

第 15 類

動物性、植物性又は微生物性の油脂及びその分解生産物、
調製食用脂並びに動物性又は植物性のろう

注

- 1 この類には、次の物品を含まない。
 - (a) 第 02.09 項の豚又は家きんの脂肪
 - (b) カカオ脂 (第 18.04 項参照)
 - (c) 調製食料品 (第 04.05 項の物品の含有量が全重量の 15%を超えるものに限る。主として第 21 類に属する。)
 - (d) 獣脂かす (第 23.01 項参照) 及び第 23.04 項から第 23.06 項までの油かす
 - (e) 脂肪酸、調製ろう、医薬品、ペイント、ワニス、せっけん、調製香料、化粧品類、硫酸化油その他の第 6 部の物品
 - (f) 油から製造したファクチス (第 40.02 項参照)
- 2 第 15.09 項には、オリーブから溶剤抽出により得た油を含まない (第 15.10 項参照)。
- 3 第 15.18 項には、単に変性した油脂及びその分別物を含まないものとし、これらの物品は、変性していない油脂及びその分別物が属する項に属する。
- 4 ソープストック、油さい、ステアリンピッチ、グリセリンピッチ及びウールグリースの残留物は、第 15.22 項に属する。

*
* *

号注

- 1 第 1509.30 号において、バージンオリーブ油とは、遊離酸度がオレイン酸換算で 100 グラムにつき 2.0 グラムを超えず、かつ、CODEX ALIMENTARIUS STANDARD 33-1981 に定めるバージンオリーブ油の特性に従い、他の種類のバージンオリーブ油のカテゴリーと区別できるものをいう。
- 2 第 1514.11 号及び第 1514.19 号において「菜種油 (低エルカ酸のもの)」とは、エルカ酸が全重量の 2%未満の不揮発性油をいう。

総 説

- (A) この類には、次の物品を含む。
- (1) 動物性油脂、植物性油脂又は微生物性油脂で粗製のもの、精製したもの又はある種の方法で処理 (例えば、ボイル油化、硫化又は水素添加) したもの
 - (2) 油脂から製造したある種の物品、特にその分解生産物 (例えば、粗製グリセリン (粗製グリセロール))
 - (3) 調製食用油脂 (例えば、マーガリン)

- (4) 動物性又は植物性のろう
- (5) 脂肪性物質又は動物性若しくは植物性のろうの処理の際に生ずる残留物
ただし、この類には、次の物品を含まない。
- (a) 02.09 項の家さんの脂肪及び豚の筋肉層のない脂肪（溶出その他の方法で抽出してないもの）
- (b) ミルクから得たバターその他の油脂（04.05）及び04.05項のデリースプレッド
- (c) カカオ脂（18.04）
- (d) 獣脂かす（23.01）及びオイルケーキ、オリーブ油かすその他の植物性油脂又は微生物性油脂を抽出した際に生ずる油かす（油さいを除く。）（23.04 から 23.06 まで）
- (e) 脂肪酸、アシッドオイルで油脂の精製の際に生ずるもの、油脂性アルコール、グリセリン（粗製グリセリンを除く。）、調製ろう、医薬品、ペイント、ワニス、せっけん、調製香料、化粧品類、硫酸化油又は第6部のその他の物品
- (f) 油から製造したファクチス（40.02）

まっ香鯨油及びホホバ油を除いて、動物性油脂、植物性油脂又は微生物性油脂は、脂肪酸（パルミチン酸、ステアリン酸及びオレイン酸等）のグリセリンエステルである。

これらは、固形又は液状であるが、いずれも水より軽い。空気中に長く放置すると加水分解及び酸化されて変敗する。加熱すると分解し強い刺激臭を発する。これらは全て水に不溶であるが、ジエチルエーテル、二硫化炭素、四塩化炭素、ベンゼン等には完全に溶解する。ひまし油は、アルコールに溶解するが、その他の動物性油脂、植物性油脂又は微生物性油脂は、アルコールにはわずかに溶解する。これらは、全て紙の上に落ち難い脂のしみを残す。

トリグリセリドの脂肪を形成しているエステルは過熱蒸気、希酸、酵素又は触媒の作用によって分解（けん化）され、グリセリン及び脂肪酸を生じ、また、アルカリの作用によりグリセリン及び脂肪酸のアルカリ塩（せっけん）を生ずる。

15.04 項及び 15.06 項から 15.15 項までには、この表の他の項において、より特殊な限定をして記載（例えば、15.21 項の鯨ろう）されていない限りこれらの項に掲げられた油脂の分別物を含む。

分別の主な方法は、次のとおりである。

- (a) 圧搾、傾瀉、ウインタリゼーション及びろ過を含む乾燥分別
- (b) 溶剤分別
- (c) 界面活性剤による分別

分別は、油脂の化学構造に変化を生じさせない。

この類の注3において「単に変性した油脂及びその分別物」とは、油脂又はその分別物に変性剤（魚油、フェノール類、石油類、テレピン油、トルエン、サリチル酸メチル（冬緑油）、ローズマリー油等）を添加し、それらを食用に適しないようにしたものをいう。これらの変性剤は少量（通常1%以下）加えられ、油脂又はその分別物に、例えば、酸敗臭、酸味、辛味、苦味を与える。ただし、この類の注3の規定は、油脂又はそれらの分別物の変性した混合物及び調製品には適用されないことに注意しなければならない（15.18）。

この類の注1の除外例を除き、動物性油脂、植物性油脂又は微生物性油脂及びこれらの分

別物は、食用、工業用又は産業用（例えば、せっけん、ろうそく、潤滑油、ワニス又はペイントの製造）の何れに使用されるものであってもこの類に属する。

植物性又は動物性のろうは、主としてある種の高級脂肪酸（パルミチン酸、セロチン酸、ミリスチン酸）とグリセリン以外のある種のアルコール（セチルアルコール等）とのエステルから成る。これらは遊離の状態の脂肪酸及びアルコールをある程度含んでおり、また少量の炭化水素を含んでいる。

これらのろうは、加水分解によってグリセリンを生ぜず、加熱をしても脂肪のような刺戟臭を発することもなく、また酸敗しない。ろうは一般に脂肪よりも固い。

(B) この類の 15.07 項から 15.15 項までには、各項に記載されている単独（すなわち、他の種類の油脂を混合してないもの）の植物性油脂又は微生物性油脂及びその分別物を含む（精製してあるかないかを問わないものとし、化学的な変性加工をしたものを除く。）。

植物性油脂は、自然界に広範に存在し、植物のある部分（例えば、種子及び果実）の細胞中に見出され、圧搾又は溶剤により抽出される。

これらの項に属する植物性油脂又は微生物性油脂は、不揮発性の油脂である。すなわち、これらの油脂は、分解することなしには容易に蒸留できず、揮発性でなく、更に、過熱蒸気によって留出させることもできないものである（この処理によって分解し、けん化される。）。

例えば、ホホバ油を除き、植物性油は、グリセリドの混合物である。ただし、パルミチン酸グリセリド及びステアリン酸グリセリド（室温で固体）は、固体状の油が大部分を占めており、液体状の油は、主として、室温で液体のグリセリド（オレイン酸、リノール酸、リノレン酸等のグリセリド）から成っている。微生物性油脂もグリセリドの混合物であり、主としてアラキドン酸やリノール酸等のポリ不飽和脂肪酸（室温で液体）から成っている。

これらの項には、粗製の油脂及びそれらの分別物並びにこれらを精製（例えば、清澄、清浄、ろ過、脱色、脱酸又は脱臭）したものも含む。

油を精製する際に生ずる副産物（例えば、「油さい」）及びソープストックは 15.22 項に属する。粗油の精製の際に生ずるソープストックを鉱酸で分解して製造されるアシッドオイルは 38.23 項に属する。

