn, gia cầm, động vật họ trâu bò, dê, cừu, cá hoặc động vật có vú ở biển, và tất cả dầu nguồn gốc động vật trừ dầu từ mỡ lá và mỡ khô của lợn, dầu oleo, dầu tallow, dầu thu được từ cá hoặc động vật có vú ở biển và dầu thu được từ mỡ lông.

Đặc biệt, nhóm này bao gồm:

(1) **Mỡ của các loại ngựa, hà mã, gấu, thỏ, cua đất, rùa v.v.** (kể cả mỡ từ xương, xương tuỷ hoặc từ phế liệu của các động vật này).

(2) **Dầu từ chân của bò và các loại dầu tương tự** là sản phẩm của việc ép lạnh mỡ thu được bằng cách đun sôi xương chân hoặc xương cẳng chân của động vật họ trâu bò, ngựa hoặc cừu.

Dầu loại này có màu vàng nhạt, hơi ngọt, ổn định trong không khí, chủ yếu được dùng làm chất bôi trơn các loại máy móc tinh xảo (đồng hồ, máy khâu, súng...).

(3) **Dầu xương** được chiết xuất từ mỡ xương bằng cách ép, hoặc bằng cách xử lý xương bằng nước nóng. Dầu xương là dầu dạng lỏng, hơi vàng, không mùi, và không dễ bị ôi. Nó được dùng như chất bôi trơn cho máy móc tinh xảo và cho lớp phủ chất hoàn tất (dressing skin).

(4) **Dầu chiết từ tủy**, là sản phẩm màu trắng hoặc hơi vàng, được dùng trong dược phẩm và nước hoa.

(5) **Dầu của lòng đỏ trứng** được chiết xuất từ lòng đỏ trứng đã luộc chín bằng cách ép hoặc bằng dung môi. Đó là loại dầu trong, màu vàng ánh kim hoặc đỏ

the essential character of lanolin, for example lanolin ethoxylated to such an extent as to be water soluble (usually **heading 34.02**).

When wool-grease is steam-distilled and pressed, it separates into a liquid, a solid and a residue.

The liquid, known as **wool grease olein** is cloudy, reddish-brown and with a faint odour of wool grease. It is soluble in alcohol, diethyl ether, motor spirit, etc. It is used as a textile greasing agent in spinning mills.

The solid part (**wool grease stearin**) is a waxy substance, yellow-brown in colour and smelling strongly of wool grease, soluble in boiling spirit and other organic solvents. It is used in the leather industry, for the preparation of lubricants or adhesive greases, and in the manufacture of candles or soap.

The heading **excludes** wool grease residues (**heading 15.22**).

15.06 - Other animal fats and oils and their fractions, whether or not refined, but not chemically modified.

This heading covers all fats and oils of animal origin and their fractions, **except** those which are classified in heading 02.09 or in earlier headings of this Chapter. It therefore covers all animal fats not obtained from pigs, poultry, bovine animals, sheep, goats, fish or marine mammals, and all animal oils except lard oil, oleo-oil, tallow oil, oils obtained from fish or marine mammals, and oils derived from wool grease.

The heading includes in particular :

(1) **Fat obtained from horses, hippopotamuses, bears, rabbits, land-crabs, turtles, etc.** (including fats obtained from bone, marrow or waste of these animals).

(2) **Neat's-foot and similar oils** obtained by cold pressing the grease obtained by boiling the foot or shin bones of bovine animals, horses or sheep.

These are pale yellow, sweetish oils, stable in air, chiefly used as lubricants for delicate mechanisms (watches, sewing-machines, fire-arms, etc.).

(3) **Bone oil** extracted from bone fat by pressure, or by the treatment of bones with hot water. This is an odourless, yellowish liquid oil, which does not readily become rancid. It is used as a lubricant for delicate mechanisms and for dressing skins.

(4) **Oil extracted from marrow.** A white or yellowish product used in pharmacy and in perfumery.

(5) **Egg-yolk oil** extracted from hard-boiled egg-yolks by pressure or by solvents. It is a clear, golden-yellow or reddish oil, with a smell of boiled eggs.

nhạt, có mùi của trứng chín.

(6) **Dầu trứng rùa**, có màu vàng nhạt, không mùi, dùng làm thực phẩm.

(7) **Dầu nhộng** chiết từ nhộng tằm, màu nâu đỏ, có mùi nồng và rất khó chịu, dùng trong sản xuất xà phòng.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Mỡ lợn hoặc mỡ gia cầm (**nhóm 02.09** hoặc **15.01**).

(b) Mỡ của động vật họ trâu bò, dê hoặc cừu (**nhóm 15.02**).

(c) Mỡ và dầu của cá hoặc động vật có vú ở biển và các phần phân đoạn của chúng (**nhóm 15.04**).

(d) Những sản phẩm bao gồm chủ yếu bazơ pirididin (dầu dippel, thường gọi dầu xương) (**nhóm 38.24**).

15.07 - Dầu đậu tương và các phần phân đoạn của dầu đậu tương, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi về mặt hoá học

1507.10 - Dầu thô, đã hoặc chưa khử chất nhựa

1507.90 - Loại khác

Dầu đậu tương thu được bằng cách chiết xuất từ hạt đậu tương (*Glycine max*), bằng cách ép thủy lực hoặc bằng ép dầu bật ra (expeller presses), hoặc bằng dung môi. Nó là loại dầu khô không bay hơi, màu vàng lợt, có thể dùng làm thực phẩm hoặc trong một số ngành công nghiệp, ví dụ, chế biến margarin hoặc salad, sản xuất xà phòng, sơn, vecni, chất hóa dẻo, và nhựa alkyd.

Nhóm này cũng bao gồm các phần phân đoạn của dầu đậu tương. Tuy nhiên, lecithin của dầu đậu tương thu được từ dầu thô trong quá trình tinh chế, được phân loại trong **nhóm 29.23**.

o

o o

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1507.10

Dầu thực vật không bay hơi, lỏng hoặc rắn, thu được bằng cách ép, được coi như dầu thô nếu không qua quá trình chế biến nào khác ngoài gạn, quay ly tâm hoặc lọc, với điều kiện, để tách dầu ra khỏi các hạt cứng, chỉ cần đến lực cơ học như sức nặng, nén hoặc lực ly tâm, trừ các phương pháp lọc hấp thụ, bằng việc phân đoạn hoặc phương pháp hoá hoặc lý nào khác. Dầu thu được từ việc chiết được coi là dầu thô nếu không có thay đổi về màu sắc, mùi, vị so với dầu tương ứng thu được từ việc ép.

15.08 - Dầu lạc và các phần phân đoạn của dầu lạc, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi

(6) **Turtle-egg oil**. Pale yellow and odourless; used for food.

(7) **Chrysalis oil** extracted from silk-worm chrysalises. This is a reddish-brown oil with a pronounced and very disagreeable odour; it is used in soap manufacture.

This heading **excludes** :

(a) Pig or poultry fat (**heading 02.09** or **15.01**).

(b) Fats of bovine animals, sheep or goats (**heading 15.02**).

(c) Fats and oils of fish or marine mammals and their fractions (**heading 15.04**).

(d) Products consisting mainly of pyridine bases (known as Dipper's oil, also sometimes called bone-oil) (**heading 38.24**).

15.07 - Soya-bean oil and its fractions, whether or not refined, but not chemically modified (+).

1507.10 - Crude oil, whether or not degummed

1507.90 - Other

Soya-bean oil is obtained by extraction from the seeds of the soya bean (*Glycine max*), using hydraulic or expeller presses, or solvents. It is a pale yellow, fixed drying oil used for both food and industrial purposes, e.g., in margarine and salad dressings, in the manufacture of soap, paints, varnishes, plasticisers, and alkyd resins.

The heading also includes fractions of soya-bean oil. However, soyabean lecithin, obtained from crude soya-bean oil during refining, is to be classified in **heading 29.23**.

o

o o

Subheading Explanatory Note.

Subheading 1507.10

Fixed vegetable oils, fluid or solid, obtained by pressure, shall be considered as "crude" if they have undergone no processing other than decantation, centrifugation or filtration, provided that, in order to separate the oils from solid particles only mechanical force, such as gravity, pressure or centrifugal force, has been employed, excluding any adsorption filtering process, fractionation or any other physical or chemical process. If obtained by extraction an oil shall continue to be considered as "crude", provided it has undergone no change in colour, odour or taste when compared with the corresponding oil obtained by pressure.

15.08 - Ground-nut oil and its fractions, whether or not refined, but not chemically modified (+).

về mặt hoá học. (+).

1508.10 - Dầu thô

1508.90 - Loại khác

Dầu lạc là một loại dầu không khô, thu được từ lạc thông thường (*Arachis hypogaea*) bằng cách chiết xuất dung môi hay ép.

Dầu lọc và tinh chế được dùng, ví dụ, làm dầu salad, làm dầu nấu ăn và chế margarín. Những loại có chất lượng kém hơn được dùng để làm xà phòng hoặc chất bôi trơn.

o
o o

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1508.10

Xem Chú giải của phân nhóm 1507.10.

15.09 - Dầu ô liu và các phần phân đoạn của dầu ô liu, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi về mặt hoá học.

1509.20 - Dầu ô liu nguyên chất đặc biệt (Extra virgin olive oil)

1509.30 - Dầu ô liu nguyên chất (Virgin olive oil)

1509.40 - Dầu ô liu nguyên chất khác

1509.90 - Loại khác

Dầu oliu là dầu thu được từ quả ôliu (*olea europaea L.*)

Nhóm này bao gồm:

Dầu ôliu nguyên chất (virgin) là dầu thu được từ quả ôliu chỉ bằng phương pháp cơ học hoặc vật lý khác trong các điều kiện, đặc biệt là điều kiện nhiệt, không làm biến chất dầu, và không qua chế biến khác ngoài rửa sạch, gạn, quay ly tâm hoặc lọc.

(A) **Dầu ôliu nguyên chất đặc biệt**, thu được trong các điều kiện cụ thể, đặc biệt liên quan đến việc xử lý ô liu trước khi chế biến hoặc kiểm soát nhiệt độ trong quá trình chế biến và bảo quản, không dẫn đến bất kỳ thay đổi nào trong dầu. Về đặc tính cảm quan, nó có vị trái cây và không có khuyết tật. Nó có màu trong suốt, từ vàng nhạt đến xanh lá. Nó phù hợp để dùng ở trạng thái tự nhiên. Dầu ô liu nguyên chất đặc biệt có chỉ số axit tự do tính theo axit oleic không vượt quá 0,8 gam trên 100 gam và có thể phân biệt với các loại dầu ô liu khác theo các đặc tính được nêu trong Tiêu chuẩn Codex Alimentarius 33-1981.

(B) **Dầu ôliu nguyên chất**, thu được trong các điều kiện cụ thể, đặc biệt là điều kiện nhiệt trong quá trình chế biến và bảo quản, có thể dẫn đến một số thay đổi nhỏ trong dầu, tạo ra các nhược điểm về cảm quan không vượt quá giới hạn quy định trong Tiêu chuẩn Codex Alimentarius 33-1981. Nó có hương vị trái cây đặc trưng, màu vàng nhạt đến xanh lá và thích hợp để

1508.10 - Crude oil

1508.90 - Other

Ground-nut oil or peanut oil is a non-drying oil obtained from the seeds or "nuts" of the common ground-nut (*Arachis hypogaea*), by solvent extraction or by pressing.

The filtered and refined oil is used, for example, as a salad oil, for cooking and for making margarine. Inferior grades are used for making soaps or lubricants.

o
o o

Subheading Explanatory Note.

Subheading 1508.10

See the Explanatory Note to subheading 1507.10.

15.09 - Olive oil and its fractions, whether or not refined, but not chemically modified.

1509.20 - Extra virgin olive oil

1509.30 - Virgin olive oil

1509.40 - Other virgin olive oils

1509.90 - Other

Olive oil is the oil obtained from the fruit of the olive tree (*Olea europaea L.*)

This heading covers:

Virgin olive oils are the oils obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal conditions, that do not lead to alterations in the oil, and which have not undergone any treatment other than washing, decanting, centrifuging and filtration.

(A) **Extra virgin olive oil**, which is obtained under specific conditions, in particular as regards the handling of the olives prior to processing or the temperature control during processing and storage, which do not lead to any alterations in the oil. As regards its organoleptic characteristics, it is fruity and presents no defects. It has a clear, light yellow to green colour. It is suitable for consumption in its natural state. Extra virgin olive oil has a free acidity expressed as oleic acid not exceeding 0.8 grams per 100 grams and can be distinguished from the other olive oil categories according to the characteristics indicated in the Codex Alimentarius Standard 33- 1981.

