

Kapitel 15

Tierische, pflanzliche oder mikrobielle Fette und Öle und Erzeugnisse ihrer Spaltung; zubereitete Speisefette; Wachse tierischen oder pflanzlichen Ursprungs

Allgemeines

A) Zu diesem Kapitel gehören:

- 1) Fette und Öle tierischen, pflanzlichen oder mikrobiellen Ursprungs, roh, gereinigt, raffiniert oder auf bestimmte Weise behandelt (z.B. gekocht, geschwefelt oder gehärtet).
- 2) Bestimmte Waren aus Fetten und Ölen, insbesondere Erzeugnisse ihrer Spaltung, wie Glycerol roh.
- 3) Zubereitete Speisefette und Speiseöle, wie Margarine.
- 4) Wachse tierischen oder pflanzlichen Ursprungs.
- 5) Rückstände aus der Verarbeitung von Fettstoffen oder von tierischen oder pflanzlichen Wachsen.

Zu diesem Kapitel gehören dagegen nicht:

- a) *Schweinespeck ohne magere Teile sowie Schweinefett und Geflügelfett, weder ausgeschmolzen noch anders ausgezogen, der Nr. 0209.*
- b) *Butter und andere Fettstoffe aus der Milch (Nr. 0405); Brotaufstriche auf Milchbasis der Nr. 0405.*
- c) *Kakaobutter, Kakaofett und Kakaool (Nr. 1804).*
- d) *Grieben (Nr. 2301). Ölkuchen, Olivenpresskuchen und andere Rückstände von der Gewinnung pflanzlicher oder mikrobieller Fette oder Öle, die zu den Nrn. 2304 bis 2306 gehören. Öldrass verbleibt jedoch in diesem Kapitel.*
- e) *Fettsäuren, saure Oele aus der Raffination, Fettalkohole, Glycerol (anders als Glycerol roh), zubereitete Wachse, zu pharmazeutischen Erzeugnissen, Farben, Lacken, Seifen, Riech-, Körperpflege- und Schönheitsmitteln verarbeitete Fettstoffe, sulfonierte Öle und andere aus Fettstoffen gewonnene Waren des Abschnitts VI.*
- f) *Faktismasse (Nr. 4002).*

Mit Ausnahme von Spermöl (Spermacetiöl, Walratöl) und Jojoba-Öl sind tierische, pflanzliche oder mikrobielle Fette und Öle Ester von Glycerol und Fettsäuren, insbesondere Palmitin-, Stearin- und Ölsäure.

Die Fettstoffe können fest oder flüssig sein; sie sind leichter als Wasser. Mehr oder weniger lange der Luft ausgesetzt, werden sie infolge hydrolytischer Aufspaltung und Oxydation ranzig. Beim Erhitzen zersetzen sie sich und verbreiten einen unangenehmen, stechenden Geruch. Sie sind in Wasser unlöslich, in Äther, Schwefelkohlenstoff, Tetrachlorkohlenstoff, Benzin usw. dagegen vollständig löslich. Rizinusöl ist in Alkohol löslich, andere tierische, pflanzliche oder mikrobielle Fette und Öle lösen sich dagegen in Alkohol nur wenig. Fettstoffe hinterlassen auf Papier einen bleibenden Fettfleck.

Triglyceride können verseift, d.h. durch Einwirken von überhitztem Wasserdampf, verdünnten Säuren, Enzymen oder Katalysatoren in Glycerol und Fett-

säuren oder, unter der Einwirkung von Alkalien, in Glycerol und Alkalisalze der Fettsäuren, sog. Seifen, aufgespalten werden.

Zu den Nrn. 1504 und 1506 bis 1515 gehören auch Fraktionen von den in den entsprechenden Nummern genannten Fetten und Ölen, unter der Voraussetzung, dass sie in anderen Nummern der Nomenklatur nicht genauer definiert sind (z.B. Walrat der Nr. 1521). Die gebräuchlichsten Arten der Fraktionierung sind folgende:

- a) Trockenfraktionierung, die das Pressen, Klären/Dekantieren, Filtrieren und Winterisieren einschliesst.
- b) Fraktionierung mit Hilfe von Lösungsmitteln.
- c) Fraktionierung mit Hilfe von grenzflächenaktiven Stoffen.

Die Fraktionierung hat keine Veränderung der chemischen Struktur der Fette und Öle zur Folge.

Der Ausdruck "denaturierte Fette und Öle sowie ihre Fraktionen" in der Anmerkung 3 zu diesem Kapitel bezieht sich auf Fette oder Öle und ihre Fraktionen, denen ein Denaturierungsstoff, z.B. Fischtran, Phenol, Mineralöl, Terpeninöl, Toluol, Salicylsäure (Wintergrünöl oder Gaultheria-Öl) oder Rosmarinöl zugesetzt worden ist, damit sie zur menschlichen Ernährung nicht mehr geeignet sind. Diese Stoffe werden in kleinen Mengen zugesetzt (im Allgemeinen höchstens 1 %) und bewirken, dass die Fette oder Öle und ihre Fraktionen z.B. ranzig, sauer, stechend oder bitter werden. Die Anmerkung 3 zu diesem Kapitel ist jedoch nicht anwendbar für denaturierte Mischungen und Zubereitungen von Fetten oder Ölen oder ihrer Fraktionen (Nr. 1518).

Unter Vorbehalt der in Anmerkung 1 zu diesem Kapitel vorgesehenen Ausnahmen bleiben tierische, pflanzliche oder mikrobielle Fette und Öle sowie ihre Fraktionen in diesem Kapitel eingereicht, ohne Rücksicht darauf, ob sie zur menschlichen Ernährung oder für industrielle Zwecke (Herstellung von Seifen, Kerzen, Schmiermitteln, Lacken, Farben usw.) verwendet werden.

Pflanzliche oder tierische Wachse bestehen aus Estern bestimmter Fettsäuren (Palmitin-, Cerotin-, Myristinsäure) mit bestimmten Alkoholen (Cetylalkohol usw.), ausgenommen Glycerin. Sie enthalten auch eine gewisse Menge an freien Fettsäuren und freien Alkoholen sowie Kohlenwasserstoffe.

Diese Wachse bilden beim Hydrolisieren kein Glycerol und im Gegensatz zu den Fetten verbreiten sie beim Erhitzen keinen unangenehmen, stechenden Geruch und sie werden nicht ranzig. Sie sind im Allgemeinen härter als die Fette.

- B) Zu den Nrn. 1507 bis 1515 gehören die in den entsprechenden Nummern genannten einfachen pflanzlichen oder mikrobiellen Fette und Öle (d.h. nicht mit Fetten oder Ölen anderer Natur vermischt), nicht flüchtig, wie auch ihre Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch verändert.

Pflanzliche Fette und Öle sind in der Natur weit verbreitet und finden sich in den Zellen gewisser Pflanzenteile (insbesondere in Samen und Früchten), aus denen sie durch Pressen oder mit Hilfe von Lösungsmitteln gewonnen werden.

Die zu diesen Nummern gehörenden pflanzlichen oder mikrobiellen Fette und Öle sind nicht flüchtige Fette und Öle, d.h. solche, die sich schwer destillieren lassen, ohne sich dabei zu zersetzen. Da sie nicht flüchtig sind, können sie mit überhitztem Wasserdampf nicht destilliert werden; dieser spaltet (verseift) sie.

Mit Ausnahme des Jojoba-Öls bestehen pflanzliche Fette und Öle aus Gemischen von Glyceriden. Während in den festen Fetten und Ölen die bei normaler Temperatur festen Glyceride (z.B. Ester der Palmitin- und Stearinsäure) vorherrschen, überwiegen bei den flüssigen Ölen die Glyceride, die bei normaler Temperatur flüssig sind (Ester der Öl-, Linol-, Linolensäure usw.). Mikrobielle Fette und Öle sind ebenfalls Gemische von Glyceriden, die hauptsächlich aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren wie Arachidonsäure und Linolsäure bestehen und bei Raumtemperatur flüssig sind.

Hierher gehören sowohl rohe Fette und Öle und ihre Fraktionen als auch durch Klären, Waschen, Filtrieren, Entfärben, Entsäuern, Desodorieren usw. gereinigte oder raffinierte Fette und Öle.

Die bei der Reinigung und Raffination von Ölen anfallenden Rückstände (Öldrass, Neutralisationspaste, Soapstock) gehören zu Nr. 1522. Saure Öle, die durch Spalten von bei der Raffination roher Öle anfallender Neutralisationspaste mit Mineralsäuren gewonnen werden, gehören zu Nr. 3823.

Die hierher gehörenden pflanzlichen Fette und Öle werden nicht nur aus Ölsaaten und ölhaltigen Früchten der Nrn. 1201 bis 1207, sondern auch aus Waren pflanzlichen Ursprungs anderer Nummern gewonnen. Von den Ölen der letzteren Art sind zu nennen Olivenöl, Öl aus Pfirsich-, Aprikosen- oder Pflaumenkernen der Nr. 1212, aus Mandeln, Walnüssen, Pinienkernen, Pistazien usw. der Nr. 0802 und Getreidekeimöl. Mikrobielle Fette und Öle der Nr. 1515 werden durch Extraktion von Fettstoffen (Lipiden) aus ölhaltigen Mikroorganismen gewonnen. Sie werden auch als Einzeller-Öle bezeichnet.

Nicht zu diesen Nummern gehören Mischungen und Zubereitungen zu Speise- oder anderen Zwecken und pflanzliche oder mikrobielle Fette oder Öle, chemisch verändert (Nrn. 1516, 1517 oder 1518, sofern sie nicht den Charakter anderweit genannter Produkte aufweisen, z.B. Nrn. 3003, 3004, 3303 bis 3307 oder 3403).

Schweizerische Erläuterungen

Hierher gehören auch Fette und Öle, denen Gewürze, Kräuter oder Aromastoffe in geringen Mengen zugefügt wurden, ohne dass dadurch deren wesentlicher Charakter verändert wurde (vgl. auch nachstehende HS-Erläuterungen zu den Nrn. 1501 und 1517 sowie Schweizerische Erläuterungen zur Nr. 2103.9000).