これらの項に含まれる植物性油脂は、主として、12.01 項から 12.07 項までの採油用の種及び果実から得られるが、その他の項に属する植物性材料からも得られる（例えば、オリーブ油、12.12 項の桃、あんず又はプラムの核から得られる油、08.02 項のアーモンド、くるみ、松の実、ピスタチオナット等から得られる油、穀物の胚（はい）芽から得られる油）。15.15 項に該当する微生物性油脂は、油糧微生物から脂質を抽出することにより得られる。微生物性油脂は単細胞油（SCO）としても知られている。

これらの項には、食用又は非食用の混合物若しくは調製品又は化学的な変性加工をした植物性油脂又は微生物性油脂を含まない（他の項、例えば、30.03 項、30.04 項、33.03 項から 33.07 項まで、34.03 項に属する物品の性格を有するものを除き、15.16 項、15.17 項又は 15.18 項に含まれる。）。

15.01 豚脂（ラードを含む。）及び家きん脂（第 02.09 項又は第 15.03 項のものを除く。）

1501.10—ラード

1501.20—その他の豚脂

1501.90—その他のもの

この項の脂肪は、溶出、圧搾、溶剤抽出等、いずれの方法によっても得られる。最も一般的に用いられる方法は湿式（水蒸気又は低温）溶出及び乾式溶出である。乾式溶出では、高温にすることにより脂肪の一部が流出する。残った脂肪は圧搾され、流出した脂肪に加えられる。場合によってはこの工程の残留物に含まれている脂肪の残りを溶剤抽出することもある。

上記要件を条件として、この項には、次の物品を含む。

—ラード

豚の脂肪組織から得られる食用に適する軟質でクリーム状の白い固体又は半固体の脂肪。製造方法及び使用される脂肪組織により異なるラードが製造される。例えば、食用の豚脂のなかで最高の品質のものは、一般に豚の腹腔組織内の脂肪から乾式溶出により得られる。殆どのラードは脱臭され、また、場合により酸敗を防ぐために酸化防止剤が加えられることもある。

月桂樹の葉又はその他の香辛料を含むラード（ラードの特性を変えない程度に極く少量を添加したものは、この項に属する。ただし、ラードを含有する食用の混合物又は調製品は含まれない（15.17）。

—その他の豚脂（骨脂、くずから得た脂肪及び製造業や飼料等の用に供する食用に適しないその他の脂肪を含む。）

—家きん脂（骨脂及びくずから得た脂肪を含む。）

新鮮な骨から得た骨脂は白色又は黄色がかった脂肪で、タローのような粘度及びにおいを有するが、古い骨から得られたものは軟かく、粒状で黒ずんだ黄色又はかっ色を呈し不快な臭気を有する。これは、せっけん又はろうそくの製造及び潤滑油として使用する。

くずから得た脂肪には、枝肉ファットその他のある種の動物性のくず又はかす（舌のくず、胃、切りくず等）から得た脂肪及び皮のトリミング若しくは洗浄の際得たグリースがある。

これらは、一般に次のような特性を有している。暗色で、不快臭があり、例えば、遊離脂肪酸（オレイン酸、パルミチン酸等）、コレステロール及び不純物の含有量が多く、ラードその他のこの項の脂肪より融点が低い。これらは、主として工業用原料に使用される。

これらの脂肪には、粗製のもの又は精製のものがある。精製は中和、酸性白土による処理、過熱蒸気の吹込、ろ過等によって行われる。

これらの物品は、食品の調製、軟膏、石けん等の製造に使用する。

この項には、また、次の物品を含まない。

- (a) 02.09 項の家きんの脂肪及び豚の筋肉層のない脂肪（溶出その他の方法で抽出していないもの）
- (b) ラードステアリン及びラード油（15.03）
- (c) この項に記載されていない動物から得た脂肪（15.02、15.04 又は 15.06）
- (d) 15.06 項の骨油

(e) イミテーションラード (15.17)

15.02 牛、羊又はやぎの脂肪 (第 15.03 項のものを除く。)

1502.10—タロー

1502.90—その他のもの

この項には、牛、羊又はやぎの内臓及び筋肉の周囲にある脂肪を含む。これらのうち、牛から得たものが最も重要である。これらの脂肪は、粗のもの（生鮮、冷蔵又は冷凍のもの）、塩蔵し、塩水漬けし、乾燥し、くん製し又は溶出した脂肪（タロー）の形状のものがある。これらの溶出工程は 15.01 項の脂肪を得る工程と同様である。また、この項には、圧搾又は溶剤抽出により得た脂肪を含む。

“Premier jus” (oleo stock) は、食用のタローのなかで最高の品質のものである。これは固体で、白色又は帯黄色の物品であり、新しく調製したものは無臭であるが、空気にさらされると、特徴のある酸敗臭を発するようになる。

タローは、ほとんど、専らオレイン酸、ステアリン酸及びパルミチン酸のグリセリドから成る。

タローは、食用脂又は潤滑油の調製、せっけん又はろうそくの製造、革の仕上げ、飼料の調製等に使用する。

また、この項には、牛、羊又はやぎの骨脂肪及びこれらの動物のくずから得た脂肪を含む。15.01 項の解説中の関連する脂肪の記述は、この項の同様の脂肪にも適用する。

この項には、次の物品を含まない。

(a) オレオステアリン、オレオ油及びタロー油 (15.03)

(b) 馬から得た脂肪 (15.06)

(c) この項に記載されていない動物の骨及びくずから得た脂肪 (15.01、15.04 又は 15.06)

(d) 動物の油（例えば、15.06 の牛脚油及び骨油）

(e) 植物脂 (Vegetable tallow) として知られるある種の植物性脂肪、例えば、Chinese-vegetable tallow (Stillingia fat) 及び Borneo tallow (15.15)

15.03 ラードステアリン、ラード油、オレオステアリン、オレオ油及びタロー油 (乳化、混合その他の調製をしてないものに限る。)

この項には、ラードを圧搾して得た物品（すなわち、ラードステアリン及びラード油）又はタローを圧搾して得た物品（すなわち、オレオ油、タロー油又はオレオステアリン）を含む。これらの工程ではラード又はタローは加熱したタンクに 3 日ないし 4 日間入れられ、その間にラードステアリン又はオレオステアリンの結晶が形成される。その結果生じた粒々の塊は圧搾され、ステアリンから油が分離される。この圧搾は乾式溶出における圧搾（より高温下で、たんぱく質、結合組織等のその他の動物性材料から残留した脂肪を除去するための圧搾）とは異なる。また、

この項の物品は他の分別法によっても得られる。

ラードステアリンは、ラードその他の豚の溶出した脂肪を圧搾したあとに残る白色の固形脂肪である。この項には、食用に適するもの及び食用に適しないもののいずれをも含む。食用に適するラードステアリンは、軟性ラードに安定した硬度を与えるために混合される場合がある(15. 17)。食用に適しないラードステアリンは、潤滑油として又はグリセリン、オレイン若しくはステアリンの原料として使用する。

ラード油は、ラード又はその他の豚の溶出した脂肪を冷間圧搾することによって得た物品である。帯黄色の液体で、かすかに脂肪のにおいがし、爽快な味がする。これは、ある種の工業用(羊毛加工、せっけん製造等)に使用され、また、潤滑油として、時には食用に供される。

食用のオレオ油(oleo oil)は、白色又は帯黄色の軟粘性の固形脂肪で、かすかなタロー臭と快い風味を有する。これは結晶性のものであるが、圧延又はスミングによって粒状になる。これは、主としてオレイン酸のグリセリド(トリオレイン)(tri-olein)から成る。オレオ油は、主としてマーガリン、イミテーションラードその他の食用の物品の製造及び潤滑油として使用する。

タロー油(食用に適しないオレオ油)は、黄色がかった液体で、タロー臭を有するが、空気にさらすと、容易に酸敗する。これは、せっけんの製造に使用され、また潤滑油として使用するために鉱物油と混合される。

オレオ油(oleo-oil)又はタロー油を抽出した後に残った固形分は、主としてステアリン酸及びパルミチン酸のグリセリド(トリステアリン及びトリパルミチン)からなる混合物である。オレオステアリン(oleostearin)又はタローステアリン(tallow stearin)として知られているものは、一般に固く脆(もろ)いケーキ状又は錠剤状をしている。これは、白色で無味無臭である。

この項には、乳化、混合又はその他の方法で調製したものを含まない(15. 16、15. 17 又は 15. 18)。

15.04 魚又は海棲哺乳(かいせいほ) 乳動物の油脂及びその分別物(化学的な変性加工をしてないものに限るものとし、精製してあるかないかを問わない。)

1504. 10—魚の肝油及びその分別物

1504. 20—魚の油脂及びその分別物(肝油を除く。)

1504. 30—海棲哺乳(かいせいほ) 乳動物の油脂及びその分別物

この項には、各種の魚類(たら、おひょう、メンハーデン、にしん、いわし、かたくちいわし、ピルカード等)又は海棲哺乳(かいせいほ) 乳動物(鯨、いるか、あざらし等)から得た油脂及びそれらの分別物を含む。これらは、魚類若しくは海棲哺乳(かいせいほ) 乳動物の胴体若しくは肝臓又はこれらの動物のくずから抽出される。これらは、通常、特徴のある魚臭と不快な味を有し、色は黄色ないし赤かっ色である。

たらの肝臓、おひょうの肝臓その他の魚の肝臓は、多量のビタミン類とその他の有機物質を含む油を産出する。そのためこれらは主として医薬として使用される。これらの油は、照射その他の方法でビタミン含有量を増加したものであるかないかを問わずこの項に含まれる。ただし、こ

れらが、医薬用に調製したものの又は治療目的の見地から乳化し、若しくはその他の添加物質を含んだもの場合には 30 類に属する。

この項は、またフィッシュステアリン（冷蔵した魚油を圧搾及び傾瀉することによって得られた固形の製品）を含む。これは帯黄色又はかつ色の物質で魚臭を有し、デグラス、潤滑油及び低級せっけんの調製に使用される。

魚又は海棲哺乳（かいせいほ）乳動物から得た油脂は、精製したものであってもこの項に属する。ただし、部分的又は完全に水素添加し、インターエステル化し、リエステル化し若しくはエライジン化したものは含まない（15.16）。

15.05 ウールグリース及びこれから得た脂肪性物質（ラノリンを含む。）

ウールグリースは、不快な臭気を有する粘着性の脂肪であり、羊毛を洗浄し又は布地を縮絨したせっけん水から抽出する。また揮発性溶剤（二硫化炭素等）により脂付羊毛から抽出したものもある。ウールグリースは、グリセリンエステルではない。したがって、化学的には、油脂というよりはむしろろうとみなすべきである。これは、潤滑油の調製及びその他の工業に使用するが、主としてラノリン（これの精製物）又はウールグリースオレイン又はウールグリースステアリンの抽出用に供する。

ラノリンは、ウールグリースの精製により得られ、軟膏（こう）のような粘度を有する。精製の程度によって、色は帯黄白色からかつ色までにわたっており、空気中で極めてわずかに変質し、かすかに特徴のあるにおいを呈する。ラノリンは煮沸アルコールには良く溶解するが、水には溶解しない。しかし、水を多量に吸収し、水和ラノリンと呼ばれる油質状のエマルジョンに変化する。

無水ラノリンは、潤滑剤、乳化性の油又は仕上げ剤（dressings）の調製に使用し、水和又は乳化したラノリンは、主に軟膏又は化粧品の調製に使用される。

わずかに、変性加工したラノリンのうち、ラノリンの基本的な特性を有しているもの及びウルアルコール（コレステロール、イソコレステロールその他の高級アルコールの混合物でラノリンアルコールともいわれる。）もこの項に含まれる。

この項には、化学的に単一のアルコール（一般に 29 類）及びラノリンをもととした調製品、例えば、医薬物質又は香料物質を添加したラノリン（30.03 若しくは 30.04 又は 33 類）を含まない。また、ラノリンの基本的な特性を失うほど、化学的に大きく変性加工したラノリン、例えば、ラノリンをエトキシ化して水溶性にしたものも含まない（通常 34.02）。

ウールグリースを水蒸気蒸留して圧搾すると、液状部、固形部及び残留部に分離する。

液状部は、ウールグリースオレインとして知られ、濁っており、帯赤かつ色でかすかにウールグリースのにおいを有する。これはアルコール、ジエチルエーテル、揮発油等に溶解する。これは紡績工場において織物の加脂剤として使用される。

固形の部分（ウールグリースステアリン）は、ろう状物質で、色は黄かつ色、ウールグリースの強いにおいがあり、煮沸アルコールその他の有機溶剤に溶解する。これは、皮革産業又は潤滑

油若しくは粘稠性グリースの調製及びろうそく若しくはせっけんの製造に使用される。

この項には、ウールグリースの残留物を含まない (15.22)。

15.06 その他の動物性油脂及びその分別物（化学的な変性加工をしてないものに限るものとし、精製してあるかないかを問わない。）

この項には、02.09 項及びこの類の前項までのいずれかの項に属するものを除き、動物性のすべての油脂及びその分別物を含む。したがって、豚、家きん、牛、羊、やぎ、魚又は海棲哺乳（かいせいほ）乳動物から得た脂並びにラード油、オレオ油、タロー油、魚又は海棲哺乳（かいせいほ）乳動物から得た油及びウールグリースから得た油を除き、すべての動物性油脂がこの項に含まれる。

この項には、特に、次の物品を含む。

- (1) 馬、かば、くま、うさぎ、陸がに、海がめ等からとった脂肪（これらの動物の骨、骨髄、又はくずから得た脂肪を含む。）
- (2) 牛、馬若しくは羊の脚又は頸（けい）骨を煮沸して得られるグリースを冷間圧搾して得られる牛脚油その他これに類する油：これらは、青味を帯びた黄色で甘味のある油で、空気中で安定であり、主として精密機械装置（時計、ミシン、火器等）の潤滑油として使用する。
- (3) 骨脂肪を圧搾し、又は骨を熱水で処理して抽出した骨油：これは、無臭の帯黄色の液状油で、容易に酸敗しない。これは、精密機械装置の潤滑油として、また皮の仕上げに使用する。
- (4) 髓から抽出した油：これは、白色又は帯黄色の物品で医薬用及び香料用に使用する。
- (5) 煮固めた卵黄から圧搾又は溶剤によって抽出した卵黄油：これは、透明な黄金色又は帯赤色の油で、ゆで卵のにおいを有する。
- (6) 海がめの卵の油：これは、淡黄色、無臭で、食用に供する。
- (7) かいこの蛹（さなぎ）から抽出した蛹（さなぎ）油：これは、特有の不快臭を有する赤っぽい色の油である。せっけん製造に使用される。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 豚脂及び家きん脂 (02.09 又は 15.01)
- (b) 牛、羊又はやぎの脂肪 (15.02)
- (c) 魚又は海棲哺乳（かいせいほ）乳動物の油脂及びその分別物 (15.04)
- (d) 主にピリジン塩基から成る物品（ジッペル油、また、時には骨脂と呼ばれる。） (38.24)

15.07 大豆油及びその分別物（化学的な変性加工をしてないものに限るものとし、精製してあるかないかを問わない。）

1507.10—粗油（ガム質を除いてあるかないかを問わない。）

1507.90—その他のもの

大豆油は、大豆 (*Glycine max*) の種子から水圧式若しくは連続式圧搾機又は溶剤で抽出することにより得られる。これは淡黄色の不揮発性の乾性油で、食用及び工業用の両用途（例えば、マーガリン及びサラダドレッシング、又はせっけん、ペイント、ワニス、可塑剤及びアルキッド樹脂の製造）に使用する。

この項には、また、大豆油の分別物を含む。ただし、大豆粗油を精製する際に生ずる大豆レシチンは 29.23 項に属する。

*
* *

号の解説

1507.10

圧搾により得た液状又は固状の不揮発性の植物油は、傾瀉、遠心分離又はろ過以外の工程を経ていないものを「粗製のもの」とみなす（油を固体粒子から分離するために重力、圧力又は遠心力等の機械的な力のみが使用されたものに限るものとし、吸着ろ過、分別その他の物理的又は化学的処理が行われたものを除く。）。抽出により得た油は、圧搾により得られた同一の油と比較して色、におい又は味に変化を受けていない場合に限り「粗製のもの」とみなす。

15.08 落花生油及びその分別物（化学的な変性加工をしてないものに限るものとし、精製してあるかないかを問わない。）

1508.10－粗油

1508.90－その他のもの

落花生油又はピーナツオイルは、通常の落花生 (*Arachis hypogaea*) の種子又は「ナット」を溶剤抽出又は圧搾することにより得られる不乾性油である。

ろ過し、かつ、精製した油は、例えば、サラダオイルとして料理用又はマーガリンの製造に使用する。低級品は、石けん又は潤滑油の製造に使用される。

*
* *

号の解説

1508.10

1507.10 号の解説参照

15.09 オリーブ油及びその分別物（化学的な変性加工をしてないものに限るものとし、精製して

あるかないかを問わない。)

1509. 20—エクストラバージンオリーブ油

1509. 30—バージンオリーブ油

1509. 40—その他のバージンオリーブ油

1509. 90—その他のもの

オリーブ油は、オリーブの樹 (*Olea europaea L.*) の果実から得られる油である。

この項には、次の物品を含む。

バージンオリーブ油は、油を変質させないような条件（特に温度条件）のもとで、機械的その他物理的な方法のみにより、オリーブの樹の果実から得られる油で、洗浄、傾瀉（けいしゃ）、遠心分離又はろ過以外の処理は行われていないものである。

- (A) エクストラバージンオリーブ油：これは、特に加工前のオリーブの取扱い又は加工中及び貯蔵中の温度管理に関して、油を変質させないような特定の条件のもとで得られる。官能特性としては、果実味があり、香りと味に欠陥がない。透明で淡黄色から緑色をしている。そのままの状態ですべてに食用に適する。エクストラバージンオリーブ油は、遊離酸度がオレイン酸換算で 100 グラムにつき 0.8 グラムを超えず、かつ、Codex Alimentarius Standard 33-1981 に定めるオリーブ油の特性に従い、他の種類のオリーブ油のカテゴリーと区別できるものをいう。
- (B) バージンオリーブ油：これは、特に加工中及び貯蔵中の温度条件に関して、油をわずかに変質させ、Codex Alimentarius Standard 33-1981 に定める限度を超えない官能欠陥を生ずることがあるような特定の条件のもとで得られる。特徴的な果実味があり、淡黄色から緑色の透明な油で、そのままの状態ですべてに食用に適する。バージンオリーブ油は、遊離酸度がオレイン酸換算で 100 グラムにつき 2.0 グラムを超えず、かつ、Codex Alimentarius Standard 33-1981 に定めるオリーブ油の特性に従い、他の種類のオリーブ油のカテゴリーと区別できるものをいう。
- (C) その他のバージンオリーブ油：これは、更なる精製を経なければ食用に適さないことがあるような条件のもとで得られる。ここには、lampante バージンオリーブ油と ordinary バージンオリーブ油の 2 種類が含まれる。
- (D) その他のもの：これは、上記に掲げるバージンオリーブ油から当初のグリセリド構造に変化をもたらさないような方法で精製して得られ、次の 2 種類のものがある。
- (1) 精製オリーブ油：これは、遊離酸度がオレイン酸換算で 100 グラムにつき 0.3 グラムを超えず、その他の特性は、Codex Alimentarius Standard 33-1981 に定める特性に合致する。沈殿物のない透明で清澄な油である。これは、淡黄色で、特有の香り及び味を有さず、食用に適するものもある。
- (2) オリーブ油（精製オリーブ油及びバージンオリーブ油から成るもの）：これは、そのまま食用に適する精製オリーブ油とバージンオリーブ油を混合したものである。遊離酸度がオレイン酸換算で 100 グラムにつき 1 グラムを超えず、その他の特性は Codex Alimentarius Standard 33-1981 第 3 節に定める特性に合致する。これは、淡黄色から

緑色で、香りと味が良い。

(E) (A) から (D) に記載した油の分別物及び混和物

*

* *

この項には、オリーブかす油及びバージンオリーブ油とオリーブかす油との混合物 (15.10) 並びにオリーブ油から得られたリエステル化油とオリーブかす油との混合物 (15.16) を含まない。

15.10 オリーブのみから得たその他の油及びその分別物(第 15.09 項の油及びその分別物を混合したものを含み、化学的な変性加工をしていないものに限るものとし、精製してあるかないかを問わない。)

1510.10—粗製のオリーブかす油

1510.90—その他のもの

この項には、オリーブ由来の油を含む (15.09 項の油を除く。)

この項には、オリーブかすから得た油を含む。オリーブかすは、15.09 項のオリーブ油を絞ったあとのオリーブの残留固形物である。このペースト状の残留物はまだ不定量の水分及び油分を含有する。

この項の油には、粗製のもの、精製したもの又はその他の処理 (グリセリド構造を変えないものに限る。) をしたものがある。

この項には、また、分別物並びに 15.09 項の油又は分別物とこの項の油又は分別物との混合物を含む。最も一般的な混和物は、精製オリーブかす油とバージンオリーブ油との混合物から成る。

(A) 粗製のオリーブかす油：これは、15.09 項のオリーブ油を抽出する際に生ずる残留物から、溶剤抽出その他の物理的処理により得られるものである。これは、国際オリーブ協会 (IOC) の規格 (COI/T.15/NC No 3) の当該区分に定める特性によって、15.09 項の油とは区別される。これは、技術的用途又は精製後に食用に供する。

(B) 精製オリーブかす油：これは、当初のグリセリド構造を変えない精製方法によって、粗製のオリーブかす油から得られるものである。

精製オリーブかす油には、次の 2 種類の物品を含む。

(1) 精製オリーブかす油：これは、遊離酸度がオレイン酸換算で 100 グラムにつき 0.3 グラムを超えず、その他の特性は、Codex Alimentarius Standard 33-1981 の当該区分に定める特性に合致するものである。これは、淡黄色から黄かっ色をしており、許容できる香りや味であり、食用に適するものである。ただし、小売りする国によっては、許可された場合に限り、消費者に直接販売できることがある。

(2) オリーブかす油：これは、精製オリーブかす油と (A) のエクストラバージンオリーブ油及び (又は) (B) のバージンオリーブ油との混合物である。これは、遊離酸度がオ

レイン酸換算で100グラムにつき1グラムを超えず、その他の特性はCodex Alimentarius Standard 33-1981の当該区分の規定に合致するものである。淡黄色から緑色で、香りや味は良く、食用に適する。

*
* *

この項には、オリーブ油から得たリエステル化油を含まない(15.16)。

15.11 パーム油及びその分別物(化学的に変性加工してないものに限るものとし、精製してあるかないかを問わない。)

1511.10-粗油

1511.90-その他のもの

パーム油は、種々のギネアアブラヤシの果実の果肉から得られる植物性脂肪である。主要な原料はアフリカ産のギネアアブラヤシ(*Elaeis guineensis*)で、これは熱帯アフリカ原産であるが、中央アフリカ、マレーシア及びインドネシアでも栽培される。他には、南アフリカ原産のノリパームとしても知られる *Elaeis melanococca* 及びさまざまの *Acrocomia palm* 種(パラグアイパーム(cocombocaya)を含む。)等がある。当該油は、抽出又は圧搾により得られ、その際の条件や精製されているか否かによって種々の色を呈する。パーム油は、多量のパルミチン酸とオレイン酸を含有する点で、同じギネアアブラヤシから得られるパーム核油(15.13)と区別される。

パーム油は、せっけん、ろうそく、化粧品類の製造、潤滑材として又は錫メッキ(hot-dipped tin coating)、パルミチン酸の製造等に使用される。精製パーム油は、食用品(例えば、フライ用の脂)として、また、マーガリンの製造に使用する。

この項には、パーム核油又はパバス油を含まない(15.13)。

*
* *

号の解説

1511.10

1507.10号の解説参照

15.12 ひまわり油、サフラワー油及び綿実油並びにこれらの分別物(化学的な変性加工をしてない油及び分別物に限るものとし、精製してあるかないかを問わない。)

—ひまわり油及びサフラワー油並びにこれらの分別物

1512. 11—粗油

1512. 19—その他のもの

—綿実油及びその分別物

1512. 21—粗油（ゴシポールを除いてあるかないかを問わない。）

1512. 29—その他のもの

(A) ひまわり油

この油は、通常のひまわり (*Helianthus annuus*) から得られ、淡い黄金色をした油である。

これは、サラダ油として、又はマーガリン及びラード代用品に使用する。この油は、半乾性油の特性を有するためペイント又はワニス工業に使用する。

(B) サフラワー油

重要な染料植物であるサフラワー (*Carthamus tinctoris*) の種子は、食用に適する乾性油を産出する。これは食品及び医薬、アルキッド樹脂、ペイント及びワニスに使用する。

(C) 綿実油

この油は、最も重要な半乾性油で、*Gossypium* 属の各種の種子の仁（じん）から得られる。綿実油は、広く工業用、例えば、皮革なめし仕上げ、せっけん、潤滑剤、グリセリン及び防水剤の製造並びに化粧用クリームのベースとして使用する。純粋な精製油は、サラダ油若しくは料理用の油として又はマーガリン及びラード代用品の製造に重要である。

*

* *

号の解説

1512. 11 及び 1512. 21

1507. 10 号の解説参照

15. 13 やし（コプラ）油、パーム核油及びパバス油並びにこれらの分別物（化学的な変性加工をしてない油及び分別物に限るものとし、精製してあるかないかを問わない。）

—やし（コプラ）油及びその分別物

1513. 11—粗油

1513. 19—その他のもの

—パーム核油及びパバス油並びにこれらの分別物

1513. 21—粗油

1513. 29—その他のもの

(A) やし（コプラ）油

この油は、やし (*Cocos nucifera*) の乾燥果肉（又はコプラと呼ばれる。）から得られる。

生鮮のやしの果肉もまた使用される。この不乾性油は、淡黄色又は無色で温度 25 度以下では固体である。やし油は、せっけん、化粧品類の調製、潤滑用グリース、合成洗剤、クリーニング又は洗たく用調製品の製造並びに脂肪酸、脂肪性アルコール及びメチルエステルの原料として使用する。

精製やし油は、食用に適するので、マーガリン、食餌（じ）補助剤のような食品として使用する。

(B) パーム核油

この白い油は、ギネアアブラヤシの果実の果肉からではなく、主としてアフリカ産のギネアアブラヤシ (*Elaeis guineensis*) のナットの核から得られる（解説 15.11 項参照）。この油は、快い香りとナット様の風味を有しているため、マーガリン及び砂糖菓子等の製造業に広く使用する。これは、また、グリセリン、シャンプー、せっけん及びろうそくの製造にも使用する。

(C) ババス油

この不乾性油は、ババスやし (*Orbignya martiana* 及び *O. oleifera*) から得られる。これは、果実のナットの核から搾り出される。

ババス油は、せっけんその他の工業製品の製造に使用され、精製したものは、パーム核油の代用品として食料品に使用する。

*

* *

号の解説

1513.11 及び 1513.21

1507.10 号の解説参照

15.14 菜種油及びからし油並びにこれらの分別物(化学的な変性加工をしてない油及び分別物に限るものとし、精製してあるかないかを問わない。)

— 菜種油（低エルカ酸のもの）及びその分別物

1514.11 — 粗油

1514.19 — その他のもの

— その他のもの

1514.91 — 粗油

1514.99 — その他のもの

(A) 菜種油

Brassica 属の各種の種子、特に *B. napus* 及び *B. rape* (又は *B. campestris*) のものは、類似した特性を有する半乾性油を産出する。これらは、商慣行上菜種油として類別されている。

これらの油は、一般にエルカ酸を多く含んでいる。この項には、また、エルカ酸の含有率が低い菜種油（これは、特別に開発された rape 又は colza の種で、低エルカ酸の油ができる種子から製造される。）、例えばカノーラ油又は西洋種の菜種油 “double zero” を含む。

これらは、サラダドレッシング、マーガリン等の製造に使用され、また、例えば、潤滑油添加剤のような工業生産品の製造に供される。精製油は、一般に colza oil と呼ばれるが、これも食用に適するものである。

(B) からし油

これは、不揮発性の植物油で、例えば、次の三種、すなわち白マスタード (*Sinapis alba* 及び *Brassica hirta*)、黒マスタード (*Brassica nigra*) 又はインディアンマスタード (*Brassica juncea*) から得られる。これらは、一般にエルシン酸の含有率が高く医薬、料理用又は工業生産品等に使用する。

*
* *

号の解説

1514. 11 及び 1514. 91

1507. 10 号の解説参照

15. 15 その他の植物性油脂又は微生物性油脂及びこれらの分別物(ホホバ油及びその分別物を含み、化学的な変性加工をしてないものに限るものとし、精製してあるかないかを問わない。)

— 亜麻仁油及びその分別物

1515. 11 — 粗油

1515. 19 — その他のもの

— とうもろこし油及びその分別物

1515. 21 — 粗油

1515. 29 — その他のもの

1515. 30 — ひまし油及びその分別物

1515. 50 — ごま油及びその分別物

1515. 60 — 微生物性油脂及びその分別物

1515. 90 — その他のもの

この項には、単独の不揮発性の植物性油脂又は微生物性油脂及びその分別物を含む（この類の総説（B）参照）。ただし、15. 07 項から 15. 14 項までに掲げるものを除く。特に、次のものが、商業上重要である。

(1) 亜麻仁油：これは亜麻 (*Linum usitatissimum*) の種子から得られる。この油は最も重要な

乾性油の一つである。亜麻仁油は、黄色からかっ色まであり、刺激性の味とにおいを有する。酸化により極めて強い弾力のある被膜を作る。亜麻仁油は、主としてペイント、ワニス、オイルクロス、パテ、軟せっけん、印刷インキ、アルキッド樹脂又は医薬品の製造に使用される。冷圧搾による亜麻仁油は食用に適する。

(2) とうもろこし油：これは、とうもろこしの穀粒から得られ、脂質の多く（80%程度）は胚に含まれる。その粗油は、例えば、せっけんの製造、潤滑剤、皮革仕上げ剤等多くの工業的用途がある。精製油は食用に適し、料理用、ベーカリー用、他の油との混和用等に使用する。とうもろこし油は半乾性油である。

(3) ひまし油：これは、*Ricinus communis*の種子から得られる。不乾性油で一般に無色から淡色の濃厚な油で、以前は、主に下剤として医薬用に使用されたが、現在は工業的に、ラッカー又はニトロセルロースの可塑剤として、また二塩基酸、エラストマー又は接着剤、界面活性剤、油圧用の油等の製造に使用する。

(4) ごま油：これは一年生草本 *Sesamum indicum*の種子から得られる。半乾性油で高品質のものは、ショートニング、サラダ油、マーガリンその他これらに類する食料品及び医薬品に使用される。低品質のものは工業用に使用される。

(5) 微生物性油脂：単細胞油（SCO）としても知られている。これは、菌（酵母を含む）、バクテリア、微細藻類等の油糧微生物から脂質を抽出して得られる。これらの脂質は、主にアラキドン酸やリノール酸等のポリ不飽和脂肪酸のトリアシルグリセロール（TAG）（室温で液体）を高い割合で含有している。微生物性油脂は、植物性油脂と同じ目的で使用される。他の油糧多細胞微生物から得た油もこの項に属する。

例えば、

(a) アラキドン酸オイル（ARA）：これは、菌（*Mortierella Alpina*）から得た黄色又は黄橙色の液状の油である。食品、飼料、医薬品又は化粧品の成分として使用することがある。

(b) シズキトリウムオイル：これは、*Schizochytrium*属の微細藻類から得た油で、食品の成分として使用することがある。

微生物性油脂の原料となる油糧微生物には、例えば、酵母、菌、微細藻類、バクテリアがある。

(6) 桐（とう）油（China-wood oil）：これは、*Aleurites*属の各種（例えば、*A. fordii*、*A. montana*）の種子から得られる。色は淡黄色から暗かっ色まであり、速乾性で、防腐性と防水性を有する。主な用途は、ワニス及びペイントの製造用である。

(7) ホホバ油：しばしば液体ろうと称されるホホバ油は、無色又は黄色がかった無臭の液体で、主に高級脂肪性アルコールのエステルからなり、*Simmondsia*属（*S. Californica*又は*S. Chinensis*）の砂漠性の灌（かん）木の種子から得られる。これは、鯨ろうの代用品として、例えば、化粧品の調製に使用する。

(8) 植物脂（vegetable tallows）として知られる物品（主としてBorneo tallow及びChinese Vegetable tallow）：これは、ある種の採油用の種を圧搾することによって得られる。Borneo tallowは、結晶性又は粒状性のケーキ状で、外側は白く内部は帯緑黄色である。Chinese

tallow は、固形状のろう状物質で、緑色がかっており、わずかに芳香を有し、油状の触感がある。

- (9) 商取引上ミルテろう (myrtle-wax) 及び日本ろう (Japan wax) として知られる物品：これらは、実際は植物性脂肪である。ミルテろうは、各種の myrtle の漿 (しょう) 果から抽出され、ろう状の外観とバルサム様の特徴的な香を有する硬い帯緑黄色のケーキ状で提示される。日本ろうは、日本及び中国産のうるし科 (*Rhus family*) のいくつかの種類 of 樹木の実から抽出される物質である。これは、帯緑色、帯黄色又は白色のろう状の外観をもったタブレット状又は円板状の形をしており、結晶性で脆 (もろ) く、わずかに樹脂様の香を有する。

*

* *

号の解説

1515. 11 及び 1515. 21

1507. 10 号の解説参照

15. 16 動物性油脂、植物性油脂又は微生物性油脂及びこれらの分別物 (完全に又は部分的に、水素添加し、インターエステル化し、リエステル化し又はエライジン化したものに限るものとし、精製してあるかないかを問わず、更に調製したものを除く。)

1516. 10—動物性油脂及びその分別物

1516. 20—植物性油脂及びその分別物

1516. 30—微生物性油脂及びその分別物

この項には、動物性油脂、植物性油脂又は微生物性油脂で次に記載する特定の化学変化を経たものを含むものとし、さらに調製したものを除く。

また、この項には、同様の処理をした動物性油脂、植物性油脂又は微生物性油脂の分別物を含む。

(A) 水素添加した油脂

水素添加は、触媒 (通常、微細に分割したニッケル触媒) を使用し、適当な温度及び圧力下で純粋な水素を接触させて行われ、不飽和のグリセリド (例えば、オレイン酸、リノレイン酸等の酸のもの) を高融点の飽和グリセリド (例えば、パルミチン酸、ステアリン酸等の酸のもの) にかえることによって脂肪の融点を上昇させ、油の硬さを増加させる。水素添加の度合いと製品の硬さは、工程に使用される条件と処理時間による。この項には、次のような処理をしたものを含む。

- (1) 部分的に水素添加したもの (ペースト状と液状の層に分離する傾向のあるものもある。)

部分的水素添加は、不飽和脂肪酸のシス型を、その融点を上昇させるためにトランス型に変える効果がある。

(2) 完全に水素添加したもの（例えば、ペースト状又は固体状の脂肪に変わった油）通常、水素添加されるのは魚油又は海棲哺乳（かいせいほ）乳動物の油及びある種の植物性油（綿実油、ごま油、落花生油、菜種油、大豆油、とうもろこし油等）である。水素添加は、油脂の硬さを増加させるだけでなく、大気中の酸化により変質する傾向を少なくし、味とにおいをよくし、漂白することによりよい外見を与えるので、これら、全部又は一部が水素添加された油は、15.17 項の食用脂の調製品の原料として使用する。

また、これらには、水素添加したひまし油、いわゆる opal wax を含む。

(B) インターエステル化、リエステル化又はエライジン化した油脂

(1) インターエステル化（又はトランスエステル化）油脂：油脂の硬さは、油脂を構成しているトリグリセリドの脂肪酸基の再配列によって増加させることができる。エステルに必要な相互作用と再配列は、触媒によって励起される。

(2) リエステル化油脂（エステル化油脂とも呼ばれる。）：これは、遊離脂肪酸の混合物又は油脂の精製の際に生ずるアシッドオイルとグリセリンとから直接合成されたトリグリセリドである。これらのトリグリセリド中の脂肪酸基の配列は、天然の油に通常みられるもののそれとは異なる。

オリーブから得られた油で、リエステル化油を含有するものは、この項に含まれる。

(3) エライジン化油脂：これは、不飽和脂肪酸基を実質的にシス型からトランス型に変換させるような方法で処理された油脂である。

上記の油脂は、ろうの特性を有するものであっても又その後脱臭その他のこれに類する精製工程を経たものであっても、直接食用に供することができるものであるかないかを問わずこの項に含まれる。ただし、この項には、水素添加等の処理を受けた油脂及びその分別物で、組織調整（組織又は結晶構造の変更）のような、食用目的のため、更に調製したものを含まない（15.17）。

この項は、更に、水素添加し、インターエステル化し、リエステル化し又はエライジン化した油脂又はそれらの分別物で、二以上の油脂を変性したものを含まない（15.17 又は 15.18）。

15.17 マーガリン並びにこの類の動物性油脂、植物性油脂若しくは微生物性油脂又はこの類の異なる油脂の分別物の混合物及び調製品（食用のものに限るものとし、第 15.16 項の食用の油脂及びその分別物を除く。）

1517.10—マーガリン（液状マーガリンを除く。）

1517.90—その他のもの

この項には、マーガリン、その他この類の動物性油脂、植物性油脂若しくは微生物性油脂又はこの類の異なる油脂の分別物の混合物及び調製品（食用のものに限るものとし、第 15.16 項のものを除く。）を含む。これらは、通常、液状又は固体状の混合物又は調製品で、次のような物品がある。

(1) 種々の動物性油脂又はこれらの分別物の混合物又は調製品

(2) 種々の植物性油脂又はこれらの分別物の混合物又は調製品

(3) 種々の微生物性油脂又はこれらの分別物の混合物又は調製品

(4) 二以上の動物性油脂、植物性油脂若しくは微生物性油脂又はこれらの分別物の混合物又は調製品

この項の物品には、油脂を前もって水素添加したもの並びに乳化（例えば、脱脂粉乳）で、攪（かく）拌、組織調整（組織又は結晶構造の変更）等をしたものがある。また、レシチン、でん粉、着色剤、香味料、ビタミン、バター又はその他の乳脂肪を少量添加したものもある（この類の注1（c）の規定参照）。

この項には、また、単独の油脂（又はその分別物。水素添加してあるかないかを問わない。）を乳化、攪（かく）拌、組織調整等を行って製造した食用の調製品を含む。

この項は、水素添加し、インターエステル化し、リエステル化し又はエライジン化した油脂又はそれらの分別物で、二以上の油脂を変性したものを含む。

この項の主な物品は、次のとおりである。

(A) マーガリン（液状マーガリンを除く。）。これは動物性又は植物性の油脂並びにこれらの油脂の混合物から得られ、一般に黄色がかった、可塑性の塊状をしている。これは、抱水型のエマルジョンで、一般に外観、硬度、色調等をバターに似せて作られる。

(B) この類の動物性油脂、植物性油脂若しくは微生物性油脂又はこの類の異なる種類の油脂の分別物の混合物及び調製品（食用のものに限るものとし、15.16 項の食用の油脂及びその分別物を除く。）。例えば、イミテーションラード、液状マーガリン及びショートニング（組織調整した油脂から生産される。）

この項には、更に、この類の動物性油脂、植物性油脂若しくは微生物性油脂又はこの類の異なる種類の油脂の分別物の食用に適する混合物並びに調製品で、鋳型の離型剤として使用されるようなものを含む。

この項には、単に精製した単一の油脂で、それ以上の処理がされていないものを含まない。これらは、小売用包装にしたものであってもそれぞれの該当する項に属する。この項には、また、バター又はその他の乳脂肪の含有量が全重量の15%を超える調製品を含まない（通常、21類）。

この項は、更に、タロー又はラードを圧搾して得た物品（15.03）のみならず、水素添加し、インターエステル化し、リエステル化し又はエライジン化した油脂又はそれらの分別物で、単一の油脂を変性したものを含まない（15.16）。

*

* *

号の解説

1517.10 及び 1517.90

1517.10 号及び 1517.90 号においてマーガリンの物理的性質は、温度 10 度における目視の方法による。

15.18 動物性油脂、植物性油脂又は微生物性油脂及びこれらの分別物（ボイル油化、酸化、脱水、硫化、吹込み又は真空若しくは不活性ガスの下での加熱重合その他の化学的な変性加工をしたものに限るものとし、第 15.16 項のものを除く。）並びにこの類の動物性油脂、植物性油脂若しくは微生物性油脂又はこの類の異なる油脂の分別物の混合物及び調製品（食用に適しないものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）

(A) 動物性油脂、植物性油脂又は微生物性油脂及びその分別物（ボイル油化、酸化、脱水、硫化、吹込み又は真空若しくは不活性ガスの下での加熱重合その他の化学的な変性加工をしたものに限るものとし、15.16 項のものを除く。）

これらには、動物性油脂、植物性油脂又は微生物性油脂及びその分別物で、油の粘性、乾性（すなわち、空気中に放置した時に酸素を吸収し、弾力性のあるフィルムを形成する性質）を向上させ又はその他の性質を変性させるため化学構造を変化させる加工を施したものを含む。

ただし、これらは、その本来の基本構造を有し、かつ、他の項に該当しないものに限る。

例えば、

(1) ボイル油及び酸化油：これは、通常、酸化剤を少量添加して油を加熱することによって製造する。この油はペイント及びワニス産業に使用される。

(2) 吹込油：これは、部分的に酸化及び重合をした油であり、加熱した空気を油に吹き込むことにより製造する。絶縁ワニス、人造革の製造、又は鉱油と混合して調製潤滑油（compound oil）の製造に使用する。

リノキシシン（linoxyn）は、半固体状のゴム状物質で、リノリウムの製造に使用される高度に酸化された亜麻仁油であり、この項に含まれる。

(3) 脱水ひまし油：これは、触媒の存在の下でひまし油を脱水することにより得られるペイント又はワニスの調製に使用する。

(4) 硫化油（sulphurised oil）：これは、分子中に重合を生じさせるために硫黄又は塩化硫黄で処理した油である。この処理を施した油は、より迅速に乾燥し、通常の乾性油のフィルムよりも水分を吸収しないフィルムを形成し、機械的な力に対してもより強力である。硫化油は、さびどめ用のペイント及びワニスに使用する。

この処理が更に施されると、固体の物品（油から製造したファクチス）が得られる（40.02）。

(5) 真空又は不活性ガスの下での加熱重合により得た重合油：これは、ある種の油（特に亜麻仁油及び桐油）を、不活性炭酸ガス又は真空下で、酸化することなしに 250～300 度で単に加熱することにより重合したものである。この加工は、通常スタンド油と呼ばれる濃厚な油を生じ、特に柔軟で防水性のフィルムを形成するワニスの製造に使用される。

非重合成分を抽出除去したスタンド油（Take oil）及びスタンド油の混合物もこの項に属する。

(6) この項に含まれるその他の変性油には、次の物品がある。

(a) マレイン化油：例えば、大豆油を、その過剰の酸基をエステル化するために充分

な多価アルコールとともに、200 度以上の温度において一定量の無水マレイン酸で処理することにより得られる。このようにして得たマレイン化油は良好な乾性を有する。

(b) 乾性油（例えば、亜麻仁油）：これは、その乾性を増加させるために、冷温で少量のドライヤー（例えば、ほう酸鉛、ナフテン酸亜鉛、樹脂酸コバルト）を添加したものである。これらの油は、ボイル油の代用に、ワニス又はペイントの調製に使用する。これは 32.11 項の調製液状ドライヤー（ドライヤーの濃縮溶液）とは大いに異なっており、これらの物品と混同してはならない。

(c) エポキシ化油：例えば、大豆油を、過酢酸（触媒の存在下で過酸化水素と酢酸との反応により、前もって製造したもの又はその場で生成させたもの）で処理することにより得られる。これらは、例えば、ビニル樹脂用の可塑剤及び安定剤として使用する。

(d) 臭素化油：精油の乳化液又は懸濁液の安定剤として、例えば、医薬品工業において使用する。

(B) この類の動物性油脂、植物性油脂若しくは微生物性油脂又はこの類の異なる油脂の分別物の混合物及び調製品（食用に適しないものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）

これらには、とりわけ、使用ずみの揚げ油で、例えば、菜種油、大豆油及び少量の動物性の脂肪を含有し、飼料の調製に使用するものを含む。

この項は、水素添加し、インターエステル化し、リエステル化し又はエライジン化した油脂又はそれらの分別物で、二以上の油脂を変性したものも含む。

この項には、次の物品を含まない。

(a) 単に変性した油脂（この類の注 3 参照）

(b) 水素添加し、インターエステル化し、リエステル化し又はエライジン化した油脂又はそれらの分別物で、単一の油脂を変性したもの（15.16）

(c) 飼料用に供する種類の調製品（23.09）

(d) 硫酸化油（すなわち硫酸で処理した油）（34.02）

15.20 グリセリン（粗のものに限る。）、グリセリン水及びグリセリン廃液

粗製グリセリンは乾燥状態において純度 95%未満のものである。これは油脂の分解又はプロピレンからの合成によって得られる。これは製造方法によって種々異った性質を有している。例えば、

(1) 水、酸又はアルカリで加水分解することによって得られるもの：これは、甘味のある液体で不快臭はなく、色は帯黄色からかつ色までである。

(2) グリセリン廃液から得られるもの：これは、淡黄色の液体で渋味と不快臭を有する。

(3) せっけん製造の際に生ずる残留物から作られるもの：これは、帯黒黄色の液体で、甘い風

味(不純物が多いものであれば、にんにくの味がする場合がある。)と多少の不快臭を有する。

(4) 触媒及び酵素による加水分解によって得られるもの：これは、一般に不快な味とにおいを有する液体で、多量の有機物質と鉱物質を含んでいる。

粗製のグリセリンは、油脂と他のアルコールとのエステル化を行う際にも得られる。

この項には、また、グリセリン水(脂肪酸の製造の際に生ずる副産物)及びグリセリン廃液(石けん製造の際に生ずる副産物)を含む。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 乾燥状態において純度 95%以上のグリセリン (29.05)
- (b) 医薬品の状態にしたグリセリン又は医薬物質を添加したグリセリン (30.03 又は 30.04)
- (c) 香料入りグリセリン又は化粧品を添加したグリセリン (33 類)

15.21 植物性ろう(トリグリセリドを除く。)、みつろうその他の昆虫ろう及び鯨ろう(精製してあるかないか又は着色してあるかないかを問わない。)

1521.10—植物性ろう

1521.90—その他のもの

(I) 植物性ろう(トリグリセリドを除く。)(精製してあるかないか又は着色してあるかないかを問わない。)

次に掲げる物品は、主な植物性ろうである。

- (1) カルナバろう：これは、やしの一種である *Corypha cerifera* 又は *Copernicia cerifera* の葉から浸出したものである。帯緑色、帯灰色又は帯黄色で多少油の性質を有し、やや結晶性の構造をした、きわめて脆(もろ)いもので乾草のような快い香気を有する。
- (2) Ouricury wax：これは、やしの一種である *Attalea excelsa* の葉から得られる。
- (3) やしろろう：これは、やしの別の種である *Ceroxylon andicola* の葉の付け根から自然に浸出したものを木の幹から集めたものである。本品は、一般に多孔質の脆(もろ)い球状形で帯黄白色である。
- (4) カンデリラろう：これは、ある種のメキシコ産植物(*Euphorbia antisyphilitica* 又は *Pedilanthus pavonis*) を水で煮沸することによって得られる。本品は硬い半透明の褐(かっ)色の物質である。
- (5) 甘蔗ろう：これは、自然の状態では、甘蔗の表面に存在するもので、工業的には、砂糖製造の際に生ずる浮きかすを精製することによって得られる。粗製の状態では帯黒色で軟かく甘蔗糖みつに似た臭気を有する。
- (6) 綿ろう及び亜麻ろう：これは、その植物性の繊維中に含まれているもので溶剤によって抽出する。
- (7) オコチラろう：これは、メキシコに生育するある種の樹木の樹皮から溶剤によって抽出したものである。

(8) ピサングろう：これはジャワ地方のある種のパナナ樹の葉の上の粉末 (dust) のようなものから得られる。

(9) エスパルトろう：これはアフリカハネガヤ (esparto grass) から得られ、乾燥した草の束を広げる時にダストとして集められるものである。

この項には、植物性ろうで粗製のもの、精製したもの、漂白したもの及び着色したものを含む (塊状、棒状等であるかないかを問わない)。

ただし、この項には、次の物品を含まない。

(a) ホホバ油 (15.15)

(b) 商取引上ミルテろう及び日本ろうとして知られる物品 (15.15)

(c) 植物性ろうの混合物

(d) 動物性ろう、鉱物性ろう又は人造ろうを混合した植物性ろう

(e) 脂肪、樹脂、鉱物質又はその他の物質 (着色料以外のもの) を混合した植物ろう

これらの混合物は、一般に 34 類 (通常 34.04 又は 34.05) に属する。

(II) みつろうその他の昆虫ろう (精製してあるかないか又は着色してあるかないかを問わない)

みつろうは、みつ蜂が巣箱の中の六角形の巣房中に生成した物質である。自然の状態では、粒状で淡黄色、オレンジ色、時としては褐 (かっ) 色をしており、独特の快い香気を有す。漂白し、精製したものは、白色又はわずかに黄色で、かすかな香気を有する。

これは、ろうそく、ろうびき布又はろうびき紙、マスチック、磨き料等の製造に使用する。

その他の昆虫ろうのうちで最もよく知られているものには、次のものがある。

(1) ラックろう。セラックからアルコールで抽出して得られる。セラックの臭気を有する褐 (かっ) 色の塊状物である。

(2) 支那ろう (昆虫ろう又は “tree-wax” と呼ばれる)。これは、主として中国においてみられる、ある種のとねりこの樹の枝に生育する昆虫類の分泌堆積物で帯白色の結晶状になったものを集めて精製 (沸騰水で溶解、ろ過) したものである。これは白色又は帯黄色の、光沢を有する無味の結晶性物質で、タローに類似した臭気を有する。

みつろう及びその他の昆虫ろうは、粗の状態のもの (天然の巣房状のものを含む)、溶解したもの又は圧搾若しくは精製したものであってもこの項に含まれる (漂白したものであるかないか又は着色したものであるかないかを問わない)。

この項には、次の物品を含まない。

(a) 昆虫ろうの混合物並びに昆虫ろうと鯨ろう、植物性ろう、鉱物性ろう又は人造ろうとの混合物及び昆虫ろうと脂肪、樹脂、鉱物質又はその他の物質 (着色料以外のもの) との混合物。これらの混合物は、通常 34 類 (例えば、34.04 又は 34.05) に属する。

(b) 蜂みつの巣箱用の巣房に調製したろう (96.02)

(III) 鯨ろう (粗製のもの、圧搾又は精製したもの。着色してあるかないかを問わない)

鯨ろうはまっ香鯨その他のこれに類する鯨類の頭蓋中の腔窩中又は皮下脂肪層に含まれている油脂から抽出されるろう状物質である。

粗製鯨ろうは約 1/3 が鯨ろうで、2/3 は脂肪からなり、帯黄色又は褐 (かっ) 色の塊状で不快臭を有する。

圧搾鯨ろうは、すべての脂肪が抜き取られたものである。これは、小さい固い鱗状の形をしており、帯黄褐（かっ）色で、紙上に殆どしみを残さない。

精製鯨ろうは、圧搾鯨ろうを希釈かせいソーダで処理して得られる。これは白色の真珠様の光沢に輝く、ストリップ状をしている。

鯨ろうは、ある種のろうそく、香料、医薬又は潤滑油の製造に使用する。

上記物品は、着色したものであるかないかを問わず、すべてこの項に属する。

まっ香鯨油は、粗製のものであるか又は鯨ろうの分離により精製されたものであるかないかを問わず、この項には属さない（15.04）。

15.22 デグラス及び脂肪性物質又は動物性若しくは植物性のろうの処理の際に生ずる残留物

(A) デグラス

この項には、皮革の加脂剤として皮革産業に使用される天然デグラス及び人造デグラス（degras）のいずれをも含む。

天然デグラス（“Moellon”又は“sod oil”として知られる。）は、シャモア皮革を油なめしする際に生ずる残留物で、圧搾し、又は溶剤で抽出することによって得られる。これは、酸敗臭のある海棲（かいせい）動物油、油の酸化により生ずる樹脂様物質、水、鉍物質（ソーダ、石灰、硫酸塩）並びに毛、膜及び皮のくずから成る。

天然デグラスは、非常に粘稠なペースト状の均一な液状で魚油の強いにおいを有し、黄色又は暗褐（かっ）色をしている。

人造デグラスは、通常、酸化し、乳化し又は重合した魚油（これらの油の混合物を含む。）をもととし、ウールグリース、タロー、ロジン油等、また、時として天然デグラスを混合したもので成る。これらの混合物は、粘稠な黄色の液体（天然デグラスよりも流動性がある。）で、特徴的な魚油臭を有する。これらは、毛、膜又は皮のくずを含んでいない。放置しておくくと二層（低部は水）に分離する傾向がある。

ただし、この項には、魚油を単に酸化又は重合したもの（15.18）、硫酸化油（34.02）及び皮革の加脂に使用する調製品（34.03）は、含まない。

この項には、また、シャモア皮革をアルカリ溶液で処理して得られるデグラス及び硫酸で脂肪ヒドロキシ酸を沈でんさせることによって得られるデグラスを含む。これらの物品は、商業的には、乳化した形で取引されている。

(B) 脂肪性物質又は動物性若しくは植物性のろうの処理の際に生ずる残留物

この項には、次の物品を含む。

(1) 油滓：これは、油の精製の際生ずる油状又は粘液状の残留物であり、せっけん及び潤滑油の製造に使用する。

(2) ソープストック：遊離脂肪酸を塩基（水酸化ナトリウム）で中和し、油を精製する際に生ずる副産物であり、粗製せっけんと中性油脂の混合物から成る。これらは、ペースト状の硬さで、抽出される油の原材料により種々の色（帯褐（かっ）黄色、帯白色、帯

褐（かつ）緑色等）をしており、せっけんの製造に使用する。

- (3) 脂肪酸の蒸留により得られるステアリンピッチ (stearin pitch) : これは、粘着性の帯黒色の塊で、固く、時として弾力性があり、軽質の石油に一部溶解する。マスチック、耐水性板紙、電気絶縁物の調製に使用する。
- (4) ウールグリースの蒸留の際に生ずる残留物 : これらの外観は、ステアリン残留物に類似しており、同じ用途に供する。
- (5) グリセリンピッチ : これは、グリセリンの蒸留の際に生ずる残留物で、織物の仕上げ及び耐水紙用に供する。
- (6) 脂肪、動物性ろう又は植物性ろうを含有する使用済の脱色土
- (7) 動物性又は植物性のろうのろ過の際に生ずる残留物で、多少のろうを含む不純物から成るもの

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 獣脂かす、豚脂その他の動物性の脂肪を溶出する際に生ずる膜質の残留物 (23. 01)
- (b) オイルケーキ、残さパルプその他の植物油を抽出する際に生ずるかす (油滓を除く。) (23. 04 から 23. 06)