(B) **Virgin olive oil**, which is obtained under specific conditions, particularly thermal ones during processing and storage, that might lead to some slight alterations in the oil, producing organoleptic defects not exceeding the limits specified in the Codex Alimentarius Standard 33-1981. It has a specific fruity taste, a clear light yellow to green colour and is

dùng ở trạng thái tự nhiên. Dầu ô liu nguyên chất có chỉ số axit tự do tính theo axit oleic không vượt quá 2,0 gam trên 100 gam và có thể phân biệt với các loại dầu ô liu khác theo các đặc tính được nêu trong Tiêu chuẩn Codex Alimentarius 33-1981.

(C) **Các dầu ô liu nguyên chất khác**, thu được trong các điều kiện tạo ra sản phẩm có thể không thích hợp dùng làm thức ăn cho người nếu không tinh chế thêm và bao gồm hai loại, tức là, dầu ô liu nguyên chất lampante và dầu ô liu nguyên chất thông thường.

(D) **Loại khác** bao gồm các loại dầu thu được từ dầu ô liu nguyên chất thuộc các phân nhóm nêu trên bằng phương pháp tinh chế, không làm thay đổi cấu trúc glyceride ban đầu. Nó bao gồm hai loại sau:

(1) **Dầu ô liu tinh chế** có chỉ số axit tự do tính theo axit oleic không vượt quá 0,3 gam trên 100 gam và các đặc tính khác tương ứng với các đặc tính nêu tại Tiêu chuẩn Codex Alimentarius 33-1981. Nó là một loại dầu trong suốt, không chứa cặn. Nó có màu vàng nhạt và không có mùi hoặc vị đặc trưng và có thể thích hợp dùng làm thức ăn cho người.

(2) **Dầu ô liu** bao gồm dầu ô liu tinh chế và dầu ô liu nguyên chất là dầu bao gồm hỗn hợp dầu ô liu tinh chế và dầu ô liu nguyên chất phù hợp để tiêu dùng. Nó có chỉ số axit tự do, tính theo axit oleic, không quá 1 gam trên 100 gam và các đặc tính khác của nó tương ứng với các đặc tính đã nêu tại phần 3 của Tiêu chuẩn Codex Alimentarius 33-1981. Sản phẩm này có màu từ vàng nhạt đến xanh lá, mùi thơm và vị ngon.

(E) **Các phân đoạn** và hỗn hợp của các loại dầu được mô tả từ (A) đến (D) ở trên.

Nhóm này không bao gồm dầu bã ô liu và hỗn hợp của nó với dầu ô liu nguyên chất (**nhóm 15.10**) hoặc dầu tái este hóa thu được từ dầu ô liu (**nhóm 15.16**).

15.10 - Dầu khác và các phần phân đoạn của chúng, thu được duy nhất từ ô liu, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng chưa thay đổi về mặt hóa học, kể cả hỗn hợp của các loại dầu này hoặc các phần phân đoạn của các loại dầu này với dầu hoặc các phần phân đoạn của dầu thuộc nhóm 15.09.

1510.10 - Dầu bã ô liu (olive pomace oil) thô

1510.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm dầu từ quả ô liu **trừ** dầu thuộc **nhóm 15.09**.

Nhóm này bao gồm các loại dầu thu được từ bã ô liu. Bã ô liu là chất rắn còn sót lại của ô liu sau khi chiết xuất dầu ô liu của nhóm 15.09. Phần nhão còn sót lại này vẫn chứa một lượng nước và dầu khác nhau.

Các loại dầu thuộc nhóm này có thể ở dạng thô hoặc tinh chế hoặc được xử lý cách khác, với điều kiện là không có sự biến đổi cấu trúc glyceridic.

suitable for consumption in its natural state. Virgin olive oil has a free acidity expressed as oleic acid not exceeding 2.0 grams per 100 grams and can be distinguished from the other olive oil categories according to the characteristics indicated in the Codex Alimentarius Standard 33-1981.

(C) **Other virgin olive oils**, which are obtained under conditions that lead to a product that may not be suitable for human consumption without further refining and includes the two categories, i.e., lampante virgin olive oil and ordinary virgin olive oil.

(D) **Other** includes oils obtained from the virgin olive oils of the above-listed subheadings by refining methods, which do not lead to alterations in the initial glyceride structure. It includes the following two categories:

(1) **Refined olive oil** has a free acidity expressed as oleic acid not exceeding 0.3 grams per 100 grams and other characteristics corresponding to those reported in the Codex Alimentarius Standard 33-1981. It is a clear, limpid oil containing no sediment. It has a light-yellow colour and no specific odour or taste and it may be suitable for human consumption.

(2) **Olive oil** composed of refined olive oil and virgin olive oils is oil consisting of a blend of refined olive oil and virgin olive oils fit for consumption as they are. It has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 1 gram per 100 grams and its other characteristics correspond to those reported in section 3 of the Codex Alimentarius Standard 33-1981. This product has a light-yellow to green colour, and a good odour and taste.

(E) **Fractions** and blends of the oils described under (A) to (D) above.

This heading **does not cover** olive pomace oil and its blends with virgin olive oils (**heading 15.10**) or re-esterified oil obtained from olive oil (**heading 15.16**).

15.10 - Other oils and their fractions, obtained solely from olives, whether or not refined, but not chemically modified, including blends of these oils or fractions with oils or fractions of heading 15.09.

1510.10 - Crude olive pomace oil

1510.90 - Other

This heading covers oils coming from olives, **other than** the oils of **heading 15.09**.

This heading includes oils obtained from olive pomace. Olive pomace is the residual solids of olives after extraction of olive oils of heading 15.09. This residual paste still contains a variable amount of water and oil.

The oils of this heading may be crude or refined or otherwise treated, provided that no modification of the glyceridic structure has taken place.

Nhóm này cũng bao gồm các phần phân đoạn và hỗn hợp của dầu hoặc các phần phân đoạn của nhóm này với dầu hoặc các phần phân đoạn của nhóm 15.09. Hỗn hợp phổ biến nhất bao gồm hỗn hợp dầu bã ô liu tinh chế và dầu ô liu nguyên chất.

(A) **Dầu bã ô liu thô**, là loại dầu thu được bằng cách chiết dung môi hoặc các xử lý vật lý khác các cặn còn lại sau khi chiết xuất dầu ô liu thuộc nhóm 15.09. Dầu này có thể được phân biệt với các loại dầu thuộc nhóm 15.09 bằng các đặc tính dành cho loại này được nêu trong Tiêu chuẩn của Hội đồng Ô liu Quốc tế (COI/T.15/NC số 3). Nó nhằm để sử dụng trong kỹ thuật hoặc dùng làm thức ăn cho người sau khi tinh chế.

(B) **Dầu bã ô liu tinh chế**, là loại dầu thu được từ dầu bã ô liu thô bằng phương pháp tinh chế, không dẫn đến thay đổi cấu trúc glyceridic ban đầu.

Dầu bã ô liu tinh chế bao gồm:

(1) **Dầu bã ô liu tinh chế**: có chỉ số axit tự do, tính theo axit oleic, không quá 0,3 gam trên 100 gam và các đặc tính khác tương ứng với các đặc tính được báo cáo trong Tiêu chuẩn Codex Alimentarius 33-1981 cho loại này. Sản phẩm này có màu từ vàng nhạt đến vàng nâu, mùi, vị chấp nhận được, thích hợp dùng làm thực phẩm cho người; tuy nhiên, nó chỉ có thể được bán trực tiếp cho người tiêu dùng nếu được cho phép ở quốc gia bán lẻ.

(2) **Dầu bã ô liu** là loại dầu bao gồm hỗn hợp dầu bã ô liu tinh chế và dầu ô liu nguyên chất đặc biệt (A) và/hoặc dầu ô liu nguyên chất (B). Nó có chỉ số axit tự do, tính theo axit oleic, không quá 1 gam trên 100 gam và các đặc tính khác tương ứng với các đặc tính được nêu trong Tiêu chuẩn Codex Alimentarius 33-1981 cho loại này. Sản phẩm này có màu từ vàng nhạt đến xanh lá, mùi thơm và vị ngon, thích hợp dùng làm thức ăn cho người.

Nhóm này **không bao gồm** dầu tái este hóa thu được từ dầu ôliu (**nhóm 15.16**).

15.11 - Dầu cọ và các phần phân đoạn của dầu cọ, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi về mặt hóa học (+).

1511.10 - Dầu thô

1511.90 - Loại khác

Dầu cọ là một loại chất béo thực vật thu được từ cơm của quả cọ dầu. Nguồn gốc chủ yếu từ cây cọ dầu châu Phi (*Elaeis guineensis*) mọc tự nhiên ở vùng Châu Phi nhiệt đới, nhưng cũng được trồng ở Trung Mỹ, Malaysia và Indonesia. Trong những cây cọ dầu khác, cũng có thể kể tới loại *Elaeis melanococa* (biết đến với tên cọ noli) và những loại cọ khác thuộc loài *Acrocymia* gồm cả cọ Paraguay (coco mbocaya), có nguồn gốc ở Nam Mỹ. Dầu thu được bởi chiết hoặc ép và có màu thay đổi theo trạng thái đã hoặc chưa tinh chế. Dầu này khác với dầu hạt cọ (**nhóm 15.13**), loại thu được từ cây cọ dầu có thành phần axit

The heading also covers fractions and blends of oils or fractions of this heading with oils or fractions of heading 15.09. The most common blend consists of a mixture of refined olive pomace oil and virgin olive oils.

(A) **Crude olive pomace oil**, which is oil obtained by solvent-extraction or other physical treatments of the residues left after the extraction of olive oils of heading 15.09. This oil can be distinguished from those of heading 15.09 by the characteristics for this category indicated in the Standard of the International Olive Council (COI/T.15/NC No 3). It is intended for technical use or for human consumption after refining.

(B) **Refined olive pomace oil**, which is oil obtained from crude olive pomace oil by refining methods, which do not lead to alterations in the initial glyceridic structure.

Refined olive pomace oils include:

(1) **Refined olive pomace oil**: it has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 0.3 grams per 100 grams and other characteristics corresponding to those reported in the Codex Alimentarius Standard 33-1981 for this category. This product has a light-yellow to brownish yellow colour, an acceptable odour and taste, and is suitable for human consumption; however, it may be sold directly to the consumer only if permitted in the country of retail sale.

(2) **Olive pomace oil** is the oil consisting of a blend or refined olive pomace oil and extra virgin olive oil (A) and/or virgin olive oil (B). It has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 1 gram per 100 grams and other characteristics corresponding to those reported in the Codex Alimentarius Standard 33-1981 for this category. This product has a light-yellow to green colour, a good odour and taste, and it's fit for human consumption.

This heading **does not cover** re-esterified oil obtained from olive oil (**heading 15.16**).

15.11 - Palm oil and its fractions, whether or not refined, but not chemically modified (+)

1511.10 - Crude oil

1511.90 - Other

Palm oil is a vegetable fat obtained from the pulp of the fruits of oil palms. The main source is the African oil palm (*Elaeis guineensis*) which is native to tropical Africa but is also grown in Central America, Malaysia and Indonesia; other examples are *Elaeis melanococca* (also known as noli palm) and various species of *Acrocomia* palms, including the Paraguayan palm (coco mbocaya), originating in South America. The oils are obtained by extraction or pressing and may be of various colours depending on their condition and whether they have been refined. They are distinguishable from palm kernel oils (**heading 15.13**),

palmitic và axit oleic rất cao.

Dầu cọ được dùng làm xà phòng, làm nến, mỹ phẩm hoặc các chế phẩm vệ sinh, dùng như chất bôi trơn, để mạ thiếc nhúng nhóng, để sản xuất axit palmitic v.v. Dầu cọ tinh chế được dùng làm thực phẩm như mỡ rán và sản xuất margarin.

Nhóm này **không bao gồm** dầu hạt cọ, dầu ba-ba-su (nhóm 15.13).

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1511.10

Xem Chú giải phân nhóm 1507.10.

15.12 - Dầu hạt hướng dương, dầu cây rum hoặc dầu hạt bông và các phần phân đoạn của chúng, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi về mặt hóa học (+).

- Dầu hạt hướng dương hoặc dầu cây rum và các phần phân đoạn của chúng:

1512.11 - - Dầu thô

1512.19 - - Loại khác

- Dầu hạt bông và các phần phân đoạn của chúng:

1512.21 - - Dầu thô, đã hoặc chưa khử gossypol

1512.29 - - Loại khác

(A) DẦU HẠT HƯỚNG DƯƠNG

Dầu này lấy từ hạt hướng dương thông thường (*Helianthus annuus*) và là dầu có màu vàng sáng. Nó được dùng để trộn salad và là thành phần của margarin hoặc chất thay thế mỡ từ mỡ lá và mỡ khô của lợn. Dầu có đặc tính bán-mau khô, vì vậy rất hữu ích trong công nghiệp sơn hoặc vecni.