Im Sinne der Unternummern dieses Kapitels gelten die folgenden Behältnisse als "Zisternen oder Metallfässer":

- Kesselwagen, Tankwagen und alle Grossgebilde, die der Definition von Transporthilfsmitteln bzw. Behältern entsprechen und die nicht zum zollpflichtigen Bruttogewicht dazugezählt werden (z.B. Kunststoffcontainer mit 1000 l Inhalt und Rahmengestell aus Eisen).

- Fässer aus Metall, welche in erster Linie als Transportbehälter dienen und ein Fassungsvermögen von ca. 200 l aufweisen. *Nicht als "Metalfässer" gelten hingegen Blechkanister und -kannen mit einem Inhalt von ca. 20 l.*

1501. Schweinefett (einschliesslich Schweineschmalz) und Geflügelfett, anderes als solches der Nrn. 0209 oder 1503

Die hierher gehörenden Fette können durch alle Verfahren gewonnen werden, z.B. durch Schmelzen, Pressen oder Extraktion mit Lösungsmitteln; das am meisten verwendete Verfahren ist das Schmelzen (mit Dampf, Niedertemperatur- oder Trockenverfahren). Beim Ausschmelzen im Trockenverfahren wird ein Teil des Fettes unter Einfluss der erhöhten Temperatur ausgezogen; ein anderer Teil des Fettes wird durch Pressen erhalten und dem ausgezogenen Fett beigegeben. In gewissen Fällen kann der Rest des in den Rückständen enthaltenen Fettes mit Hilfe von Lösungsmitteln extrahiert werden.

Hierher gehören unter Vorbehalt der vorstehenden Erläuterungen:

- Schweineschmalz, geniessbares Fett, fest oder halbfest, weich und cremig, von weisser Farbe, aus dem Fettgewebe von Schweinen gewonnen. Je nach Herstellungsverfahren und verwendetem Fettgewebe erhält man verschiedene Typen von Schweineschmalz. Die beste Qualität von Schweineschmalz wird zum Beispiel im Allgemeinen durch Ausschmelzen im Trockenverfahren aus dem inneren Bauchfett des Schweins gewonnen. Der meiste Schweineschmalz ist desodoriert und in gewissen Fällen können ihm Antioxydantien zugesetzt sein, um der Ranzigkeit vorzubeugen.
- Hierher gehört auch Schweineschmalz, dem Lorbeerblätter oder andere Gewürze in geringer Menge zugefügt worden sind, ohne dass dessen wesentlicher Charakter verändert wurde. Geniessbare Mischungen und Zubereitungen, die Schweineschmalz enthalten, gehören jedoch zu Nr. 1517.
- anderes Schweinefett, einschliesslich Knochenfett, Fett aus Abfällen und anderes ungeniessbares Fett, das nicht zur menschlichen Ernährung bestimmt ist, wie solches für die Industrie und für die Tierfütterung.
- Geflügelfett, einschliesslich Knochenfett und Fett aus Abfällen.

Knochenfett aus frischen Knochen hat die Konsistenz von Talg, ist von weisser oder gelblicher Farbe und riecht nach Talg. Fett aus nicht frischen Knochen ist weich, körnig, von schmutzig-gelber bis brauner Farbe und weist einen unangenehmen Geruch auf. Diese Fette werden zum Herstellen von Seifen, Kerzen oder Schmiermitteln verwendet.

Fette aus Abfällen werden aus Tierkadavern oder aus bestimmten tierischen Abfällen (Haut- und Fleischabfälle, Pansen usw.) sowie Rückständen von der Hautreinigung gewonnen. Fette aus Abfällen weisen im Allgemeinen folgende Eigenschaften auf: dunkle Farbe, unangenehmer Geruch, erhöhter Gehalt an bestimmten Produkten, insbesondere von freien Fettsäuren (Oleinsäure, Palmitinsäure usw.), Cholesterin und Verunreinigungen, tieferer Schmelzpunkt als beim Schweineschmalz oder anderen Fetten dieser Nummer. Sie dienen hauptsächlich technischen Zwecken.

Diese Fette können roh oder raffiniert sein. Die Raffinierung erfolgt durch Neutralisation, Behandlung mit Bleicherde, Einblasen von überhitztem Wasserdampf, Filtern usw.

Diese Produkte werden zur Ernährung, zum Herstellen von Salben, Seifen usw. verwendet.

Hierher gehören ebenfalls nicht:

- a) *Schweinespeck ohne magere Teile sowie Schweinefett und Geflügelfett, weder ausgeschmolzen noch anders ausgezogen, der Nr. 0209.*
- b) *Schmalzöl und Schmalzstearin (Nr. 1503).*
- c) *Andere als in dieser Nummer genannte tierische Fette (Nr. 1502, 1504 oder 1506).*
- d) *Knochenöl (Nr. 1506).*
- e) *Kunstspeisefett (Nr. 1517).*

1502. Fette von Tieren der Rindvieh-, Schaf- oder Ziegengattung, andere als solche der Nr. 1503

Diese Nummer umfasst die Fette, welche die inneren Organe und die Muskeln von Tieren der Rindvieh-, Schaf- oder Ziegengattung umgeben. Am wichtigsten sind die Rinderfette. Die hierher gehörenden Fette können sowohl roh (frisch, gekühlt, gefroren), gesalzen oder in Salzlake, getrocknet oder geräuchert als auch ausgeschmolzen sein (Talg). Die angewendeten Schmelzverfahren sind die gleichen, wie sie zur Herstellung von Fetten der Nr. 1501 angewendet werden. Hierher gehören ebenfalls Fette, die durch Pressen oder durch Ausziehen mit Lösungsmitteln gewonnen werden.

Geniessbarer Talg bester Qualität ist Premier Jus, ein festes, weisses oder gelbliches Fett. Kurz nach der Herstellung ist er praktisch geruchlos, längere Zeit der Luft ausgesetzt, verbreitet er einen charakteristischen ranzigen Geruch.

Talg wird fast ausschliesslich durch die Glyceride der Olein-, Stearin- und Palmitinsäure gebildet.

Talg wird zur Herstellung von Speisefetten und Schmiermitteln, in der Seifen- und Kerzenindustrie, zum Einfetten von Leder, zur Herstellung von Tierfutter usw. verwendet.

Hierher gehört auch Knochenfett und Fett aus Abfällen von Tieren der Rindvieh-, Schaf- oder Ziegengattung. Die entsprechenden Erläuterungen der Nr. 1501 gelten sinngemäss auch für Fette dieser Nummer.

Hierher gehören nicht:

- a) *Oleostearin, Oleomargarin und Talgöl (Nr. 1503).*
- b) *Pferdefett (Nr. 1506).*
- c) *Knochenfett und Fett aus Abfällen von anderen Tieren, als in dieser Nummer genannt (Nrn. 1501, 1504 oder 1506).*
- d) *tierische Öle (z.B. Klauenöle und Knochenöl der Nr. 1506).*
- e) *gewisse pflanzliche Fette, als "Pflanzentalg" bezeichnet, z.B. chinesischer Talg (aus Stillingia-Samen gewonnenes Pflanzenfett) und Borneotalg (ein aus zahlreichen indonesischen Pflanzen gewonnenes Fett) (Nr. 1515).*

1503. Schmalzstearin, Schmalzöl, Oleostearin, Oleomargarin und Talgöl, weder emulgiert, vermischt noch in anderer Weise zubereitet

Hierher gehören Waren, die durch Auspressen von Schweineschmalz (z.B. Schmalzöl und Schmalzstearin) oder von Talg (z.B. Oleomargarin, Talgöl und

Oleostearin) gewonnen werden. Bei diesem Pressvorgang wird der Schweineschmalz oder der Talg für drei bis vier Tage in beheizte Bottiche gegeben, wo das Schmalzstearin oder das Oleostearin ihre kristalline Struktur erhalten. Die daraus gewonnene körnige Masse wird anschliessend gepresst um das Stearinöl abzutrennen. Diese Pressung unterscheidet sich von derjenigen welche beim Ausschmelzen im Trockenverfahren, bei welchem höhere Temperaturen angewendet werden, um die zurückbleibenden Fette von den anderen tierischen Stoffen, wie Proteinen und Bindegewebe usw. zu trennen. Waren dieser Nummer können auch durch andere Fraktionsmethoden gewonnen werden.

Der feste Rückstand vom Auspressen des Schweineschmalzes oder anderem ausgepresstem oder ausgeschmolzenem Schweinefett ist ein weisses Fett und heisst Schmalzstearin. Zum menschlichen Genuss geeignetes Schmalzstearin wird hauptsächlich als Beimischung zu Schweineschmalz verwendet, um dasselbe homogener und fester zu machen. Solche Mischungen gehören zu Nr. 1517. Un-genießbares Schmalzstearin wird als Schmiermittel oder als Rohstoff für die Herstellung von Glycerol, Stearin oder Olein verwendet.

Schmalzöl ist das aus Schweineschmalz durch Kaltpressen gewonnene Öl. Es ist eine gelbliche Flüssigkeit, schwach nach Fett riechend und angenehm schmeckend; es wird sowohl für die menschliche Ernährung als auch zu gewissen technischen Zwecken (Wollbearbeitung, Seifenherstellung usw.) oder als Schmiermittel verwendet.

Oleomargarin, das zum menschlichen Genuss geeignet ist, ist ein Fett von weisser oder gelblicher Farbe, weicher Konsistenz, schwachem Talggeruch, angenehmem Geschmack und kristalliner Struktur, die nach Walzen oder Glätten körnig werden kann. Es besteht vorwiegend aus dem Glycerid der Ölsäure (Triolein). Es wird hauptsächlich zum Herstellen von Lebensmitteln, wie Margarine oder Kunstspeisefett, und zum Herstellen von Schmiermitteln verwendet.

Das ebenfalls hierher gehörende Talgöl (zum menschlichen Genuss nicht geeignet) ist eine Art flüssiges oder halbfestes Oleomargarin, das gelblich ist und nach Talg riecht; an der Luft wird es sehr leicht ranzig. Talgöl wird zum Herstellen von Seifen und, mit Mineralölen vermischt, als Schmiermittel verwendet.

