

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

kiêng, đóng gói để bán lẻ, trong bao bì với trọng lượng tịnh không quá 250 gam. Khi áp dụng định nghĩa này không cần quan tâm đến những thành phần có trọng lượng nhỏ cho thêm vào làm gia vị, để bảo quản hoặc đáp ứng các mục đích khác. Các chế phẩm này có thể chứa trọng lượng nhỏ mảnh vụn rau có thể nhìn thấy được. Phân nhóm 2005.10 được ưu tiên xem xét trước trong các phân nhóm thuộc nhóm 20.05.

2.- Theo mục đích của phân nhóm 2007.10, khái niệm "chế phẩm đồng nhất" chỉ các loại chế phẩm của quả, đã đồng nhất mịn, dùng làm thức ăn cho trẻ em hoặc để ăn kiêng, đóng gói để bán lẻ trong bao bì với trọng lượng tịnh không quá 250 gam. Khi áp dụng định nghĩa này không cần quan tâm đến những thành phần có hàm lượng nhỏ cho thêm vào làm gia vị, để bảo quản hoặc đáp ứng các mục đích khác. Các chế phẩm này có thể chứa một lượng nhỏ mảnh vụn quả có thể nhìn thấy được. Phân nhóm 2007.10 được ưu tiên xem xét trước trong các phân nhóm thuộc nhóm 20.07.

3. - Theo mục đích của các phân nhóm 2009.12, 2009.21, 2009.31, 2009.41, 2009.61 và 2009.71, khái niệm "giá trị Brix" có nghĩa là đọc trực tiếp độ Brix từ tỷ trọng kế Brix hoặc của chỉ số khúc xạ được biểu thị theo khái niệm tỷ lệ phần trăm thành phần sucroza đo bằng khúc xạ kế, ở nhiệt độ 20°C hoặc được hiệu chỉnh về 20°C nếu phép đo được tiến hành ở một nhiệt độ khác.

## TỔNG QUÁT

Chương này bao gồm:

- (1) Rau, quả, quả hạch (nut) và các phần ăn được khác của cây, đã chế biến hoặc bảo quản bằng giấm hoặc axit acetic.
- (2) Rau, quả, quả hạch (nut), vỏ quả và các phần khác của cây, được bảo quản bằng đường.
- (3) Mứt, thạch trái cây, mứt từ quả thuộc chi cam quýt, bột nghiền và bột nhão từ quả hoặc quả hạch (nut), thu được từ quá trình đun nấu.
- (4) Rau quả đã chế biến hoặc bảo quản đồng nhất.
- (5) Nước ép quả, nước ép rau, chưa lên men và chưa pha thêm cồn hoặc có nồng độ cồn không quá 0,5% theo thể tích.
- (6) Rau, quả, quả hạch (nut) và các phần ăn được khác của cây được chế biến hoặc bảo quản theo các phương thức khác với các phương thức đã được nêu ở chương 7, 8 hoặc 11 hoặc ở các nơi khác trong Danh mục.
- (7) Các sản phẩm của các nhóm 07.14, 11.05 hoặc 11.06 (**trừ** bột, bột thô, bột mịn của các sản phẩm thuộc **Chương 8**) đã được chế biến hoặc bảo quản bằng các phương thức khác với các phương thức đã liệt kê ở Chương 7 hoặc Chương 11.
- (8) Quả được bảo quản bằng cách khử nước thẩm

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 vegetables. Subheading 2005.10 takes precedence over all other subheadings of heading 20.05.

2.- For the purposes of subheading 2007.10, the expression "homogenised preparations" means preparations of fruit, 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 fruit. Subheading 2007.10 takes precedence over all other subheadings of heading 20.07.

3.- For the purposes of subheadings 2009.12, 2009.21, 2009.31, 2009.41, 2009.61 and 2009.71, the expression "Brix value" means the direct reading of degrees Brix obtained from a Brix hydrometer or of refractive index expressed in terms of percentage sucrose content obtained from a refractometer, at a temperature of 20° C or corrected for 20° C if the reading is made at a different temperature.

## GENERAL

This Chapter includes:

- (1) Vegetables, fruit, nuts and other edible parts of plants prepared or preserved by vinegar or acetic acid.
- (2) Vegetables, fruit, nuts, fruit-peel and other parts of plants preserved by sugar.
- (3) Jams, fruit jellies, marmalades, fruit or nut purées, fruit or nut pastes, obtained by cooking.
- (4) Homogenised prepared or preserved vegetables and fruit.
- (5) Fruit or vegetable juices, neither fermented nor containing added alcohol, or of an alcoholic strength by volume not exceeding 0.5 % vol.
- (6) Vegetables, fruit, nuts and other edible parts of plants prepared or preserved by other processes not provided for in Chapter 7, 8 or 11 or elsewhere in the Nomenclature.
- (7) Products of heading 07.14, 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 specified in Chapter 7 or 11.
- (8) Fruit preserved by osmotic dehydration.

thầu.

Các sản phẩm kể trên có thể còn nguyên dạng, cắt miếng hay nghiền nát.

Chương này **không bao gồm**:

(a) Các chế phẩm có chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, động vật giáp xác, động vật thân mềm hay các loại động vật thủy sinh không xương sống khác hoặc hỗn hợp các sản phẩm đó (**Chương 16**).

(b) Các sản phẩm bánh trái cây (fruit tart), được chế biến với bánh bột nhào (pastry) (**nhóm 19.05**).

(c) Súp và nước xuýt và các chế phẩm để làm súp và nước xuýt, chế phẩm thực phẩm đồng nhất thuộc **nhóm 21.04**.

(d) Các loại nước ép quả hoặc nước ép rau có nồng độ cồn trên 0,5% theo thể tích (**Chương 22**).

**20.01 - Rau, quả, quả hạch (nut) và các phần ăn được khác của cây, đã chế biến hoặc bảo quản bằng giấm hoặc axit acetic.**

2001.10 - Dưa chuột và dưa chuột ri

2001.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm các loại rau (xem Chú giải 3 của Chương này) quả, quả hạch (nut) và các phần ăn được khác của cây, đã chế biến hoặc bảo quản bằng dấm hoặc axit acetic, có hoặc không thêm muối, gia vị, mù tạt, đường hoặc một số chất tạo ngọt khác. Các sản phẩm này cũng có thể chứa dầu ăn hoặc một số phụ gia khác. Chúng có thể được đóng trong thùng, (thùng tô nhỏ, thùng phuy, v.v) hoặc được đóng vào bình, chai, hộp thiếc hoặc đóng bao bì kín khí để bán lẻ. Nhóm này cũng bao gồm một số các sản phẩm có tên gọi là "dưa món", dưa mù tạt,...

Các sản phẩm ở nhóm này được phân biệt với các loại nước xốt của **nhóm 21.03** ở chỗ nước xốt và gia vị, bột canh thường có dạng lỏng, nhũ tương hoặc huyền phù, không được dùng để ăn một mình nhưng được sử dụng như một món đi kèm với thức ăn hoặc để chế biến một số món ăn.

