

23.04 đến 23.06).

#### PHẦN IV

**THỰC PHẨM CHẾ BIẾN; ĐỒ UỐNG, RƯỢU MẠNH VÀ GIẤM; THUỐC LÁ VÀ NGUYÊN LIỆU THAY THẾ THUỐC LÁ ĐÃ CHẾ BIẾN; CÁC SẢN PHẨM CHỨA HOẶC KHÔNG CHỨA NICOTIN, DÙNG ĐỂ HÚT MÀ KHÔNG CẦN ĐỐT CHÁY; CÁC SẢN PHẨM CHỨA NICOTIN KHÁC DÙNG ĐỂ NẠP NICOTIN VÀO CƠ THỂ CON NGƯỜI**

##### Chú giải.

1. Trong Phần này khái niệm "viên" chỉ các sản phẩm được liên kết bằng phương pháp ép trực tiếp hay bằng cách pha thêm chất kết dính theo tỷ lệ không quá 3% tính theo trọng lượng.

#### Chương 16

**Các chế phẩm từ thịt, cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc từ côn trùng**

##### Chú giải.

1. Chương này không bao gồm các loại thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm hay động vật thủy sinh không xương sống khác, đã chế biến hay bảo quản theo các quy trình đã ghi trong Chương 2 hoặc Chương 3 hoặc nhóm 05.04.

2. Chế phẩm thực phẩm được xếp vào Chương này với điều kiện các chế phẩm này chứa trên 20% tính theo khối lượng là xúc xích, thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hay động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp bất kỳ của các loại trên. Nếu chế phẩm có chứa hai hoặc nhiều thành phần trên, thì xếp vào nhóm tương ứng với thành phần hoặc những thành phần chiếm trọng lượng lớn hơn trong chế phẩm đó thuộc Chương 16. Những quy định này không áp dụng với các sản phẩm nhồi thuộc nhóm 19.02 hay các chế phẩm thuộc nhóm 21.03 hay 21.04.

##### Chú giải phân nhóm.

1. Theo mục đích của phân nhóm 1602.10, khái niệm "chế phẩm đồng nhất" được hiểu là chế phẩm từ thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết hoặc côn trùng, được làm đồng nhất mịn, phù hợp làm thực phẩm cho trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ hoặc để ăn kiêng, đóng gói để bán lẻ với trọng lượng tịnh không quá 250g. Khi áp dụng định nghĩa này không cần quan tâm đến những thành phần có hàm lượng nhỏ thêm vào làm gia vị, để bảo quản hoặc các mục đích khác. Các chế phẩm này có thể chứa một lượng nhỏ mảnh vụn thịt hoặc phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ hoặc côn trùng có thể nhìn thấy được. Phân nhóm này được ưu tiên xem xét trước trong các phân nhóm của nhóm 16.02.

(headings 23.04 to 23.06).

#### SECTION IV

**PREPARED FOODSTUFFS; BEVERAGES, SPIRITS AND VINEGAR; TOBACCO AND MANUFACTURED TOBACCO SUBSTITUTES; PRODUCTS, WHETHER OR NOT CONTAINING NICOTINE, INTENDED FOR INHALATION WITHOUT COMBUSTION; OTHER NICOTINE CONTAINING PRODUCTS INTENDED FOR THE INTAKE OF NICOTINE INTO THE HUMAN BODY**

##### Note.

1. In this Section the term "pellets" means products which have been agglomerated either directly by compression or by the addition of a binder in a proportion not exceeding 3% by weight.

#### Chapter 16

**Preparations of meat, of fish, of crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or of insects**

##### Notes.

1. This Chapter does not cover meat, meat offal, fish, crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, as well as insects, prepared or preserved by the processes specified in Chapter 2 or 3. Note 6 to Chapter 4 or in heading 05.04.

2. Food preparations fall in this Chapter provided that they contain more than 20% by weight of sausage, meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or any combination thereof. In cases where the preparation contains two or more of the products mentioned above, it is classified in the heading of Chapter 16 corresponding to the component or components which predominate by weight. These provisions do not apply to the stuffed products of heading 19.02 or to the preparations of heading 21.03 or 21.04.

##### Subheading Notes.

1. For the purposes of subheading 1602.10, the expression "homogenised preparations" means preparations of meat, meat offal, blood or insects, finely homogenised, put up for retail sale as food suitable for infants or young children or for dietetic purposes, in containers of a net weight content not exceeding 250 g. For the application of this definition no account is to be taken of small quantities of any ingredients which may have been added to the preparation for seasoning, preservation or other purposes. These preparations may contain a small quantity of visible pieces of meat, meat offal or insects. This subheading takes precedence overall other subheadings of heading 16.02.

2. Cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm và động vật thủy sinh không xương sống khác được ghi theo tên thông thường trong các phân nhóm của nhóm 16.04 hoặc 16.05, là các loài cùng tên tương ứng được chi tiết ở Chương 3.