Der festere Bestandteil, der nach dem Abpressen von Oleomargarin und Talgöl zurückbleibt, heisst Oleostearin oder Presstalg und besteht hauptsächlich aus einem Gemisch von Glyceriden der Stearin- und Palmitinsäure (Tristearin und Tripalmitin). Es kommt im Allgemeinen in Form von harten, leicht zerbrechlichen Brocken oder Platten vor; es ist weiss, geruch- und geschmacklos.

Emulgierte, vermischte oder auf andere Weise zubereitete Produkte gehören zu den Nrn. 1516, 1517 oder 1518.

1504. Fette und Öle und ihre Fraktionen, von Fischen oder Meeressäugetieren, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert

Hierher gehören Fette und Öle sowie ihre Fraktionen, die aus verschiedenen Fischen (Kabeljau, Heilbutt, Hering, Sardine, Sardelle, Pilchard usw.) oder Meeressäugetieren (Wale, Pottwale, Delphine, Robben usw.) gewonnen werden. Sie stammen vom ganzen Tier, aus dessen Leber oder aus dessen Abfällen. Sie haben im Allgemeinen einen eigentümlichen, für sie charakteristischen Fischgeruch

und einen unangenehmen Geschmack; ihre natürliche Farbe ist gelb bis rötlich-braun.

Aus Lebern des Kabeljaus, des Heilbutts und anderer Fische wird ein an Vitaminen und anderen organischen Stoffen sehr reiches Öl gewonnen, das deshalb zu medizinischen Zwecken verwendet wird (Lebertran). Dieses Öl gehört auch dann hierher, wenn sein Vitamingehalt durch Bestrahlen oder auf andere Weise erhöht worden ist; dagegen gehört es zu Kapitel 30, wenn es emulgiert ist, zu einem therapeutischen Zweck andere Stoffe zugesetzt worden sind oder wenn es als pharmazeutisches Erzeugnis aufgemacht ist.

Hierher gehört auch Fischstearin, d.h. der feste Teil von gekühltem Fischöl, durch Pressen und Klären dieser Öle gewonnen. Dieses Produkt, von gelblicher oder brauner Farbe und mit mehr oder weniger ausgeprägtem Fischgeruch, wird zur Herstellung von Gerberfett, Schmiermitteln oder Seifen von minderer Qualität verwendet.

Raffinierte Fette und Öle von Fischen und Meeressäugetieren verbleiben in dieser Nummer. Ganz oder teilweise gehärtet (hydriert), umgeestert, wiederverestert oder elaidiniert gehören sie zu Nr. 1516.

Schweizerische Erläuterungen

1504.1010 Medizinallebertran (Morrhuae oleum/Oleum icoris) dieser Nummer muss den Anforderungen der Pharmacopoea Helvetica entsprechen.

1505. Wollfett und daraus stammende Fettstoffe, einschliesslich Lanolin

Rohes Wollfett ist ein klebriges Fett mit ausgesprochen unangenehmem Geruch, das aus Seifenwasser gewonnen wird, mit dem Wolle gewaschen oder Tuch gewalkt worden ist; es kann auch durch Extraktion mit Hilfe flüchtiger Lösungsmittel (Schwefelkohlenstoff usw.) aus der ungewaschenen Wolle gewonnen werden. Da es nicht aus Glyceriden besteht, stellt es eher ein Wachs als ein Fett dar. Es dient zum unmittelbaren Herstellen von Schmiermitteln und zu anderen technischen Zwecken; vorwiegend wird es jedoch in gereinigtem Zustand (als Lanolin) verwendet oder zur Gewinnung von Wollfettolein und Wollfettstearin benutzt.

Lanolin wird durch Reinigen von Wollfett gewonnen und hat eine salbenartige Konsistenz. Je nach dem Reinigungsgrad gelblich oder braun, verändert es sich kaum an der Luft und besitzt einen schwachen, charakteristischen Geruch. Es ist in siedendem Alkohol leicht löslich und in Wasser unlöslich, vermag jedoch unter Bildung einer teigigen Emulsion (Lanolinhydrat) reichlich Wasser aufzunehmen.

Wasserfreies Lanolin wird hauptsächlich zum Herstellen von Schmiermitteln, emulgierbaren Ölen oder Appreturen verwendet. Wasserhaltiges oder emulgiertes Lanolin dient vorwiegend zum Herstellen von Salben und Schönheitsmitteln.

Schwach modifiziertes Lanolin, das den wesentlichen Charakter von Lanolin behält, und Wollfettalkohole (manchmal auch als "Lanolinalkohole" bezeichnet, die aus Mischungen von Cholesterin, Isocholesterin und anderen höheren Alkoholen bestehen) gehören ebenfalls hierher.

Nicht hierher gehören chemisch einheitliche Alkohole (im Allgemeinen Kapitel 29) und Zubereitungen auf der Grundlage von Lanolin, z.B. Lanolin mit Zusatz von

medikamentösen Stoffen oder Riechstoffen (Nr. 3003, 3004 oder Kapitel 33). Ebenso gehört nicht hierher Lanolin, das soweit chemisch modifiziert worden ist, dass es den wesentlichen Charakter von Lanolin verloren hat, z.B. Lanolin, das bis zur Wasserlöslichkeit äthoxyliert worden ist (im Allgemeinen Nr. 3402).

Durch Destillation mit Wasserdampf und anschliessendes Abpressen kann Wollfett in einen flüssigen Bestandteil, einen festen Bestandteil und einen Rückstand getrennt werden.

Der flüssige Bestandteil, das Wollfettolein, ist mehr oder weniger trübe, rötlich-braun, riecht schwach nach Wollfett und ist in Alkohol, Diäthyläther, Benzin usw. löslich. Wollfettolein wird in der Spinnerei als Schmälmittel verwendet.

Der feste Bestandteil, das Wollfettstearin, ist wachsartig, gelbbraun, riecht stark nach Wollfett und ist in siedendem Alkohol und anderen organischen Lösungsmitteln löslich. Es wird in der Lederindustrie sowie zum Herstellen von Schmiermitteln, Adhäsionsfetten, Kerzen und Seifen verwendet.

Der nach der Destillation des Wollfettes verbleibende Rückstand, das Wollpech, gehört zu Nr. 1522.

1506. Andere tierische Fette und Öle und ihre Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert

Hierher gehören alle Fette und Öle tierischen Ursprungs und ihre Fraktionen, ausgenommen die zu den vorstehenden Nummern dieses Kapitels gehörenden Produkte. Hierher gehören somit alle tierischen Fette, die nicht von Schweinen, Geflügel, Rindern, Schafen, Ziegen, Fischen oder Meeressäugetieren stammen und alle tierischen Öle, ausgenommen Schmalzöl, Oleomargarin, Talgöl, Öle aus Fischen oder Meeressäugetieren sowie Wollfettolein.

Hierher gehören insbesondere:

- 1) Fette von Pferden, Nilpferden, Bären, Kaninchen, Landkrebse, Schildkröten usw. (einschliesslich Fette aus Knochen, Knochenmark oder Abfällen dieser Tiere).
- 2) Klauenöl von Rindern, Pferden oder Schafen, durch Kaltpressen des Fettes, das durch Kochen von Hufen, Fuss- und Schienbeinknochen dieser Tiere gewonnen wird.
Diese Öle sind hellgelb, schmecken süsslich, sind luftbeständig und werden deshalb hauptsächlich als Schmiermittel für empfindliche Mechanismen (Uhren, Nähmaschinen, Feuerwaffen usw.) verwendet.
- 3) Knochenöl, das durch Behandeln mit heissem Wasser aus Knochen oder durch Pressen aus Knochenfett gewonnen wird. Es ist flüssig oder halbfest, gelblich und geruchlos und wird sehr schwer ranzig. Es wird als Schmiermittel für empfindliche Mechanismen und zum Bearbeiten von Häuten und Fellen verwendet.
- 4) Knochenmarköl, ein weisses oder gelbliches Erzeugnis, das zu medizinischen Zwecken oder zur Riechmittelherstellung verwendet wird.
- 5) Eieröl, das aus hartgekochtem Eigelb durch Auspressen oder Ausziehen mit Lösungsmitteln gewonnen wird. Dieses Öl ist klar, goldgelb oder leicht rötlich und riecht nach gekochten Eiern.

- 6) Schildkröteneieröl, hellgelb und geruchlos, das in der Lebensmittelindustrie verwendet wird.
- 7) Puppenöl (Chrysalidenöl), das aus Seidenraupenpuppen gewonnen wird, von rötlich-brauner Farbe, mit starkem, sehr unangenehmem Geruch, zur Verwendung in der Seifenindustrie.

Hierher gehören nicht:

- a) *Schweine- und Geflügelfett (Nr. 0209 oder 1501).*
- b) *Rinder-, Schaf- und Ziegenfett (Nr. 1502).*
- c) *Fette und Öle sowie ihre Fraktionen von Fischen oder Meeressäugetieren (Nr. 1504).*
- d) *Erzeugnisse, die hauptsächlich aus Pyridinbasen bestehen (Dippelöl, manchmal auch als Knochenöl bezeichnet) (Nr. 3824).*

1507. Sojaöl und seine Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert

Sojaöl wird aus Sojabohnen (*Glycine max*) durch Pressen oder mit Hilfe von Lösungsmitteln gewonnen. Es handelt sich um ein trocknendes Öl von schwach gelber Farbe, das in der menschlichen Ernährung, wie auch in gewissen Industrien (z.B. Herstellung von Margarine, Salatsaucen, Seifen, Farben, Lacken, Kunststoffen usw.) verwendet wird.

Hierher gehören auch Fraktionen von Sojaöl. Soja-Lezithin, das bei der Raffination von rohem Sojaöl gewonnen wird, gehört jedoch zu Nr. 2923.