(B) DẦU CÂY RUM

Hạt của cây rum (*Carthamus tinctoris*) có tầm quan trọng trong công nghệ nhuộm, nó cung cấp dầu khô, ăn được. Dầu này được dùng làm thực phẩm, sản xuất thuốc, nhựa alkyd, sơn và vecni.

(C) DẦU HẠT BÔNG

Dầu này là loại phổ biến nhất trong những loại dầu bán-mau khô, lấy từ nhân của hạt của các loại cây cọ *Gossypium*. Dầu hạt bông được dùng rộng rãi trong công nghiệp ví dụ như chất phủ da (leather dressing), sản xuất xà phòng, sản xuất chất bôi trơn, sản xuất glycerin và sản xuất nguyên liệu không thấm nước và làm chất nền của kem mỹ phẩm. Dầu hạt bông tinh chế tinh khiết có giá trị lớn rất được ưa chuộng làm thực phẩm như trộn salad hoặc dầu nấu ăn cũng như sản xuất margarin hoặc chất thay thế của mỡ từ mỡ lá và mỡ khô của lợn.

ooo

Chú giải phân nhóm.

which are obtained from the same oil palms by having a very high palmitic and oleic acid content.

Palm oil is used in the manufacture of soap, candles, cosmetic or toilet preparations, as a lubricant, for hot-dipped tin coating, in the production of palmitic acid, etc. Refined palm oil is used as a food stuff, e.g., as a frying fat, and in the manufacture of margarine.

This heading **does not cover** palm kernel oil or babassu oil (heading 15.13).

Subheading Explanatory Note.

Subheading 1511.10

See the Explanatory Note to subheading 1507.10.

15.12 - Sunflower-seed, safflower or cotton-seed oil and fractions thereof, whether or not refined, but not chemically modified (+).

- Sunflower-seed or safflower oil and fractions thereof:

1512.11 - - Crude oil

1512.19 - - Other

- Cotton-seed oil and its fractions:

1512.21 - - Crude oil, whether or not gossypol has been removed

1512.29 - - Other

(A) SUNFLOWER-SEED OIL

This oil is obtained from the common sunflower (*Helianthus annuus*) and is a light golden-yellow oil. It is used as a salad oil and in margarine and lard substitutes. The oil has semi-drying properties which render it useful in the paint or varnish industries.

(B) SAFFLOWER OIL

The seeds of the safflower (*Carthamus tinctoris*), which is a very important dye plant, furnish a drying, edible oil. This is used in foods and medicines, for alkyd resins, paints and varnishes.

(C) COTTON-SEED OIL

This is the most important of the semi-drying oils and is obtained from the kernels of the seeds of several species of the genus *Gossypium*. Cotton-seed oil has a wide range of industrial uses, e.g., in leather dressing, in the manufacture of soap, lubricants, glycerol and waterproofing compositions, and as a base for cosmetic creams. The pure refined oil is of great value as a salad or cooking oil and for making margarine and lard substitutes.

ooo

Subheading Explanatory Note.

Phân nhóm 1512.11 và 1512.21

Xem Chú giải của phân nhóm 1507.10.

15.13 - Dầu dừa (copra), dầu hạt cọ hoặc dầu cọ ba-ba-su và các phần phân đoạn của chúng, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi về mặt hóa học (+).

- Dầu dừa (copra) và các phân đoạn của dầu dừa:

1513.11 -- Dầu thô

1513.19 -- Loại khác

- Dầu hạt cọ hoặc dầu cọ ba-ba-su và các phần phân đoạn của chúng:

1513.21 -- Dầu thô

1513.29 -- Loại khác

(A) DẦU (COPRA) DỪA

Dừa này thu được từ cùi dừa khô của quả dừa (*Cocos nucifera*), cùi dừa tươi cũng có thể được sử dụng. Loại dầu không khô này có màu vàng lợt hoặc không màu và đông rắn khi nhiệt độ thấp hơn 25°C. Dầu dừa được dùng để sản xuất xà phòng, những chế phẩm vệ sinh và mỹ phẩm, mỡ bôi trơn, chất tẩy tổng hợp, những chế phẩm làm trắng và giặt khô và là nguyên liệu sản xuất axit béo, cồn béo hoặc este metyl.

Dầu dừa tinh chế ăn được, dùng để sản xuất thực phẩm như margarin, thực phẩm bổ sung ăn kiêng.

(B) DẦU HẠT CỌ

Dầu có màu trắng, thu được từ nhân của hạt, không phải thu từ com của quả những cây cọ dầu, chủ yếu là từ cây cọ dầu châu Phi *Elaeis guineensis* (xem Chú giải nhóm 15.11). Dầu này được dùng nhiều trong công nghiệp chế biến margarin và làm kẹo vì có mùi thơm dễ chịu và có vị của hạt phi. Cũng được dùng để sản xuất glycerin, dầu gội đầu, xà phòng và nến.

(C) DẦU CỌ BA-BA-SU

Loại dầu không khô này thu được bằng cách ép từ nhân của hạt quả cọ ba-ba-su *Orbignyana martiana* và *O. oleifera*.

Dầu cọ ba-ba-su được dùng để sản xuất các sản phẩm công nghiệp, ví dụ, xà phòng. Khi được tinh chế nó được sử dụng như sản phẩm thay thế dầu hạt cọ trong các sản phẩm thực phẩm.

ooo

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1513.11 và 1513.21

Xem Chú giải của phân nhóm 1507.10.

15.14 - Dầu cây cải dầu (rape oil hoặc colza oil) hoặc dầu mù tạt và các phần phân đoạn của chúng, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi về mặt hóa học (+).

- Dầu cây cải dầu hàm lượng axit erucic thấp và các phần phân đoạn của chúng:

Subheadings 1512.11 and 1512.21

See the Explanatory Note to subheading 1507.10

15.13 - Coconut (copra), palm kernel or babassu oil and fractions thereof, whether or not refined, but not chemically modified (+).

- Coconut (copra) oil and its fractions:

1513.11 -- Crude oil

1513.19 -- Other

- Palm kernel or babassu oil and fractions thereof:

1513.21 -- Crude oil

1513.29 -- Other

(A) COCONUT (COPRA) OIL

This oil is obtained from the dried flesh or copra (as it is called) of the coconut (*Cocos nucifera*). Fresh coconut flesh can also be used. This non-drying oil is pale yellow or colourless and is solid below 25 °C. Coconut oil is used in soaps, in cosmetic or toilet preparations, for making lubricating greases, synthetic detergents, laundering or cleaning preparations and as a source of fatty acids, fatty alcohols and methyl esters.

Rifined coconut oil is edible and is used for food products such as margarine, dietary supplements.

(B) PALM KERNEL OIL

This white oil is obtained from the kernel of the nut, rather than the pulp of the fruits of oil palms, mainly the African oil palm *Elaeis guineensis* (see Explanatory Note to heading 15.11). It is extensively used in the margarine and candy industries, as it has a pleasant odour and nutty flavour. It is also used in the manufacture of glycerol, shampoos, soap and candles.

(C) BABASSU OIL

This non-drying oil is obtained from the babassu palm *Orbignyana martiana* and *O. oleifera*. It is expressed from the kernel of the nut of the fruits.

Babassu oil is used in making industrial products, e.g., soap. When refined it is used as substitute for palm kernel oil in food products.

ooo

Subheading Explanatory Note.

Subheadings 1513.11 and 1513.21

See the Explanatory Note to subheading 1507.10.

15.14 - Rape, colza or mustard oil and fractions thereof, whether or not refined, but not chemically modified (+).

- Low erucic acid rapte or colz oil and its fractions:

1514.11 -- Dầu thô

1514.19 -- Loại khác

- Loại khác:

1514.91 -- Dầu thô

1514.99 -- Loại khác

(A) DẦU CÂY CẢI DẦU (RAPE OIL HOẶC COLZA OIL)

Hạt của các loại cải thuộc họ Brassica, nhất là *B.napus* và *B.rapa* (hoặc *B.campestris*), cung cấp dầu bán mau khô có những đặc tính tương tự, mà trong thương mại được gọi là dầu cây cải dầu (rape hoặc colza oil).

Dầu này thường có tỉ lệ axit erucic cao. Nhóm này cũng bao gồm dầu cây cải dầu (rape hoặc colza) có tỉ lệ axit erucic thấp (dầu lấy từ hạt cải dầu có hàm lượng axit erucic thấp thuộc các giống cải dầu có khả năng sinh trưởng mạnh), ví dụ, dầu cây cải dầu hoặc dầu cây cải dầu (rape hoặc colza) châu Âu “hai số không”.

Dầu này được dùng để trộn salad, trong sản xuất margarin v.v. Dầu này cũng dùng để sản xuất những sản phẩm công nghiệp, ví dụ, như chất thêm vào để bôi trơn. Dầu tinh chế, mà thường được gọi là dầu cây cải dầu cũng ăn được.

(B) DẦU MÙ TẠT

Đó là dầu thực vật không bay hơi thu được từ, ví dụ, lấy từ 3 loại thực vật sau: Mù tạt trắng (*sinapsis alba* và *Brassica hirta*), mù tạt đen (*Brassica nigra*), hoặc mù tạt Ấn Độ (*Brassica juncea*). Dầu này thường có tỉ lệ axit erucic cao và được dùng, ví dụ, trong thuốc, nấu ăn hoặc trong các sản phẩm công nghiệp.

ooo

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1514.11 và 1514.91

Xem Chú giải của phân nhóm 1507.10

15.15 - Chất béo và dầu không bay hơi khác của thực vật hoặc vi sinh vật (kể cả dầu jojoba) và các phần phân đoạn của chúng, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng không thay đổi về mặt hóa học (+).

- Dầu hạt lanh và các phần phân đoạn của dầu hạt lanh:

1515.11 -- Dầu thô

1515.19 -- Loại khác

- Dầu hạt ngô và các phần phân đoạn của dầu hạt ngô:

1515.21 -- Dầu thô

1515.29 -- Loại khác

1515.30 - Dầu thầu dầu và các phần phân đoạn của dầu thầu dầu

1515.50 - Dầu hạt vừng và các phần phân đoạn của

1514.11 -- Crude oil

1514.19 -- Other

- Other:

1514.91 -- Crude oil

1514.99 -- Other

(A) RAPE OR COLZA OILS

The seeds of several species of *Brassica*, particularly *B. napus* and *B. rapa* (or *B. campestris*), yield semi-drying oils with similar characteristics, which are classified commercially as rape or colza oils.

These oils generally contain high levels of erucic acid. This heading also covers low erucic acid rape seed oil and colza seed oil (which are produced from the low erucic acid oil bearing seeds of specially developed strains of rape or colza), e.g., canola oil or the European rape or colza oil “double zero”.

They are used for salad dressings, in the manufacturing of margarine, etc. They are also used for making industrial products, e.g., as a lubricant additive. The refined oils, generally referred to as colza oil, are also edible.

(B) MUSTARD OIL

This is a fixed vegetable oil obtained from, for example, the following three species: white mustard (*Sinapsis alba* and *Brassica hirta*), black mustard (*Brassica nigra*) or Indian mustard (*Brassica juncea*). It generally contains a high level of erucic acid and is used, e.g., in medicines, for cooking or in industrial products.

ooo

Subheading Explanatory Note.

Subheadings 1514.11 and 1514.91

See the Explanatory Note to subheading 1507.10.

15.15 - Other fixed vegetable or microbial fats and oils (including jojoba oil) and their fractions, whether or not refined, but not chemically modified (+).

- Linseed oil and its fractions:

1515.11 -- Crude oil

1515.19 -- Other

- Maize (corn) oil and its fractions:

1515.21 - Crude oil

1515.29 -- Other

1515.30 - Castor oil and its fractions

1515.50 - Sesame oil and its fractions

dầu hạt vừng

1515.60 - Chất béo và dầu vi sinh vật và các phân phân đoạn của chúng

1515.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm chất béo và dầu thực vật hoặc vi sinh vật đơn, không bay hơi và các phân đoạn của chúng, (xem Chú giải tổng quát, Phần (B)), trừ những loại đã nêu trong các nhóm từ 15.07 đến 15.14. Những loại dầu sau có giá trị thương mại nổi bật:

(1) **Dầu hạt lanh**, thu được từ hạt của cây lanh (*linum usitatissimum*). Dầu này là một trong những loại dầu khô quan trọng nhất. Dầu hạt lanh có màu vàng đến nâu nhạt và mùi, vị hăng hắc. Khi bị oxy hóa, dầu này tạo thành một lớp màng đàn hồi trên bề mặt của vật mà nó được quét lên. Dầu này được dùng chủ yếu để sản xuất sơn, vecni, vải dầu, chất gắn, xà phòng mềm, mực in, nhựa alkyd hoặc được phẩm. Dầu hạt lanh ép nguội ăn được.