## TỔNG QUÁT

Chương này bao gồm các thực phẩm đã chế biến thu được bằng cách chế biến thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ (ví dụ, chân, da, tim, lưỡi, gan, lòng, dạ dày), tiết, côn trùng, cá (kể cả da của chúng), động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác. Chương này bao gồm các sản phẩm trên đã được chế biến và bảo quản bằng các qui trình khác với các qui trình đã nêu trong Chương 2 hoặc Chương 3, Chú giải 6 Chương 3 hoặc nhóm 05.04, ví dụ, các sản phẩm đã được:

- (1) Chế biến thành xúc xích hoặc sản phẩm tương tự.
- (2) Luộc, hấp, nướng, chiên, quay hoặc bằng các cách nấu chín khác, **trừ** cá, động vật giáp xác và động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác hun khói, có thể đã được làm chín trước hoặc trong khi hun khói (**nhóm 03.05, 03.06, 03.07 và 03.08**), động vật giáp xác, có vỏ, đã nấu chín bằng cách hấp hoặc luộc trong nước (**nhóm 03.06**), động vật thân mềm chỉ được chần/trụng nước sôi (scalding hoặc các loại sốc nhiệt khác (không cần phải nấu chín), cần thiết để mở vỏ hoặc cố định động vật thân mềm trước khi vận chuyển hoặc đông lạnh (**nhóm 03.07**) và bột thô, bột mịn, viên, chế biến từ cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác đã chín (**nhóm 03.09**).
- (3) Đã được chế biến hoặc bảo quản dưới dạng chiết xuất, nước ép hoặc nước xốt (marinade), chế biến từ trứng cá như trứng cá tầm muối hoặc các sản phẩm thay thế trứng cá tầm muối, chỉ mới được bao bột hoặc bao vụn bánh mì, trộn nấm, gia vị (ví dụ, với cả tiêu và muối), v.v....
- (4) Được làm đồng nhất mịn và chỉ dùng các sản phẩm trong Chương này (là thịt, phụ phẩm dạng thịt, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, đã chế biến hoặc bảo quản). Các chế phẩm đồng nhất này có thể chứa một lượng nhỏ vụn thịt, cá... cũng như một lượng nhỏ thành phần làm gia vị, chất bảo quản hoặc mục đích khác. Tuy nhiên, chế phẩm đồng nhất hóa, tự nó, không đủ tiêu chuẩn là một sản phẩm để phân loại như một chế phẩm trong Chương 16.

Để phân biệt giữa các sản phẩm của Chương 2 và Chương 3 với sản phẩm của Chương 16, hãy xem phần Chú giải tổng quát của Chương 2 và 3.

Chương này còn gồm các chế phẩm thực phẩm (kể cả các món đã chế biến) gồm, ví dụ, xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác cùng với rau,

2. The fish, crustaceans, molluscs and other aquatic invertebrates specified in the subheadings of heading 16.04 or 16.05 under their common names only, are of the same species as those mentioned in Chapter 3 under the same name.

## GENERAL

This Chapter covers prepared foodstuffs obtained by processing meat, meat offal (e.g., feet, skins, hearts, tongues, livers, guts, stomachs), blood, insects, fish (including skins thereof), crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates. The Chapter covers such products which have been prepared or preserved by processes not provided for in Chapter 2 or 3. Note 6 to Chapter 4 or in heading 05.04, for example, products which have been:

- (1) Prepared as sausages or similar products.
- (2) Boiled, steamed, grilled, fried, roasted or otherwise cooked, except smoked fish and smoked crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, which may have been cooked before or during smoking (**headings 03.05, 03.06, 03.07 and 03.08**), crustaceans, in shell, cooked by steaming or boiling in water (**heading 03.06**), molluscs that have been subjected only to scalding or other types of heat shock (which do not entail cooking as such), necessary to open the shell or stabilize the mollusc prior to transportation or freezing (**heading 03.07**) and flours, meals and pellets, obtained from cooked fish and cooked crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates (**heading 03.09**).
- (3) Prepared or preserved in the form of extracts, juices or marinades, prepared from fish eggs as caviar or caviar substitutes, merely covered with batter or bread crumbs, truffled, seasoned (e.g., with both pepper and salt), etc.
- (4) Finely homogenised and based solely on products of this Chapter (i.e., prepared or preserved meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates). These homogenised preparations may contain a small quantity of visible pieces of meat, fish, etc., as well as a small quantity of ingredients added for seasoning, preservation or other purposes. However, homogenisation, by itself, does not qualify a product for classification as a preparation in Chapter 16.

For the distinctions to be drawn between the products of Chapters 2 and 3 on the one hand and of Chapter 16 on the other, see the General Explanatory Notes to Chapters 2 and 3.

This Chapter also covers food preparations (including so-called "prepared meals") consisting, e.g., of sausage, meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates together with vegetables, spaghetti, sauce, etc.,

spaghetti, nước sốt... **với điều kiện** các chế phẩm này chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp các sản phẩm này. Trong các trường hợp mà các chế phẩm này chứa 2 hoặc nhiều sản phẩm kể trên (ví dụ, cả thịt và cá), thì được phân loại vào Chương 16 thuộc nhóm tương ứng có một thành phần hay nhiều thành phần chiếm đa số trọng lượng trong chế phẩm. Trong mọi trường hợp, chỉ xem xét đến trọng lượng thịt, cá... trong chế phẩm dưới dạng nó đã được chế biến chứ không phải trọng lượng của sản phẩm tương tự trước khi tạo thành chế phẩm. (Tuy nhiên, cần lưu ý rằng các sản phẩm được nhồi thuộc **nhóm 19.02**, nước sốt và các chế phẩm làm nước sốt, các đồ gia vị và bột canh thuộc **nhóm 21.03**, súp và nước xuýt và các chế phẩm làm súp và nước xuýt và các loại chế phẩm thực phẩm đồng nhất thuộc **nhóm 21.04**, luôn được phân loại trong các nhóm đó).

Chương này cũng **không bao gồm**:

(a) Bột mịn và bột thô, thích hợp dùng làm thức ăn cho người, được chế biến từ thịt hoặc các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ (kể cả các sản phẩm từ các động vật biển có vú) (**nhóm 02.10**) hoặc từ cá (**nhóm 03.09**) hoặc từ côn trùng (**nhóm 04.10**).

