

(HỌ LÚA)

Nhóm các sản phẩm này bao gồm:

(1) **Kiểu mạch:** Loại ngũ cốc này còn được gọi là lúa mì đen, thuộc họ *Polygonaceae*, tương đối khác với họ *Gramineae* mà bao gồm phần lớn các loại ngũ cốc khác.

(2) **Kê,** hạt tròn màu vàng rom và bao gồm các loại: *Setaria*, *Pennisetum*, *Echinochloa*, *Eleusine* (kể cả *Eleusine coracana* (Coracan)), *Panicum*, *Digitaria sanguinalis* và *Eragrostis tef*.

(3) **Hạt cây thóc chim,** là hạt có màu rom, bóng, thon 2 đầu.

(B) NHỮNG LOẠI NGŨ CỐC KHÁC

Nhóm các sản phẩm này bao gồm một số loại ngũ cốc lai, ví dụ, lúa mì đen (triticale), loại ngũ cốc lai giữa lúa mì và mạch đen.

o
o o

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1008.21

Theo mục đích của phân nhóm 1008.21, thuật ngữ “hạt giống” chỉ bao gồm kê được các cơ quan quốc gia có thẩm quyền đánh giá là để gieo trồng.

Chương 11:

Các sản phẩm xay xát; malt; tinh bột; inulin; gluten lúa mì

Chú giải.

1. Chương này không bao gồm:

(a) Malt đã rang dùng như chất thay thế cà phê (nhóm 09.01 hoặc nhóm 21.01);

(b) Bột mịn, tấm, bột thô hoặc tinh bột đã chế biến thuộc nhóm 19.01;

(c) Mảnh ngô chế biến từ bột ngô (corn flakes) hoặc các sản phẩm khác thuộc nhóm 19.04;

(d) Các loại rau, đã chế biến hay bảo quản, thuộc nhóm 20.01, 20.04 hoặc 20.05;

(e) Dược phẩm (Chương 30); hoặc

(f) Tinh bột có đặc tính của nước hoa, mỹ phẩm hay chế phẩm vệ sinh (Chương 33).

2. (A) Các sản phẩm thu được từ quá trình xay xát ngũ cốc liệt kê trong bảng dưới đây được xếp vào Chương này, nếu tính theo trọng lượng trên sản phẩm khô các sản phẩm này có:

(a) hàm lượng tinh bột (được xác định theo phương pháp phân cực Ewer cải tiến) vượt quá chỉ dẫn ghi trong Cột (2); và

(b) hàm lượng tro (sau khi loại trừ các khoáng chất bổ sung) không vượt quá chỉ dẫn ghi trong Cột (3).

SEED

This group covers :

(1) **Buckwheat.** This cereal, also known as black wheat, belongs to the *Polygonaceae* family, quite different from the *Gramineae* family which includes most other cereals.

(2) **Millet,** a round grain, pale-yellow in colour. It includes the following species: *Setaria spp.*, *Pennisetum spp.*, *Echinochloa spp.*, *Eleusine spp.* (including *Eleusine coracana* (Coracan)), *Panicum spp.*, *Digitaria sanguinalis* and *Eragrostis tef*.

(3) **Canary seed,** a shining straw coloured seed, elongated and pointed at both ends.

(B) OTHER CEREALS

This group includes certain hybrid grains, e.g., triticale, a cross between wheal and rye.

o
o o

Subheading Explanatory Note.

Subheading 1008.21

For the purposes of subheading 1008.21. the term “seed” covers only millet regarded by the competent national authorities as being for sowing.

Chapter 11

Products of the milling industry; malt; starches; inulin; wheat gluten

Notes.

1.-This Chapter does not cover:

(a) Roasted malt put up as coffee substitutes (heading 09.01 or 21.01);

(b) Prepared flours, groats, meals or starches of heading 19.01;

(c) Corn flakes or other products of heading 19.04:

(d) Vegetables, prepared or preserved, of heading 20.01, 20.04 or 20.05:

(e) Pharmaceutical products (Chapter 30); or

(f) Starches having the character of perfumery , cosmetic or toilet preparations (Chapter 33).

2.- (A) Products from the milling of the cereals listed in the table below fall in this Chapter if they have, by weight on the dry product:

(a) a starch content (determined by the modified Ewers polarimetric method) exceeding that indicated in Column (2): and

(b) an ash content (after deduction of any added minerals) not exceeding that indicated in Column (3).

Các sản phẩm không giống như vậy sẽ được xếp vào nhóm 23.02. Tuy nhiên, mầm ngũ cốc nguyên dạng, đã được xay, vỡ mảnh hoặc nghiền, luôn luôn được phân loại vào nhóm 11.04.

(B) Các sản phẩm thuộc Chương này theo những quy định trên đây sẽ được xếp vào nhóm 11.01 hoặc 11.02 nếu có tỷ lệ phần trăm lọt qua sàng bằng lưới kim loại với kích thước mắt sàng ghi trong Cột (4) hoặc (5) không thấp hơn tỷ lệ ghi cho từng loại ngũ cốc, tính theo trọng lượng.

Các trường hợp khác sẽ được xếp vào nhóm 11.03 hoặc 11.04.

Ngũ cốc	Hàm lượng tinh bột	Hàm lượng tro	Tỷ lệ lọt qua sàng so với kích thước mắt sàng	
			315 micron	500 micron
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
- Lúa mì và lúa mạch đen	45%	2,5%	80%	-
- Lúa đại mạch	45%	3%	80%	-
- Yến mạch	45%	5%	80%	-
- Ngô và lúa miến	45%	2%	-	90%
- Gạo	45%	1,6%	80%	-
- Kiều mạch	45%	4%	80%	-

3. Theo mục đích của nhóm 11.03 khái niệm "tầm" và "bột thô" được hiểu là các sản phẩm thu được từ quá trình xay vỡ hạt ngũ cốc, trong đó:

(a) đối với sản phẩm ngô, tối thiểu 95% tính theo trọng lượng lọt qua sàng bằng lưới kim loại với kích thước mắt sàng là 2 mm;

(b) đối với sản phẩm ngũ cốc khác, tối thiểu 95% tính theo trọng lượng lọt qua sàng có lưới bằng kim loại với kích thước mắt sàng là 1,25 mm.

