

(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, vảy, 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

chứa trên 6% tính theo khối lượng là ca cao đã được khử toàn bộ chất béo hoặc được phủ sô cô la hay các chế phẩm thực phẩm khác có chứa ca cao thuộc nhóm 18.06 (nhóm 18.06).

4.- Theo mục đích nhóm 19.04, thuật ngữ "chế biến cách khác" có nghĩa là được chế biến hoặc xử lý ngoài phạm vi quy định tại các nhóm hoặc các Chú giải của các Chương 10 hoặc 11.

TỔNG QUÁT

Chương này bao gồm các sản phẩm thường được dùng làm thực phẩm, được chế biến trực tiếp từ các loại ngũ cốc thuộc chương 10, từ các sản phẩm của chương 11 hoặc từ bột, bột thô và bột mịn có nguồn gốc thực vật thuộc các chương khác (bột mịn ngũ cốc, tấm và bột thô, tinh bột từ ngũ cốc, bột, bột thô, bột mịn từ rau và quả) hoặc là từ những sản phẩm của các nhóm từ 04.01 đến 04.04. Chương này cũng bao gồm các sản phẩm bánh ngọt, bánh quy, ngay cả khi trong thành phần của chúng không có bột, tinh bột hoặc những sản phẩm ngũ cốc khác.

Theo mục đích của Chú giải 3 của Chương này và nhóm 19.01, hàm lượng ca cao trong một sản phẩm thông thường có thể tính bằng cách nhân hàm lượng hỗn hợp giữa theobromine và chất caffeine với hệ số 31. Lưu ý rằng, thuật ngữ "ca cao" bao gồm ca cao ở tất cả các dạng, kể cả dạng bột nhão và dạng rắn.

Chương này **không bao gồm**:

(a) Những chế phẩm thực phẩm (trừ các sản phẩm nhồi thuộc **nhóm 19.02**) có 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 ở trên (**Chương 16**).

(b) Các chế phẩm thực phẩm từ bột mịn, tấm, bột thô, tinh bột hoặc chiết xuất malt chứa từ 40% trở lên trọng lượng là cacao được tính trên cơ sở đã loại trừ toàn bộ chất béo và các chế phẩm thực phẩm của hàng hoá thuộc nhóm từ 04.01 đến 04.04 chứa từ 5% trở lên trọng lượng là cacao được tính trên cơ sở đã loại trừ toàn bộ chất béo (**nhóm 18.06**).

(c) Các chất thay thế cà phê đã rang có chứa một tỷ lệ cà phê bất kỳ (**thuộc nhóm 09.01**) và các chất thay thế cà phê đã rang khác (ví dụ đại mạch đã rang) (**nhóm 21.01**).

(d) Các loại bột để làm custard, các món tráng miệng, kem hoặc các chế phẩm tương tự nhưng không phải là các chế phẩm được làm từ bột mịn, bột thô, tinh bột, chiết xuất malt hoặc các hàng hóa thuộc các nhóm từ 04.01 đến 04.04 (thường thuộc **nhóm 21.06**).

(e) Các sản phẩm được làm từ bột mịn hoặc từ tinh bột, được chế biến chuyên dùng làm thức ăn chăn nuôi (ví dụ: bánh quy cho chó) (**nhóm 23.09**).

(f) Dược phẩm và các sản phẩm khác thuộc **Chương 30**.

19.01 - Chiết xuất malt; chế phẩm thực phẩm từ bột, tấm, bột thô, tinh bột hoặc từ chiết xuất malt,

containing more than 6 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis or completely coated with chocolate or other food preparations containing cocoa of heading 18.06 (heading 18.06).

4.- For the purposes of heading 19.04, the expression "otherwise prepared" means prepared or processed to an extent beyond that provided for in the headings of or Notes to Chapter 10 or 11.

GENERAL

This Chapter covers a number of preparations, generally used for food, which are made either directly from the cereals of Chapter 10, from the products of Chapter 11 or from food flour, meal and powder of vegetable origin of other Chapters (cereal flour, groats and meal, starch, fruit or vegetable flour, meal and powder) or from the goods of headings 04.01 to 04.04. The Chapter also covers pastrycooks' products and biscuits, even when not containing flour, starch or other cereal products.

For the purposes of Note 3 to this Chapter and heading 10.01, the cocoa content of a product can normally be calculated by multiplying the combined theobromine and caffeine content by a factor of 31. It should be noted that the term "cocoa" covers cocoa in all forms, including paste and solid.

The Chapter **excludes**:

(a) Food preparations (other than stuffed products of **heading 19.02**) 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) Food preparations of flour, groats, meal, starch or malt extract containing 40 % or more by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis and food preparations of goods of headings to 04.04 containing 5 % or more by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis (**heading 18.06**).

(c) Roasted coffee substitutes containing coffee in any proportion (**heading 09.01** and other roasted coffee substitutes (e.g., roasted barley) (**heading 21.01**).

(d) Powders for the manufacture of custards, desserts, ice cream or similar preparations but not being preparations based on flour, meal, starch, malt extract or goods of headings 04.01 to 04.04 (generally **heading 21.06**).

(e) Products made from flour or from starch, specially prepared for use in animal feeding (e.g., dog biscuits) (**heading 23.09**).

(f) Medicaments and other products of **Chapter 30**.

19.01 - Malt extract; food preparations of flour, groats, meal, starch or malt extract, not containing

không chứa ca cao hoặc chứa dưới 40% khối lượng là ca cao đã khử toàn bộ chất béo, chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác; chế phẩm thực phẩm từ sản phẩm thuộc các nhóm 04.01 đến 04.04, không chứa ca cao hoặc chứa dưới 5% khối lượng là ca cao đã khử toàn bộ chất béo, chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác.

1901.10 - Các chế phẩm phù hợp dùng cho trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ, đã đóng gói để bán lẻ

1901.20 - Bột trộn và bột nhào để chế biến thành các loại bánh thuộc nhóm 19.05

1901.90 - Loại khác

(I) Chiết xuất malt.

Chiết xuất malt thu được bằng cách cô đặc dung dịch thu được từ ngâm malt vào trong nước.

Chiết xuất malt được phân loại vào nhóm này ngay cả khi ở dạng khối hoặc dạng bột hoặc ít nhiều ở dạng lỏng sệt.

Chiết xuất malt được bổ sung lecithin, vitamin, muối, v.v vẫn thuộc nhóm này **miễn là** chúng không tạo thành được phẩm của **Chương 30**.

Chiết xuất malt được sử dụng chủ yếu cho việc chế biến các sản phẩm dùng làm thực phẩm cho trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ hoặc cho ăn kiêng hoặc nấu nướng, hoặc để sản xuất các sản phẩm được phẩm. Các dạng lỏng sệt cũng có thể được sử dụng trong các ngành công nghiệp làm bánh và công nghiệp dệt mà không cần chế biến thêm.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Các loại kẹo đường, chứa chiết xuất malt, thuộc **nhóm 17.04**.

(b) Bia và các đồ uống khác (ví dụ malton) được sản xuất từ malt (**Chương 22**).

(c) Các enzym malt (**nhóm 35.07**).

(II) Các chế phẩm thực phẩm từ bột, tấm, bột thô, tinh bột hoặc chiết xuất malt không chứa cacao hoặc chứa dưới 40% trọng lượng là cacao đã khử toàn bộ chất béo, chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác.