(2) **Dầu hạt ngô**, thu được từ hạt ngô. Nhân hạt ngô chứa khoảng 80% là lipid. Dầu thô dùng nhiều trong ứng dụng công nghiệp như sản xuất xà phòng, chất bôi trơn, chất hoàn tất da (dressing leather)... Dầu tinh chế này ăn được và được dùng nấu ăn, làm bánh và trộn với các loại dầu khác v.v... dầu ngô là loại dầu bán - mau khô.

(3) **Dầu thầu dầu** lấy từ hạt của *Ricinus communis*. Đó là loại dầu không khô đặc, thường không có màu hoặc có màu nhạt, trước khi thường được dùng chủ yếu trong y học như thuốc xổ, nhưng hiện nay được dùng trong công nghiệp như chất hóa dẻo trong thành phần của sơn dầu hoặc của nitrocellulose, trong việc sản xuất ra axit dibasic, chất đàn hồi hoặc chất kết dính, tác nhân hoạt động bề mặt, chất lỏng thủy lực,...

(4) **Dầu hạt vừng**, thu được từ hạt cây vừng là loại cây thu hái hàng năm, *Sesamum indicum*. Đó là dầu bán khô, loại có chất lượng tốt được dùng trong shortenings, dầu trộn salad, margarin và các sản phẩm thực phẩm tương tự và sử dụng trong thuốc. Dầu chất lượng kém hơn được dùng trong công nghiệp

(5) **Chất béo và dầu vi sinh vật**, còn được gọi là dầu đơn bào (SCO), thu được bằng cách chiết xuất lipid từ các vi sinh vật có dầu như nấm (bao gồm cả nấm men), vi khuẩn và vi tảo. Những lipid này chứa tỷ lệ cao triacylglycerol (TAG), chủ yếu là các axit béo không bão hòa đa như axit arachidonic và axit linoleic, ở dạng lỏng ở nhiệt độ phòng. Chúng có thể được sử dụng cho nhiều mục đích tương tự như dầu thực vật. Dầu thu được từ các vi sinh vật đa tế bào có dầu khác cũng được xếp vào nhóm này.

Ví dụ:

(a) Dầu axit arachidonic (ARA), thu được từ nấm *Mortierella alpina*, là chất lỏng màu vàng hoặc vàng cam có thể được sử dụng làm thành phần trong thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thuốc hoặc mỹ phẩm.

1515.60 - Microbial fats and oils and their fractions

1515.90 - Other

This heading covers single, fixed vegetable or microbial fats and oils and their fractions (see the General Explanatory Note, Part (B)) **other than** those specified in **headings 15.07 to 15.14**. The following are of particular commercial importance:

(1) **Linseed oil**, obtained from the seeds of the flax plant (*Linum usitatissimum*). This oil is one of the most important of the drying oils. Linseed oil varies from yellow to brownish in colour and has an acrid taste and smell. On oxidation it forms a very tough elastic film. The oil is used chiefly in making paints, varnishes, oil cloth, putty, soft soap, printing inks, alkyd resins or pharmaceuticals. Cold-pressed linseed oil is edible.

(2) **Maize (corn) oil**, obtained from the kernels of maize, most of the lipids (around 80%) being contained in the germ. The crude oil has many industrial uses, e.g., in making soap, lubricants, leather dressing, etc. The refined oil is edible and is used for cooking, in bakeries, for mixing with other oils, etc. Maize oil is a semi-drying oil.

(3) **Castor oil** comes from the seeds of *Ricinus communis*. It is a non-drying, thick, generally colourless or lightly coloured oil, which was formerly used chiefly in medicine as a purgative, but is now used in industry as a plasticiser in lacquers or nitrocellulose, in the production of dibasic acids, elastomers or adhesives, surface-active agents, hydraulic fluids, etc.

(4) **Sesame oil**, obtained from the seeds of an annual herb, *Sesamum indicum*. It is a semi-drying oil, the finer grades of which are used in shortenings, salad oil, margarine and similar food products, and in medicines. The poorer grades are used for industrial purposes.

(5) **Microbial fats and oils**, also known as single cell oils (SCOs), are obtained by extracting lipids from oleaginous microorganisms such as fungi (including yeasts), bacteria and microalgae. These lipids contain a high percentage of triacylglycerols (TAGs), mainly of polyunsaturated fatty acids such as arachidonic acid and linoleic acid, which are liquid at room temperature. They may be used for the same range of purposes for which vegetable oils are used. Oils obtained from other oleaginous multi-cellular microorganisms are also included in this heading.

For example:

(a) Arachidonic acid oil (ARA), obtained from the fungus *Mortierella alpina*, is a yellow or orange-yellow liquid which may be used as an ingredient in food, animal feed, medicine or cosmetics.

(b) Dầu Schizochytrium, thu được từ vi tảo Schizochytrium sp., có thể được sử dụng như một thành phần trong thực phẩm.

Các vi sinh vật có dầu để thu được chất béo và dầu vi sinh vật bao gồm, *không kể những đề cập khác*, nấm men, nấm, vi tảo và vi khuẩn.

(6) **Dầu tung** (hay dầu gỗ Trung Quốc), thu được từ hạt của quả những các loài tung khác nhau thuộc họ *Aleurites* (ví dụ, *A.fordii* và *A.montana*). Dầu có màu từ vàng lợt đến nâu đậm, khô rất nhanh và có tính bảo quản tốt và chống thấm tốt. Được dùng chủ yếu để sản xuất sơn và vecni.

(7) **Dầu jojoba**, thường được miêu tả như sáp lỏng, một chất lỏng không màu hoặc vàng nhạt, không mùi, thành phần chủ yếu là este của cồn có hàm lượng béo cao, thu được từ hạt của cây bụi sa mạc thuộc họ *Simmondsia* (*S. californica* or *S. chinensis*), được dùng như chất thay thế dầu của mỡ cá nhà táng, ví dụ, trong các chế phẩm mỹ phẩm.

(8) Một số sản phẩm gọi là **tallow thực vật** (chủ yếu là tallow Berneo và tallow thực vật Trung quốc), thu được từ quá trình xử lý các hạt có dầu. Tallow Berneo dạng bánh và dạng hạt, có màu trắng ở phía ngoài và vàng xanh nhạt ở trong. Tallow thực vật Trung quốc là chất rắn, dạng sáp, có màu xanh lục và mùi thơm nhẹ, khi chạm vào thì nhờn.

(9) Những sản phẩm được gọi trong thương mại là **sáp cây sim và sáp Nhật bản**, trong thực tế là chất béo thực vật. Sáp cây sim được chiết xuất từ quả cây sim, ở dạng bánh thể sáp, màu vàng tái, đặc cứng và có mùi đặc trưng của nhựa thơm. Sáp Nhật bản là chất lấy từ quả của các loại cây khác nhau ở Trung Quốc, Nhật bản, thuộc họ cây *Rhus*. Nó có dạng viên hoặc tấm dẹt, nhìn giống thể sáp, màu xanh lục, vàng nhạt hoặc trắng, có cấu trúc tinh thể giòn, có mùi nhựa thoang thoảng.

ooo

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1515.11 và 1515.21

Xem Chú giải phân nhóm 1507.10.

15.16 - Chất béo và dầu động vật, thực vật hoặc vi sinh vật và các phân phân đoạn của chúng, đã qua hydro hóa, este hóa liên hợp, tái este hóa hoặc elaidin hóa toàn bộ hoặc một phần, đã hoặc chưa tinh chế, nhưng chưa chế biến thêm.

1516.10 - Mỡ và dầu động vật và các phân phân đoạn của chúng

1516.20 - Chất béo và dầu thực vật và các phân phân đoạn của chúng

1516.30 - Chất béo và dầu vi sinh vật và các phân phân đoạn của chúng

Nhóm này bao gồm chất béo và dầu động vật, thực vật hoặc vi sinh vật đã qua chuyển đổi hoá học theo những cách nêu sau đây nhưng không chế biến thêm.

(b) Schizochytrium oil, obtained from the microalgae *Schizochytrium* sp., which may be used as an ingredient in food.

Oleaginous microorganisms from which microbial fats and oils are obtained include, *inter alia*, yeasts, fungi, microalgae and bacteria.

(6) **Tung oil**, (China-wood oil) obtained from the seeds of different species of the genus *Aleurites* (e.g., *A. fordii*, *A. montana*). It is pale yellow to dark brown in colour, dries very rapidly and has preservative and waterproofing qualities. Its main use is in the manufacture of varnishes and paints.

(7) **Jojoba oil**, often described as a liquid wax, a colourless or yellowish, odourless liquid, consisting mainly of esters of higher fatty alcohols, obtained from the seeds of desert shrubs of the genus *Simmondsia* (*S. californica* or *S. chinensis*), used as a substitute for sperm oil, e.g., in cosmetic preparations.

(8) The products known as **vegetable tallows** (chiefly Borneo tallow and Chinese vegetable tallow), obtained by processing certain oleaginous seeds. Borneo tallow is in the form of crystalline or granular cakes, white outside and greenish-yellow inside. Chinese tallow is a solid, waxy substance, greenish in colour and with a slightly aromatic odour, oily to the touch.

(9) The products known by the trade as **myrtle-wax** and **Japan wax**, which are actually vegetable fats. Myrtle wax, extracted from various kinds of myrtle berries, is presented in the form of hard, greenish-yellow cakes with a waxy appearance and a characteristic odour reminiscent of balsam. Japan wax is a substance extracted from the fruit of several varieties of Chinese or Japanese trees of the *Rhus* family. It takes the form of greenish, yellowish or white, waxy-looking tablets or discs, crystalline and brittle, with a faintly resinous odour.

ooo

Subheading Explanatory Note.

Subheadings 1515.11 and 1515.21

See the Explanatory Note to subheading 1507.10.

15.16 - Animal, vegetable or microbial fat and oils and their fractions, partly or wholly hydrogenated, inter-esterified, re-esterified or elaidinised, whether or not refined, but not further prepared.

1516.10 - Animal fats and oils and their fractions

1516.20 - Vegetable fats and oils and their fractions

1516.30 - Microbial fats and oils and their fractions

This heading covers animal, vegetable or microbial fats and oils, which have undergone a specific chemical transformation of a kind mentioned below,

Nhóm này cũng bao gồm các phân đoạn của chất béo và dầu động vật, thực vật hoặc vi sinh vật đã qua chế biến theo cách tương tự.

(A) Chất béo và dầu đã hydro hoá.

Hydro hoá, được tiến hành bằng việc để sản phẩm tiếp xúc với hydro tinh khiết ở nhiệt độ và áp suất thích hợp, có chất xúc tác (thường là Niken đã được tách nhỏ), làm tăng điểm nóng chảy của chất béo và tăng độ đặc của dầu bằng chuyển glycerit chưa no (ví dụ, axit oleic, axit linoleic v.v.) thành glycerit no có điểm nóng chảy cao hơn (ví dụ, axit palmilic, axit stearic v.v.). Mức độ hydro hoá cũng như độ đặc cuối cùng của sản phẩm phụ thuộc vào phương pháp được dùng và thời gian chế biến. Nhóm này bao gồm các sản phẩm sau:

(1) Được hydro hoá một phần (ngay cả khi những sản phẩm này có xu hướng phân chia thành những lớp nhão và lỏng). Quá trình hydro hóa cũng có tác động nhằm thay đổi dạng *CIS* của axit béo không no thành dạng *TRANS* để nâng cao điểm nóng chảy.

(2) Được hydro hoá toàn bộ (ví dụ, dầu chuyển thành chất béo nhão hoặc cứng).

Những sản phẩm thường được hydro hoá nhất là dầu cá hoặc dầu động vật có vú ở biển và một số dầu thực vật (dầu hạt bông, dầu vừng, lạc, hạt cải (colza), đậu tương, ngô v.v.). Những loại dầu được hydro hoá toàn phần hoặc từng phần theo cách này, thường được sử dụng như các thành phần trong chế phẩm của chất béo ăn được thuộc nhóm 15.17, bởi vì hydro hoá không những làm tăng độ đậm đặc, mà còn làm giảm sự biến chất bởi oxy hoá ngoài không khí, và làm cải thiện mùi vị và tẩy để tăng hình thức bề ngoài (làm trắng).

Phần này cũng bao gồm dầu thầu dầu được hydro hoá, gọi là “opal wax”.

(B) Chất béo và dầu este hoá liên hợp, tái este hoá hoặc elaidin hoá.

