

## Capitolo 15

Grassi e oli, animali o vegetali; prodotti della loro scissione;  
grassi alimentari lavorati; cere di origine animale o vegetale

### Stearina di palma grezza

in cui i trigliceridi rappresentano i componenti principali, contenente in peso meno del 5 % di acidi grassi liberi e meno dello 0,25 % di muffe e impurità. Di solito si presenta sotto forma semi-solida a temperatura ambiente ed è la frazione ad alto punto di fusione ottenuta per frazionamento di una o più fasi di olio di palma grezzo.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.27.2015.3

*Parole chiave: trigliceride / frazionamento / olio di palma grezzo / punto di fusione*

1511.9011/  
9019

### Stearina di palma raffinata

imbianchita e deodorata (RBD), in cui i trigliceridi rappresentano i componenti principali, contenente in peso meno dello 0,2 % di acidi grassi liberi e meno dello 0,15 % di acqua e impurità. Si tratta di una frazione solida bianco-giallastra ottenuta per frazionamento di olio di palma dopo la cristallizzazione a temperatura controllata e con un punto di fusione compreso fra 33° e 39° C. Essa viene utilizzata come olio da cucina, per ridurre la margarina e per la produzione di prodotti di pasticceria e di panetteria.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.28.2015.3

*Parole chiave: olio / cucina / RBD / trigliceride / frazionamento / olio di palma raffinato*

1511.9011/  
9019

### Olio di acido arachidonico (ARA)

sotto forma di liquido giallo o giallo-arancione a temperatura ambiente, ottenuto tramite fermentazione fungina (*Mortierella Alpina*) a partire da materie prime quali il glucosio. Il profilo dei gliceridi di quest'olio è il seguente: 95 a 98% di trigliceridi e 2 a 5% di digliceridi e monogliceridi. Il profilo dei principali acidi grassi di questo prodotto è composto di acidi grassi polinsaturi, come l'acido arachidonico al 40-45% e l'acido linoleico allo 0-15%. Questo olio può essere utilizzato come ingrediente nei settori dell'industria alimentare, dell'alimentazione di animali, della medicina e dei cosmetici.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.5.2016.4

*Parole chiave: acido linoleico / trigliceride / fermentazione / fungo / Mortierella*

1515.6010/  
6099

**Prodotto composto di 90 % di trigliceridi riesterificati**

di acidi grassi con alta concentrazione in omega-3 EPA (acido eicosapentaenoico) e DHA (acido docosaesaenoico), ottenuto da olio grezzo di acciuga. Il rimanente 10% del prodotto è costituito principalmente da mono- e digliceridi. Il prodotto contiene EPA (400 mg/g) e DHA (300 mg/g). Al prodotto è stata aggiunta vitamina E (tocoferolo) come antiossidante.

Durante la fabbricazione del prodotto, l'olio di acciuga è stato sottoposto a dei processi di disacidificazione, esterificazione etanolica, distillazione, filtrazione, candeggio, riesterificazione e deodorizzazione.

Il prodotto è presentato in botti ed è utilizzato per la fabbricazione di complementi alimentari.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6.

*V.a. decisione "Prodotto costituito da esteri etilici", voce 2106.9099.*

710108.7.2017.4

*Parole chiave: olio di pesce / olio di acciuga / acido grasso / omega-3 / EPA / DHA*

1516.1091

**Prodotto a base di una miscela di grassi**

composto di 80 % a 90 % di grasso di suino fuso (strutto) e di 10 % a 20 % di sevo della specie bovina, destinato all'alimentazione umana.

Applicazione delle Regole generali per l'interpretazione del Sistema armonizzato 1 e 6. 304.80.2002.3

*Parole chiave: strutto / sevo bovino / sego*

1517.9010,  
1517.9091/  
9099

**Miscela di grassi**

per l'impiego nell'industria alimentare; massa untuosa di color bianco costituita da un miscuglio di olio di palma, grasso di karité e una piccola aggiunta di lecitina e di acido citrico, non contenente materie grasse del latte, in cartoni da 25 kg rivestiti con pellicola PE. 3101.2255.2013.19

*Parole chiave: olio di palma / grasso di karité*

1517.9099

**Miscela di oli (integratore alimentare)**

liquido giallognolo composto di olio di pesce e olio d'oliva con aggiunta di poco colecalciferolo (vitamina D3) e olio di limone (aroma), non contenente materie grasse del latte, confezionata in bottiglie da 300 ml per la vendita al minuto. 3101.1279.2014.4

*Parole chiave: complemento / olio di pesce / olio d'oliva / vitamina D3*

1517.9099