- 1507.10** Feste oder flüssige Pflanzenöle, durch Abpressen gewonnen, gelten als roh, wenn sie keine andere Bearbeitung als Klären, Zentrifugieren oder Filtrieren erfahren haben. Voraussetzung ist, dass zur Trennung des Öls von seinen festen Bestandteilen kein anderes Mittel als Schwerkraft, Druck oder Zentrifugalkraft eingesetzt worden ist (z.B. Filtrierung durch Adsorption, Fraktionierung oder andere physikalische oder chemische Verfahren). Extraktionsöl wird als roh betrachtet, solange es in Farbe, Geruch und Geschmack einem durch Pressen gewonnenen Öl entspricht.

1508. Erdnussöl und seine Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert

Erdnussöl ist ein nicht trocknendes Öl, das aus Erdnussamen (*Arachis hypogaea*) oder Erdnüssen durch Pressen oder mit Hilfe von Lösungsmitteln gewonnen wird.

Das filtrierte und raffinierte Öl wird insbesondere als Speiseöl oder zur Herstellung von Margarine verwendet. Die minderen Qualitäten werden zur Seifen- oder Schmiermittelherstellung verwendet.

- 1508.10** Siehe Erläuterung zu Nr. 1507.10.

1509. Olivenöl und seine Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert

Nicht behandelte Olivenöle sind Öle, die ausschliesslich durch mechanische oder andere physikalische Verfahren aus der Frucht des Olivenbaums unter Bedingungen, insbesondere thermischer Art, gewonnen wurden, die zu keiner Beeinträchtigung des Öles führen und die keiner anderen Behandlung als Waschen, Klären (Dekantieren), Zentrifugieren oder Filtrieren unterzogen wurden.

- A) Olivenöl nicht behandelt extra (extra vergine), das unter besonderen Bedingungen, insbesondere in Bezug auf die Behandlung der Oliven vor der Verarbeitung oder die Temperaturkontrolle während der Verarbeitung und Lagerung, gewonnen wird und die zu keiner Beeinträchtigung des Öles führen. Was seine geschmacklichen Eigenschaften betrifft, so ist es fruchtig und weist keine Mängel auf. Es ist klar und von gelber bis grüner Farbe. Es ist zur unmittelbaren menschlichen Ernährung geeignet. Olivenöl nicht behandelt extra weist einen Gehalt an freien Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure, von höchstens 0,8 Gewichtsprozent auf und unterscheidet sich von den anderen Olivenölkategorien durch die in der Norm 33-191 des Codex Alimentarius festgelegten Merkmale.
- B) Olivenöl nicht behandelt, das unter besonderen, insbesondere thermischen Bedingungen während der Verarbeitung und Lagerung gewonnen wird, die zu leichten Beeinträchtigungen führen können. Die entstandenen geschmacklichen Mängel überschreiten die in der Norm 33-1981 des Codex Alimentarius festgelegten Grenzwerte nicht. Es weist eine fruchtige, arteigene Eigenschaft auf, ist von klarer, gelber bis grüner Farbe und ist zur unmittelbaren menschlichen Ernährung geeignet. Nicht behandeltes Olivenöl hat einen Gehalt an freien Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure, von höchstens 2 Gewichtsprozent und unterscheidet sich von anderen Olivenölkategorien durch die in der Norm 33-1981 des Codex Alimentarius festgelegten Merkmale.
- C) Andere unbehandelte Olivenöle, welche unter Bedingungen gewonnen werden, die ein Erzeugnis ergeben, das ohne weitere Raffination für die menschliche Ernährung ungeeignet sein kann und die beiden Kategorien nicht behandeltes Oliven-Leuchtöl (Lampantöl) und gewöhnliches nicht behandeltes Olivenöl umfasst.
- D) Zu den anderen Ölen gehören Öle, die aus den vorher genannten unbehandelten Olivenölen durch Raffination, welche zu keiner Veränderung der ursprünglichen Struktur der Glyceride führt, gewonnen werden. Sie umfasst die beiden folgenden Kategorien:
- 1) Raffiniertes Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure, von höchstens 0,3 Gewichtsprozent und das mit den sonstigen in der Norm 33-1981 des Codex Alimentarius festgelegten Merkmalen übereinstimmt. Dieses Öl ist klar, rein und ohne Feststoffe. Es hat eine hellgelbe Farbe, ist geruch- und geschmackslos und kann für die menschliche Ernährung geeignet sein.
 - 2) Olivenöl aus raffiniertem Olivenöl und unbehandeltem Olivenöl ist ein Öl, das durch Mischen von raffiniertem Olivenöl und unbehandeltem Olivenöl hergestellt wird und zur unmittelbaren menschlichen Ernährung geeignet ist. Es weist einen Gehalt an freien Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure, von höchstens 1 Gewichtsprozent auf und stimmt mit den sonstigen für diese Kategorie in der Norm 33-1981 des Codex Alimentarius festgelegten Merkmalen überein. Dieses Erzeugnis ist klar, von gelber bis grüner Farbe und besitzt einen guten Geruch und Geschmack.
- E) Fraktionen und Mischungen der unter A) bis D) genannten Öle.

Hierher gehört nicht Oliventresteröl und seine Mischungen mit unbehandelten Olivenölen (Nr. 1510) oder wiederverestertes Öl aus Olivenöl (Nr. 1516).

1510. Andere ausschliesslich aus Oliven gewonnene Öle und ihre Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert, und Mischungen dieser Öle oder Fraktionen mit Ölen oder Fraktionen der Nr. 1509

Hierher gehört Öl aus Oliven, anderes als Öl der Nr. 1509.

Hierher gehören aus Oliventrester gewonnene Öle. Oliventrester ist der feste Rückstand von Oliven nach dem Ausziehen von Olivenöl der Nr. 1509. Diese Restmasse enthält noch einen veränderlichen Anteil an Wasser und Öl.

Die Öle dieser Nummer können roh, raffiniert oder anders behandelt sein, sofern die Struktur der Glyceride nicht verändert worden ist.

- A) Rohes Oliventresteröl, das durch Ausziehen mit Lösungsmitteln oder anderen physikalischen Verfahren aus dem bei der Gewinnung von Olivenöl der Nr. 1509 anfallenden Trester gewonnen wird. Dieses Öl unterscheidet sich von Ölen der Nr. 1509 durch die für diese Kategorie in der Norm des Internationalen Olivenölrates (IOC/T.15/NC Nr. 3) festgelegten Merkmale. Es wird zu technischen Zwecken oder nach Raffination zur menschlichen Ernährung verwendet.
- B) Raffiniertes Oliventresteröl, das aus rohem Oliventresteröl durch Raffination, welche zu keiner Veränderung der ursprünglichen Struktur der Glyceride führt, gewonnen wird.

Zu den raffinierten Oliventresterölen gehören:

- 1) Raffiniertes Oliventresteröl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure, von höchstens 0,3 Gewichtsprozent und das mit den sonstigen für diese Kategorie in der Norm 33-1981 des Codex Alimentarius festgelegten Merkmalen übereinstimmt. Das Erzeugnis hat eine klare, gelbe bis gelbbraune Farbe, einen akzeptablen Geruch und Geschmack und ist für die menschliche Ernährung geeignet; es darf jedoch im Einzelhandel nur dann direkt an Verbraucher verkauft werden, sofern dies im Land erlaubt ist.
- 2) Oliventresteröl, bestehend aus einer Mischung von raffiniertem Oliventresteröl und Olivenöl nicht behandelt extra gemäss Abschnitt A) und/oder Olivenöl nicht behandelt gemäss Abschnitt B). Es weist einen Gehalt an freien Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure, von höchstens 1 Gewichtsprozent auf. Seine sonstigen Merkmale stimmen mit den für diese Kategorie in der Norm 33-1981 des Codex Alimentarius festgelegten überein. Das Erzeugnis ist von klarer, gelber bis grüner Farbe, hat einen guten Geruch und Geschmack und ist für die menschliche Ernährung geeignet.

Nicht hierher gehört wiederverestertes Öl aus Olivenöl (Nr. 1516).

1511. Palmöl und seine Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert

Palmöl ist ein Pflanzenfett, das aus dem Fruchtfleisch der Früchte verschiedener Ölpalmen gewonnen wird. Es stammt hauptsächlich von der afrikanischen Ölpalme (*Elaeis guineensis*), deren Heimat das tropische Afrika ist, die aber auch in Zentralamerika, Malaysia und Indonesien wächst. Von den andern Ölpalmen sind *Elaeis melanococca* und verschiedene Arten der Gattung *Acrocomia*, insbesondere die aus Südamerika stammende paraguayische Palme (*coco mbocaya*), zu

nennen. Palmöl wird durch Extraktion oder Auspressen gewonnen und seine Farbe hängt von seinem Zustand und davon ab, ob es raffiniert worden ist. Es unterscheidet sich von Palmkernöl (Nr. 1513), welches von den gleichen Ölpalmen gewonnen wird, durch seinen sehr hohen Gehalt an Palmitin- und Ölsäure.

Palmöl wird verwendet für die Herstellung von Seifen und Kerzen, in Riech- und Schönheitsmitteln, als Schmiermittel, für Zinnbäder, für die Herstellung von Palmitinsäure usw. Raffiniertes Palmöl wird in der Ernährung insbesondere als Kochfett und bei der Margarineherstellung verwendet.

Hierher gehören nicht Palmkernöl und Babassuöl (Nr. 1513).

1511.10 Siehe Erläuterung zu Nr. 1507.10.

1512. Sonnenblumenöl, Safloröl oder Baumwollsaamenöl und ihre Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert

A) Sonnenblumenöl

Dieses Öl, das aus Kernen der gewöhnlichen Sonnenblume (*Helianthus annuus*) gewonnen wird, weist eine goldgelbe Farbe auf. Es wird als Salatöl, sowie bei der Herstellung von Margarine und Kunstspeisefett verwendet. Es weist halbtrocknende Eigenschaften auf, was bei der Herstellung von Farben und Lacken nützlich ist.

B) Safloröl

Die Samen der Färberdistel (*Carthamus tinctoris*), einer wichtigen Färbepflanze, liefern ein trocknendes und genießbares Öl. Dieses wird bei der Herstellung von Lebensmitteln, pharmazeutischen Produkten, Alkydharzen, Farben und Lacken verwendet.