Các sản phẩm chính được bảo quản theo cách được mô tả trong nhóm này là dưa chuột, dưa chuột ri, hành, họ tây, cà chua, súp lơ, ô liu, nụ bạch hoa, ngô ngọt, bông a-ti-sô, lõi cọ, củ từ, quả óc chó và xoài.

**20.02 - Cà chua đã chế biến hoặc bảo quản bằng cách khác trừ loại bảo quản bằng giấm hoặc axit acetic.**

2002.10 - Cà chua, nguyên quả hoặc dạng miếng

2002.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm các loại cà chua, nguyên quả hay dạng miếng, **trừ** loại cà chua đã chế biến hoặc bảo quản bằng giấm hoặc axit acetic (**nhóm 20.01**) và các loại cà chua đã được nêu cụ thể trong **Chương 7**. Cà chua được phân loại trong nhóm này được chứa trong bất cứ loại bao bì nào.

These products may be whole, in pieces or crushed.

The 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) Products such as fruit tarts, prepared with pastry (**heading 19.05**).

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

(d) Fruit or vegetable juices of an alcoholic strength by volume exceeding 0.5 % vol (**Chapter 22**).

**20.01 - Vegetables, fruit, nuts and other edible parts of plants, prepared or preserved by vinegar or acetic acid.**

2001.10 - Cucumbers and gherkins

2001.90 - Other

This heading covers vegetables (see Note 3 to this Chapter), fruit, nuts and other edible parts of plants prepared or preserved by means of vinegar or acetic acid, whether or not containing salt, spices, mustard, sugar or other sweetening matter. These products may also contain oil or other additives. They may be in bulk (in casks, drums, etc.) or in jars, bottles, tins or airtight containers ready for retail sale. The heading includes certain preparations known as pickles, mustard pickles, etc.

The goods covered by this heading differ from sauces of **heading 21.03** in that the latter are mainly liquids, emulsions or suspensions, which are not intended to be eaten by themselves but are used as an accompaniment to food or in the preparation of certain food dishes.

The principal products preserved by the methods described in this heading are cucumbers, gherkins, onions, shallots, tomatoes, cauliflowers, olives, capers, sweet corn, artichoke hearts, palm hearts, yams, walnuts and mangoes.

**20.02 - Tomatoes prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic acid.**

2002.10 - Tomatoes, whole or in pieces

2002.90 - Other

This heading covers tomatoes, whether whole or in pieces, **other than** tomatoes prepared or preserved by vinegar or acetic acid (**heading 20.01**) and tomatoes presented in the states specified in **Chapter 7**. Tomatoes are classified in this heading irrespective of the type of container in which they are put up.

Nhóm này cũng bao gồm các loại cà chua đồng nhất đã chế biến hoặc bảo quản (ví dụ: bột quấy cà chua (tomato purée), bột cà chua dạng sệt, cà chua cô đặc) và nước ép cà chua mà hàm lượng thành phần khô từ 7% trở lên. Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm**: nước xốt cà chua có tên gọi ketchup và các loại xốt cà chua khác (**nhóm 21.03**) và cả các loại súp cà chua và các chế phẩm làm súp cà chua (**nhóm 21.04**).

**20.03 - Nấm và nấm cục (truffles), đã chế biến hoặc bảo quản bằng cách khác trừ bảo quản bằng giấm hoặc axit axetic.**

2003.10 - Nấm thuộc chi *Agaricus*

2003.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm các loại nấm (kể cả thân nấm) và nấm cục, **trừ** các sản phẩm được chế biến hoặc bảo quản bằng giấm hoặc axit acetic (**nhóm 20.01**) và các sản phẩm đã được nêu cụ thể tại **Chương 7**. Các sản phẩm nấm và nấm cục của nhóm này có thể còn nguyên dạng, hoặc cắt miếng (thí dụ: thái mỏng) hoặc đồng nhất.

**20.04 - Rau khác, đã chế biến hoặc bảo quản bằng cách khác trừ bảo quản bằng giấm hoặc axit axetic, đã đông lạnh, trừ các sản phẩm thuộc nhóm 20.06.**

2004.10 - Khoai tây

2004.90 - Rau khác và hỗn hợp các loại rau

Các loại rau đông lạnh thuộc nhóm này sẽ được phân loại trong **nhóm 20.05** khi không được làm đông lạnh (xem Chú giải nhóm 20.05). Thuật ngữ "đông lạnh" đã được giải thích trong Chú giải Tổng quát Chương 7.

Ví dụ các sản phẩm thường thấy trên thị trường thuộc Chương này là:

- (1) **Khoai tây (khoai tây rán hoặc khoai tây rán kiểu pháp)**, rán chín hoàn toàn hoặc một phần bằng dầu ăn rồi được làm đông lạnh.
- (2) **Ngô ngọt còn nguyên bắp hoặc dạng hạt, cà rốt, đậu Hà lan,... đông lạnh**, đã hoặc chưa nấu chín sơ, đóng trong bao bì kín khí với bơ hoặc nước xốt khác (ví dụ, trong túi plastic).
- (3) **Các sản phẩm "Knödel", "Klöße", "Nockerln"**, được chế biến từ bột khoai tây, đông lạnh.

**20.05 - Rau khác, đã chế biến hoặc bảo quản bằng cách khác trừ bảo quản bằng giấm hoặc axit axetic, không đông lạnh, trừ các sản phẩm thuộc nhóm 20.06.**

2005.10 - Rau đồng nhất

2005.20 - Khoai tây

2005.40 - Đậu Hà lan (*Pisum sativum*)

- Đậu hạt (*Vigna spp.*, *Phaseolus spp.*):

2005.51 - - Đã bóc vỏ

The heading also includes homogenised prepared or preserved tomatoes (e.g., tomato purée, paste or concentrate) and tomato juice of which the dry weight content is 7 % or more. However, the heading **excludes** tomato ketchup and other tomato sauces (**heading 21.03**) and tomato soup and preparations therefor (**heading 21.04**).

**20.03 - Mushrooms and truffles, prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic acid.**

2003.10 - Mushrooms of the genus *Agaricus*

2003.90 - Other

This heading covers all mushrooms (including stems) and truffles **except** those prepared or preserved by vinegar or acetic acid (**heading 20.01**) and those presented in the states specified in Chapter 7. The products of this heading may be whole, in pieces (e.g., sliced) or homogenised.

**20.04 - Other vegetables prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic acid, frozen, other than products of heading 20.06.**

2004.10 - Potatoes

2004.90 - Other vegetables and mixtures of vegetables

The frozen vegetables of this heading are those which fall in **heading 20.05** when not frozen (see the Explanatory Note to that heading). The term "frozen" is defined in the General Explanatory Note to Chapter 7.

