

KAPITOLA 15

ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

Poznámky

1. Do této kapitoly nepatří:
 - a) vepřový tuk nebo drůbeží tuk čísla 0209;
 - b) kakaové máslo, kakaový tuk a kakaový olej (číslo 1804);
 - c) jedlé přípravky obsahující více než 15 % hmotnostních výrobků čísla 0405 (zpravidla kapitola 21);
 - d) škvarky (číslo 2301) nebo odpady čísel 2304 až 2306;
 - e) mastné kyseliny, připravené vosky, léky, barvy, laky, mýdlo, voňavkářské, kosmetické nebo toaletní přípravky, sulfonované oleje nebo jiné výrobky třídy VI; nebo
 - f) faktis (olejový kaučuk) čísla 4002.
2. Do čísla 1509 nepatří oleje získané z oliv extrakcí rozpouštědly (číslo 1510).
3. Do čísla 1518 nepatří tuky, oleje nebo jejich frakce pouze denaturované; tyto výrobky se zařazují do čísel, do kterých patří odpovídající nedenaturované tuky a oleje a jejich frakce.
4. Mýdlové kaly, olejové sedliny a kaly, stearinová smola, glycerolová smola a zbytky tuku z ovčí vlny patří do čísla 1522.

Poznámka k položkám

1. Pro účely položek 1514 11 a 1514 19 výraz „olej řepky nebo řepky olejky s nízkým obsahem kyseliny erukové“ znamená stálý olej, který obsahuje méně než 2 % hmotnostní kyseliny erukové.

Doplňkové poznámky

2. A. Číslo 1509 a 1510 zahrnují pouze oleje získané výhradně zpracováním oliv, které mají následující analytické charakteristiky obsahu mastných kyselin, stanovené pomocí metod uvedených v přílohách V, X-A a X-B nařízení Komise (EHS) č. 2568/91, a sterolů:

Tabulka I

Podíl mastných kyselin v % na celkovém množství mastných kyselin

Mastné kyseliny	Procentuální zastoupení
Kyselina myristová	≤ 0,05
Kyselina palmitová	7,5 – 20,0
Kyselina palmitolejová	0,3 – 3,5
Kyselina heptadekanová	≤ 0,3
Kyselina heptadecenová	≤ 0,3
Kyselina stearová	0,5 – 5,0
Kyselina olejová	55,0 – 83,0
Kyselina linolová	3,5 – 21,0
Kyselina linolenová	≤ 1,0
Kyselina arachová	≤ 0,6
Kyselina ikosenová	≤ 0,4
Kyselina behenová ^(E0070)	≤ 0,3
Kyselina lignocerová	≤ 0,2

Tabulka II

Podíl sterolů v % z celkového množství sterolů

Steroly	Procentuální zastoupení
Cholesterol	≤ 0,5
Brasikasterol ^(E0071)	≤ 0,1
Kampesterol	≤ 4,0
Stigmasterol ^(E0072)	< Kampesterol
Betasitosterol ^(E0073)	≥ 93,0
Delta-7-stigmasterol	≤ 0,5

Do čísel 1509 a 1510 nepatří chemicky změněný olivový olej (zejména reesterifikovaný olivový olej) a směsi olivového oleje s jinými oleji. Přítomnost reesterifikovaného olivového oleje nebo jiných olejů se zjišťuje za použití metod uvedených v příloze VII nařízení (EHS) č. 2568/91.

B. Do položky 1509 10 patří pouze olivové oleje vymezené v níže uvedených podbodech 1. a 2., které byly získány výhradně mechanickými nebo jinými fyzikálními postupy za podmínek, při nichž nedochází ke změně oleje, a které nebyly podrobeny žádnému jinému zpracování než praní, dekantaci, odstředování nebo filtraci. Olivové oleje získané pomocí rozpouštědel, chemických nebo biochemických činidel nebo reesterifikací, jakož i jakékoli směsi s oleji jiných druhů, do této položky nepatří.

