

新	旧	備 考
<p>第15類 動物性又は植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</p> <p>注 1 この類には、次の物品を含まない。 (a)、(b) (省略) (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)～(f) (省略) 2～4 (省略) 。 。</p> <p>号注 1 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。 (省略)</p> <p>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。） (削除) (省略)</p>	<p>第15類 動物性又は植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</p> <p>注 1 この類には、次の物品を含まない。 (a)、(b) (省略) (c) 調製食料品（第21類に属する。） (d)～(f) (省略) 2～4 (省略) (新設)</p> <p>(省略)</p> <p>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。） 1505.10 - ウールグリース（粗のものに限る。） 1505.90 - その他のもの (省略)</p>	

新	旧	備 考
<p>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。）</p> <p>- 菜種油（低エルカ酸のもの）及びその分別物</p> <p><u>1514.11 - - 粗油</u></p> <p><u>1514.19 - - その他のもの</u></p> <p>- その他のもの</p> <p><u>1514.91 - - 粗油</u></p> <p><u>1514.99 - - その他のもの</u></p> <p>(A) 菜種油</p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。）を含む。</u></p> <p>（省 略）</p> <p>(B) (省 略)</p> <p>(省 略)</p> <p>号の解説</p> <p><u>1514.11 及び1514.91</u></p> <p>1507.10 号の解説参照</p>	<p>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。）</p> <p><u>1514.10 - 粗油</u></p> <p><u>1514.90 - その他のもの</u></p> <p>(A) 菜種油</p> <p><u>Brassica属の各種の種子、特に B.napus (rape) 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。</u></p> <p><u>これらの油は、一般にエルシン酸を多く含んでいる。この項には、また、エルシン酸の含有率が低い菜種油（これは、特別に開発した低エルシン酸系の菜種、rape 又はcolza の変種の種子から製造される。）を含む。</u></p> <p>（省 略）</p> <p>(B) (省 略)</p> <p>(省 略)</p> <p>号の解説</p> <p><u>1514.10</u></p> <p>1507.10 号の解説参照</p>	
<p>15.15 その他の植物性油脂及びその分別物（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。）</p> <p>（省 略）</p> <p>（削 除）</p> <p>（省 略）</p>	<p>15.15 その他の植物性油脂及びその分別物（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。）</p> <p>（省 略）</p> <p><u>1515.60 - ホホバ油及びその分別物</u></p> <p>（省 略）</p>	