

nhân trong sôcôla, ...

(c) Bột hạnh nhân nhão, chế biến chủ yếu từ hạnh nhân và đường, dùng chủ yếu để sản xuất bánh hạnh nhân.

(10) Các chế phẩm làm từ mật ong tự nhiên được đóng gói dưới dạng kẹo đường (ví dụ: "halva").

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Chiết xuất từ cam thảo (không được đóng gói như mứt kẹo) chứa không quá 10% hàm lượng đường sucroza tính theo trọng lượng (**nhóm 13.02**).

(b) Chế phẩm đường chứa cacao (**nhóm 18.06**). (Với mục đích này bơ cacao không được coi như cacao).

(c) Các chế phẩm dùng làm thức ăn được làm ngọt như rau, quả, vỏ trái cây... được bảo quản bằng đường (**nhóm 20.06**) và mứt, thạch trái cây... (**nhóm 20.07**).

(d) Kẹo, kẹo cao su và các sản phẩm tương tự (đặc biệt là dùng cho người bệnh đái tháo đường) có chứa chất làm ngọt tổng hợp (ví dụ, chất sorbitol) thay thế đường; bột nhão từ đường, có thêm chất béo với tỉ lệ tương đối lớn và, đôi khi, có sữa hoặc quả hạch (nut) không dùng trực tiếp làm mứt, kẹo (**nhóm 21.06**).

(e) Dược phẩm thuộc **Chương 30**.

Chương 18

Ca cao và các chế phẩm từ ca cao

Chú giải.

1.- Chương này không bao gồm:

(a) Chế phẩm thực phẩm có hàm lượng 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 hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp bất kỳ của các loại trên (Chương 16);

(b) Các chế phẩm thuộc các nhóm 04.03, 19.01, 19.02, 19.04, 19.05, 21.05, 22.02, 22.08, 30.03 hoặc 30.04..

2.- Nhóm 18.06 bao gồm các loại kẹo đường có chứa ca cao và các loại chế phẩm thực phẩm khác chứa ca cao, trừ các chế phẩm thuộc các nhóm đã ghi trong Chú giải 1 Chương này.

TỔNG QUÁT

Chương này bao gồm ca cao (kể cả hạt ca cao) ở tất cả các dạng, bơ ca cao, chất béo và dầu ca cao và các chế phẩm có chứa ca cao (với bất cứ tỉ lệ nào), **trừ**:

(a) Sữa chua và các sản phẩm khác thuộc **nhóm 04.03**.

b) Sôcôla trắng (**nhóm 17.04**)

c) Các chế phẩm thực phẩm từ bột, tấm, bột thô, tinh bột hoặc chiết xuất malt, có lượng cacao dưới 40% tính theo trọng lượng sau khi đã khử toàn bộ chất béo,

for chocolates, etc.

(c) Almond pastes, prepared mainly from almonds and sugar, used essentially for making marzipan.

(10) Preparations based on natural honey put up in the form of sugar confectionery (e.g., "halva").

The heading **excludes**:

(a) Licorice extract (not put up as confectionery) containing 10 % or less by weight of sucrose (**heading 13.02**).

(b) Sugar preparations containing cocoa (**heading 18.06**). (For this purpose cocoa butter is not regarded as cocoa.)

(c) Sweetened food preparations such as vegetables, fruit, fruit peel, etc., preserved by sugar (**heading 20.06**) and jams, fruit jellies, etc. (**heading 20.07**).

(d) Sweets, gums and the like (for diabetics, in particular) containing synthetic sweetening agents (e.g., sorbitol) instead of sugar; pastes based on sugar, containing added fat in a relatively large proportion and, sometimes, milk or nuts, not suitable for transformation directly into sugar confectionery (**heading 21.06**).

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

Chapter 18

Cocoa and cocoa preparations

Notes.

1.- This Chapter does not cover:

(a) Food preparations containing more than 20% by weight of sausage, meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or any combination thereof (Chapter 16);

(b) Preparations of headings 04.03, 19.01, 19.02, 19.04, 19.05, 21.05, 22.02, 22.08, 30.03 or 30.04.

2.- Heading 18.06 includes sugar confectionery containing cocoa and, subject to Note 1 to this Chapter, other food preparations containing cocoa.

GENERAL

This Chapter covers cocoa (including cocoa beans) in all forms, cocoa butter, fat and oil and preparations containing cocoa (in any proportion), **except**:

(a) Yogurt and other products of **heading 04.03**.