1. Ve smyslu podpoložky 1509 10 10 je za „panenský olivový olej na svícení“ považován, nezávisle na jeho kyselosti, olivový olej, který má následující vlastnosti:

a) jeden z následujících obsahů vosků:

i) obsah vosků nepřesahující 300 mg/kg nebo

ii) obsah vosků převyšující 300 mg/kg, avšak nepřesahující 350 mg/kg za předpokladu, že:

— celkový obsah alifatických alkoholů nepřesahuje 350 mg/kg
nebo

— obsah erythrodiolu a uvaolu nepřesahuje 3,5 %;

b) obsah erythrodiolu a uvaolu nepřesahující 4,5 %;

c) jednu z následujících dvou vlastností:

- i) obsah 2-glyceryl monopalmitátu nepřesahující 0,9 %, jestliže obsah kyseliny palmitové nepřesahuje 14 % celkového obsahu mastných kyselin;
- ii) obsah 2-glyceryl monopalmitátu nepřesahující 1,1 %, jestliže obsah kyseliny palmitové převyšuje 14 % celkového obsahu mastných kyselin;
- d) suma trans-isomerů kyseliny olejové nepřesahující 0,10 % a suma trans-isomerů kyselin linolové a linolenové nepřesahující 0,10 %;
- e) obsah stigmastadienu nepřesahující 0,50 mg/kg;
- f) rozdíl mezi výsledky HPLC a teoretickým obsahem triglyceridů s ECN42 je 0,3 nebo méně; a
- g) jednu nebo více následujících vlastností:
 - 1. obsah těkavých halogenovaných rozpouštědel celkem nepřesahující 0,2 mg/kg a nepřesahující 0,1 mg/kg pro kterékoli z těchto rozpouštědel;
 - 2. organoleptické vlastnosti s mediánem vad převyšujícím 3,5 v souladu s přílohou XII nařízení Komise (EHS) č. 2568/91.

2. Pro účely podpoložky 1509 10 90 se výrazem „panenský olivový olej“ rozumí olivový olej, který má následující vlastnosti:

- a) obsah kyselin, vyjádřený jako kyselina olejová, nepřesahující 2,0 g na 100 g;
- b) peroxidové číslo nepřesahující 20 milimolů aktivního kyslíku na kg;
- c) obsah vosků nepřesahující 250 mg/kg;
- d) obsah těkavých halogenových rozpouštědel nepřesahující celkem 0,2 mg/kg a nepřesahující 0,1 mg/kg pro každé z nich;
- e) koeficient extinkce K_{270} nepřesahující 0,25;
- f) odchylka koeficientu extinkce ΔK v oblasti 270 nanometrů nepřesahující 0,01;
- g) organoleptické vlastnosti s mediánem vad nepřesahujícím 3,5 v souladu s přílohou XII nařízení Komise (EHS) č. 2568/91;
- h) obsah erythrodiolu a uvaolu nepřesahující 4,5 %;
- ij) jednu z následujících dvou vlastností:
 - i) obsah 2-glyceryl monopalmitátu nepřesahující 0,9 %, jestliže obsah kyseliny palmitové nepřesahuje 14 % celkového obsahu mastných kyselin;
 - ii) obsah 2-glyceryl monopalmitátu nepřesahující 1,0 %, jestliže obsah kyseliny palmitové převyšuje 14 % celkového obsahu mastných kyselin;
- k) suma trans-izomerů kyseliny olejové nepřesahující 0,05 % a suma trans-izomerů kyseliny linolové a linolenové nepřesahující 0,05 %;
- l) obsah stigmastadienů nepřesahující 0,10 mg/kg;
- m) rozdíl mezi výsledky HPLC a teoretickým obsahem triglyceridů s ECN42 je 0,2 nebo méně.

C. Do položky 1509 90 patří olivový olej získaný zpracováním olivových olejů podpoložky 1509 10 10 a/nebo 1509 10 90, též smíšený s panenským olivovým olejem, který má následující vlastnosti:

- a) obsah kyselin, vyjádřený jako kyselina olejová, nepřesahující 1,0 g na 100 g;
- b) obsah vosku nepřesahující 350 mg/kg;
- c) koeficient extinkce K_{270} nepřesahující 0,90;
- d) odchylka koeficientu extinkce ΔK v oblasti 270 nanometrů nepřesahující 0,15;
- e) obsah erythrodiolu a uvaolu nepřesahující 4,5 %;
- f) jednu z následujících dvou vlastností:
 - i) obsah 2-glyceryl monopalmitátu nepřesahující 0,9 %, jestliže obsah kyseliny palmitové nepřesahuje 14 % celkového obsahu mastných kyselin;
 - ii) obsah 2-glyceryl monopalmitátu nepřesahující 1,0 %, jestliže obsah kyseliny palmitové převyšuje 14 % celkového obsahu mastných kyselin;
- g) suma trans-izomerů kyseliny olejové nepřesahující 0,20 % a suma trans-izomerů kyselin linolové a linolenové nepřesahující 0,30 %;
- h) rozdíl mezi výsledky HPLC a teoretickým obsahem triglyceridů s ECN42 je 0,3 nebo méně.