(1) **Chất béo và dầu được este hoá liên hợp.** Độ đặc của một loại dầu hoặc chất béo có thể tăng khi thay đổi một cách thích hợp nhóm gốc axit béo trong triglyceride có trong sản phẩm. Phản ứng và việc thay đổi cần thiết của các este có thể được kích thích khi sử dụng chất xúc tác.

(2) **Chất béo và dầu tái este hoá** (còn gọi là chất béo và dầu este hóa) là các triglyceride thu được bởi quá trình tổng hợp trực tiếp glycerin với hỗn hợp axit béo tự do hoặc với dầu axit tinh chế. Cấu trúc nhóm gốc axit béo trong triglycerit khác với cấu trúc nhóm gốc axit béo thường gặp trong dầu tự nhiên.

Dầu thu được từ ôliu chứa dầu tái este hoá, thuộc nhóm này.

(3) **Chất béo và dầu elaidin hoá** là chất béo và dầu, thu được qua quá trình nhóm gốc axit béo không no được chuyển từ dạng *cis*- sang dạng *trans*- tương ứng.

but have not been further prepared.

The heading also covers similarly treated fractions of animal, vegetable or microbial fats and oils.

(A) Hydrogenated fats and oils.

Hydrogenation, which is effected by bringing the products into contact with pure hydrogen at a suitable temperature and pressure in the presence of a catalyst (usually finely divided nickel), raises the melting points of fats and increases the consistency of oils by transforming unsaturated glycerides (e.g. of oleic, linoleic, etc., acids) into saturated glycerides of higher melting points (e.g. of palmitic, stearic, etc., acids). The degree of hydrogenation and the final consistency of the products depend on the conditions employed in the process and the length of treatment. The heading covers such products whether they have been:

(1) Partly hydrogenated (even if these products tend to separate into pasty and liquid layers). This also has the effect of converting the *cis*-form of the unsaturated fatty acids into the *trans*-form in order to raise the melting point.

(2) Wholly hydrogenated (e.g., oils converted into pasty or solid fats).

The products most commonly hydrogenated are oils of fish or marine mammals and certain vegetable oils (cotton-seed oil, sesame oil, ground-nut oil, colza oil, soya-bean oil, maize (corn) oil, etc.). Wholly or partly hydrogenated oils of this type are frequently used as constituents in the preparation of edible fats of heading 15.17. since the hydrogenation not only increases their consistency but also makes them less liable to deterioration by atmospheric oxidation, and improves their taste and odour, and, by bleaching them, gives them a better appearance.

This part also covers hydrogenated castor oil, so called “opal wax”.

(B) Inter-esterified, re-esterified or elaidinised fats and oils.

(1) **Inter-esterified (or trans-esterified) fats and oils.** The consistency of an oil or fat can be increased by suitable rearrangement of the fatty acid radicals in the triglycerides contained in the product. The necessary interaction and rearrangements of the esters is stimulated by the use of catalysts.

(2) **Re-esterified fats and oils** (also called esterified fats and oils) are triglycerides obtained by direct synthesis from glycerol with mixtures of free fatty acids or acid oils from refining. The arrangement of the fatty acid radicals in the triglycerides is different from that normally found in natural oils.

Oils obtained from olives, containing re-esterified oils, fall in this heading.

(3) **Elaidinised fats and oils** are fats and oils processed in such a way that the unsaturated fatty acid radicals are substantially converted from the *cis*-form to the corresponding *trans*-form.

Những sản phẩm miêu tả trên đây được phân loại trong nhóm này, ngay cả khi chúng mang đặc tính của sáp và ngay cả khi chúng đã được khử mùi hoặc qua các quá trình tinh chế tương tự, và có thể hay không có thể được sử dụng trực tiếp làm thực phẩm. Tuy nhiên, nhóm này không bao gồm chất béo, dầu và các phần phân đoạn của chúng đã được hydro hoá v.v. đã qua chế biến thêm để dùng làm thực phẩm như thay đổi kết cấu (thay đổi kết cấu hoặc cấu trúc tinh thể) (nhóm 15.17). Nhóm cũng không bao gồm chất béo và dầu hoặc các phần phân đoạn của chúng được hydro hóa, este hóa liên hợp, tái este hóa hoặc elaidin hóa, trong trường hợp mà các thay đổi liên quan đến nhiều hơn một chất béo hoặc dầu (**nhóm 15.17 hoặc 15.18**).

15.17 - Margarin; các hỗn hợp hoặc các chế phẩm ăn được của chất béo hoặc dầu động vật, thực vật hoặc vi sinh vật hoặc các phần phân đoạn của các loại chất béo hoặc dầu khác nhau thuộc Chương này, trừ chất béo hoặc dầu ăn được hoặc các phần phân đoạn của chúng thuộc nhóm 15.16 (+).

1517.10 - Margarin, trừ loại margarin lỏng

1517.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm margarin và các hỗn hợp có thể ăn được khác hoặc chế phẩm thực phẩm làm từ chất béo hoặc dầu động vật hoặc thực vật hoặc từ các phần phân đoạn của các loại chất béo hoặc dầu khác nhau thuộc Chương này, **trừ** các loại thuộc **nhóm 15.16**. Đó thường là hỗn hợp hoặc chế phẩm ở dạng lỏng hoặc rắn của:

- (1) Các loại mỡ hoặc dầu động vật khác nhau hoặc các phần phân đoạn của chúng;
- (2) Các loại chất béo hoặc dầu thực vật khác nhau hoặc các phần phân đoạn của chúng; hoặc
- (3) Các loại chất béo hoặc dầu vi sinh vật khác nhau hoặc các phần phân đoạn của chúng; hoặc
- (4) Hai hay nhiều chất béo hoặc dầu động vật, thực vật hoặc vi sinh vật hoặc các phần phân đoạn của chúng.

Các sản phẩm từ dầu hoặc chất béo thuộc nhóm này có thể đã được hydro hoá trước, có thể được nhũ hoá (ví dụ, với sữa tách kem), nhào trộn hoặc đã chế biến thay đổi kết cấu khác (thay đổi kết cấu hoặc cấu trúc tinh thể)... và có thể thêm số lượng nhỏ lecithin, tinh bột, màu, hương liệu, vitamin, bơ hoặc chất béo sữa khác (lưu ý đến những hạn chế đã nêu trong Chú giải I (c) của Chương này).

Cũng thuộc trong nhóm này là các chế phẩm ăn được làm từ một loại chất béo hoặc dầu đơn (hoặc các phần phân đoạn của nó), đã hoặc chưa hydro hoá, đã được chế biến bằng cách nhũ hoá, nhào trộn, thay đổi kết cấu v.v.

Nhóm này bao gồm chất béo và dầu đã hydro hóa, este hóa liên hợp, tái este hóa hoặc elaidin hóa hoặc các phần phân đoạn của chúng, trong trường hợp mà việc thay đổi liên quan đến nhiều hơn một loại chất béo hoặc dầu.

The heading includes the products as described above, even if they have a waxy character and even if they have been subsequently deodorised or subjected to similar refining processes, and whether or not they can be used directly as food. But it **excludes** hydrogenated, etc., fats and oils and their fractions which have undergone such further preparation for food purposes as texturation (modification of the texture or crystalline structure) (**heading 15.17**). The heading further **excludes** hydrogenated, inter-esterified, re-esterified or elaidinised fats and oils or their fractions, where modification involves more than one fat or oil (**heading 15.17 or 15.18**).

15.17 - Margarine; edible mixtures or preparations of animal or vegetable or microbial fats or oils or of fractions of different fats or oils of this Chapter, other than edible fats and oils or their fractions of heading 15.16 (+).

1517.10 - Margarine, excluding liquid margarine

1517.90 - Other

This heading covers margarine and other edible mixtures or preparations of animal, vegetable or microbial fats and oils or of fractions of different fats or oils of this Chapter, **other than** those of **heading 15.16**. They are generally liquid or solid mixtures or preparations of:

- (1) Different animal fats or oils or their fractions;
- (2) Different vegetable fats or oils or their fractions;
- (3) Different microbial fats or oils or their fractions; or
- (4) Two or more of animal, vegetable or microbial fats or oils or their fractions.

The products of this heading, the fats or oils of which may previously have been hydrogenated, may be worked by emulsification (e.g., with skimmed milk), churning, texturation (modification of the texture or crystalline structure), etc., and may contain small quantities of added lecithin, starch, colouring, flavouring, vitamins, butler or other milkfat (subject to the restrictions in Note I (c) to this Chapter).

The heading also covers edible preparations made from a single fat or oil (or fractions thereof), whether or not hydrogenated, which have been worked by emulsification, churning, texturation, etc.

The heading includes hydrogenated, inter-esterified, re-esterified or elaidinised fats and oils or their fractions, where modification involves more than one fat or oil.

Những sản phẩm chính thuộc nhóm này gồm:

(A) **Margarin** (trừ margarin lỏng), là một khối chất dẻo, thường màu vàng nhạt, thu được từ chất béo hoặc dầu có nguồn gốc thực vật hoặc động vật hoặc từ hỗn hợp của những loại mỡ hoặc dầu này. Đó là chất nhũ loại nước- trong- dầu, đã qua chế biến về chất làm cho sản phẩm giống bơ về hình thức, độ đặc, màu...

(B) **Hỗn hợp hoặc chế phẩm ăn được từ chất béo hoặc dầu động vật hoặc thực vật hoặc vi sinh vật từ các phần phân đoạn của chất béo và dầu khác trong Chương này, trừ chất béo hoặc dầu ăn được hoặc các phần đoạn của chúng thuộc nhóm 15.16;** ví dụ, chế phẩm giả mỡ từ mỡ lá và mỡ khô của lợn, margarin lỏng và *shortening* (thu từ mỡ hoặc dầu được chế biến bởi thay đổi kết cấu).

Cũng thuộc trong nhóm này hỗn hợp hoặc chế phẩm ăn được của chất béo hoặc dầu động vật, thực vật hoặc vi sinh vật hoặc hỗn hợp các phần phân đoạn của chất béo và dầu khác thuộc Chương này, những sản phẩm này được dùng như chế phẩm đỡ khuôn.

Nhóm này **không bao gồm** chất béo và dầu đơn đã tinh lọc một cách giản đơn, mà không xử lý tiếp; các loại dầu, chất béo này được phân loại trong nhóm tương ứng, ngay cả khi được đóng gói để bán lẻ. Cũng **không thuộc** nhóm này là những chế phẩm có trên 15% hàm lượng bơ hoặc chất béo sữa khác (thường thuộc **Chương 21**).

Ngoài ra, nhóm **không bao gồm** những sản phẩm thu được từ ép tallow hoặc mỡ lá và mỡ khô của lợn (**nhóm 15.03**) cũng như chất béo và dầu đã hydro hóa, este hóa liên hợp, tái este hóa hoặc đã elaidin hóa hoặc các phần đoạn của chúng, trong trường hợp mà việc thay đổi chi liên quan đến một loại chất béo hoặc dầu (**nhóm 15.16**).

ooo

Chú giải phân nhóm.

Các phân nhóm 1517.10 và 1517.90

Theo các mục đích của các phân nhóm 1517.10 và 1517.90, các đặc tính vật lý của margarin được xác định bằng cách nhìn bằng mắt thông thường (visual examination) ở nhiệt độ 10°C.

15.18 - Chất béo và dầu động vật hoặc thực vật và các phần phân đoạn của chúng, đã đun sôi, oxy hoá, khử nước, sulphat hoá, thổi khô, polyme hoá bằng cách đun nóng trong chân không hoặc trong khí trơ hoặc bằng biện pháp thay đổi về mặt hoá học khác, trừ loại thuộc nhóm 15.16; các hỗn hợp hoặc các chế phẩm không ăn được từ chất béo hoặc dầu động vật hoặc thực vật hoặc vi sinh vật hoặc từ các phần phân đoạn của các loại chất béo hoặc dầu khác nhau thuộc Chương này, chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác.

(A) **Chất béo và dầu động vật, thực vật hoặc vi sinh vật và các phần phân đoạn của chúng, đã đun sôi, oxy hoá, khử nước, sulphat hoá, thổi khô, polyme hoá bằng cách đun nóng trong chân không**

The principal products of this heading are:

(A) **Margarine** (other than liquid margarine), which is a plastic mass, generally yellowish, obtained from fats or oils of animal or vegetable origin or from a mixture of these fats or oils. It is an emulsion of the water-in-oil type, generally made to resemble butter in appearance, consistency, colour, etc.

(B) **Edible mixtures or preparations of animal, vegetable or microbial fats and oils of fractions of different fats or oils of this Chapter, other than edible fats or oils or their fractions of heading 15.16;** for example, imitation lard, liquid margarine and *shortenings* (produced from texturised oils or fats).