TỔNG QUÁT

Chương này bao gồm:

(1) Những sản phẩm thu được từ quá trình xay xát các loại ngũ cốc thuộc Chương 10 và ngô ngọt thuộc Chương 7, trừ những phế liệu xay xát thuộc **nhóm 23.02**. Trong phạm vi này, các sản phẩm thu được từ quá trình xay xát bột mì, lúa mạch đen, lúa đại mạch, yến mạch, ngô (kể cả loại ngô còn nguyên bắp, vẫn còn hay không còn vỏ ngô), lúa miến, gạo và kiều mạch thuộc Chương này được phân biệt với những phế liệu thuộc nhóm 23.02 dựa trên những tiêu chí về mặt hàm lượng tinh bột và hàm lượng tro nêu tại Chú giải 2 (A) của Chương này.

Trong phạm vi Chương này, đối với những loại ngũ cốc được kể tên trên, các loại bột thuộc nhóm 11.01 hoặc 11.02 phải được phân biệt với các sản phẩm thuộc nhóm 11.03 hoặc 11.04 dựa trên các tiêu chí về tỷ lệ lọt qua sàng được nêu trong phần Chú giải 2 (B) của Chương này. Đồng thời, tất cả ngũ cốc ở dạng tầm và bột thô thuộc nhóm 11.03 cũng phải đáp ứng đầy đủ những tiêu chí về tỷ lệ lọt qua sàng được nêu

Otherwise, they fall in heading 23.02. However, germ of cereals, whole, rolled, flaked or ground is always classified in heading 11.04.

(B) Products falling in this Chapter under the above provisions shall be classified in heading 11.01 or 11.02 if the percentage passing through a woven metal wire cloth sieve with the aperture indicated in Column (4) or (5) is not less, by weight, than that shown against the cereal concerned.

Otherwise, they fall in heading 11.03 or 11.04.

Cereal	Starch Content	Ash Content	Rate of passage through a sieve with an aperture of	
			315 micrometres (micron)	500 micrometres (micron)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Wheat and rye	45 %	2.5 %	80%	-
Barley.....	45 %	3%	80%	-
Oats	45 %	5%	80%	-
Maize (corn) and grain sorghum	45 %	2%	-	90%
Rice	45 %	1.6%	80%	-
Buckwheat.....	45 %	4%	80%	-

3.- For the purposes of heading 11.03, the terms - groats " and " meal " mean products obtained by the fragmentation of cereal grains, of which:

(a) in the case of maize (corn) products, at least 05 % by weight passes through a woven metal wire cloth sieve with an aperture of 2 mm;

(b) in the case of other cereal products, at least 05 % by weight passes through a woven metal wire cloth sieve with an aperture of 1.25 mm.

GENERAL

This Chapter includes:

(1) Products from the milling of the cereals of Chapter 10 and of sweet corn of Chapter 7, **other than** milling residues of heading 23.02. In this context, the products from the milling of wheat, rye, barley, oats, maize (corn) (including whole cobs ground with or without their husks), grain sorghum, rice and buckwheat falling in this Chapter are to be distinguished from the residues of heading 23.02 in accordance with the criteria as to starch and ash content laid down in Chapter Note 2(A).

Within the Chapter, as regards the cereals mentioned by name above, the flours of heading 11.01 or 11.02 are to be distinguished from the products of heading 11.03 or 11.04 in accordance with the criterion as to passage through a sieve laid down in Chapter Note 2 (B). At the same time, all cereal groats and meal of heading 11.03 must fulfil the relevant criterion as to passage through a sieve laid down in Chapter Note 3.

trong Chú giải 3 của Chương này.

(2) Những sản phẩm cũng được thu từ các sản phẩm ngũ cốc của Chương 10 đã qua công đoạn chế biến được nêu trong các nhóm khác nhau của Chương này, như ủ malt hoặc chiết xuất tinh bột hoặc gluten lúa mì.

(3) Những sản phẩm thu được từ nguyên liệu thô thuộc các Chương khác (rau đậu khô, khoai tây, quả...) được chế biến theo các công đoạn giống như được nêu trong đoạn (1) và đoạn (2) ở trên.

Ngoài các loại khác, Chương này không bao gồm:

(a) Malt đã rang và được dùng làm sản phẩm thay thế cà phê (**nhóm 09.01 hoặc 21.01**).

(b) Vỏ ngũ cốc (**nhóm 12.13**).

(c) Bột, bột mịn, bột thô hoặc tinh bột, đã chế biến thuộc **nhóm 19.01**.

(d) Tinh bột sắn (**nhóm 19.03**).

(e) Bông gạo, bông ngô dạng mảnh và các sản phẩm tương tự, thu được từ quá trình rang sấy hoặc rang và lúa mì sấy khô đóng bánh (**nhóm 19.04**).

(f) Rau đã được chế biến hoặc bảo quản thuộc các **nhóm 20.01, 20.04 và 20.05**.

(g) Phế liệu thu được từ quá trình sàng sảy, xay xát hoặc sau những công đoạn chế biến ngũ cốc hay rau đậu khác (**nhóm 23.02**).

(h) Dược phẩm (**Chương 30**).

(ij) Các sản phẩm của **Chương 33** (xem Chú giải 3 và 4 của Chương 33).

11.01 - Bột mì hoặc bột meslin.

Nhóm này bao gồm bột mì hoặc bột meslin (nghĩa là những sản phẩm dạng bột thu được từ quá trình xay xát các loại ngũ cốc thuộc **nhóm 10.01**) đáp ứng đầy đủ các tiêu chí hàm lượng tinh bột và hàm lượng tro được quy định trong đoạn (A) của Chú giải 2 (xem Chú giải Tổng quát) và phù hợp với tỷ lệ lọt qua sàng như quy định tại đoạn (B) của Chú giải 2 của Chương.

Các loại bột thuộc nhóm này có thể được nâng cao chất lượng tốt hơn khi được thêm một lượng rất nhỏ khoáng phot phat, chất chống oxy hoá, chất tạo nhũ, vitamin hoặc bột nở đã chế biến (bột ủ men). Bột mì có thể được làm giàu hơn bằng cách cho thêm chất gluten, với hàm lượng không quá 10%.

Nhóm này cũng bao gồm các "loại bột nở", bột được xử lý nhiệt để nấu thành keo. Loại bột này được sử dụng để sản xuất các chế phẩm thuộc nhóm 19.01, chất phụ gia vào bánh hoặc thức ăn chăn nuôi hoặc trong một số ngành công nghiệp như công nghiệp dệt may, giấy hoặc luyện kim (dùng làm nguyên liệu để sản xuất các chất gắn lõi đúc).

Các loại bột qua những công đoạn chế biến thêm hoặc có pha thêm một số chất dùng để làm chế phẩm thực phẩm **bị loại trừ** (thường thuộc **nhóm 19.01**).