Examples of commonly traded products which fall in the heading are:

- (1) **Potatoes (chips or French fries)**, cooked or partly cooked in oil and then frozen.
- (2) **Frozen sweet corn, on the cob or in grains, carrots, peas, etc.**, whether or not pre-cooked, put up with butter or other sauce in an airtight container (e.g., in a plastic bag).
- (3) **"Knödel", "Klöße", "Nockerln"**, based on potato flour, frozen.

**20.05 - Other vegetables prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic acid, not frozen, other than products of heading 20.06.**

2005.10 - Homogenised vegetables

2005.20 - Potatoes

2005.40 - Peas (*Pisum sativum*)

- Beans (*Vigna spp.*, *Phaseolus spp.*):

2005.51 - - Beans, shelled

2005.59 - - Loại khác

2005.60 - Măng tây

2005.70 - Ô liu

2005.80 - Ngô ngọt (*Zea mays var. saccharata*)

- Rau khác và hỗn hợp các loại rau:

2005.91 - - Măng tre

2005.99 - - Loại khác

Thuật ngữ "rau" trong nhóm này chỉ bao gồm các sản phẩm đã được nêu trong phần Chú giải 3 của Chương này. Các sản phẩm này (trừ các loại rau được chế biến hoặc bảo quản bằng giấm hoặc axit acetic thuộc **nhóm 20.01**, các loại rau đông lạnh thuộc **nhóm 20.04** và các loại rau bảo quản bằng đường thuộc **nhóm 20.06**) chỉ được phân loại vào nhóm này nếu đã qua chế biến hoặc bảo quản khác theo các công đoạn đã được nêu ở Chương 7 hoặc 11.

Các sản phẩm thuộc nhóm này được chứa trong bất cứ loại bao bì nào mà chúng được đóng gói (thường trong hộp hoặc các loại bao bì kín khí khác).

Tất cả các sản phẩm này, dù nguyên dạng, cắt miếng hay được nghiền, có thể được bảo quản trong nước, trong nước sốt cà chua hoặc với các thành phần khác để có thể ăn được ngay. Chúng cũng có thể được làm đông nhất hoặc được trộn lẫn với nhau (salad).

Ví dụ các chế phẩm thuộc nhóm này như sau:

(1) **Ô liu**, ăn được vì qua một công đoạn xử lý đặc biệt trong dung dịch soda hoặc ngâm lâu trong nước muối. (Ô liu được bảo quản tạm thời trong nước muối được phân loại trong **nhóm 07.11**- xem Chú giải chi tiết của nhóm đó).

(2) **Dưa bắp cải**, được chế biến bằng bắp cải thái chỉ lên men một phần và ướp muối.

(3) **Ngô ngọt nguyên bắp hoặc dạng hạt, cà rốt, đậu Hà Lan...** được làm chín sơ hoặc đóng hộp với bơ hay nước sốt khác.

(4) **Các sản phẩm làm từ bột mịn khoai tây thành miếng mỏng, hình chữ nhật** có nêm muối và một lượng nhỏ mì chính, và đã được làm ẩm để rút bớt một phần dextrin rồi được làm khô. Các sản phẩm này chỉ cần chiên ngập dầu trong vài giây là ăn được và được gọi là khoai tây lát rán (chips).

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Các sản phẩm thực phẩm giòn thơm thuộc **nhóm 19.05**.

(b) Nước ép rau thuộc **nhóm 20.09**.

(c) Nước ép rau có nồng độ cồn trên 0,5% theo thể tích (**Chương 22**).

**20.06 - Rau, quả, quả hạch (nuts), vỏ quả và các phần khác của cây, được bảo quản bằng đường (dạng khô có tẩm đường, ngâm trong nước đường hoặc bọc đường).**

2005.59 - - Other

2005.60 - Asparagus

2005.70 - Olives

2005.80 - Sweet corn (*Zea mays var. saccharata*)

- Other vegetables and mixtures of vegetables:

2005.91 - - Bamboo shoots

2005.99 - - Other

The term "vegetables" in this heading is limited to the products referred to in Note 3 to this Chapter. These products (**other than** vegetables prepared or preserved by vinegar or acetic acid of **heading 20.01**, frozen vegetables of **heading 20.04** and vegetables preserved by sugar of **heading 20.06**) are classified in the heading when they have been prepared or preserved by processes not provided for in Chapter 7 or 11.

Such products fall in the heading irrespective of the type of container in which they are put up (often in cans or other airtight containers).

These products, whole, in pieces or crushed, may be preserved in water, in tomato sauce or with other ingredients ready for immediate consumption. They may also be homogenised or mixed together (salads).

Examples of preparations which fall in the heading are:

(1) **Olives**, rendered edible by special treatment with soda solution or prolonged maceration in brine. (Olives merely preserved provisionally in brine remain classified in **heading 07.11** - see the Explanatory Note to that heading.)

(2) **Sauerkraut**, prepared by partial fermentation of shredded and salted cabbage.

(3) **Sweet corn, on the cob or in grains, carrots, peas, etc.**, pre-cooked or put up with butter or other sauce.

(4) **Products in the form of thin rectangular tablets made from potato flour**, salt and small quantities of sodium glutamate, and partly dextrinised by successive humidification and desiccation. These products are intended for consumption as "chips" after deep frying for a few seconds.

The heading also **excludes**:

(a) Crisp savoury food products of **heading 19.05**.

(b) Vegetable juices of **heading 20.09**.

(c) Vegetable juices of an alcoholic strength by volume exceeding 0.5 % vol (**Chapter 22**).

**20.06 - Vegetables, fruit, nuts, fruit-peel and other parts of plants, preserved by sugar (drained, glacé or crystallised).**

Các sản phẩm của nhóm này thu được sau công đoạn dùng nước sôi làm mềm rau, quả, vỏ quả và các thành phần khác của cây để chúng ngấm đường được dễ dàng. Sau công đoạn này sản phẩm được đun đến sôi và ngâm vào xirô đường và để nguyên một thời gian với độ đậm đặc của đường tăng dần cho đến khi sản phẩm ngấm đủ đường để đảm bảo việc bảo quản.

Các sản phẩm chính được ngâm đường có thể có dạng nguyên quả hoặc nguyên quả hạch (nut) (thí dụ: anh đào, mơ, lê, mận đỏ, hạt dẻ, óc chó, ...), dạng vỏ hoặc cắt miếng (thí dụ: cam, chanh, dứa ...), dạng vỏ quả (ví dụ: thanh yên, chanh, cam, dưa lê,...), các bộ phận khác của cây (ví dụ, bạch chỉ, gừng, củ từ, khoai lang...) và hoa (ví dụ, violets, mimosa...)

Để chế biến các sản phẩm đã **ráo nước** người ta sử dụng một loại xirô (ví dụ, hỗn hợp đường nghịch chuyển hoặc đường glucoza với một phần đường sucroza vì các loại đường này khi ra ngoài không khí không bị kết tinh. Sau khi ngâm ngấm đường, phần xirô thừa ra khô đi làm cho sản phẩm sờ vào dính tay.

**Các sản phẩm nhúng trong nước đường** là sản phẩm thu được sau khi nhúng sản phẩm đã ráo nước vào xirô đường sucroza. Khi khô sản phẩm sẽ có phủ một lớp đường mỏng và bóng.

**Các sản phẩm bọc đường** cũng được chế biến từ việc ngâm sản phẩm vào xirô đường sucroza để đường thấm thấu vào sản phẩm đến khi khô đường kết tinh khô lại ở trên bề mặt hoặc bên trong sản phẩm.

Các sản phẩm được bảo quản bằng đường và được đóng gói trong xirô, bất kể trong loại bao bì nào, đều **bị loại trừ** khỏi nhóm này (nếu là rau sẽ thuộc nhóm **20.02, 20.03** hoặc **20.05**, nếu là quả, quả hạch (nut), vỏ quả hoặc các bộ phận ăn được khác của cây... sẽ thuộc **nhóm 20.08** ví dụ, hạt dẻ phủ đường hoặc gừng).

Tuy nhiên, các loại quả, hạt khô (chà là, mận...) được phân loại trong **Chương 8** ngay cả khi có cho một lượng nhỏ đường hoặc bên ngoài được phủ một lớp đường **tự nhiên** được làm khô tạo cho sản phẩm trông giống như các loại quả bọc đường của Chương này.

**20.07 - Mứt, thạch trái cây, mứt từ quả thuộc chi cam quýt, quả hoặc quả hạch (nuts) dạng nghiền (purée) và dạng nhão, thu được từ quá trình đun nấu, đã hoặc chưa pha thêm đường hoặc chất tạo ngọt khác.**

2007.10 - Chế phẩm đồng nhất

- Loại khác:

2007.91 - - Từ quả thuộc chi cam quýt

2007.99 - - Loại khác

**Mứt** là loại sản phẩm thu được bằng cách đun sôi cả quả hoặc phần thịt quả hoặc một số loại rau (ví dụ: bí đỏ, cà tím) hoặc các sản phẩm khác (ví dụ: gừng, cánh hoa hồng) với một lượng đường tương đương.

The products of this heading are prepared first by treating the vegetables, fruit, nuts, fruit-peel or other parts of plants with boiling water (which softens the material and facilitates penetration of the sugar), and then by repeated heating to boiling point and storage in syrups of progressively increasing sugar concentration until they are sufficiently impregnated with sugar to ensure their preservation.

The principal products preserved by sugar are whole fruit or nuts (cherries, apricots, pears, plums, chestnuts (*marrons glacés*), walnuts, etc.), sections or pieces of fruit (oranges, lemons, pineapples, etc.), fruit-peel (citron, lemon, orange, melon, etc.), other parts of plants (angelica, ginger, yams, sweet potatoes, etc.) and flowers (violets, mimosa, etc.).

**Drained** products are prepared by using a syrup (e.g., a mixture of invert sugar or glucose with a proportion of sucrose) which does not crystallise on exposure to the air. After impregnation the excess syrup is drained off leaving the product sticky to the touch.

**Gacé** products are obtained by dipping the drained product in a sucrose syrup which dries as a thin, shiny coating.

**Crystallised** products are prepared by allowing the sucrose syrup to penetrate into the product so that, on drying, it forms crystals on the surface or throughout the product.

Those goods preserved by sugar and put up in syrup, whatever the packing, are **excluded** from this heading (**heading 20.02, 20.03** or **20.05**, in the case of vegetables, or **heading 20.08**, in the case of fruit, nuts, fruit-peel and other edible parts of plants, e.g., *marrons glacés* or ginger).

Dried fruits (e.g., dates and prunes) remain classified in **Chapter 8** even if small quantities of sugar have been added, or if the exterior is covered with a deposit of dried **natural** sugar which may give the fruit an appearance somewhat similar to that of crystallised fruit of this heading.

**20.07 - Jams, fruit jellies, marmalades, fruit or nut purée and fruit or nut pastes, obtained by cooking, whether or not containing added sugar or other sweetening matter.**

2007.10 - Homogenised preparations

- Other:

2007.91 - - Citrus fruit

2007.99 - - Other

**Jams** are made by boiling whole fruit or fruit pulp or certain vegetables (e.g., marrows, aubergines) or other products (e.g., ginger, rose petals) with sugar in approximately equal proportions. When cool they are

Khi nguội, sản phẩm thu được trong đôi se đặc và có chứa các mảnh vụn của quả.

**Mứt từ quả thuộc chi cam quýt** là các loại mứt được chế biến chủ yếu từ các quả thuộc chi cam quýt.

**Thạch trái cây** được chế biến bằng cách đun sôi nước ép quả với đường (được ép từ quả đã hoặc chưa được đun chín) cho đến khi sản phẩm đông lại khi nguội. Nước ép quả cô đặc có dạng đặc, trong suốt và không có chứa mảnh vụn của quả.

**Bột nghiền từ quả hoặc quả hạch (nut)** được chế biến bằng cách đun sôi thịt quả đã được sàng lọc hoặc bột quả hạch (nut), có hoặc không thêm đường cho tới khi có dạng sệt. Bột nghiền từ quả khác với các sản phẩm mứt ở chỗ lượng quả nhiều và nhão nhuyễn hơn.

**Bột nhão từ trái cây hoặc quả hạch (nut)** (táo, mận, lê, mơ, hạnh nhân,...) được làm bằng cách bay hơi từ bột nghiền trở thành loại có độ đặc hoàn toàn hoặc gần đặc.

Sản phẩm thuộc nhóm này thường được chế biến với đường hoặc có thể được làm ngọt với các chất tổng hợp (ví dụ sorbitol) thay cho đường.

Nhóm này cũng bao gồm các chế phẩm đồng nhất.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Thạch và bột nhão ở dạng kẹo đường hoặc kẹo sôcôla (**nhóm 17.04** hoặc **18.06**, tương ứng).

(b) Thạch ăn được được chế biến từ gelatin, đường và nước ép trái cây hoặc tinh chất trái cây nhân tạo (**nhóm 21.06**).

**20.08 - Quả, quả hạch (nuts) và các phần ăn được khác của cây, đã chế biến hoặc bảo quản bằng cách khác, đã hoặc chưa pha thêm đường hay chất tạo ngọt khác hoặc rượu, chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác.**

- Quả hạch (nut), lạc và hạt khác, đã hoặc chưa pha trộn với nhau:

2008.11 - - Lạc

2008.19 - - Loại khác, kể cả hỗn hợp

2008.20 - Dứa

2008.30 - Quả thuộc chi cam quýt

2008.40 - Lê

2008.50 - Mơ

2008.60 - Anh đào (Cherries)

2008.70 - Đào, kể cả quả xuân đào

2008.80 - Dâu tây

- Loại khác, kể cả dạng hỗn hợp trừ loại thuộc phân nhóm 2008.19:

2008.91 - - Lõi cây cọ

2008.93 - - Quả nam việt quất (*Vaccinium macrocarpon*, *Vaccinium oxycoccos*); quả

of moderately firm consistency and contain pieces of the fruit.

**Marmalades** are a variety of jam generally prepared from citrus fruit.

**Fruit jellies** are prepared by boiling fruit juices (expressed from raw or cooked fruit) with sugar until the product sets on cooling. They are of firm consistency, clear and free from pieces of fruit.

**Fruit or nut purées** are prepared by boiling sieved fruit pulp or powdered nuts with or without the addition of sugar, to a thickish consistency. Fruit purées differ from jams in having a higher proportion of fruit and a smoother consistency.

**Fruit or nut pastes** (apple, quince, pear, apricot, almond, etc.) are evaporated purées of a solid or almost solid consistency.

Products of this heading which are normally prepared with sugar may be sweetened with synthetic agents (e.g., sorbitol) instead of sugar.

This heading also includes homogenised preparations.

The heading **excludes**:

(a) Jellies and pastes in the form of sugar confectionery or chocolate confectionery (**heading 17.04** or **18.06** respectively).

(b) Table jellies prepared from gelatin, sugar and fruit juice or artificial fruit essences (**heading 21.06**).

**20.08 - Fruit, nuts and other edible parts of plants, otherwise prepared or preserved, whether or not containing added sugar or other sweetening matter or spirit, not elsewhere specified or included.**

- Nuts, ground-nuts and other seeds, whether or not mixed together:

2008.11 - - Ground-nuts

2008.19 - - Other, including mixtures

2008.20 - Pineapples

2008.30 - Citrus fruit

2008.40 - Pears

2008.50 - Apricots

2008.60 - Cherries

2008.70 - Peaches, including nectarines

2008.80 - Strawberries

- Other, including mixtures other than those of subheading 2008.19:

2008.91 - - Palm hearts

2008.93 - - Cranberries (*Vaccinium macrocarpon*, *Vaccinium oxycoccos*); lingonberries (*Vaccinium vitis-*

lingonberries (*Vaccinium Vitis-idaea*)

2008.97 - - Dạng hỗn hợp

2008.99 - - Loại khác

Nhóm này bao gồm các loại quả, quả hạch (nut) và các phần ăn được khác của cây, nguyên trái, cắt miếng hoặc nghiền nát, được chế biến hoặc bảo quản khác với các cách đã được nêu rõ trong các Chương khác hoặc trong các nhóm trước thuộc Chương này.

Nhóm này có thể kể đến:

(1) Quả hạnh nhân, lạc, quả cau (hoặc trầu) và các loại quả hạch khác, được rang khô, chiên dầu ăn hoặc mỡ, có hoặc không chứa hoặc phủ dầu thực vật, muối, hương vị, hương liệu hoặc một số phụ gia khác.

(2) Bơ lạc, có dạng bột nhào thu được từ lạc rang nghiền nát, có hoặc không thêm muối hoặc dầu ăn.

(3) Quả (kể cả vỏ quả và hạt) được bảo quản trong nước, trong xirô, trong các chất hóa học hoặc trong rượu.

(4) Phần thịt quả, đã được tiệt trùng, đã hoặc chưa nấu chín.

(5) Quả nguyên trái như đào (kể cả xuân đào), mơ, cam (đã hoặc chưa bóc vỏ, bỏ hạt), nghiền nát và đã tiệt trùng, có hoặc không thêm nước hoặc xirô đường nhưng với tỷ lệ chưa đủ để sản phẩm có thể sử dụng ngay như đồ uống. Các sản phẩm này khi có thêm lượng nước và xirô đường vừa đủ để sử dụng ngay như đồ uống được phân loại vào **nhóm 22.02**.

(6) Các loại quả đã nấu chín. Tuy nhiên, các loại quả đã được hấp chín hoặc luộc chín trong nước và được làm đông lạnh vẫn thuộc **nhóm 08.11**.

(7) Thân, rễ và các phần ăn được khác của cây (thí dụ: gừng, bạch chỉ, củ từ, khoai lang, ngọn hoa hublon, lá nho, lõi cọ) được bảo quản bằng xirô hoặc chế biến hoặc bảo quản bằng cách khác.

(8) Me quả ngâm xirô đường.

(9) Quả, quả hạch (nut), vỏ quả và các phần ăn được khác của cây (trừ các loại rau), được bảo quản bằng đường và ngâm vào xirô (ví dụ: hạt dẻ phủ đường, hoặc gừng), bất kể được đóng gói thế nào.

(10) Quả được bảo quản bằng phương pháp khử nước thẩm thấu. Khái niệm "phương pháp khử nước thẩm thấu" đề cập đến quá trình mà các miếng của quả được ngâm trong xirô đường cô đặc đến mức mà hầu hết nước và đường tự nhiên của quả được thay thế bằng đường từ xirô. Quả sau đó có thể được thổi khô để giảm bớt độ ẩm.

Các sản phẩm của nhóm này có thể được tạo ngọt bằng các chất tạo ngọt tổng hợp (ví dụ: sorbitol) thay thế cho đường. Các chất khác (ví dụ, tinh bột) có thể được thêm vào các sản phẩm của nhóm này, miễn là nó không thay đổi đặc tính chính của quả, quả hạch

*idaea*)

2008.97 - - Mixtures

2008.99 - - Other

This heading covers fruit, nuts and other edible parts of plants, whether whole, in pieces or crushed, including mixtures thereof, prepared or preserved otherwise than by any of the processes specified in other Chapters or in the preceding headings of this Chapter.

It includes, *inter alia*:

(1) Almonds, ground-nuts, areca (or betel) nuts and other nuts, dry-roasted, oil-roasted or fat-roasted, whether or not containing or coated with vegetable oil, salt, flavours, spices or other additives.

(2) "Peanut butter", consisting of a paste made by grinding roasted ground-nuts, whether or not containing added salt or oil.

(3) Fruit (including fruit-peel and seeds) preserved in water, in syrup, in chemicals or in alcohol.

(4) Fruit pulp, sterilised, whether or not cooked.

(5) Whole fruits, such as peaches (including nectarines), apricots, oranges (whether or not peeled or with the stones or pips removed) crushed and sterilised, whether or not containing added water or sugar syrup but in a proportion insufficient to render them ready for direct consumption as beverages. When rendered ready for direct consumption as beverages by addition of a sufficient quantity of water or of sugar syrup, these products fall in **heading 22.02**.

(6) Cooked fruit. However, fruit cooked by steaming or boiling in water and frozen remains in **heading 08.11**.

(7) Stems, roots and other edible parts of plants (e.g., ginger, angelica, yams, sweet potatoes, hop shoots, vine leaves, palm hearts) conserved in syrup or otherwise prepared or preserved.

(8) Tamarind pods in sugar syrup.

(9) Fruit, nuts, fruit-peel and other edible parts of plants (other than vegetables), preserved by sugar and put up in syrup (e.g., *marrons glacés* or ginger), whatever the packing.

(10) Fruit preserved by osmotic dehydration. The expression "osmotic dehydration" refers to a process whereby pieces of fruit are subjected to prolonged soaking in a concentrated sugar syrup so that much of the water and the natural sugar of the fruit is replaced by sugar from the syrup. The fruit may subsequently be air-dried to further reduce the moisture content.

The products of this heading may be sweetened with synthetic sweetening agents (e.g., sorbitol) instead of sugar. Other substances (e.g., starch) may be added to the products of this heading, provided that they do not alter the essential character of fruit, nuts or other

(nut), hoặc những phần ăn được của cây.

Các sản phẩm của nhóm này thường được đóng gói trong hộp, bình hoặc bao bì kín khí hoặc đóng thùng tô nô, thùng rượu (barrels) hoặc các loại đồ chứa tương tự.

Nhóm này **không bao gồm** các sản phẩm là các hỗn hợp của cây hoặc các phần của cây (kể cả hạt hoặc quả) của các loài khác nhau hoặc bao gồm cây hoặc các phần của cây (kể cả hạt và quả) của một loại hoặc của các loại khác nhau trộn với các chất khác như chiết xuất của một loại hoặc nhiều loại thực vật, không ăn trực tiếp mà được sử dụng để chế trà thảo dược hoặc thuốc hãm thảo dược (ví dụ, nhóm **08.13, 09.09** hoặc **21.06**).

Nhóm này **không bao gồm** trái cây, quả hạch (nut) hoặc các phần ăn được khác của cây được chế biến thành kẹo đường (kể cả những loại làm từ mật ong tự nhiên), thuộc **nhóm 17.04**.

Nhóm này cũng **không bao gồm** hỗn hợp của cây, các phần của cây, hạt hoặc quả (nguyên trái, cắt miếng, nghiền hoặc làm thành bột) của các loại thuộc các Chương khác (ví dụ: chương 7, 9, 11, 12), không được dùng ngay, nhưng là loại dùng trực tiếp để tạo hương vị cho đồ uống hoặc để chế biến các chiết xuất dùng trong sản xuất đồ uống (**Chương 9** hoặc **nhóm 21.06**).

**20.09 - Các loại nước ép trái cây hoặc nước ép từ quả hạch (nut) (kể cả hèm nho và nước dừa) và nước rau ép, chưa lên men và chưa pha thêm rượu, đã hoặc chưa pha thêm đường hoặc chất tạo ngọt khác (+).**

- Nước cam ép:

2009.11 - - Đông lạnh

2009.12 - - Không đông lạnh, với trị giá Brix không quá 20

2009.19 - - Loại khác

- Nước ép quả bưởi chùm; nước ép quả bưởi:

2009.21 - - Với trị giá Brix không quá 20

2009.29 - - Loại khác

- Nước ép từ một loại quả thuộc chi cam quýt khác:

2009.31 - - Với trị giá Brix không quá 20

2009.39 - - Loại khác

- Nước dừa ép:

2009.41 - - Với trị giá Brix không quá 20

2009.49 - - Loại khác

2009.50 - Nước cà chua ép

- Nước nho ép (kể cả hèm nho):

2009.61 - - Với trị giá Brix không quá 30

2009.69 - - Loại khác

- Nước táo ép:

edible parts of plants.

The products of this heading are generally put up in cans, jars or airtight containers, or in casks, barrels or similar containers.

The heading also **excludes** products consisting of a mixture of plants or parts of plants (including seeds or fruits) of different species or consisting of plants or parts of plants (including seeds or fruits) of a single or of different species mixed with other substances such as one or more plant extracts, which are not consumed as such, but which are of a kind used for making herbal infusions or herbal “teas” (e.g., **heading 08.13, 09.09** or **21.06**).

The heading **does not cover** fruit, nuts or other edible parts of plants transformed into sugar confectionery (including those based on natural honey), of **heading 17.04**.

The heading further **excludes** mixtures of plants, parts of plants, seeds or fruit (whole, cut, crushed, ground or powdered) of species falling in different Chapters (e.g., Chapters 7, 9, 11, 12), not consumed as such, but of a kind used either directly for flavouring beverages or for preparing extracts for the manufacture of beverages (**Chapter 9** or **heading 21.06**).

**20.09 - Fruit or nut juices (including grape must and coconut water) and vegetable juices, unfermented and not containing added spirit, whether or not containing added sugar or other sweetening matter (+).**

- Orange juice:

2009.11 - - Frozen

2009.12 - - Not frozen, of a Brix value not exceeding 20

2009.19 - - Other

- Grapefruit juice; pomelo juice:

2009.21 - - Of a Brix value not exceeding 20

2009.29 - - Other

- Juice of any other single citrus fruit:

2009.31 - - Of a Brix value not exceeding 20

2009.39 - - Other

- Pineapple juice:

2009.41 - - Of a Brix value not exceeding 20

2009.49 - - Other

2009.50 - Tomato juice

- Grape juice (including grape must):

2009.61 - - Of a Brix value not exceeding 20

2009.69 - - Other

- Apple juice:

2009.71 - - Vói trị giá Brix không quá 20

2009.79 - - Loại khác

- Nước ép từ một loại quả, quả hạch (nut) hoặc rau khác:

2009.81 - - Nước quả nam việt quất ép (*Vaccinium macrocarpon*, *Vaccinium oxycoccos*); nước quả lingonberry ép (*Vaccinium Vitis-idaea*)

2009.89 - - Loại khác

2009.90 - Nước ép hỗn hợp

Liên quan đến nước ép, chưa lên men và chưa pha thêm rượu, xem Chú giải 6 của Chương này.

Các loại nước ép quả hoặc nước ép rau của nhóm này thường thu được từ việc ép quả hoặc rau còn tươi, lạnh lặn và chín. Việc ép có thể được thực hiện (trong trường hợp của quả thuộc chi cam quýt) bằng phương pháp cơ học "vắt" giống như nguyên lý vắt chanh, hoặc bằng việc ép mà quả trước đó đã hoặc chưa được nghiền nát (chủ yếu đối với táo) hoặc quả trước đó đã được xử lý bằng nước lạnh hoặc nước nóng hoặc hơi nước (ví dụ cà chua, phúc bồn đen và một số loại rau như cà rốt và cần tây). Nước ép thuộc nhóm này cũng bao gồm nước dừa.

Nước ép thu được sau đó thường qua các công đoạn xử lý sau:

(a) **Làm trong**, nhằm tách phần nước ép ra khỏi phần lớn những thành phần cứng lẫn trong nước ép, hoặc bằng các chất làm trong (gelatin, anbumin, đất infusorial,...) hoặc bằng enzyme hoặc bằng quay ly tâm.

(b) **Lọc**, chủ yếu các thiết bị lọc tấm có phủ kieselguhr, cellulose,...

(c) **Loại không khí**, nhằm loại bỏ oxy vì khí này ảnh hưởng xấu đến màu và mùi vị của sản phẩm.

(d) **Đồng nhất hoá**, trong trường hợp một số loại nước ép thu được từ các loại quả có nhiều thịt (cà chua, đào, ...).

(e) **Tiệt trùng**, nhằm tránh việc lên men. Công đoạn này có thể được tiến hành theo nhiều phương thức, ví dụ: tiệt trùng theo phương pháp pasteur kéo dài hoặc chớp nhoáng (flash pasteurisation), tiệt trùng bằng điện trong những máy có gắn các điện cực, tiệt trùng bằng phương pháp lọc, bảo quản bằng áp lực carbon dioxide, bảo quản lạnh, tiệt trùng bằng phương pháp hoá học (bằng dùng chất sulphur dioxide, benzoate natri...), xử lý bằng tia cực tím hoặc chất trao đổi ion.

Nhờ qua các khâu xử lý trên, các loại nước ép quả, nước ép rau sẽ có dạng lỏng trong, chưa lên men. Tuy nhiên, đối với một số loại nước ép (đặc biệt là loại được ép từ các loại quả nhiều thịt như mơ, đào và cà chua (vẫn còn phần nhỏ thịt quả bị vắn hoặc bị lắng đọng).

Nhóm này cũng bao gồm các loại nước ép, tương đối hiếm trong thực tế, thu được từ các loại quả khô với điều kiện là những loại quả này có chứa nước quả khi

2009.71 - - Of a Brix value not exceeding 20

2009.79 - - Other

- Juice of any other single fruit, nut or vegetable:

2009.81 - - Cranberry (*Vaccinium macrocarpon*, *Vaccinium oxycoccos*, *Vaccinium vitis-idaea*) juice

2009.89 - - Other

2009.90 - Mixtures of juices

As regards juices, unfermented and not containing added spirit, see Note 6 to this Chapter.

The fruit and vegetable juices of this heading are generally obtained by mechanically opening or pressing fresh, healthy and ripe fruit or vegetables. This may be done (as in the case of citrus fruits) by means of mechanical "extractors" operating on the same principle as the household lemon-squeezer, or by pressing which may or may not be preceded either by crushing or grinding (for apples in particular) or by treatment with cold or hot water or with steam (e.g., tomatoes, blackcurrants and certain vegetables such as carrots and celery). The juices of this heading also include coconut water.

The liquids thus obtained are then generally submitted to the following processes:

(a) **Clarification**, to separate the juice from most of the solids, by means of clarifying substances (gelatin, albumin, infusorial earth, etc.) or of enzymes, or by centrifuging or by ultrafiltration, this last process being used also for the sterilization of products.

(b) **Filtration**, often by means of filter plates faced with kieselguhr, cellulose, etc.

(c) **De-aeration**, to eliminate oxygen which would spoil the colour and flavour.

(d) **Homogenisation**, in the case of certain juices obtained from very fleshy fruits (tomatoes, peaches, etc.).

(e) **Sterilisation**, to prevent fermentation. Various methods may be employed, for example, pasteurisation (prolonged or "flash"), electric sterilisation in machines fitted with electrodes, sterilisation by filtration, preservation under pressure using carbon dioxide, refrigeration, chemical sterilisation (e.g., by means of sulphur dioxide, sodium benzoate), treatment with ultra-violet rays or ion exchangers.

As a result of these various treatments the fruit or vegetable juices may consist of clear, unfermented liquids. Certain juices, however (in particular those obtained from pulpy fruits such as apricots, peaches and tomatoes) still contain part of the pulp in finely divided form, either in suspension or as a deposit.

The heading also includes juices, relatively few in practice, obtained from dried fruits provided that they are of a kind which contain juice when fresh. One

còn tươi. Ví dụ như trường hợp của “nước ép mận khô”, được chiết xuất từ mận khô bằng cách làm nóng với nước trong nhiều giờ trong máy khuấy tán. Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm** các sản phẩm ở dạng lỏng, thu được từ quá trình làm nóng trong nước các loại quả tươi hay khô (ví dụ, quả cây bách xù, hoa hồng dại) mà hầu như không còn nước quả; các sản phẩm như vậy thường được phân loại thuộc **nhóm 21.06**.

Các loại nước ép của nhóm này có thể có **dạng cô đặc** (đã hoặc chưa đông lạnh) hoặc dạng **kết tinh hoặc dạng bột**, với điều kiện là, đối với trường hợp bột hoặc dạng kết tinh, chúng hòa tan hoặc hầu như tan hết trong nước. Các sản phẩm này thường thu được bằng các công đoạn xử lý qua nhiệt (không hoặc có chân không) hoặc lạnh (làm khô lạnh).

Một số loại nước ép cô đặc có thể được phân biệt với các loại nước ép không cô đặc tương ứng dựa trên cơ sở trị giá Brix (xem Chú giải phân nhóm 3 của Chương này).

**Với điều kiện là** chúng giữ được đặc tính ban đầu, các loại nước ép quả hoặc nước ép rau của nhóm này có thể chứa các chất thuộc các loại được nêu dưới đây, các chất này hoặc được sinh ra ngay trong nước ép qua các công đoạn xử lý hoặc được thêm vào:

(1) Đường.

(2) Một số chất làm ngọt khác, tự nhiên hoặc tổng hợp, với điều kiện là lượng các chất thêm vào không được quá lượng cần thiết cho độ ngọt thông thường và ngoài ra nước ép này đáp ứng điều kiện của nhóm này, đặc biệt là sự cân bằng của các thành phần khác nhau (xem Mục (4) dưới đây).

(3) Các sản phẩm được thêm vào để bảo quản nước ép hoặc để chống sự lên men (thí dụ: sulphur dioxide, carbon dioxide, enzyme).

(4) Các chất chuẩn (như axit citric, axit tartaric) và các sản phẩm được thêm vào để bù cho các thành phần bị phá hủy hoặc hư hỏng trong quá trình chế biến (thí dụ: vitamin, các chất tạo màu), hoặc để cố định hương vị (ví dụ, cho thêm sorbitol vào các loại nước ép quả thuộc chi cam quýt dạng bột hoặc dạng tinh thể). Tuy nhiên, nhóm này **loại trừ** các loại nước ép quả mà một trong các thành phần (axit citric, tinh dầu chiết xuất từ quả...) được thêm vào với một lượng mà sự cân bằng các thành phần khác nhau trong nước ép tự nhiên bị phá vỡ; trong trường hợp này sản phẩm bị mất đặc tính ban đầu.

Các loại nước ép rau của nhóm này có thể có thêm muối (natri chloride), gia vị hoặc hương liệu.

Tương tự, hỗn hợp các nước ép quả, nước ép từ quả hạch (nut) hoặc nước ép rau của cùng hoặc khác loại vẫn được phân loại trong nhóm này như là sự hoàn nguyên nước ép quả (nghĩa là, các sản phẩm này thu được nhờ việc thêm vào nước ép cô đặc một lượng nước không được vượt quá lượng nước chứa trong nước ép không cô đặc của các thành phần bình thường).

example is “prune juice”, extracted from prunes by heating with water for several hours in diffusers. The heading **does not**, however, **cover** the more or less liquid products obtained by the heating in water of fresh or dried fruits (e.g., juniper berries, rose hips) which contain practically no juice: such products are generally classified in **heading 21.06**.

The juices of this heading may be **concentrated** (whether or not frozen) or in the form of **crystals or powder** provided, in the latter case, that they are entirely or almost entirely soluble in water. Such products are usually obtained by processes involving either heat (whether or not in a vacuum) or cold (lyophilisation).

Certain concentrated juices can be distinguished from their corresponding non-concentrated juices on the basis of their Brix value (see Subheading Note 3 to this Chapter).

**Provided** they retain their original character, the fruit, nut or vegetable juices of this heading may contain substances of the kinds listed below, whether these result from the manufacturing process or have been added separately:

(1) Sugar.

(2) Other sweetening agents, natural or synthetic, provided that the quantity added does not exceed that necessary for normal sweetening purposes and that the juices otherwise qualify for this heading, in particular as regards the balance of the different constituents (see Item (4) below).

(3) Products added to preserve the juice or to prevent fermentation (e.g., sulphur dioxide, carbon dioxide, enzymes).

(4) Standardising agents (e.g., citric acid, tartaric acid) and products added to restore constituents destroyed or damaged during the manufacturing process (e.g., vitamins, colouring matter), or to “fix” the flavour (e.g., sorbitol added to powdered or crystalline citrus fruit juices). However, the heading **excludes** fruit juices in which one of the constituents (citric acid, essential oil extracted from the fruit, etc.) has been added in such quantity that the balance of the different constituents as found in the natural juice is clearly upset; in such case the product has lost its original character.

The vegetable juices of this heading may also contain added salt (sodium chloride), spices or flavouring substances.

Similarly, intermixtures of the juices of fruits, nuts or vegetables of the same or different types remain classified in this heading, as do reconstituted juices (i.e., products obtained by the addition, to the concentrated juice, of a quantity of water not exceeding that contained in similar non-concentrated juices of normal composition).

Tuy nhiên, nếu cho thêm nước vào nước quả ép, nước ép từ quả hạch (nut) hoặc nước rau ép thông thường, hoặc thêm nước vào nước ép trước đó đã cô đặc với một tỉ lệ lớn hơn tỉ lệ cần thiết cho phép để thu được nước ép có thành phần tự nhiên ban đầu thì sẽ thu được sản phẩm pha loãng mà sẽ có đặc tính của đồ uống thuộc **nhóm 22.02**. Các loại nước ép quả, nước ép từ quả hạch (nut) hoặc nước ép rau có chứa một tỉ lệ carbon dioxide lớn hơn tỉ lệ bình thường có chứa trong các loại nước ép xử lý bằng loại chất này (nước ép có gas từ trái cây hoặc từ quả hạch (nut)) và cả nước chanh, nước có gas được dùng nước ép quả hoặc nước ép từ quả hạch (nut) để tạo hương đều **bị loại trừ (nhóm 22.02)**.

Nhóm này cũng bao gồm hèm nho bất kể được dùng để làm gì, với điều kiện là chưa lên men. Khi đã được xử lý qua các công đoạn như xử lý nước ép quả, hèm nho sẽ giống như nước ép nho thông thường. Sản phẩm có thể có dạng nước ép cô đặc thậm chí có dạng tinh thể (đối với loại có dạng tinh thể, sản phẩm này đôi khi được gọi là đường nho hoặc mật nho và có thể được sử dụng trong làm bánh ngọt hoặc kẹo, chủ yếu để sản xuất bánh mỳ có gừng, mứt kẹo,...).

Hèm nho đã lên men một phần, đã hoặc chưa lên men, cũng như loại hèm nho chưa lên men, đã cho thêm rượu, cả hai sản phẩm này đều có nồng độ cồn trên 0,5% theo thể tích thuộc **nhóm 22.04**.

Nhóm này cũng **không bao gồm**:

(a) Nước ép cà chua có hàm lượng thành phần khô từ 7% trở lên (**nhóm 20.02**).

(b) Các loại nước quả ép quả, nước ép từ quả hạch (nut) hoặc nước ép rau có nồng độ cồn trên 0,5% theo thể tích (**Chương 22**).

ooo

### **Chú giải phân nhóm.**

#### **Phân nhóm 2009.11:**

Thuật ngữ "nước ép cam đông lạnh" cũng để chỉ các loại nước ép cam cô đặc mặc dù đã được làm lạnh và giữ lạnh ở nhiệt độ khoảng -18°C nhưng chưa hoàn toàn đông cứng.

## **Chương 21**

### **Các chế phẩm ăn được khác**

#### **Chú giải.**

1.- Chương này không bao gồm:

- (a) Các loại rau hỗn hợp thuộc nhóm 07.12;
- (b) Các chất thay thế cà phê rang có chứa cà phê theo tỷ lệ bất kỳ (nhóm 09.01);
- (c) Chè đã pha hương liệu (nhóm 09.02);
- (d) Các gia vị hoặc các sản phẩm khác thuộc các nhóm từ 09.04 đến 09.10;

However, the addition of water to a normal fruit, nut or vegetable juice, or the addition to a concentrated juice of a greater quantity of water than is necessary to reconstitute the original natural juice, results in diluted products which have the character of beverages of **heading 22.02**. Fruit, nut or vegetable juices containing a greater quantity of carbon dioxide than is normally present in juices treated with that product (aerated fruit or nut juices), and also lemonades and aerated water flavoured with fruit or nut juice are also **excluded (heading 22.02)**.

The heading also covers grape must for any use, provided it is unfermented. As it has been submitted to much the same processes as other fruit juices, grape must is very similar to ordinary grape juice. It may be presented in the form of a concentrate or even of crystals (in the latter form, it is known in the trade as "grape sugar" or "grape honey" and is used in fine bakery or confectionery for making gingerbread, sweetmeats, etc.).

Grape must partially fermented, whether or not fermentation has been arrested, as well as unfermented grape must, with alcohol added, both having an alcoholic strength by volume exceeding 0.5 % vol., falls in **heading 22.04**.

The heading further **excludes**:

(a) Tomato juice, the dry weight content of which is 7 % or more (**heading 20.02**).

(b) Fruit, nut or vegetable juices of an alcoholic strength by volume exceeding 0.5 % vol (**Chapter 22**).

ooo

### **Subheading Explanatory Note.**

#### **Subheading 2009.11**

The term "frozen orange juice" also covers concentrated orange juice which, although subjected to and maintained at a temperature around -18 °C, is not frozen solid throughout.

## **Chapter 21**

### **Miscellaneous edible preparations**

#### **Notes.**

1.- This Chapter does not cover:

- (a) Mixed vegetables of heading 07.12;
- (b) Roasted coffee substitutes containing coffee in any proportion (heading 09.01);
- (c) Flavoured tea (heading 09.02);
- (d) Spices or other products of headings 09.04 to 09.10;