The heading further includes edible mixtures or preparations of animal, vegetable or microbial fats or oils or of fractions of different fats or oils of this Chapter, of a kind used as mould release preparations.

The heading **does not include** single fats and oils simply refined, without further treatment: these remain classified in their respective headings even if they are put up for retail sale. The heading also excludes preparations containing more than 15 % by weight of butter or other milkfat (generally **Chapter 21**).

The heading further **excludes** products obtained by pressing tallow or lard (**heading 15.03**) as well as hydrogenated, inter-esterified, re-esterified or elaidinised fats and oils or their fractions, where modification involves only one fat or oil (**heading 15.16**).

ooo

Subheading Explanatory Note.

Subheadings 1517.10 and 1517.90

For the purposes of subheadings 1517.10 and 1517.90, the physical properties of margarine shall be determined by means of visual examination at a temperature of 10°C.

15.18 - Animal, vegetable or microbial fats and oils and their fractions, boiled, oxidised, dehydrated, sulphurised, blown, polymerised by heat in vacuum or in inert gas or otherwise chemically modified, excluding those of heading 15.16; inedible mixtures or preparations of animal, vegetable or microbial fats or oils or of fractions of different fats or oils of this Chapter, not elsewhere specified or included.

(A) **Animal, vegetable or microbial fats and oils and their fractions, boiled, oxidised, dehydrated, sulphurised, blown, polymerised by heat in vacuum or in inert gas or otherwise chemically modified,**

hoặc trong khí trơ, hoặc bằng biện pháp thay đổi về mặt hoá học khác, trừ các loại thuộc nhóm 15.16.

Nhóm này bao gồm chất béo và dầu động vật, thực vật hoặc vi sinh vật và các phần phân đoạn của chúng đã qua quá trình làm thay đổi cấu trúc hoá học qua đó làm tăng độ nhớt, tăng tính mau khô của chúng (tức là tính có thể hấp thu oxy trong không khí và tạo thành màng đàn hồi) hoặc làm thay đổi những tính chất khác của chúng, với điều kiện chúng vẫn giữ được cấu trúc cơ bản gốc và không được chi tiết hơn ở nơi khác, ví dụ:

(1) **Dầu đun sôi hoặc oxy hoá** thu được bằng cách làm nóng dầu, thường được thêm một lượng nhỏ tác nhân oxy hoá. Dầu này được dùng trong công nghiệp sơn hoặc vecni.

(2) **Dầu thổi khô** là dầu đã được oxy hoá và polimer hoá từng phần bằng cách thổi không khí nóng qua dầu. Chúng được dùng trong sản xuất vecni cách điện, cách nhiệt, giả da, và khi trộn với dầu khoáng, chế phẩm bôi trơn (dầu phức hợp).

Linnoxyn, sản phẩm có tính chất như cao su ở dạng bán rắn, làm bằng dầu hạt lanh đã được oxy hoá mạnh, được dùng trong sản xuất limoleum (vải nhựa rải sàn) cũng được phân loại trong nhóm này.

(3) **Dầu thầu dầu đã khử nước**, thu được bằng việc cho chất xúc tác để loại bỏ nước của dầu thầu dầu và được dùng trong sản xuất vecni hoặc sơn.

(4) **Dầu sulphat hoá**, là kết quả của việc chế biến bằng lưu huỳnh hoặc sulphur chloride để tạo ra sự polimer hoá trong những phân tử. Dầu đã chế biến theo cách này khô nhanh hơn và hình thành nên loại màng ít thấm nước hơn màng của dầu khô khác, và có sức bền cơ học lớn hơn. Dầu sulphat hoá được dùng làm sơn chống gỉ và vecni.

Nếu quá trình đó được thực hiện thêm, thu được sản phẩm rắn (các chất thay thế cao su dẫn xuất từ dầu) (nhóm 40.02).

(5) **Dầu được polimer hoá bằng cách đun nóng trong chân không hoặc trong khí trơ** là một số loại dầu (nhất là dầu hạt lanh hoặc dầu tung (dầu gỗ Trung quốc)) được polimer hoá bằng cách làm nóng đơn giản, không oxy hoá, ở nhiệt độ 250-300°C, hoặc trong điều kiện khí carbon dioxide trơ hoặc trong chân không. Quá trình này thu được những lớp dầu dày, thường được gọi là “stand-oil”, sử dụng trong sản xuất màng vecni có màng đặc biệt dẻo mềm và không thấm nước.

Nhóm này bao gồm dầu stand-oil thu được qua chiết xuất mà trong đó phần không được polimer hoá đã được chiết xuất (dầu Teka) và hỗn hợp dầu stand-oil.

(6) Trong những loại **dầu cải biến khác** thuộc nhóm này, có thể kể đến:

(a) **Dầu Maleic** có được từ chế biến, ví dụ, dầu đậu tương với số lượng hạn chế maleic anhydride ở nhiệt độ 200°C trở lên, kết hợp với đầy đủ nhiều chức rựợ

excluding those of heading 15.16.

This part covers animal, vegetable or microbial fats and oils and their fractions which have been subjected to processes which modify their chemical structure thereby improving their viscosity, drying power (i.e., the property of absorbing oxygen when exposed to the air and forming elastic films) or modifying their other properties, **provided** they retain their original fundamental structure and are not more specifically covered elsewhere, e.g.:

(1) **Boiled or oxidised oils** are obtained by heating oils, generally with the addition of small quantities of oxidising agents. These oils are used in the paint and varnish industry.

(2) **Blown oils** are partially oxidised and polymerised oils produced by blowing air through the oil, with application of heat. They are used for the manufacture of insulating varnishes, imitation leather and, when mixed with mineral oils, lubricating preparations (compound oils).

Linnoxyn, a semi-solid rubbery product, which is a highly oxidised linseed oil used in the manufacture of linoleum is also included in this heading.

(3) **Dehydrated castor oil** is obtained by dehydrating castor oil in the presence of a catalyst. It is used in the preparation of paints or varnishes.

(4) **Sulphurised oils** are oils which have been treated with sulphur or sulphur chloride to cause polymerisation in the molecules. Oil thus processed dries more rapidly and forms a film which absorbs less water than the usual film of dried oil, and has greater mechanical strength. Sulphurised oils are used for anti-rust paints and varnishes.

If the process is carried further, a solid product is obtained (factice derived from oils) (**heading 40.02**).

(5) **Oils polymerised by heat in vacuum or in inert gas** are certain oils (particularly linseed oil and tung oil) which have been polymerised by simply heating, without oxidation, at 250°C to 300°C, either in inert carbon dioxide gas or in a vacuum. This process produces thick oils commonly called “stand-oils”, used for the manufacture of varnishes forming a particularly supple and waterproof film.

Stand-oils from which the non-polymerised portion has been extracted (Teka oils) and mixtures of stand-oils are included in this heading.

(6) The **other modified oils** in the heading include:

(a) **Maleic oils** obtained by treating, e.g., soya-bean oil with limited amounts of maleic anhydride at a temperature of 200°C or more, in conjunction with

rượu còn có nhiều nhóm hydroxyl đủ để este hoá các nhóm axit bổ sung thêm. Dầu maleic được chế biến như vậy có tính khô nhanh.

(b) **Dầu khô** (như dầu hạt lanh) được thêm một lượng nhỏ chất làm khô lạnh (ví dụ, borat chì, naphthenate kẽm, resinate coban) nhằm làm tăng tính khô nhanh của chúng. Dầu này được dùng để thay thế dầu đã đun sôi trong sản xuất vecni hoặc sơn, loại này rất khác với chất làm khô lỏng đã điều chế thuộc **nhóm 32.11** (dung dịch cô đặc của chất làm khô) và không thể nhầm lẫn lộn với chúng.

(c) **Dầu epoxit hóa** thu được qua chế biến, ví dụ, chế biến dầu đậu tương được chế biến bởi với axit peracetic đã hình thành trước hoặc hình thành ngay tại chỗ bằng phản ứng giữa nước oxy già (hydrogen peroxide) và axit acetic với sự tham gia của chất xúc tác. Thường được dùng như chất hóa dẻo hoặc chất ổn định cho, ví dụ, nhựa vinyl.

(d) **Dầu có chứa brom** được dùng như nhũ tương hoặc chất ổn định cho tinh dầu, ví dụ, trong công nghiệp dược.

(B) Hỗn hợp hoặc chế phẩm không ăn được từ chất béo hoặc dầu động vật, thực vật hoặc vi sinh vật hoặc từ các phần phân đoạn của các loại chất béo hoặc dầu khác nhau thuộc Chương này, chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác.

Phần này bao gồm dầu rán đã qua sử dụng chứa, ví dụ, dầu hạt cải (rape), dầu đậu tương và một lượng nhỏ mỡ động vật, được dùng trong chế biến thức ăn chăn nuôi.

Nhóm này cũng bao gồm chất béo và dầu đã hydro hóa, este hóa liên hợp, tái este hóa hoặc elaidin hóa hoặc các phân đoạn của chúng, trong trường hợp mà việc thay đổi liên quan đến nhiều hơn một loại chất béo hoặc dầu.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Chất béo hoặc dầu đã bị làm biến chất (xem Chú giải 3 của Chương này).

(b) Chất béo và dầu hydro hoá, este hoá liên hợp, tái este hóa hoặc elaidin hóa hoặc các phân đoạn của chúng, trong trường hợp mà việc thay đổi chỉ liên quan đến một loại chất béo hoặc dầu (**nhóm 15.16**).

(c) Các chế phẩm của loại dùng làm thức ăn chăn nuôi (**nhóm 23.09**).

(d) Dầu sulphonate (tức là, dầu được xử lý bởi axit sulphuric) (**nhóm 34.02**).

15.20 - Glycerin, thô; nước glycerin và dung dịch kiềm glycerin.

Glycerin thô là sản phẩm có sự tinh khiết nhỏ hơn 95% (tính so với trọng lượng sản phẩm khô). Thu được bởi bằng cách phân ly tách dầu hoặc chất béo, hoặc bởi bằng cách tổng hợp từ propylene. Chất lượng của glycerin thô thay đổi theo phương pháp sản xuất, ví dụ:

(1) Thu được bằng thủy phân bằng với nước, với axit

sufficient polyhydric alcohol to esterify the extra acid groups. Maleic oils so obtained have good drying properties.

(b) **Drying oils** (such as linseed oil) to which have been added in the cold small quantities of driers (e.g., lead borate, zinc naphthenate, cobalt resinate) to increase their drying properties. These oils are used in the place of boiled oils, in the preparation of varnishes or paints. They are very different from the prepared liquid driers of **heading 32.11** (which are concentrated solutions of driers) and must not be confused with those products.

(c) **Epoxidised oils** obtained by treating, for example, soya-bean oil with peracetic acid pre-formed or formed *in situ* by reaction between hydrogen peroxide and acetic acid in the presence of a catalyst. They are used as plasticisers or stabilisers for, e.g., vinyl resins.

(d) **Brominated oils** used as an emulsion or suspension stabiliser for essential oils, for example, in the pharmaceutical industry.

(B) Inedible mixtures or preparations of animal, vegetable or microbial fats and oils or of fractions of different fats or oils of this Chapter, not elsewhere specified or included.

This part covers, *inter alia*, used deep-frying oil containing, for example, rape oil, soya-bean oil and a small quantity of animal fat, for use in the preparation of animal feeds.

The heading also includes hydrogenated, inter-esterified, re-esterified or elaidinised fats and oils or their fractions, where modification involves more than one fat or oil.

The heading **does not include**:

(a) Fats or oils merely denatured (see Note 3 to this Chapter).

(b) Hydrogenated, inter-esterified, re-esterified or elaidinised fats and oils or their fractions, where modification involves only one fat or oil (**heading 15.16**).

(c) Preparations of a kind used in animal feeding (**heading 23.09**).

(d) Sulphonated oils (i.e., oils treated with sulphuric acid) (**heading 34.02**).

15.20 - Glycerol, crude; glycerol waters and glycerol lyes.

Crude glycerol is a product of a purity of less than 95% (calculated on the weight of the dry product). It may be obtained either by cleavage of fats or oils or synthetically from propylene. It is of varying quality according to the method of production, e.g.:

(1) Obtained by hydrolysis with water, acids or alkalis,

hoặc với bazo, đó là chất lỏng có vị hơi ngọt không có mùi khó chịu và có màu từ hơi vàng đến nâu.

(2) Thu được từ dung dịch kiềm glycerin, đó là chất lỏng có màu vàng sáng lợt, có vị chát và mùi khó chịu.

(3) Thu được từ xử lý dung dịch phế thải của nhà máy quá trình sản xuất xà phòng, đó là chất lỏng có màu vàng đen đen, có vị hơi ngọt (đôi lúc có vị tòi khi có nhiều tạp chất) và mùi ít nhiều khó chịu.