(b) White chocolate (**heading 17.04**).

(c) Food preparations of flour, groats, meal, starch or limit extract, containing less than 40 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, and food

và các chế phẩm thực phẩm của hàng hóa thuộc các nhóm từ 04.01 đến 04.04 có chứa lượng cacao dưới 5% tính theo trọng lượng sau khi đã khử toàn bộ chất béo, thuộc **nhóm 19.01**.

(d) Ngũ cốc rang hoặc nở (swelled) có chứa lượng cao không quá 6% tính theo trọng lượng sau khi đã khử toàn bộ chất béo (**nhóm 19.04**).

(e) Bánh bột (pastry), bánh ga tô (cake), bánh quy và các loại bánh khác, có chứa cao (**nhóm 19.05**).

(f) Kem lạnh và sản phẩm ăn được tương tự khác, có chứa một tỷ lệ cao bất kỳ (**nhóm 21.05**).

(g) Đồ uống, có hoặc không có cồn (ví dụ: rượu cacao) có chứa cao và uống được ngay (**Chương 22**).

(h) Thuốc (**nhóm 30.03 hoặc 30.04**).

Chương này **cũng không bao gồm** chất theobromine và alkaloid chiết xuất từ cao (**nhóm 29.39**).

18.01 - Hạt cao, đã hoặc chưa vỡ mảnh, sống hoặc đã rang.

Hạt cao là các hạt có nhiều (25-80) trong quả (cocoa-pod) của cây cao (*Theobroma cacao*). Hạt cao có hình trứng, phẳng, thường có màu tím hoặc hơi đỏ. Hạt cao gồm có phần vỏ ngoài cứng, giòn và dễ vỡ và phần vỏ lụa trong rất mỏng có màu trắng mờ bọc lấy lõi hạt và chia lõi hạt ra thành nhiều phần.

Để giảm bớt vị đắng, tăng thêm hương vị đặc biệt của cao và để bóc vỏ cứng được dễ dàng, hạt được làm lên men; Hạt cũng có thể được xử lý bằng hơi nước và làm khô. Hạt được rang lên để dễ dàng bóc phần vỏ cứng, để làm cho phần lõi hạt dễ vụn hơn, cô đặc sản phẩm và tăng thêm hương và vị của hạt. Sau đó hạt được cho vào những thiết bị trục lăn có gợn sóng để làm vỡ hạt và tách phần phôi mầm. Sau đó là các công đoạn tách phần vỏ cứng, vỏ lụa và phần phôi mầm từ các mảnh lõi hạt (mảnh hạt cao).

Nhóm này bao gồm hạt thô hoặc hạt đã rang, nguyên hạt (đã hoặc chưa bóc vỏ cứng, vỏ lụa hoặc mầm) hoặc đã vỡ mảnh.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Phần vỏ quả, vỏ hạt, vỏ lụa và những phế liệu khác của cacao (**nhóm 18.02**).

(b) Hạt cao đã được nghiền ở dạng bột nhão (**nhóm 18.03**).

18.02 - Vỏ quả, vỏ hạt, vỏ lụa và phế liệu cao khác.

Nhóm này bao gồm các phế liệu còn lại thu được từ sản xuất bột cao hoặc bơ cao. Một số phế liệu có thể được sử dụng cho việc chiết xuất sâu hơn nữa bơ cao và chúng có thể được sử dụng cho việc chiết xuất theobromine. Chúng cũng có thể được sử dụng, với một tỷ lệ tương đối nhỏ, để trộn vào thức ăn chăn nuôi. Khi được nghiền, chúng đôi khi được sử dụng thay thế cho bột cao vì chúng có mùi tương tự nhưng không giống vị.

preparations of goods of headings 04.01 to containing less than 5 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, of **heading 19.01**.

(d) Swelled or roasted cereals containing not more than 6 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis (**heading 19.04**).

(e) Pastry, cakes, biscuits and other bakers' wares, containing cocoa (**heading 19.05**).

(f) Ice cream and other edible ice, containing cocoa in any proportion (**heading 21.05**).

(g) Beverages, non-alcoholic or alcoholic (e.g., "*crème de cacao*"), containing cocoa and ready for consumption (Chapter 22).

(h) Medicaments (**heading 30.03 or 30.04**).

The Chapter also **excludes** theobromine, an alkaloid extracted from cocoa (**heading 29.39**).

18.01 - Cocoa beans, whole or broken, raw or roasted.

Cocoa beans are the seeds, contained in large numbers (25 to 80), in the fruit (cocoa-pod) of the cacao-tree (*Theobroma cacao*). They are of flat ovoid form, generally violet or reddish in colour. They consist of a tough, brittle shell, and a very thin whitish inner husk or skin covering the kernel and dividing it into several sections.

In order to reduce their slightly bitter taste, to develop the aroma and to facilitate shelling, the beans are fermented: they may alternatively be steam treated and dried. They are roasted to facilitate removal of the shells, to render the kernels more friable, to concentrate the product and improve the taste and aroma. They are then passed through corrugated rollers which break up the beans and detach the germs; subsequent processes separate the shells, husks and germs from the broken pieces of kernels (cocoa nibs).

The heading covers raw or roasted beans, whole (whether or not separated from their shells, husks, skins or germs) or broken.

The heading **does not include**:

(a) Shells, husks, skins and other cocoa waste (**heading 18.02**).

(b) Cocoa beans ground to paste (**heading 18.03**).

18.02 - Cocoa shells, husks, skins and other cocoa waste.

This heading covers the waste left from the manufacture of cocoa powder or cocoa butter. Some of these residues may be used for the further extraction of cocoa butter, and they may all be used for the extraction of theobromine. They may also be added, in relatively small proportions, to animal feeding stuffs. When ground, they are sometimes used instead of cocoa powder which they resemble in odour but not in flavour.

Nhóm này bao gồm:

(1) **Vỏ cứng, vỏ lụa** được tách ra trong quá trình rang và xay hạt. Các vỏ này còn dính một ít mảnh vụn của lõi hạt (mảnh vụn của lõi hạt dính vào vỏ cứng, vỏ lụa và không thể tách chúng ngay ra khỏi vỏ được), từ những phần mảnh vụn này có thể chiết xuất được một tỷ lệ bơ ca cao.

(2) **Phôi mầm** ca cao, thu được khi cho hạt cacao qua một máy tách mầm. Phôi mầm ca cao thực sự không chứa chất béo.

(3) **Bụi cacao**; thu được từ việc làm sạch vỏ trong máy phân loại; thường tỷ lệ chất béo có trong chúng đủ cao phù hợp cho việc chiết xuất một cách hiệu quả.

(4) **Khô dầu cacao (Cocoa cakes)** (thu được từ quá trình chiết xuất bơ ca cao từ vỏ cứng, vỏ lụa còn dính một phần lõi hạt hoặc từ ca cao nguyên hạt). Khô dầu gồm những mẫu nhỏ của vỏ cứng, vỏ lụa, vì vậy chúng không thích hợp để sản xuất bột ca cao hoặc sôcôla.

Nhóm này **loại trừ** khô dầu ca cao không có vỏ cứng, vỏ lụa, thu được từ quá trình chiết xuất bơ ca cao từ bột ca cao nhão (**nhóm 18.03**).

18.03 - Bột ca cao nhão, đã hoặc chưa khử chất béo.

1803.10 - Chưa khử chất béo

1803.20 - Đã khử một phần hoặc toàn bộ chất béo

Bột ca cao nhão thu được từ việc nghiền hạt ca cao đã rang (hạt đã làm sạch vỏ cứng, vỏ lụa và phôi mầm của chúng) bằng máy nghiền đá mài nóng hoặc máy thốt nghiền; Sản phẩm thu được làm cứng dưới dạng viên, miếng hoặc khối. Bột nhão có thể được các nhà sản xuất bánh kẹo sử dụng luôn nhưng chúng thường được dùng để sản xuất bơ ca cao, bột ca cao và sôcôla.

Nhóm này cũng bao gồm bột nhão ca cao đã được khử một phần hoặc toàn bộ chất béo (khô dầu ca cao (cocoa cake)); Chúng được sử dụng cho sản xuất bột ca cao hoặc sôcôla; hoặc trong một số trường hợp được sử dụng để sản xuất theobromine

Nhóm này **loại trừ** bột nhão ca cao đã cho thêm đường hoặc chất làm ngọt khác (**nhóm 18.06**).

18.04 - Bơ ca cao, chất béo và dầu ca cao.

Bơ ca cao, là phần chất béo có trong hạt ca cao, thu được từ việc ép nóng bột nhão ca cao hoặc hạt ca cao. Phần chất lượng kém thường được gọi là chất béo ca cao cũng thu được từ hạt ca cao chất lượng kém hoặc từ các phế liệu khác nhau của ca cao (vỏ cứng, vỏ lụa hoặc bụi, rác...) bằng phương pháp ép nén hoặc chiết xuất với một số dung môi thích hợp.

Bơ ca cao thường ở dạng rắn trong nhiệt độ phòng, có độ nhờn nhẹ và màu trắng vàng nhạt; có mùi thơm tương tự mùi ca cao và vị ngon dễ chịu. Bơ ca cao thường được làm thành miếng và được sử dụng trong sản xuất sôcôla (để làm tăng chất lượng bột nhão ca

The heading includes:

(1) **Shells, husks and skins** separated during the process of roasting and crushing the beans. They contain small fragments of the kernels (which remain attached to the shell, husk or skin and cannot readily be separated from them), from which a proportion of cocoa butter may be extracted.

(2) **Cocoa germs**, resulting from the cocoa beans being passed through so-called de-germing machines. These contain practically no fat.

(3) **Cocoa dust**, resulting from the cleaning of the shells in the sorting machines; normally, its fat content is sufficiently high for extraction to be economically justified.

(4) **Cocoa cakes** (resulting from the extraction of the cocoa butter from shell, husk or skin waste containing fragments of kernel, or from the whole bean). These cakes contain particles of the shells, husks and skins and are therefore unsuitable for the manufacture of cocoa powder or chocolate.

The heading **excludes** cocoa cake free from shells, husks and skins, resulting from the extraction of cocoa butter from cocoa paste (**heading 18.03**).

18.03 - Cocoa paste, whether or not defatted.

1803.10 - Not defatted

1803.20 - Wholly or partly defatted

Cocoa paste is obtained by grinding roasted cocoa beans (cleaned of their shells, husks, skins and germs) between heated grindstones or disc crushers; the resulting product is solidified in tablets, lumps or blocks. The paste can be used in this state by confectioners but it is generally used for the manufacture of cocoa butter, cocoa powder and chocolate.

The heading also covers paste which has been wholly or partly defatted (cocoa cake); this is used for the manufacture of cocoa powder or chocolate, or in some cases for the manufacture of theobromine.

The heading **excludes** cocoa paste containing added sugar or other sweetening matter (**heading 18.06**).

18.04 - Cocoa butter, fat and oil.

Cocoa butter, the fatty matter contained in cocoa beans, is generally obtained by hot-pressing either cocoa paste or the whole bean. An inferior quality, often referred to as cocoa fat, can also be obtained from spoiled cocoa beans or from various kinds of cocoa waste (shells, husks, dust, etc.) either by pressure or by extraction with suitable solvents.

Cocoa butter is generally solid at room temperature, slightly oily and yellowish-white in colour; it has an odour similar to that of cocoa and an agreeable flavour. It is generally presented in slabs, and is used in chocolate-making (to enrich cocoa pastes), in

cao), trong sản xuất bánh kẹo (phụ liệu để làm một số loại kẹo), trong sản xuất nước hoa (chiết xuất hương thơm bằng phương pháp tách hương liệu), trong sản xuất mỹ phẩm và dược phẩm (phụ liệu để sản xuất thuốc mỡ, thuốc dạng viên đạn...).

18.05 - Bột ca cao, chưa pha thêm đường hoặc chất làm ngọt khác.

Bột ca cao thu được từ ca cao dạng nhão đã tách một phần chất béo thuộc nhóm 18.03 bằng cách tán thành bột.

Nhóm này chỉ bao gồm bột ca cao chưa pha thêm đường hoặc chất làm ngọt khác. Nhóm này bao gồm bột cacao thu được sau khi xử lý mảnh hạt, bột nhão và bột khô với chất kiềm (Carbonate natri hoặc carbonate kali...) để tăng độ hoà tan (ca cao hoà tan).

Bột ca cao đã pha thêm đường hoặc chất ngọt khác và bột ca cao đã pha thêm sữa hoặc peptone thuộc **nhóm 18.06**. Tuy nhiên, dược phẩm trong đó có bột ca cao chỉ được sử dụng như là chất hỗ trợ hoặc chất dẫn cho thuốc thuộc **nhóm 30.03 hoặc 30.04**.

18.06 - Sô cô la và các chế phẩm thực phẩm khác có chứa ca cao (+).

1806.10 - Bột ca cao, đã pha thêm đường hoặc chất làm ngọt khác

1806.20 - Chế phẩm khác ở dạng khối, miếng hoặc thanh có trọng lượng trên 2 kg hoặc ở dạng lỏng, dạng nhão, bột mịn, dạng hạt hay dạng rời khác đóng trong bao bì hoặc gói sẵn, trọng lượng trên 2 kg

- Loại khác, ở dạng khối, miếng hoặc thanh:

1806.31 - - Có nhân

1806.32 - - Không có nhân

1806.90 - Loại khác

Sôcôla được làm chủ yếu từ bột nhão ca cao và đường hoặc chất làm ngọt khác, thường được cho thêm hương liệu và bơ ca cao. Trong một số trường hợp, bột ca cao và dầu thực vật có thể được dùng thay thế cho bột nhão ca cao. Sữa, cà phê, hạt dẻ, hạt hạnh nhân, vỏ cam, ... cũng được cho thêm vào.

Sôcôla và các sản phẩm từ sôcôla có thể được làm thành dạng khối, miếng, phiến, thanh, viên, hình thoi, khoan tròn, hạt hoặc bột hoặc là các sản phẩm từ sôcôla có nhân kem, quả hoặc rượu...

Nhóm này cũng bao gồm kẹo đường chứa ca cao với một tỷ lệ bất kỳ (bao gồm cả kẹo nougat sôcôla), bột ca cao đã cho thêm chất tạo ngọt, bột sôcôla, mút sôcôla và nhin chung, tất cả chế phẩm thực phẩm có chứa ca cao (**trừ những sản phẩm đã được loại trừ** trong Chú giải Tổng quát của Chương này).

Sôcôla đã được bổ sung thêm vitamin cũng được phân loại trong nhóm này.

Nhóm này **không bao gồm**:

confectionery (for the preparation of certain sweets), in perfumery (for extracting perfumes by the enfleurage process), in the manufacture of cosmetics and in pharmacy (for the preparation of ointments, suppositories, etc.).

18.05 - Cocoa powder, not containing added sugar or other sweetening matter.

Cocoa powder is obtained by pulverising the partly defatted cocoa paste referred to in heading 18.03.

This heading covers only cocoa powder not containing added sugar or other sweetening matter. The heading includes, *inter alia*, cocoa powder obtained after treating the nibs, paste or powder with alkaline substances (carbonate of sodium or potassium, etc.) to increase its solubility (soluble cocoa).

Cocoa powder containing added sugar or other sweetening matter and cocoa powder to which milk powder or peptones have been added fall in **heading 18.06**. However, medicaments in which cocoa powder serves merely as a support or vehicle for the medicinal substance fall in **heading 30.03 or 30.04**.

18.06 - Chocolate and other food preparations containing cocoa (+).

1806.10 - Cocoa powder, containing added sugar or other sweetening matter

1806.20 - Other preparations in blocks, slabs or bars weighing more than 2 kg or in liquid, paste, powder, granular or other bulk form in containers or immediate packings, of a content exceeding 2 kg

- Other, in blocks, slabs or bars:

1806.31 - - Filled

1806.32 - - Not filled

1806.90 - Other

Chocolate is composed essentially of cocoa paste and sugar or other sweetening matter, usually with the addition of flavouring and cocoa butter; in some cases, cocoa powder and vegetable oil may be substituted for cocoa paste. Milk, coffee, hazelnuts, almonds, orange-peel, etc., are sometimes also added.

Chocolate and chocolate goods may be put up either as blocks, slabs, tablets, bars, pastilles, croquettes, granules or powder, or in the form of chocolate products filled with creams, fruits, liqueurs, etc.

The heading also includes all sugar confectionery containing cocoa in any proportion (including chocolate nougat), sweetened cocoa powder, chocolate powder, chocolate spreads, and, in general, all food preparations containing cocoa (**other than those excluded** in the General Explanatory Note to this Chapter).

Chocolate enriched with vitamins is also classified in this heading.

The heading **does not include**:

(a) Sôcôla trắng (thành phần gồm bơ ca cao, đường và sữa bột) (**nhóm 17.04**).

(b) Bánh quy và các loại bánh bọc sôcôla khác (**nhóm 19.05**).

ooo

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1806.20

Hàng hóa được thể hiện “dạng khối khác” thuộc phân nhóm 1806.20 nếu chúng ở dạng viên, hạt, tròn, giọt, hình bóng, lát mỏng, vẩy, mảnh vụn, mảnh bèo và các dạng tương tự. Hàng hóa trong phân nhóm này thường được dùng trong sản xuất các sản phẩm sôcôla, sản phẩm bánh, bánh kẹo, kem, ..., hoặc dùng cho trang trí.

Phân nhóm 1806.31

Với mục đích của phân nhóm này, thuật ngữ “có nhân” chỉ những sản phẩm dạng khối, miếng hoặc thanh mà ở phần giữa có chứa, ví dụ kem, đường bọc, dừa sấy khô, quả sấy khô, bột nhào của quả, rượu, bột hạnh nhân, các loại hạt, kẹo nougat, kem caramen hoặc hỗn hợp các sản phẩm này, tất cả được trang trí với sôcôla. Sôcôla ở dạng khối, miếng hoặc thanh, thể rắn, có chứa ví dụ ngũ cốc, quả hoặc các loại hạt (nguyên hạt hoặc dạng mảnh), đã được bọc phủ sôcôla, **không** được xem là “có nhân”.

Chương 19

Chế phẩm từ ngũ cốc, bột, tinh bột hoặc sữa; các loại bánh

Chú giải.

1.- Chương này không bao gồm:

(a) Các chế phẩm thực phẩm có chứa trên 20% tính theo khối 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 hay động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp bất kỳ của các loại trên (Chương 16), trừ các sản phẩm được nhồi thuộc nhóm 19.02;

(b) Bánh bích quy hoặc các sản phẩm khác làm từ bột hoặc tinh bột, được chế biến đặc biệt dùng để chăn nuôi động vật (nhóm 23.09); hoặc

(c) Thuốc hoặc các sản phẩm khác thuộc Chương 30.

2.- Theo mục đích của nhóm 19.01:

(a) Thuật ngữ "tám" có nghĩa là tám từ ngũ cốc thuộc Chương 11;

(b) Thuật ngữ "bột" và "bột thô" có nghĩa là:

(1) Bột và bột thô từ ngũ cốc thuộc Chương 11, và

(2) Bột, bột thô và bột mịn nguồn gốc thực vật ở bất kỳ Chương nào, trừ bột, bột thô hoặc bột mịn của rau khô (nhóm 07.12), của khoai tây (nhóm 11.05) hoặc của các loại rau đậu khô (nhóm 11.06).

3.- Nhóm 19.04 không bao gồm các chế phẩm có

(a) While chocolate (composed of cocoa butter, sugar and powdered milk) (**heading 17.04**).

(b) Biscuits and other bakers' wares covered with chocolate (**heading 19.05**).

ooo

Subheading Explanatory Note.

Subheading 1806.20

Goods presented in “other bulk forms” are covered by subheading if they take the form of pellets, beans, rounds, drops, balls, chips, flakes, sprinkles, shavings and similar. Goods under this subheading are usually intended for the manufacture of chocolate products, bakery products, confectionery, ice creams, etc., or for decoration.

Subheading 1806.31

For the purpose of this subheading, the term “filled” covers blocks, slabs or bars consisting of a centre composed of, e.g., cream, crusted sugar, desiccated coconut, fruit, fruit paste, liqueurs, marzipan, nuts, nougat, caramel or combinations of these products, enrobed with chocolate. Solid blocks, slabs or bars of chocolate containing, for example, cereal, fruit or nuts (whether or not in pieces), embedded throughout the chocolate, are **not** regarded as “filled”.

Chapter 19

Preparations of cereals, flour, starch or milk; pastrycooks' products

Notes.

1.- This Chapter does not cover:

(a) Except in the case of stuffed products of heading 19.02, food preparations containing more than 20 % by weight of sausage, meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or any combination thereof (Chapter 16);

(b) Biscuits or other articles made from flour or from starch, specially prepared for use in animal feeding (heading 23.09); or

(c) Medicaments or other products of Chapter 30.

2.- For the purposes of heading 19.01:

(a) The term “groats” means cereal groats of Chapter 11;

(b) The terms “flour” and “meal” mean:

(1) Cereal flour and meal of Chapter 11, and

(2) Flour, meal and powder of vegetable origin of any Chapter, other than flour, meal or powder of dried vegetables (heading 07.12), of potatoes (heading 11.05) or of dried leguminous vegetables (heading 11.06).

3.- Heading 19.04 does not cover preparations