C) Baumwollsaamenöl

Dieses Öl, welches eines der wichtigsten halbtrocknenden Öle darstellt, wird aus dem Samenkern verschiedener Arten der Gattung *Gossypium* gewonnen. Baumwollsaamenöl wird für verschiedene technische Zwecke, wie Lederverarbeitung, Herstellung von Seifen, Schmiermitteln, Glycerol oder Imprägniermitteln und als Grundstoff für kosmetische Mittel verwendet. Raffiniertes, reines Öl ist sehr beliebt als Salatöl und für die Herstellung von Margarine oder Kunstspeisefett.

1512.11,21 Siehe Erläuterung zu Nr. 1507.10.

1513. Kokosöl (Kopraöl), Palmkernöl oder Babassuöl und ihre Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert

A) Kokosöl (Kopraöl)

Dieses Öl wird aus dem getrockneten Fruchtfleisch (auch Kopra genannt) der Kokosnuss (*Cocos nucifera*) gewonnen. Zu diesem Zweck kann aber auch das frische Kokosnussfleisch verwendet werden. Dieses nicht trocknende Öl ist blassgelb oder farblos und präsentiert sich bis 25° C in festem Zustand. Kopraöl wird zur Herstellung von Seifen, Riech- und Schönheitsmitteln, Schmierfetten, synthetischen Netzmitteln, Bleichmitteln, Trockenreinigungs-

mitteln sowie als Grundstoff für Fettsäuren, Fettalkohole oder Methylester verwendet.

Raffiniertes Kokosöl, welches geniessbar ist, wird zur Herstellung von Nahrungsmitteln, wie Margarine oder Ergänzungsnahrungsmittel, verwendet.

B) Palmkernöl

Dieses Öl, von weisser Farbe, wird aus den Steinkernen und nicht aus dem Fruchtfleisch der Früchte der verschiedenen Ölpalmen, insbesondere der afrikanischen Ölpalme *Elaeis guineensis*, gewonnen (siehe Erläuterungen zu Nr. 1511). In Anbetracht des angenehmen Geruches und des Haselnussgeschmackes wird dieses Öl hauptsächlich zur Herstellung von Margarine und von Zuckerwaren verwendet. Es dient auch zur Herstellung von Glycerol Shampoos, Seifen oder Kerzen.

C) Babassuöl

Dieses nicht trocknende Öl wird aus der Frucht der Babassu-Palme (*Orbignya martiana* und *O. oleifera*) gewonnen. Es wird aus dem Kern dieser Früchte ausgezogen.

Babassuöl wird zur industriellen Herstellung von Produkten wie Seife usw. verwendet. Raffiniert dient es als Palmkernöl-Ersatz in Lebensmitteln.

1513.11,21 Siehe Erläuterung zu Nr. 1507.10.

1514. Rüböl, Rapsöl, oder Senföl und ihre Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert

A) Rüböl oder Rapsöl

Die Samen verschiedener Arten der Gattung *Brassica*, insbesondere *B. napus* (Rübsen) und *B. rapa* (oder *B. campestris*) liefern halbtrocknende Öle, die vergleichbare Eigenschaften aufweisen und die im Handel als Rüböl oder Rapsöl bezeichnet werden.

Diese Öle weisen im Allgemeinen einen erhöhten Gehalt an Erucasäure auf. Hierher gehört jedoch auch Rapsöl und Rüböl mit einem geringen Anteil an Erucasäure (diese werden aus den Samen speziell zu diesem Zweck gezüchteter Rübsen oder Raps gewonnen) wie z.B. Canolaöl und europäisches Doppel-Null-Rapsöl.

Sie werden als Salatöl, zur Herstellung von Margarine usw. verwendet. Sie dienen auch der Herstellung von Industrieprodukten, wie z.B. Trennmitteln. Raffiniertes Öl, das im Allgemeinen als Rapsöl bezeichnet wird, ist ebenfalls geniessbar.

B) Senföl

Es handelt sich dabei um ein nicht flüchtiges Pflanzenöl, welches z.B. aus den nachstehenden Pflanzenarten gewonnen wird: weisser Senf (*Sinapsis alba* und *Brassica hirta*), schwarzer Senf (*Brassica nigra*) oder indischer Senf (*Brassica juncea*). Es weist im Allgemeinen einen hohen Gehalt an Erucasäure auf und wird zur Herstellung pharmazeutischer und anderer Industrieprodukte, sowie für den Küchengebrauch verwendet.

1514.11,91 Siehe Erläuterung zu Nr. 1507.10.

1515. Andere pflanzliche oder mikrobielle Fette und andere fette pflanzliche oder mikrobielle Öle (einschliesslich Jojoba-Öl) und ihre Fraktionen, auch raffiniert, aber nicht chemisch modifiziert

Hierher gehören Fette und Öle pflanzlichen oder mikrobielle Ursprungs sowie ihre einfachen Fraktionen, andere als die in den Nrn. 1507 bis 1514 aufgeführten Fette und Öle (s. "Allgemeines", Alinea B). Unter diesen Fetten und Ölen sind aufgrund ihrer Bedeutung im internationalen Handel folgende zu erwähnen:

- 1) Leinöl, das aus Leinsamen (*Linum usitatissimum*) gewonnen wird, ist eines der wichtigsten trocknenden Öle. Seine Farbe geht von gelb bis braun und sein Geruch und Geschmack sind beissend. Beim Oxydieren bildet es auf der Oberfläche des Gegenstandes, auf den es aufgetragen worden ist, einen elastischen, widerstandsfähigen Film. Dieses Öl wird hauptsächlich zur Herstellung von Farben, Lacken, Wachstuch, Knetmassen, Seifen, Druckfarben, Alkydharzen oder pharmazeutischen Produkten verwendet. Kaltgepresstes Leinöl ist geniessbar.
- 2) Maisöl wird aus Maiskörnern gewonnen, wobei der Grossteil des Fetts (ca. 80 %) in den Keimen enthalten ist. Das rohe Öl dient verschiedenen technischen Zwecken, wie der Herstellung von Seifen, Schmiermitteln oder Lederbehandlungsmitteln. Raffiniert ist es geniessbar und wird in der Küche, in der Bäckerei usw. verwendet oder mit anderen Ölen vermischt. Maisöl ist ein halbtrocknendes Öl.
- 3) Rhizinusöl stammt aus den Samen von *Ricinus communis*. Es handelt sich um ein dickflüssiges, nicht trocknendes Öl, das im Allgemeinen farblos oder leicht gefärbt ist und das früher in der Medizin als Abführmittel verwendet worden ist. Heute wird es als Weichmacher in Lackzubereitungen, in Nitrozellulose, zur Herstellung von zweibasischen Säuren, von Elastomeren oder Klebstoffen, grenzflächenaktiven Stoffen, Hydrauliköl usw. verwendet.
- 4) Sesamöl wird aus den Samen von *Sesamum indicum*, einer einjährigen Pflanze, gewonnen. Es handelt sich um ein halbtrocknendes Öl, von dem die besseren Qualitäten zur Herstellung von Speisefetten, Salatöl, Margarine und anderen Lebensmittelzubereitungen wie auch pharmazeutischen Produkten verwendet werden. Die minderen Qualitäten dienen technischen Zwecken.
- 5) Les graisses et huiles d'origine microbienne, également connues sous le nom d'huiles unicellulaires, sont obtenues par extraction de lipides à partir de micro-organismes oléagineux tels que des champignons (y compris des levures), des bactéries et des microalgues. Ces lipides contiennent un pourcentage élevé de triacylglycérols (TAG), composés principalement d'acides gras polyinsaturés tels que l'acide arachidonique et l'acide linoléique, liquides à la température ambiante. Elles peuvent être utilisées pour la même gamme d'utilisations que les huiles végétales. Les huiles obtenues à partir d'autres micro-organismes oléagineux multicellulaires, sont également incluses dans cette position.

Hiervon können genannt werden:

- a) Arachidonsäureöl (ARA), gewonnen aus dem Pilz *Mortierella alpina*. Es ist eine gelbe oder gelb-orange Flüssigkeit zur Verwendung als Zutat im Bereich der Lebensmittel-, der Futtermittel-, der Medizin- und Kosmetikindustrie;

- b) Schizochytrium-Öl, gewonnen aus der Mikroalge Schizochytrium sp., zur Verwendung als Zutat im Bereich der Lebensmittelindustrie.

Zu den ölhaltigen Mikroorganismen, aus denen mikrobielle Öle und Fette gewonnen werden können, gehören Hefen, Pilze, Mikroalgen und Bakterien.

- 6) Tungöl wird aus den Fruchtkernen verschiedener Pflanzen der Gattung Aleurites (z.B. A. fordii und A. montana) gewonnen. Seine Farbe geht von hellgelb bis dunkelbraun. Es trocknet sehr rasch, besitzt konservierende Eigenschaften und ist widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit. Es wird hauptsächlich bei der Herstellung von Farben oder Lacken verwendet.
- 7) Jojoba-Öl, oft als flüssiger Wachs bezeichnet, wird aus den Samen eines Wüstenstrauches der Gattung Simmondsia (S. californica oder S. chinensis) gewonnen. Es ist farblos oder gelblich und besteht hauptsächlich aus Estern von höheren Fettalkoholen. Es wird als Ersatz von Walrat (Spermaceti) z.B. in kosmetischen Produkten verwendet.
- 8) Als Pflanzentalg bezeichnete Waren, insbesondere Borneo-Talg und chinesischer Talg, die durch Bearbeitung von Ölsaaten gewonnen werden. Borneo-Talg stellt sich in Form von Laiben mit kristalliner oder körniger Struktur dar, die aussen weiss und innen grünlich-gelb sind. Chinesischer Talg ist fest, wachsartig, fettig, von grünlicher Farbe und leicht aromatischem Geruch.
- 9) Handelsüblich als Myrtenwachs und Japanwachs bezeichnete Waren, die in Wirklichkeit pflanzliche Fette sind. Myrtenwachs, von Beeren verschiedener Pflanzenarten der Gattung Myrica gewonnen, wird in Form harter, grünlichgelber, wachsartiger Laibe gehandelt; sein Geruch ist leicht balsamisch. Japanwachs, aus Früchten verschiedener Arten chinesischer und japanischer Bäume der Gattung Rhus gewonnen, wird in zerbrechlichen, wachsartigen Tafeln oder Scheiben von grünlicher, gelblicher oder auch weisser Farbe, kristalliner Struktur und schwach harzigem Geruch gehandelt.