Nhóm này bao gồm các chế phẩm thực phẩm được chế biến chủ yếu từ bột mịn, tấm, bột thô, tinh bột hoặc chiết xuất malt, những nguyên liệu này quyết định đặc điểm cốt yếu của chúng cho dù các thành phần này chiếm ưu thế hay không chiếm ưu thế về trọng lượng hoặc số lượng.

Ngoài các thành phần chính, có thể bổ sung thêm các chất khác như sữa, đường, trứng, casein, albumin, chất béo, dầu, hương liệu, gluten, chất màu, vitamin, quả hoặc các chất khác để tăng giá trị dinh dưỡng hoặc cacao, với một tỷ lệ cacao bất kỳ dưới 40% trọng lượng tính trên cơ sở đã loại trừ toàn bộ chất béo (xem Chú giải Tổng quát của Chương này).

Tuy nhiên, nên lưu ý rằng các chế phẩm chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt

cocoa or containing less than 40 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, not elsewhere specified or included; food preparations of goods of headings 04.01 to 04.04, not containing cocoa or containing less than 5 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, not elsewhere specified or included.

1901.10 - Preparations suitable for infants or young children, put up for retail sale

1901.20 - Mixes and doughs for the preparation of bakers' wares of heading 19.05

1901.90 - Other

(I) Malt extract.

Malt extracts are made by concentrating the solution obtained on macerating malt in water.

They remain classified in this heading whether in block or powder form, or as more or less viscous liquids.

Malt extracts with added lecithin, vitamins, salts, etc., remain in this heading **provided** they do not constitute medicaments of **Chapter 30**.

Malt extracts are mainly employed for the preparation of products of a kind used as food suitable for infants or young children or for dietetic or culinary purposes, or for the manufacture of pharmaceutical products. The viscous forms may also be used without further preparation in the baking and textile industries.

This heading **does not cover**:

(a) Sugar confectionery, containing malt extract, of **heading 17.04**.

(b) Beers and other beverages (e.g., malton) with a basis of malt (**Chapter 22**).

(c) Malt enzymes (**heading 35.07**).

(II) Food preparations of flour, groats, meal, starch or malt extract, not containing cocoa or containing less than 40 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, not elsewhere specified or included.

This heading covers a number of food preparations with a basis of flour, groats or meal, of starch or of malt extract, which derive their essential character from such materials whether or not these ingredients predominate by weight or volume.

Other substances may be added to these main ingredients, such as milk, sugar, eggs, casein, albumin, fat, oil, flavouring, gluten, colouring, vitamins, fruit or other substances to improve their dietetic value, or cocoa, in the latter case, in any proportion less than 40 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis (see the General Explanatory Note to this Chapter).

It should be noted however that preparations containing more than 20 % by weight of sausage,

sau giết mổ, tiết, 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 nêu trên được **loại trừ khỏi nhóm này (Chương 16)**.

Theo mục đích của nhóm này:

(A) Các thuật ngữ "**bột**" và "**bột thô**" nghĩa là không chỉ bột hoặc bột thô của ngũ cốc thuộc Chương 11 mà còn bao gồm bột, bột thô và bột mịn có nguồn gốc thực vật của bất kỳ Chương nào, như bột đậu tương. Tuy nhiên, các thuật ngữ này **không bao gồm** bột, bột thô hoặc bột mịn của các loại rau khô (**nhóm 07.12**), của khoai tây (**nhóm 11.05**) hoặc của các loại rau đậu khô (**nhóm 11.06**).

(B) Thuật ngữ "**tinh bột**" bao gồm cả loại tinh bột chưa chế biến và tinh bột đã được làm thành keo hoặc được hoà tan, **nhưng không bao gồm** các sản phẩm tinh bột đã được chế biến thêm (more evolved) chẳng hạn như dextrimaltose.

Các chế phẩm thuộc nhóm này có thể ở dạng lỏng hoặc dạng bột, hạt, bột nhào hoặc các dạng rắn khác như dạng dải hoặc khoan.

Các chế phẩm này thường được sử dụng để chế biến đồ uống, cháo, thực phẩm cho trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ, thực phẩm ăn kiêng, v.v, bằng cách trộn đơn giản hoặc đun sôi trong sữa hoặc nước, hoặc để làm bánh, pudding, custard hoặc các chế phẩm nấu nướng tương tự khác.

Các chế phẩm này cũng có thể được sử dụng như các chế phẩm trung gian trong công nghiệp thực phẩm.

Nhóm này có thể kể đến các chế phẩm như:

- (1) Các loại bột, thu được từ việc làm khô hỗn hợp sữa với đường và bột.
- (2) Các chế phẩm là hỗn hợp của bột trứng, sữa bột, chiết xuất malt và bột cacao.
- (3) Bột thập cẩm là chế phẩm thực phẩm gồm có bột gạo, các loại tinh bột, bột quả đậu ngọt, đường, bột cacao và hương vani.
- (4) Các chế phẩm gồm hỗn hợp của bột ngũ cốc với bột trái cây, thường pha thêm bột ca cao, hoặc các loại bột trái cây pha thêm bột ca cao.
- (5) Các chế phẩm sữa malt và các chế phẩm tương tự được chế biến từ hỗn hợp sữa bột và chiết xuất malt, có hoặc không thêm đường.
- (6) Các sản phẩm có tên gọi "Knödel", "Klöße", "Nockerln" có chứa các thành phần như: bột hòn, bột ngũ cốc, bánh mì vụn, chất béo, đường, trứng, gia vị, men, mút hoặc quả. Tuy nhiên, các sản phẩm loại này được chế biến từ bột khoai tây thì được phân loại ở **Chương 20**.
- (7) Hỗn hợp bột nhào trộn sẵn, có thành phần chính là bột ngũ cốc với đường, chất béo, trứng hoặc quả (kể cả loại được đặt trong khuôn hoặc đã được tạo hình thành phẩm).
- (8) Bánh pizza chưa được làm chín gồm đế bánh pizza (bột nhào) được phủ các thành phần khác như

meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or any combination thereof are **excluded (Chapter 16)**.

For the purposes of this heading:

(A) The terms "**flour**" and "**meal**" mean not only the cereal flour or meal of Chapter 11 but also food flour, meal and powder of vegetable origin of any Chapter, such as soyabean flour. However, these terms **do not cover** flour, meal or powder of dried vegetables (**heading 07.12**), of potatoes (**heading 11.05**) or of dried leguminous vegetables (**heading 11.06**).

(B) The term "**starch**" covers both untransformed starches and starches which have been pregelatinised or solubilised, **but not** more evolved starch products such as dextrimaltose.

The preparations of this heading may be liquid or in the form of powders, granules, doughs or other solid forms such as strips or discs.

These preparations are often used for making beverages, gruels, as food suitable for infants or young children, dietetic foods, etc., by simply mixing with, or boiling in, milk or water, or for making cakes, puddings, custards or similar culinary preparations.

They may also constitute intermediate preparations for the food industry.