(2) Products also obtained from the cereals of Chapter 10 by submitting them to the processes provided for in the various headings of the Chapter, such as malting or the extraction of starch or wheat gluten.

(3) Products obtained by submitting raw materials of other Chapters (dried leguminous vegetables, potatoes, fruit, etc.) to processes similar to those indicated in paragraph (1) or (2) above.

This Chapter **excludes, inter alia** :

(a) Roasted malt put up as coffee substitutes (**heading 09.01 or 21.01**).

(b) Cereal husks (**heading 12.13**).

(c) Prepared flours, groats, meals or starches of **heading 19.01**.

(d) Tapioca (**heading 19.03**).

(e) Puffed rice, corn flakes and the like, obtained by swelling or roasting, and bulgur wheat in the form of worked grains (**heading 19.04**).

(f) Vegetables, prepared or preserved, of **headings 20.01, 20.04 and 20.05**.

(g) Residues derived from the sifting, milling or other working of cereals or of leguminous plants (**heading 23.02**).

(h) Pharmaceutical products (**Chapter 30**).

(ij) Products of **Chapter 33** (see Notes 3 and 4 to Chapter 33).

11.01 - Wheat or meslin flour.

This heading covers wheat or meslin flour (i.e., the pulverised products obtained by milling the cereals of heading 10.01) which fulfil the requirements as to starch content and ash content set out in paragraph (A) of Chapter Note 2 (see General Explanatory Note) and comply with the criterion of passage through a standard sieve as required by paragraph (B) of that Note.

Flours of this heading may be improved by the addition of very small quantities of mineral phosphates, anti-oxidants, emulsifiers, vitamins or prepared baking powders (self-raising flour). Wheat flour may be further enriched by an addition of gluten, generally not exceeding 10 %.

The heading also covers "swelling" (pregelatinised) flours which have been heat treated to pregelatinise the starch. They are used for making preparations of heading 19.01, bakery improvers or animal feeds or in certain industries such as the textile or paper industries or in metallurgy (for the preparation of foundry core binders).

Flours which have been further processed or had other substances added with a view to their use as food preparations are **excluded** (generally **heading 19.01**).

Nhóm này cũng **loại trừ** bột trộn với cacao (**nhóm 18.06** nếu chứa hàm lượng cacao từ 40% trọng lượng đã khử chất béo trở lên, hoặc nếu dưới 40% thì thuộc **nhóm 19.01**).

11.02 - Bột ngũ cốc, trừ bột mì hoặc bột meslin.

1102.20 - Bột ngô

1102.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm bột (nghĩa là bột có được từ quá trình xay xát các loại ngũ cốc thuộc Chương 10) **trừ** bột mì hoặc bột meslin.

Các sản phẩm thu được từ quá trình xay xát của lúa mạch đen, lúa đại mạch, yến mạch, ngô (kể cả ngô còn nguyên bắp, vẫn còn hoặc không còn vỏ), lúa miến, gạo hoặc kiều mạch được phân loại vào nhóm này như các loại bột nếu chúng đáp ứng đầy đủ các tiêu chí về hàm lượng tinh bột và hàm lượng tro được quy định trong đoạn (A) của Chú giải 2 (xem Chú giải tổng quát) và phù hợp với tỷ lệ lọt qua sàng như quy định tại đoạn (B) của Chú giải 2 của Chương.

Các loại bột thuộc nhóm này có thể được cải thiện tốt hơn khi được thêm một lượng rất nhỏ khoáng phosphate, chất chống oxy hoá, chất tạo nhũ, vitamin hoặc bột nở đã chế biến (bột ủ men).

Nhóm này cũng bao gồm các loại bột "trương nở" (đã được hồ hóa sơ bộ) đã được xử lý nhiệt để hồ hóa sơ bộ tinh bột. Loại bột này được sử dụng để sản xuất các chế phẩm thuộc nhóm 19.01, chất phụ gia vào bánh hoặc thức ăn cho gia súc hoặc trong một số ngành công nghiệp như công nghiệp dệt may, giấy hoặc luyện kim (dùng làm nguyên liệu để sản xuất các chất gắn lõi đúc).

Các loại bột đã qua các công đoạn chế biến thêm hoặc có pha thêm một số chất dùng làm chế phẩm thực phẩm **bị loại trừ** (thường được phân loại vào **nhóm 19.01**).

Nhóm này cũng **loại trừ** bột trộn với cacao (**nhóm 18.06** nếu chứa hàm lượng cacao từ 40% trọng lượng đã khử chất béo trở lên, hoặc nếu dưới 40% thì thuộc **nhóm 19.01**).

11.03 - Ngũ cốc dạng tấm, dạng bột thô và viên.

- Dạng tấm và bột thô:

1103.11 -- Của lúa mì

1103.13 -- Của ngô

1103.19 -- Của ngũ cốc khác

1103.20 - Dạng viên

Ngũ cốc dạng tấm và bột thô thuộc nhóm này là các sản phẩm, thu được từ các mảnh vỡ của các hạt ngũ cốc (bao gồm cả ngô nguyên bắp vẫn còn hoặc không có lá bao), mà, trong trường hợp thích hợp, đáp ứng đầy đủ các tiêu chí về hàm lượng tinh bột và hàm lượng tro theo quy định trong Chú giải 2 (A) và trong tất cả các trường hợp đáp ứng những tiêu chí liên quan về tỉ lệ lọt qua sàng theo quy định trong Chú giải 3 của Chương này.

The heading also **excludes** flours mixed with cocoa (**heading 18.06** if they contain 40 % or more by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, or **heading 19.01** if less).

11.02 - Cereal flours other than of wheat or meslin.

1102.20 - Maize (corn) flour

1102.90 - Other

This heading covers flours (i.e., the pulverised products obtained by milling the cereals of Chapter 10) **other than** flours of wheat or meslin.

Products of the milling of rye, barley, oats, maize (corn) (including whole cobs ground with or without their husks) grain sorghum, rice or buckwheat are classified in this heading as flours if they fulfil the requirements as to starch content and ash content set out in paragraph (A) of Chapter Note 2 (see General Explanatory Note) and comply with the criterion of passage through a standard sieve as required by paragraph (B) of that Note.

Flours of this heading may be improved by the addition of very small quantities of mineral phosphates, anti-oxidants, emulsifiers, vitamins or prepared baking powders (self-raising flour).

The heading also covers "swelling" (pregelatinised) flours which have been heat treated to pregelatinise the starch. They are used for making preparations of heading 19.01, bakery improvers or animal feeds or in certain industries such as the textile or paper industries or in metallurgy (for the preparation of foundry core binders).