1515.11,21 Siehe Erläuterung zu Nr. 1507.10.

Schweizerische Erläuterung

1515.9091/9099

Hierher gehören u.a. die folgenden Öle und Fette: Arganöl, Avocadoöl, Boretschsamensöl, Gojisamensöl, Haferkleieöl, Hanföl (aus Hanfsamen), Haselnussöl, Kürbiskernöl, Macadamianussöl, Mandelöl, Nachtkerzenöl, Reiskleieöl, Sanddornöl (aus Sanddornsamen oder -früchten), Schwarzkümmelöl, Sheafett, Traubenkernöl, Walnussöl.

1516. Tierische, pflanzliche oder mikrobielle Fette und Öle und ihre Fraktionen, ganz oder teilweise hydriert, umgeestert, wiederverestert oder elaidiniert, auch raffiniert, jedoch nicht anders zubereitet

Hierher gehören tierische, pflanzliche oder mikrobielle Fette und Öle, die bestimmte chemische Veränderungen, wie sie nachstehend beschrieben sind, erfahren haben, die jedoch nicht weiter zubereitet sind.

Hierher gehören auch Fraktionen, welche die gleiche Behandlung wie diese tierischen, pflanzlichen oder mikrobiellen Fette und Öle erfahren haben.

A) Hydrierte Fette und Öle

Beim Hydrieren werden die Waren mit reinem Wasserstoff bei einer geeigneten Temperatur und einem geeigneten Druck in Gegenwart eines Katalysators (in der Regel fein verteiltes Nickel) in Berührung gebracht. Dieses Verfahren dient dazu, den Schmelzpunkt der Fette zu erhöhen und die Konsistenz der Öle durch die Umwandlung ungesättigter Glyceride (z.B. der Öl- oder Linol-säure) in gesättigte Glyceride mit höherem Schmelzpunkt (z.B. der Palmitin- oder Stearinsäure) zu verfestigen. Der Grad der Hydrierung wie auch die endgültige Konsistenz der Waren hängen vom angewandten Verfahren und der Dauer der Behandlung ab. Zu dieser Nummer gehören:

- 1) Waren, die nur teilweise hydriert sind, was auch bewirkt, dass die cis-Form der Glyceride nicht gesättigter Fettsäuren in die trans-Form überführt wird, um dadurch den Schmelzpunkt zu erhöhen, selbst wenn diese Waren dazu neigen, sich in pastenartige und flüssige Schichten zu trennen.
- 2) Waren, die vollständig hydriert sind (z.B. Öle, die in pastenartige oder feste Fette umgewandelt sind).

Die Waren, die am häufigsten hydriert werden, sind Öle von Fischen und Meeressäugtieren und bestimmte pflanzliche Öle (Baumwollsamens-, Sesam-, Erdnuss-, Raps-, Soja-, Maisöl usw.). Die teilweise oder vollständig hydrierten Öle dieser Art werden häufig zur Herstellung von zubereiteten Speisefetten der Nr. 1517 verwendet, da das Hydrieren nicht nur ihr Erhärten bewirkt, sondern diese Waren auch weniger anfällig gegen Oxidation macht; es verbessert zudem den Geschmack und den Geruch und ergibt (durch Bleichen) ein besseres Aussehen.

Zu dieser Gruppe gehört auch hydriertes Rizinusöl, sog. "Opalwachs".

B) Umgeesterte, wiederveresterte oder elaidinierte Fette und Öle.

- 1) Umgeesterte Öle. Die Konsistenz eines Öles oder eines Fettes kann durch geeignete Anordnung der Fettsäure-Radikale der in der Ware enthaltenen Triglyceride verfestigt werden. Die Umesterung wird durch den Gebrauch von Katalysatoren angeregt.
- 2) Wiederveresterte Fette und Öle (auch als verestert bezeichnet) sind Triglyceride, die durch direkte Synthese von Glycerin mit freien Fettsäuren oder mit Raffinationsfettsäuren gewonnen werden. Die Anordnung der Fettsäure-Radikale in den Triglyceriden unterscheidet sich von derjenigen, welche normalerweise in natürlichen Ölen anzutreffen ist.
Olivenöle, die wiederveresterte Öle enthalten, gehören zu dieser Nummer.
- 3) Elaidinierte Fette und Öle sind solche, die eine Behandlung erfahren haben, welche die Umwandlung der Radikale der ungesättigten Fettsäuren von der cis-Form in die trans-Form zur Folge hat.

Produkte der vorstehend beschriebenen Art gehören auch dann hierher, wenn sie die Eigenschaften von Wachs aufweisen und wenn sie anschliessend desodoriert oder einem Raffinationsverfahren unterworfen worden sind, und zwar selbst dann, wenn sie unmittelbar als Nahrungsmittel verwendet werden können. Nicht hierher gehören jedoch hydrierte Fette und Öle sowie ihre Fraktionen, die eine weitergehende Behandlung erfahren haben, wie z.B. eine Texturierung (Veränderung des Gefüges oder der kristallinen Struktur) zwecks Verwendung als Nahrungsmittel

(Nr. 1517). Von dieser Nummer ebenfalls ausgeschlossen sind hydrierte, umgeesterte, wiederveresterte oder elaidinierte Fette und Öle sowie ihre Fraktionen, wenn die Veränderung mehr als ein Fett oder Öl einbezieht (Nrn. 1517 oder 1518).

1517. Margarine; geniessbare Mischungen oder Zubereitungen von tierischen, pflanzlichen oder mikrobiellen Fetten oder Ölen oder von Fraktionen verschiedener Fette oder Öle dieses Kapitels, ausgenommen geniessbare Fette und Öle oder ihre Fraktionen der Nr. 1516

Hierher gehören Margarine und andere geniessbare Mischungen und Zubereitungen von pflanzlichen, tierischen oder mikrobiellen Fetten und Ölen oder Fraktionen von Fetten und Ölen dieses Kapitels, ausgenommen solche der Nr. 1516. Es handelt sich im Allgemeinen um flüssige oder feste Mischungen oder Zubereitungen:

- 1) von verschiedenen tierischen Fetten und Ölen oder ihren Fraktionen;
- 2) von verschiedenen pflanzlichen Fetten und Ölen oder ihren Fraktionen;
- 3) von verschiedenen mikrobiellen Fetten und Ölen oder ihren Fraktionen;
- 4) von zwei oder mehreren pflanzlichen, tierischen oder mikrobiellen Fetten oder Ölen sowie ihren Fraktionen.

Waren dieser Nummer, deren Fette und Öle vorgängig hydriert worden sein können, können emulgiert (z.B. mit Magermilch), geknetet, texturiert (durch Veränderung des Gefüges oder der kristallinen Struktur) oder anders behandelt sein und geringe Zusätze von Lecithin, Stärke, organischen Farbstoffen, Aromastoffen, Vitaminen, Butter oder anderem Milchfett enthalten (unter Berücksichtigung der Einschränkungen gemäss Anmerkung 1 c zu diesem Kapitel).

Hierher gehören auch Zubereitungen zu Speisezwecken aus einer Fett- oder Ölart (oder deren Fraktionen), auch hydriert, die durch emulgieren, kneten, texturieren usw. behandelt worden sind.

Diese Nummer umfasst hydrierte, umgeesterte, wiederveresterte oder elaidinierte Fette und Öle sowie ihre Fraktionen, wenn die Veränderung mehr als ein Fett oder Öl einbezieht.

Die wichtigsten Produkte dieser Nummer sind:

- A) Margarine (andere als flüssige Margarine), eine im Allgemeinen gelbliche, plastische Masse, die aus pflanzlichem oder tierischem Fett oder Öl oder einer Mischung dieser Fettstoffe hergestellt wird. Sie bildet eine wasserhaltige Fettemulsion, welche bezüglich Konsistenz, Farbe usw. der Butter ähnlich ist.
- B) Mischungen und Zubereitungen zu Speisezwecken aus tierischen, pflanzlichen oder mikrobiellen Ölen oder Fetten oder aus Fraktionen verschiedener Öle oder Fette dieses Kapitels, andere als solche der Nr. 1516, wie Kunstspeisefett (in verschiedenen Ländern auch Schweineschmalz-Ersatz oder "lard-compound" genannt), flüssige Margarine sowie sog. "shortenings" (durch texturieren von Ölen oder Fetten hergestellt).

Hierher gehören auch Mischungen und Zubereitungen der vorgenannten Art, wie sie als Trennmittel für Backwaren usw. verwendet werden.

Einfache Fette und Öle, die lediglich raffiniert worden sind, bleiben in ihrer entsprechenden Nummer, auch wenn sie für den Einzelverkauf aufgemacht sind. Von dieser Nummer ausgeschlossen sind Zubereitungen, die mehr als 15 Gewichtsprozent Butter oder andere Fettstoffe aus der Milch enthalten (im Allgemeinen Kapitel 21).

Die durch Auspressen von Talg oder Schweineschmalz gewonnenen Produkte sind unter die Nr. 1503 einzureihen. Die hydrierten, umgeesterten, wiederveresterten oder elaidinierten Fette und Öle sowie ihre Fraktionen gehören zur Nr. 1516, wenn die Veränderung nur ein Fett oder Öl einbezieht.

1517.10,90 Die physikalischen Eigenschaften von Margarine der Nummern 1517.10 und 1517.90 werden durch eine optische Prüfung bei einer Temperatur von 10 °C bestimmt.

