

15 Graisses et huiles animales, végétales ou d'origine microbienne et produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale

Notes

1. Le présent Chapitre ne comprend pas:
 - a) le lard et la graisse de porc ou de volailles du n° 0209;
 - b) le beurre, la graisse et l'huile de cacao (n° 1804);
 - c) les préparations alimentaires contenant en poids plus de 15% de produits du n° 0405 (Chapitre 21 généralement);
 - d) les cretons (n° 2301) et les résidus des n°s 2304 à 2306;
 - e) les acides gras, les cires préparées, les corps gras transformés en produits pharmaceutiques, en peintures, en vernis, en savons, en produits de parfumerie ou de toilette préparés ou en préparations cosmétiques, les huiles sulfonées et autres produits de la Section VI;
 - f) le factice pour caoutchouc dérivé des huiles (n° 4002).
2. Le n° 1509 ne couvre pas les huiles obtenues à partir d'olives à l'aide de solvants (n° 1510).
3. Le n° 1518 ne comprend pas les graisses et huiles et leurs fractions simplement dénaturées, qui restent classées dans la position dont relèvent les graisses et huiles non dénaturées correspondantes.
4. Les pâtes de neutralisation (soap-stocks), les lies ou fèces d'huiles, le brai stéarique, le brai de suint et la poix de glycérol entrent dans le n° 1522.

Notes de sous-positions

1. Aux fins de l'application du n° 1509.30, l'huile d'olive vierge possède une acidité libre exprimée en acide oléique ne dépassant pas 2,0 g/ 100 g et se distingue des autres catégories d'huiles d'olive vierges par les caractéristiques fixées par la norme 33-1981 du Codex Alimentarius.
2. Pour l'application des n°s 1514.11 et 1514.19, l'expression «huile de navette ou de colza à faible teneur en acide érucique» s'entend de l'huile fixe dont la teneur en acide érucique est inférieure à 2 % en poids.