

0813.50 - Hỗn hợp các loại quả hạch (nut) hoặc quả khô thuộc Chương này

**(A) Quả khô.**

Nhóm này bao gồm các loại quả khô khi ở trạng thái tươi chúng được phân loại vào các nhóm 08.07 đến 08.10. Chúng được xử lý bằng cách phơi khô ngoài nắng hoặc bằng các phương pháp công nghiệp (ví dụ, lò sấy Tuy-nen).

Những loại quả thường xử lý bằng cách này là quả mơ, mận đỏ, táo, đào và lê. Táo và lê khô được sử dụng để làm rượu táo hoặc rượu lê cũng như cho công việc bép núc. Trừ mận đỏ, những loại quả này thường được cắt đôi hoặc thái lát, và tách hạt, bỏ lõi hoặc bỏ hạt. Chúng cũng có thể (nhất là đối với quả mơ và mận) được thái lát hoặc đóng thành khối bột, làm khô hoặc phơi khô.

Nhóm này bao gồm quả me. Nhóm cũng bao gồm bột me chưa cho thêm đường hoặc các chất khác và chưa được chế biến cách khác, còn hoặc không còn hạt, xơ và vỏ lụa.

**(B) Hỗn hợp các loại quả hạch (nut) hoặc quả khô.**

Nhóm này cũng bao gồm tất cả hỗn hợp quả hạch (nut) hoặc quả khô thuộc Chương này (kể cả các hỗn hợp quả hạch (nut) hoặc quả khô thuộc cùng một nhóm). Vì vậy nó bao gồm cả các hỗn hợp quả hạch (nut) tươi hoặc khô, hỗn hợp quả khô (trừ quả hạch (nut)) và hỗn hợp quả hạch (nut) tươi hoặc khô và quả khô. Các loại hỗn hợp này thường được đóng gói trong các hộp, gói bằng các màng mỏng cellulose,...

Một số loại quả khô hoặc hỗn hợp quả khô thuộc nhóm này có thể được đóng gói (ví dụ: trong những túi nhỏ) dùng để pha chế hoặc làm trà thảo dược.

Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm** những sản phẩm có chứa hỗn hợp của một hay nhiều quả khô thuộc nhóm này với các thực vật hoặc các phần của chúng thuộc các Chương khác hoặc với các chất khác như là một hay nhiều chiết xuất từ thực vật) (thường thuộc **nhóm 21.06**).

**08.14 - Vỏ các loại quả thuộc chi cam quýt, hoặc các loại dưa (kể cả dưa hấu), tươi, đông lạnh, khô hoặc bảo quản tạm thời trong nước muối, nước luru huỳnh hoặc trong các dung dịch bảo quản khác.**

Vỏ các loại quả chi cam quýt thường dùng để ăn là cam (kể cả cam đắng hoặc cam Seville), chanh và thanh yên. Những loại vỏ này chủ yếu được dùng để làm vỏ tẩm đường hoặc để chiết xuất lấy tinh dầu.

Nhóm này **loại trừ** vỏ được tán thành bột (**nhóm 11.06**) và vỏ quả ngâm đường (**nhóm 20.06**).

**Chương 9:**

**Cà phê, chè, chè Paragoay và các loại gia vị**

**Chú giải.**

0813.50 - Mixtures of nuts or dried fruits of this Chapter

**(A) Dried fruit.**

This heading includes dried fruits which when fresh are classified in headings 08.07 to 08.10. They are prepared either by direct drying in the sun or by industrial processes (e.g., tunnel-drying).

The fruits most commonly processed in this way are apricots, prunes, apples, peaches and pears. Dried apples and pears are used for the manufacture of cider or perry as well as for culinary purposes. With the exception of prunes, the fruits are usually halved or sliced, and stoned, cored or seeded. They may also be presented (particularly in the case of apricots and prunes) in the form of slices or blocks of pulp, dried or evaporated.

The heading covers tamarind pods. It also includes tamarind pulp, without sugar or other substances added and not otherwise processed, with or without seeds, strings or pieces of the endocarp.

**(B) Mixtures of nuts or dried fruits.**

The heading also covers all mixtures of nuts or dried fruits of this Chapter (including mixtures of nuts or dried fruits falling in the same heading). It therefore includes mixtures of fresh or dried nuts, mixtures of dried fruits (excluding nuts) and mixtures of fresh or dried nuts and dried fruits. These mixtures are often presented in boxes, cellulose packets, etc.

Certain dried fruits or mixtures of dried fruits of this heading may be put up (e.g., in sachets) for making herbal infusions or herbal "teas". These products remain classified here.

However, the heading **excludes** such products consisting of a mixture of one or more of the dried fruits of this heading with plants or parts of plants of other Chapters or with other substances such as one or more plant extracts (generally **heading 21.06**).

**08.14 - Peel of citrus fruit or melons (including watermelons), fresh, frozen, dried or provisionally preserved in brine, in sulphur water or in other preservative solutions.**

The citrus fruit peels most commonly used for edible purposes are orange (including bitter or Seville orange), lemon and citron. These peels are mainly used for milking candied peel or for extracting the essential oils.

The heading **excludes** powdered peel (**heading 11.06**) and candied fruit peel (**heading 20.06**).

**Chapter 9**

**Coffee, tea, maté and spices**

**Notes.**

1. Hỗn hợp của các sản phẩm thuộc các nhóm từ 09.04 đến 09.10 được phân loại như sau:

a) Hỗn hợp của hai hay nhiều sản phẩm thuộc cùng một nhóm cũng được xếp trong nhóm đó;

(b) Hỗn hợp của hai hay nhiều sản phẩm thuộc các nhóm khác nhau cũng được xếp trong nhóm 09.10.

Việc pha thêm các chất khác vào các sản phẩm thuộc các nhóm từ 09.04 đến 09.10 (hoặc vào hỗn hợp đã nêu trong mục (a) hoặc (b) trên đây) sẽ không ảnh hưởng tới việc phân loại sản phẩm nếu như hỗn hợp mới vẫn giữ được đặc tính cơ bản của các mặt hàng thuộc các nhóm đó. Trong các trường hợp khác các hỗn hợp mới đó không được phân loại trong Chương này; gia vị hỗn hợp hoặc bột canh hỗn hợp được phân loại trong nhóm 21.03.

2. Chương này không bao gồm hạt tiêu Cubeb (*Piper cubeba*) hoặc các sản phẩm khác thuộc nhóm 12.11.

### TỔNG QUÁT

Chương này bao gồm:

(1) Cà phê, chè và chè Paragoay.

(2) Gia vị, tức là nhóm các sản phẩm rau (kể cả hạt,...), có hàm lượng tinh dầu và hương liệu cao, chủ yếu được sử dụng làm gia vị nhờ hương vị đặc trưng.

Những sản phẩm này có thể được giữ nguyên dạng hoặc xay hoặc tán thành bột.

Về phần phân loại những hỗn hợp các sản phẩm thuộc các nhóm từ 09.04 đến 09.10, xem Chú giải 1 của Chương này. Theo như quy định của Chú giải này, việc pha thêm các chất khác vào các sản phẩm thuộc các nhóm từ 09.04 đến 09.10 (hoặc vào các hỗn hợp đã nêu trong đoạn (a) và (b) của Chú giải Chương nêu trên) sẽ không ảnh hưởng đến việc phân loại các sản phẩm đó **miễn là** hỗn hợp mới vẫn giữ được đặc tính cơ bản của các mặt hàng thuộc các nhóm đó.

Cụ thể áp dụng cho các gia vị và hỗn hợp gia vị được pha thêm:

(a) **Chất pha loãng** (trên cơ sở "lan truyền") được thêm vào giúp cho việc lấy liều lượng và trộn gia vị vào các chế phẩm thực phẩm dễ dàng hơn (bột ngũ cốc, vỏ bánh mì tán vụn, đường dextrose,...).

(b) **Màu thực phẩm** (ví dụ: xanthophyll).

(c) Những sản phẩm thêm vào để làm dậy mùi gia vị (**phụ gia**), như là mì chính (sodium glutamate).

(d) Những chất như **muối** hoặc **chất chống oxy hoá** được thêm vào, thường với lượng nhỏ, để bảo quản sản phẩm và giữ hương vị được lâu hơn.

Các loại gia vị (bao gồm cả gia vị hỗn hợp) được cho thêm một số chất thuộc các Chương khác, nhưng bản thân chúng có đặc tính gia vị hoặc hương thơm riêng, vẫn được phân loại vào Chương này **với điều kiện** lượng các chất thêm vào không làm thay đổi đặc tính cơ bản là gia vị của hỗn hợp đó.

1. - Mixtures of the products of headings 09.04 to 09.10 are to be classified as follows:

(a) Mixtures of two or more of the products of the same heading are to be classified in that heading:

(b) Mixtures of two or more of the products of different headings are to be classified in heading 09.10.

The addition of other substances to the products of headings 09.04 to 09.10 (or to the mixtures referred to in paragraph (a) or (b) above) shall not affect their classification provided the resulting mixtures retain the essential character of the goods of those headings. Otherwise such mixtures are not classified in this Chapter; those constituting mixed condiments or mixed seasonings are classified in heading 21.03.

2. - This Chapter does not cover Cubeb pepper (*Piper cubeba*) or other products of heading 12.11.

### GENERAL

This Chapter covers:

(1) Coffee, tea and maté.

(2) Spices, i.e., a group of vegetable products (including seeds, etc.), rich in essential oils and aromatic principles, and which, because of their characteristic taste, are mainly used as condiments.

These products may be whole or in crushed or powdered form.

As regards the classification of mixtures of products of headings 09.04 to 09.10, see Note 1 to this Chapter. Under the provisions of this Note, the addition of other substances to the products of headings 09.04 to 09.10 (or to the mixtures referred to in paragraph (a) or (b) of the Note) shall not affect their classification **provided** the resulting mixtures retain the essential character of the goods falling in those headings.

This applies, in particular, to spices and mixed spices containing added:

(a) **Diluents** ("spreader" bases) added to facilitate measuring out of the spices and their distribution in the food preparation (cereal flour, ground rusk, dextrose, etc.).

(b) Food **colourings** (e.g.. xanthophyll).

(c) Products added to intensify or enhance the flavour of the spices (**synergetics**), such as sodium glutamate.

(d) Substances such as **salt** or **chemical antioxidants** added, usually in small quantity, to preserve the products and prolong their flavouring powers.

Spices (including mixed spices) containing added substances of other Chapters, but themselves having flavouring or seasoning properties, remain in this Chapter **provided** the added quantity does not affect the essential character of the mixture as a spice.

Chương này cũng bao gồm cả những hỗn hợp có chứa cây, các phần của cây, hạt hoặc quả (đề nguyên dạng, được cắt nhỏ, nghiền hoặc tán thành bột) thuộc những loài nằm trong các Chương khác (ví dụ, các Chương 7, 9, 11, 12), được sử dụng trực tiếp để tạo hương cho đồ uống hoặc để chiết xuất dùng sản xuất đồ uống,

(i) nếu đặc tính cơ bản được xác định bởi một hay nhiều loại của cùng một nhóm từ 09.04 đến 09.10 (các nhóm từ 09.04 đến 09.10 tùy từng trường hợp);

(ii) nếu đặc tính cơ bản được xác định bởi một hỗn hợp các loại của hai hay nhiều nhóm từ 09.04 đến 09.10 (nhóm 09.10).

Tuy nhiên, Chương này **không bao gồm** những hỗn hợp trên nếu đặc tính cơ bản không được xác định bởi các loại nêu tại phần (i) hoặc bởi các hỗn hợp nêu tại phần (ii) ở trên (**nhóm 21.06**).

Ngoài ra Chương này cũng **không bao gồm**:

(a) Các loại rau (ví dụ: mùi tây, ngải thơm, cải xoong, kinh giới ngọt, rau mùi và thì là) thuộc **Chương 7**.

(b) Hạt mù tạt (cải cay) (**nhóm 12.07**); bột mù tạt đã hoặc chưa chế biến (**nhóm 21.03**).

(c) Hublong (hoa bia) (**nhóm 12.10**).

(d) Một số loại quả, hạt và các bộ phận của cây mà, mặc dù chúng có thể được sử dụng làm gia vị, chúng thường được sử dụng vào quá trình chế tạo nước hoa hoặc trong chế biến thuốc (**nhóm 12.11**) (ví dụ, muồng, hương thảo, kinh giới ô đại, húng, borage, bài hương, các loại bạc hà, cừ lý hương và cây xô thơm).

(e) Gia vị và bột canh hỗn hợp (**nhóm 21.03**).

**09.01 - Cà phê, rang hoặc chưa rang, đã hoặc chưa khử chất caffeine; vỏ quả và vỏ lụa cà phê; các chất thay thế cà phê có chứa cà phê theo tỷ lệ nào đó.**

- Cà phê, chưa rang:

0901.11 - - Chưa khử chất caffeine

0901.12 - - Đã khử chất caffeine

- Cà phê, đã rang:

0901.21 - - Chưa khử chất caffeine

0901.22 - - Đã khử chất caffeine

0901.90 - Loại khác

Nhóm này gồm:

(1) Cà phê nguyên liệu dưới tất cả các dạng, tức là: còn trong quả, mới thu hoạch; dạng hạt hoặc hạt còn vỏ lụa màu vàng nhạt; dạng hạt và hạt đã lột vỏ lụa.

(2) Cà phê đã khử chất caffeine bằng cách ngâm hạt nguyên liệu vào các dung môi khác nhau.

This Chapter also includes mixtures consisting of plants, parts of plants, seeds or fruit (whole, cut, crushed, ground or powdered) of species falling in different Chapters (e.g., Chapters 7, 9, 11, 12), of a kind used either directly for flavouring beverages or for preparing extracts for the manufacture of beverages,

(i) if the essential character is given by one or more species of any single one of the headings 09.04 to 09.10 (headings 09.04 to 09.10 as the case may be);

(ii) if the essential character is given by a mixture of species of two or more of the headings 09.04 to 09.10 (heading 09.10).

This Chapter however **excludes** such mixtures if the essential character is not given by the species mentioned in (i) or by the mixtures referred to in (ii) above (**heading 21.06**).

This Chapter further **excludes** :

(a) Vegetables (e.g., parsley, chervil, tarragon, cress, sweet marjoram, coriander and dill) of **Chapter 7**.

(b) Mustard seed (**heading 12.07**); mustard flour, whether unprepared or prepared (**heading 21.03**).

(c) Hop cones (**heading 12.10**).

(d) Certain fruits, seeds and parts of plants which, although they can be used as spices, are more often employed in perfumery or in medicine (**heading 12.11**) (e.g., cassia pods, rosemary, wild marjoram, basil, borage, hyssop, all species of mint, rue and sage).

(e) Mixed condiments and mixed seasonings (**heading 21.03**).

**09.01 - Coffee, whether or not roasted or decaffeinated; coffee husks and skins; coffee substitutes containing coffee in any proportion.**

- Coffee, not roasted :

0901.11 - - Not decaffeinated

0901.12 - - Decaffeinated

- Coffee, roasted:

0901.21 - - Not decaffeinated

0901.22 - - Decaffeinated

0901.90 - Other

This heading includes:

(1) Raw coffee in all forms, i.e. : in berries, as gathered from the shrub: in beans or seeds complete with their yellowish skins; in beans or seeds stripped of their skins.

(2) Coffee from which the caffeine has been extracted by soaking the raw beans in various solvents.

- (3) Cà phê đã rang (đã hoặc chưa khử chất caffeine) đã hoặc chưa xay, nghiền.
- (4) Vỏ quả và vỏ lụa cà phê.
- (5) Các chất thay thế cà phê có chứa cà phê theo tỷ lệ nào đó.

Nhóm này **không bao gồm**:

- (a) Sáp cà phê (**nhóm 15.21**).
- (b) Những chiết xuất, tinh dầu và chất cô đặc cà phê (đôi khi được gọi là cà phê tan) và những chế phẩm có chứa chiết xuất, tinh dầu hoặc chất cô đặc này như là chất cơ bản; những chất thay thế cà phê rang không chứa cà phê (**nhóm 21.01**).
- (c) Chất caffeine, alkaloid có trong cà phê (**nhóm 29.39**).

#### 09.02 - Chè, đã hoặc chưa pha hương liệu.

0902.10 - Chè xanh (chưa ủ men) đóng gói sẵn trọng lượng không quá 3 kg

0902.20 - Chè xanh khác (chưa ủ men)

0902.30 - Chè đen (đã ủ men) và chè đã ủ men một phần, đóng gói sẵn trọng lượng không quá 3kg

0902.40 - Chè đen khác (đã ủ men) và chè khác đã ủ men một phần

Nhóm này bao gồm các loại chè khác nhau được lấy từ các cây thuộc giống thực vật *Thea* (*Camellia*).

Việc chế biến chè xanh về cơ bản gồm sấy nóng lá tươi, cuộn lại và làm khô. Chè đen được chế biến bằng cách cuộn lại lá chè và ủ men trước khi đun lửa hoặc làm khô.

Nhóm này cũng bao gồm cả chè được ủ men một phần (ví dụ: chè Oolong).

Nhóm này bao gồm hoa chè, búp chè và những vụn chè, cũng như chè được tán thành bột (lá, hoa hoặc búp) được ép thành hòn hoặc viên, cũng như chè được ép thành các hình dạng và kích cỡ khác nhau.

Chè tẩm hương bằng hơi nước (ví dụ trong quá trình ủ men) hoặc cho thêm tinh dầu (ví dụ tinh dầu chanh hoặc cam bergamot), hương nhân tạo (có dạng tinh thể hoặc bột) hoặc các phần của những hoa, quả hoặc cây thơm khác (ví dụ, hoa nhài, vỏ cam khô hoặc nụ đinh hương khô) cũng được phân loại vào nhóm này.

Nhóm này cũng bao gồm cả chè đã được khử caffeine, nhưng **loại trừ** caffeine (**nhóm 29.39**).

Ngoài ra nhóm này cũng **không bao gồm** các sản phẩm không phải lấy từ các cây thuộc giống thực vật *Thea* nhưng đôi khi cũng gọi là “chè”, ví dụ:

- (a) Chè Paragoay (**nhóm 09.03**).
- (b) Những sản phẩm dùng để pha chế thảo mộc hoặc pha chè thảo dược. Chúng được phân loại, ví dụ, vào các nhóm **08.13, 09.09, 12.11** hoặc **21.06**.

(3) Roasted coffee (with or without caffeine content) whether or not ground.

(4) Husks and skins of coffee.

(5) Coffee substitutes containing coffee in any proportion.

The heading **excludes** :

- (a) Coffee wax (**heading 15.21**).
- (b) Extracts, essences and concentrates of coffee (sometimes known as instant coffee) and preparations with a basis of those extracts, essences or concentrates; roasted coffee substitutes not containing coffee (**heading 21.01**).
- (c) Caffeine, the alkaloid in coffee (**heading 29.39**).

#### 09.02 - Tea, whether or not flavoured.

0902.10 - Green tea (not fermented) in immediate packings of a content not exceeding 3 kg

0902.20 - Other green tea (not fermented)

0902.30 - Black tea (fermented) and partly fermented tea, in immediate packings of a content not exceeding 3 kg

0902.40 - Other black tea (fermented) and other partly fermented tea

The heading covers the different varieties of tea derived from the plants of the botanical genus *Thea* (*Camellia*).

The preparation of green tea consists essentially of heating the fresh leaves, rolling them and drying them. In the case of black tea, the leaves are rolled and fermented before being fired or dried.

The heading also includes partly fermented tea (e.g., Oolong tea).

The heading includes tea flowers, buds and residues, as well as powdered tea (leaves, flowers or buds) agglomerated in balls or tablets, as well as tea presented compressed into various shapes and sizes.

Tea which has been flavoured by a steaming process (during fermentation, for example) or by the addition of essential oils (e.g., lemon or bergamot oil), artificial flavourings (which may be in crystalline or powder form) or parts of various other aromatic plants or fruits (such as jasmine flowers, dried orange peel or cloves) is also classified in this heading.

The heading also includes decaffeinated tea, but it **excludes** caffeine as such (**heading 29.39**).

The heading further **excludes** products **not** derived from the plants of the botanical genus *Thea* but sometimes called “teas”, e.g.:

- (a) Maté (Paraguay tea) (**heading 09.03**).
- (b) Products for making herbal infusions or herbal “teas”. These are classified, for example, in **heading 08.13, 09.09, 12.11** or **21.06**.

(c) “Chè” sâm (hỗn hợp chiết suất sâm với lactoza hoặc glucoza) (**nhóm 21.06**).

### **09.03 - Chè Paragoay (Maté).**

Chè Paragoay gồm lá khô của một số loại cây bụi thuộc họ "nhựa ruồi" mọc ở vùng Nam Mỹ. Người ta thường gọi là "chè Paragoay" hoặc "chè Jesuits (dòng Tên)". Chè Paragoay được sử dụng để pha đồ uống có chứa một hàm lượng nhỏ caffeine.

### **09.04 - Hạt tiêu thuộc chi *Piper*; quả ớt thuộc chi *Capsicum* hoặc chi *Pimenta*, khô hoặc xay hoặc nghiền.**

- Hạt tiêu:

0904.11 - - Chưa xay hoặc chưa nghiền

0904.12 - - Đã xay hoặc nghiền

- Quả ớt thuộc chi *Capsicum* hoặc chi *Pimenta*:

0904.21 - - Đã làm khô, chưa xay hoặc chưa nghiền

0904.22 - - Đã xay hoặc nghiền

#### **(1) Hạt tiêu thuộc chi *Piper*.**

Thuật ngữ này bao gồm hạt hoặc quả của tất cả các loại cây hạt tiêu thuộc chi *Piper*, trừ hạt tiêu Cubeb (*Piper cubera*) (**nhóm 12.11**). Giống thương phẩm chính là hạt tiêu giống *Piper nigrum*, có dạng hạt tiêu đen và tiêu trắng.

Hạt tiêu đen được chế biến từ quả chưa chín bằng cách phơi nắng hoặc hun khói, đôi khi sau khi xử lý bằng nước sôi.

Hạt tiêu trắng được chế biến từ những quả sắp chín, được ngâm hoặc lên men nhẹ để tách phần thịt và vỏ ngoài của hạt. Hạt tiêu trắng cũng thường được chế biến từ hạt tiêu đen bằng cách xay xát để loại bỏ lớp vỏ bên ngoài. Trong thực tế, hạt tiêu trắng có màu xám vàng và không cay bằng hạt tiêu đen.

Hạt tiêu dài (*Piper longum*) là một loại hạt tiêu khác.

Nhóm này cũng bao gồm cả cám và bụi hạt tiêu.

Một số sản phẩm thực tế là ớt (pimento) nhưng lại được gọi một cách không chính xác là tiêu (pepper), ví dụ: tiêu Ấn Độ, tiêu Thổ Nhĩ Kỳ, tiêu Tây Ban Nha, tiêu Cayenne và tiêu Jamaica.

#### **(2) Các quả đã làm khô hoặc nghiền hoặc xay thuộc chi *Capsicum* hoặc chi *Pimenta*.**

Quả chi *Capsicum* nói chung thuộc giống *Capsicum frutescens* hoặc *Capsicum annum* và gồm hai nhóm chính, ớt và ớt chựa gà. Có nhiều giống khác nhau (ớt Cayenne, ớt Sierra Leone và Zanzibar, ớt chựa gà Tây Ban Nha và Hung ga ri...).

Quả chi *Pimenta* gồm ớt Jamaica (còn gọi là ớt hương, ớt Anh quốc và ớt allspice).

(c) Ginseng “tea” (a mixture of ginseng extract with lactose or glucose) (**heading 21.06**).

### **09.03 - Maté.**

Maté consists of the dried leaves of certain shrubs of the holly family which grow in South America. It is sometimes known as “Paraguay tea” or “Jesuits’ tea”. Maté is used for the preparation by infusion of a drink containing only a little caffeine.

### **09.04 - Pepper of the genus *Piper*; dried or crushed or ground fruits of the genus *Capsicum* or of the genus *Pimenta*.**

- Pepper:

0904.11 - - Neither crushed nor ground

0904.12 - - Crushed or ground

- Fruits of the genus *Capsicum* or of the genus *Pimenta*:

0904.21 - - Dried, neither crushed nor ground

0904.22 - - Crushed or ground

#### **(1) Pepper of the genus *Piper*.**

This term includes the seeds or fruits of all pepper plants of the genus *Piper*, except Cubeb pepper (*Piper cubeba*) (**heading 12.11**). The main commercial variety is pepper of the species *Piper nigrum*, which takes the form of black or white pepper.

Black pepper-corns are obtained from the unripe fruits by sun-drying or smoking, sometimes after treatment with boiling water.

White pepper is prepared from the nearly ripe fruit from which the pulp and outer coating of the seed have been removed by soaking or slight fermentation. White pepper is also often prepared from black pepper-corns by grinding off the outer parts. White pepper, which is in fact yellowish grey, is not so pungent as black.

Long pepper (*Piper longum*) is another variety of pepper.

The heading also covers pepper dust and sweepings.

Certain products incorrectly known as peppers are in fact pimentos, e.g., Indian, Turkish, Spanish, Cayenne and Jamaica peppers.

#### **(2) Dried or crushed or ground fruits of the genus *Capsicum* or of the genus *Pimenta*.**

Fruits of the genus *Capsicum* generally belong to the species *Capsicum frutescens* or *Capsicum annum* and include two main groups, the chillies and the paprikas. There are many varieties (Cayenne pepper, Sierra Leone and Zanzibar pepper, Spanish and Hungarian paprika, etc.).

Fruits of the genus *Pimenta* include Jamaica pepper (also known as clove pepper, English pepper and allspice).

Những loại quả này có chung đặc tính là có vị hăng, nồng, cay và lâu mất hương vị; tuy nhiên các giống khác của chi *Capsicum* không có vị cay (ví dụ: chi *Capsicum annuum var.grossum* (ớt ngọt)).

Nhóm này **không bao gồm** những quả tươi chưa nghiền hoặc xay thuộc chi *Capsicum* hoặc *Pimenta* (**nhóm 07.09**).

#### 09.05 - Vani.

0905.10 - Chưa xay hoặc chưa nghiền

0905.20 - Đã xay hoặc nghiền

Đây là quả (hoặc đậu) của một loại cây dây leo thuộc họ "lan". Nó có màu đen nhạt và hương rất thơm. Có hai loại vani, dài và ngắn, và cả một giống phẩm cấp rất thấp nữa được gọi là Vanillon (thuộc dòng *Vanilla pompana*), mềm, gần như là nhão và lúc nào cũng nở.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Nhựa dầu vani (đôi khi còn được gọi sai là “nhựa vani” hoặc “chiết xuất vani”) (**nhóm 13.02**).

(b) Đường đã ướp hương vani (**nhóm 17.01** hoặc **17.02**).

(c) Chất vanillin (nguồn gốc hương thơm của vani) (**nhóm 29.12**).

#### 09.06 - Quế và hoa quế (+).

- Chưa xay hoặc chưa nghiền:

0906.11 - - Quế (*Cinnamomum zeylanicum* Blume)

0906.19 - - Loại khác

0906.20 - Đã xay hoặc nghiền

Quế là phần vỏ trong của các cành non của một số loại cây thuộc họ Laurus. Quế Sri Lanka (Ceylon), Seychelles và Madagasca (*Cinnamomum zeylanicum* Blume), còn được gọi là quế thượng hạng, thường ở dạng bó gồm những mảnh vỏ màu xanh xám cuộn lại với nhau. Quế Tàu (*Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume), quế Indonesia (*Cinnamomum burmanii* (C.G.Nees)) và Việt Nam (*Cinnamomum loureirii* Nees), còn được gọi là muồng hoặc quế thường, lấy từ các lớp vỏ dày hơn, có sọc nâu; nó thường ở dạng cuộn một lớp. Các loại quế khác bao gồm *Cinnamomum obtusifolium*, *Cinnamomum tamala* và *Cinnamomum sintek*.

Nhóm này cũng bao gồm quế vụn, được gọi là “quế dạng lát”, chủ yếu dùng để chiết xuất tinh dầu quế.

Hoa quế là hoa của cây quế đã được gĩa sàng và làm khô. Chúng có hình như cái chùy và dài không quá 1cm. Sau khi nghiền, chúng được trộn lẫn với quế.

These fruits share the common characteristic of a bitter, strong, burning and long-lasting flavour; however there are other varieties of the genus *Capsicum* which do not have a pungent odour (e.g., *Capsicum annuum var. grossum*).

The heading **does not include** uncrushed or unground fresh fruits of the genus *Capsicum* or of the genus *Pimenta* (**heading 07.09**).

#### 09.05 - Vanilla.

0905.10 - Neither crushed nor ground

0905.20 - Crushed or ground

This is the fruit (or bean) of a climbing plant of the orchid family. It is blackish in colour and very aromatic. There are two kinds of vanilla, long and short, as well as a very low-grade variety known as vanillon (obtained from the species *Vanilla pompana*), soft, almost viscous and always open.

The heading **does not include** :

(a) Vanilla oleoresin (sometimes erroneously known as “vanilla resinoid “or” vanilla extract”) (**heading 13.02**).

(b) Vanilla sugar (**heading 17.01** or **17.02**).

(c) Vanillin (the odoriferous principle of vanilla) (**heading 29.12**).

#### 09.06 - Cinnamon and cinnamon-tree flowers (+).

- Neither crushed nor ground :

0906.11 - - Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum* Blume)

0906.19 - - Other

0906.20 - Crushed or ground

Cinnamon is the inner bark of young branches of certain trees of the *Laurus* family. Sri Lankan (Ceylon) type, Seychelles type and Madagascan type cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum* Blume), also called tine cinnamon, is generally presented in bundles of pale-coloured strips of bark rolled together. Chinese type (*Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume). Indonesian type (*Cinnamomum burmanii* (C.G.Nees)) and Vietnamese type (*Cinnamomum loureirii* Nees) cinnamon, also known as cassia or common cinnamon, is formed of thicker layers of bark, streaked with brown; it is generally presented in rolls of a single layer. Other varieties of cinnamon include *Cinnamomum obtusifolium*, *Cinnamomum tamala* and *Cinnamomum sintek*.

This heading also covers cinnamon waste, known as “chips”, used chiefly for the preparation of cinnamon essence.

Cinnamon-tree flowers are the dried and sieved flowers of the cinnamon tree. They are club-shaped and of a length not normally exceeding 1 cm. After grinding, they are mixed with cinnamon.

Nhóm này cũng bao gồm cả quả quế.

o  
o o

### Chú giải phân nhóm.

#### Phân nhóm 0906.11

Phạm vi của phân nhóm này giới hạn ở quế có vỏ trong của các cành non của cây hoặc cây bụi *Cinnamomum zeylanicum Blume*, thường được gọi là quế Sri Lanka (Ceylon), Seychelles và Madagasca.

Các loại thương phẩm phổ biến là quế dạng thanh, xếp nếp hình tổ ong, sợi mỏng và lát mỏng.

#### 09.07 - Đinh hương (cả quả, thân và cành).

0907.10 - Chưa xay hoặc chưa nghiền

0907.20 - Đã xay hoặc nghiền

Nhóm này bao gồm:

(1) Quả đinh hương, (có vị và hương thơm đặc trưng của nụ đinh hương nhưng nhẹ hơn).

(2) Nụ và hoa đinh hương, hái trước khi hoa nở và phơi khô.

(3) Thân, cành nhỏ màu nâu nhạt, hương rất đậm của hoa đinh hương.

Nhóm này **loại trừ** vỏ và lá đinh hương (**nhóm 12.11**).

#### 09.08 - Hạt nhục đậu khấu, vỏ nhục đậu khấu và bạch đậu khấu.

- Hạt nhục đậu khấu:

0908.11 - - Chưa xay hoặc chưa nghiền

0908.12 - - Đã xay hoặc nghiền

- Vỏ nhục đậu khấu:

0908.21 - - Chưa xay hoặc chưa nghiền

0908.22 - - Đã xay hoặc nghiền

- Bạch đậu khấu:

0908.31 - - Chưa xay hoặc chưa nghiền

0908.32 - - Đã xay hoặc nghiền

Nhóm này bao gồm:

(a) **Hạt nhục đậu khấu**, tròn hoặc dài, đã hoặc chưa bóc vỏ.

(b) **Vỏ nhục đậu khấu**, là lớp vỏ màng của hạt đậu khấu, nằm giữa phần vỏ ngoài và phần lõi hạch. Phần này, khi được cắt thành mảnh, có đặc tính giống như hạt nhục đậu khấu, thậm chí hương vị còn đậm đà hơn. Lúc tươi nó có màu đỏ tươi nhưng để lâu nó chuyển sang màu vàng và trở nên giòn và có màu trong mờ giống như sừng. Một số loại khác lại có màu nâu vàng nhạt hoặc thậm chí trắng.

(c) **Bạch đậu khấu**:

The heading also includes cinnamon fruit.

o  
o o

### Subheading Explanatory Note.

#### Subheading 0906.11

The scope of this subheading is limited to cinnamon which is the inner bark of young branches of the tree or shrub *Cinnamomum zeylanicum Blume*, commonly known as Sri Lankan (Ceylon) type, Seychelles type and Madagascan type cinnamon.

General commercial grades are quills, quillings, featherings and chips.

#### 09.07 - Cloves (whole fruit, cloves and stems).

0907.10 - Neither crushed nor ground

0907.20 - Crushed or ground

This heading includes :

(1) Whole fruit of the clove tree (these have the characteristic taste and smell of cloves although less pronounced).

(2) Cloves (the flowers of the clove tree picked before maturity and dried in the sun).

(3) The fine, greyish, strongly scented stems of the clove flowers.

The heading **excludes** clove bark and leaves (**heading 12.11**).

#### 09.08 - Nutmeg, mace and cardamoms.

- Nutmeg :

0908.11 - - Neither crushed nor ground

0908.12 - - crushed or ground

- Mace:

0908.21 - - Neither crushed nor ground

0908.22 - - Crushed or ground

- Cardamoms:

0908.31 - - Neither crushed nor ground

0908.32 - - Crushed or ground

This heading covers:

(a) **Nutmegs**, round or long, whether or not shelled.

(b) **Mace**, which is the membranous envelope of the nutmeg, between the outer shell and the kernel. This substance, which is cut into strips, has the same properties as nutmeg, but even more marked. It is bright red when fresh, but turns yellow with age, and becomes brittle and translucent like horn. Some mace is flaxen-coloured or even white.

(c) **Cardamoms** :

(1) **Bạch đậu khấu chùm**, gọi như vậy vì loại này mọc thành đám bám chặt vào nhau, có khi đứt được cả chùm, nhưng thường thì dễ rời từng quả to bằng quả nho. Chúng có màu trắng trắng, hình tròn, có ba múi, nhẹ và có màng dính; bên trong quả được chia thành ba phần chứa nhiều hạt rất thơm có vị hăng và cay.

(2) **Bạch đậu khấu loại nhỏ và vừa**, gần giống với bạch đậu khấu chùm về mặt cấu trúc và đặc tính, nhưng có dáng giống hình tam giác và thuần dài hơn.

(3) **Bạch đậu khấu loại to**, hình tam giác, dài từ 27 đến 40 mm, và có vỏ cứng màu nâu nhạt.

(4) **Hạt sa nhân hoặc “hạt thiên đường”** (*Aframomum melegueta*) thường được bóc vỏ rồi, hạt nhỏ và dài, có góc cạnh, sần sùi, hơi sáng như thể chúng đã được làm bóng. Chúng không có mùi, nhưng có vị hăng, cay nồng như vị của hạt tiêu.

**09.09 - Hạt của hoa hồi anise (tiểu hồi), hoa hồi badian (đại hồi), thì là, rau mùi, thì là Ai cập hoặc ca-rum (caraway); hạt bách xù (juniper berries).**

- Hạt của cây rau mùi:

0909.21 - - Chưa xay hoặc chưa nghiền

0909.22 - - Đã xay hoặc nghiền

- Hạt cây thì là Ai cập:

0909.31 - - Chưa xay hoặc chưa nghiền

0909.32 - - Đã xay hoặc nghiền

- Hạt của hoa hồi anise (tiểu hồi), hoa hồi badian (đại hồi), cây ca-rum (caraway) hoặc hạt cây thì là; hạt cây bách xù (juniper berries):

0909.61 - - Chưa xay hoặc chưa nghiền

0909.62 - - Đã xay hoặc nghiền

Những loại quả hoặc hạt này được dùng làm gia vị, dùng trong ngành công nghiệp (ví dụ, trong chưng cất) và dùng trong y tế. Chúng vẫn được phân loại trong nhóm này ngay cả khi được đóng gói (ví dụ, trong túi nhỏ) để sắc thuốc hoặc pha trà thảo dược đặc biệt là hạt của hoa hồi.

**Hạt của hoa hồi** ở đây chỉ loại hồi xanh, hạt hình trứng, có vân sọc dài, màu xanh xám, có mùi và hương thơm rất đặc trưng. **Badian** là hoa hồi dạng ngôi sao.

**Hạt cây rau mùi, hạt cây thì là Ai cập và hạt cây ca-rum** là hạt có hương thơm của một số loại cây họ hoa tán, chủ yếu dùng trong sản xuất rượu mùi.

**Hạt cây rau mùi**, là hạt của cây dùng làm gia vị trong nấu ăn, có màu xám đậm, hương đậm và dễ chịu, hoặc màu xanh xám toả ra một mùi ngọt rất đặc trưng.

**Quả cây bách xù** có màu nâu đậm ánh xanh tím và được phủ một lớp bụi nhựa. Phần thịt quả màu đỏ, có hương thơm, vị đắng và hơi ngọt, trong quả có ba hạt

(1) **Grape cardamoms**, so-called because this variety grows in the form of closely packed clusters which are sometimes presented whole, but are more usually presented as single nuts about the size of a grape-pip. The nuts are whitish, rounded with three projecting sides, light and membranous; they are divided internally into three sections containing many very aromatic seeds with a bitter, pungent flavour.

(2) **Small or medium cardamoms**, similar to grape cardamoms in structure and properties, but more triangular and elongated.

(3) **Large cardamoms**, which are triangular, from 27 to 40 mm long, and have a brownish shell.

(4) **Malaguetta pepper** or “grains of paradise” (*Aframomum melegueta*) are almost invariably presented shelled, in small, elongated, angular seeds which, though rough surfaced, gleam as if they had been varnished. They are odourless but have a bitter, burning flavour similar to that of pepper.

**09.09 - Seeds of anise, badian, fennel, coriander, cumin or caraway; juniper berries.**

- Seeds of coriander:

0909.21 - - Neither crushed nor ground

0909.22 - - Crushed or ground

- Seeds of cumin :

0909.31 - - Neither crushed nor ground

0909.32 - - Crushed or ground

- Seeds of anise, badian, caraway or fennel: juniper berries:

0909.61 - - Neither crushed nor ground

0909.62 - - Crushed or ground

These fruits or seeds are used for consumption as spices, for industrial purposes (e.g., in distilleries) and for medicinal purposes. They remain in this heading even when, in the case of anise seeds in particular, they are put up (e.g., in sachets) for making herbal infusions or herbal “teas”.

The **seeds of anise** referred to here are the green anise, an egg-shaped seed, striped lengthwise, greyish-green, with a very characteristic odour and aromatic flavour. **Badian** is star anise.

**Coriander, cumin and caraway seeds** are the aromatic seeds of certain plants of the umbelliferous family, used chiefly in the preparation of liqueurs.

**Fennel seeds**, obtained from the culinary herb, may be dark grey giving off a strong and agreeable odour, or pale green with a very individual sweet scent.

**Juniper berries** are a very dark brown faintly tinted with purplish-blue, and are covered with a resinous dust. They contain a reddish aromatic pulp, with a

nhỏ và rất cứng. Quả cây bách xù được dùng làm hương liệu cho nhiều loại đồ uống có cồn (ví dụ, rượu Gin), bắp cải muối và nhiều chế phẩm thực phẩm, và để chiết xuất lấy tinh dầu.

**09.10 - Gừng, nghệ tây, nghệ (curcuma), húng tây, cỏ xạ hương, lá nguyệt quế, ca-ri (curry) và các loại gia vị khác.**

- Gừng:

0910.11 - - Chưa xay hoặc chưa nghiền

0910.12 - - Đã xay hoặc nghiền

0910.20 - Nghệ tây

0910.30 - Nghệ (curcuma)

- Gia vị khác:

0910.91 - - Hỗn hợp đã nêu trong Chú giải 1(b) của Chương này

0910.99 - - Loại khác

Nhóm này bao gồm:

(a) **Gừng** (kể cả gừng tươi, được tạm thời bảo quản trong muối, không thích hợp để sử dụng ngay); **loại trừ** gừng bảo quản trong xi-rô (**nhóm 20.08**).

(b) **Nghệ tây**, gồm cả đầu nhụy và vòi nhụy khô của hoa nghệ tây (*Crocus sativus*). Nghệ tây cũng có thể ở dạng bột màu đỏ da cam, có mùi đậm, xông và dễ chịu. Nghệ tây chứa chất tạo màu ít ổn định (không bền). Nó được dùng làm gia vị và trong ngành sản xuất bánh kẹo và dược phẩm.

(c) **Nghệ** (*Curcuma longa*) đôi khi được gọi không chính xác là “nghệ tây Ấn Độ” do có màu vàng óng; củ nghệ được bán trên thị trường ở dạng nguyên củ, hoặc thường là ở dạng bột.

(d) **Húng tây** (kể cả húng đại) và **lá nguyệt quế**, đã hoặc chưa làm khô.

(e) **Bột cà ri**, đó là hỗn hợp theo một tỉ lệ nào đó của nghệ (*curcuma*), của một số gia vị khác (ví dụ: hạt mùi, tiêu đen, thì là Ai cập, gừng, nụ đinh hương) và của một số hương liệu khác (ví dụ bột tỏi), tuy không được phân loại vào Chương này nhưng được sử dụng thường xuyên như gia vị.

(f) **Hạt cây rau thì là** (*Anethum graveolens*) và **hạt cây cỏ ca ri** (*Trigonella foenum graecum*).

(g) **Hỗn hợp** của các sản phẩm thuộc các nhóm từ 09.04 đến 09.10 khi tách riêng các thành phần của hỗn hợp được phân loại vào các nhóm khác nhau, ví dụ hỗn hợp giữa hạt tiêu (nhóm 09.04) với các sản phẩm của nhóm 09.08.

bitter and slightly sweetened taste, enclosing three small and very hard pips. These berries are used to flavour various alcoholic beverages (e.g., gin), sauerkraut and sundry food preparations, and for the extraction of the essential oil.

**09.10 - Ginger, saffron, turmeric (curcuma), thyme, bay leaves, curry and other spices.**

- Ginger:

0910.11 - - Neither crushed nor ground

0910.12 - - Crushed or ground

0910.20 - Saffron

0910.30 - Turmeric (curcuma)

- Other spices:

0910.91 - - Mixtures referred to in Note 1 (b) to this Chapter

0910.99 - - Other

The heading includes :

(a) **Ginger** (including fresh ginger, provisionally preserved in brine, unsuitable in that state for immediate consumption); ginger preserved in syrup is **excluded (heading 20.08)**.

(b) **Saffron**, which consists of the dried stigmas and styles of the flowers of the saffron crocus (*Crocus sativus*). It may also be presented as an orange-red powder with a strong, penetrating and agreeable odour. It contains a colouring element of little stability. It is used as a seasoning and also in confectionery and medicine.

(c) **Turmeric** or **curcuma** (*Curcuma longa*), sometimes incorrectly called “Indian saffron” because of its vivid yellow colour; the curcuma rhizome is marketed either whole or, more often, in powder form.

(d) **Thyme** (including wild thyme) and **bay leaves**, whether or not dried.

(e) **Curry powder**, consisting of a mixture in variable proportions of turmeric (curcuma), of various other spices (e.g., coriander, black pepper, cumin, ginger, cloves) and of other flavouring substances (e.g., garlic powder) which, although not falling in this Chapter, are often used as spices.

(f) **Dill seed** (*Anethum graveolens*), and **fenugreek seed** (*Trigonella foenum graecum*).

(g) **Mixtures** of the products of headings 09.04 to 09.10 when the separate ingredients of the mixture fall in different headings, e.g., mixtures of pepper (heading 09.04) with products of heading 09.08.

**Chương 10:**

**Ngũ cốc**

**Chú giải.**

**Chapter 10**

**Cereals**

**Notes.**