(b) Bột mịn, bột thô và viên, không thích hợp dùng làm thức ăn cho người, được chế biến từ côn trùng (**nhóm 05.11**), từ thịt (kể cả các sản phẩm thịt chế biến từ động vật biển có vú), từ cá hoặc từ động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác (**nhóm 23.01**).

(c) Các chế phẩm từ thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, cá v.v... dùng làm thức ăn chăn nuôi (**nhóm 23.09**).

(d) Dược phẩm thuộc **Chương 30**.

#### **16.01 - Xúc xích và các sản phẩm tương tự làm từ thịt, từ phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ hoặc tiết; các chế phẩm thực phẩm từ các sản phẩm đó.**

Nhóm này bao gồm xúc xích và các sản phẩm tương tự, tức là, **các chế phẩm** gồm thịt hoặc phụ phẩm dạng thịt ăn được sau giết mổ (kể cả lòng và dạ dày) hoặc côn trùng, đã được băm hoặc xay nhỏ, hoặc tiết, được nhồi vào lòng, dạ dày, bong bóng, da hoặc vỏ bọc tương tự (tự nhiên hoặc nhân tạo). Tuy nhiên, một số sản phẩm này có thể không có vỏ ngoài, chỉ được ép lại theo hình đặc trưng của xúc xích như hình trụ hoặc hình tương tự, có mặt cắt là hình tròn, bầu dục hoặc chữ nhật (có các góc hơi tròn).

Xúc xích và các sản phẩm tương tự có thể sống hoặc chín, hun khói hoặc không, và chúng có thể được bổ sung chất béo, tinh bột, gia vị, ớt cay... Ngoài ra, các chế phẩm này có thể còn có nhiều miếng thịt (ví dụ: cỡ một miếng) hoặc các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ. Xúc xích và sản phẩm tương tự vẫn được phân loại trong nhóm này cho dù chúng có hay không được cắt thành lát hoặc đóng bao bì kín khí.

Sản phẩm thuộc nhóm này có thể kể đến:

**provided** they contain more than 20 % by weight of sausage, meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or any combination thereof In cases where the preparation contains two or more of the products mentioned above (e.g.. both meat and fish), it is classified in the heading of Chapter 16 corresponding to the component or components which predominate by weight. In all cases the weight to be considered is the weight of meat, fish, etc., in the preparation at the time it is presented and not the weight of the same products before preparation. (It should, however, be noted that stuffed products of **heading 19.02**, sauces and preparations therefor, condiments and seasonings, of the kind described in **heading 21.03**, soups and broths and preparations therefor and homogenised composite food preparations, of the kind described in **heading 21.04**, are always classified in those headings.)

The Chapter also **excludes**:

(a) Flours and meals, fit for human consumption, made from meat or meat offal (including products from marine mammals) (**heading 02.10**) or from fish (**heading 03.09**) or from insects (**heading 04.10**).

(b) Flours, meals and pellets, unfit for human consumption, made from insects (**heading 05.11**), from meat (including products from marine mammals), from fish or from crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates (**heading 23.01**).

(c) Preparations based on meat, meat offal, fish, etc., for animal feeding (**heading 23.09**).

(d) Medicaments of **Chapter 30**.

#### **16.01 - Sausages and similar products, of meat, meat offal, blood or insects; food preparations based on these products.**

This heading covers sausages and similar products, i.e., **preparations** consisting of meat, meat offal (including guts and stomachs) or insects, which have been chopped or minced, or blood, enclosed in guts, stomachs, bladders, skins or similar casings (natural or artificial). Some of these products may however be skinless, being merely pressed into the characteristic shape of sausages. i.e., a cylinder or similar shape having a cross-section which is round, oval or rectangular (with more or less rounded corners).

Sausages and similar products may be raw or cooked, smoked or not, and they may contain added fat, starch, condiments, spices, etc. In addition, they may contain relatively large (e.g., bite-sized) pieces of meat or meat offal. Sausages and the like remain classified in the heading whether or not they have been cut into slices or put up in airtight containers.

The heading includes, *inter alia*:

- (1) Xúc xích và sản phẩm tương tự có nguyên liệu cơ bản là thịt (ví dụ, xúc xích Frankfurt, Salami).
- (2) Xúc xích gan (kể cả làm từ gan gia cầm).
- (3) Dồi đen và dồi trắng.
- (4) “Andouillettes” (xúc xích nhỏ làm từ ruột non), xúc xích nhiều gia vị (saveloy), xúc xích hun khói từ thịt bò, bê, lợn (bologna) và các chế phẩm khác tương tự.
- (5) Pate, thịt xay nhuyễn, giò đông và thịt xay đóng hộp (rillettes), nếu có vỏ bọc xúc xích hoặc nén theo hình đặc trưng của xúc xích.

Nhóm này còn gồm một số chế phẩm thực phẩm nhất định (kể cả “thức ăn chế biến sẵn”) từ xúc xích hoặc các sản phẩm tương tự (xem đoạn 3, Chú giải Tổng quát của Chương này).

Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm**:

- (a) Thịt được nhồi trong bong bóng, lòng hoặc có vỏ ngoài tương tự (tự nhiên hoặc nhân tạo), nhưng không xay hoặc không băm trước, ví dụ, thịt mông đùi (ham) và vai cuộn tròn (thường **thuộc nhóm 02.10** hoặc **16.02**).
- (b) Thịt sống, băm hoặc xay nhưng không chứa các thành phần khác, mặc dù có vỏ bao ngoài (**Chương 2**).
- (c) Các chế phẩm có vỏ bao ngoài nhưng không phải là loại thường làm vỏ xúc xích, trừ khi các chế phẩm này không có vỏ bao ngoài như vậy có thể được phân loại trong nhóm này (**nhóm 16.02**).
- (d) Thịt gia cầm chín đã rút xương như thịt gà tây cuộn (**nhóm 16.02**).

**16.02 - Thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết hoặc còn trùng, đã chế biến hoặc bảo quản khác.**

- 1602.10 - Chế phẩm đồng nhất
- 1602.20 - Từ gan động vật
- Từ gia cầm thuộc nhóm 01.05:
- 1602.31 - - Từ gà tây
- 1602.32 - - Từ gà thuộc loài *Gallus domesticus*
- 1602.39 - - Loại khác
- Từ lợn:
- 1602.41 - - Thịt mông đùi (ham) và các mảnh của chúng
- 1602.42 - - Thịt vai nguyên miếng và cắt mảnh
- 1602.49 - - Loại khác, kể cả các sản phẩm pha trộn
- 1602.50 - Từ động vật họ trâu bò
- 1602.90 - Loại khác, kể cả sản phẩm chế biến từ tiết động vật

Nhóm này bao gồm tất cả thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết hoặc còn trùng đã chế biến và bảo

- (1) Sausages and similar products, with a basis of meat (e.g.. Frankfurter, salami).
- (2) Liver sausages (including those made of poultry liver).
- (3) “Black puddings” and “white puddings”.
- (4) “Andouillettes” (small sausages made of chitterlings), saveloys, bolognas and similar specialities.
- (5) Pâtés, meat pastes, galantines and rillettes (potted mince), if put up in sausage casings or pressed into the characteristic shape of sausages.

This heading also includes certain food preparations (including so-called “prepared meals”) based on sausage or similar products (see the General Explanatory Note to this Chapter, third paragraph).

However this heading **excludes**:

- (a) Meats put up in bladders, guts or similar casings (natural or artificial) without prior mincing or chopping, e.g.. rolled ham and shoulder (generally **heading 02.10** or **16.02**).
- (b) Raw meat, chopped or minced but not containing other ingredients, even if put up in a casing (**Chapter 2**).
- (c) Preparations put up in casings of a kind not normally used as sausage casings, unless these preparations were classifiable in this heading without such casings (generally **heading 16.02**).
- (d) Poultry cooked and merely boned, such as turkey roll (**heading 16.02**).

**16.02 - Other prepared or preserved meat, meat offal, blood or insects.**

- 1602.10 - Homogenised preparations
- 1602.20 - Of liver of any animal
- Of poultry of heading 01.05:
- 1602.31 - - Of turkeys
- 1602.32 - - Of fowls of the species *Gallus domesticus*
- 1602.39 - - Other
- Of swine:
- 1602.41 - - Hams and cuts thereof
- 1602.42 - - Shoulders and cuts thereof
- 1602.49 - - Other, including mixtures
- 1602.50 - Of bovine animals
- 1602.90 - Other, including preparations of blood of any animal

This heading covers all prepared or preserved meat, meat offal, blood or insects of the kind falling in this

quản thuộc Chương này, trừ xúc xích và sản phẩm tương tự (**nhóm 16.01**), các sản phẩm chiết xuất từ thịt và nước thịt ép (**nhóm 16.03**).

Nhóm này bao gồm:

(1) Thịt hoặc các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ đã luộc chín (**không** bằng biện pháp trụng/chần nước sôi hoặc xử lý tương tự - xem phần Chú giải tổng quát của Chương 2), hấp, nướng, rán, quay hoặc phương pháp làm chín khác.

(2) Patê, thịt xay nhuyễn, giò đông và thịt xay đông hộp **miễn là** chúng không đáp ứng các yêu cầu để được phân loại trong **nhóm 16.01** như xúc xích hoặc các sản phẩm tương tự.

(3) Thịt và phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ đã chế biến hoặc bảo quản bằng các phương pháp khác không nêu trong Chương 2 hoặc nhóm 05.04, kể cả các sản phẩm này chỉ được bao bột hoặc vụn bánh mì, trộn nấm cừ hoặc thêm gia vị (ví dụ, với cả tiêu và muối) hoặc được làm đông nhất mịn (xem Mục (4), phần Chú giải tổng quát của Chương này).

(4) Các chế phẩm từ tiết, trừ dồi đen (dồi tiết) và sản phẩm tương tự thuộc **nhóm 16.01**.

(5) Chế phẩm thực phẩm (kể cả “thức ăn chế biến sẵn”) chứa trên 20% trọng lượng là thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết hoặc côn trùng (xem phần Chú giải tổng quát của Chương này).

Nhóm này **không** bao gồm:

(a) Sản phẩm từ bột nhào (pasta) (ví dụ: bánh bao ý...) nhồi thịt hoặc phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ (**nhóm 19.02**).

(b) Nước xốt và các chế phẩm làm nước xốt, các loại gia vị hỗn hợp và bột canh hỗn hợp (**nhóm 21.03**).

(c) Súp và nước xuýt và các chế phẩm làm súp và nước xuýt và các chế phẩm thực phẩm tổng hợp đồng nhất (**nhóm 21.04**).

**16.03 - Sản phẩm chiết xuất và nước ép từ thịt, cá hoặc từ động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác.**

Mặc dù thu được từ các sản phẩm khác nhau, nhưng các sản phẩm chiết xuất của nhóm này có đặc tính vật lý (hình dạng, mùi, vị vv...) và thành phần hoá học tương tự nhau.