The heading includes, *inter alia*, preparations such as:

- (1) Flours obtained by evaporating a mixture of milk with sugar and flour.
- (2) Preparations consisting of a mixture of egg powder, milk powder, malt extract and cocoa powder.
- (3) Racahout, a food preparation composed of rice flour, various starches, flour of sweet acorns, sugar and cocoa powder, flavoured with vanilla.
- (4) Preparations composed of mixtures of cereal flour with fruit flours, generally containing added cocoa powder, or of fruit flours with added cocoa powder.
- (5) Malted milk and similar preparations composed of powdered milk and malt extract with or without added sugar.
- (6) "Knödel", "Klöße", "Nockerln", with ingredients such as semolina, cereal flour, breadcrumbs, fat, sugar, eggs, spices, yeast, jam or fruit. However, such products based on potato flour are classified in **Chapter 20**.
- (7) Ready-mixed doughs, consisting essentially of cereal flour with sugar, fat, eggs or fruit (including those put up in moulds or formed into final shape).
- (8) Uncooked pizza consisting of a pizza base (dough) covered with various other ingredients such as cheese,

pho mát, cà chua, dầu, thịt, cá cơm (cá trổng). Tuy nhiên, pizza đã được làm chín sơ (pre-cooked) hoặc làm chín được phân loại trong **nhóm 19.05**.

Ngoài các chế phẩm đã loại trừ theo Chú giải Tổng quát của Chương này, nhóm này cũng **không bao gồm**:

(a) Bột lên men tự nhiên và bột “trương nở” (dạng keo) thuộc **nhóm 11.01** hoặc **11.02**.

(b) Bột ngũ cốc đã pha trộn (**nhóm 11.01** hoặc **11.02**), bột và bột thô từ rau đậu đã pha trộn và bột, bột thô hoặc bột mịn từ quả đã pha trộn (**nhóm 11.06**), chưa được chế biến cách khác.

(c) Sản phẩm từ bột nhào (Pasta) và bột mỳ nấu với thịt (couscous) thuộc **nhóm 19.02**.

(d) Tinh bột sắn và các sản phẩm thay thế (**nhóm 19.03**).

(e) Các loại bánh đã chín hoàn toàn hoặc một phần. Loại chín một phần cần tiếp tục được làm chín trước khi dùng (**nhóm 19.05**).

(f) Nước xốt và các chế phẩm làm nước xốt (**nhóm 21.03**).

(g) Súp và nước xuýt và chế phẩm để làm súp và nước xuýt và chế phẩm thực phẩm đồng nhất (**nhóm 21.04**).

(h) Các sản phẩm protein thực vật có cấu trúc (**nhóm 21.06**).

(ij) Đồ uống thuộc **Chương 22**.

(III) Các chế phẩm thực phẩm thuộc các nhóm từ 04.01 đến 04.04, không chứa cacao hoặc chứa dưới 5% trọng lượng là cacao đã khử toàn bộ chất béo, chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác.

Các chế phẩm thuộc nhóm này có thể được phân biệt với các sản phẩm thuộc các nhóm từ 04.01 đến 04.04 ở chỗ, trong đó ngoài các thành phần sữa tự nhiên chúng còn bao gồm cả các thành phần khác không được cho phép có trong các sản phẩm thuộc các nhóm đã nêu ở các nhóm trước. Vì vậy, nhóm 19.01 bao gồm, ví dụ:

(1) Các chế phẩm ở dạng bột hoặc dạng lỏng được sử dụng như là thực phẩm cho trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ hoặc cho mục đích thực phẩm dinh dưỡng và gồm có sữa được bổ sung với các thành phần phụ khác (ví dụ: tằm ngũ cốc, men).

(2) Các chế phẩm từ sữa thu được bằng cách thay thế một hay nhiều hơn các thành phần của sữa (thí dụ: chất béo butyric) bằng một chất khác (thí dụ: chất béo oleic).

Các sản phẩm của nhóm này có thể được làm ngọt hoặc có thể chứa cacao. Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm** các sản phẩm có đặc tính của kẹo đường (**nhóm 17.04**) và các sản phẩm có chứa từ 5% trở lên tính theo trọng lượng là ca cao đã khử toàn bộ chất béo (xem Chú giải Tổng quát của Chương này) (**nhóm 18.06**) và đồ uống (**Chương 22**).

tomato, oil, meat, anchovies. However, pizza that is pre-cooked or cooked is classified in **heading 19.05**.

Apart from the preparations excluded by the General Explanatory Note to this Chapter, this heading also **excludes**:

(a) Self-raising flours and “swelling” (pregelatinised) flours of **heading 11.01** or **11.02**.

(b) Mixed cereal flours (**heading 11.01** or **11.02**), mixed flours and meals of leguminous vegetables and mixed fruit flours, meals or powders (**heading 11.06**), not otherwise prepared.

(c) Pasta and couscous of **heading 19.02**.

(d) Tapioca and substitutes therefor (**heading 19.03**).

(e) Fully or partially cooked bakers’ wares, the latter requiring further cooking before consumption (**heading 19.05**).

(f) Sauces and preparations therefor (**heading 21.03**).

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

(h) Textured vegetable protein products (**heading 21.06**).

(ij) Beverages of **Chapter 22**.

(III) Food preparations of goods of headings 04.01 to 04.04, not containing cocoa or containing less than 5 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, not elsewhere specified or included.

The preparations of this heading may be distinguished from the products of headings 04.01 to 04.04 in that they contain, in addition to natural milk constituents, other ingredients not permitted in the products of those earlier headings. Thus heading 19.01 includes, for example:

(1) Preparations in powder or liquid form used as food suitable for infants or young children or for dietetic purposes and consisting of milk to which secondary ingredients (e.g., cereal groats, yeast) have been added.

(2) Milk preparations obtained by replacing one or more constituents of milk (e.g., butyric fats) by another substance (e.g., oleic fats).

The products of this heading may be sweetened and may contain cocoa. However, the heading **excludes** products having the character of sugar confectionery (**heading 17.04**) and products containing 5 % or more by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis (see the General Explanatory Note to this Chapter) (**heading 18.06**) and beverages (**Chapter 22**).

Nhóm này cũng bao gồm các hỗn hợp và các sản phẩm nền (ví dụ, bột) để sản xuất kem lạnh nhưng lại **không bao gồm** kem lạnh và các loại kem ăn được khác được chế biến từ sữa (**nhóm 21.05**).

19.02 - Sản phẩm từ bột nhào (pasta), đã hoặc chưa làm chín hoặc nhồi (thịt hoặc các chất khác) hoặc chế biến cách khác, như spaghetti, macaroni, mì sợi (noodle), mì dẹt (lasagne), gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, đã hoặc chưa chế biến.

- Sản phẩm từ bột nhào chưa làm chín, chưa nhồi hoặc chưa chế biến cách khác:

1902.11 - - Có chứa trứng

1902.19 - - Loại khác

1902.20 - Sản phẩm từ bột nhào đã được nhồi, đã hoặc chưa nấu chín hay chế biến cách khác

1902.30 - Sản phẩm từ bột nhào khác

1902.40 - Couscous

Sản phẩm từ bột nhào (pasta) thuộc nhóm này là các sản phẩm chưa được lên men làm từ bột hòn (semolina) hoặc bột lúa mỳ, bột ngô, bột gạo, bột khoai tây...

Các loại bột hòn hoặc bột này (hoặc hỗn hợp hai loại) trước tiên được trộn với nước sau đó được nhào thành bột nhào và có thể cho thêm các thành phần khác (ví dụ, rau băm thật mịn, nước ép hoặc bột sệt rau, trứng, sữa, gluten bột mì, diastase, vitamin, chất màu, hương liệu).

Sau đó, bột nhào được tạo hình (ví dụ, đùn và cắt, cán mỏng và cắt, ép hoặc đặt khuôn hoặc nén trong trống quay) thành các hình định sẵn (chẳng hạn như dạng ống, dạng dây, dạng sợi, vỏ sò, hạt nhỏ, ngôi sao, hình gấp khúc, hình các chữ cái). Trong quá trình này, đôi khi bổ sung thêm một lượng nhỏ dầu ăn. Những hình dạng này thường được đặt làm tên của thành phẩm cuối cùng (ví dụ, macaroni, mì sợi mảnh (tagliatelle), spaghetti, mì sợi (noodles)).

Các sản phẩm thường được làm khô trước khi đưa ra bán để dễ dàng vận chuyển, trữ kho và bảo quản; ở dạng khô, chúng dễ bị gãy. Nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm chưa được làm khô (tức là còn ẩm hoặc tươi) và các sản phẩm đông lạnh, ví dụ, gnocchi (của Ý) tươi và ravioli (của Ý - giống như sủi cào) đông lạnh.

Các sản phẩm từ bột nhào (pasta) thuộc nhóm này cũng có thể được nấu chín, được nhồi với thịt, cá, phô mát hoặc một số chất khác theo một tỷ lệ bất kỳ hoặc được chế biến theo cách khác (ví dụ, dưới dạng món ăn chế biến sẵn có chứa các thành phần khác như rau, nước sốt, thịt). Nấu là để làm sản phẩm từ bột nhào (pasta) mềm ra mà không thay đổi hình dạng ban đầu của sản phẩm.

Sản phẩm từ bột nhào (pasta) đã nhồi có thể được bao kín toàn bộ (ví dụ, món ravioli) hoặc mở hai đầu (ví dụ, món cannelloni) (mì nhồi dạng ống) hoặc thành từng lớp chồng lên nhau như món lasagnes (mì dẹt).

The heading also covers mixes and bases (e.g., powders) for making ice cream but it **excludes** ice cream and other edible ice based on milk constituents (**heading 21.05**).

19.02 - Pasta, whether or not cooked or stuffed (with meat or other substances) or otherwise prepared, such as spaghetti, macaroni, noodles, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, whether or not prepared.

- Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared:

1902.11 - - Containing eggs

1902.19 - - Other

1902.20 - Stuffed pasta, whether or not cooked or otherwise prepared

1902.30 - Other pasta

1902.40 - Couscous

The pasta of this heading are unfermented products made from semolinas or flours of wheat, maize, rice, potatoes, etc.

These semolinas or flours (or intermixtures thereof) are first mixed with water and kneaded into a dough which may also incorporate other ingredients (e.g., very finely chopped vegetables, vegetable juice or purées, eggs, milk, gluten, diastases, vitamins, colouring matter, flavouring).

The doughs are then formed (e.g., by extrusion and cutting, by rolling and cutting, by pressing, by moulding or by agglomeration in rotating drums) into specific predetermined shapes (such as tubes, strips, filaments, cockleshells, beads, granules, stars, elbow-bends, letters). In this process a small quantity of oil is sometimes added. These forms often give rise to the names of the finished products (e.g., macaroni, tagliatelle, spaghetti, noodles).

The products are usually dried before marketing to facilitate transport, storage and conservation; in this dried form, they are brittle. The heading also covers undried (i.e., moist or fresh) and frozen products, for example, fresh gnocchi and frozen ravioli.

The pasta of this heading may be cooked, stuffed with meat, fish, cheese or other substances in any proportion or otherwise prepared (e.g., as prepared dishes containing other ingredients such as vegetables, sauce, meat). Cooking serves to soften the pasta without changing its basic original form.

Stuffed pasta may be fully closed (for example, ravioli), open at the ends (for example, cannelloni) or layered, such as lasagne.

Nhóm này cũng bao gồm couscous là bột hòn (semolina) được xử lý bằng nhiệt. Couscous thuộc nhóm này có thể được nấu chín hoặc chế biến cách khác (ví dụ, đóng gói với thịt, rau và các thành phần khác như một món ăn hoàn chỉnh của món couscous).

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Các chế phẩm thực phẩm (trừ các sản phẩm nhồi thuộc **nhóm 19.02**) đã nhồi, có chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, 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, hoặc hỗn hợp bất kỳ của các loại trên (**Chương 16**).

(b) Súp và nước xuýt và chế phẩm để làm súp và nước xuýt, có chứa sản phẩm từ bột nhào (pasta) (**nhóm 21.04**).

19.03 - Sản phẩm từ tinh bột sắn và sản phẩm thay thế chế biến từ tinh bột, ở dạng mảnh, hạt, bột xay, bột rây hay các dạng tương tự.

Nhóm này bao gồm các chế phẩm thực phẩm được chế biến từ tinh bột củ sắn (gọi là tapioca), tinh bột cò sago, tinh bột khoai tây (còn gọi là tapioca hoặc cò sago bản địa) và các loại tinh bột tương tự (thí dụ: củ dong, củ lan, củ ngọc lá (yucca),...).

Các chế phẩm này thu được khi hoà tinh bột với nước thành một loại bột nhão, đặc sau đó được đổ vào một cái sàng hoặc chảo có các lỗ nhỏ ở đáy và để nhỏ giọt xuống một tấm kim loại được đun nóng ở nhiệt độ từ 120°C đến 150°C. Giọt bột khi rơi xuống sẽ kết tụ thành viên nhỏ hoặc mảnh sau đó đôi khi được nghiền vụn thành hạt nhỏ. Một cách khác tinh bột nhão được đông kết trong nồi hơi.

Các sản phẩm trên được đưa ra thị trường có dạng mảnh, hạt, bột xay, bột rây hay các dạng tương tự. Chúng được sử dụng để chế các món canh, đồ tráng miệng hoặc thức ăn cho chế độ ăn kiêng.

19.04 - Thực phẩm chế biến thu được từ quá trình rang hoặc nổ ngũ cốc hoặc các sản phẩm ngũ cốc (ví dụ mảnh ngô được chế biến từ bột ngô (corn flakes)); ngũ cốc (trừ ngô), ở dạng hạt hoặc dạng mảnh hoặc đã làm thành dạng hạt khác (trừ bột, tấm và bột thô), đã làm chín sơ hoặc chế biến cách khác, chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác.

1904.10 - Thực phẩm chế biến thu được từ quá trình rang hoặc nổ ngũ cốc hoặc các sản phẩm ngũ cốc

1904.20 - Thực phẩm chế biến từ mảnh ngũ cốc chưa rang hoặc từ hỗn hợp của mảnh ngũ cốc chưa rang và mảnh ngũ cốc đã rang hoặc ngũ cốc đã nổ

1904.30 - Lúa mì bulgur

1904.90 - Loại khác

(A) Thực phẩm chế biến thu được từ quá trình rang hoặc nổ ngũ cốc hoặc các sản phẩm ngũ cốc (ví dụ, mảnh ngô).