1518. Tierische, pflanzliche oder mikrobielle Fette und Öle und ihre Fraktionen, gekocht, oxidiert, dehydratisiert, geschwefelt, geblasen, durch Hitze im Vakuum oder in inertem Gas polymerisiert oder anders chemisch modifiziert, ausgenommen solche der Nr. 1516; nicht genießbare Mischungen oder Zubereitungen von tierischen, pflanzlichen oder mikrobiellen Fetten oder Ölen oder von Fraktionen verschiedener Fette oder Öle dieses Kapitels, anderweit weder genannt noch inbegriffen

A) Tierische, pflanzliche oder mikrobielle Fette und Öle und ihre Fraktionen, gekocht, oxydiert, dehydratisiert, geschwefelt, geblasen, standoliert oder anders chemisch verändert, ausgenommen solche der Nr. 1516

Hierher gehören tierische, pflanzliche oder mikrobielle Fette und Öle sowie ihre Fraktionen, welche eine bestimmte Behandlung zur Veränderung ihrer chemischen Struktur erfahren haben, wodurch ihre Viskosität, ihre Trocknungsfähigkeit (d.h. das Vermögen, aus der Luft Sauerstoff aufzunehmen und so einen elastischen Film zu bilden) verbessert oder ihre anderen Eigenschaften verändert werden, vorausgesetzt, dass sie die grundlegende Struktur von Triglyceriden haben und anderweit nicht genauer erfasst sind, insbesondere:

1) Gekochte oder oxydierte Öle, die durch Erhitzen von Ölen gewonnen werden, denen in der Regel vorher Oxydationsbeschleuniger in geringem Umfang zugesetzt worden sind. Sie werden in der Farben- oder Lackindustrie verwendet.

2) Geblasene Öle, die durch Einblasen von heisser Luft teilweise oxydiert und polymerisiert worden sind. Sie werden zum Herstellen von Isolierlacken, Lederimitationen und, durch Vermischen mit Mineralölen, zum Herstellen von Schmiermitteln (Compoundölen) verwendet.

Linoxyn, ein halbfester Stoff von kautschukartiger Konsistenz, der aus stark oxydiertem Leinöl besteht und beim Herstellen von Linoleum verwendet wird, gehört ebenfalls hierher.

3) Dehydratisiertes Rizinusöl; es wird durch Dehydratisieren von Rizinusöl in Gegenwart von Katalysatoren gewonnen und wie die Öle der vorstehenden Ziffern zum Herstellen von Farben oder Lacken verwendet.

4) Geschwefelte Öle, die unter der Einwirkung von Schwefel oder Schwefelchlorid polymerisiert sind. Derart behandelte Öle bilden einen Film, der

weniger Wasser aufnimmt als der durch Trocknen von gewöhnlichen Ölen überlicherweise entstehende Film. Solche Filme besitzen eine grössere Widerstandsfähigkeit und erreichen rascher ein Stadium, in dem sie nicht mehr kleben. Geschwefelte Öle werden für Rostschutzfarben und -lacke verwendet.

Durch weitergehende Schwefelbehandlung der Öle entsteht eine feste, unter dem Namen "Faktismasse" bekannte Ware, die zu Nr. 4002 gehört.

- 5) Standolierte Öle; als solche werden bestimmte polymerisierte Öle (insbesondere Leinöl und Holzöl) bezeichnet. Sie werden, ohne zu oxydieren, durch Erhitzen auf 250 bis 300° C im Vakuum oder in inertem Kohlendioxydgas gewonnen. Derartige Öle sind mehr oder weniger dickflüssig und werden unter dem Namen "Standöle" bei der Herstellung von Lacken verwendet, da sie einen besonders elastischen und undurchlässigen Film bilden.

Zu den Standölen gehören auch standolierte Öle, aus denen die nicht polymerisierten Bestandteile entfernt sind, und Gemische von Standölen.

- 6) Von den anders chemisch veränderten Ölen, die hierher gehören, sind zu nennen:
- a) Maleinatöle werden durch Behandlung von z.B. Sojaöl mit einer bestimmten Menge Maleinsäureanhydrid bei einer Temperatur von 200° C oder mehr, in Gegenwart einer für die Veresterung der überschüssigen Säure des Öls ausreichenden Menge Polyalkohol, gewonnen. Solche Maleinatöle haben trocknende Eigenschaften.
 - b) Öle (wie z.B. Leinöl), denen kleine Mengen von Sikkativen (z.B. Bleiborat, Zinknaphthenat, Kobaltresinat) kalt beigemischt sind, um ihre natürliche Trocknungsfähigkeit zu erhöhen. Diese "sikkativierten" Öle werden anstelle der gekochten Öle beim Herstellen von Lacken und Farben verwendet. Sie dürfen nicht mit zubereiteten flüssigen Sikkativen der Nr. 3211 verwechselt werden, die konzentrierte Lösungen von trocknenden Stoffen sind.
 - c) Epoxidierte Öle, gewonnen durch Behandeln von z.B. Sojaöl mit im voraus hergestellter oder solcher Peressigsäure, die im Herstellungsverfahren durch Reaktion zwischen Wasserstoffperoxid und Essigsäure in Anwesenheit eines Katalysators gebildet wird. Sie werden insbesondere als Weichmacher und Stabilisatoren für Vinylharze verwendet.
 - d) Bromierte Öle, die z.B. in der pharmazeutischen Industrie als Stabilisatoren für die Emulsion oder Suspension ätherischer Öle verwendet werden.
- B) Nicht geniessbare Mischungen oder Zubereitungen von tierischen, pflanzlichen oder mikrobiellen Fetten oder Ölen oder von Fraktionen verschiedener Fette oder Öle dieses Kapitels, anderweit weder genannt noch inbegriffen

Hierher gehören u.a. gebrauchte Fritieröle, welche z.B. Rapsöl, Sojaöl und etwas tierisches Fett enthalten, zu Futterzwecken.

Hierher gehören auch die hydrierten, umgeesterten, wiederveresterten oder elaidinierten Fette und Öle sowie ihre Fraktionen, wenn die Veränderung mehr als ein Fett oder Öl einbezieht.

Hierher gehören nicht:

- a) *Fette und Öle, nur denaturiert (s. Anmerkung 3 zu diesem Kapitel).*
- b) *Die hydrierten, umgeesterten, wiederveresterten oder elaidinierten Fette und Öle sowie ihre Fraktionen, wenn die Veränderung nur ein Fett oder Öl einbezieht (Nr. 1516).*
- c) *Zubereitungen zu Futterzwecken (Nr. 2309).*
- d) *Sulfonierte Öle (d.h. mit Schwefelsäure behandelte Öle) (Nr. 3402).*

1520. **Glycerol roh; Glycerinwasser und -unterlagen**

Glycerol roh ist ein Produkt mit einer Reinheit von weniger als 95% (berechnet auf das Gewicht des Produktes in trockenem Zustand). Es wird entweder hergestellt durch Spaltung von Oelen und Fetten oder durch Synthese aus Propylen gewonnen. Die Eigenschaften des rohen Glycerols unterscheiden sich nach dem Herstellungsverfahren, zum Beispiel:

- 1) Durch Hydrolyse hergestellt (mittels Wasser, Säuren oder Alkalien) ist es eine gelbe bis braune Flüssigkeit mit süßlichem Geschmack, ohne unangenehmen Geruch.
- 2) Aus Glycerinwasser gewonnen, ist es eine hellgelbe Flüssigkeit mit zusammenziehendem Geschmack und unangenehmem Geruch.
- 3) Aus Seifenunterlagen gewonnen, ist es eine schwärzlich-gelbe Flüssigkeit mit süßlichem Geschmack (und manchmal lachartigem Geschmack, wenn es sehr unrein ist) und mehr oder weniger unangenehmem Geruch.
- 4) Durch katalytische oder enzymatische Hydrolyse gewonnen, ist es im Allgemeinen eine unangenehm riechende und schmeckende Flüssigkeit, die beträchtliche Mengen an organischen und mineralischen Stoffen enthält.

Glycerol roh kann auch durch Umesterung von Fetten und Oelen mit anderen Alkoholen erhalten werden.

Hierher gehören auch Glycerinwasser (Nebenprodukt bei der Herstellung von Fettsäuren) und Glycerinunterlagen (Nebenprodukt der Seifenherstellung).

Hierher gehören nicht:

- a) *Glycerol mit einer Reinheit von 95 % oder mehr (berechnet auf das Gewicht des Produktes in trockenem Zustand) (Nr. 2905).*
- b) *Glycerol als Arzneiware aufgemacht oder mit Zusatz von medikamentösen Stoffen (Nrn. 3003 oder 3004).*
- c) *Glycerol mit Zusatz von Riechstoffen oder kosmetischen Wirkstoffen (Kapitel 33).*

1521. **Pflanzenwachse (ausgenommen Triglyceride), Bienenwachs oder andere Insektenwachse und Walrat, auch raffiniert oder gefärbt**

- I. Pflanzenwachse (ausgenommen Triglyceride), auch raffiniert oder gefärbt

Zu den Pflanzenwachsen gehören u.a.:

- 1) Karnaubawachs; es wird aus den Blättern einer Palmenart (*Corypha cerifera* oder *Copernicia cerifera*) ausgeschieden und ist ein wachsartiger Stoff von grünlicher oder gelblicher Farbe, mehr oder weniger fettig, von fast kristalliner Struktur und spröde, der angenehm nach Heu riecht.
- 2) Ouricury- oder Curicuriwachs, das aus den Blättern einer Palmenart (*Attalea excelsa*) gewonnen wird.
- 3) Palmwachs; es wird spontan in den Blattscheiden einer weiteren Palmenart (*Ceroxylon andicola*) ausgeschieden und läuft den Baumstamm entlang hinunter; es kommt im Allgemeinen in kugelförmigen Stücken vor, ist porös und brüchig und von gelblich-weißer Farbe.
- 4) Candelillawachs; es wird durch Auskochen einer mexikanischen Pflanze (*Euphorbia antisyphilitica* oder *Pedilanthus pavonis*) in Wasser gewonnen; es ist ein braunes, durchscheinendes, hartes Wachs.
- 5) Zuckerrohrwachs; es findet sich in natürlichem Zustand an der Oberfläche des Zuckerrohres; industriell wird es bei der Zuckergewinnung aus dem Klärschaum des Saftes gewonnen; es ist in rohem Zustand ein schwärzliches, weiches Wachs, dessen Geruch an Rohrzuckermelasse erinnert.
- 6) Baumwoll- und Flachswachs, das in den Fasern der entsprechenden Pflanzen enthalten ist, aus denen es mit Lösungsmitteln ausgezogen wird.
- 7) Okotillawachs; es wird mit Lösungsmitteln aus der Rinde eines in Mexiko wachsenden Baumes ausgezogen.
- 8) Pisangwachs; es wird aus einem mehrlartigen Überzug gewonnen, der sich an den Blättern bestimmter, in Java heimischer Bananenstauden findet.
- 9) Espartowachs; es stammt von Espartogras und wird aus dem Staub gewonnen, der beim Öffnen der Ballen abfällt.