Flours which have been further processed or had other substances added with a view to their use as food preparations are **excluded** (generally **heading 19.01**).

The heading also **excludes** flours mixed with cocoa (**heading 18.06** if they contain 40 % or more by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, or **heading 19.01** if less).

11.03 - Cereal groats, meal and pellets.

- Groats and meal :

1103.11 -- Of wheat

1103.13 -- Of maize (corn)

1103.19 -- Of other cereals

1103.20 - Pellets

The cereal groats and meal of this heading are products, obtained by the fragmentation of cereal grains (including whole maize (corn) cobs ground with or without their husks), which, where appropriate, fulfil the requirements as to starch and ash content laid down in Chapter Note 2 (A) and which in all cases comply with the relevant criterion as to passage through a sieve laid down in Chapter Note 3.

Về việc phân biệt với các loại bột của các nhóm 11.01 hoặc 11.02, ngũ cốc dạng tấm và bột thô thuộc nhóm này và các sản phẩm của nhóm 11.04, xem phần Chú giải tổng quát của Chương này (Mục (1), đoạn thứ hai).

Ngũ cốc dạng tấm là những mảnh vỡ nhỏ hoặc lõi chứa bột của hạt ngũ cốc từ quá trình xay thô ngũ cốc.

Bột thô là sản phẩm có hình hạt hơn so với bột mịn và được tạo ra từ quá trình sàng đầu tiên sau xay xát, hoặc nghiền lại và sàng lại tấm từ quá trình xay xát đầu tiên.

Bột lúa mì thô Durum, hoặc semolina, là nguyên liệu thô chính trong việc sản xuất mì macaroni, mì spaghetti hoặc các sản phẩm tương tự. Semolina cũng được sử dụng trực tiếp làm thực phẩm (ví dụ, làm bánh puddingsemolina).

Nhóm này cũng bao gồm các loại bột thô (ví dụ, bột ngô) được hồ hóa sơ bộ bằng cách xử lý nhiệt, được sử dụng, ví dụ, làm chất phụ gia trong sản xuất bia.

Viên là những sản phẩm thu được từ quá trình xay xát các loại ngũ cốc thuộc Chương này được tích tụ bằng cách nén trực tiếp bằng áp lực hay bổ sung chất kết dính với tỉ lệ không quá 3% trọng lượng (xem Chú giải 1 của Phần II). Nhóm này **không bao gồm** những phế liệu được viên lại từ quá trình xay xát ngũ cốc (**Chương 23**).

11.04 - Hạt ngũ cốc được chế biến theo cách khác (ví dụ, xát vỏ, xay, vỡ mảnh, nghiền vụn, cắt lát hoặc nghiền thô), trừ gạo thuộc nhóm 10.06; mầm ngũ cốc, nguyên dạng, xay, vỡ mảnh hoặc nghiền.

- Ngũ cốc xay hoặc vỡ mảnh:

1104.12 - - Của yến mạch

1104.19 - - Của ngũ cốc khác

- Ngũ cốc đã chế biến cách khác (ví dụ, xát vỏ, nghiền vụn, cắt lát hoặc nghiền thô):

1104.22 - - Của yến mạch

1104.23 - - Của ngô

1104.29 - - Của ngũ cốc khác

1104.30 - Mầm ngũ cốc, nguyên dạng, xay, vỡ mảnh hoặc nghiền

Nhóm này bao gồm tất cả các sản phẩm ngũ cốc đã qua quá trình xay xát nhưng chưa xác định mục đích sử dụng, **trừ bột (nhóm 11.01 và 11.02), ngũ cốc dạng tấm, bột thô và viên (nhóm 11.03) và phế liệu (nhóm 23.02)**. Về việc phân biệt các sản phẩm của nhóm này với các sản phẩm được phân loại trong các nhóm **loại trừ** nêu trên, xem Mục (1) Chú giải tổng quát của Chương này.

Nhóm này bao gồm:

(1) **Ngũ cốc xay hoặc vỡ mảnh** (thí dụ, lúa đại mạch hoặc yến mạch), thu được từ quá trình nghiền hoặc cán hạt ngũ cốc nguyên dạng (đã hoặc chưa xay bỏ vỏ) hoặc các loại hạt ngũ cốc đã qua nghiền thô hoặc

As regards the distinction to be made between the flours of heading 11.01 or 11.02, the groats and meal of this heading and the products of heading 11.04, see the General Explanatory Note to the Chapter (Item (1), second paragraph).

Cereal groats are small fragments or floury kernels obtained by the rough grinding of grains.

Meal is a more granular product than flour and is obtained either from the first sifting after the initial milling operation, or by re-grinding and re-sifting the groats resulting from that initial milling.

Durum wheat meal, or semolina, is the principal raw material in the manufacture of macaroni, spaghetti or the like. Semolina is also used directly as a foodstuff (e.g., in making semolina puddings).

This heading also includes meal (e.g., of maize (corn)) pregelatinised by heat treatment, used, for instance, as an additive in brewing.

Pellets are products from the milling of cereals of this Chapter which have been agglomerated either directly by compression or by the addition of a binder in a proportion not exceeding 3 % by weight (see Note 1 to Section II). The heading **does not cover** pelletised residues derived from the milling of cereals (**Chapter 23**).

11.04 - Cereal grains otherwise worked (for example, hulled, rolled, flaked, pearled, sliced or kibbled), except rice of heading 10.06; germ of cereals, whole, rolled, flaked or ground.

- Rolled or flaked grains:

1104.12 - - Of oats

1104.19 - - Of other cereals

- Other worked grains (for example, hulled, pearled, sliced or kibbled):

1104.22 - - Of oats

1104.23 - - Of maize (corn)

1104.29 - - Of other cereals

1104.30 - Germ of cereals, whole, rolled, flaked or ground

This heading covers all unprepared milling products of cereals, **except** flours (**headings 11.01 and 11.02**), groats, meal and pellets (**heading 11.03**), and residues (**heading 23.02**). As regards the distinction to be made between the products of this heading and the exceptions referred to, see Item (1) of the General Explanatory Note to the Chapter.

This heading covers:

(1) **Rolled or flaked grain** (e.g., barley or oats), obtained by crushing or rolling the whole grain (whether or not dehulled) or kibbled grain or the products described in Items (2) and (3) below and in

các sản phẩm được nêu trong Mục (2) và (3) dưới đây và nêu trong Mục (2) đến (5) của Chú giải nhóm 10.06. Trong quá trình chế biến này, hạt ngũ cốc thông thường được hấp hoặc được nghiền trong các máy cán nóng. Các loại thực phẩm ăn sáng chế biến từ “Mảnh ngô” (corn flakes) đã được nấu chín sẵn sàng cho sử dụng và vì vậy, cũng như các sản phẩm ngũ cốc được nấu chín tương tự, thuộc **nhóm 19.04**.