(4) Thu được bằng thủy phân xúc tác và enzyme, đó thường là chất lỏng có mùi và vị khó chịu, chứa số lượng lớn chất hữu cơ và chất khoáng.

Glycerin thô cũng có thể thu được bằng este hoá liên hợp của dầu hoặc chất béo với các loại cồn khác.

Nhóm này cũng bao gồm **nước glycerin**, sản phẩm phụ của quá trình chế biến axit béo, cũng như và dung dịch **kiềm glycerin**, sản phẩm phụ của quá trình sản xuất xà phòng.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Glycerin thuần khiết 95% trở lên (tính so với trọng lượng sản phẩm khô) (**nhóm 29.05**).

(b) Glycerin dưới dạng đóng gói dược phẩm hoặc có thêm các chất dược phẩm (**nhóm 30.03 hoặc 30.04**).

(c) Glycerin thơm hoặc glycerin thêm vào dược mỹ phẩm (**Chương 33**).

15.21 - Sáp thực vật (trừ triglycerit), sáp ong, sáp côn trùng khác và sáp cá nhả táng, đã hoặc chưa tinh chế hay pha màu.

1521.10 - Sáp thực vật

1521.90 - Loại khác

(I) **Sáp thực vật (trừ triglycerit), đã hoặc chưa tinh chế hoặc pha màu.**

(1) **Sáp Carnauba**, rỉ ra từ lá của nhiều các loại cây cọ (*Corypha cerifera* hoặc *Copernicia cerifera*). Nó có màu lục nhạt, hơi xám hoặc vàng nhạt, nhờn ít hoặc nhiều, có cấu trúc gần như tinh thể, rất dễ vỡ, có mùi dễ chịu của cỏ khô.

(2) **Sáp ouricury**, thu được từ lá của nhiều các loại cọ (*Attalea excelsa*).

(3) **Sáp cọ**, tiết rỉ một cách tự nhiên từ phần giao nhau của lá của nhiều các loại cọ khác (*Ceroxylon andicola*) và chảy dọc thân cây, thường ở dạng miếng khối hình cầu, có nhiều lỗ xốp và dễ vỡ vụn, có màu trắng vàng nhạt.

(4) **Sáp candelilla**, thu được khi đun trong nước một loại cây Mexico (*Euphorbia antisyphilitica* hoặc *Pedilanthus pavonis*), đó là sáp nâu, trong mờ, cứng.

(5) **Sáp mía đường**, tồn tại ở dạng tự nhiên trên bề

it is a sweetish liquid with a not unpleasant odour and ranges in colour from yellowish to brown.

(2) Obtained from glycerol lyes, it is a pale yellow liquid with an astringent taste and a disagreeable odour.

(3) Derived from the residues of soap-making, it is a blackish-yellow liquid with a sweetish flavour (sometimes tasting of garlic, if very impure) and a more or less disagreeable odour.

(4) Obtained by catalytic and enzymatic hydrolysis, it is generally a liquid of disagreeable taste and odour, containing large quantities of organic substances and mineral matter.

Crude glycerol may also be obtained from inter-esterification of oils or fats with other alcohols.

The heading also includes **glycerol waters**, which are by-products of the production of fatty acids, and **glycerol lyes**, which are by-products of the production of soap.

The heading **excludes**:

(a) Glycerol of a purity of 95 % or more (calculated on the weight of the dry product) (**heading 29.05**).

(b) Glycerol put up as a medicament or with added pharmaceutical substances (**heading 30.03 or 30.04**).

(c) Perfumed glycerol or glycerol with added cosmetics (**Chapter 33**).

15.21 - Vegetable waxes (other than triglycerides), beeswax, other insect waxes and spermaceti, whether or not refined or coloured.

1521.10 - Vegetable waxes

1521.90 - Other

(I) **Vegetable waxes (other than triglycerides), whether or not refined or coloured.**

The following are the principal vegetable waxes:

(1) **Carnauba wax**, exuded from the leaves of a variety of palm tree (*Corypha cerifera* or *Copernicia cerifera*). It is greenish, greyish or yellowish in colour, more or less oily, nearly crystalline in structure, very brittle and with an agreeable odour of hay.

(2) **Ouricury wax**, obtained from the leaves of a variety of palm tree (*Attalea excelsa*).

(3) **Palm wax**, spontaneously exuded from the intersection of the leaves of another variety of palm tree (*Ceroxylon andicola*) and collected from the trunk of the tree. It generally appears in the form of porous and brittle spherical pieces, yellowish-white in colour.

(4) **Candelilla wax**, obtained by boiling a Mexican plant (*Euphorbia antisyphilitica* or *Pedilanthus pavonis*) in water. It is a hard, translucent, brown substance.

(5) **Sugar-cane wax**, existing in the natural state on

mặt cây mía đường và được tách công nghiệp từ bã lớp váng gan lọc của nước mía lắng trong khi sản xuất đường. Đó là sáp hơi đen ở dạng thô, mềm và có mùi mật mía.

(6) **Sáp bông và sáp lanh**, có trong sợi thực vật được chiết xuất bằng dung môi.

(7) **Sáp ocotilla**, chiết bằng dung môi của vỏ một loại cây trồng ở Mexico.

(8) **Sáp pyzang**, thu được từ một loại bụi phấn có trên lá một số loại cây chuối ở Java.

(9) **Sáp Esparto**, thu được từ cỏ giấy (Esparto) và được thu như bụi khi các kiện cỏ khô được mở.

Sáp thực vật thuộc nhóm này có thể ở dạng thô hoặc tinh chế, đã tẩy trắng hoặc pha màu, đã hoặc chưa thành khối, thanh v.v.

Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm**:

(a) Dầu jojoba (**nhóm 15.15**).

(b) Những sản phẩm được gọi chung là sáp cây sim và sáp Nhật Bản (**nhóm 15.15**).

(c) Các hỗn hợp của sáp thực vật.

(d) Những hỗn hợp của sáp thực vật với sáp động vật, sáp vô cơ hoặc nhân tạo.

(e) Sáp thực vật trộn với chất béo, nhựa, các chất vô cơ hoặc các chất khác (trừ các chất màu).

Các hỗn hợp này thường thuộc **Chương 34** (nhất là **nhóm 34.04** hoặc **34.05**).

(II) **Sáp ong và sáp các loại côn trùng khác, đã hoặc chưa tinh chế hoặc pha màu.**

Sáp ong là chất mà ong tạo ra dùng để làm lỗ sáu cạnh của các tầng tổ. Trong trạng thái tự nhiên nó có cấu trúc hạt, có màu vàng nhạt, da cam hoặc đôi khi nâu, có mùi đặc biệt dễ chịu; khi được tẩy trắng và được tinh chế, nó có màu trắng hoặc vàng nhạt và hơi có mùi thoang thoảng.

Sáp ong được dùng để sản xuất nến, vải sáp, giấy sáp, chất gắn, xi đánh bóng...

Trong số sáp côn trùng khác, những loại quen thuộc nhất là:

(1) **Sáp cánh kiến đỏ**, thu được từ nhựa cánh kiến đỏ bằng cách chiết xuất với cồn. Nó ở dưới dạng khối nâu có mùi nhựa cánh kiến đỏ.

(2) **Sáp Trung quốc** (cũng gọi là sáp côn trùng hoặc sáp cây), chủ yếu được tìm thấy ở Trung quốc, được tiết và thải ra bởi côn trùng trên cành của một số cây tần bì, dưới dạng phấn trắng, được thu và làm sạch (bởi sự tan chảy trong nước sôi và lọc). Nó có màu trắng hoặc vàng nhạt, lỏng lẻo, kết tinh và không có vị, có mùi gần giống dầu, mỡ động vật tallow (tallow).

Sáp ong và sáp côn trùng khác được phân loại trong

the surface of the canes and industrially obtained from the defecation scum during the manufacture of sugar. It is blackish in the raw state, soft and with an odour resembling that of sugar-cane molasses.

(6) **Cotton wax and flax wax**, contained in the vegetable fibres, from which they are extracted by solvents.

(7) **Ocotilla wax**, extracted by solvents from the bark of a tree growing in Mexico.

(8) **Pyzang wax**, obtained from a kind of dust found in Java on the leaves of certain banana trees.

(9) **Esparto wax**, obtained from esparto grass and collected as a dust when the bales of the dried grass are opened.

The heading covers vegetable waxes, crude or refined, bleached or coloured, whether or not in cakes, sticks, etc.

The heading **excludes**, however:

(a) Jojoba oil (**heading 15.15**).

(b) The products known by the trade as myrtle wax and Japan wax (**heading 15.15**).

(c) Mixtures of vegetable waxes.

(d) Vegetable waxes mixed with animal, mineral or artificial waxes.

(e) Vegetable waxes mixed with fats, resins, mineral or other materials (other than colouring matter).

These mixtures are, in general, classified in **Chapter 34** (usually **heading 34.04** or **34.05**).

(II) **Beeswax and other insect waxes whether or not refined or coloured.**

Beeswax is the substance with which bees build the hexagonal cells of the combs in the hives. In the natural state it has a granular structure and is light yellow, orange or sometimes brown, with a particularly agreeable smell; when bleached and purified, it is white or faintly yellow with a very slight smell.

It is used, *inter alia*, for the manufacture of candles, waxed cloth or paper, mastics, polishes, etc.

The best known among the other insect waxes are:

(1) **Lac wax**, obtained from shellac by extraction with alcohol. It occurs in the form of brown lumps with the odour of shellac.

(2) **Chinese wax** (also known as insect wax or tree wax). It is found mainly in China, secreted and deposited by insects on the branches of certain ash trees as a whitish efflorescence which is collected and purified (by melting in boiling water and filtering). It is a white or yellowish substance, glossy, crystalline and tasteless, with an odour akin to that of tallow.

Beeswax and other insect waxes are classified in this

nhóm này dù ở dạng thô (kể cả dạng tầng tự nhiên), hoặc được ép hoặc tinh chế, có hoặc không tẩy trắng hoặc pha màu.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Hỗn hợp sáp côn trùng, hỗn hợp sáp côn trùng với mỡ sáp cá nhà táng, với sáp thực vật, sáp vô cơ hoặc nhân tạo, hoặc sáp côn trùng trộn với chất béo, nhựa, chất vô cơ hoặc chất khác (trừ chất màu); những hỗn hợp này thường thuộc **Chương 34** (ví dụ, **nhóm 34.04** hoặc **34.05**).

(b) Sáp để ong làm tổ (**nhóm 96.02**).

(III) **Sáp cá nhà táng, thô, ép hoặc tinh chế, có hoặc không pha màu.**

Sáp cá nhà táng là chất như sáp chiết từ mỡ hoặc dầu chứa trong khoang đầu hoặc nơi dồn lại dưới da của cá nhà táng hoặc loài cá voi tương tự.

Sáp cá nhà táng thô bao gồm khoảng 1/3 sáp cá nhà táng và 2/3 mỡ cá nhà táng, ở dạng khối, màu vàng nhạt hoặc nâu, có mùi khó chịu.

Sáp cá nhà táng chiết ép là sản phẩm đã chiết ép lấy tất cả mỡ ra, ở dạng vảy cứng, nhỏ, màu nâu vàng nhạt, và không để lại làm bẩn hoặc gán như không để lại vết trên làm bản giấy.

Sáp cá nhà táng tinh chế thu được từ xử lý sáp cá nhà táng ép với xút ăn da loãng. Sáp tinh chế rất trắng và thành dải lát mỏng óng ánh lỏng lẻo và có ánh xạ cù màu ngọc trai.

Sáp cá nhà táng được dùng để sản xuất một số loại nến, làm nước hoa, làm thuốc hoặc chất bôi trơn.

Những sản phẩm này ngay cả khi được hoặc không được pha màu cũng thuộc nhóm này.

Nhóm này không bao gồm dầu của cá nhà táng, dù thô hoặc được tinh chế khi bằng cách phân chia tách mỡ sáp cá nhà táng (**nhóm 15.04**).

15.22 - Chất nhờn; bã, cặn còn lại sau quá trình xử lý các chất béo hoặc sáp động vật hoặc thực vật.

(A) **Chất nhờn.**

Nhóm này bao gồm cả chất nhờn tự nhiên và chất nhờn nhân tạo, là sản phẩm được dùng trong công nghiệp da để bôi (nhôi) da.

Chất nhờn tự nhiên (còn gọi là "moellen" và "dầu cõ") là chất thu được bằng cách ép hoặc chiết phế thải thu được từ quá trình thuộc da dê (chamois) bằng dầu trong dung môi. Phế thải của sự thuộc da bằng dầu, rút ra bằng ép hoặc chiết trong dung môi. Thành phần chất nhờn tự nhiên gồm có chính dầu ôi từ động vật có vú ở biển, chất tựa nhựa do quá trình oxy hóa dầu, nước, chất vô cơ (xút, vôi, sulphate), cùng với phế liệu của lông, màng hoặc da.

Chất nhờn tự nhiên có dạng lỏng rất đậm đặc gần như huyền, đồng nhất, nặng mùi dầu cá và có màu vàng hoặc nâu đậm.

heading whether in the raw state (including in natural combs), or pressed or refined, whether or not bleached or coloured.

The heading **does not include**:

(a) Mixtures of insect waxes, insect waxes mixed with spermaceti, vegetable, mineral or artificial waxes, or insect waxes mixed with fats, resins, mineral or other materials (other than colouring matter); these mixtures usually fall in **Chapter 34** (e.g., **heading 34.04** or **34.05**).

(b) Wax prepared in combs for beehives (**heading 96.02**).

(III) **Spermaceti, crude, pressed or refined, whether or not coloured.**

Spermaceti is a waxy substance extracted from the fat or oil contained in the head cavities or the sub-cutaneous ducts of sperm whales and similar cetaceans.

Crude spermaceti, which consists of about one third pure spermaceti and two thirds fat, occurs in yellowish or brown lumps, with a disagreeable odour.

Pressed spermaceti is obtained when all the fat has been extracted. It occurs in the form of small, solid scales, yellowish-brown in colour, and leaves little or no stain on paper.

Refined spermaceti is obtained by treating pressed spermaceti with dilute caustic soda. It occurs in very white, shiny strips with a pearly sheen.

Spermaceti is used in the manufacture of certain candles, in perfumery, in pharmacy or as a lubricant.

All the above products remain classified in the heading whether coloured or not.

The heading **excludes** sperm oil, whether crude or refined by separation of the spermaceti (**heading 15.04**).

15.22 - Degras; residues resulting from the treatment of fatty substances or animal or vegetable waxes.

(A) **Degras.**

This heading covers both natural and artificial degreas, used in the leather industry for greasing (stuffing) leather.

Natural degreas (also known as "moellen" and "sod oil") is a residue from the oil tanning of chamois leather, obtained by pressing or extracted with solvents. It is composed of rancid oil of marine animals, resinous substances due to the oxidation of the oil, water, mineral substances (soda, lime, sulphates), together with waste of hair, membranes and skin.

Natural degreas takes the form of very thick, pasty, homogeneous liquids, smelling strongly of fish oil and coloured yellow or dark brown.

Chất nhờn nhân tạo cấu tạo chính bằng dầu cá chủ yếu là dầu cá đã oxy hoá, nhũ hoá hoặc polimer hoá (kể cả hỗn hợp của những loại dầu này với nhau) trộn với mỡ lông, với mỡ tallow, với dầu của nhựa v.v. và có khi với chất nhờn tự nhiên. Hỗn hợp này là chất lỏng đậm đặc (lỏng hơn chất nhờn tự nhiên) có màu vàng, có mùi đặc trưng của dầu cá. Chúng không gồm phế liệu của lông, màng hoặc da. Khi đứng lắng ở trạng thái tĩnh, dầu này có xu hướng chia thành 2 tầng, nước ở tầng đáy.

Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm**, dầu cá chỉ oxy hoá hoặc polimer hóa đơn thuần (**nhóm 15.18**), dầu đã sulphonate hóa (**nhóm 34.02**), những chế phẩm để bôi (nhồi) da (**nhóm 34.03**).

Cũng được phân loại trong Nhóm này cũng bao gồm chất nhờn thu được từ xử lý da thuộc dầu bởi bằng dung dịch kiềm và sự kết tủa hydroxy axit béo bằng axit sulphuric. Trong thương mại những sản phẩm này thường dưới dạng nhũ tương.

(B) Phế thải có từ xử lý chất béo hoặc sáp động vật hoặc thực vật.

Nhóm này bao gồm:

(1) **Cặn dầu.** Phế thải dầu hoặc nhầy có từ lọc dầu. Chúng được dùng để sản xuất xà phòng hoặc chất bôi trơn.

(2) **Nguyên liệu sản xuất xà phòng** (soap- stocks). Sản phẩm hình thành từ sản phẩm phụ khi lọc của việc tinh chế dầu hình thành lúc qua quá trình trung hoà axit béo tự do bằng bazơ (xút ăn da - sodium hydroxide), và bao gồm hỗn hợp xà phòng thô và dầu hoặc mỡ trung tính. Chúng có dạng đặc nhuyễn, có màu thay đổi (vàng nâu nhạt, trắng nhạt, xanh nâu nhạt v.v.) tùy theo nguyên liệu thô từ đó dầu được chiết. Chúng được dùng trong sản xuất xà phòng.

(3) **Hắc ín stearin** hoặc nhựa stearin thu được từ chung cất axit béo. Nó gồm kết thành một khối dính và đen nhạt, ít nhiều khá cứng, đôi khi đàn hồi, tan từng phần trong dầu mỡ nhẹ. Nó được dùng để chế sản xuất matít, bìa không thấm nước và vật cách điện.

(4) **Phế thải từ chung cất mỡ lông**, nó có dạng nhìn giống hắc ín phế thải stearin và được sử dụng với mục đích tương tự như hắc ín stearin.

(5) **Hắc ín glycerin**, phế thải của chung cất glycerin, được dùng để hồ vải hoặc làm cho giấy không thấm nước.

(6) **Đất sử dụng đã tẩy màu đã qua sử dụng có chứa chất béo hoặc sáp động vật hoặc thực vật.**

(7) **Phế thải của việc lọc sáp động vật hoặc thực vật**, cấu tạo bởi là tạp chất còn giữ lượng sáp nhất định.

Nhóm này không bao gồm:

(a) Tóp mỡ, phế thải màng có từ nấu chảy mỡ lợn hoặc mỡ động vật khác nóng chảy (**nhóm 23.01**).

(b) Khô dầu, bã ép dư thừa và phế thải khác (**trừ cặn dầu**) chiết xuất từ dầu thực vật (**các nhóm từ nhóm**

Artificial degreas consists essentially of oxidised, emulsified or polymerised fish oils (including mixtures of any of these oils) mixed with wool grease, tallow, rosin oils, etc., and, sometimes, with natural degreas. These mixtures are thick yellow liquids (more fluid than natural degreas), with a characteristic odour of fish oil. They do not contain waste of hair, membranes or skin. When left to stand they tend to separate into two layers, with water at the bottom.

The heading **excludes**, however, fish oils which have been merely oxidised or polymerised (**heading 15.18**), sulphonated oils (**heading 34.02**) and preparations for greasing (stuffing) leather (**heading 34.03**).

The heading also includes degreas obtained by treatment of chamois leather with an alkaline solution and the precipitation by sulphuric acid of the fatty hydroxyacids. These products are encountered commercially in the form of emulsions.

(B) Residues resulting from the treatment of fatty substances or animal or vegetable waxes.

This heading covers, *inter alia*:

(1) **Oil foots and dregs.** Oily or mucilaginous residues resulting from the purification of oils. They are used in the manufacture of soaps or lubricants.

(2) **Soap-stocks.** By-products of oil refining produced by the neutralisation of the free fatty acids with a base (sodium hydroxide), and consisting of a mixture of crude soap and neutral oils or fats. They are of a pasty consistency, varying in colour (brownish- yellow, whitish, brownish- green, etc.), according to the raw material from which the oils are extracted. They are used in soap-making.

(3) **Stearin pitch** from the distillation of fatty acids. It consists of a sticky, blackish mass, fairly hard, sometimes elastic, partly soluble in light petroleum. It is used in the preparation of mastics, waterproof paperboard and electric insulators.

(4) **Residues from the distillation of wool grease.** These look like stearin residues and are used for the same purposes.

(5) **Glycerol pitch.** Residue resulting from the distillation of glycerol. It is used for dressing fabrics and waterproofing paper.

(6) **Used decolourising earths containing fats or animal or vegetable waxes.**

(7) **Filtration residues of animal or vegetable waxes** consisting of impurities containing certain quantities of wax.

This heading **excludes**:

(a) Greaves, membranous residues obtained from rendering pig fat or other animal fats (**heading 23.01**).

(b) Oil-cakes, residual pulp and other residues (**except dregs**) resulting from the extraction of vegetable oils

23.04 đến 23.06).

PHẦN IV

THỰC PHẨM CHẾ BIẾN; ĐỒ UỐNG, RƯỢU MẠNH VÀ GIẤM; THUỐC LÁ VÀ NGUYÊN LIỆU THAY THẾ THUỐC LÁ ĐÃ CHẾ BIẾN; CÁC SẢN PHẨM CHỨA HOẶC KHÔNG CHỨA NICOTIN, DÙNG ĐỂ HÚT MÀ KHÔNG CẦN ĐỐT CHÁY; CÁC SẢN PHẨM CHỨA NICOTIN KHÁC DÙNG ĐỂ NẠP NICOTIN VÀO CƠ THỂ CON NGƯỜI

Chú giải.

1. Trong Phần này khái niệm "viên" chỉ các sản phẩm được liên kết bằng phương pháp ép trực tiếp hay bằng cách pha thêm chất kết dính theo tỷ lệ không quá 3% tính theo trọng lượng.

Chương 16

Các chế phẩm từ thịt, cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc từ côn trùng

Chú giải.

1. Chương này không bao gồm các loại thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm hay động vật thủy sinh không xương sống khác, đã chế biến hay bảo quản theo các quy trình đã ghi trong Chương 2 hoặc Chương 3 hoặc nhóm 05.04.

2. Chế phẩm thực phẩm được xếp vào Chương này với điều kiện các chế phẩm này chứa trên 20% tính theo khối lượng là xúc xích, thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hay động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp bất kỳ của các loại trên. Nếu chế phẩm có chứa hai hoặc nhiều thành phần trên, thì xếp vào nhóm tương ứng với thành phần hoặc những thành phần chiếm trọng lượng lớn hơn trong chế phẩm đó thuộc Chương 16. Những quy định này không áp dụng với các sản phẩm nhồi thuộc nhóm 19.02 hay các chế phẩm thuộc nhóm 21.03 hay 21.04.

Chú giải phân nhóm.

1. Theo mục đích của phân nhóm 1602.10, khái niệm "chế phẩm đồng nhất" được hiểu là chế phẩm từ thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết hoặc côn trùng, được làm đồng nhất mịn, phù hợp làm thực phẩm cho trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ hoặc để ăn kiêng, đóng gói để bán lẻ với trọng lượng tịnh không quá 250g. Khi áp dụng định nghĩa này không cần quan tâm đến những thành phần có hàm lượng nhỏ thêm vào làm gia vị, để bảo quản hoặc các mục đích khác. Các chế phẩm này có thể chứa một lượng nhỏ mảnh vụn thịt hoặc phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ hoặc côn trùng có thể nhìn thấy được. Phân nhóm này được ưu tiên xem xét trước trong các phân nhóm của nhóm 16.02.

(headings 23.04 to 23.06).

SECTION IV

PREPARED FOODSTUFFS; BEVERAGES, SPIRITS AND VINEGAR; TOBACCO AND MANUFACTURED TOBACCO SUBSTITUTES; PRODUCTS, WHETHER OR NOT CONTAINING NICOTINE, INTENDED FOR INHALATION WITHOUT COMBUSTION; OTHER NICOTINE CONTAINING PRODUCTS INTENDED FOR THE INTAKE OF NICOTINE INTO THE HUMAN BODY

Note.

1. In this Section the term "pellets" means products which have been agglomerated either directly by compression or by the addition of a binder in a proportion not exceeding 3% by weight.

Chapter 16

Preparations of meat, of fish, of crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or of insects

Notes.

1. This Chapter does not cover meat, meat offal, fish, crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, as well as insects, prepared or preserved by the processes specified in Chapter 2 or 3. Note 6 to Chapter 4 or in heading 05.04.

2. Food preparations fall in this Chapter provided that they contain more than 20% by weight of sausage, meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or any combination thereof. In cases where the preparation contains two or more of the products mentioned above, it is classified in the heading of Chapter 16 corresponding to the component or components which predominate by weight. These provisions do not apply to the stuffed products of heading 19.02 or to the preparations of heading 21.03 or 21.04.

Subheading Notes.

1. For the purposes of subheading 1602.10, the expression "homogenised preparations" means preparations of meat, meat offal, blood or insects, finely homogenised, put up for retail sale as food suitable for infants or young children or for dietetic purposes, in containers of a net weight content not exceeding 250 g. For the application of this definition no account is to be taken of small quantities of any ingredients which may have been added to the preparation for seasoning, preservation or other purposes. These preparations may contain a small quantity of visible pieces of meat, meat offal or insects. This subheading takes precedence overall other subheadings of heading 16.02.