Pflanzenwachse dieser Nummer können roh oder raffiniert, gebleicht oder gefärbt, auch zu Blöcken, Stäben usw. geformt sein.

Dagegen gehören nicht hierher:

- a) *Jojobaöl (Nr. 1515).*
- b) *Allgemein als Myrica- oder Japanwachs bezeichnete Produkte (Nr. 1515).*
- c) *Mischungen von Pflanzenwachsen untereinander.*
- d) *Mischungen von Pflanzenwachsen mit tierischen, mineralischen oder künstlichen Wachsen oder mit Paraffin.*
- e) *Mischungen von Pflanzenwachsen mit Fetten, Harzen, mineralischen oder anderen Stoffen (ausgenommen Farbstoffen).*

Diese Mischungen gehören im Allgemeinen zu Kapitel 34 (insbesondere zu Nrn. 3404 und 3405).

II. Bienenwachs und andere Insektenwachse, auch raffiniert oder gefärbt

Bienenwachs ist der Stoff, aus welchem die Bienen die sechseckigen Zellen der Honigwaben aufbauen. Es kann sich dabei um Jungfernwachs, von hellgelber, orange-gelber oder manchmal brauner Farbe mit körniger Struktur und angenehmem Geruch handeln oder um gebleichtes Wachs (an der Luft oder durch chemische Stoffe gebleicht), von weißer oder leicht gelblicher Farbe und schwachem Geruch.

Bienenwachs wird hauptsächlich zum Herstellen von Kerzen, Wachstuch, Wachspapier, Kitten oder Bohnerwachs verwendet.

Von den anderen Insektenwachsen sind die bekanntesten:

- 1) Lackwachs, der Wachsanteil des Schellacks, der aus Lösungen von Schellack in Alkohol gewonnen wird; es kommt in Form brauner, nach Schellack riechender Klumpen vor.
- 2) Chinawachs (auch Insekten- oder Baumwachs genannt); es wird von Insekten, die hauptsächlich in China vorkommen, auf den Ästen bestimmter Eschen in Form eines weisslichen Belages ausgeschieden. Nach dem Sammeln durch Schmelzen in kochendem Wasser und nachfolgendes Filtrieren gereinigt, ist es eine weisse oder gelbliche, glänzende, kristalline Masse ohne Geschmack mit etwas talgähnlichem Geruch.

Bienenwachs und andere Insektenwachse gehören hierher roh, auch in Form von natürlichen Waben, geschmolzen, gepresst oder gereinigt, auch gebleicht oder gefärbt.

Insbesondere gehören nicht hierher:

- a) *Gemische von Insektenwachsen untereinander, Gemische von Insektenwachsen mit Walrat, mit Pflanzen-, Mineral-, Kunstwachsen oder Paraffin sowie Gemische von Insektenwachsen mit Fetten, Harzen, mineralischen oder anderen Stoffen (ausgenommen färbenden Stoffen). Diese Gemische gehören im Allgemeinen zu Kapitel 34 (insbesondere zu Nr. 3404 oder 3405);*
- b) *Künstliche Honigwaben (Nr. 9602).*

III. Walrat (Spermaceti), roh, gepresst oder raffiniert, auch gefärbt

Spermaceti (auch Walrat genannt) ist der feste Bestandteil des in den Schädelhöhlen und in den schlauchartigen Gefässen unter der Haut des Pottwals und anderer Spermwale vorhandenen Öls. Durch seine Zusammensetzung ähnelt es äusserlich eher einem Wachs als einem Fett.

Rohes Spermaceti, das zu etwa einem Drittel aus reinem Spermaceti und zu zwei Dritteln aus Fett besteht, ist eine gelbliche oder braune, mehr oder weniger feste Masse mit unangenehmem Geruch.

Gepresstes Spermaceti ist solches, dem alles Fett entzogen ist. Es ist in Form von kleinen, festen, gelblich-braunen Schuppen, die auf Papier keinen oder kaum einen Fleck hinterlassen.

Raffiniertes Spermaceti, das durch die Behandlung von gepresstem Spermaceti mit Natronlauge gewonnen wird, ist rein weiss und besteht aus Streifen von perlmutterartigem Glanz.

Spermaceti wird zum Herstellen bestimmter Kerzen, in der Riechmittelherstellung, in der Pharmazie sowie zum Schmieren verwendet.

Alle diese Erzeugnisse fallen auch gefärbt unter diese Nummer.

Spermacetiöl, der flüssige, durch Trennen vom eigentlichen Spermaceti gewonnene Anteil, gehört zu Nr. 1504.

Schweizerische Erläuterungen

1521.1091 Hierher gehören Pflanzenwachse, die roh oder bloss ausgeschmolzen oder gepresst, jedoch nicht weiter verarbeitet sind.

1521.9010 Hierher gehören:

- Walrat (Spermaceti), roh, gepresst oder raffiniert, aber nicht weiter verarbeitet;
- Bienenwachs und andere Insektenwachse, roh (auch in Form von natürlichen Waben), auch geschmolzen, gereinigt oder gepresst, jedoch nicht weiter verarbeitet.

1522. Gerberfett (Degras); Rückstände aus der Verarbeitung von Fettstoffen oder von tierischen oder pflanzlichen Wachsen

A) Gerberfett (Degras)

Hierher gehört natürlicher und künstlicher Degras, die in der Lederindustrie zur Pflege des Leders verwendet werden.

Natürlicher Degras, auch "Moellon" oder "sod oil" genannt, ist ein Rückstand der Sämischgerbung, der aus den Häuten und Fellen durch Pressen oder Ausziehen mit Lösungsmitteln gewonnen wird; er besteht im Wesentlichen aus ranzigen Tranen, mineralischen Stoffen (Natriumcarbonat, Kalk, Sulfaten), Haar- und Hautabfällen.

Degras ist dickflüssig, fast pastenartig, gelb oder dunkelbraun, homogen und riecht stark nach Fischöl.

Künstlicher Degras ist dem Wesen nach ein Gemisch von oxidierten, emulgierten oder polymerisierten Fischölen (auch untereinander vermischt) mit Wollfett, Talg, Harzölen usw. und manchmal auch natürlichem Degras. Er ist zähflüssig (flüssiger als natürlicher Degras), gelblichgrau, hat einen charakteristischen Geruch nach Fischöl und enthält keine Haar- oder Hautabfälle. Beim Stehen neigt er dazu, sich in zwei Schichten zu trennen, wobei sich das Wasser am Boden absetzt.

Nicht hierher gehören dagegen Fischöle, nur oxidiert oder polymerisiert (Nr. 1518) oder mit Schwefelsäure behandelt (Nr. 3402) sowie zubereitete Pflegemittel für Leder (Nr. 3403).

Hierher gehört auch Degras, der durch Behandeln von sämisch gegerbten Fellen mit einer Alkalilösung und Abscheiden der Oxyfettsäuren mit Schwefelsäure gewonnen wird. Diese Waren finden sich im Handel in Form von Emulsionen.

B) Rückstände aus der Verarbeitung von Fettstoffen oder von tierischen oder pflanzlichen Wachsen

Hierher gehören insbesondere:

- 1) Öldrass; er fällt beim Reinigen von Ölen als öliger, schleimiger Rückstand an und wird zum Herstellen von Seifen und Schmiermitteln verwendet.
- 2) Soapstock (Neutralisationspaste); er fällt beim Raffinieren roher Öle durch Neutralisation der freien Fettsäuren mit Alkalien (Natronlauge) als Neben-

erzeugnis an. Er besteht aus einem Gemisch von Seife und neutralem Öl oder Fett. Er ist pastenartig und je nach dem Rohstoff, aus dem die Öle gewonnen worden sind, verschiedenfarbig (bräunlich-gelb, weisslich, bräunlich-grün usw.); er wird bei der Seifenherstellung verwendet.

- 3) Stearinpech; es fällt beim Destillieren von Fettsäuren als Rückstand an und ist eine pechartige, schwärzliche, mehr oder weniger harte, manchmal elastische, teilweise in Petroläther lösliche Masse; es wird zum Herstellen von Kitten, wasserdichten Pappen und Isolierstoffen für die Elektrotechnik verwendet.
- 4) Wollpech; es fällt beim Destillieren von Wollfett als Rückstand an, sieht wie Stearinpech aus und wird zu den gleichen Zwecken wie dieses verwendet.
- 5) Glycerolpech; es fällt beim Destillieren von Glycerol als Rückstand an und wird zum Appretieren von Geweben und zum Herstellen von wasserdichtem Papier verwendet.
- 6) Gebrauchte Bleicherden, die noch Fettstoffe oder tierische oder pflanzliche Wachse enthalten.
- 7) Filtrationsrückstände tierischer oder pflanzlicher Wachse; sie bestehen aus den Verunreinigungen, in denen noch gewisse Mengen Wachse enthalten sind.

Hierher gehören nicht:

- a) *Grieben, die aus Hautgewebe bestehen und beim Ausschmelzen von Schweinefett, Schweinespeck und anderen tierischen Fetten als Rückstand anfallen (Nr. 2301).*
- b) *Ölkuchen und andere Rückstände von der Gewinnung pflanzlicher Öle (Nrn. 2304 bis 2306).*