Nhóm này bao gồm một loạt các loại thực phẩm được chế biến từ các loại hạt ngũ cốc (ngô, lúa mì, gạo, lúa đại mạch, ...) được làm giòn bằng cách nổ hoặc rang.

The heading also covers couscous which is a heat-treated semolina. Couscous of this heading may be cooked or otherwise prepared (e.g., put up with meat, vegetables and other ingredients as the complete dish which bears the same name).

The heading **does not cover**:

(a) Food preparations (other than stuffed products of **heading 19.02**), 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) Soups and broths and preparations therefor, containing pasta (**heading 21.04**).

19.03 - Tapioca and substitutes therefor prepared from starch, in the form of flakes, grains, pearls, siftings or in similar forms.

This heading covers edible products prepared from manioc starch (tapioca), sago starch (sago), potato starch (farinoca, potato tapioca, potato sago) or from similar starches (arrow-root, salep, yucca, etc.).

The starch is mixed with water to form a thick paste, which is put into a strainer or perforated pan from which it falls in drops on to a metallic plate heated to a temperature of 120 °C to 150 °C. The drops form small pellets or flakes which are sometimes crushed or granulated. In another method, the starch paste is agglomerated in a steam heated vessel.

The products are marketed in the form of flakes, grains, pearls, siftings, seeds or similar forms. They are used for the preparation of soups, puddings or dietetic foods.

19.04 - Prepared foods obtained by the swelling or roasting of cereals or cereal products (for example, corn flakes); cereals (other than maize (corn)) in grain form or in the form of flakes or other worked grains (except flour, groats and meal), pre-cooked, or otherwise prepared, not elsewhere specified or included.

1904.10 - Prepared foods obtained by the swelling or roasting of cereals or cereal products

1904.20 - Prepared foods obtained from unroasted cereal flakes or from mixtures of unroasted cereal flakes and roasted cereal flakes or swelled cereals

1904.30 - Bulgur wheat

1904.90 - Other

(A) Prepared foods obtained by the swelling or roasting of cereals or cereal products (for example, corn flakes).

This group covers a range of food preparations made from cereal grains (maize, wheat, rice, barley, etc.) which have been made crisp by swelling or roasting.

Chúng chủ yếu được dùng làm thức ăn sáng có hoặc không kèm thêm sữa. Trong hoặc sau quá trình chế biến, các sản phẩm này có thể được thêm muối, đường, mật, chiết xuất malt, hoa quả hoặc ca cao... (xem Chú giải 3 và Chú giải Tổng quát của Chương này).

Nhóm này cũng bao gồm các chế phẩm tương tự được chế biến từ bột hoặc cám bằng phương pháp rang hoặc trương nở.

Mảnh ngô được chế biến từ hạt ngô bằng cách lấy hết lớp vỏ lụa và phôi mầm, thêm đường, muối và chiết xuất malt, làm mềm bằng hấp và sau đó được cán vỡ mảnh và cuối cùng là rang trong một lò quay. Phương pháp này cũng áp dụng đối với hạt lúa mì hoặc hạt ngũ cốc khác.

“Bông” gạo và “bông” lúa mì cũng thuộc nhóm này. Chúng thu được bằng việc xử lý hạt gạo hoặc hạt lúa mì trong bình nóng và ẩm dưới áp suất lớn. Bằng cách giảm đột ngột áp suất và bắn hạt vào môi trường lạnh, hạt sẽ nở ra và sẽ có thể tích lớn hơn nhiều lần thể tích hạt ban đầu.

Nhóm này cũng bao gồm các chế phẩm thực phẩm giòn thơm, thu được từ hạt ngũ cốc (một phần hoặc toàn bộ) được làm ẩm, tiếp đó được xử lý bằng nhiệt làm cho hạt nở phồng lên, sau đó ướp với một hỗn hợp gia vị gồm có dầu ăn thực vật, pho mát, chiết xuất men, muối và mì chính. Các chế phẩm tương tự được chế từ bột nhào và chiên trong dầu ăn thực vật **bị loại trừ (nhóm 19.05)**.

(B) Thực phẩm chế biến từ mảnh ngũ cốc chưa rang hoặc từ hỗn hợp của mảnh ngũ cốc chưa rang và mảnh ngũ cốc đã rang hoặc ngũ cốc đã nở.

Nhóm này bao gồm các loại thực phẩm chế biến từ mảnh ngũ cốc chưa rang hoặc từ hỗn hợp của mảnh ngũ cốc chưa rang và mảnh ngũ cốc đã rang hoặc ngũ cốc đã nở. Các sản phẩm này (thường được gọi là “Müsli”) có thể có chứa quả khô, quả hạch (nut), đường, mật ong... Thường được đóng gói làm đồ ăn sáng.

(C) Lúa mì bulgur.

Nhóm này bao gồm lúa mì bulgur, ở dạng hạt đã xử lý, thu được nhờ quá trình đun chín hạt lúa mì cứng, sau đó được làm khô, được bóc hoặc lột vỏ, sau đó được làm vỡ, nghiền hoặc xay và cuối cùng được rây thành lúa mì bulgur với các kích cỡ to, nhỏ khác nhau. Lúa mì **bulgur** cũng có thể ở dạng nguyên hạt.

(D) Các loại ngũ cốc khác, trừ ngô, được sơ chế hoặc chế biến cách khác.

Nhóm này bao gồm các loại ngũ cốc đã được nấu chín sơ hoặc chế biến theo cách khác, dạng hạt (kể cả hạt vỡ). Vì vậy, nhóm này bao gồm, ví dụ như gạo đã được nấu chín sơ một phần hoặc hoàn toàn và sau đó được rút hết nước, và vì thế cấu trúc của hạt cũng thay đổi. Đối với loại gạo đã nấu chín sơ hoàn toàn thì chỉ cần ngâm vào nước và đun đến sôi là ăn được ngay, còn với loại gạo mới chín sơ một phần thì phải đun thêm từ 5 đến 12 phút mới ăn được. Tương tự,

They are mainly used, with or without milk, as breakfast foods. Salt, sugar, molasses, malt extract, fruit or cocoa (see Note 3 and the General Explanatory Note to this Chapter), etc., may have been added during or after their manufacture.

The group also includes similar foodstuffs obtained, by swelling or roasting, from flour or bran.

Corn flakes are made from grains of maize by removing the pericarp and the germ, adding sugar, salt and malt extract, softening with steam and then rolling into flakes and roasting in a rotary oven. The same process may be applied to wheat or other cereal grains.

“Puffed” rice and wheat also fall in this group. These products are prepared by subjecting the grains to pressure in a moist, heated chamber. Sudden removal of the pressure and ejection into a cold atmosphere causes the grain to expand to several times its original volume.

This group further includes crisp savoury food products, obtained by submitting moistened cereal grains (whole or in pieces) to a heating process which makes the grains swell, these being subsequently sprayed with a flavouring consisting of a mixture of vegetable oil, cheese, yeast extract, salt and monosodium glutamate. Similar products made from a dough and fried in vegetable oil are **excluded (heading 19.05)**.

(B) Prepared foods obtained from unroasted cereal flakes or from mixtures of unroasted cereal flakes and roasted cereal flakes or swelled cereals.

This group includes prepared foods obtained from unroasted cereal flakes or from mixtures of unroasted cereal flakes and roasted cereal flakes or swelled cereals. These products (often called “Müsli”) may contain dried fruit, nuts, sugar, honey, etc. They are generally put up as breakfast foods.

(C) Bulgur wheat.

This group includes bulgur wheat, in the form of worked grains, obtained by cooking hard wheat grains which are then dried, are husked or peeled and then broken, kibbled or milled and finally sieved into large and small size bulgur wheat. Bulgur wheat may also be in the form of whole grains.

(D) Other cereals, other than maize (corn), pre-cooked or otherwise prepared.

This group includes pre-cooked or otherwise prepared cereals in grain form (including broken grains). Thus, the group covers, for example, rice which has been pre-cooked either fully or partially and then dehydrated, with a consequential modification of the grain structure. Fully pre-cooked rice needs only to be soaked in water and brought to the boil before consumption while partially pre-cooked rice must be boiled for 5 to 12 minutes prior to consumption.

nhóm này bao gồm các sản phẩm gạo nấu chín sơ có cho thêm một số thành phần khác như rau hoặc bột canh, **miễn là** các thành phần thêm vào không làm thay đổi đặc tính của chế phẩm gạo..

Nhóm này **không bao gồm** các loại hạt ngũ cốc chỉ được chế biến hoặc xử lý theo các phương pháp đã được nêu ở **Chương 10** hoặc **Chương 11**.

Nhóm này cũng **không bao gồm**:

(a) Ngũ cốc đã chế biến được phủ hoặc xử lý cách khác, có chứa đường với tỷ lệ làm cho nó có đặc tính của kẹo đường (**nhóm 17.04**).

(b) Các chế phẩm có chứa ca cao trên 6% trọng lượng được tính trên cơ sở đã khử toàn bộ chất béo hoặc được bọc sôcôla hoặc các chế phẩm thực phẩm khác có chứa ca cao thuộc nhóm 18.06 (**nhóm 18.06**).

(c) Bắp ngô và hạt ngô ăn được, đã chế biến (**Chương 20**).

19.05 - Bánh mì, bánh bột nhào (pastry), bánh ga tô (cakes), bánh quy và các loại bánh khác, có hoặc không chứa ca cao; bánh thánh, vỏ viên nhộng dùng trong ngành dược, bánh xếp sealing wafers, bánh da và các sản phẩm tương tự.

1905.10 - Bánh mì giòn

1905.20 - Bánh mì có gừng và loại tương tự

- Bánh quy ngọt; bánh quế (waffles) và bánh xếp (wafers):

1905.31 - - Bánh quy ngọt

1905.32 - - Bánh waffles và bánh xếp wafers

1905.40 - Bánh bít cốt (rusks), bánh mì nướng và các loại bánh nướng tương tự

1905.90 - Loại khác

(A) Các sản phẩm bánh mì, bánh bột nhào (pastry), bánh nướng, bánh quy và các loại bánh khác, có hoặc không chứa cacao.

Nhóm này bao gồm tất cả các loại bánh được nướng. Thành phần chung nhất của các loại bánh trên là các loại bột ngũ cốc, bột nở, muối nhưng các sản phẩm này cũng có chứa thêm một số thành phần khác như: gluten, tinh bột, bột rau đậu, chiết xuất malt hoặc sữa, các loại hạt như: hạt thuốc phiện, thì là hoặc hồi, đường, mật ong, trứng, chất béo, pho mát, quả, ca cao với mọi tỉ lệ, thịt, cá, phụ gia,... Các chất phụ gia này chủ yếu được dùng để xử lý bột, thúc đẩy quá trình lên men, nâng phẩm chất cũng như mẫu mã sản phẩm và kéo dài thời gian bảo quản sản phẩm. Các sản phẩm của nhóm này có thể được chế biến từ bột nhào được làm từ bột, bột thô hay bột mịn của khoai tây.

Nhóm này bao gồm các sản phẩm sau:

(1) **Bánh mì thường**, thường chỉ gồm có bột ngũ cốc,

Similarly, the group covers, for example, products consisting of pre-cooked rice to which other ingredients such as vegetables or seasonings have been added, **provided** that these other ingredients do not alter the character of the products as rice preparations.

The heading **does not cover** cereal grains merely worked or treated by the processes specified in **Chapter 10** or **Chapter 11**.

The heading also **excludes**:

(a) Prepared cereals coated or otherwise containing sugar in a proportion which gives them the character of sugar confectionery (**heading 17.04**).

(b) Preparations containing more than 6 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis or completely coated with chocolate or other food preparations containing cocoa of heading 18.06 (**heading 18.06**)

Prepared edible maize (corn) cobs and grains (**Chapter 20**).

19.05 - Bread, pastry, cakes, biscuits and other bakers' wares, whether or not containing cocoa; communion wafers, empty cachets of a kind suitable for pharmaceutical use, sealing wafers, rice paper and similar products.

1905.10 - Crispbread

1905.20 - Gingerbread and the like

- Sweet biscuits; waffles and wafers:

1905.31 - - Sweet biscuits

1905.32 - - Waffles and wafers

1905.40 - Rusks, toasted bread and similar toasted products

1905.90 - Other

(A) Bread, pastry, cakes, biscuits and other bakers' wares, whether or not containing cocoa.

This heading covers all bakers' wares. The most common ingredients of such wares are cereal flours, leavens and salt but they may also contain other ingredients such as: gluten, starch, flour of leguminous vegetables, malt extract or milk, seeds such as poppy, caraway or anise, sugar, honey, eggs, fats, cheese, fruit, cocoa in any proportion, meat, fish, bakery "improvers", etc. Bakery "improvers" serve mainly to facilitate the working of the dough, hasten fermentation, improve the characteristics and appearance of the products and give them better keeping qualities. The products of this heading may also be obtained from a dough based on flour, meal or powder of potatoes.

The heading includes the following products:

(1) **Ordinary bread**, often containing only cereal

bột nở và muối.

(2) **Bánh mì có thêm gluten**, dùng cho người mắc bệnh tiểu đường.

(3) **Bánh không men** hoặc *matzos* (không cho bột nở).

(4) **Bánh mì giòn (cũng được biết đến như knäckebröt)**, là bánh mì giòn khô thường có dạng miếng mỏng hình vuông, chữ nhật hoặc tròn, trên bề mặt có những lỗ chấm nhỏ. Bánh mì giòn làm từ một loại bột nhào từ bột, bột thô, tấm hoặc bột mịn của mạch đen, đại mạch, yến mạch hoặc lúa mì và được lên men bằng men, bột chua hoặc các tác nhân lên men khác hoặc bằng khí nén. Hàm lượng nước trong sản phẩm không quá 10% trọng lượng.

(5) **Bánh bít cốt, bánh mì nướng và các bánh nướng tương tự**, đã hoặc chưa được cắt lát hoặc nghiền, có hoặc không thêm bơ hoặc chất béo khác, đường, trứng hoặc các chất có dinh dưỡng khác.

(6) **Bánh gừng và loại tương tự**, là một sản phẩm có tính xốp, mềm dẻo, làm từ bột mạch đen hoặc lúa mì có pha chất ngọt (ví dụ, mật ong, glucoza, đường nghịch chuyển, mật tinh khiết), và các loại gia vị hoặc hương vị, đôi khi có chứa cả lòng đỏ trứng gà hoặc trái cây. Một số loại bánh mì gừng được bọc bằng sôcôla hoặc được làm lạnh từ các chế phẩm nhiều chất béo và cacao. Một số loại khác có chứa đường hoặc phủ đường.

(7) **Bánh "vắt"** là loại sản phẩm khô, dễ gãy được bao mật và rắc muối làm từ một loại bột nhào được kéo tròn và sau đó cuộn thành hình chữ "B".

(8) **Bánh quy**, thường được làm từ bột với chất béo, có thể có thêm đường hoặc một số chất khác được nêu ở Mục (10) dưới đây. Các sản phẩm bánh quy chủ yếu và các mặt hàng bảo quản được lâu dài vì đã được nướng kỹ và được gói kín. Có nhiều loại bánh quy:

(a) **Bánh quy thường** chứa ít hoặc không chứa chất tạo ngọt nhưng chứa một lượng tương đối lớn chất béo; loại này bao gồm cả bánh quy giòn có kem và bánh quy chỉ làm từ bột và nước.

(b) **Bánh quy ngọt**, là sản phẩm cao cấp bảo quản được lâu, chế biến từ hỗn hợp bột, đường hoặc chất tạo ngọt khác và chất béo (các thành phần này chiếm ít nhất 50% trọng lượng sản phẩm) có hoặc không chứa thêm muối, hạnh nhân, hạt dẻ, hương liệu, sôcôla, cà phê,... Trong loại bánh quy này hàm lượng nước không quá 12% và hàm lượng chất béo tối đa là 35% trọng lượng thành phẩm (các chất được sử dụng để làm nhân hoặc bao ngoài bánh quy không kể đến trong việc tính toán các hàm lượng trên). Các loại bánh quy trên thị trường thường là không nhân, nhưng đôi khi có thể có chứa nhân cứng hoặc các loại nhân khác (đường, dầu thực vật, sôcôla,...). Hầu như tất cả các loại bánh quy đều được sản xuất theo phương pháp công nghiệp.

(c) **Bánh quy mặn và ướp hương vị**, thường có chứa một lượng rất nhỏ đường sucroza.

flours, leavens and salt.

(2) **Gluten bread** for diabetics.

(3) **Unleavened bread** or *matzos*.

(4) **Crispbread (also known as knäckebröt)**, which is a dry crisp bread usually in thin rectangular or round pricked pieces. Crispbread is made from a dough of flour, meal, groats or wholemeal of rye, oats, barley or wheat and leavened by means of yeast, sour dough or other leavening agents or by- compressed air. The water content does not exceed 10 % by weight.

(5) **Rusks, toasted bread and similar toasted products**, whether or not sliced or ground, with or without the addition of butler or other fats, sugar, eggs or other nutritive substances.

(6) **Gingerbread and the like**, which are products of a spongy, often elastic consistency, made from rye or wheat flour, sweetening (for example, honey, glucose, invert sugar, refined molasses) and flavouring or spices, whether or not also containing egg yolk or fruit. Certain types of gingerbread are covered with chocolate or icing made from preparations of fat and cocoa. Other types may contain or may be covered with sugar.

(7) **"Pretzels"**, i.e., brittle, glazed and salted crackers made of cylindrical length of dough often twisted into a form resembling the letter "B".

(8) **Biscuits**. These are usually made from flour and fat to which may have been added sugar or certain of the substances mentioned in Item (10) below. They are baked for a long time to improve the keeping qualities and are generally put up in closed packages. There are various types of biscuits including:

(a) **Plain biscuits** containing little or no sweetening matter but a relatively high proportion of fat; this type includes cream crackers and water biscuits.

(b) **Sweet biscuits**, which are fine bakers' wares with long-keeping qualities and a base of flour, sugar or other sweetening matter and fat (these ingredients constituting at least 50 % of the product by weight), whether or not containing added salt, almonds, hazelnuts, flavouring, chocolate, coffee, etc. The water content of the finished product must be 12 % or less by weight and the maximum fat content 35 % by weight (fillings and coatings are not to be taken into consideration in determining these contents). Commercial biscuits are not usually filled, but they may sometimes contain a solid or other filling (sugar, vegetable fat, chocolate, etc.). They are almost always industrially manufactured products.

(c) **Savoury and salted biscuits**, which usually have a low sucrose content.

(9) **Bánh quế waffles và bánh xốp wafers**, là loại bánh cao cấp của ngành bánh, được nướng chín giữa hai tấm kim loại có tạo hình. Nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm bánh quế mỏng, có thể được cuộn, bánh quế có nhân được kẹp giữa hai hay nhiều lớp bánh quế mỏng, và các sản phẩm bánh quế được tạo hình qua một máy đặc biệt (ví dụ, vỏ kem ốc quế). Bánh quế cũng có thể được bao sôcôla. Bánh xốp là sản phẩm tương tự bánh quế.

(10) **Bánh bột nhào (pastry) và bánh ngọt (cakes)**, là các sản phẩm gồm nhiều thành phần như bột, tinh bột, bơ hoặc chất béo khác, đường, sữa, kem, trứng, cacao, sôcôla, cà phê, mật ong, trái cây, rượu mùi, rượu mạnh, albumen, pho mát, thịt, cá, hương liệu, men hoặc các chất bột nở khác...

(11) **Bánh nướng không bột** (ví dụ, bánh trứng đường được làm từ lòng trắng trứng với đường).

(12) **Bánh xèo và bánh crêpe**

(13) **Bánh kít**, được làm từ bột nhào có cho thêm một số thành phần như: pho mát, trứng, kem, bơ, muối, tiêu, hạt nhục đậu khấu và đôi với loại bánh kít vùng lorraine thì có thêm thăn lợn hun khói hay thịt giảm bông (ham).

(14) **Bánh pizza** (đã được làm chín sơ hoặc đã chín), gồm một đế bánh pizza phủ một số thành phần như pho mát, cà chua, dầu ăn, thịt, cá trồng. Tuy nhiên, bánh pizza chưa được làm chín thuộc **nhóm 19.01**.

(15) **Các sản phẩm thực phẩm giòn có hương liệu khác**, ví dụ các sản phẩm được làm từ loại bột nhào từ bột, bột thô hay bột mịn của khoai tây, hoặc là bột ngô có thêm hỗn hợp pho mát, mì chính và muối, được chiên trong dầu thực vật và ăn ngay được.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Tất cả các sản phẩm có 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, động vật thủy sinh không xương sống khác hoặc hỗn hợp các loại trên (ví dụ, bánh gồm thịt đã được nhồi trong bột nhào (pastry)) (**Chương 16**).

(b) Các sản phẩm thuộc nhóm **20.05**

(B) Bánh thánh, vỏ thuốc con nhộng dùng trong ngành dược, bánh xốp (sealing wafer), bánh đa và các sản phẩm tương tự.

Nhóm này bao gồm một số sản phẩm được chế biến từ bột hoặc tinh bột nhào, thường được nướng ở dạng đĩa hoặc lá. Các loại này có rất nhiều công dụng.

Bánh thánh là dạng đĩa, rất mỏng làm từ bột mì nhào rất tinh khiết, được nướng chín giữa hai tấm sắt.

Vỏ thuốc con nhộng dùng trong ngành dược có hình dạng như những chiếc tách cạn, nhỏ, được làm từ bột hoặc tinh bột nhào. Hai nửa của con nhộng có thể lồng khít vào nhau để tạo thành một khoang chứa.

Bánh xốp (sealing wafer) được cắt từ những lá bánh

(9) **Waffles and wafers**, which are light fine bakers' wares baked between patterned metal plates. This category also includes thin waffle products, which may be rolled, waffles consisting of a tasty filling sandwiched between two or more layers of thin waffle pastry, and products made by extruding waffle dough through a special machine (ice cream cornets, for example). Waffles may also be chocolatecovered. Wafers are products similar to waffles.

(10) **Pastries and cakes**, containing ingredients such as flour, starches, butter or other fats, sugar, milk, cream, eggs, cocoa, chocolate, coffee, honey, fruit, liqueurs, brandy, albumen, cheese, meat, fish, flavourings, yeast or other leavening agents.

(11) **Certain bakery products made without flour** (e.g., meringues made of white of egg and sugar).

(12) **Crêpes and pancakes.**

(13) **Quiche**, consisting of a pastry shell and a filling made from various ingredients, e.g., cheese, eggs, cream, butter, salt, pepper, nutmeg and, in the case of "quiche lorraine" bacon or ham.

(14) **Pizza** (pre-cooked or cooked), consisting of a pizza base (dough) covered with various other ingredients such as cheese, tomato, oil, meat, anchovies. However, uncooked pizza is classified in **heading 19.01**.

(15) **Crisp savoury food products**, for example, those made from a dough based on flour, meal or powder of potatoes, or maize (corn) meal with the addition of a flavouring consisting of a mixture of cheese, monosodium glutamate and salt, fried in vegetable oil, ready for consumption.

The heading **excludes**:

(a) Products 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 (e.g., pies consisting of meat enclosed in pastry) (**Chapter 16**).

(b) Products of heading **20.05**.

(B) Communion wafers, empty cachets of a kind suitable for pharmaceutical use, sealing wafers, rice paper and similar products.

This heading covers a number of products made from flour or starch pastes, generally baked in the form of discs or sheets. They are used for various purposes.

Communion wafers are thin discs made by cooking very pure wheat flour paste between iron plates.

Empty cachets of a kind suitable for pharmaceutical use are small, shallow cups made from flour or starch paste. They are made to fit together in pairs to form a container.

Sealing wafers are cut out of thin sheets of baked,

mỏng đã được nướng chín, làm khô và đôi khi được nhuộm màu. Những chiếc bánh này cũng có thể chứa các chất kết dính.

Bánh đa bao gồm những lá bánh mỏng đã được nướng và làm từ bột khô hoặc tinh bột nhão. Bánh được dùng để bọc các sản phẩm mứt kẹo, đặc biệt là kẹo nougat. Không nên nhầm lẫn bánh đa với một loại "rice paper" được làm bằng cách thái lát phần xốp thân cây cọ (xem Chú giải Chi tiết **nhóm 14.04**).

Chương 20

Các chế phẩm từ rau, quả, quả hạch (nut) hoặc các phần khác của cây

Chú giải.

1.- Chương này không bao gồm:

(a) Các loại rau, quả hoặc quả hạch (nut), được chế biến hoặc bảo quản theo quy trình đã ghi trong Chương 7, 8 hoặc 11;

(b) Chất béo và dầu thực vật (Chương 15);

(c) Các chế phẩm thực phẩm có 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 hoặc các loại động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp của các sản phẩm trên (Chương 16);

(d) Các loại bánh và sản phẩm khác thuộc nhóm 19.05; hoặc

(e) Các chế phẩm thực phẩm tổng hợp đồng nhất thuộc nhóm 21.04.

2. Các nhóm 20.07 và 20.08 không áp dụng cho các loại thạch trái cây, bột nhão từ quả, các loại quả hạnh bọc đường hoặc các sản phẩm tương tự chế biến dưới dạng kẹo đường (nhóm 17.04) hoặc kẹo sôcôla (nhóm 18.06).

3.- Các nhóm 20.01, 20.04 và 20.05, tùy theo từng trường hợp, chỉ bao gồm những sản phẩm thuộc Chương 7 hay nhóm 11.05 hoặc 11.06 (trừ bột, bột thô và bột mịn của các sản phẩm đã ghi trong Chương 8) đã được chế biến hay bảo quản theo các quy trình khác với quy trình đã ghi trong Chú giải 1(a).

4.- Nước ép cà chua có hàm lượng chất khô từ 7% trở lên được xếp vào nhóm 20.02.

5.- Theo mục đích của nhóm 20.07, khái niệm "thu được từ quá trình đun nấu" có nghĩa là thu được bằng cách xử lý nhiệt ở áp suất không khí hoặc giảm áp suất để làm tăng độ dẻo của một sản phẩm thông qua việc giảm lượng nước hoặc thông qua biện pháp khác.

6.- Theo mục đích của nhóm 20.09, khái niệm "các loại nước ép, chưa lên men và chưa pha rượu" để chỉ các loại nước ép có nồng độ cồn không quá 0,5% tính theo thể tích (xem Chú giải (2) của Chương 22).

Chú giải phân nhóm.

1.- Theo mục đích của phân nhóm 2005.10, khái niệm "rau đồng nhất" chỉ các loại chế phẩm từ rau, đã đồng nhất mịn, dùng làm thức ăn cho trẻ em hoặc để ăn

dried and sometimes coloured paste. They may also contain adhesive substances.

Rice paper consists of thin sheets of baked and dried flour or starch paste. It is used for coating certain confectionery articles, particularly nougat. It should not be confused with the so-called "rice paper" made by slicing the pith of certain palms (see Explanatory Note to heading 14.04)

Chapter 20

Preparations of vegetables, fruit, nuts or other parts of plants

Notes.

1.- This Chapter does not cover:

(a) Vegetables, fruit or nuts, prepared or preserved by the processes specified in Chapter 7, 8 or 11;

(b) Vegetable fats and oils (Chapter 15);

(c) 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);

(d) Bakers' wares and other products of heading 19.05; or

(e) Homogenised composite food preparations of heading 21.04.

2.- Headings 20.07 and 20.08 do not apply to fruit jellies, fruit pastes, sugar-coated almonds or the like in the form of sugar confectionery (heading 17.04) or chocolate confectionery (heading 18.06).

3.- Headings 20.01, 20.04 and 20.05 cover, as the case may be, only those products of Chapter 7 or of heading 11.05 or 11.06 (other than Flour, meal and powder of the products of Chapter 8) which have been prepared or preserved by processes other than those referred to in Note 1 (a).

4.- Tomato juice the dry weight content of which is 7 % or more is to be classified in heading 20.02.

5.- For the purposes of heading 20.07, the expression "obtained by cooking" means obtained by heat treatment at atmospheric pressure or under reduced pressure to increase the viscosity of a product through reduction of water content or other means.

6. For the purposes of heading 20.09, the expression "juices, unfermented and not containing added spirit" means juices of an alcoholic strength by volume (see Note 2 to Chapter 22) not exceeding 0.5 % vol.

Subheading Notes.

1.- For the purposes of subheading 2005.10, the expression "homogenised vegetables" means preparations of vegetables, finely homogenised, put up