(2) **Yến mạch, kiều mạch và kê** đã được xay bỏ vỏ ngoài nhưng còn vỏ lụa.

Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm** loại hạt yến mạch trong tình trạng tự nhiên không có vỏ trấu, miễn là chúng chưa qua bất kỳ quá trình chế biến nào trừ đập hoặc sàng sảy (**nhóm 10.04**).

(3) **Các hạt đã được xay xát hoặc chế biến cách khác** để loại bỏ một phần hoặc toàn bộ vỏ ngoài và phần vỏ lụa (lớp vỏ mỏng nằm dưới vỏ). Phần lõi bột khi đó có thể nhìn thấy được. Hạt thuộc các giống lúa đại mạch cũng được phân loại vào nhóm này nếu đã được xát hết phần vỏ bao. (Phần vỏ ngoài chỉ có thể bị loại bỏ bằng việc nghiền vì phần vỏ bao dính quá chặt vào phần lõi mà đập và sàng sảy không tách ra được - xem Chú giải nhóm 10.03).

(4) **Hạt xát tròn** (chủ yếu là của lúa đại mạch), tức là, loại hạt đã được xay và xát gần như hết vỏ lụa; hai đầu được làm khá tròn.

(5) **Hạt nghiền thô**, tức là, loại hạt (xay hoặc chưa xay bỏ vỏ) được cắt hoặc nghiền thành mảnh vụn nhưng khác dạng tấm ở chỗ các mảnh vụn này thô hơn và kém đều hơn.

(6) **Mầm ngũ cốc**, được tách khỏi hạt từ bước đầu tiên của quá trình xay xát, mầm có thể được tách nguyên hay hơi dát mỏng (bị cán). Để nâng cao chất lượng bảo quản, mầm có thể được rút bớt dầu hoặc qua xử lý nhiệt. Dựa vào những mục đích sử dụng khác nhau, mầm có thể được làm vỡ mảnh hoặc nghiền (nghiền thô hoặc nghiền vụn) và được thêm vitamin, ví dụ, để bù vào lượng đã mất trong quá trình sơ chế.

Những mầm nguyên dạng hoặc bị cán thường được sử dụng để chiết xuất dầu. Loại mầm nghiền hoặc vỡ mảnh thường được sử dụng chế biến món ăn (bánh bích quy hoặc các loại bánh khác, sản phẩm ăn kiêng), thức ăn chăn nuôi (làm thức ăn bổ sung) hoặc trong sản xuất dược phẩm.

Phần cặn còn lại sau khi chiết xuất dầu từ mầm ngũ cốc được phân loại vào **nhóm 23.06**.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Gạo lứt, gạo đã xát toàn bộ hay xát sơ bộ, đã bóc vỏ, đã hoặc chưa được đánh bóng, hồ (glazed), hoặc gạo đỏ, và gạo tấm (**nhóm 10.06**).

(b) Hạt diêm mạch (quinoa) đã được loại bỏ toàn bộ hoặc một phần vỏ lụa để tách saponin, nhưng không trải qua bất kỳ quá trình chế biến nào khác (**nhóm 10.08**).

(c) Lúa mì sấy khô đóng bánh ở dạng hạt đã được chế

Items (2) to (5) of the Explanatory Note to heading 10.06. In this process, the grain is usually steam-heated or rolled between heated rollers. Breakfast foods of the “corn flakes” type are cooked preparations ready for consumption and therefore fall, like similar cooked cereals, in **heading 19.04**.

(2) **Oats, buckwheat and millet** from which the husk but not the pericarp has been removed.

However, the heading **does not cover** oats which in their natural state have no husk or hull, provided they have not undergone any process other than threshing or winnowing (**heading 10.04**).

(3) **Grain which has been hulled or otherwise worked** to remove wholly or partly the pericarp (the skin beneath the husk). The floury kernel may then be visible. Grains of the bracteiferous varieties of barley are also classified in this heading if their husks (or hulls) have been removed. (The husks can be removed only by grinding since they adhere too firmly to the grain kernel to be separated by mere threshing or winnowing - see the Explanatory Note to heading 10.03).

(4) **Pearled grains** (principally barley), i.e., grain from which practically the whole pericarp has been removed; these are more rounded at the ends.

(5) **Kibbled grain**, i.e., grain (whether or not dehulled) cut or broken into fragments and differing from groats in that the fragments are coarser and more irregular.

(6) **Germ of cereals**, separated from the grain in the first stage of milling, which leaves the germ whole or slightly flattened (rolled). In order to improve its keeping qualities, the germ may be partly defatted or heat treated. Depending on the use to which it is to be put, the germ is flaked or ground (coarsely or as flour) and vitamins may be added, e.g., to compensate for losses during the treatment.

Whole or rolled germ is generally used for the extraction of oil. Flaked or ground germ is used for foodstuffs (biscuits or other bakers' wares, dietetic preparations), animal feeds (manufacture of feed supplements) or in the manufacture of pharmaceutical preparations.

The residues resulting from the extraction of oil from cereal germ are to be classified in **heading 23.06**.

The heading also **excludes** :

(a) Husked, semi-milled or wholly milled rice, whether or not polished, glazed, or parboiled, and broken rice (**heading 10.06**).

(b) Quinoa from which the pericarp has been wholly or partly removed in order to separate the saponin, but which has not undergone any other processes (**heading 10.08**).

(c) Bulgur wheat in the form of worked grains

biến (**nhóm 19.04**).

11.05 - Bột, bột thô, bột mịn, mảnh lát, hạt và viên từ khoai tây.

1105.10 - Bột, bột thô và bột mịn

1105.20 - Dạng mảnh lát, hạt và viên

Nhóm này bao gồm khoai tây khô dưới dạng bột, bột thô, bột mịn, dạng mảnh lát, hạt hoặc viên. Bột thô, bột mịn, dạng mảnh lát và hạt của nhóm này thu được từ khoai tây tươi hấp chín và được nghiền như rôi sau đó làm khô phần nghiền như đó thành bột, bột thô, bột mịn hoặc hạt hoặc thành tấm mỏng được cắt thành các mảnh lát nhỏ. Viên thuộc nhóm này thường thu được từ quá trình ép nén bột, bột thô, bột mịn hoặc các mẫu vụn của khoai tây.

Các sản phẩm thuộc nhóm này có thể được cải thiện bằng cách cho thêm một lượng rất nhỏ chất chống oxy hoá, chất nhũ hoá hay vitamin.

Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm** các sản phẩm được cho thêm một số chất thay đổi đặc tính của chế phẩm khoai tây.

Nhóm này cũng **không bao gồm**:

(a) Khoai tây mới chỉ được làm khô đơn giản, được phơi khô hoặc tách nước, mà không được chế biến thêm (**nhóm 07.12**).

(b) Tinh bột khoai tây (**nhóm 11.08**).

(c) Những sản phẩm thay thế tinh bột sản xuất từ tinh bột khoai tây (**nhóm 19.03**).

11.06 - Bột, bột thô và bột mịn, chế biến từ các loại rau đậu khô thuộc nhóm 07.13, từ cọ sago hoặc từ rễ, củ hoặc thân củ thuộc nhóm 07.14 hoặc từ các sản phẩm thuộc Chương 8.

1106.10 - Từ các loại rau đậu khô thuộc nhóm 07.13

1106.20 - Từ cọ sago hoặc từ rễ hoặc thân củ thuộc nhóm 07.14

1106.30 - Từ các sản phẩm thuộc Chương 8

(A) Bột, bột thô và bột mịn của các loại rau đậu khô thuộc nhóm 07.13.

Nhóm này gồm bột, bột thô và bột mịn được làm từ đậu Hà lan, đậu hạt hoặc đậu lăng; chủ yếu được dùng vào việc nấu súp hoặc khuấy bột.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Bột đậu tương chưa được tách dầu (**nhóm 12.08**).

(b) Bột quả minh quyết (**nhóm 12.12**).

(c) Súp và nước xuyết (ngay cả ở dạng lỏng, rắn hoặc bột), có thành phần cơ bản là bột hoặc bột thô của rau (**nhóm 21.04**).

(B) Bột, bột thô và bột mịn của cọ sago hoặc từ rễ, củ hoặc thân củ thuộc nhóm 07.14.

Các sản phẩm này thu được từ việc nạo hoặc xay lõi cọ sago hoặc rễ của củ sắn khô... Một số trong những

(**heading 19.04**).

11.05 - Flour, meal, powder, flakes, granules and pellets of potatoes.

1105.10 - Flour, meal and powder

1105.20 - Flakes, granules and pellets

This heading applies to dried potatoes presented as flour, meal, powder, flakes, granules or pellets. The flour, powder, flakes and granules of the heading may be obtained by steam-cooking and mashing fresh potatoes and subsequent drying of the resulting mash either to a flour, powder or granules or to thin sheets which are cut into small flakes. The pellets of the heading are usually obtained by agglomeration of flour, meal, powder or pieces of potato.

Products of this heading may be improved by the addition of very small amounts of anti-oxidants, emulsifiers or vitamins.

However, the heading **excludes** products to which other substances have been added so that they take on the characteristics of potato preparations.

The heading also **excludes** :

(a) Potatoes which have been simply dried, dehydrated or evaporated, without further processing (**heading 07.12**).

(b) Potato starch (**heading 11.08**).

(c) Tapioca substitutes prepared from potato starch (**heading 19.03**).

11.06 - Flour, meal and powder of the dried leguminous vegetables of heading 07.13, of sago or of roots or tubers of heading 07.14 or of the products of Chapter 8.

1106.10 - Of the dried leguminous vegetables of heading 07.13

1106.20 - Of sago or of roots or tubers of heading 07.14

1106.30 - Of the products of Chapter 8

(A) Flour, meal and powder of the dried leguminous vegetables of heading 07.13.

This heading includes the flour, meal and powder made from peas, beans or lentils; they are mainly used for prepared soups or purees.

The heading **does not cover** :

(a) Non-defatted soya flour (**heading 12.08**).

(b) Locust bean flour (**heading 12.12**).

(c) Soups and broths (whether in liquid, solid or powder form), with a basis of vegetable flours or meals (**heading 21.04**).

(B) Flour, meal and powder of sago or of roots or tubers of heading 07.14.

These products are obtained by the simple grinding or grating of the pith of the sago palm or of the dried

sản phẩm này thường được xử lý bằng nhiệt trong quá trình chế biến để loại bỏ các độc tố; quá trình này có thể làm hồ hoá sơ bộ tinh bột.

Nhóm này **không bao gồm** loại tinh bột thu được từ các nguồn này (cần lưu ý rằng tinh bột từ cọ sago đôi khi được gọi là “tinh bột sago”). Những loại tinh bột này được phân loại vào **nhóm 11.08** và có thể phân biệt với loại bột thuộc nhóm này, vì bột, khác tinh bột, không bị vụn khi ta lấy 2 ngón tay bóp. Các loại bột, bột thô, bột mịn của cọ sago hoặc của các loại rễ, củ hoặc thân củ thuộc nhóm 07.14 được ép dưới dạng viên cũng không được phân loại vào nhóm này (**nhóm 07.14**).

(C) Bột, bột thô và bột mịn của các sản phẩm thuộc Chương 8.

Các loại quả hoặc quả hạch (nut) chủ yếu thuộc Chương 8 thường được làm thành bột, bột thô hoặc bột mịn là hạt dẻ, hạnh nhân, chà là, chuối, dứa và me.

Nhóm này cũng bao gồm bột, bột thô và bột mịn của các loại vỏ quả.

Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm** loại bột me được đóng gói để bán lẻ dùng để phòng hoặc chữa bệnh (**nhóm 30.04**).

Những sản phẩm thuộc nhóm này có thể được cải thiện nếu được thêm một lượng rất nhỏ chất chống oxy hoá hoặc chất nhũ hoá.

Nhóm này cũng **không bao gồm**:

(a) Lõi cây cọ sago (**nhóm 07.14**).

(b) Thực phẩm chế biến sẵn được biết đến như bột sắn (**nhóm 19.03**).

11.07 - Malt, rang hoặc chưa rang.

1107.10 - Chưa rang

1107.20 - Đã rang

Malt là hạt nảy mầm (chủ yếu từ lúa đại mạch), sau đó thường được làm khô trong các lò khí nóng (lò sấy malt).

Malt có những vết nhăn mờ chạy từ đầu này đến đầu kia hạt và có màu trắng bên trong và vàng nâu bên ngoài. Malt để lại các vạch dấu hiệu như phấn và, không giống hạt chưa là malt, malt thường nổi trên bề mặt nước và cứng bở. Malt có mùi đặc trưng của hạt được nấu chín và có vị ngọt nhẹ.

Nhóm này bao gồm malt nguyên dạng, nghiền vụn và bột. Nhóm cũng bao gồm loại malt đã rang (ví dụ, được sử dụng tạo màu cho bia), tuy nhiên nhóm này **không bao gồm** những sản phẩm đã qua những công đoạn chế biến thêm, như chiết xuất malt và chế phẩm thực phẩm của chiết xuất malt thuộc **nhóm 19.01** và cả các loại malt đã rang được dùng làm chất thay thế cà phê (**nhóm 21.01**).

11.08 - Tinh bột; inulin.

roots of the manioc, etc. Some of these products are often subjected to heat treatment in the course of manufacture to eliminate toxic substances; this treatment may entail pregelatinisation of the starch.

The heading **does not cover** starches obtained from these sources (it should be noted that the starch obtained from sago is sometimes called “sago flour”). These starches fall in **heading 11.08** and can be distinguished from the flours of this heading, because flours, unlike starches, do not crackle when rubbed between the fingers. Pelletised flour, meal and powder of sago or of roots or tubers of heading 07.14 are also **excluded (heading 07.14)**.

(C) Flour, meal and powder of the products of Chapter 8.

The principal fruits or nuts of Chapter 8 which are made into flours, meals or powders are chestnuts, almonds, dates, bananas, coconuts and tamarinds.

The heading also includes flour, meal and powder of peel of fruits.

However, the heading **does not cover** tamarind powder in packings for retail sale for prophylactic or therapeutic purposes (**heading 30.04**).

Products of this heading may be improved by the addition of very small amounts of anti-oxidants or emulsifiers.

The heading also **excludes** :

(a) Sago pith (**heading 07.14**).

(b) Prepared foodstuffs known as tapioca (**heading 19.03**).

11.07 - Malt, whether or not roasted.

1107.10 - Not roasted

1107.20 - Roasted

Malt is germinated grain (most frequently barley), which is usually subsequently dried in hot-air kilns (malt-kilns).

It has faint wrinkles running from end to end and is brownish-yellow outside and white inside. It leaves tracing marks like chalk and, unlike non-malted grain, it usually floats on water and is also friable. Malt has a characteristic odour of cooked grain and a faintly sweetened flavour.

This heading covers whole malt, ground malt and malt flour. It also covers roasted malt (e.g., for colouring beers), but it excludes products which have undergone further processing, such as malt extract and food preparations of malt extract of **heading 19.01** and roasted malt put up as coffee substitutes (**heading 21.01**).

11.08 - Starches; inulin.

- Tinh bột:

1108.11 - - Tinh bột mì

1108.12 - - Tinh bột ngô

1108.13 - - Tinh bột khoai tây

1108.14 - - Tinh bột sắn

1108.19 - - Tinh bột khác:

1108.20 - Inulin

Tinh bột, về tính chất hóa học là các carbohydrate, có trong các tế bào của các sản phẩm rau. Nguồn quan trọng chủ yếu của tinh bột là các loại hạt ngũ cốc (ví dụ như ngô, lúa mì và gạo), một số loại địa y nhất định, một số loại thân rễ củ và rễ củ (khoai tây, sắn, dong...) và lõi cọ sago.

Tinh bột là bột trắng không mùi gồm các hạt nguyên chất dễ vỡ vụn khi lấy ngón tay bóp. Cùng với iốt tinh bột thường có màu xanh da trời sẫm (**trừ** các loại tinh bột amylopectin, có màu nâu đỏ). Quan sát dưới kính hiển vi dưới ánh sáng phân cực, các hạt li ti hiện ra dưới dạng dấu thập đen rất đặc trưng. Không tan trong nước lạnh, nhưng, nếu nước nóng trên nhiệt độ hồ hoá (60°C với hầu hết các loại tinh bột), tinh bột bị phá vỡ và trở thành bột nhão. Tinh bột thương phẩm gồm nhiều loại được phân loại ở các nhóm khác, như tinh bột biến tính, tinh bột sấy hoà tan, dextrin, malto-dextrin, dextrose và glucoza. Tinh bột cũng được sử dụng rộng rãi trong công nghiệp, đặc biệt là công nghiệp thực phẩm, giấy, chuyển đổi giấy và dệt.

Nhóm này cũng bao gồm cả **inulin**; nó có thành phần hoá học tương tự với tinh bột tuy nhiên khi cho vào iốt không đổi màu thành xanh mà có màu nâu vàng nhạt. Inulin được chiết xuất từ a-ti-sô Jerusalem, củ thực dược và rễ rau diếp xoăn. Khi thủy phân lâu trong nước sôi sẽ tạo thành fructose (laevulose).

Ngoài các loại khác, nhóm này **không bao gồm**:

(a) Chế phẩm tinh bột thuộc **nhóm 19.01**.

(b) Tinh bột sắn và các sản phẩm thay thế chế biến từ tinh bột (xem Chú giải **nhóm 19.03**).

(c) Tinh bột sử dụng trong sản xuất nước hoa và các chế phẩm vệ sinh (toilet preparation) (**Chương 33**).

(d) Các loại dextrin và tinh bột biến tính khác thuộc **nhóm 35.05**.

(e) Keo sản xuất từ tinh bột (**nhóm 35.05 hoặc 35.06**)

(f) Nước bóng hoặc chất xử lý hoàn tất đã điều chế làm từ tinh bột (**nhóm 38.09**).

(g) Amylopectine và Amylo tách riêng thu được sau quá trình phân đoạn tinh bột (**nhóm 39.13**).

11.09 - Gluten lúa mì, đã hoặc chưa làm khô.

Gluten được chiết xuất từ bột mì bởi quá trình phân

- Starches :

1108.11 - - Wheat starch

1108.12 - - Maize (corn) starch

1108.13 - - Potato starch

1108.14 - - Manioc (cassava) starch

1108.19 - - Other starches

1108.20 - Inulin

Starches, which chemically are carbohydrates, are contained in the cells of many vegetable products. The most important sources of starch are the cereal grains (e.g., maize (corn), wheat and rice), certain lichens, certain tubers and roots (potato, manioc, arrowroot, etc.) and the pith of the sago palm.

Starches are white odourless powders composed of fine grains which crackle when rubbed between the fingers. They generally give an intense dark blue colour with iodine (**except** amylopectin starches, where the colour is reddish brown). Viewed under the microscope in polarised light the grains display characteristic dark polarisation crosses. They are insoluble in cold water, but, if heated in water to above their gelatinisation temperature (about 60 °C for most starches), the grains break up and a starch paste is formed. Starches are commercially processed to give a wide range of products classified under other headings, e.g., modified starch, roasted soluble starch, dextrin, malto-dextrin, dextrose, glucose. They are also used as such in a wide variety of industries, especially the food, paper, paper converting and textile industries.

The heading also includes **inulin**; this is chemically similar to starch but gives a light yellowish-brown coloration with iodine instead of blue. It is extracted from Jerusalem artichokes, dahlia roots and chicory roots. When hydrolysed by long boiling in water it forms fructose (laevulose).

This heading **excludes**, *inter alia* :

(a) Starch preparations of **heading 19.01**.

(b) Tapioca and substitutes therefore prepared from starches (see the Explanatory Note to **heading 19.03**).

(c) Starches put up as perfumery or toilet preparations (**Chapter 33**).

(d) Dextrins and other modified starches of **heading 35.05**.

(e) Glues based on starch (**heading 35.05 or 35.06**).

(f) Prepared glazings or dressings made from starch (**heading 38.09**).

(g) Isolated amylopectin and isolated amylose obtained by the fractionation of starch (**heading 39.13**).

11.09 - Wheat gluten, whether or not dried.

Gluten is extracted from wheat flour by simple

tách đơn giản trong nước từ các thành phần khác nhau (tinh bột...). Chất này hoặc ở dạng lỏng hoặc sệt màu hơi trắng (gluten "ẩm") hoặc có dạng bột màu kem (gluten khô).

Về cơ bản, chất này bao gồm một hỗn hợp các loại protein, mà những protein chính là **gliadin** và **glutenin** (chiếm từ 85 đến 95% của hỗn hợp). Sự hiện diện của hai loại protein này là đặc trưng của gluten lúa mì, khi trộn gluten với nước theo một tỷ lệ nhất định, nhờ có hai loại protein này mà gluten có tính đàn hồi và mềm dẻo.

Gluten chủ yếu được sử dụng để làm giàu protein cho các loại bột dùng trong chế biến bánh mì hoặc bánh bích quy, macaroni hoặc các sản phẩm tương tự hoặc chế phẩm ăn kiêng. Chất này cũng được sử dụng như một chất kết dính trong một số chế phẩm thịt, trong sản xuất hồ dán hoặc các sản phẩm như gluten sulphate hoặc gluten phosphate, các protein thực vật thủy phân hoặc mỳ chính.

Ngoài các loại khác, nhóm này **không bao gồm**:

- (a) Bột lúa mì được làm giàu bằng cách cho thêm gluten (**nhóm 11.01**).
- (b) Các protein chiết xuất từ gluten lúa mì (**nhóm 35.04**).
- (c) Gluten lúa mì chế biến dùng làm hồ dán hoặc nước bóng hoặc chất xử lý hoàn tất trong công nghiệp dệt (**nhóm 35.06 hoặc 38.09**).

Chương 12:

Hạt dầu và quả có dầu; các loại hạt, hạt giống và quả khác; cây công nghiệp hoặc cây dược liệu; rơm, rạ và cỏ khô

Chú giải.

1. Không kể những đề cập khác, nhóm 12.07 áp dụng cho hạt và nhân hạt cọ, hạt bông, hạt thầu dầu, hạt vừng, hạt mù tạt, hạt rum, hạt thuốc phiện và hạt mỡ (hạt karite). Không áp dụng đối với các sản phẩm thuộc nhóm 08.01 hoặc 08.02 hoặc ôliu (Chương 7 hoặc Chương 20).

2. Nhóm 12.08 không chỉ áp dụng cho tất cả bột mịn và bột thô chưa khử chất béo mà còn áp dụng cho bột mịn và bột thô đã được khử một phần hoặc toàn bộ chất béo và bột mịn và bột thô sau khi khử chất béo được bổ sung lại toàn phần hoặc một phần bằng dầu lấy từ chính các bột ấy. Tuy nhiên, nhóm này không áp dụng cho các loại phế liệu thuộc các nhóm 23.04 đến 23.06.

3. Theo mục đích của nhóm 12.09, hạt củ cải đường, hạt cây cỏ và hạt cây dạng cỏ khác, hạt cây hoa trang trí, hạt rau, hạt cây rừng, hạt cây ăn quả, hạt đậu tằm (trừ hạt cây thuộc loài *Vicia faba*) hoặc hạt đậu lupin được coi là "hạt để gieo trồng".

Tuy nhiên, nhóm 12.09 không áp dụng đối với những loại sau, cho dù dùng để gieo trồng:

aqueous separation from the other constituents (starch, etc.). It comes in the form of a whitish viscous liquid or paste ("moist" gluten) or a cream-coloured powder (dry gluten).

It consists essentially of a mixture of various proteins, the main ones being **gliadin** and **glutenin** (which account for 85 to 95 % of the total). The presence of these two proteins is characteristic of wheat gluten, which owes to them its elasticity and plasticity when mixed with water in suitable proportions.

Gluten is used mainly to enrich in proteins flours used in making certain types of bread or biscuits, of macaroni or similar products or of dietetic preparations. It is also used as a binder in certain meat preparations, for the manufacture of certain glues or of products such as gluten sulphate or gluten phosphate, hydrolysed vegetable proteins or sodium glutamate.

The heading **excludes, inter alia** :

- (a) Wheat flour enriched by the addition of gluten (**heading 11.01**).
- (b) Proteins extracted from wheat gluten (generally **heading 35.04**).
- (c) Wheat gluten prepared for use as a glue or as a glazing or dressing for the textile industry (**heading 35.06 or 38.09**).

Chapter 12

Oil seeds and oleaginous fruits; miscellaneous grains, seeds and fruit; industrial or medicinal plants; straw and fodder

Notes.

1. - Heading 12.07 applies, *inter alia*, to palm nuts and kernels, cotton seeds, castor oil seeds, sesamum seeds, mustard seeds, safflower seeds, poppy seeds and shea nuts (karite nuts). It does not apply to products of heading 08.01 or 08.02 or to olives (Chapter 7 or Chapter 20).

2. - Heading 12.08 applies not only to non-defatted flours and meals but also to flours and meals which have been partially defatted or defatted and wholly or partially refatted with their original oils. It does not, however, apply to residues of headings 23.04 to 23.06.

3. - For the purposes of heading 12.09, beet seeds, grass and other herbage seeds, seeds of ornamental flowers, vegetable seeds, seeds of forest trees, seeds of fruit trees, seeds of vetches (other than those of the species *Vicia faba*) or of lupines are to be regarded as "seeds of a kind used for sowing".

Heading 12.09 does not, however, apply to the following even if for sowing: