

SECTION III
GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VEGETALES OU D'ORIGINE
MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION;
GRAISSES ALIMENTAIRES ELABOREES;
CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VEGETALE

CHAPITRE 15

GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VEGETALES OU D'ORIGINE
MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION;
GRAISSES ALIMENTAIRES ELABOREES;
CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VEGETALE

Notes.

1. Le présent Chapitre ne comprend pas :
 - a) le lard et la graisse de porc ou de volailles du n° 02.09;
 - b) le beurre, la graisse et l'huile de cacao (n° 18.04);
 - c) les préparations alimentaires contenant en poids plus de 15 % de produits du n° 04.05 (Chapitre 21 généralement);
 - d) les cretons (n° 23.01) et les résidus des n°s 23.04 à 23.06;
 - 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° 40.02).
2. Le n° 15.09 ne couvre pas les huiles obtenues à partir d'olives à l'aide de solvants (n° 15.10).
3. Le n° 15.18 ne comprend pas les graisses et huiles et leurs fractions, simplement dénaturées, qui restent classées dans la position dont relèvent les graisses et huiles et leurs fractions 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° 15.22.

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 2,0g/100g 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° 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.

Notes complémentaires

1. Pour l'application des n°s 15.07 à 15.15 (à l'exception des n°s 1515.90.11.00 et 1515.90.19.00) :
- A. a) les huiles végétales fixes, fluides ou concrètes, obtenues par pression, sont considérées comme brutes si elles n'ont pas subi d'autres traitements que :
- La décantation dans les délais normaux;
 - la centrifugation ou la filtration, à condition que pour séparer l'huile de ses constituants solides on n'ait eu recours qu'à la force mécanique, comme la pesanteur, la pression ou la force centrifuge, à l'exclusion de tout procédé de filtration par adsorption et de tout autre procédé physique ou chimique ;
- b) les huiles végétales fixes, fluides ou concrètes, obtenues par extraction, restent considérées comme «brutes» lorsqu'elles ne se distinguent ni par la couleur, l'odeur ou le goût, ni par des propriétés spéciales analytiques reconnues, des huiles et graisses végétales obtenues par pression ;
- c) sont considérées également comme «huiles brutes», l'huile de soja dégommée et l'huile de coton débarassée du gossypol.
- B. sont considérées comme ayant subi un processus de raffinage au sens des sous-positions 1509.90.10.10 à 1509.90.10.99, les huiles d'olive dont la teneur en acides gras libres, exprimée en acide oléique, est au maximum de 5% et qui présentent un coefficient d'extinction spécifique K 268 (densité optique de la solution dans l'isooctane (2,2,4 triméthylpentane) à 1 g dans 100 millilitres sous une épaisseur de 1 cm et pour la longueur d'onde de 268 millimicrons) égale ou supérieure à 0,25 (a) et dont la variation et l'extinction spécifique, au voisinage de 268 millimicrons, est supérieure à 0,01 (b).
- C. On considère comme «huile d'olive vierge» (sous-position 1509.30.00.00), l'huile d'olive naturelle obtenue uniquement par des procédés mécaniques, y compris la pression, à l'exclusion de tout mélange avec des huiles d'une autre nature ou de l'huile d'olive obtenue de façon différente.
2. Le présent Chapitre ne comprend pas la cire gaufrée en rayons pour ruches (n° 9602.00)
3. Les graisses et huiles de poissons et de mammifères marins, brutes (ex n° 15.04), ainsi que le blanc de baleine et d'autres cétacés (spermaceti ex n° 15.21) considérés comme produits de pêche marocaine, sont admis en franchise des droits de douane sous les conditions déterminées par les autorités compétentes.

(a) Ce coefficient doit être corrigé en fonction du pourcentage d'acides gras libres suivant la formule :
 $K'268 = K\ 268 - (0,023 \times \% \text{ d'acides gras libres})$.

(b) Cette variation est définie par :
 ${}^3K = K\ 268 - 0,5 (K\ 262 + K\ 274)$.