Nhóm này gồm:

(1) **Sản phẩm chiết xuất từ thịt.** Các sản phẩm này là các chất cô đặc thường được chiết ra bằng cách luộc hay hấp thịt dưới áp suất và cô đặc lượng chất lỏng thu được sau khi đã loại bỏ chất béo bằng cách lọc hoặc li tâm. Các sản phẩm chiết xuất có thể ở dạng lỏng hay đặc tùy theo mức độ cô đặc.

(2) **Nước thịt ép** thu được bằng cách ép thịt sống.

(3) **Chiết xuất từ cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác.** Chiết xuất từ cá thu được, ví dụ, bằng cách cô đặc nước tinh chiết từ thịt của cá trích nước lạnh hoặc các loại cá khác hoặc từ bột thô của

Chapter, **except** sausages and similar products (**heading 16.01**), meat extracts and meat juices (**heading 16.03**).

The heading covers:

(1) Meat or meat offal which has been boiled (other than by scalding or similar treatment - see the General Explanatory Note to Chapter 2), steamed, grilled, fried, roasted or otherwise cooked.

(2) Pâtés, meat pastes, galantines and rillettes (potted mince), **provided** that they do not meet the requirements for classification in **heading 16.01** as sausages or similar products.

(3) Meat and meat offal prepared or preserved by other processes not provided for in Chapter 2 or heading 05.04, including those merely covered with batter or bread crumbs, truffled, seasoned (e.g., with both pepper and salt) or finely homogenised (see the General Explanatory Note to this Chapter, Item (4)).

(4) Preparations of blood, **other than** “black puddings” and similar products of **heading 16.01**.

(5) Food preparations (including so-called “prepared meals”) containing more than 20 % by weight of meat, meat offal, blood or insects (see the General Explanatory Note to this Chapter).

The heading also **excludes**:

(a) Pasta (ravioli, etc.) stuffed with meat or meat offal (**heading 19.02**).

(b) Sauces and preparations therefor, mixed condiments and mixed seasonings (**heading 21.03**).

(c) Soups and broths and preparations therefor and homogenised composite food preparations (**heading 21.04**).

**16.03 - Extracts and juices of meat, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates.**

Though obtained from different sources, the extracts of this heading have very similar physical characteristics (appearance, odour, flavour, etc.) and chemical composition.

The heading includes:

(1) **Meat extracts.** These are concentrates generally obtained by boiling or steaming meat under pressure and concentrating the resultant liquid after removal of the fat by filtration or centrifuging. These extracts may be solid or liquid according to the degree of concentration.

(2) **Meat juices** obtained by pressing raw meat.

(3) **Extracts of fish or of crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates.** Extracts of fish are obtained, e.g., by concentrating water extracts of the flesh of herring or other fish or made from fish meal (whether or not defatted); during the production all or

cá (đã hoặc không khử chất béo); trong quá trình sản xuất, tất cả hoặc một phần của các chất có mùi tanh cá (ví dụ, vị trimethylamine trong trường hợp cá biển) có thể bị khử và vì vậy các sản phẩm chiết xuất này có các đặc tính giống với đặc tính của thịt chiết xuất.

(4) **Nước ép** thu được từ việc ép cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác còn ở dạng thịt sống.

Tất cả các sản phẩm này có thể chứa muối hoặc các chất khác được bổ sung một lượng vừa đủ để đảm bảo cho việc bảo quản.

Các chiết xuất này được dùng để chế biến một số chế phẩm thực phẩm như súp (cô đặc hay không cô đặc) và nước sốt. Nước ép chủ yếu dùng làm thức ăn kiêng.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Súp và nước xuýt và các chế phẩm làm súp và nước xuýt và các chế phẩm thực phẩm tổng hợp đồng nhất chứa chiết xuất của thịt, cá v.v... (kể cả súp và nước xuýt ở dạng viên hoặc hạt lựu) mà các sản phẩm này còn chứa các chất khác như chất béo, chất kết dính (gelatin) và thường có tỉ lệ muối lớn (**nhóm 21.04**).

(b) Viên cô đặc làm từ cá hoặc động vật biển có vú thuộc **nhóm 23.09**.

(c) Dược phẩm có chứa bất cứ sản phẩm nào thuộc nhóm này được dùng đơn thuần như một phương tiện hỗ trợ cho các chất dược phẩm (**Chương 30**).

(d) Chất peptone và peptonate (**nhóm 35.04**).

**16.04 - Cá đã được chế biến hay bảo quản; trứng cá tầm muối và sản phẩm thay thế trứng cá tầm muối chế biến từ trứng cá.**

- Cá, nguyên con hoặc dạng miếng, nhưng chưa cắt nhỏ:

1604.11 -- Từ cá hồi

1604.12 -- Từ cá trích nước lạnh

1604.13 -- Từ cá trích dầu, cá trích xương và cá trích kê hoặc cá trích com

1604.14 -- Từ cá ngừ đại dương, cá ngừ vằn và cá ngừ ba chấm (*Sarda spp.*)

1604.15 -- Từ cá nục hoa

1604.16 -- Từ cá com (cá trông)

1604.17 -- Cá chình

1604.18 -- Vây cá mập

1604.19 -- Loại khác

1604.20 - Cá đã được chế biến hoặc bảo quản cách khác

- Trứng cá tầm muối và sản phẩm thay thế trứng cá tầm muối:

1604.31 -- Trứng cá tầm muối

1604.32 -- Sản phẩm thay thế trứng cá tầm muối

part of the constituents which give the fishy taste (e.g., trimethylamine in the case of sea fish) may be eliminated and such extracts therefore have characteristics similar to those of meat extracts.

