

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;

(e) Các chế phẩm thực phẩm, trừ các sản phẩm ghi trong nhóm 21.03 hoặc 21.04, có chứa trên 20% tính theo khối lượng của 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 các sản phẩm trên (Chương 16);

(f) Các sản phẩm của nhóm 24.04;

(g) Men được đóng gói như dược phẩm hoặc các sản phẩm khác thuộc nhóm 30.03 hay 30.04; hoặc

(h) Enzyme đã chế biến thuộc nhóm 35.07.

2.- Các chiết xuất từ các chất thay thế ghi trong Chú giải 1(b) trên đây được xếp vào nhóm 21.01.

3.- Theo mục đích của nhóm 21.04, khái niệm "chế phẩm thực phẩm tổng hợp đồng nhất" có nghĩa là các loại chế phẩm bao gồm một hỗn hợp đồng nhất mịn của hai hoặc nhiều thành phần cơ bản như thịt, cá, rau, quả hoặc quả hạch (nuts), được đóng gói với khối lượng tịnh không quá 250g để bán lẻ, dùng làm thực phẩm cho trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ hoặc ăn kiêng. Khi áp dụng khái niệm này, không cần quan tâm đến những thành phần có hàm lượng nhỏ cho thêm vào để làm gia vị, để bảo quản hoặc cho các mục đích khác. Các chế phẩm này có thể chứa một lượng nhỏ những mẫu vụn có thể nhìn thấy được của các thành phần nói trên.

21.01 - Chất chiết xuất, tinh chất và chất cô đặc, từ cà phê, chè hoặc chè Paragoay, và các chế phẩm có thành phần cơ bản là các sản phẩm này hoặc có thành phần cơ bản là cà phê, chè, chè Paragoay; rau diếp xoăn rang và các chất thay thế cà phê rang khác, và các chiết xuất, tinh chất và chất cô đặc của chúng.

- Chất chiết xuất, tinh chất và các chất cô đặc, từ cà phê, và các chế phẩm có thành phần cơ bản là các chất chiết xuất, tinh chất hoặc các chất cô đặc này hoặc có thành phần cơ bản là cà phê:

2101.11 - - Chất chiết xuất, tinh chất và các chất cô đặc

2101.12 - - Các chế phẩm có thành phần cơ bản là các chất chiết xuất, tinh chất hoặc các chất cô đặc hoặc có thành phần cơ bản là cà phê:

2101.20 - Chất chiết xuất, tinh chất và các chất cô đặc, từ chè hoặc chè Paragoay, và các chế phẩm có thành phần cơ bản là các chất chiết xuất, tinh chất hoặc các chất cô đặc này hoặc có thành phần cơ bản là chè hoặc chè Paragoay

2101.30 - Rau diếp xoăn rang và các chất thay thế cà phê rang khác, và chất chiết xuất, tinh chất và các chất cô đặc của chúng

Nhóm này bao gồm:

(1) **Các chiết xuất, tinh chất và chất cô đặc của cà phê.** Các chất này có thể được chế biến trực tiếp từ cà phê nguyên chất (đã hoặc chưa tách caffeine) hoặc từ một hỗn hợp với tỉ lệ **bất kỳ** giữa cà phê nguyên chất và các sản phẩm thay thế cà phê. Các sản phẩm này

(e) Food preparations, other than the products described in heading 21.03 or 21.04, 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);

(f) Products of heading 24.04;

(g) Yeast put up as a medicament or other products of heading 30.03 or 30.04: or

(h) Prepared enzymes of heading 35.07.

2.- Extracts of the substitutes referred to in Note 1 (b) above are to be classified in heading 21.01.

3.- For the purposes of heading 21.04, the expression "homogenised composite food preparations" means preparations consisting of a finely homogenised mixture of two or more basic ingredients such as meat, fish, vegetables, fruit or nuts, 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 be added to the mixture for seasoning, preservation or other purposes. Such preparations may contain a small quantity of visible pieces of ingredients.

21.01 - Extracts, essences and concentrates, of coffee, tea or maté and preparations with a basis of these products or with a basis of coffee, tea or maté; roasted chicory and other roasted coffee substitutes, and extracts, essences and concentrates thereof.

- Extracts, essences and concentrates of coffee, and preparations with a basis of these extracts, essences or concentrates or with a basis of coffee:

2101.11 - - Extracts, essences and concentrates

2101.12 - - Preparations with a basis of extracts, essences or concentrates or with a basis of coffee

2101.20 - Extracts, essences and concentrates, of tea or maté, and preparations with a basis of these extracts, essences or concentrates or with a basis of tea or maté

2101.30 - Roasted chicory and other roasted coffee substitutes, and extracts, essences and concentrates thereof

The heading covers:

(1) **Coffee extracts, essences and concentrates.** These may be made from real coffee (whether or not caffeine has been removed) or from a mixture of real coffee and coffee substitutes in any proportion. They may be in liquid or powder form, usually highly

có thể có dạng lỏng hoặc dạng bột, thường rất cô đặc. Nhóm này bao gồm cả các sản phẩm cà phê tan thu được từ cà phê pha hãm và khử nước hoặc pha hãm và sau đó được làm đông khô bằng chân không.

(2) **Các chiết xuất, tinh chất và chất cô đặc của chè, hoặc chè paragoay.** Các sản phẩm này cũng qua các công đoạn chế biến tương tự như các sản phẩm của phần (1) trên đây.

(3) **Các chế phẩm có thành phần cơ bản là chiết xuất, tinh chất hoặc chất cô đặc của chè, cà phê của phần (1) và (2) trên đây.** Đó là các chế phẩm dựa trên chiết xuất, tinh chất hoặc chất cô đặc của cà phê, chè hoặc chè paragoay (chứ không phải cà phê, chè hoặc chè paragoay nguyên chất), và bao gồm chất chiết xuất,... có thêm tinh bột hoặc carbohydrate khác.

(4) **Các chế phẩm có thành phần cơ bản là cà phê, chè hoặc chè paragoay.** Các chế phẩm này có thể kể đến:

(a) bột nhào cà phê gồm hỗn hợp cà phê rang, đã nghiền thành bột với chất béo thực vật và đôi khi có một số thành phần khác nữa, và

(b) các chế phẩm chè gồm hỗn hợp của chè, sữa bột và đường.

(5) **Rễ rau diếp xoăn rang và các chất thay thế cà phê rang khác và các chiết xuất, tinh chất và chất cô đặc của chúng.** Đây là tất cả các loại sản phẩm đã rang dùng để thay thế và giả cà phê bằng cách hãm với nước nóng, hoặc để cho thêm vào cà phê. Các sản phẩm này đôi khi được gọi là “cà phê”, có kèm theo tên của nguyên liệu nền (ví dụ cà phê đại mạch, cà phê malt, cà phê sồi...).

Rau diếp xoăn rang thu được từ việc rang phần rễ rau diếp xoăn (*Cichorium intybus var. sativum*) của nhóm 12.12. Sản phẩm có màu nâu đen nhạt và có vị đắng.

Các chất thay thế cà phê đã rang khác bao gồm các chất thu được từ củ cải đường, cà rốt, và, ngũ cốc (chủ yếu là lúa mạch, lúa mì và lúa mạch đen), đậu hạt tách đôi, đậu lupine, đậu tương, sồi ăn được, hạt chà là (date stone), hạnh nhân, rễ bồ công anh hoặc hạt dẻ. Nhóm này cũng bao gồm malt đã rang được đóng gói để làm chất thay thế cà phê.

Các sản phẩm này có thể dưới dạng miếng, hạt hoặc bột hoặc các chiết xuất dạng lỏng hoặc rắn. Chúng có thể được trộn lẫn với nhau hoặc với một số thành phần khác (ví dụ: muối, carbonate kiềm...) và có thể được đóng gói trong các loại bao bì khác nhau.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Các chất thay thế cà phê đã rang có chứa cà phê với tỉ lệ bất kỳ (**nhóm 09.01**).

(b) Chè đã ướp hương (**nhóm 09.02**).

(c) Đường caramen (mật và đường đã chung thành caramen) (**nhóm 17.02**).

(d) Các sản phẩm thuộc **Chương 22**.

21.02 - Men (sống hoặc ỳ); các vi sinh đơn bào

concentrated. This group includes products known as instant coffee. This is coffee which has been brewed and dehydrated or brewed and then frozen and dried by vacuum.

(2) **Tea or maté extracts, essences anti concentrates.** These products correspond, *mutatis mutandis*, to those referred to in paragraph (1).

(3) **Preparations with a basis of the coffee, tea or maté extracts, essences or concentrates of paragraphs (1) and (2) above.** These are preparations based on extracts, essences or concentrates of coffee, tea or maté (and not on coffee, tea or maté themselves), and include extracts, etc., with added starches or other carbohydrates.

(4) **Preparations with a basis of coffee, tea or maté.** These preparations include, *inter alia*:

(a) “coffee pastes” consisting of mixtures of ground, roasted coffee with vegetable fats and sometimes other ingredients, and

(b) tea preparations consisting of a mixture of tea, milk powder and sugar.

(5) **Roasted chicory and other roasted coffee substitutes and extracts, essences and concentrates thereof.** These are all kinds of roasted products intended to replace or imitate coffee when infused with hot water, or to be added to coffee. These products are sometimes described as “coffee”, prefixed by the name of the basic substance (e.g., barley “coffee”, malt “coffee”, acorn “coffee”).

Roasted chicory is obtained by roasting the chicory root (*Cichorium intybus var. sativum*) of heading 12.12. It is blackish-brown in colour and has a bitter flavour.

Other roasted coffee substitutes include those derived from sugar beet, carrots, figs, cereals (especially barley, wheat and rye), split peas, lupine seeds, edible acorns, soya beans, date stones, almonds, dandelion roots or chestnuts. The heading also includes roasted malt so put up that it is clearly intended for use as a coffee substitute.

These products may be presented in lump, granular or powder form, or as liquid or solid extracts. They may also be mixed either with one another or with other ingredients (e.g., salt or alkaline carbonates), and may be put up in various types of containers.

The heading **does not cover**:

(a) Roasted coffee substitutes containing coffee in any proportion (**heading 09.01**).

(b) Flavoured tea (**heading 09.02**).

(c) Caramel (caramelised molasses and caramelised sugars) (**heading 17.02**),

(d) Products of **Chapter 22**.

21.02 - Yeasts (active or inactive); other single-cell

khác, chết (nhưng không bao gồm các loại vắc xin thuộc nhóm 30.02); bột nở đã pha chế.

2102.10 - Men sống

2102.20 - Men ỳ; các vi sinh đơn bào khác, chết

2102.30 - Bột nở đã pha chế

(A) MEN

Men thuộc nhóm này có thể ở trạng thái hoạt động hoặc ỳ (không hoạt động).

Các loại men sống thường được sử dụng để kích thích quá trình lên men. Chúng chủ yếu được tạo nên từ một số loại vi sinh vật (hầu như chế từ chi *Saccharomyces*), chúng sinh sôi nảy nở trong quá trình lên men rượu. Men cũng có thể được sản xuất bằng cách kìm hãm một phần hoặc toàn bộ quá trình lên men, theo quy trình thông khí.

Men sống gồm:

(1) **Men bia.** Men bia được hình thành trong các thùng ủ men bia. Men bia có màu nâu vàng nhạt và thường có vị đắng của hoa bia (houblon) và có mùi của bia ở dạng rắn hoặc nhão.

(2) **Men chung cất,** được sản xuất trong quá trình lên men, của, ví dụ, hạt, khoai tây hoặc trái cây, trong chung cất. Nó có dạng bột nhão hơi khô, có màu kem. Mùi của sản phẩm tùy thuộc vào sản phẩm được chung cất.

(3) **Men làm bánh,** thu được từ sự phát tán của chủng đặc biệt nuôi cấy nấm men trong môi trường carbohydrate, thí dụ như mật đường. Loại men này thường có dạng bánh nén (men nén) màu xám vàng nhạt và thường có mùi rượu. Tuy nhiên, ngoài thị trường còn có loại men có dạng khô (thường là dạng hạt) hoặc ở dạng lỏng.

(4) **Men cấy:** nấm men thuần khiết nuôi cấy trong phòng thí nghiệm. Nấm có thể dạng huyền phù (lơ lửng) trong nước được chung cất hoặc trong gelatin hoặc trong thạch rau câu (agar-agar). Nấm men thường được bán với định lượng nhất định đóng gói trong bao bì kín để bảo vệ nấm khỏi bị nhiễm bệnh.

(5) **Men gây giống,** thu được từ quá trình lên men liên tiếp của men cấy và được dùng để gây giống cho nấm men thương mại. Loại men này thường được bán dưới dạng khối nén, ẩm và dẻo hoặc dưới dạng huyền phù lỏng.

Nấm men ỳ, thu được bằng việc làm khô, thường là các loại nấm men bia, men để chung cất hoặc làm bánh loại đã không còn đủ khả năng hoạt động được nữa để sử dụng trong các ngành công nghiệp này. Chúng thường được sử dụng làm thức ăn cho người (nguồn vitamin B) hoặc để làm thức ăn chăn nuôi. Tuy nhiên, cần lưu ý rằng vì nhu cầu cần loại men này lớn nên các loại men khô này càng ngày càng được làm trực tiếp từ các loại men sống (hoạt động) được chế biến riêng cho mục đích này.

Nhóm này cũng bao gồm một số loại men khô khác (ví dụ: *candida lipolytica* hoặc *tropicalis*, *candida*

micro-organisms, dead (but not including vaccines of heading 30.02); prepared baking powders.

2102.10 - Active yeasts

2102.20 - Inactive yeasts; other single-cell micro-organisms, dead

2102.30 - Prepared baking powders

(A) YEASTS

The yeasts of this heading may be in the active or inactive state.

Active yeasts generally provoke fermentation. They consist essentially of certain micro-organisms (almost exclusively of the genus *Saccharomyces*), which multiply during alcoholic fermentation. Yeasts may also be produced by partial or total prevention of fermentation, according to the aeration process.

The active yeasts include:

(1) **Brewery yeast.** This forms in beer fermentation vats. It is presented as a yellowish-brown paste or solid generally with the bitter flavour of hops and the odour of beer.

(2) **Distillery yeast.** This is produced during the fermentation, of, e.g., grain, potatoes or fruit, in distilleries. It is a firm cream-coloured paste varying in odour according to the product used in the distillation.

(3) **Bakers' yeast,** produced by the propagation under special conditions of specially cultured strains of yeast in a carbohydrate medium such as molasses. It is generally marketed in the form of pressed yellowish-grey cakes (pressed yeast) which sometimes have an alcoholic odour. It is, however, also marketed in the dried form (usually in grains) or as liquid yeast.

(4) **Culture yeast,** a pure strain of yeast prepared under laboratory conditions. It may be suspended in distilled water or in gelatin or agar-agar. It is usually marketed in measured quantities put up in sealed containers to protect it from contamination.

(5) **Seed yeast,** produced from culture yeast by successive fermentation processes, is used to "seed" commercial yeast. It is usually marketed in the form of a moist pressed and plastic mass or in the form of a liquid suspension.

Inactive yeasts, obtained by drying, are generally brewery, distillery or bakers' yeasts which have become insufficiently active for further use in those industries. They are used for human consumption (source of vitamin B) or for feeding animals. It should, however, be noted that, owing to their growing importance, these dried yeasts are to an increasing extent being produced directly from specially prepared active yeasts.

The heading also covers other types of dried yeasts (e.g., *Candida lipolytica* or *tropicalis*, *Candida*

maltosa) thu được từ việc xử lý các loại nấm men không thuộc loại *sacchromyces*. Chúng thu được bằng cách làm khô các loại men đã được cấy trên các phần nền có chứa hydrocarbon (như dầu gas hoặc n-paraffin) hoặc carbohydrate. Các loại men khô này rất giàu protein, được sử dụng làm thức ăn chăn nuôi và thường được gọi là **protein dầu (petroprotein)** hoặc protein nấm men sinh học (**men bioprotein**).

(B) CÁC VI SINH ĐƠN BÀO KHÁC, ĐÃ CHẾT

Mục này bao gồm các loại vi sinh vật đơn bào đã chết như: vi khuẩn và tảo đơn bào. Ngoài các loại khác, mục này cũng bao gồm các loại vi sinh vật được cấy trên các phần nền có chứa hydrocarbon hoặc carbon dioxide. Các sản phẩm này rất giàu protein và thường được sử dụng làm thức ăn chăn nuôi.

Một số sản phẩm của nhóm này có thể được đóng gói như thực phẩm bổ sung cho người hoặc thức ăn chăn nuôi (ví dụ, ở dạng bột hoặc dạng viên nén) và có thể chứa một lượng nhỏ chất tá dược, ví dụ như, các chất ổn định và chất chống oxy hóa. Các sản phẩm này vẫn được phân loại ở đây với điều kiện là việc bổ sung các thành phần như vậy không làm thay đổi đặc tính là vi sinh.

(C) BỘT NỞ ĐÃ PHA CHẾ

Các loại bột nở đã pha chế thuộc nhóm này là hỗn hợp của một số hoá chất (ví dụ: natri bicarbonate, axit tartaric, ammonium carbonate, phosphate), thêm hoặc không thêm tinh bột. Dưới môi trường phù hợp, chúng sinh ra khí carbon dioxide, và vì vậy chúng được sử dụng làm bột nở trong nướng bánh. Chúng thường được đóng gói để bán lẻ (trong túi hoặc hộp,...) theo các tên gọi khác nhau (ví dụ: bột làm bánh, bột nở làm bánh alsation,...).

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

- (a) Các loại bột làm bánh ngũ cốc ví dụ, bột được cho thêm bột nở (**nhóm 11.01** hoặc **11.02**).
- (b) Men tự phân (**nhóm 21.06**).
- (c) Vi sinh nuôi cấy (trừ các loại men) và các loại vắc xin (**nhóm 30.02**).
- (d) Thuốc thuộc **nhóm 30.03** hoặc **30.04**.
- (e) Các loại enzyme (amylases, penpsine, men dịch vị...) (**nhóm 35.07**).

21.03 - Nước cốt và các chế phẩm làm nước cốt; đồ gia vị hỗn hợp và bột canh hỗn hợp; bột mịn và bột thô từ hạt mù tạt và mù tạt đã chế biến.

2103.10 - Nước cốt đậu tương

2103.20 - Ketchup cà chua và nước cốt cà chua khác

2103.30 - Bột mù tạt mịn, bột mù tạt thô và mù tạt đã chế biến

2103.90 - Loại khác

(A) NƯỚC XỐT VÀ CÁC CHẾ PHẨM ĐỂ LÀM NƯỚC XỐT; ĐỒ GIA VỊ HỖN HỢP VÀ BỘT

maltosa) developed from the yeasts not belonging to *Saccharomyces*. They are obtained by drying the yeasts which have been cultivated on substrates containing hydrocarbons (such as gas-oils or n-paraffins) or carbohydrates. These dried yeasts are particularly rich in protein and are used in animal feeding. They are commonly known as **petroproteins** or **yeast bioproteins**.

(B) OTHER SINGLE-CELL MICRO-ORGANISMS, DEAD

This category covers single-cell micro-organisms such as bacteria and unicellular algae, which are **not** alive. *Inter alia*, covered here are those which have been obtained by cultivation on substrates containing hydrocarbons or carbon dioxide. These products are particularly rich in protein and are generally used in animal feeding.

Certain products of this group may be put up as food supplements for human consumption or animal feeding (e.g., in powder or tablet form) and may contain small quantities of excipients, e.g., stabilising agents and anti-oxidants. Such products remain classified here **provided** that the addition of such ingredients does not alter their character as micro-organisms.

(C) PREPARED BAKING POWDERS

The "prepared baking powders" classified in this heading consist of mixtures of chemical products (e.g., sodium bicarbonate, tartaric acid, ammonium carbonate, phosphates), with or without added starch. Under suitable conditions they evolve carbon dioxide and are therefore used in baking for leavening dough. They are usually sold in retail packings (sachets, tins, etc.) under various names (baking powder, Alsatian leaven, etc.).

The heading **excludes**, *inter alia*:

- (a) Self-raising cereal flour, e.g., flour to which baking powder has been added (**heading 11.01** or **11.02**).
- (b) Autolysed yeast (**heading 21.06**).
- (c) Cultures of micro-organisms (other than yeasts) and vaccines (**heading 30.02**).
- (d) Medicaments of **heading 30.03** or **30.04**.
- (e) Enzymes (amylases, pepsin, rennet, etc.) (**heading 35.07**).

21.03 - Sauces and preparations therefor; mixed condiments and mixed seasonings; mustard flour and meal and prepared mustard.

2103.10 - Soya sauce

2103.20 - Tomato ketchup and other tomato sauces

2103.30 - Mustard flour and meal and prepared mustard

2103.90 - Other

(A) SAUCES AND PREPARATIONS THEREFOR; MIXED CONDIMENTS AND

CANH HỖN HỢP

Nhóm này bao gồm các chế phẩm, thường có đặc tính chính là gia vị, được dùng để làm dậy mùi của một số món ăn (thịt, cá, salat...), và được làm từ nhiều thành phần khác nhau (trứng, rau, thịt, trái cây, bột mịn, tinh bột, dầu ăn, giấm, đường, gia vị, mù tạt, hương liệu...). Nước sốt thường ở dạng lỏng và các chế phẩm để làm nước sốt thường ở dạng bột, chỉ cần thêm sữa, nước... là thu được nước sốt.

Nước sốt thường được cho vào thực phẩm khi chế biến hoặc khi ăn. Nước sốt có hương vị, độ ẩm và tương phản về cấu trúc và màu sắc. Nước sốt cũng có thể được sử dụng như một loại trung gian trộn cùng thực phẩm, ví dụ, nước sốt velouté của món gà kem. Gia vị lỏng (nước sốt đậu tương, nước sốt hạt tiêu, nước mắm) được sử dụng như thành phần trong nấu ăn và gia vị trên bàn ăn.

Nhóm này cũng bao gồm các chế phẩm nhất định dựa trên rau hoặc quả, chủ yếu ở thể lỏng, thể nhũ tương hoặc huyền phù và đôi khi có chứa các mẫu vụn rau hoặc quả nhìn thấy được. Các chế phẩm này khác với rau hoặc quả đã chế biến hoặc bảo quản của Chương 20 ở chỗ chúng được sử dụng như các loại nước sốt, như là một thành phần đi kèm với thực phẩm hoặc trong chế biến một số món ăn, chứ không phải để ăn riêng lẻ.

Gia vị hỗn hợp và bột canh hỗn hợp có chứa các loại gia vị khác với gia vị và gia vị pha trộn của các nhóm từ 09.04 đến 09.10 ở điểm chúng còn chứa một hoặc nhiều hương liệu hoặc các gia vị thuộc các Chương khác ngoài Chương 9 với một tỉ lệ mà các hỗn hợp này không còn đặc tính cơ bản của gia vị theo nghĩa của Chương 9 (Xem Chú giải Tổng quát của Chương 9).

Để ví dụ, ta có thể kể ra đây các sản phẩm thuộc nhóm này: nước sốt mayonnaise, các loại gia vị trang trí salad, nước sốt Béarnaise, nước sốt bolognaise (có chứa thịt băm, cà chua nghiền nhuyễn, gia vị...), nước sốt đậu tương, nước sốt nấm, nước sốt worcester (thường được làm với thành phần cơ bản là nước sốt đậu tương đặc, pha với gia vị trong dấm, thêm muối, đường, caramen và mù tạt), nước sốt cà chua nấm (ketchup cà chua) (chế phẩm từ cà chua nghiền nhuyễn, đường, giấm, muối và gia vị) và các loại nước sốt cà chua khác, muối cần tây (hỗn hợp giữa muối ăn và hạt cần tây nghiền nhỏ), một số bột canh hỗn hợp dùng trong chế biến xúc xích, và các sản phẩm của Chương 22 (trừ các sản phẩm thuộc nhóm 22.09) được chế biến để dùng trong nấu ăn và vì vậy không thể dùng làm đồ uống được (ví dụ, rượu vang để nấu nướng và cognac để nấu nướng). Nhóm này cũng bao gồm hỗn hợp các loại thực vật hoặc các bộ phận của thực vật thuộc nhóm 12.11 loại dùng làm nước sốt gia vị.

Cùng với các sản phẩm của **Chương 9** và **Chương 20** đã được kể trên, nhóm này **không bao gồm**:

(a) Chiết xuất và nước ép thịt, cá hoặc của động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh

MIXED SEASONINGS

This heading covers preparations, generally of a highly spiced character, used to flavour certain dishes (meat, fish, salads, etc.), and made from various ingredients (eggs, vegetables, meat, fruit, flours, starches, oil, vinegar, sugar, spices, mustard, flavourings, etc.). Sauces are generally in liquid form and preparations for sauces are usually in the form of powders to which only milk, water, etc. need to be added to obtain a sauce.

Sauces are normally added to a food as it cooks or as it is served. Sauces provide flavour, moisture, and a contrast in texture and colour. They may also serve as a medium in which food is contained, for example, the velouté sauce of creamed chicken. Seasoning liquids (soy sauce, hot pepper sauce, fish sauce) are used both as ingredients in cooking and at table as condiments.

The heading also includes certain preparations, based on vegetables or fruit, which are mainly liquids, emulsions or suspensions, and sometimes contain visible pieces of vegetables or fruit. These preparations differ from prepared or preserved vegetables and fruit of Chapter 20 in that they are used as sauces, i.e., as an accompaniment to food or in the preparation of certain food dishes, but are not intended to be eaten by themselves.

Mixed condiments and mixed seasonings containing spices differ from the spices and mixed spices of headings 09.04 to 09.10 in that they also contain one or more flavouring or seasoning substances of Chapters other than Chapter 9, in such proportions that the mixture has no longer the essential character of a spice within the meaning of Chapter 9 (see the General Explanatory Note to that Chapter).

Examples of products covered by the heading are: mayonnaise, salad dressings. Béarnaise, bolognaise (consisting of chopped meat, tomato purée, spices, etc.), soya sauces, mushroom sauce, Worcester sauce (generally made with a base of thick soya sauce, an infusion of spices in vinegar, with added salt, sugar, caramel and mustard), tomato ketchup (a preparation made from tomato purée, sugar, vinegar, salt and spices) and other tomato sauces, celery salt (a mixture of cooking salt and finely ground celery seeds), certain mixed seasonings for sausage making, and products of Chapter 22 (other than those of heading 22.09) prepared for culinary purposes and thereby rendered unsuitable for consumption as beverages (e.g., cooking wines and cooking Cognac). This heading also covers mixtures of plants or parts of plants of heading 12.11 of a kind used for seasoning sauces.

Besides the products of **Chapters 9** and **20** mentioned above, the heading **does not cover**:

(a) Extracts and juices of meat, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates (**heading**

không xương sống khác (**nhóm 16.03**).

(b) Súp và nước xuýt và chế phẩm để làm súp và nước xuýt (**nhóm 21.04**).

(c) Các chất phân huỷ protein, chủ yếu là hỗn hợp giữa amino axit và natri chloride, được sử dụng như phụ gia để cho thêm vào các chế phẩm thực phẩm (**nhóm 21.06**).

(d) Men tự phân (**nhóm 21.06**).

(B) BỘT MÙ TẠT MỊN, BỘT MÙ TẠT THÔ VÀ MÙ TẠT ĐÃ CHẾ BIẾN

Bột mù tạt mịn và bột mù tạt thô thu được từ việc nghiền vụn rồi rây kỹ hạt mù tạt của thuộc nhóm 12.07. Chúng có thể được làm từ hạt mù tạt màu trắng hoặc màu đen hoặc hỗn hợp của hai loại đó. Bột mù tạt thuộc nhóm này, bất kể mục đích sử dụng, dù trước khi xay hạt có được loại chất béo, được bóc hết phần vỏ lụa bao ngoài hạt hay không.

Nhóm này cũng bao gồm loại mù tạt chế biến gồm bột mù tạt mịn trộn với một lượng nhỏ các thành phần khác (bột ngũ cốc, quế, nghệ, tiêu...), hoặc dưới dạng bột nhão gồm có hỗn hợp bột mù tạt với giấm, hèm rượu nho hoặc rượu vang, đôi khi có thêm muối, đường, gia vị hoặc một số gia vị khác.

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

(a) Hạt mù tạt (**nhóm 12.07**).

(b) Dầu mù tạt không bay hơi (**nhóm 15.14**).

(c) Khô dầu từ hạt mù tạt thu được sau quá trình chiết xuất dầu không bay hơi từ hạt mù tạt (**nhóm 23.06**).

(d) Tinh dầu mù tạt (**nhóm 33.01**).

21.04 - Súp và nước xuýt (broths) và chế phẩm để làm súp và nước xuýt; chế phẩm thực phẩm đồng nhất.

2104.10 - Súp và nước xuýt (broths) và chế phẩm để làm súp và nước xuýt

2104.20 - Chế phẩm thực phẩm đồng nhất

(A) SÚP VÀ NƯỚC XUÝT (BROTHS) VÀ CHẾ PHẨM ĐỂ LÀM SÚP VÀ NƯỚC XUÝT

Mục này bao gồm:

(1) Các chế phẩm để làm súp hoặc nước xuýt chỉ cần thêm nước, sữa, ...

(2) Súp và nước xuýt chế biến ăn sẵn sau khi hâm nóng.

Các sản phẩm này chủ yếu là từ các sản phẩm thực vật (rau, bột, tinh bột, tinh bột sắn, pasta, gạo, chiết xuất thực vật,...), thịt, chiết xuất của thịt, chất béo, cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, peptone, amino axit hoặc chiết xuất men. Chúng cũng có thể chứa một tỷ lệ muối đáng kể.

Các sản phẩm này thường có dạng viên, bánh, hình khối lập phương hoặc dạng bột hoặc dạng lỏng.

16.03).

(b) Soups and broths and preparations therefor (**heading 21.04**).

(c) Protein hydrolysates, consisting mainly of a mixture of amino-acids and sodium chloride, used as additives in food preparations (**heading 21.06**).

(d) Autolysed yeast (**heading 21.06**).

(B) MUSTARD FLOUR AND MEAL AND PREPARED MUSTARD

Mustard flour and meal are obtained by grinding and sifting mustard seed of heading 12.07. They may be made from white or black mustard seeds or from a mixture of the two varieties. They remain in the heading whether or not the seeds were defatted or the seed coats removed before grinding, and irrespective of their intended use.

The heading also covers prepared mustard consisting of mustard flour mixed with small quantities of other ingredients (cereal flour, turmeric, cinnamon, pepper, etc.), or of a paste composed of a mixture of mustard flour with vinegar, grape must or wine, to which salt, sugar, spices or other condiments may be added.

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

(a) Mustard seeds (**heading 12.07**).

(b) Fixed mustard oil (**heading 15.14**).

(c) Mustard-seed oilcake, i.e., the product remaining after the fixed oil has been extracted from mustard seeds (**heading 23.06**).

(d) Essential oil of mustard (**heading 33.01**).

21.04 - Soups and broths and preparations therefor; homogenised composite food preparations.

2104.10 - Soups and broths and preparations therefor

2104.20 - Homogenised composite food preparations

(A) SOUPS AND BROTHS AND PREPARATIONS THEREFOR

This category includes:

(1) Preparations for soups or broths requiring only the addition of water, milk, etc.

(2) Soups and broths ready for consumption after heating.

These products are generally based on vegetable products (vegetables, flour, starches, tapioca, pasta, rice, plant extracts, etc.), meat, meat extracts, fat, fish, crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, peptones, amino-acids or yeast extract. They may also contain a considerable proportion of salt.

They are generally put up as tablets, cakes, cubes, or in powder or liquid form.

(B) CHẾ PHẨM THỰC PHẨM ĐỒNG NHẤT

Phù hợp với nội dung Chú giải 3 của Chương này, các chế phẩm thực phẩm đồng nhất của nhóm này là hỗn hợp mịn đồng nhất của hai hay nhiều thành phần cơ bản như: thịt, cá, rau hoặc quả được dùng làm thực phẩm cho trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ hoặc cho các mục đích ăn kiêng, được đóng gói để bán lẻ với trọng lượng tịnh không quá 250g. Ngoài những thành phần cơ bản trên, các chế phẩm cũng có thể chứa thêm một lượng nhỏ các chất như: pho mát, lòng đỏ trứng, tinh bột, dextrin, muối hoặc vitamin nhằm để đáp ứng các mục đích ăn kiêng (chế độ ăn cân bằng), hoặc để làm bột canh, để bảo quản hoặc cho các mục đích khác. Các chế phẩm này cũng có thể chứa các mảnh nhỏ nhìn thấy được của các thành phần nhưng **với điều kiện** các mảnh nhỏ này chỉ chiếm tỉ lệ nhỏ, có nghĩa là không làm thay đổi đặc tính của sản phẩm là các chế phẩm đồng nhất này.

Các chế phẩm thực phẩm đồng nhất thường được dùng làm thực phẩm cho trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ, có dạng bột nhão mịn với độ đặc khác nhau, phù hợp cho việc ăn trực tiếp hoặc làm nóng trước khi ăn. Chúng thường được đựng trong lọ hoặc hộp kín khí và thường có lượng tương đương với một bữa ăn đầy đủ.

Nhóm này **không bao gồm** các chế phẩm thực phẩm đồng nhất (trừ loại được đóng để bán lẻ) được dùng làm thực phẩm cho trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ hoặc cho các mục đích ăn kiêng, hoặc được đóng gói với trọng lượng tịnh trên 250g. Nhóm này cũng **loại trừ** các chế phẩm gồm một thành phần cơ bản như thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, cá, rau hoặc quả (thường thuộc **Chương 16** hoặc **20**), chứa hay không chứa lượng nhỏ của bất kỳ thành phần khác để làm bột canh, bảo quản hoặc cho các mục đích khác.

Nhóm này cũng **không bao gồm**:

- (a) Hỗn hợp rau khô (rau thập cẩm thái quân cờ), ở dạng bột hay không ở dạng bột (**nhóm 07.12**).
- (b) Bột, bột thô, bột mịn của rau đậu khô (**nhóm 11.06**).
- (c) Chiết xuất và nước ép của thịt, cá... và các sản phẩm khác của **Chương 16**.
- (d) Các chế phẩm thực phẩm có chứa cacao (thường thuộc **nhóm 18.06** hoặc **19.01**).
- (e) Rau được bảo quản thuộc **nhóm 20.04** hoặc **20.05** gồm hỗn hợp các loại rau (*julienne*, salads, ...), thậm chí đôi khi được sử dụng để chế biến súp.
- (f) Men tự phân (**nhóm 21.06**).

21.05 - Kem lạnh và sản phẩm ăn được tương tự khác, có hoặc không chứa ca cao.

Nhóm này bao gồm các loại kem lạnh thường được chế biến với thành phần cơ bản là sữa hoặc kem, và kem ăn được khác (thí dụ: sherbet (kem làm từ nước quả và đôi khi có thêm rượu mùi), kem que), có chứa

(B) HOMOGENISED COMPOSITE FOOD PREPARATIONS

In accordance with Note 3 to this Chapter, the homogenised composite food preparations of this heading are those which consist of a finely homogenised mixture of two or more basic ingredients such as meat, fish, vegetables or fruit, 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. Besides the basic ingredients, these preparations may contain small quantities of substances such as cheese, egg yolk, starch, dextrin, salt or vitamins, which are added either for dietetic purposes (balanced diet), or for seasoning, preservation or for other purposes. They may also contain visible pieces of ingredients, **provided** that such pieces are present only in small quantities, i.e., that they do not alter the character of the products as homogenised preparations.

Homogenised composite food preparations are generally used as food suitable for infants or young children and take the form of a smooth paste, of varying consistency, suitable for consumption either directly or after re-heating. They are usually put up in airtight jars or cans in a quantity generally corresponding to one whole meal.

The heading **excludes** homogenised composite food preparations which are put up otherwise than for retail sale as food suitable for infants or young children or for dietetic purposes, or in containers of a net weight content exceeding 250 g. It also **excludes** preparations of this kind which consist of one basic ingredient such as meat, meat offal, fish, vegetable or fruit (generally **Chapter 16** or **20**), whether or not containing small quantities of any ingredients added for seasoning, preservation or for other purposes.

The heading also **excludes**:

- (a) Mixtures of dried vegetables (*julienne*), whether or not in powder form (**heading 07.12**).
- (b) Flour, meal and powder of dried leguminous vegetables (**heading 11.06**).
- (c) Extracts and juices of meat, fish, etc. and other products of **Chapter 16**.
- (d) Food preparations containing cocoa (generally **heading 18.06** or **19.01**).
- (e) Preserved vegetables of **heading 20.04** or **20.05**, including mixtures of vegetables (*julienne*, salads, etc.), even if sometimes used for the preparation of soups.
- (f) Autolysed yeast (**heading 21.06**).

21.05 - Ice cream and other edible ice, whether or not containing cocoa.

This heading covers ice cream, which is usually prepared with a basis of milk or cream, and other edible ice (e.g., sherbet, iced lollipops), whether or not containing cocoa in any proportion. However, the

hoặc không chứa ca cao với tỉ lệ bất kỳ. Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm** hỗn hợp và các thành phần cơ bản để làm kem lạnh. Các sản phẩm này sẽ được phân loại tùy theo thành phần cơ bản chứa trong sản phẩm (thí dụ: **nhóm 18.06, 19.01** hoặc **21.06**).

21.06 - Các chế phẩm thực phẩm chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác.

2106.10 - Protein cô đặc và chất protein được làm rắn (textured protein substances)

2106.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm các chế phẩm sau (**với điều kiện chúng chưa thuộc các nhóm khác trong Danh mục**):

(A) Các chế phẩm được dùng làm thức ăn cho người, có thể ăn ngay được hoặc phải qua chế biến (như nấu chín, hoà tan hoặc đun sôi trong nước, sữa...).

(B) Các chế phẩm bao gồm toàn bộ hoặc một phần là thực phẩm, được dùng để chế biến đồ uống hoặc chế phẩm thực phẩm cho người. Nhóm này bao gồm các chế phẩm chứa hỗn hợp một số chất hoá học (axit hữu cơ, muối canxi...) với thực phẩm (bột, đường, sữa bột,...), được sử dụng làm thành phần của chế phẩm thực phẩm hoặc để nâng cao một số tính chất (về hình thức, bảo quản chất lượng...) (xem Chú giải Tổng quát Chương 38).

Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm** các chế phẩm enzyme có chứa thực phẩm (ví dụ: các sản phẩm dùng làm mềm thịt ~~có~~ chứa một enzyme phân giải protein có dextrose bổ sung hoặc một số thực phẩm khác). Các chế phẩm này thuộc **nhóm 35.07 với điều kiện** chúng chưa thuộc các nhóm khác trong Danh mục.

Nhóm này có thể kể đến:

(1) Các loại bột để làm kem, thạch, kem lạnh, ăn được hoặc các chế phẩm tương tự, có hoặc không được làm ngọt.

Các loại bột từ bột mịn, bột thô, tinh bột, chiết xuất malt hoặc từ các sản phẩm của các nhóm từ 04.01 đến 04.04, có hoặc không cho thêm ca cao, thuộc **nhóm 18.06** hoặc **19.01** tùy theo hàm lượng ca cao (xem Chú giải Tổng quát Chương 19). Các loại bột khác có chứa ca cao thuộc **nhóm 18.06**. Còn các loại bột có đặc tính của đường đã pha hương liệu hoặc chất màu dùng để làm ngọt, tùy theo loại, thuộc **nhóm 17.01** hoặc **17.02**.

(2) Bột đã pha hương liệu để chế biến đồ uống, có hoặc không có đường, có thành phần cơ bản là bicarbonate natri và glycyrrhizin hoặc chiết xuất cây cam thảo (được bán theo tên gọi "bột ca cao").

(3) Các chế phẩm từ bơ hoặc từ các chất béo hoặc dầu khác thu được từ sữa và được sử dụng chủ yếu trong các sản phẩm bánh.

(4) Các loại bột nhào từ đường, có thêm một tỉ lệ tương đối lớn các chất béo, đôi khi thêm sữa hoặc quả hạch (nut), không được sử dụng để chế biến trực tiếp

heading **excludes** mixes and bases for ice cream which are classified according to their essential constituents (e.g., **heading 18.06, 19.01** or **21.06**).

21.06 - Food preparations not elsewhere specified or included.

2106.10 - Protein concentrates and textured protein substances

2106.90 - Other

Provided that they are not covered by any other heading of the Nomenclature, this heading covers:

(A) Preparations for use, either directly or after processing (such as cooking, dissolving or boiling in water, milk, etc.), for human consumption.

(B) Preparations consisting wholly or partly of foodstuffs, used in the making of beverages or food preparations for human consumption. The heading includes preparations consisting of mixtures of chemicals (organic acids, calcium salts, etc.) with foodstuffs (flour, sugar, milk powder, etc.), for incorporation in food preparations either as ingredients or to improve some of their characteristics (appearance, keeping qualities, etc.) (see the General Explanatory Note to Chapter 38).

However, the heading **does not cover** enzymatic preparations containing foodstuffs (e.g., meat tenderisers consisting of a proteolytic enzyme with added dextrose or other foodstuffs). Such preparations fall in **heading 35.07 provided** that they are not covered by a more specific heading in the Nomenclature.

The heading includes, *inter alia*:

(1) Powders for table creams, jellies, ice creams or similar preparations, whether or not sweetened.

Powders based on flour, meal, starch, malt extract or goods of headings 04.01 to 04.04, whether or not containing added cocoa, fall in **heading 18.06** or **19.01** according to their cocoa content (see the General Explanatory Note to Chapter 19). The other powders are classified in **heading 18.06** if they contain cocoa. Powders which have the character of flavoured or coloured sugars used as sweetener fall in **heading 17.01** or **17.02** as the case may be.

(2) Flavouring powders for making beverages, whether or not sweetened, with a basis of sodium bicarbonate and glycyrrhizin or liquorice extract (sold as "Cocoa-powder").

(3) Preparations based on butter or other fats or oils derived from milk and used, e.g., in bakers' wares.

(4) Pastes based on sugar, containing added fat in a relatively large proportion and, sometimes, milk or nuts, not suitable for transformation directly into sugar

kẹo đường mà được dùng để phủ và bọc,... cho các sản phẩm sôcôla, các loại bánh quy trang trí, bánh mì nhồi nhân, bánh nướng (cake),...

(5) Mật ong tự nhiên được làm giàu bằng sữa ong chúa.

(6) Các chất thủy phân từ protein chủ yếu là hỗn hợp giữa amino axit và chloride natri, được sử dụng trong các chế phẩm thực phẩm (ví dụ, để làm hương liệu); protein cô đặc thu được từ bột đậu tương đã được khử chất béo bằng cách loại bỏ một số thành phần của bột, được dùng làm giàu protein cho các chế phẩm thực phẩm; bột đậu tương và một số chất protein khác, đã được tạo kết cấu. Tuy nhiên, nhóm này **không bao gồm** bột đậu tương đã được khử chất béo nhưng không được tạo kết cấu, thích hợp hay không thích hợp làm thức ăn cho người (**nhóm 23.04**) và protein biệt lập (**nhóm 35.04**).

(7) Các chế phẩm có hoặc không có cồn (**không dựa trên các chất thơm**) loại được sử dụng để sản xuất các loại đồ uống có hoặc không có cồn. Các chế phẩm này thu được bằng cách pha trộn chiết xuất thực vật thuộc nhóm 13.02 với một số chất như: axit lactic, axit tartaric, axit citric, axit phosphoric, các chất bảo quản, các chất làm bông, nước quả,... Các chế phẩm này có chứa (toàn bộ hoặc một phần) thành phần hương vị mang lại đặc trưng cho một loại đồ uống nào đó. Vì thế, đồ uống thường có thể thu được bằng cách đơn giản là hoà tan chế phẩm đó vào nước, rượu vang hoặc cồn, thêm hoặc không thêm, ví dụ: đường hoặc khí carbon dioxide. Một số trong các chế phẩm trên được chế biến riêng để sử dụng trong gia đình; chúng cũng được sử dụng rộng rãi trong công nghiệp để tránh việc vận chuyển một cách vô ích một lượng lớn nước, cồn,... Như đã trình bày, các chế phẩm này không sử dụng như đồ uống và vì vậy có thể được phân biệt với các loại đồ uống thuộc Chương 22.

Nhóm này **không bao gồm** các chế phẩm được dùng để sản xuất đồ uống, dựa trên một hoặc một số chất thơm (**nhóm 33.02**).

(8) Các loại viên nén ăn được với thành phần cơ bản là hương liệu tự nhiên hay nhân tạo (ví dụ: vanillin).

(9) Các loại kẹo, các loại gôm và các sản phẩm tương tự (chủ yếu cho người bị bệnh tiểu đường) có chứa các chất làm ngọt tổng hợp (ví dụ: sorbitol) thay cho đường.

(10) Các chế phẩm (ví dụ: dạng viên nén) gồm có saccharin và một loại thực phẩm như lactoza, được sử dụng để làm ngọt.

(11) Men tự phân và chiết xuất men khác, những sản phẩm thu được từ quá trình thủy phân men. Các sản phẩm này không thể làm nảy sinh quá trình lên men được và chúng có chứa một hàm lượng lớn protein. Chúng chủ yếu được sử dụng trong công nghiệp thực phẩm (ví dụ: để chế biến một số gia vị).

(12) Các chế phẩm để chế biến nước chanh hoặc đồ uống khác, gồm có, ví dụ:

- xirô đã ướp hương hoặc pha màu, là những dung

confectionery but used as fillings, etc., for chocolates, fancy biscuits, pies, cakes, etc.

(5) Natural honey enriched with bees' royal jelly.

(6) Protein hydrolysates consisting mainly of a mixture of amino-acids and sodium chloride, used in food preparations (e.g., for flavouring); protein concentrates obtained by the elimination of certain constituents of defatted soya-bean flour, used for protein-enrichment of food preparations; soya-bean flour and other protein substances, textured. However, the heading **excludes** non-textured defatted soya-bean flour, whether or not fit for human consumption (**heading 23.04**) and protein isolates (**heading 35.04**).

(7) Non-alcoholic or alcoholic preparations (**not based on odoriferous substances**) of a kind used in the manufacture of various non-alcoholic or alcoholic beverages. These preparations can be obtained by compounding vegetable extracts of heading 13.02 with lactic acid, tartaric acid, citric acid, phosphoric acid, preserving agents, foaming agents, fruit juices, etc. The preparations contain (in whole or in part) the flavouring ingredients which characterize a particular beverage. As a result, the beverage in question can usually be obtained simply by diluting the preparation with water, wine or alcohol, with or without the addition, for example, of sugar or carbon dioxide gas. Some of these products are specially prepared for domestic use; they are also widely used in industry in order to avoid the unnecessary transport of large quantities of water, alcohol, etc. As presented, these preparations are not intended for consumption as beverages and thus can be distinguished from the beverages of Chapter 22.

The heading **excludes** preparations of a kind used for the manufacture of beverages, based on one or more odoriferous substances (**heading 33.02**).

(8) Edible tablets with a basis of natural or artificial perfumes (e.g., vanillin).

(9) Sweets, gums and the like (for diabetics, in particular) containing synthetic sweetening agents (e.g., sorbitol) instead of sugar.

(10) Preparations (e.g., tablets) consisting of saccharin and a foodstuff, such as lactose, used for sweetening purposes.

(11) Autolysed yeast and other yeast extracts, products obtained by the hydrolysis of yeast. These products cannot provoke fermentation and they have a high protein value. They are used mainly in the food industry (e.g., for the preparation of certain seasonings).

(12) Preparations for the manufacture of lemonades or other beverages, consisting, for example, of:

- flavoured or coloured syrups, being sugar solutions

dịch đường và có pha thêm một số chất tự nhiên hoặc nhân tạo để tạo cho dung dịch có hương vị của, ví dụ: một số loại quả, cây (phúc bồn tử, phúc bồn đen, chanh, bạc hà...), có hoặc không pha thêm axit citric và chất bảo quản;

- xirô được pha thêm hương liệu từ một chế phẩm tổng hợp thuộc nhóm này (xem đoạn (7) ở trên), đặc biệt chứa chiết xuất từ cola và axit citric được tạo màu bằng đường caramen, hoặc axit citric và tinh dầu quả (ví dụ: chanh hoặc cam);

- xirô được pha hương liệu nước ép trái cây hoặc nước ép quả hạch (nut) đã được biến đổi bằng cách bổ sung thêm một số thành phần (axit citric, tinh dầu của trái cây,...) với một lượng sao cho sự cân bằng của các thành phần trong nước ép trái cây hoặc quả hạch tìm thấy trong nước ép tự nhiên rõ ràng bị phá vỡ;

- nước ép quả cô đặc có thêm axit citric (với một tỉ lệ tổng hàm lượng axit lớn hơn nhiều so với nước ép tự nhiên), tinh dầu quả, chất làm ngọt tổng hợp,...

Các chế phẩm này sau khi được hoà tan vào nước hoặc được xử lý thêm, được sử dụng làm đồ uống. Một số chế phẩm của loại này được dùng để bổ sung vào các chế phẩm thực phẩm khác.

(13) Các hỗn hợp chiết xuất từ sâm với một số chất khác (thí dụ: lactoza hoặc glucoza) được dùng để chế biến "trà" sâm hay đồ uống có sâm.

(14) Các sản phẩm bao gồm hỗn hợp giữa một số loại cây hoặc các phần của cây (kể cả hạt hoặc quả) của các loài khác nhau hoặc bao gồm một số loại cây hoặc các phần của cây (kể cả hạt hoặc quả) của một hoặc nhiều loài khác nhau với một số chất khác như một hoặc nhiều loại chiết xuất từ cây, không sử dụng làm thực phẩm được ngay nhưng là những loại được sử dụng để chế biến một số loại dịch thảo dược hoặc trà thảo dược, (ví dụ, những loại có tính năng nhuận tràng, xổ, thuốc lợi tiểu hoặc tổng hợp), kể cả loại được cho là có thể làm dịu một số chứng đau hoặc giúp cho cơ thể khoẻ mạnh và dễ chịu.

Tuy nhiên nhóm này **không bao gồm** các sản phẩm pha trộn có định lượng của hoạt chất dùng để phòng hoặc chữa một loại bệnh cụ thể (**nhóm 30.03 hoặc 30.04**).

Cũng **loại trừ** khỏi nhóm này là các sản phẩm thuộc nhóm **08.13** hoặc **Chương 9**.

(15) Các hỗn hợp bao gồm cây, các thành phần của cây, hạt hoặc quả (nguyên dạng, cắt miếng, xay, nghiền vụn hoặc thành bột) của các loài thuộc các Chương khác nhau (thí dụ: các Chương 7, 9, 11, 12) hoặc nhiều loài khác nhau của nhóm 12.11, không được dùng để ăn ngay mà để tạo hương liệu cho đồ uống hoặc để chế các chiết xuất dùng trong sản xuất đồ uống.

Tuy nhiên, các sản phẩm của loại này mang đặc tính cơ bản của các sản phẩm thuộc Chương 9 thì **bị loại trừ (Chương 9)**.

(16) Các chế phẩm có tên gọi là: thực phẩm bảo vệ

with natural or artificial substances added to give them the flavour of, for example, certain fruits or plants (raspberry, blackcurrant, lemon, mint, etc.), whether or not containing added citric acid and preservatives;

- syrup flavoured with an added compound preparation of this heading (see paragraph (7) above) containing, in particular, either cola essence and citric acid, coloured with caramelised sugar, or citric acid and essential oils of fruit (e.g., lemon or orange);

- syrup flavoured with fruit or nut juices which have been modified by the addition of constituents (citric acid, essential oil extracted from the fruit, etc.) in such quantities that the balance of the fruit or nut juice constituents as found in the natural juice is clearly upset;

- concentrated fruit juice with the addition of citric acid (in such a proportion that the total acid content is appreciably greater than that of the natural juice), essential oils of fruit, synthetic sweetening agents, etc.

Such preparations are intended to be consumed as beverages after simple dilution with water or after further treatment. Certain preparations of this kind are intended for adding to other food preparations.

(13) Mixtures of ginseng extract with other ingredients (e.g., lactose or glucose) used for the preparation of ginseng "tea" or beverage.

(14) 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., those having laxative, purgative, diuretic or carminative properties), including products which are claimed to offer relief from ailments or contribute to general health and well-being.

The heading **excludes** products where an infusion constitutes a therapeutic or prophylactic dose of an active ingredient specific to a particular ailment (**heading 30.03 or 30.04**).

The heading also **excludes** such products classifiable in **heading 08.13 or Chapter 9**.

(15) 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) or of different species falling in heading 12.11, not consumed as such, but of a kind used either directly for flavouring beverages or for preparing extracts for the manufacture of beverages.

However, products of this type whose essential character is given by their content of species falling within Chapter 9 are **excluded (Chapter 9)**.

(16) Preparations, often referred to as food

sức khỏe (food supplements hoặc dietary supplements), bao gồm, hoặc, một hoặc nhiều vitamin, khoáng chất, axit amin, chất cô đặc, chất chiết xuất, chất phân lập hoặc các chất tương tự có trong thực phẩm hoặc loại tổng hợp của các chất đó, được đóng gói như thực phẩm bổ sung cho chế độ ăn uống bình thường. Nhóm này bao gồm các sản phẩm như vậy có hoặc không chứa chất làm ngọt, chất màu, hương liệu, chất tạo mùi, chất mang, chất độn, chất ổn định hoặc các chất hỗ trợ kỹ thuật khác. Những sản phẩm như vậy thường được đóng gói trong bao bì có chỉ dẫn cho thấy chúng giữ sức khỏe nói chung, cải thiện thành tích thể thao, ngăn ngừa sự thiếu hụt dinh dưỡng hoặc điều chỉnh các mức dinh dưỡng dưới chuẩn.

Các chế phẩm này không chứa đủ lượng thành phần hoạt tính để mang lại hiệu quả điều trị hoặc phòng ngừa các bệnh tật trừ tình trạng thiếu hụt dinh dưỡng liên quan. Các chế phẩm khác có lượng thành phần hoạt tính đủ để mang lại tác dụng điều trị hoặc phòng ngừa một căn bệnh cụ thể bị **loại trừ (nhóm 30.03 hoặc 30.04)**.

(17) Các chế phẩm ở dạng hạt hoặc bột gồm đường, hương liệu hoặc chất màu (ví dụ chiết xuất thực vật hoặc một số loại quả hoặc cây như cam, phúc bồn đen, ...), chất chống oxy hóa (ví dụ axit ascorbic hoặc axit citric hoặc cả hai), các chất bảo quản,..., loại được sử dụng để chế biến đồ uống. Tuy nhiên, các chế phẩm có đặc tính của đường thuộc **nhóm 17.01 hoặc 17.02**, tùy trường hợp.

Nhóm này cũng **không bao gồm**:

- (a) Các chế phẩm được chế biến từ quả, quả hạch (nut) hoặc các phần ăn được của cây thuộc nhóm 20.08, với điều kiện là đặc tính cơ bản của các chế phẩm được tạo bởi quả, quả hạch (nut) hoặc các phần ăn được của cây khác (**nhóm 20.08**).
- (b) Vi sinh vật thuộc nhóm 21.02 được đóng gói như thực phẩm bảo vệ sức khỏe (food supplements) dùng cho người (**nhóm 21.02**).
- (c) Các chế phẩm có chứa ca cao, được đóng gói như thực phẩm bảo vệ sức khỏe thích hợp để sử dụng cho người (**nhóm 18.06**).
- (d) Kẹo cao su có chứa nicotin (**nhóm 24.04**).

Chương 22 Đồ uống, rượu và giấm

Chú giải.

1.- Chương này không bao gồm:

- (a) Các sản phẩm của Chương này (trừ các sản phẩm của nhóm 22.09) được chế biến cho mục đích nấu nướng và không phù hợp để làm đồ uống (thường ở nhóm 21.03);
- (b) Nước biển (nhóm 25.01);
- (c) Nước cất hoặc nước khử độ dẫn hay các loại nước

supplements or dietary supplements, consisting of, or based on, one or more vitamins, minerals, amino acids, concentrates, extracts, isolates or the like of substances found within foods, or synthetic versions of such substances, put up as a supplement to the normal diet. It includes such products whether or not also containing sweeteners, colours, flavours, odoriferous substances, carriers, fillers, stabilisers or other technical aids. Such products are often put up in packaging with indications that they maintain general health or well-being, improve athletic performance, prevent possible nutritional deficiencies or correct sub-optimal levels of nutrients.

These preparations do not contain a sufficient quantity of active ingredients to provide therapeutic or prophylactic effect against diseases or ailments other than the relevant nutritional deficiencies. Other preparations with a sufficient quantity of active ingredient to provide a therapeutic or prophylactic effect against a specific disease or ailment are **excluded (heading 30.03 or 30.04)**.

(17) Preparations in the form of granules or powders consisting of sugar, flavouring or colouring matter (e.g., plant extracts or certain fruits or plants such as orange, blackcurrant, etc.), antioxidants (e.g., ascorbic acid or citric acid or both), preserving agents, etc., of a kind used for making beverages. However, preparations which have the character of sugar fall in **heading 17.01 or 17.02**, as the case may be.

The heading further **excludes**:

- (a) Preparations made from fruit, nuts or other edible parts of plants of heading 20.08. **provided** that the essential character of the preparations is given by such fruit, nuts or other edible parts of plants (**heading 20.08**).
- (b) Micro-organisms of heading 21.02 put up as food supplements for human consumption (**heading 21.02**).
- (c) Preparations containing cocoa, put up as food supplements for human consumption (**heading 18.06**).
- (d) Chewing gum containing nicotine (**heading 24.04**).

Chapter 22 Beverages, spirits and vinegar

Notes.

1.- This Chapter does not cover:

- (a) Products of this Chapter (other than those of heading 22.09) prepared for culinary purposes and thereby rendered unsuitable for consumption as beverages (generally heading 21.03);
- (b) Sea water (heading 25.01);
- (c) Distilled or conductivity water or water of similar