D. Pro účely podpoložky 1510 00 10 se výrazem „surové oleje“ rozumějí olivové oleje získané zejména z pokrutin, které mají následující vlastnosti:

- a) jeden z následujících obsahů vosků:
 - i) obsah vosků převyšující 350 mg/kg nebo
 - ii) obsah vosků převyšující 300 mg/kg, avšak nepřesahující 350 mg/kg, za předpokladu, že:
 - celkový obsah alifatických alkoholů převyšuje 350 mg/kg
a
 - obsah erythrodiolu a uvaolu převyšuje 3,5 %;
- b) obsah erythrodiolu a uvaolu převyšující 4,5 %;
- c) obsah 2-glyceryl monopalmitátu nepřesahující 1,4 %;
- d) suma trans-izomerů kyseliny olejové nepřesahující 0,20 % a suma trans-izomerů kyselin linolové a linolenové nepřesahující 0,10 %;
- e) rozdíl mezi výsledky HPLC a teoretickým obsahem triglyceridů s ECN42 nepřesahující 0,6.

E. Do podpoložky 1510 00 90 patří oleje získané zpracováním olejů podpoložky 1510 00 10, též smíšené s panenským olivovým olejem, a oleje, které nemají vlastnosti olejů uvedených v doplňkových poznámkách 2B, 2C a 2D. Oleje této podpoložky musí mít obsah 2-glyceryl monopalmitátu nepřesahující 1,4 %, sumu trans-isomerů kyseliny olejové nižší než 0,4 %, sumu trans-izomerů kyselin linolové + linolenové nižší než 0,35 % a rozdíl mezi výsledky HPLC a teoretickým obsahem triglyceridů s ECN42 nepřesahující hodnotu 0,5.

3. Do podpoložek 1522 00 31 a 1522 00 39 nepatří:

- a) zbytky ze zpracování tukových látek obsahující olej s jodovým číslem stanoveným podle metody uvedené v příloze XVI nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 nižším než 70 nebo vyšším než

100;

b) zbytky ze zpracování tukových látek obsahující olej s jodovým číslem vyšším než 70 nebo nižším než 100, u něhož plocha píku představující množství zadržného betasitosterolu^(E0073) stanovená podle přílohy V nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 je nižší než 93,0 % celkové plochy píků sterolů.

4. Analytické metody stanovení vlastností výše uvedených výrobků jsou obsaženy v přílohách nařízení Komise (EHS) č. 2568/91. Pozornost je tudíž nutno věnovat rovněž poznámkám pod čarou přílohy I uvedeného nařízení.

Aplikační poznámky ke kapitole

A) Na obaly výrobků uvedených v této kapitole se při propouštění do režimu volného oběhu nebo aktivního zušlechťovacího styku vztahují požadavky zákona č. 477/2001 Sb., o obalech. Obaly dovážené podnikajícími právníky osobami, (dále jen "dovozce"),

1. musí splňovat požadavky §§ 3 a 4 zákona o obalech,
2. na požádání je dovozce povinen celnímu úřadu předložit prohlášení o splnění podmínek uvedení obalů na trh podle §5 zákona o obalech,
3. dovozce musí být
 - a) u Ministerstva životního prostředí zapsán v Seznamu podle § 14 zákona o obalech, nebo ve stanovené lhůtě podat na zápis návrh,
 - b) nebo musí mít uzavřenou smlouvu o sdruženém plnění podle § 13 odst. 1 písm. c) zákona o obalech s autorizovanou obalovou společností.

B) Sazby DPH:

Na zboží této kapitoly se, podle přílohy č. 1 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění, vztahuje snížená sazba DPH, pokud je obvykle určeno k přípravě potravin, používáno jako doplněk nebo náhražka potravin; nebo jako potravina či krmivo pro zvířata.