(4) **Juices** obtained by pressing raw fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates.

All these products may contain salt or other substances added in sufficient quantities to ensure their preservation.

Extracts are used for making certain food preparations such as soups (whether or not concentrated) and sauces. Juices are used mainly as dietetic foods.

The heading **does not cover**:

(a) Soups and broths and preparations therefor and homogenised composite food preparations containing meat, fish, etc., extract (including soups and broths in the form of tablets or cubes) which in addition to such products contain other substances such as fat, gelatin and usually a large proportion of salt (**heading 21.04**).

(b) Fish or marine mammal solubles of **heading 23.09**.

(c) Medicaments in which any products of this heading serve merely as a support or vehicle for medicinal substances (**Chapter 30**).

(d) Peptones and peptonates (**heading 35.04**).

**16.04 - Prepared or preserved fish; caviar and caviar substitutes prepared from fish eggs.**

- Fish, whole or in pieces, but not minced:

1604.11 -- Salmon

1604.12 -- Herrings

1604.13 -- Sardines, sardinella and brisling or sprats

1604.14 -- Tunas, skipjack tuna and bonito (*Sarda spp.*)

1604.15 -- Mackerel

1604.16 -- Anchovies

1604.17 -- Eels

1604.18 -- Shark fins

1604.19 -- Other

1604.20 - Other prepared or preserved fish:

- Caviar and caviar substitutes:

1604.31 -- Caviar

1604.32 -- Caviar substitutes

Nhóm này gồm:

(1) Cá được luộc, hấp, nướng, chiên, quay hoặc làm chín bằng các cách khác; tuy nhiên phải lưu ý là cá hun khói đã được làm chín trước hoặc trong quá trình hun khói vẫn được phân loại trong **nhóm 03.05 miễn** là nó chưa được chế biến bằng bất cứ một cách nào khác.

(2) Cá được chế biến hoặc bảo quản trong dầu, dấm .v.v; cá dấm nước xốt (cá dấm trong rượu, dấm vv... có bổ sung gia vị hoặc các thành phần khác); xúc xích cá; cá xay nhuyễn; sản phẩm có tên “cá trông xay nhuyễn” và “cá hồi xay nhuyễn” (cá xay nhuyễn được làm từ các loại cá này có bổ sung chất béo)...

(3) Cá, và các bộ phận của cá, đã chế biến hoặc bảo quản bằng các phương pháp khác miễn là nó không thuộc các nhóm từ 03.02 đến 03.05, ví dụ, phi-lê cá chỉ bao bột hoặc vụn bánh mì, bọc trứng cá và gan cá đã chế biến, cá đông nhất mịn (xem Mục (4) phần Chú giải tổng quát của Chương này) và cá đã khử trùng hoặc tiệt trùng.

(4) Một số chế phẩm thực phẩm có chứa cá (kể cả “món ăn chế biến sẵn”) (xem phần Chú giải tổng quát của Chương này).

(5) Trứng cá tầm muối. Sản phẩm này được chế biến từ bọc trứng cá tầm, loại cá sống ở sông của một số vùng (Thổ Nhĩ Kỳ, Iran, Italia, Alaska và Nga); chủ yếu là các loại cá tầm có tên Beluga, Schip, Ossiotr và Sewruga. Trứng cá tầm muối thường ở dạng khối các hạt trứng nhỏ, mềm có đường kính từ 2 đến 4 mm và có màu từ xám bạc đến đen ngả xanh lục; nó có mùi đặc trưng và vị hơi mặn. Trứng cá tầm muối có thể còn được làm dưới dạng nén, tức là cô lại thành dạng nhuyễn, cũng có khi thành bánh nhỏ hình trụ hoặc đưng trong các hộp nhỏ.

(6) Các sản phẩm thay thế trứng cá tầm muối. Các sản phẩm này được dùng như trứng cá tầm muối, nhưng được chế biến từ trứng các loại cá khác không phải là cá tầm (như cá hồi, cá chép, cá chóc, cá ngừ đại dương, cá đối, cá tuyết, cá vây tròn), trứng cá được rửa sạch, tẩy các màng dính, sau đó ướp muối và cũng có khi ép hoặc làm khô. Các loại trứng cá này có thể cho thêm gia vị hoặc chất màu.

Tất cả các sản phẩm này vẫn được phân loại vào nhóm này bất kể được đóng hay không đóng trong bao bì kín khí.

Nhóm này cũng **không bao gồm**:

(a) Bọc trứng cá, tức là, trứng cá và sẹ, chưa được chế biến hoặc bảo quản hoặc đã được chế biến hoặc bảo quản chỉ theo các phương pháp ghi trong Chương 3 (**Chương 3**) trừ loại thích hợp dùng ngay như trứng cá tầm muối và sản phẩm thay thế trứng cá tầm muối.

(b) Sản phẩm chiết xuất và nước ép từ cá (**nhóm 16.03**).

(c) Cá được nhồi trong sản phẩm từ bộ nhào (pasta) (**nhóm 19.02**).

(d) Nước xốt và các chế phẩm làm nước xốt, đồ gia vị

This heading covers:

(1) Fish which has been boiled, steamed, grilled, fried, roasted or otherwise cooked: it should be noted, however, that smoked fish which has been cooked before or during smoking remains classified in **heading 03.05 provided** it has not been prepared in any other way.

(2) Fish prepared or preserved in vinegar, oil, etc.; fish marinades (fish prepared in wine, vinegar, etc., with added spices or other ingredients); fish sausages; fish paste; the products known as “anchovy paste” and “salmon paste” (pastes made from these fish with added fat), etc.

(3) Fish, and their parts, prepared or preserved by other processes not provided for in headings 03.02 to 03.05. e.g., fish fillets merely covered with batter or bread crumbs, prepared milt and livers, finely homogenised fish (see the General Explanatory Note to this Chapter, Item (4)) and pasteurised or sterilised fish.

(4) Certain food preparations (including so-called “prepared meals”) containing fish (see the General Explanatory Note to this Chapter).

(5) Caviar. This is prepared from the roe of the sturgeon, a fish found in the rivers of several regions (Italy, Alaska, Turkey, Iran and Russia): the main varieties are Beluga, Schirp, Ossiotr and Sewruga. Caviar is usually in the form of a soft, granular mass, composed of eggs between 2 and 4 mm in diameter and ranging in colour from silver-grey to greenish-black; it has a strong smell and a slightly salty taste. It may also be presented pressed - i.e., reduced to a homogeneous paste, sometimes shaped into small slender cylinders or packed in small containers.

(6) Caviar substitutes. These are products consumed as caviar but prepared from the eggs of fish other than sturgeon (e.g., salmon, carp, pike, tuna, mullet, cod, lumpfish), which have been washed, cleaned of adherent organs, salted and sometimes pressed or dried. Such fish eggs may also be seasoned and coloured.

All these products remain classified in the heading whether or not pul up in airtight containers.

This heading also **excludes**:

(a) Fish roes, i.e., fish eggs and milt, not prepared or preserved or prepared or preserved only by processes provided for in Chapter 3, other than those suitable for immediate consumption as caviar or caviar substitutes (**Chapter 3**).

(b) Fish extracts and juices (**heading 16.03**).

(c) Pasta stuffed with fish (**heading 19.02**).

(d) Sauces and preparations therefor, mixed

hỗn hợp và bột canh hỗn hợp (**nhóm 21.03**).

(e) Súp và nước xuýt và chế phẩm để làm súp và nước xuýt và các chế phẩm thực phẩm tổng hợp đồng nhất (**nhóm 21.04**).

**16.05 - Động vật giáp xác, động vật thân mềm và động vật thủy sinh không xương sống khác, đã được chế biến hoặc bảo quản.**

1605.10 - Cua, ghẹ

- Tôm shrimp và tôm prawn:

1605.21 - - Không đóng bao bì kín khí

1605.29 - - Loại khác

1605.30 - Tôm hùm

1605.40 - Động vật giáp xác khác

- Động vật thân mềm:

1605.51 - - Hàu

1605.52 - - Điệp, kể cả điệp nữ hoàng

1605.53 - - Vẹm (Mussels)

1605.54 - - Mực nang và mực ống

1605.55 - - Bạch tuộc

1605.56 - - Nghêu (ngao), sò

1605.57 - - Bào ngư

1605.58 - - Ốc, trừ ốc biển

1605.59 - - Loại khác

- Động vật thủy sinh không xương sống khác:

1605.61 - - Hải sâm

1605.62 - - Cầu gai

1605.63 - - Sứa

1605.69 - - Loại khác

Chú giải của nhóm 16.04 liên quan đến các cách thức khác nhau mà các sản phẩm thuộc nhóm này có thể được chế biến hoặc bảo quản, với những sửa đổi chi tiết thích hợp, được áp dụng cho động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc các động vật thủy sinh không xương sống.

Động vật giáp xác và động vật thân mềm được chế biến và bảo quản thông dụng nhất gồm cua, ghẹ, tôm prawn, tôm hùm, tôm (crawfish), tôm sông, vẹm, bạch tuộc, mực ống và ốc. Động vật thủy sinh không xương sống chủ yếu khác, được chế biến và bảo quản, thuộc nhóm này là cầu gai, hải sâm và sứa.

Tuy nhiên, nhóm này **loại trừ** các loài giáp xác, còn nguyên vỏ, đã được hấp chín hoặc luộc chín trong nước (có hoặc không thêm một lượng nhỏ chất bảo quản hóa học tạm thời) (**nhóm 03.06**) và động vật thân mềm trước khi vận chuyển hoặc đông lạnh (**nhóm 03.07**).

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

(e) Soups and broths and preparations therefor and homogenised composite food preparations (**heading 21.04**).

**16.05 - Crustaceans, molluscs and other aquatic invertebrates, prepared or preserved.**

1605.10 - Crab

- Shrimps and prawns:

1605.21 - - Not in airtight container

1605.29 - - Other

1605.30 - Lobster

1605.40 - Other crustaceans

- Molluscs:

1605.51 - - Oysters

1605.52 - - Scallops, including queen scallops

1605.53 - - Mussels

1605.54 - - Cuttle fish and squid

1605.55 - - Octopus

1605.56 - - Clams, cockles and arkshells

1605.57 - - Abalone

1605.58 - - Snails, other than sea snails

1605.59 - - Other

- Other aquatic invertebrates:

1605.61 - - Sea cucumbers

1605.62 - - Sea urchins

1605.63 - - Jellyfish

1605.69 - - Other

The Explanatory Note to heading 16.04 relating to the different states in which the products falling within this heading may be presented applies, *mutatis mutandis*, to crustaceans, molluscs and other aquatic invertebrates.

The crustaceans and molluscs most commonly prepared or preserved include crab, shrimps and prawns, lobster, crawfish, crayfish, mussels, octopus, squid and snails. The principal other aquatic invertebrates, prepared or preserved, of this heading are sea-urchins, sea cucumbers (*bêches-de-mer*) and jellyfish.

However, this heading **excludes** crustaceans, in shell, which have been cooked by steaming or by boiling in water (whether or not with small quantities of provisional chemical preserving agents) (**heading 03.06**) and molluscs that have been subjected only to scalding or other types of heat shock (which do not entail cooking as such), necessary to open the shell or stabilize the mollusc prior to transportation or freezing

**Chương 17**  
**Đường và các loại kẹo đường**

**Chú giải.**

1.- Chương này không bao gồm:

- (a) Các loại kẹo đường chứa ca cao (nhóm 18.06);
- (b) Các loại đường tinh khiết về mặt hoá học (trừ sucroza, lactoza, maltoza, glucoza và fructoza) hoặc các sản phẩm khác của nhóm 29.40; hoặc
- (c) Thuốc hoặc các sản phẩm khác của Chương 30.

**Chú giải phân nhóm.**

1.- Theo mục đích của các phân nhóm 1701.12, 1701.13 và 1701.14, khái niệm "đường thô" có nghĩa là các loại đường có hàm lượng sucroza tính theo khối lượng, ở thể khô, tương ứng với kết quả dưới 99,5° trên phân cực kế.

2.- Phân nhóm 1701.13 chỉ bao gồm đường mía, thu được không qua quá trình ly tâm, trong đó hàm lượng đường sucroza tính theo khối lượng, ở thể khô, tương ứng với kết quả trên phân cực kế từ 69° đến dưới 93°. Sản phẩm này chỉ chứa các vi tinh thể anhedran tự nhiên, có hình dạng không đều, không thể quan sát được bằng mắt thường, được bao phủ bằng phế liệu từ mật mía và các thành phần khác của cây mía đường.

**TỔNG QUÁT**

Chương này không chỉ gồm các loại đường (ví dụ, sucroza, lactoza, maltose, glucoza và fructoza), mà còn gồm xirô đường, mật ong nhân tạo, đường caramen, mật đường từ quá trình chiết xuất hoặc tinh chế đường và kẹo đường. Đường và mật đường ở dạng rắn thuộc Chương này có thể pha thêm hương liệu hoặc chất màu (ví dụ, axit citric hoặc vani) hoặc chất làm ngọt nhân tạo (ví dụ, aspartame hoặc stevia), miễn là chúng giữ được đặc tính nguyên bản là đường hoặc mật đường.

Chương này **không bao gồm**:

- (a) Kẹo đường có pha cacao hoặc sôcôla (**trừ** sôcôla trắng) ở bất kỳ tỷ lệ nào và bột cacao được làm ngọt (**nhóm 18.06**).
- (b) Chế phẩm thực phẩm được làm ngọt của các **Chương 19, Chương 20, Chương 21 hoặc Chương 22**.
- (c) Thức ăn gia súc được làm ngọt (**nhóm 23.09**).
- (d) Đường tinh khiết về mặt hoá học (trừ đường sucroza, lactoza, maltose, glucoza và fructoza), và dạng dung dịch có nước của chúng (**nhóm 29.40**).
- (e) Dược phẩm có đường (**Chương 30**).

**17.01 - Đường mía hoặc đường củ cải và đường sucroza tinh khiết về mặt hoá học, ở thể rắn (+).**

- Đường thô chưa pha thêm hương liệu hoặc chất màu:

(heading 03.07).

**Chapter 17**  
**Sugars and sugar confectionery**

**Note.**

1.- This Chapter does not cover:

- (a) Sugar confectionery containing cocoa (heading 18.06);
- (b) Chemically pure sugars (other than sucrose, lactose, maltose, glucose and fructose) or other products of heading 29.40; or
- (c) Medicaments or other products of Chapter 30.

**Subheading Notes.**

1.- For the purposes of subheadings 1701.12, 1701.13 and 1701.14, "raw sugar" means sugar whose content of sucrose by weight, in the dry state, corresponds to a polarimeter reading of less than 99.5°.

2.- Subheading 1701.13 covers only cane sugar obtained without centrifugation, whose content of sucrose by weight, in the dry state, corresponds to a polarimeter reading of 69 ° or more but less than 93°. The product contains only natural anhedral microcrystals, of irregular shape, not visible to the naked eye. which are surrounded by residues of molasses and other constituents of sugar cane.

**GENERAL**

This Chapter covers not only sugars as such (e.g., sucrose, lactose, maltose, glucose and fructose), but also sugar syrups, artificial honey, caramel, molasses resulting from the extraction or refining of sugar and sugar confectionery. Solid sugar and molasses of this Chapter may contain added colouring matter, flavouring matter (e.g., citric acid or vanilla) or artificial sweeteners (e.g., aspartame or stevia), as long as they retain their original character as sugar or molasses.

The Chapter **does not include**:

- (a) Sugar confectionery containing cocoa or chocolate (**other than** white chocolate) in any proportion, anti sweetened cocoa powders (heading 18.06).
- (b) Sweetened food preparations of **Chapter 19, 20, 21 or 22**.
- (c) Sweetened forage (**heading 23.09**).
- (d) Chemically pure sugars (other than sucrose, lactose, maltose, glucose and fructose), and aqueous solutions thereof (**heading 29.40**).
- (e) Medicaments containing sugar (**Chapter 30**).

**17.01 - Cane or beet sugar and chemically pure sucrose, in solid form (+).**

- Raw sugar not containing added flavouring or colouring matter: