

23.04 đến 23.06).

PHẦN IV

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

Chú giải.

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

Chương 16

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

Chú giải.

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

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

Chú giải phân nhóm.

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

(headings 23.04 to 23.06).

SECTION IV

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

Note.

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

Chapter 16

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

Notes.

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

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

Subheading Notes.

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

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

TỔNG QUÁT

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

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

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

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

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

GENERAL

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

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

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

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

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

Chương này cũng **không bao gồm**:

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

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

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

(d) Dược phẩm thuộc **Chương 30**.

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

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

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

Sản phẩm thuộc nhóm này có thể kể đến:

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

The Chapter also **excludes**:

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

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

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

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

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

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

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

The heading includes, *inter alia*:

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

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

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

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

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

1602.10 - Chế phẩm đồng nhất

1602.20 - Từ gan động vật

- Từ gia cầm thuộc nhóm 01.05:

1602.31 - - Từ gà tây

1602.32 - - Từ gà thuộc loài *Gallus domesticus*

1602.39 - - Loại khác

- Từ lợn:

1602.41 - - Thịt xông khói (ham) và các mảnh của chúng

1602.42 - - Thịt vai nguyên miếng và cắt mảnh

1602.49 - - Loại khác, kể cả các sản phẩm pha trộn

1602.50 - Từ động vật họ trâu bò

1602.90 - Loại khác, kể cả sản phẩm chế biến từ tiết động vật

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

- (1) Sausages and similar products, with a basis of meat (e.g.. Frankfurter, salami).
- (2) Liver sausages (including those made of poultry liver).
- (3) “Black puddings” and “white puddings”.
- (4) “Andouillettes” (small sausages made of chitterlings), saveloys, bolognas and similar specialities.

(5) Pâtés, meat pastes, galantines and rillettes (potted mince), if put up in sausage casings or pressed into the characteristic shape of sausages.

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

However this heading **excludes**:

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

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

1602.10 - Homogenised preparations

1602.20 - Of liver of any animal

- Of poultry of heading 01.05:

1602.31 - - Of turkeys

1602.32 - - Of fowls of the species *Gallus domesticus*

1602.39 - - Other

- Of swine:

1602.41 - - Hams and cuts thereof

1602.42 - - Shoulders and cuts thereof

1602.49 - - Other, including mixtures

1602.50 - Of bovine animals

1602.90 - Other, including preparations of blood of any animal

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

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

Nhóm này bao gồm:

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

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

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

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

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

Nhóm này **không** bao gồm:

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

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

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

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

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

Nhóm này gồm:

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

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

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

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

The heading covers:

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

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

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

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

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

The heading also **excludes**:

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

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

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

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

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

The heading includes:

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

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

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

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

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

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

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

Nhóm này **không bao gồm**:

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

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

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

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

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

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

1604.11 -- Từ cá hồi

1604.12 -- Từ cá trích nước lạnh

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

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

1604.15 -- Từ cá nục hoa

1604.16 -- Từ cá com (cá trông)

1604.17 -- Cá chình

1604.18 -- Vây cá mập

1604.19 -- Loại khác

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

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

1604.31 -- Trứng cá tầm muối

1604.32 -- Sản phẩm thay thế trứng cá tầm muối

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

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

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

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

The heading **does not cover**:

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

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

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

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

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

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

1604.11 -- Salmon

1604.12 -- Herrings

1604.13 -- Sardines, sardinella and brisling or sprats

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

1604.15 -- Mackerel

1604.16 -- Anchovies

1604.17 -- Eels

1604.18 -- Shark fins

1604.19 -- Other

1604.20 - Other prepared or preserved fish:

- Caviar and caviar substitutes:

1604.31 -- Caviar

1604.32 -- Caviar substitutes

Nhóm này gồm:

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

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

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

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

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

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

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

Nhóm này cũng **không bao gồm**:

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

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

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

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

This heading covers:

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

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

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

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

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

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

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

This heading also **excludes**:

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

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

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

(d) Sauces and preparations therefor, mixed

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

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

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

1605.10 - Cua, ghe

- Tôm shrimp và tôm prawn:

1605.21 - - Không đóng bao bì kín khí

1605.29 - - Loại khác

1605.30 - Tôm hùm

1605.40 - Động vật giáp xác khác

- Động vật thân mềm:

1605.51 - - Hàu

1605.52 - - Điệp, kể cả điệp nữ hoàng

1605.53 - - Vẹm (Mussels)

1605.54 - - Mực nang và mực ống

1605.55 - - Bạch tuộc

1605.56 - - Nghêu (ngao), sò

1605.57 - - Bào ngư

1605.58 - - Ốc, trừ ốc biển

1605.59 - - Loại khác

- Động vật thủy sinh không xương sống khác:

1605.61 - - Hải sâm

1605.62 - - Cầu gai

1605.63 - - Sứa

1605.69 - - Loại khác

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

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

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

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

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

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

1605.10 - Crab

- Shrimps and prawns:

1605.21 - - Not in airtight container

1605.29 - - Other

1605.30 - Lobster

1605.40 - Other crustaceans

- Molluscs:

1605.51 - - Oysters

1605.52 - - Scallops, including queen scallops

1605.53 - - Mussels

1605.54 - - Cuttle fish and squid

1605.55 - - Octopus

1605.56 - - Clams, cockles and arkshells

1605.57 - - Abalone

1605.58 - - Snails, other than sea snails

1605.59 - - Other

- Other aquatic invertebrates:

1605.61 - - Sea cucumbers

1605.62 - - Sea urchins

1605.63 - - Jellyfish

1605.69 - - Other

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

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

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

Chương 17
Đường và các loại kẹo đường

Chú giải.

1.- Chương này không bao gồm:

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

Chú giải phân nhóm.

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

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

TỔNG QUÁT

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

Chương này **không bao gồm**:

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

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

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

(heading 03.07).

Chapter 17
Sugars and sugar confectionery

Note.

1.- This Chapter does not cover:

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

Subheading Notes.

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

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

GENERAL

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

The Chapter **does not include**:

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

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

- Raw sugar not containing added flavouring or colouring matter:

1701.12 -- Đường củ cải

1701.13 -- Đường mía đã nêu trong Chú giải phân nhóm 2 của Chương này

1701.14 -- Các loại đường mía khác

- Loại khác:

1701.91 -- Đã pha thêm hương liệu hoặc chất màu

1701.99 -- Loại khác

Đường mía thu được từ nước ép của thân cây mía. **Đường củ cải** thu được từ nước ép được chiết xuất từ củ cây củ cải đường.

Đường mía hoặc đường củ cải **thô** hoặc chưa tinh luyện có dạng kết tinh hoặc ở thể rắn khác màu nâu, màu sắc thay đổi do hàm lượng của tạp chất. Hàm lượng đường sucroza tính theo trọng lượng, ở thể khô dưới 99,5° đọc kết quả tương ứng trên phân cực kế (xem Chú giải phân nhóm 1). Các loại đường này thường được dùng để tinh chế thành các sản phẩm đường tinh luyện. Tuy nhiên, đường thô cũng có thể có độ tinh khiết ở mức độ cao phù hợp cho người sử dụng mà không cần tinh chế.

Đường tinh luyện của mía hoặc của củ cải đường được sản xuất bằng cách tinh chế đường thô. Chúng được sản xuất dưới dạng tinh thể màu trắng và được đưa ra thị trường ở nhiều mức độ tinh khiết khác nhau hoặc dưới dạng viên, bánh, miếng hoặc thanh hoặc các mảnh được đúc, cưa hoặc cắt.

Ngoài các loại đường thô hoặc tinh luyện nêu trên, nhóm này cũng bao gồm đường nâu có chứa đường trắng trộn với một lượng nhỏ, ví dụ, đường caramel hay nước mật, và các viên đường gồm các tinh thể đồng kết lớn được sản xuất bằng quá trình đồng kết chậm của dung dịch đường cô đặc.

Lưu ý rằng đường của mía và của củ cải đường thuộc nhóm này **chỉ** khi ở thể rắn (kể cả bột); các loại đường này có thể đã được thêm hương liệu hoặc chất màu.

Xirô đường mía và đường củ cải, bao gồm các dung dịch có nước của đường, được phân loại vào **nhóm 17.02** khi không được thêm chất hương liệu hoặc chất màu và ngược lại thì thuộc **nhóm 21.06**.

Ngoài ra, nhóm này **không bao gồm** các chế phẩm ở thể rắn (kể cả hạt nhỏ hoặc bột) mà đã mất đặc tính của đường, loại sử dụng để làm đồ uống (**nhóm 21.06**).

Nhóm này cũng bao gồm đường sucroza tinh khiết về mặt hóa học ở thể rắn, bất kể nguồn gốc của chúng. Đường sucroza (không kể đường sucroza tinh khiết về mặt hóa học) thu được từ các nguồn gốc khác không phải là mía hoặc củ cải đường **bị loại trừ (nhóm 17.02)**.

ooo

Chú giải phân nhóm.

Các phân nhóm 1701.12, 1701.13 và 1701.14

1701.12 -- Beet sugar

1701.13 -- Cane sugar specified in Subheading Note 2 to this Chapter

1701.14 -- Other cane sugar

- Other:

1701.91 -- Containing added flavouring or colouring matter

1701.99 -- Other

Cane sugar is derived from the juices of the sugar cane stalk. **Beet sugar** is derived from the juices obtained by extraction from the root of the sugar beet.

Raw or crude cane or beet sugars occur in the form of brown crystals or other solid forms, the colour being due to the presence of impurities. Their sucrose content by weight, in the dry state, corresponds to a polarimeter reading of less than 99.5° (see Subheading Note 1). They are generally destined for processing into refined sugar products. Raw sugar may, however, be of such a high degree of purity that it is suitable for human consumption without refining.

Refined cane or beet sugars are produced by the further processing of raw sugar. They are generally produced as a white crystalline substance which is marketed in various degrees of fineness or in the form of small cubes, loaves, slabs, or sticks or regularly moulded, sawn or cut pieces.

In addition to the raw or refined sugars mentioned above, this heading covers brown sugar consisting of white sugar mixed with small quantities of, e.g., caramel or molasses, and sugar candy consisting of large crystals produced by slow crystallisation of concentrated solutions of sugar.

It should be noted that cane and beet sugar fall in this heading only when in the solid form (including powders); such sugar may contain added flavouring or colouring matter.

Sugar syrups of cane or beet sugar, consisting of aqueous solutions of sugars, are classified in **heading 17.02** when not containing added flavouring or colouring matter and otherwise in **heading 21.06**.

The heading further **excludes** preparations in solid form (including granules or powders) which have lost the character of sugar, of a kind used for making beverages (**heading 21.06**).

The heading also includes chemically pure sucrose in solid form, whatever its origin. Sucrose (other than chemically pure sucrose) obtained from sources other than sugar cane or sugar beet is **excluded (heading 17.02)**.

ooo

Subheading Explanatory Note.

Subheadings 1701.12, 1701.13 and 1701.14

Đường mía thô trong thương mại thường chứa hơn 0.1% đường nghịch chuyển trong khi đó hàm lượng đường nghịch chuyển của đường củ cải thô thường thấp hơn 0.1%. Hai loại đường thô này cũng có thể phân biệt với nhau bằng sự khác biệt về mùi sinh ra sau khi để qua đêm các mẫu dưới dạng dung dịch có nước đóng trong vật chứa có nút.

17.02 - Đường khác, kể cả đường lactoza, mantoza, glucoza và fructoza, tinh khiết về mặt hoá học, ở thể rắn; xirô đường chưa pha thêm hương liệu hoặc chất màu; mật ong nhân tạo, đã hoặc chưa pha trộn với mật ong tự nhiên; đường caramen.

- Lactoza và xirô lactoza:

1702.11 - - Có hàm lượng lactoza khan từ 99% trở lên, tính theo khối lượng chất khô

1702.19 - - Loại khác

1702.20 - Đường từ cây thích (maple) và xirô từ cây thích

1702.30 - Glucoza và xirô glucoza, không chứa hoặc có chứa hàm lượng fructoza dưới 20% tính theo khối lượng ở thể khô

1702.40 - Glucoza và xirô glucoza, chứa hàm lượng fructoza ít nhất là 20% nhưng dưới 50% tính theo khối lượng ở thể khô, trừ đường nghịch chuyển

1702.50 - Fructoza tinh khiết về mặt hoá học

1702.60 - Fructoza và xirô fructoza khác, chứa hàm lượng fructoza trên 50% tính theo trọng lượng ở thể khô, trừ đường nghịch chuyển

1702.90 - Loại khác, kể cả đường nghịch chuyển và đường khác và hỗn hợp xirô đường có chứa hàm lượng fructoza là 50% tính theo khối lượng ở thể khô

Nhóm này bao gồm các loại đường khác ở thể rắn, xirô đường cũng như mật ong nhân tạo và đường caramen.

(A) CÁC LOẠI ĐƯỜNG KHÁC

Phần này bao gồm đường, trừ đường thuộc **nhóm 17.01** hoặc đường tinh khiết về mặt hoá học thuộc **nhóm 29.40**, ở thể rắn (kể cả dạng bột), đã hoặc chưa được thêm hương liệu hoặc chất màu. Các loại đường chủ yếu thuộc nhóm này là:

(1) **Đường lactoza** (còn gọi là đường sữa) ($C_{12}H_{22}O_{11}$), đường này có trong sữa và được sản xuất ở quy mô thương mại từ nước sữa (whey). Nhóm này gồm cả đường lactoza mang tính chất thương mại cũng như lactoza tinh khiết về mặt hoá học. Các sản phẩm này phải chứa hàm lượng lactoza, được ép thành đường lactoza khan, trên 95% tính theo trọng lượng chất khô. Với mục đích tính toán tỉ trọng đường lactoza trong một sản phẩm, khái niệm "chất khô" được hiểu là không bao gồm cả nước ở trạng thái tự do và nước kết tinh. Sản phẩm thu được từ whey và chứa hàm lượng lactoza, được ép thành đường lactoza khan, từ 95% trở xuống, tính theo trọng lượng ở thể khô, **bị loại trừ** (thường thuộc

Raw cane sugar in trade always contains more than 0.1 % of invert sugar while the invert sugar content of raw beet sugar is normally less than 0.1 %. These two types of raw sugars may also be distinguished from each other by their difference in odour which develops on overnight storage in stoppered containers of samples in aqueous solution.

17.02 - Other sugars, including chemically pure lactose, maltose, glucose and fructose, in solid form; sugar syrups not containing added flavouring or colouring matter; artificial honey, whether or not mixed with natural honey; caramel.

- Lactose and lactose syrup:

1702.11 - - Containing by weight 99 % or more lactose, expressed as anhydrous lactose, calculated on the dry matter

1702.19 - - Other

1702.20 - Maple sugar and maple syrup

1702.30 - Glucose and glucose syrup, not containing fructose or containing in the dry state less than 20 % by weight of fructose

1702.40 - Glucose and glucose syrup, containing in the dry state at least 20 % but less than 50 % by weight of fructose, excluding invert sugar

1702.50 - Chemically pure fructose

1702.60 - Other fructose and fructose syrup, containing in the dry state more than 50 % by weight of fructose, excluding invert sugar

1702.90 - Other, including invert sugar and other sugar and sugar syrup blends containing in the dry state 50 % by weight of fructose

This heading covers other sugars in solid form, sugar syrups and also artificial honey and caramel.

(A) OTHER SUGARS

This part covers sugars, **other than** sugars of **heading 17.01** or chemically pure sugars of **heading 29.40**, in solid form (including powders), whether or not containing added flavouring or colouring matter. The principal sugars of this heading are:

(1) **Lactose** (also known as milk sugar) ($C_{12}H_{22}O_{11}$), which occurs in milk and is produced commercially from whey. This heading covers both commercial and chemically pure lactose. Such products must contain by weight more than 95 % lactose, expressed as anhydrous lactose, calculated on the dry matter. For the purposes of calculating the percentage weight of lactose in a product the expression "dry matter" should be taken to exclude both free water and water of crystallisation. Products obtained from whey and containing 95 % or less by weight of lactose, expressed as anhydrous lactose, calculated on the dry matter, are **excluded** (generally **heading 04.04**).

nhóm 04.04).

Khi được tinh chế, thì đường lactoza thương phẩm ở dạng đường cát kết tinh màu trắng và hơi ngọt. Đường lactoza tinh khiết về mặt hoá học, khan hoặc ướt, ở dạng tinh thể rắn, không màu, hấp thụ mùi.

Đường lactoza được dùng rộng rãi, cùng với sữa, trong chế phẩm làm thức ăn cho trẻ em; đường lactoza còn dùng làm bánh kẹo, mứt hoặc được phẩm.

(2) **Đường nghịch chuyển**, thành phần chính của mật ong tự nhiên. Được chế biến ở quy mô thương mại bằng sự thủy phân đường sucroza tinh chế hoà tan và bao gồm tỷ lệ đường glucoza và fructoza bằng nhau tính theo trọng lượng. Đường này có thể ở thể rắn hoặc ở dạng xirô đặc (xem phần B). Người ta sử dụng đường nghịch chuyển để bào chế được phẩm, làm bánh mì, sản xuất trái cây đóng hộp và mật ong nhân tạo và trong ngành công nghiệp sản xuất bia.

(3) **Đường glucoza**, thường có tự nhiên trong trái cây và trong mật ong. Đường glucoza cùng với tỉ lệ bằng đường fructoza thì tạo thành đường nghịch chuyển.

Nhóm này bao gồm đường dextrose (đường glucoza tinh khiết về mặt hoá học) và đường glucoza thương mại.

Đường dextroza ($C_6H_{12}O_6$) là đường dạng bột kết tinh trắng. Đường này dùng trong công nghiệp thực phẩm và được phẩm.

Đường glucoza thương phẩm được thu được từ quá trình thủy phân tinh bột với axit và/hoặc enzyme. Ngoài dextrose ra, đường glucoza luôn chứa một tỉ lệ thay đổi 2-, 3- và nhiều chất polysaccharide khác (maltose, maltotriose...). Lượng đường khử, biểu thị như đường dextrose ở dạng chất khô, từ 20% trở lên. Đường này thường ở dạng sệt, không màu (xirô đường glucoza, xem phần (B)) hoặc thành miếng hoặc bánh (đường glucoza khối) hoặc bột vô định hình (amorphous powder), dùng chủ yếu trong công nghiệp thực phẩm, sản xuất bia, lên men thuốc lá và được phẩm.

(4) **Đường fructoza** ($C_6H_{12}O_6$) có nhiều, với glucoza, trong các loại quả ngọt và trong mật ong. Người ta sản xuất đường fructoza thương phẩm từ đường glucoza thương phẩm (ví dụ, xirô ngô), từ đường sucroza hoặc bằng thủy phân chất inulin, một chất chủ yếu được tìm thấy trong rễ cây hoa huệ và cây a-ti-sô Jerusalem. Đường fructoza ở dạng đường cát kết tinh, hơi trắng hoặc ở dạng xirô sệt (xem phần (B)); đường fructoza ngọt hơn đường thường (sucroza) và đặc biệt thích hợp cho những người mắc bệnh đái tháo đường. Nhóm này bao gồm cả đường fructoza thương phẩm cũng như đường fructoza tinh khiết về mặt hoá học.

(5) **Đường sucroza**, thu được từ các nguồn không phải là củ cải đường và mía đường. Quan trọng nhất là đường từ **cây thích**, thu được từ nhựa của cây thích, chủ yếu là loại cây thích *saccharum* và *Acer nigrum* mọc chủ yếu ở Canada và vùng Đông Bắc nước Mỹ. Nhựa thường được cô đặc và kết tinh không qua tinh chế nhằm giữ lại một số chất không

Commercial lactose, when refined, is a white, slightly sweet, crystalline powder. Chemically pure lactose, whether anhydrous or hydrated, occurs as hard colourless crystals, which absorb odours.

Lactose is used extensively, with milk, in the preparation of infant foods; it is also used in confectionery, in jam-making or in pharmacy.

(2) **Invert sugar**, the main constituent of natural honey. It is usually prepared commercially by the hydrolysis of refined sucrose solutions and consists of equal proportions by weight of glucose and fructose. It may be presented in solid form or as a viscous syrup (see Part (B)). It is used in pharmacy, in bread making, in the manufacture of fruit preserves and artificial honey and in the brewing industry.

(3) **Glucose**, which occurs naturally in fruits and honey. Together with an equal part of fructose it constitutes invert sugar.

The heading includes dextrose (chemically pure glucose) and commercial glucose.

Dextrose ($C_6H_{12}O_6$) is a white crystalline powder. It is used in the food and pharmaceutical industries.

Commercial glucose is obtained by hydrolysing starch with acids and/or enzymes. It always contains, in addition to dextrose, a variable proportion of di-, tri- and other polysaccharides (maltose, maltotriose, etc.). It has a reducing sugar content, expressed as dextrose on the dry substance, of not less than 20%. It is usually in the form of a colourless, more or less viscous liquid (glucose syrup, see Part (B)) or of lumps or cakes (glucose aggregates) or of an amorphous powder. It is used mainly in the food industry, in brewing, in tobacco fermentation and in pharmacy.

(4) **Fructose** ($C_6H_{12}O_6$) which is present in large quantities, with glucose, in sweet fruits and in honey. Commercially it is produced from commercial glucose (e.g., corn syrup), from sucrose or by hydrolysis of inulin, a substance found mainly in the tubers of the dahlia and the Jerusalem artichoke. It occurs in the form of a whitish, crystalline powder or as a viscous syrup (see Part (B)); it is sweeter than ordinary sugar (sucrose) and is especially suitable for use by diabetics. This heading covers both commercial and chemically pure fructose.

(5) **Sucrose sugars**, obtained from sources other than the sugar beet and the sugar cane. The most important is **maple** sugar, obtained from the sap of varieties of the maple tree, chiefly the *Acer saccharum* and the *Acer nigrum* which grow mainly in Canada and the North-Eastern United States. The sap is usually concentrated and crystallised unrefined in order to

phải là đường tạo nên hương vị đặc biệt của nó. Nó cũng được bán ra thị trường ở dạng xirô (xem Phần (B)). Các loại xirô khác của đường sucroza (xem Phần (B)) thu được từ cây cao lương ngọt (*sorghum vulgare var. saccharatum*), hạt carob, một số loại cọ,...

(6) **Đường malto- dextrin** (hoặc **dextrin-maltose**), thu được theo quy trình sản xuất tương tự đường glucoza thương phẩm. Đường malto- dextrin chứa một tỉ lệ không cố định đường maltose và chất polysaccharide khác. Tuy nhiên, chúng bị thủy phân ít hơn và do đó có hàm lượng đường khử thấp hơn đường glucoza thương phẩm. Nhóm này chỉ bao gồm những sản phẩm có lượng đường khử, biểu thị như đường dextrose ở dạng chất khô, trên 10% (nhưng dưới 20%). Các sản phẩm có lượng đường khử không vượt quá 10% thuộc **nhóm 35.05**. Đường malto-dextrin ở dạng thông dụng nhất là bột có màu trắng, nhưng chúng cũng có trên thị trường ở dạng xirô (xem Phần (B)). Chúng dùng chủ yếu làm thức ăn cho trẻ em và thức ăn kiêng với hàm lượng calo thấp, làm chất thơm hoặc chất màu thực phẩm, làm chất mang dùng trong công nghiệp dược phẩm.

(7) **Đường maltoza** ($C_{12}H_{22}O_{11}$) được sản xuất ở quy mô công nghiệp từ sự thủy phân tinh bột với chất diastase của malt và được sản xuất ở dạng bột kết tinh có màu trắng. Nó được dùng trong công nghiệp sản xuất rượu bia. Nhóm này gồm đường malto thương phẩm cũng như đường maltoza tinh khiết về mặt hoá học.

(B) XIRÔ ĐƯỜNG

Phần này gồm các loại xirô của tất cả các loại đường (kể cả xirô lactoza cũng như các dung dịch chứa nước trừ dung dịch chứa nước của đường tinh khiết về mặt hoá học thuộc **nhóm 29.40**), với điều kiện chưa được thêm hương liệu hoặc chất màu (xem phần Chú giải của nhóm 21.06).

Ngoài xirô được đề cập ở phần A trên đây (tức là xirô glucoza (tinh bột)), xirô fructoza, xirô malto-dextrin, xirô đường nghịch chuyển cũng như xirô sucroza), nhóm này gồm:

(1) **Xirô đường (simple syrup)** thu được từ sự hoà tan các loại đường của Chương này trong nước.

(2) **Nước ép và xirô** thu được trong quá trình chiết xuất đường từ mía đường, củ cải đường.... Các loại nước này có thể chứa tạp chất như: chất pectin, chất albuminoidal, muối khoáng ...

(3) **Xirô vàng**, dùng làm đồ uống hoặc làm thức ăn có chứa đường sucroza và đường nghịch chuyển. Xirô vàng được chế biến từ phần xirô còn lại trong quá trình tinh chế đường sau khi kết tinh và tách đường đã tinh chế, hoặc chế biến từ đường mía hay đường củ cải, hoặc bằng cách chuyển một phần đường sucroza hoặc thêm đường nghịch chuyển.

(C) MẬT ONG NHÂN TẠO

Thuật ngữ “mật ong nhân tạo” dùng cho các hỗn hợp pha trộn đường sucroza, đường glucoza hoặc đường nghịch chuyển, thường đã thêm hương liệu hoặc chất

retain certain non-sugar constituents to which the sugar owes its delicate flavour. It is also marketed in the form of a syrup (see Part (B)). Other sucrose syrups (see Part (B)) are obtained from sweet sorghum (*Sorghum vulgare var. saccharatum*), carob beans, certain palms, etc.

(6) **Malto-dextrins** (or **dextrin-maltose**), obtained by the same process as commercial glucose. They contain maltose and polysaccharides in variable proportions. However, they are less hydrolysed and therefore have a lower reducing sugar content than commercial glucose. The heading covers only such products with a reducing sugar content, expressed as dextrose on the dry substance, exceeding 10 % (but less than 20 %). Those with a reducing sugar content not exceeding 10 % fall in **heading 35.05**. Malto-dextrins are generally in the form of white powders, but they are also marketed in the form of a syrup (see Part (B)). They are used chiefly in the manufacture of baby food and low-calory dietetic foods, as extenders for flavouring substances or food colouring agents, and in the pharmaceutical industry as carriers.

(7) **Maltose** ($C_{12}H_{22}O_{11}$) which is produced industrially from starch by hydrolysis with malt diastase and is produced in the form of a white crystalline powder. It is used in the brewing industry. This heading covers both commercial and chemically pure maltose.

(B) SUGAR SYRUPS

This part covers syrups of all sugars (including lactose syrups and aqueous solutions **other than** aqueous solutions of chemically pure sugars of **heading 29.40**), **provided** they do not contain added flavouring or colouring matter (see Explanatory Note to heading 21.06).

In addition to the syrups referred to in Part (A) above (i.e., glucose (starch) syrup, fructose syrup, syrup of malto-dextrins, inverted sugar syrup as well as sucrose syrup), this heading includes:

(1) **Simple syrups** obtained by dissolving sugars of this Chapter in water.

(2) **Juices and syrups** obtained during the extraction of sugars from sugar beet, sugar cane, etc. These may contain pectin, albuminoidal substances, mineral salts, etc., as impurities.

(3) **Golden syrup**, a table or culinary syrup containing sucrose and invert sugar. Golden syrup is made from the syrup remaining during sugar refining after crystallisation and separation of refined sugar, or from cane or beet sugar, by inverting part of the sucrose or by the addition of invert sugar.

(C) ARTIFICIAL HONEY

The term “artificial honey” applies to mixtures based on sucrose, glucose or invert sugar, generally flavoured or coloured and prepared to imitate natural

màu và chế biến để giống mật ong tự nhiên. Nhóm này cũng bao gồm cả các hỗn hợp pha trộn mật ong tự nhiên với mật ong nhân tạo.

(D) ĐƯỜNG CARAMEN

Đường caramen là chất có màu nâu, không kết tinh được và có mùi thơm. Nó có thể ở dạng chất lỏng ít nhiều giống như xirô, hoặc dạng rắn, thường ở dạng bột.

Chúng ít nhiều thu được từ sự nhiệt phân kéo dài của đường, ở nhiệt độ từ 120°C đến 180°C, từ các loại đường (thường là glucoza hoặc sucroza) hoặc từ mật đường.

Tuỳ theo quy trình chế biến, toàn bộ loạt sản phẩm thu được lần lượt là đường **đã caramen hóa** (hoặc mật đường) với hàm lượng đường thường là cao (khoảng chừng 90%), tính theo sản phẩm khô, đến **đường caramen “màu”**, với hàm lượng đường rất thấp.

Đường hoặc mật đường đã caramen hóa được dùng làm hương liệu, nhất là trong món tráng miệng có đường, kem hoặc bánh ngọt. Màu caramen, có được là do sự chuyển biến của đường thành melanoidin (chất màu) ở nhiệt độ tương đối cao, được dùng như chất màu, ví dụ, sản xuất bánh bích quy, trong công nghiệp sản xuất bia rượu và chế biến một số đồ uống không có cồn.

17.03 - Mật thu được từ chiết xuất hoặc tinh chế đường (+).

1703.10 - Mật mía

1703.90 - Loại khác

Các loại mật thuộc nhóm này chỉ thu được từ kết quả của việc chiết xuất hoặc tinh chế đường. Mật thu được thường là sản phẩm phụ thông thường từ việc chiết xuất hoặc tinh chế đường mía hoặc đường củ cải hoặc từ việc sản xuất đường fructoza từ ngô. Đó là chất nhớt có màu nâu hoặc hơi đen chứa một lượng đáng kể đường không thể dễ dàng làm kết tinh. Tuy nhiên, nó có thể được làm thành bột.

Mật củ cải đường thu được như ở trên thường không ăn được, nhưng một số dạng đã qua tinh chế của mật mía và mật ngô thích hợp dùng làm thức ăn cho người và được bán như là mật đường hoặc như xirô để ăn. Công dụng chủ yếu của các loại mật là dùng làm nguyên liệu thô để chưng cất rượu và đồ uống có cồn (ví dụ, rượu rum chế biến từ mật mía đường), hoặc chế biến thức ăn cho gia súc hay các chất thay thế cà phê. Nó cũng đôi khi được dùng để chiết xuất đường.

Các loại mật thuộc nhóm này có thể bị khử màu, tạo màu hoặc tạo mùi.

ooo

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1703.10

Mật mía có thể phân biệt với các loại mật khác của nhóm 17.03 dựa trên mùi và thành phần hoá học.

honey. Mixtures of natural and artificial honey are also included in this heading.

(D) CARMEL

Caramel is a brown non-crystallisable substance with an aromatic odour. It may be in the form either of a more or less syrupy liquid or of a solid, usually a powder.

It is obtained by more or less prolonged pyrogenation, at a temperature of 120 - 180 °C, from sugars (usually glucose or sucrose) or from molasses.

Depending on the manufacturing process, a whole series of products is obtained ranging from **caramelised sugars** (or molasses) proper with a sugar content, calculated on the dry product, which is usually high (of the order of 90 %), to **“colouring” caramels**, with a very low sugar content.

Caramelised sugars or molasses are used for flavouring, particularly in making sweetened desserts, ice cream or pastry-cooks' products. Colouring caramels, because of a fairly high degree of conversion of the sugars into melanoidin (a colorant), are used as colouring substances in, for example, biscuit-making, brewing and the manufacture of certain non-alcoholic beverages.

17.03 - Molasses resulting from the extraction or refining of sugar (+).

1703.10 - Cane molasses

1703.90 - Other

Molasses of this heading is obtained only as a result of the extraction or refining of sugar. It is most commonly obtained as a normal by-product resulting from the extraction or refining of beet or cane sugar or from the production of fructose from maize (corn). It is a brown or blackish viscous substance containing an appreciable amount of sugar which cannot readily be crystallised. However, it may be powdered.

Beet sugar molasses is not normally eaten as such, but certain refined forms of sugar cane molasses and com molasses are suitable for human consumption and are sold as treacle or as table syrups. The main uses of molasses are as the raw material from which alcohols and alcoholic beverages are distilled (e.g., rum from sugar cane molasses), in the preparation of cattle foods and coffee substitutes. It is also sometimes used for the extraction of sugar.

Molasses of this heading may be decolourised, coloured or flavoured.

ooo

Subheading Explanatory Note.

Subheading 1703.10

Cane molasses can be distinguished from the other molasses of heading 17.03 on the basis of odour and chemical composition.

17.04 - Các loại kẹo đường (kể cả sô cô la trắng), không chứa ca cao.

1704.10 - Kẹo cao su, đã hoặc chưa bọc đường

1704.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm hầu hết các chế phẩm đường có trên thị trường ở thể rắn hoặc thể bán rắn, thường thích hợp để sử dụng ngay và gọi chung là **mứt kẹo, bánh kẹo hoặc kẹo**.

Nhóm này có thể kể đến:

(1) Kẹo cao su có đường (kể cả kẹo cao su được làm ngọt và các loại tương tự).

(2) Kẹo cứng (kể cả kẹo có chiết xuất từ malt).

(3) Caramen, kẹo cao su (cachou), kẹo đường, kẹo nougat, kẹo mềm (fondant), kẹo hạnh nhân, kẹo Turkish delight.

(4) Bánh hạnh nhân.

(5) Các chế phẩm ở dạng kẹo viên ngâm hoặc kẹo chống ho đã đóng gói, chủ yếu làm bằng đường (có hoặc không có thêm thực phẩm khác như gelatin, tinh bột hoặc bột) và hương liệu (kể cả các chất có được tính, như cồn benzyl, mentol, dầu bạch đàn và dầu thơm tolu). Tuy nhiên, viên kẹo ngâm hoặc kẹo chống ho có chứa chất được tính, trừ hương liệu, thuộc **Chương 30, với điều kiện** tỉ lệ các chất này trong mỗi viên kẹo ngâm hoặc kẹo chống ho có thể dùng cho mục đích phòng bệnh hoặc chữa bệnh.

(6) Sôcôla trắng gồm đường, bơ cacao, sữa bột và hương liệu, nhưng chứa một lượng rất ít cacao (bơ cacao không coi như cacao).

(7) Chiết xuất từ cam thảo (bánh, khối, que, viên...) chứa trên 10% trọng lượng là đường sucroza. Tuy nhiên, khi được đóng gói ở dạng kẹo (có hoặc không có hương liệu), chiết xuất cam thảo thuộc nhóm này không tính đến tỷ lệ đường.

(8) Thạch trái cây và bột trái cây nhão được đóng gói ở dạng kẹo đường.

(9) Bột nhão từ đường và chứa một ít hoặc không có chất béo và thích hợp không những dùng trực tiếp làm mứt kẹo của nhóm này, mà còn làm nhân của các sản phẩm thuộc nhóm này hoặc các nhóm khác, ví dụ:

(a) Bột nhão làm kẹo frondant được chế biến từ đường sucroza, xirô sucroza hoặc xirô glucoza hoặc xirô đường nghịch chuyển có hoặc không có hương liệu, dùng sản xuất kẹo mềm (fondant), và làm nhân trong kẹo hoặc sôcôla...

(b) Bột nhão làm kẹo nougat, là hỗn hợp có khí của đường, nước và chất tạo keo (ví dụ, lòng trắng trứng) và đôi khi thêm một lượng nhỏ chất béo, có hoặc không có thêm quả hạch (nut), quả hoặc các sản phẩm thực vật khác, dùng để sản xuất kẹo nougat và làm

17.04 - Sugar confectionery (including white chocolate), not containing cocoa.

1704.10 - Chewing gum, whether or not sugar-coated

1704.90 - Other

This heading covers most of the sugar preparations which are marketed in a solid or semi-solid form, generally suitable for immediate consumption and collectively referred to as **sweetmeats, confectionery or candies**.

It includes, *inter alia*:

(1) Gums containing sugar (including sweetened chewing gum and the like).

(2) Boiled sweets (including those containing malt extract).

(3) Caramels, cachous, candies, nougat, fondants, sugared almonds, Turkish delight.

(4) Marzipan.

(5) Preparations put up as throat pastilles or cough drops, consisting essentially of sugars (whether or not with other foodstuffs such as gelatin, starch or Hour) and flavouring agents (including substances having medicinal properties, such as benzyl alcohol, menthol, eucalyptol and tolu balsam). However, throat pastilles or cough drops which contain substances having medicinal properties, other than flavouring agents, fall in **Chapter 30, provided** that the proportion of those substances in each pastille or drop is such that they are thereby given therapeutic or prophylactic uses.

(6) White chocolate composed of sugar, cocoa butter, milk powder and flavouring agents, but not containing more than mere traces of cocoa (cocoa butter is not regarded as cocoa).

(7) Liquorice extract (cakes, blocks, sticks, pastilles, etc.) containing more than 10 % by weight of sucrose. When put up (i.e., prepared) as confectionery, however, (flavoured or not), liquorice extract falls in the heading irrespective of the proportion of sugar.

(8) Fruit jellies and fruit pastes put up in the form of sugar confectionery.

(9) Pastes based on sugar and containing little or no added fat and suitable for transformation directly into sugar confectionery of this heading, but also used as a filling for products of this or other headings, for example:

(a) Fondant pastes prepared from sucrose, sucrose or glucose syrup or invert sugar syrup with or without flavouring, used for making fondants, as a filling for sweets or chocolates, etc.

(b) Nougat pastes, being aerated mixtures of sugar, water and colloidal materials (e.g., egg white) and sometimes with a small quantity of added fat, with or without the addition of nuts, fruits or other suitable vegetable products, used for making nougat, as filling

nhân trong sôcôla, ...

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

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

Nhóm này **không bao gồm**:

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

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

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

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

(e) Dược phẩm thuộc **Chương 30**.

Chương 18

Ca cao và các chế phẩm từ ca cao

Chú giải.

1.- Chương này không bao gồm:

(a) Chế phẩm thực phẩm có hàm lượng trên 20% tính theo khối lượng là xúc xích, thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp bất kỳ của các loại trên (Chương 16);

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

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

TỔNG QUÁT

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

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

b) Sôcôla trắng (**nhóm 17.04**)

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

for chocolates, etc.

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

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

The heading **excludes**:

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

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

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

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

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

Chapter 18

Cocoa and cocoa preparations

Notes.

1.- This Chapter does not cover:

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

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

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

GENERAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nhóm này **không bao gồm**:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The heading **does not include**:

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

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

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

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

Nhóm này bao gồm:

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

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

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

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

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

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

1803.10 - Chưa khử chất béo

1803.20 - Đã khử một phần hoặc toàn bộ chất béo

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

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

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

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

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

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

The heading includes:

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

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

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

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

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

18.03 - Cocoa paste, whether or not defatted.

1803.10 - Not defatted

1803.20 - Wholly or partly defatted

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

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

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

18.04 - Cocoa butter, fat and oil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1806.31 - - Có nhân

1806.32 - - Không có nhân

1806.90 - Loại khác

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

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

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

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

Nhóm này **không bao gồm**:

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

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

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

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

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

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

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

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

- Other, in blocks, slabs or bars:

1806.31 - - Filled

1806.32 - - Not filled

1806.90 - Other

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

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

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

Chocolate enriched with vitamins is also classified in this heading.

The heading **does not include**:

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

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

ooo

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 1806.20

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

Phân nhóm 1806.31

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

Chương 19

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

Chú giải.

1.- Chương này không bao gồm:

(a) Các chế phẩm thực phẩm có chứa trên 20% tính theo khối lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hay động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp bất kỳ của các loại trên (Chương 16), trừ các sản phẩm được nhồi thuộc nhóm 19.02;

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

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

2.- Theo mục đích của nhóm 19.01:

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

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

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

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

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

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

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

ooo

Subheading Explanatory Note.

Subheading 1806.20

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

Subheading 1806.31

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

Chapter 19

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

Notes.

1.- This Chapter does not cover:

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

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

(c) Medicaments or other products of Chapter 30.

2.- For the purposes of heading 19.01:

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

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

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

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

3.- Heading 19.04 does not cover preparations

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

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

TỔNG QUÁT

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

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

Chương này **không bao gồm**:

(a) Những chế phẩm thực phẩm (trừ các sản phẩm nhồi thuộc **nhóm 19.02**) có chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm, hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp các sản phẩm ở trên (**Chương 16**).

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

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

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

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

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

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

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

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

GENERAL

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

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

The Chapter **excludes**:

(a) Food preparations (other than stuffed products of **heading 19.02**) containing more than 20 % by weight of sausage, meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or any combination thereof (**Chapter 16**).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1901.90 - Loại khác

(I) Chiết xuất malt.

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

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

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

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

Nhóm này **không bao gồm**:

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

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

(c) Các enzym malt (**nhóm 35.07**).

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

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

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

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

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

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

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

1901.90 - Other

(I) Malt extract.

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

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

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

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

This heading **does not cover**:

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

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

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

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

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

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

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

sau giết mổ, tiết, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác hoặc hỗn hợp các sản phẩm nêu trên được **loại trừ khỏi nhóm này (Chương 16)**.

Theo mục đích của nhóm này:

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

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

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

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

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

Nhóm này có thể kể đến các chế phẩm như:

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

(7) Hỗn hợp bột nhào trộn sẵn, có thành phần chính là bột ngũ cốc với đường, chất béo, trứng hoặc quả (kể cả loại được đặt trong khuôn hoặc đã được tạo hình thành phẩm).

(8) Bánh pizza chưa được làm chín gồm đế bánh pizza (bột nhào) được phủ các thành phần khác như

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

For the purposes of this heading:

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

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

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

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

They may also constitute intermediate preparations for the food industry.

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

- (1) Flours obtained by evaporating a mixture of milk with sugar and flour.
- (2) Preparations consisting of a mixture of egg powder, milk powder, malt extract and cocoa powder.
- (3) Racahout, a food preparation composed of rice flour, various starches, flour of sweet acorns, sugar and cocoa powder, flavoured with vanilla.
- (4) Preparations composed of mixtures of cereal flour with fruit flours, generally containing added cocoa powder, or of fruit flours with added cocoa powder.
- (5) Malted milk and similar preparations composed of powdered milk and malt extract with or without added sugar.
- (6) "Knödel", "Klöße", "Nockerln", with ingredients such as semolina, cereal flour, breadcrumbs, fat, sugar, eggs, spices, yeast, jam or fruit. However, such products based on potato flour are classified in **Chapter 20**.

(7) Ready-mixed doughs, consisting essentially of cereal flour with sugar, fat, eggs or fruit (including those put up in moulds or formed into final shape).

(8) Uncooked pizza consisting of a pizza base (dough) covered with various other ingredients such as cheese,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(ij) Đồ uống thuộc **Chương 22**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1902.11 - - Có chứa trứng

1902.19 - - Loại khác

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

1902.30 - Sản phẩm từ bột nhào khác

1902.40 - Couscous

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

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

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

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

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

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

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

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

- Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared:

1902.11 - - Containing eggs

1902.19 - - Other

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

1902.30 - Other pasta

1902.40 - Couscous

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

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

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

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

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

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

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

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Các chế phẩm thực phẩm (trừ các sản phẩm nhồi thuộc **nhóm 19.02**) đã nhồi, có chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp bất kỳ của các loại trên (**Chương 16**).

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

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

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

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

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

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

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

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

1904.30 - Lúa mì bulgur

1904.90 - Loại khác

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

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

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

The heading **does not cover**:

(a) Food preparations (other than stuffed products of **heading 19.02**), containing more than 20 % by weight of sausage, meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or any combination thereof (**Chapter 16**).

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

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

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

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

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

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

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

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

1904.30 - Bulgur wheat

1904.90 - Other

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(C) Lúa mì bulgur.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(C) Bulgur wheat.

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

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

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

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

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

Nhóm này cũng **không bao gồm**:

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

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

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

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

1905.10 - Bánh mì giòn

1905.20 - Bánh mì có gừng và loại tương tự

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

1905.31 - - Bánh quy ngọt

1905.32 - - Bánh waffles và bánh xếp wafers

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

1905.90 - Loại khác

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

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

Nhóm này bao gồm các sản phẩm sau:

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

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

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

The heading also **excludes**:

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

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

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

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

1905.10 - Crispbread

1905.20 - Gingerbread and the like

- Sweet biscuits; waffles and wafers:

1905.31 - - Sweet biscuits

1905.32 - - Waffles and wafers

1905.40 - Rusks, toasted bread and similar toasted products

1905.90 - Other

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

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

The heading includes the following products:

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

bột nở và muối.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

flours, leavens and salt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(12) **Bánh xèo và bánh crêpe**

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

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

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

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Tất cả các sản phẩm có chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm, động vật thủy sinh không xương sống khác hoặc hỗn hợp các loại trên (ví dụ, bánh gồm thịt đã được nhồi trong bột nhào (pastry)) (**Chương 16**).

(b) Các sản phẩm thuộc nhóm **20.05**

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

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

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

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

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

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

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

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

(12) **Crêpes and pancakes.**

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

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

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

The heading **excludes**:

(a) Products containing more than 20 % by weight of sausage, meat, meat offal, blood, insects, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or any combination thereof (e.g., pies consisting of meat enclosed in pastry) (**Chapter 16**).

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

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

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

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

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

Sealing wafers are cut out of thin sheets of baked,

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

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

Chương 20

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

Chú giải.

1.- Chương này không bao gồm:

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

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

(c) Các chế phẩm thực phẩm có trên 20% tính theo khối lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, côn trùng, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc các loại động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp của các sản phẩm trên (Chương 16);

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

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

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

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

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

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

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

Chú giải phân nhóm.

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

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

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

Chapter 20

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

Notes.

1.- This Chapter does not cover:

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

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

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

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

(e) Homogenised composite food preparations of heading 21.04.

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

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

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

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

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

Subheading Notes.

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

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 cò, 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 đông 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 đông 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 đông 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 xốt 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 xốt 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 ngấm 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 ngấm 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 ngấm ngấm đường, phân 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 ngấm 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;

(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 nhão 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 sốt và các chế phẩm làm nước sốt; 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 sốt đậu tương

2103.20 - Ketchup cà chua và nước sốt 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 XÓT VÀ CÁC CHẾ PHẨM ĐỂ LÀM NƯỚC XÓT; 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 nhào 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

tinh khiết tương tự (nhóm 28.53);

(d) Axit axetic có nồng độ axit axetic trên 10% tính theo khối lượng (nhóm 29.15);

(e) Dược phẩm thuộc nhóm 30.03 hay 30.04; hoặc

(f) Các chế phẩm nước hoa hoặc chế phẩm vệ sinh (Chương 33).

2.- Theo mục đích của Chương này và các Chương 20 và 21, "nồng độ cồn tính theo thể tích" sẽ được xác định ở nhiệt độ 20°C.

3.- Theo mục đích của nhóm 22.02, khái niệm "đồ uống không chứa cồn" có nghĩa là các loại đồ uống có nồng độ cồn không quá 0,5% tính theo thể tích. Đồ uống có cồn được xếp vào các nhóm thích hợp từ 22.03 đến 22.06 hoặc nhóm 22.08.

Chú giải phân nhóm.

1.- Theo mục đích của phân nhóm 2204.10, khái niệm "rượu vang nổ" (1) là loại rượu khi bảo quản ở nhiệt độ 20°C trong thùng kín, có mức áp suất vượt từ 3 bars trở lên.

TỔNG QUÁT

Các sản phẩm thuộc Chương này hoàn toàn khác biệt với các thực phẩm đã được nêu trong các Chương trước của Danh mục.

Chúng chia thành 4 loại chính:

(A) Nước và các đồ uống không chứa cồn khác và nước đá.

(B) Đồ uống có cồn đã lên men (bia, rượu vang, rượu táo,...).

(C) Đồ uống và chất lỏng có chứa cồn được chưng cất (rượu mùi, rượu mạnh, ...) và cồn ethyl.

(D) Giấm ăn và các sản phẩm thay thế giấm.

Chương này **không bao gồm**:

(a) Các sản phẩm sữa dạng lỏng của **Chương 4**.

(b) Các sản phẩm của Chương này (**trừ** các sản phẩm thuộc **nhóm 22.09**) đã được chế biến để dùng trong nấu nướng (ví dụ: rượu vang và Cognac dùng để nấu nướng) và vì thế không phù hợp để làm đồ uống (thường thuộc **nhóm 21.03**).

(c) Dược phẩm thuộc **nhóm 30.03** hoặc **30.04**.

(d) Các sản phẩm nước hoa hoặc chế phẩm vệ sinh (toilet preparation) (**Chương 33**).

22.01 - Nước, kể cả nước khoáng tự nhiên hoặc nhân tạo và nước có ga, chưa pha thêm đường hoặc chất làm ngọt khác hay hương liệu; nước đá và tuyết.

2201.10 - Nước khoáng và nước có ga

2201.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm:

(A) **Nước tự nhiên thông thường**: bao gồm tất cả các loại nước thường tự nhiên (**trừ** nước biển - xem

purity (heading 28.53);

(d) Acetic acid of a concentration exceeding 10 % by weight of acetic acid (heading 29.15);

(e) Medicaments of heading 30.03 or 30.04; or

(f) Perfumery or toilet preparations (Chapter 33).

2.- For the purposes of this Chapter and of Chapters 20 and 21, the "alcoholic strength by volume" shall be determined at a temperature of 20 °C.

3.- For the purposes of heading 22.02, the term "non-alcoholic beverages" means beverages of an alcoholic strength by volume not exceeding 0.5 % vol. Alcoholic beverages are classified in headings 22.03 to 22.06 or heading 22.08 as appropriate.

Subheading Note.

1.- For the purposes of subheading 2204.10, the expression "sparkling wine" means wine which, when kept at a temperature of 20 °C in closed containers, has an excess pressure of not less than 3 bars.

GENERAL

The products of this Chapter constitute a group quite distinct from the foodstuffs covered by the preceding Chapters of the Nomenclature.

They fall into four main groups:

(A) Water and other non-alcoholic beverages and ice.

(B) Fermented alcoholic beverages (beer, wine, cider, etc.).

(C) Distilled alcoholic liquids and beverages (liqueurs, spirits, etc.) and ethyl alcohol.

(D) Vinegar and substitutes for vinegar.

This Chapter **does not cover**:

(a) Liquid dairy products of **Chapter 4**.

(b) Products of this Chapter (**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) (generally **heading 21.03**).

(c) Medicaments of **heading 30.03** or **30.04**.

(d) Perfumery or toilet preparations (**Chapter 33**).

22.01 - Waters, including natural or artificial mineral waters and aerated waters, not containing added sugar or other sweetening matter nor flavoured; ice and snow.

2201.10 - Mineral waters and aerated waters

2201.90 - Other

This heading covers:

(A) **Ordinary natural water** of all kinds (**other than** sea water - see **heading 25.01**). Such waters remain in

nhóm 25.01). Các loại nước này có thể đã hoặc chưa được lọc sạch, **trừ** nước cất hoặc nước khử độ dẫn và các loại nước tinh khiết tương tự thuộc **nhóm 28.53.**

Nhóm này **không bao gồm** các loại nước đã được làm ngọt hoặc đã pha hương liệu (**nhóm 22.02).**

(B) **Nước khoáng:** là các loại nước khoáng thiên nhiên hay nước khoáng nhân tạo.

Nước khoáng thiên nhiên là loại nước có chứa muối khoáng hoặc có ga. Thành phần của các loại nước này rất khác nhau, nên thường được phân loại theo các đặc tính hoá học của các loại muối trong chúng, ví dụ:

- (1) Các loại nước có kiềm.
- (2) Các loại nước có sunfat.
- (3) Các loại nước có hợp chất halogen và một nguyên tố hoặc gốc khác (halide water).
- (4) Các loại nước có lưu huỳnh.
- (5) Các loại nước có arsen.
- (6) Các loại nước có sắt.

Các loại nước khoáng thiên nhiên này có thể cũng chứa carbon dioxide tự nhiên hoặc được bổ sung vào.

Nước khoáng nhân tạo đã qua chế biến từ nước uống thông thường bằng cách thêm vào các thành tố hoạt tính (muối khoáng hoặc ga) có trong nước khoáng tự nhiên tương ứng để tạo ra nước có đặc tính tương tự.

Nhóm này **loại trừ** nước khoáng (tự nhiên hoặc nhân tạo) đã được làm ngọt hoặc đã pha hương liệu (hương cam, chanh...) (**nhóm 22.02).**

(C) **Nước có ga (carbonated water),** nghĩa là, các loại nước uống thông thường đã được nạp khí carbon dioxide dưới áp suất. Các loại này thường được gọi là “nước sô đa” hay “nước vùng seltz” mặc dù nước vùng seltz thực sự lại là một loại nước khoáng tự nhiên.

Nhóm này **loại trừ** các loại nước có ga đã được làm ngọt hoặc đã pha hương liệu (**nhóm 22.02).**

(D) **Nước đá và tuyết,** có nghĩa là, nước đá và tuyết tự nhiên và nước được làm đông lạnh.

Nhóm này **loại trừ** kem ăn được thuộc **nhóm 21.05** và “tuyết axit carbonic” hoặc “nước đá khô” (tức là dioxyde carbone ở dạng rắn) (**nhóm 28.11).**

22.02 - Nước, kể cả nước khoáng và nước có ga, đã pha thêm đường hoặc chất làm ngọt khác hay hương liệu, và đồ uống không chứa cồn khác, không bao gồm nước quả ép hoặc nước rau ép thuộc nhóm 20.09.

2202.10 - Nước, kể cả nước khoáng và nước có ga, đã pha thêm đường hoặc chất làm ngọt khác hay hương liệu

- Loại khác:

2202.91 - - Bia không cồn

the heading, whether or not clarified or purified, **except** that distilled or conductivity water and water of similar purity are classified in **heading 28.53.**

The heading **excludes** sweetened or flavoured water (**heading 22.02).**

(B) **Mineral waters,** whether natural or artificial.

Natural mineral waters contain mineral salts or gases. The composition of these waters varies considerably and they are generally classified according to the chemical characteristics of their salts, e.g.:

- (1) Alkaline waters.
- (2) Sulphated waters.
- (3) Halide waters.
- (4) Sulphuretted waters.
- (5) Arsenical waters.
- (6) Ferruginous waters.

Such natural mineral waters may also contain natural or added carbon dioxide.

Artificial mineral waters are prepared from ordinary potable water by adding the active principles (mineral salts or gases) present in the corresponding natural waters so as to produce waters of the same properties.

The heading **excludes** sweetened or flavoured (orange, lemon, etc.) mineral waters (natural or artificial) (**heading 22.02).**

(C) **Aerated waters** (carbonated waters), i.e., ordinary potable waters charged with carbon dioxide gas under pressure. They are often called “soda waters” or “Seltzer” waters although true “Seltzer” water is a natural mineral water.

The heading **excludes** sweetened or flavoured aerated waters (**heading 22.02).**

(D) **Ice and snow,** i.e., natural snow and ice, and artificially frozen water.

The heading **excludes** edible ice of **heading 21.05** and “carbonic acid snow” or “dry ice” (i.e., solid carbon dioxide) (**heading 28.11).**

22.02 - Waters, including mineral waters and aerated waters, containing added sugar or other sweetening matter or flavoured, and other non-alcoholic beverages, not including fruit, nut or vegetable juices of heading 20.09.

2202.10 - Waters, including mineral waters and aerated waters, containing added sugar or other sweetening matter or flavoured

- Other:

2202.91 - - Non-alcoholic beer

2202.99 - - Loại khác

Nhóm này bao gồm các loại đồ uống không chứa cồn, như định nghĩa tại Chú giải 3 của Chương này, không được phân loại vào các nhóm khác, đặc biệt là **nhóm 20.09** hoặc **22.01**.

(A) **Nước, kể cả nước khoáng và nước có ga, đã pha thêm đường hoặc chất làm ngọt khác hoặc đã pha hương liệu.**

Nhóm này có thể kể đến:

(1) **Các loại nước khoáng (tự nhiên hoặc nhân tạo) đã được làm ngọt hoặc pha hương liệu.**

(2) **Các loại đồ uống như nước chanh, đồ uống có hương cam, nước cola**, bao gồm nước uống thông thường, được làm ngọt hoặc không, được tạo hương bằng nước ép hoặc tinh chất trái cây hoặc quả hạch (nut) hoặc bằng các chiết xuất hỗn hợp, đôi khi có pha thêm axit tartaric hoặc axit citric. Các loại nước này thường được tạo ga bằng cách cho thêm khí carbon dioxide, và thường được đóng chai hoặc trong các loại bao bì kín khí khác.

(B) **Bia không cồn.** Nhóm này bao gồm:

(1) Bia làm từ mạch nha, nồng độ cồn tính theo thể tích giảm xuống còn 0,5% hoặc ít hơn.

(2) Bia gừng và bia thảo mộc, có nồng độ cồn không quá 0,5% tính theo thể tích.

(3) Hỗn hợp bia và đồ uống không cồn (ví dụ, nước chanh), có nồng độ cồn không quá 0,5% tính theo thể tích.

(C) **Các loại đồ uống không có cồn khác, trừ nước quả ép và nước rau ép thuộc nhóm 20.09.**

Nhóm này có thể kể đến:

(1) **Mật hoa liễu bách (Tamarind nectar) đã được chế biến thành đồ uống** sau khi pha thêm nước, đường và lọc kỹ.

(2) **Một số đồ uống khác có thể được trực tiếp sử dụng, như các loại đồ uống có thành phần cơ bản là sữa và ca cao.**

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Sữa chua ở dạng lỏng và các loại sữa và kem đã lên men hoặc được làm chua khác, có chứa ca cao, quả hoặc hương liệu (**nhóm 04.03**).

(b) Xirô đường thuộc **nhóm 17.02** và xirô đường có thêm hương liệu thuộc **nhóm 21.06**.

(c) Các loại nước ép trái cây hoặc quả (hạch) hoặc nước rau ép, dùng **hay không** được dùng làm đồ uống (**nhóm 20.09**).

(d) Dược phẩm thuộc **nhóm 30.03** hoặc **30.04**.

22.03 - Bia sản xuất từ malt.

Bia là một loại đồ uống có chứa cồn thu được từ quá trình lên men của nước hèm (wort) chế biến từ ngũ cốc ủ mạch nha (phổ biến nhất là lúa đại mạch hoặc

2202.99 - - Other

This heading covers non-alcoholic beverages, as defined in Note 3 to this Chapter, not classified under other headings, particularly **heading 20.09** or **22.01**.

(A) **Waters, including mineral waters and aerated waters, containing added sugar or other sweetening matter or flavoured.**

This group includes, *inter alia*:

(1) **Sweetened or flavoured mineral waters** (natural or artificial).

(2) **Beverages such as lemonade**, orangeade, cola, consisting of ordinary drinking water, sweetened or not, flavoured with fruit or nut juices or essences, or compound extracts, to which citric acid or tartaric acid are sometimes added. They are often aerated with carbon dioxide gas, and are generally presented in bottles or other airtight containers.

(B) **Non-alcoholic beer.** This group includes:

(1) Beer made from malt, the alcoholic strength of which by volume has been reduced to 0.5 % vol. or less.

(2) Ginger beer and herb beer, having an alcoholic strength by volume not exceeding 0.5 % vol.

(3) Mixtures of beer and non-alcoholic beverages (e.g., lemonade), having an alcoholic strength by volume not exceeding 0.5 % vol.

(C) **Other non-alcoholic beverages, not including fruit or vegetable juices of heading 20.09.**

This group includes, *inter alia*:

(1) **Tamarind nectar rendered ready for consumption as a beverage** by the addition of water and sugar and straining

(2) **Certain other beverages read for consumption**, such as those with a basis of milk and cocoa.

This heading **does not include**:

(a) Liquid yogurt and other fermented or acidified milk and cream containing cocoa, fruit or flavourings (**heading 04.03**).

(b) Sugar syrups of **heading 17.02** and flavoured sugar syrups of **heading 21.06**.

(c) Fruit, nut or vegetable juices, whether or not used as beverages (**heading 20.09**).

(d) Medicaments of **heading 30.03** or **30.04**.

22.03 - Beer made from malt.

Beer is an alcoholic beverage obtained by fermenting a liquor (wort) prepared from malted cereals (most commonly barley or wheat), water and (usually) hops.

lúa mì), nước và (thường) với hoa bia (houblon). Một lượng ngũ cốc chưa gâp malt nhất định (ví dụ: ngô hoặc lúa gạo) cũng có thể được sử dụng trong quá trình chế biến nước hèm (wort). Hoa bia (houblon) cho thêm vào tạo nên vị đắng và mùi thơm và có tác dụng bảo quản được sản phẩm tốt hơn. Quả anh đào hoặc một số chất tạo hương khác đôi khi được thêm vào bia trong quá trình lên men.

Đường (đặc biệt là glucoza), chất tạo màu, carbon dioxide và các chất khác có thể cũng được cho thêm vào.

Tuỳ theo các phương pháp lên men, các sản phẩm có thể là **bia lên men chìm** thu được ở nhiệt độ thấp với các loại men chìm (bottom yeast), hoặc **các loại bia lên men nổi**, thu được ở nhiệt độ cao hơn với các loại men nổi (top yeast).

Bia có thể có màu nhạt hoặc đậm, ngọt hoặc đắng, nhẹ hoặc nặng. Bia thường được đóng trong thùng (barrels), đóng chai hoặc hộp kín khí và cũng có thể bán trên thị trường với các loại tên gọi như: bia anh (ale), bia đen (stout)...

Nhóm này cũng bao gồm các loại bia cô đặc được chế biến từ bia chung cất chân không có độ cồn thấp (nhưng với hàm lượng chiết xuất malt cao) chỉ còn từ 1/5 đến 1/6 khối lượng ban đầu.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Một số đồ uống, mặc dù chúng đôi khi được gọi là bia, không có cồn (ví dụ: loại đồ uống thu được từ nước pha với đường caramen) (**nhóm 22.02**).

(b) Các loại đồ uống được gọi là bia không chứa cồn gồm bia sản xuất từ malt, có nồng độ cồn tính theo thể tích giảm từ 0,5% trở xuống (**nhóm 22.02**).

(c) Dược phẩm thuộc **nhóm 30.03** hoặc **30.04**.

22.04- Rượu vang làm từ nho tươi, kể cả rượu vang cao độ; hèm nho trừ loại thuộc nhóm 20.09.

2204.10 - Rượu vang nổ

- Rượu vang khác; hèm nho đã pha cồn để ngăn ngừa hoặc cản sự lên men

2204.21 - - Loại trong đồ đựng không quá 2 lít

2204.22 - - Loại trong đồ đựng trên 2 lít nhưng không vượt quá 10 lít

2204.29 - - Loại khác

2204.30 - Hèm nho khác

(I) Rượu vang chế biến từ nho tươi

Rượu vang được phân loại trong nhóm này phải là sản phẩm cuối cùng từ quá trình lên men rượu của hèm nho tươi.

Nhóm này bao gồm:

(1) **Rượu vang thông thường** (vang đỏ, hồng hoặc trắng).

Certain quantities of non-malted cereals (e.g., maize (corn) or rice) may also be used for the preparation of the liquor (wort). The addition of hops imparts a bitter and aromatic flavour and improves the keeping qualities. Cherries or other flavouring substances are sometimes added during fermentation.

Sugar (particularly glucose), colouring matter, carbon dioxide and other substances may also be added.

According to the fermenting process employed, the products may be **bottom fermentation beer**, obtained at a low temperature with bottom yeasts, or **top fermentation beer**, obtained at a higher temperature with top yeasts.

Beer may be pale or dark, sweet or bitter, mild or strong. It may be put up in barrels, bottles or in airtight tins and may be marketed as ale, stout, etc.

This heading also covers concentrated beer prepared by vacuum-condensing beer of low alcoholic strength (but with a high content of malt extract) to between one fifth and one sixth of its original volume.

The heading **does not cover**:

(a) Certain beverages which, although they are sometimes described as beers, do not contain alcohol (e.g., beverages prepared from water and caramelised sugar) (**heading 22.02**).

(b) Beverages called non-alcoholic beer consisting of beer made from malt, the alcoholic strength of which by volume has been reduced to 0.5 % vol or less (**heading 22.02**).

(c) Medicaments of **heading 30.03** or **30.04**.

22.04 - Wine of fresh grapes, including fortified wines; grape must other than that of heading 20.09.

2204.10 - Sparkling wine

- Other wine; grape must with fermentation prevented or arrested by the addition of alcohol:

2204.21 - - In containers holding 2 l or less

2204.22 - - In containers holding more than 2 l but not more than 10 l

2204.29 - - Other

2204.30 - Other grape must

(I) Wine of fresh grapes

The wine classified in this heading is the final product of the alcoholic fermentation of the must of fresh grapes.

The heading includes:

(1) **Ordinary wines** (red, white or *rosé*).

(2) **Rượu vang được làm cao độ với cồn.**

(3) **Rượu vang nổ.** Các loại rượu vang này được nạp thêm khí carbon dioxide, hoặc từ quá trình lên men cuối cùng trong bình kín (các loại rượu vang nổ chính hiệu), hoặc bằng cách nạp thêm khí nhân tạo sau khi đóng chai (các loại vang có ga).

(4) **Các loại rượu vang ngọt tráng miệng (đôi khi được gọi là rượu vang mùi).** Các loại này có nồng độ cồn cao và thường thu được từ hèm có lượng đường cao, chỉ một phần của lượng đường này được chuyển hoá thành cồn trong khi lên men. Trong một số trường hợp các loại này được làm cao độ bằng cách cho thêm cồn, hoặc thêm hèm cô đặc pha thêm cồn. Các loại rượu vang ngọt tráng miệng (hoặc rượu mùi) này có thể kể đến canary, cyprus, lacryma christi, madeira, malaga, malmsey, marsala, port, samos và sherry.

Nhóm này **không bao gồm:**

(a) Các loại đồ uống có thành phần cơ bản là rượu vang thuộc **nhóm 22.05.**

(b) Dược phẩm thuộc **nhóm 30.03** hoặc **30.04.**

(II) **Hèm nho**

Hèm nho, thu được từ quá trình ép nho tươi, là một chất lỏng màu vàng xanh nhạt, có vân, có vị ngọt. Loại này chứa dung dịch gồm hỗn hợp các loại đường (glucoza và fructoza), các axit (tartaric, malic,...), các chất có chứa albumin, các chất khoáng và các chất nhầy và các thành phần tạo nên hương vị đặc trưng của rượu vang.

Hèm nho, trừ khi bị kim hãm, lên men một cách tự nhiên (các loại đường được chuyển hóa thành cồn); sản phẩm cuối cùng của quá trình lên men này là rượu vang.

Có thể kiềm chế xu hướng lên men tự nhiên của hèm nho bằng quá trình gọi là đình chỉ lên men (mutage), hoặc là để cản sự lên men hoặc là để ngừng hẳn quá trình lên men.

Quá trình đình chỉ lên men hèm nho (mutage) có thể được tiến hành bằng nhiều cách khác nhau:

(1) Bằng sử dụng tác động của axit salicylic hoặc của một số chất diệt khuẩn khác.

(2) Bằng cách cho vào hèm nho dioxide lưu huỳnh.

(3) Bằng cách pha thêm cồn. Dòng sản phẩm này thường được uống ngay như rượu vang mà không cần qua công đoạn xử lý nào khác nữa. Một số khác, được gọi là hèm nho đã ngưng lên men, được sử dụng để sản xuất rượu vang mùi và rượu khai vị...

(4) Bằng cách làm lạnh.

Nên lưu ý rằng loại này bao gồm hèm nho đã lên men một phần, đã hoặc chưa được ngưng quá trình lên men, cũng như hèm nho chưa lên men, có thêm cồn, cả hai loại sản phẩm này đều có nồng độ cồn theo thể tích trên 0,5%.

Nhóm này **không bao gồm** các loại nước ép nho và

(2) **Wines fortified with alcohol.**

(3) **Sparkling wines.** These wines are charged with carbon dioxide, either by conducting the final fermentation in a closed vessel (sparkling wines proper), or by adding the gas artificially after bottling (aerated wines).

(4) **Dessert wines (sometimes called liqueur wines).** These are rich in alcohol and are generally obtained from must with a high sugar content, only part of which is converted to alcohol by fermentation. In some cases they are fortified by the addition of alcohol, or of concentrated must with added alcohol. Dessert (or liqueur) wines include, *inter alia*, Canary, Cyprus, Lacryma Christi, Madeira, Malaga, Malmsey, Marsala, Port, Samos and Sherry.

The heading **does not cover:**

(a) Beverages with a basis of wine of **heading 22.05.**

(b) Medicaments of **heading 30.03** or **30.04.**

(II) **Grape must**

Grape must, obtained by pressing fresh grapes, is a greenish-yellow, cloudy liquid with a sweet flavour. It contains in solution a mixture of sugars (glucose and fructose), acids (tartaric, malic, etc.), albuminous, mineral and mucilaginous substances and the aromatic principles which give the wine its characteristic aroma and flavour.

Grape must, unless prevented, ferments spontaneously (the sugars being converted into alcohol); the end-product of this fermentation is wine.

The natural tendency of must to ferment can be inhibited by the process known as mutage which may either retard fermentation or arrest it completely.

Mutage may be effected in different ways:

(1) By the action of salicylic acid or other antiseptics.

(2) By impregnating the must with sulphur dioxide.

(3) By adding alcohol. This type of product is often consumed as a wine without further processing. Others, known as mistelles, are used in the manufacture of liqueur wines and aperitifs, etc.

(4) By refrigeration.

It should be noted that this group covers 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.

The heading **excludes** grape juice and grape must,

hèm nho, đã hoặc chưa cô đặc, chưa lên men hoặc có nồng độ cồn theo thể tích không quá 0,5% (**nhóm 20.09**).

22.05 - Rượu Vermouth và rượu vang khác làm từ nho tươi đã pha thêm hương liệu từ thảo mộc hoặc chất thơm.

2205.10 - Loại trong đồ đựng không quá 2 lít

2205.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm các loại đồ uống (thường được dùng làm rượu khai vị hoặc rượu bổ), được sản xuất từ rượu vang nho tươi thuộc nhóm 22.04, và được tạo hương bằng pha chế các phần của cây (lá, rễ, quả...) hoặc các chất thơm.

Nhóm này có thể cũng bao gồm các loại đồ uống trên đã được cho thêm vitamin hoặc hợp chất sắt.

Các loại sản phẩm này đôi khi được gọi là các sản phẩm "thực phẩm bảo vệ sức khỏe (food supplements)" được dùng vào bồi bổ sức khỏe.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Rượu vang thu được từ nho khô và được pha chế với các loại cây hoặc các chất có hương (**nhóm 22.06**).

(b) Dược phẩm thuộc **nhóm 30.03** hoặc **30.04**.

22.06 - Đồ uống đã lên men khác (ví dụ, vang táo, vang lê, vang mật ong, rượu sa kê); hỗn hợp của đồ uống đã lên men và hỗn hợp của đồ uống đã lên men với đồ uống không chứa cồn, chưa chi tiết hay ghi ở nơi khác.

Nhóm này bao gồm tất cả các loại đồ uống đã lên men **trừ** các loại đã được nêu ở **các nhóm từ 22.03 đến 22.05**.

Nhóm này có thể kể đến:

(1) **Vang táo**, là loại đồ uống có cồn thu được từ quá trình lên men của nước ép táo.

(2) **Vang lê**, là loại đồ uống được lên men tương tự như vang táo thu được từ nước ép lê.

(3) **Vang mật ong**, là loại đồ uống thu được từ quá trình lên men của dung dịch mật ong pha với nước. (Nhóm này bao gồm *hydromel vineux* - vang mật ong có pha thêm rượu vang trắng, hương liệu và một số chất khác.)

(4) **Vang nho khô**.

(5) **Vang thu được từ việc lên men nước ép trái cây hoặc quả hạch (nut)**, trừ loại nước ép nho tươi (rượu vang sung, chà là hoặc bách xù), hoặc từ nước ép rau, có nồng độ cồn theo thể tích trên 0,5%.

(6) **"Malt lên men (malton)"**, loại đồ uống đã lên men được chế biến từ chiết xuất malt và bã rượu vang.

(7) **Vân sam (spruce)**, một loại đồ uống được làm từ các loại lá hoặc nhánh nhỏ của cây linh sam hoặc từ tinh chất cây vân sam.

whether or not concentrated, unfermented or having an alcoholic strength by volume not exceeding 0.5 % vol (**heading 20.09**).

22.05 - Vermouth and other wine of fresh grapes flavoured with plants or aromatic substances.

2205.10 - In containers holding 2 l or less

2205.90 - Other

This heading includes a variety of beverages (generally used as aperitives or tonics) made with wine of fresh grapes of heading 22.04, and flavoured with infusions of plant substances (leaves, roots, fruits, etc.) or aromatic substances.

It may also include the above types of beverages which contain added vitamins or iron compounds.

These products which are sometimes referred to as "food supplements" are designed to maintain general health or well-being.

The heading **does not cover**:

(a) Wines obtained from dried grapes and prepared with aromatic plants or substances (**heading 22.06**).

(b) Medicaments of **heading 30.03** or **30.04**.

22.06 - Other fermented beverages (for example, cider, perry, mead, saké); mixtures of fermented beverages and mixtures of fermented beverages and non-alcoholic beverages, not elsewhere specified or included.

This heading covers all fermented beverages **other than** those in **headings 22.03 to 22.05**.

It includes *inter alia*:

(1) **Cider**, an alcoholic beverage obtained by fermenting the juice of apples.

(2) **Perry**, a fermented beverage somewhat similar to cider made with the juice of pears.

(3) **Mead**, a beverage prepared by fermenting a solution of honey in water. (The heading includes *hydromel vineux* - mead containing added white wine, aromatics and other substances.)

(4) **Raisin wine**.

(5) **Wines obtained by the fermentation of fruit or nut juices**, other than juice of fresh grapes (fig, date or berry wines), or of vegetable juices, with an alcoholic strength by volume exceeding 0.5 % vol.

(6) **"Malton"**, a fermented beverage prepared from malt extract and wine lees.

(7) **Spruce**, a beverage made from leaves or small branches of the spruce fir or from spruce essence.

(8) **Rượu sa kê hoặc rượu vang làm từ gạo.**

(9) **Vang cọ**, được chế từ nhựa của một số cây cọ.

(10) **Bia gừng và bia thảo mộc**, được chế biến từ đường và nước và gừng hoặc một số loại thảo dược, được lên men bằng men.

Tất cả các loại đồ uống trên có thể có ga tự nhiên hoặc được nạp thêm carbon dioxide. Chúng được phân loại trong nhóm này khi được làm cao độ cồn hoặc khi lượng cồn được tăng lên do quá trình lên men thêm, với điều kiện là chúng vẫn giữ được đặc tính của các sản phẩm thuộc nhóm này.

Nhóm này cũng bao gồm các hỗn hợp của đồ uống không chứa cồn và đồ uống đã lên men và hỗn hợp đồ uống đã lên men thuộc các nhóm trước của Chương 22, thí dụ: hỗn hợp nước chanh với bia hoặc rượu vang, hỗn hợp bia với rượu vang, có nồng độ cồn theo thể tích trên 0,5%.

Một số đồ uống có thể đã được cho thêm vitamin hoặc hợp chất sắt. Các loại sản phẩm này đôi khi được gọi là các sản phẩm "thực phẩm bảo vệ sức khỏe (food supplements)" được dùng để bồi bổ sức khỏe.

Nhóm này **không bao gồm** các loại nước ép quả (táo, lê,...) và các loại đồ uống khác có nồng độ cồn theo thể tích không quá 0,5% (các nhóm **20.09** và **22.02** tương ứng).

22.07 - Cồn etylic chưa biến tính có nồng độ cồn từ 80% trở lên tính theo thể tích; cồn etylic và rượu mạnh khác, đã biến tính, ở mọi nồng độ.

2207.10 - Cồn ê-ti-lích chưa biến tính có nồng độ cồn từ 80% trở lên tính theo thể tích

2207.20 - Cồn ê-ti-lích và rượu mạnh khác, đã biến tính, ở mọi nồng độ

Cồn ê-ti-lích không được phân loại cùng các loại rượu mạch hở khác thuộc nhóm 29.05 nhưng bị loại trừ khỏi Chương 29 theo chú giải 2(b) của Chương 29.

Nhóm này bao gồm:

(1) Cồn ê-ti-lích chưa biến tính có nồng độ cồn tính theo thể tích từ 80% trở lên.

(2) Cồn ê-ti-lích và rượu mạnh khác, đã biến tính, ở mọi nồng độ.

Đồ uống đã lên men và các loại đồ uống có rượu chứa cồn ê-ti-lích thu được từ việc lên men một số loại đường bằng men hoặc các cách lên men khác. Cồn ê-ti-lích chưa biến tính thuộc các nhóm 22.07 hoặc 22.08 được sản xuất khi một sản phẩm được lên men được xử lý bằng các quy trình thanh lọc tiếp theo (ví dụ, chưng cất, lọc,...) đến mức mà các đặc tính sản phẩm được lên men bị mất đi, tạo ra một chất lỏng trong, không màu, không ga biểu hiện chỉ ở mùi và vị của cồn ê-ti-lích. Cồn ê-ti-lích có thể cũng được sản xuất bằng cách tổng hợp.

(8) **Saké or rice wine.**

(9) **Palm wine**, prepared from the sap of certain palm trees.

(10) **Ginger beer and herb beer**, prepared from sugar and water and ginger or herbs, fermented with yeast.

All these beverages may be either naturally sparkling or artificially charged with carbon dioxide. They remain classified in the heading when fortified with added alcohol or when the alcohol content has been increased by further fermentation, provided that they retain the character of products falling in the heading.

This heading also covers mixtures of non-alcoholic beverages and fermented beverages and mixtures of fermented beverages of the foregoing headings of Chapter 22, e.g., mixtures of lemonade and beer or wine, mixtures of beer and wine, having an alcoholic strength by volume exceeding 0.5 % vol.

Some of these beverages may also contain added vitamins or iron compounds. These products which are sometimes referred to as "food supplements" are designed to maintain general health or well-being.

This heading **excludes** fruit or nut juices (apple, pear, etc.) and other beverages having an alcoholic strength by volume not exceeding 0.5 % vol (**headings 20.09** and **22.02** respectively).

22.07 - Undenatured ethyl alcohol of an alcoholic strength by volume of 80 % vol or higher; ethyl alcohol and other spirits, denatured, of any strength.

2207.10 - Undenatured ethyl alcohol of an alcoholic strength by volume of 80 % vol or higher

2207.20 - Ethyl alcohol and other spirits, denatured, of any strength

Ethyl alcohol is not classified with the other acyclic alcohols of heading 29.05 but is excluded from Chapter 29 by Note 2 (b) to that Chapter.

The heading covers:

(1) Undenatured ethyl alcohol of an alcoholic strength by volume of 80 % vol or higher.

(2) Ethyl alcohol and other spirits, denatured, of any strength.

Fermented beverages and spirituous beverages contain ethyl alcohol obtained by the fermentation of certain kinds of sugar by means of yeast or other ferments. Undenatured ethyl alcohol of headings 22.07 or 22.08 is produced when a fermented product is treated by subsequent purification processes (e.g., distillation, filtration, etc.) such that its characteristics as a fermented product are lost, producing a clear, colourless, non-sparkling liquid exhibiting only the smell and taste of ethyl alcohol. Ethyl alcohol may also be produced synthetically.

Cồn ê-ti-lích và rượu mạnh khác, đã biến tính, là các loại rượu mạnh được trộn với các chất làm cho chúng không thích hợp để uống nhưng không ảnh hưởng đến việc sử dụng trong công nghiệp. Các chất làm biến tính được sử dụng ở mỗi nước một khác tùy theo luật pháp quốc gia. Chúng bao gồm naphtha gỗ, methanol, acetone, pyridine, hydrocarbon thơm (benzene, vv), chất tạo màu.

Nhóm này cũng bao gồm các loại **rượu mạnh trung tính**, tức là cồn ê-ti-lích có chứa nước mà trong đó một số thành phần phụ (các loại cồn bậc cao, ester, aldehyde, axit,...) có mặt trong lần chưng cất đầu tiên hầu như được loại bỏ bằng các quá trình thanh lọc (ví dụ, chưng cất phân đoạn).

Cồn ê-ti-lic được sử dụng cho nhiều mục đích công nghiệp, ví dụ, như dung môi trong sản xuất hóa chất, vecni..., để chiếu sáng hoặc làm nóng, để chế biến đồ uống có cồn.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Cồn ê-ti-lích chưa biến tính có nồng độ cồn theo thể tích dưới 80% (**nhóm 22.08**).

(b) Rượu mạnh khác (trừ loại đã biến tính) (**nhóm 22.08**).

(c) Các nhiên liệu ở dạng rắn và bán rắn có thành phần cơ bản là cồn (thường được bán trên thị trường với tên gọi là “cồn đóng rắn”) (**nhóm 36.06**).

22.08 - Cồn etylic chưa biến tính có nồng độ cồn dưới 80% tính theo thể tích; rượu mạnh, rượu mùi và đồ uống có rượu khác.

2208.20 - Rượu mạnh thu được từ cất rượu vang nho hoặc bã nho

2208.30 - Rượu whisky

2208.40 - Rượu rum và rượu mạnh khác được cất từ các sản phẩm mía đường lên men

2208.50 - Rượu gin và rượu Geneva

2208.60 - Rượu vodka

2208.70 - Rượu mùi

2208.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm các loại rượu **với bất cứ nồng độ cồn nào**:

(A) **Rượu mạnh** thu được bằng việc chưng cất rượu vang nho, vang táo hoặc các loại đồ uống đã được lên men khác hoặc ngũ cốc hoặc các sản phẩm thực vật khác đã lên men, không thêm hương liệu; chúng vẫn thuộc nhóm này, toàn bộ hoặc một phần, các thành phần phụ (ester, aldehyde, axit, các loại cồn bậc cao,...) tạo cho rượu mạnh có hương vị và mùi thơm đặc trưng riêng.

(B) **Rượu mùi**, là loại đồ uống có nồng độ cồn cao, mà trong đó người ta thường cho thêm đường, mật ong hoặc chất tạo ngọt tự nhiên khác và các chiết xuất hoặc tinh chất (ví dụ, các đồ uống có cồn được sản xuất bằng cách chưng cất, hoặc pha trộn, cồn ê-ti-lích

Ethyl alcohol and other spirits, denatured, are spirits mixed with substances to render them unfit for drinking but not to prevent their use for industrial purposes. The denaturants used vary in different countries according to national legislation. They include wood naphtha, methanol, acetone, pyridine, aromatic hydrocarbons (benzene, etc.), colouring matter.

This heading also covers **neutral spirits**, i.e., ethyl alcohol containing water from which the secondary constituents (higher alcohols, esters, aldehydes, acids, etc.) present in the first distillate have been almost completely removed by purification processes (e.g., fractional distillation).

Ethyl alcohol is used for many industrial purposes, e.g., as a solvent in the manufacture of chemicals, varnishes, etc., for heating or lighting, for the preparation of spirituous beverages.

The heading **does not cover**:

(a) Undenatured ethyl alcohol of an alcoholic strength by volume of less than 80 % vol (**heading 22.08**).

(b) Other spirits (unless denatured) (**heading 22.08**).

(c) Solid or semi-solid fuels with a basis of alcohol (often sold as “solidified alcohol”) (**heading 36.06**).

22.08 - Undenatured ethyl alcohol of an alcoholic strength by volume of less than 80 % vol; spirits, liqueurs and other spirituous beverages.

2208.20 - Spirits obtained by distilling grape wine or grape mare

2208.30 - Whiskies

2208.40 - Rum and other spirits obtained by distilling fermented sugar-cane products

2208.50 - Gin and Geneva

2208.60 - Vodka

2208.70 - Liqueurs and cordials

2208.90 - Other

The heading covers, **whatever their alcoholic strength**:

(A) **Spirits** produced by distilling wine, cider or other fermented beverages or fermented grain or other vegetable products, without adding flavouring; they retain, wholly or partly, the secondary constituents (esters, aldehydes, acids, higher alcohols, etc.) which give the spirits their peculiar individual flavours and aromas.

(B) **Liqueurs** and **cordials**, being spirituous beverages to which sugar, honey or other natural sweeteners and extracts or essences have been added (e.g., spirituous beverages produced by distilling, or by mixing, ethyl alcohol or distilled spirits, with one or more of the

hoặc các loại rượu mạnh được chưng cất, với một hoặc nhiều loại sau đây: quả, hoa hay các thành phần khác của cây, chiết xuất, tinh chất, tinh dầu hoặc các loại nước ép đã hoặc chưa được cô đặc). Các sản phẩm này cũng bao gồm rượu mùi có chứa tinh thể đường, rượu mùi nước ép trái cây, rượu trứng, rượu thảo mộc, rượu quả mọng, rượu gia vị, rượu trà, rượu sôcôla, rượu sữa và rượu mật ong.

(C) Tất cả các loại đồ uống có nồng độ cồn cao khác không thuộc bất cứ nhóm nào trước đó trong Chương này.

Với điều kiện là chúng có **nồng độ cồn dưới 80% tính theo thể tích**, nhóm này cũng bao các loại rượu mạnh chưa biến tính (còn ê-ti-lích và các loại rượu trung tính), trái với các sản phẩm được nêu ở các phần (A), (B) và (C) trên đây, ở chỗ nó được đặc trưng bởi việc thiếu các thành phần phụ tạo hương vị hoặc mùi thơm. Các loại rượu này vẫn thuộc nhóm này dù cho chúng được dùng để uống hay để phục vụ cho công nghiệp.

Ngoài cồn ê-ti-lích chưa biến tính có nồng độ cồn dưới 80% theo thể tích, nhóm này có thể kể đến:

(1) Rượu mạnh thu được từ việc chưng cất rượu vang nho hoặc từ bã nho (Cognac, armagnac, brandy, grappa, pisco, singani,...).

(2) Rượu whisky và các loại rượu mạnh khác thu được bằng việc chưng cất hèm rượu của hạt ngũ cốc (đại mạch, yến mạch, mạch đen, lúa mì, ngô,...).

(3) Rượu mạnh thu được từ việc chưng cất các sản phẩm đã lên men của mía đường (nước ép mía đường, xirô mía đường, mật mía đường), ví dụ, rượu rum, tafia, cachaca.

(4) Các loại đồ uống có cồn được biết tới dưới tên gọi là rượu gin hoặc rượu Geneva, có chứa các thành phần hương liệu của quả bách xù.

(5) Rượu vodka thu được từ việc chưng cất hèm đã lên men của các sản phẩm nông nghiệp (ví dụ, ngũ cốc, khoai tây) và đôi khi được tiếp tục xử lý bằng than hoạt tính hoặc carbon.

(6) Các loại đồ uống có cồn (thường được gọi là rượu mùi), như anisette (thu được từ cây hồi xanh và hoa hồi dạng sao), curacao, (được sản xuất với vỏ cam đắng), kummel (được tạo hương bằng hạt ca-rum hoặc hạt thì là Ai cập).

(7) Các loại rượu mùi được gọi cremes. Sở dĩ được gọi như vậy vì độ đặc hoặc màu của rượu, các loại rượu này thường có nồng độ cồn thấp và rất ngọt (ví dụ, rượu kem cacao, chuối, vani, cà phê). Nhóm này cũng bao gồm cả rượu mạnh gồm thể nhũ tương của rượu mạnh với các sản phẩm như lòng đỏ trứng hoặc với kem.

(8) Rượu mùi ratafia. Đây là các loại rượu mùi thu được từ các loại nước ép quả; chúng thường được pha thêm một lượng nhỏ các chất thơm (rượu mùi ratafia anh đào, phúc bồn đen, phúc bồn tử, mơ...).

(9) Rượu mạnh (Aquavit) và các đồ uống có nồng độ

following: fruits, flowers or other parts of plants, extracts, essences, essential oils or juices, whether or not concentrated). These products also include liqueurs and cordials containing sugar crystals, fruit juice liqueurs, egg liqueurs, herb liqueurs, berry liqueurs, spice liqueurs, tea liqueurs, chocolate liqueurs, milk liqueurs and honey liqueurs.

(C) All other spirituous beverages not falling in any preceding heading of this Chapter.

Provided that **their alcoholic strength by volume is less than 80 % vol**, the heading also covers undenatured spirits (ethyl alcohol and neutral spirits) which, contrary to those at (A), (B) and (C) above, are characterised by the absence of secondary constituents giving a flavour or aroma. These spirits remain in the heading whether intended for human consumption or for industrial purposes.

In addition to undenatured ethyl alcohol of an alcoholic strength by volume of less than 80 % vol, the heading includes, *inter alia*:

(1) Spirits obtained by distilling grape wine or grape mare (Cognac, Armagnac, brandy, grappa, pisco, singani, etc.).

(2) Whiskies and other spirits obtained by distilling fermented mash of cereal grains (barley, oats, rye, wheat, corn, etc.).

(3) Spirits-obtained exclusively by distilling fermented products of the sugar cane (sugar-cane juice, sugar-cane syrup, sugar-cane molasses), e.g., rum, tafia, cachaca.

(4) Spirituous beverages known as gin or Geneva, containing the aromatic principles of juniper berries.

(5) Vodka obtained by distilling fermented mash of agricultural origin (e.g., cereals, potatoes) and sometimes further treated with activated charcoal or carbon.

(6) Spirituous beverages (generally known as liqueurs), such as anisette (obtained from green anise and badian), curacao, (manufactured with the peel of the bitter orange), kummel (flavoured with caraway or cumin seeds).

(7) The liqueurs known as “cremes”, because of their consistency or colour. They are generally of relatively low alcoholic content and very sweet (for example, creams of cocoa, bananas, vanilla, coffee). The heading also covers spirits consisting of emulsions of spirit with products such as egg yolk or cream.

(8) Ratafias. These are kinds of liqueurs obtained from fruit juice; they often contain a small quantity of added aromatic substances (ratafias of cherries, of black currants, of raspberries, of apricots, etc.).

(9) Aquavit and other spirituous beverages obtained by

cồn cao khác thu được từ quá trình chưng cất cồn với trái cây hoặc các phần khác của cây hoặc thảo mộc.

(10) Rượu mạnh thu được từ vang táo (calvados), từ mận (mận vàng (mirabelle), mận quít (quetsch)), từ anh đào (rượu anh đào) hoặc từ một số quả khác.

(11) Rượu arrack, rượu mạnh thu được từ gạo hoặc từ rượu vang cọ.

(12) Rượu mạnh thu được từ việc chưng cất nước ép quả minh quyết đã lên men.

(13) Các loại rượu khai vị có chứa cồn (rượu absinth (ngải đắng), rượu đắng...) **trừ** các loại có thành phần cơ bản là rượu vang từ nho tươi được phân loại vào **nhóm 22.05**.

(14) Nước chanh có cồn (không phải được phẩm).

(15) Các loại nước ép trái cây hoặc quả hạch (nut) hoặc ép rau đã pha thêm cồn và có nồng độ cồn trên 0,5% tính theo thể tích, **trừ** các sản phẩm thuộc **nhóm 22.04**.

(16) Các loại đồ uống có nồng độ cồn cao, đôi khi được gọi là "thực phẩm bảo vệ sức khỏe (food supplements)" được dùng để bồi bổ sức khỏe. Chúng có thể, ví dụ, được chế từ các chiết xuất cây, chất cô đặc của quả, từ lecithin, từ hoá chất,..., và được cho thêm vitamin hoặc hợp chất sắt.

(17) Các loại đồ uống được chế để mô phỏng rượu vang bằng cách trộn rượu mạnh đã chưng cất với nước ép trái cây hoặc quả hạch (nut) và/hoặc với nước, đường, chất tạo màu, hương liệu hoặc một số thành phần khác, **trừ** các sản phẩm thuộc **nhóm 22.04**.

(18) Rượu mạnh thu được từ chưng cất mật củ cải đường lên men.

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

(a) Rượu vermouth và các loại rượu khai vị khác có thành phần cơ bản là rượu vang nho tươi (**nhóm 22.05**).

(b) Cồn ê-ti-lích và rượu mạnh khác, đã biến tính (ở mọi nồng độ), hoặc cồn ê-ty-lích chưa biến tính có nồng độ cồn từ 80% trở lên tính theo thể tích (**nhóm 22.07**).

22.09 - Giấm và chất thay thế giấm làm từ axit axetic.

(I) GIẤM

Giấm là một chất lỏng axit thu được thu được bằng quá trình lên men axetic khi được để ra ngoài không khí và ở một nhiệt độ ổn định thông thường không vượt quá 20°C đến 30°C, của tất cả các loại chất lỏng có cồn hoặc của một số dung dịch có đường hoặc có tinh bột sau khi đã qua quá trình lên men rượu, dưới tác động của vi khuẩn giấm *Mycoderma aceti* hoặc acetobacter.

Nhóm này bao gồm các loại giấm sau, được phân biệt theo nguồn gốc của chúng:

(1) **Giấm làm từ rượu vang**. Đó là một dung dịch có

distilling alcohol with fruits or other parts of plants or herbs.

(10) Spirits obtained from cider (calvados), from plums (mirabelle, quetsch), from cherries (kirsch) or other fruits.

(11) Arrack, spirits obtained from rice or palm wine.

(12) Spirits obtained by distillation of the fermented juice of locust beans.

(13) Alcoholic aperitives (absinth, bitters, etc.) **other than** those with a basis of wine of fresh grapes which fall in **heading 22.05**.

(14) Alcoholic lemonade (unmedicated).

(15) Fruit, nut or vegetable juices containing added alcohol and of an alcoholic strength by volume exceeding 0.5 % vol, **other than** products of **heading 22.04**.

(16) Spirituous beverages, sometimes referred to as "food supplements", designed to maintain general health or well-being. They may, for example, be based on extracts from plants, fruit concentrates, lecithins, chemicals, etc., and contain added vitamins or iron compounds.

(17) Beverages formulated to simulate wine by mixing distilled spirits with fruit or nut juice and/or water, sugar, colouring, flavouring or other ingredients, **other than** products of **heading 22.04**.

(18) Spirits obtained by distilling fermented sugar beet molasses.

The heading **does not**, however, **include**:

(a) Vermouths, and other aperitives with a basis of wine of fresh grapes (**heading 22.05**).

(b) Ethyl alcohol and other spirits, denatured (of any strength), or undenatured ethyl alcohol of an alcoholic strength by volume of 80 % vol or higher (**heading 22.07**).

22.09 - Vinegar and substitutes for vinegar obtained from acetic acid.

(I) VINEGAR

Vinegar is an acid liquid obtained by the acetic fermentation in the presence of air and at a constant temperature generally not exceeding 20 °C to 30 °C, of alcoholic liquids of any source or of various sugar or starch solutions having undergone alcoholic fermentation, under the action of vinegar bacteria *Mycoderma aceti* or acetobacter.

The heading includes the following varieties of vinegar, distinguished according to their origin:

(1) **Wine vinegar**. This is pale yellow to red in colour

màu vàng nhạt đến màu đỏ tùy theo loại rượu vang được chế biến; nó có một hương vị đặc biệt (*bouquet*) nhờ vào sự tồn tại, ví dụ, của các este có trong rượu vang.

(2) **Giấm làm từ bia hoặc từ malt; giấm làm từ vang táo, vang lê hoặc từ các loại quả đã lên men khác.** Các loại giấm này thường có màu vàng nhạt.

(3) **Giấm làm từ rượu mạnh,** không có màu ở trạng thái tự nhiên.

(4) **Giấm làm từ các loại hạt ngũ cốc, mật, khoai tây đã thủy phân, lactoserum,....**

(II) CÁC CHẤT THAY THẾ GIẤM

Các chất thay thế giấm thu được từ việc pha loãng axit axetic với nước. Chúng thường được tạo màu bằng caramen hoặc bằng một số chất tạo màu hữu cơ khác (xem phần loại trừ (a) dưới đây).

*

* *

Giấm và các chất thay thế giấm được sử dụng để ướp gia vị hoặc bảo quản thực phẩm. Chúng có thể được tạo hương bằng thực vật như hương ngải thơm (*tarragon*) hoặc cho thêm gia vị.

Nhóm này **không bao gồm:**

(a) Các dung dịch nước có chứa axit axetic với tỉ trọng trên 10% (**nhóm 29.15**). Tuy nhiên, nội dung chú giải 1 (d) của Chương 22, không áp dụng đối với các dung dịch cùng chủng loại có nồng độ axit axetic thường là từ 10 đến 15% theo trọng lượng, đã được tạo hương hoặc tạo màu để sử dụng trong thực phẩm làm chất thay thế giấm nên chúng vẫn thuộc nhóm này.

(b) Dược phẩm thuộc **nhóm 30.03** hoặc **30.04**.

(c) Các loại giấm dùng trong vệ sinh (**nhóm 33.04**).

Chương 23

Phế liệu và phế thải từ ngành công nghiệp thực phẩm; thức ăn gia súc đã chế biến

Chú giải.

1. Nhóm 23.09 kể cả các sản phẩm dùng trong chăn nuôi động vật, chưa được ghi hoặc chi tiết ở nơi khác, thu được từ quá trình chế biến nguyên liệu gốc thực vật hoặc động vật đến mức các nguyên liệu đó mất hết tính chất cơ bản của nguyên liệu ban đầu, trừ các phế liệu thực vật, phế thải thực vật và các sản phẩm phụ từ quá trình chế biến đó.

Chú giải phân nhóm.

1.- Theo mục đích của phân nhóm 2306.41, khái niệm “hạt cải dầu (rape seeds hoặc colza seeds) có hàm lượng axit erucic thấp” có nghĩa là các loại hạt đã được định nghĩa trong Chú giải Phân nhóm 1 của Chương 12.

TỔNG QUÁT

Chương này bao gồm rất nhiều loại phế liệu và phế

according to the type of wine from which it is prepared; it has a special *bouquet* due to the presence, e.g., of wine esters.

(2) **Beer or malt vinegar; cider, perry or other fermented fruit vinegars.** These are generally yellowish in colour.

(3) **Spirit vinegar,** colourless in its natural state.

(4) **Vinegar obtained from cereal grains, molasses, hydrolysed potatoes, lactoserum, etc.**

(II) SUBSTITUTES FOR VINEGAR

Substitutes for vinegar are obtained by diluting acetic acid with water. They are often coloured with caramel or other organic colouring substances (see also exclusion (a) below).

*

* *

Vinegar and substitutes for vinegar which are used to flavour or pickle foodstuffs, may themselves be flavoured with vegetables such as tarragon or contain added spices.

The heading **does not include:**

(a) Aqueous solutions containing more than 10 % by weight of acetic acid (**heading 29.15**). However, the provisions of Note 1 (d) to Chapter 22 do not apply to such solutions, usually containing 10 to 15 % by weight of acetic acid, which have been flavoured or coloured for use with foodstuffs as substitutes for vinegar; these remain in this heading.

(b) Medicaments of **heading 30.03** or **30.04**.

(c) Toilet vinegars (**heading 33.04**).

Chapter 23

Residues and waste from the food industries; prepared animal fodder

Note.

1.- Heading 23.09 includes products of a kind used in animal feeding, not elsewhere specified or included, obtained by processing vegetable or animal materials to such an extent that they have lost the essential characteristics of the original material, other than vegetable waste, vegetable residues and by-products of such processing.

Subheading Note.

1.- For the purposes of subheading 2306.41, the expression “low erucic acid rape or colza seeds” means seeds as defined in Subheading Note 1 to Chapter 12.

GENERAL

This Chapter covers the various residues and wastes

thải từ quá trình chế biến nguyên liệu thực vật được sử dụng trong công nghiệp thực phẩm và cả một số sản phẩm phế liệu có nguồn gốc động vật. Phần lớn các loại sản phẩm này đều được sử dụng như nhau và có thể nói là riêng biệt, làm thức ăn chăn nuôi, hoặc dưới dạng đơn lẻ hoặc hỗn hợp với một số chất khác, cho dù là một số có thể sử dụng được làm thức ăn cho người. Một số sản phẩm (ví dụ, cặn rượu vang, cặn rượu, khô dầu) cũng được sử dụng trong công nghiệp.

Thuật ngữ trong Chương này "viên" để chỉ tất cả các loại sản phẩm được nén có dạng trụ, miếng tròn... hoặc bằng áp lực hoặc bằng việc cho thêm một chất kết dính (mật ri đường, chất có tinh bột,...) với hàm lượng không quá 3% tính theo trọng lượng.

23.01 - Bột mịn, bột thô và viên, từ thịt hoặc phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, từ cá hay động vật giáp xác, động vật thân mềm hay động vật thủy sinh không xương sống khác, không thích hợp dùng làm thức ăn cho người; tốp mỡ.

2301.10 - Bột mịn, bột thô và viên, từ thịt hoặc phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ; tốp mỡ

2301.20 - Bột mịn, bột thô và viên, từ cá hay động vật giáp xác, động vật thân mềm hay động vật thủy sinh không xương sống khác

Nhóm này bao gồm:

(1) **Bột mịn và bột thô**, không sử dụng làm thức ăn cho người, thu được từ quá trình chế biến, hoặc các loại động vật còn nguyên con (kể cả gia cầm, động vật có vú ở biển, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác) hoặc các sản phẩm động vật (như thịt hoặc phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ) **trừ** xương, móng guốc, sừng, mai, vỏ,... Các sản phẩm này (chủ yếu thu được từ các lò mổ, các xí nghiệp nổi trên biển chế biến ngay tại chỗ các sản phẩm đánh bắt, ngành công nghiệp đồ hộp hoặc đóng gói,...) thường được xử lý bằng hơi nước nóng và được ép hoặc được xử lý với một dung môi để rút dầu và mỡ. Phế liệu sau đó được làm khô và tiệt trùng rất lâu ở nhiệt độ cao, và cuối cùng được nghiền.

Nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm trên ở dạng viên (xem Chú giải Tổng quát của Chương này).

Bột, bột mịn và viên của nhóm này thường được dùng chủ yếu làm thức ăn chăn nuôi, nhưng cũng có thể được sử dụng cho các mục đích khác (ví dụ, làm phân bón).

Nhóm này **loại trừ** bột mịn và bột thô từ côn trùng, không thích hợp dùng làm thức ăn cho người (**nhóm 05.11**).

(2) **Tốp mỡ**, là sản phẩm tạo thành bằng các mô màng còn lại sau quá trình rán mỡ lợn hoặc mỡ một số động vật khác. Tốp mỡ chủ yếu được dùng để chế biến thức ăn chăn nuôi (ví dụ, bánh bích quy cho chó), tuy nhiên, tốp mỡ vẫn được phân loại ở đây ngay cả khi chúng có thể được sử dụng làm thức ăn cho người.

derived from vegetable materials used by food-preparing industries, and also certain products of animal origin. The main use of most of these products is as animal feeding stuffs, either alone or mixed with other materials, although some of them are fit for human consumption. Certain products (e.g., wine lees, argol, oil-cake) also have industrial uses.

References in this Chapter to "pellets" mean products which have been agglomerated either directly by compression or by the addition of a binder (molasses, starchy substances, etc.) in a proportion not exceeding 3 % by weight.

23.01 - Flours, meals and pellets, of meat or meat offal, of fish or of crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, unfit for human consumption; greaves.

2301.10 - Flours, meals and pellets, of meat or meat offal; greaves

2301.20 - Flours, meals and pellets, of fish or of crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates

This heading covers:

(1) **Flours and meals**, unfit for human consumption, obtained by processing either the whole animal (including poultry, marine mammals, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates) or animal products (such as meat or meat offal) **other than** bones, horns, shells, etc. These products (obtained mainly from slaughter houses, floating factories which process fishery products, canning or packing industries, etc.) are usually steam-heated and pressed or treated with a solvent to remove oil and fat. The resultant product is then dried and sterilised by prolonged heating, and finally ground.

The heading also covers the above products in the form of pellets (see the General Explanatory Note to this Chapter).

The flours, meals and pellets of this heading are used mainly in animal feeding, but may also be used for other purposes (e.g., as fertilisers).

This heading **excludes** flours and meals of insects, unfit for human consumption (**heading 05.11**).

(2) **Greaves**, the membranous tissues remaining after pig or other animal fats have been rendered. They are used mainly in the preparation of animal foods (e.g., dog biscuits), but they remain in the heading even if suitable for human consumption.

23.02 - Cám, tấm và phế liệu khác, ở dạng viên hoặc không ở dạng viên, thu được từ quá trình giã, sàng, rây, xay xát hoặc chế biến khác từ các loại ngũ cốc hay các loại cây họ đậu.

2302.10 - Từ ngô

2302.30 - Từ lúa mì

2302.40 - Từ ngũ cốc khác

2302.50 - Từ cây họ đậu

Nhóm này bao gồm:

(A) **Cám, tấm và phế liệu khác của qui trình xay xát hạt ngũ cốc.** Mục này chủ yếu bao gồm các sản phẩm phụ thu được từ các quá trình xay xát lúa mì, mạch đen, đại mạch, yến mạch, ngô, lúa, gạo, hạt cao lương hoặc kiều mạch, mà các loại này không đáp ứng được những điều kiện về hàm lượng tinh bột và hàm lượng tro được quy định tại Chú giải 2 (A) của Chương 11.

Các sản phẩm này chủ yếu là:

(1) Cám gồm có phần vỏ ngoài của hạt ngũ cốc dính một phần nội nhũ và một ít bột.

(2) Tấm (hoặc hạt tấm), thu được từ ngũ cốc nghiền như là một sản phẩm phụ trong chế biến bột mịn và chứa chủ yếu các phần rất mịn của vỏ hạt còn sót lại sau khi rây, sàng và một ít bột.

(B) **Phế liệu thu được từ việc sàng, sấy hoặc từ các công đoạn xử lý khác của hạt ngũ cốc.** Phế liệu chọn lọc thu được từ quá trình sàng sấy trước khi xay xát, chủ yếu gồm có:

- hạt ngũ cốc cơ bản nhưng nhỏ hơn, biến dạng, vỡ mảnh hoặc vụn.

- hạt của một số cây khác lẫn vào với hạt ngũ cốc cơ bản;

- mảnh vụn của lá, cành, chất khoáng,...

Mục này cũng bao gồm:

(1) Các phế liệu từ quá trình làm sạch thùng chứa, hầm chứa của tàu, thuyền..., có thành phần tương tự với các thành phần nêu trên.

(2) Vỏ lụa của gạo trong công đoạn tẩy trắng gạo.

(3) Các phế liệu thu được từ quá trình tách vỏ hạt, nghiền mảnh, nghiền vụn, đánh bóng, sát lát hoặc nghiền sơ hạt ngũ cốc.

(C) **Các phế liệu và phế thải của loại tương tự thu được từ quá trình nghiền hoặc từ các công đoạn chế biến khác của các loại cây họ đậu.**

Nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm trên dưới dạng viên (xem Chú giải Tổng quát của Chương này).

Nhóm này cũng bao gồm phần thu được từ việc nghiền ngô còn nguyên bắp đã hoặc chưa được bóc lá bao, không thỏa mãn tiêu chí về hàm lượng tinh bột

23.02 - Bran, sharps and other residues, whether or not in the form of pellets, derived from the sifting, milling or other working of cereals or of leguminous plants.

2302.10 - Of maize (corn)

2302.30 - Of wheat

2302.40 - Of other cereals

2302.50 - Of leguminous plants

This heading covers:

(A) **Bran, sharps and other residues from the milling of cereal grains.** This category essentially comprises by-products from the milling of wheat, rye, barley, oats, maize (corn), rice, grain sorghum or buckwheat, which do not comply with the requirements of Note 2 (A) to Chapter 11 as regards starch content and ash content.

These are, in particular:

(1) Bran consisting of the outer skins of cereal grains with a small proportion of the adhering endosperm and a little flour.

(2) Sharps (or middlings), obtained from ground cereals as a by-product in the manufacture of flour and consisting largely of the finer portions of the skins left after screening and sieving and of a little flour.

(B) **Residues from the sifting or other working of cereal grains.** Sifting residues, obtained during pre-milling operations, consist essentially of:

- grains of the basic cereal, smaller, mis-shapen, broken or crumbled;

- seeds of various stray plants mixed with the basic cereal;

- fragments of leaves, stalks, minerals, etc.

This category further includes:

(1) Residues from the cleaning of silos, ships' holds, etc., which have much the same composition as the above.

(2) The pericarp removed from the rice grain during the bleaching operation.

(3) Residues resulting from hulling, rolling, flaking, pearling, slicing or kibbling of cereal grain.

(C) **Residues and waste of a similar kind resulting from the grinding or other working of leguminous plants.**

The heading also covers the above products in the form of pellets (see the General Explanatory Note to this Chapter).

The heading also covers whole maize (corn) cobs ground with or without their husks, not fulfilling the criteria as to starch content and ash content provided

và hàm lượng tro yêu cầu đối với các sản phẩm xay xát của ngô tại Chú giải 2 (A) của Chương 11.

Vỏ, trấu ngũ cốc thu được trong quá trình đập ngũ cốc, được phân loại vào **nhóm 12.13**.

Nhóm này **không bao gồm** khô dầu hoặc các loại phế liệu rắn khác thu được từ công đoạn chiết xuất chất béo hoặc dầu thực vật (**các nhóm từ 23.04 đến 23.06**).

23.03 - Phế liệu từ quá trình sản xuất tinh bột và phế liệu tương tự, bã ép củ cải đường, bã mía và phế liệu khác từ quá trình sản xuất đường, bã và phế liệu từ quá trình ủ hay chưng cất, ở dạng viên hoặc không ở dạng viên.

2303.10 - Phế liệu từ quá trình sản xuất tinh bột và phế liệu tương tự

2303.20 - Bã ép củ cải đường, bã mía và phế liệu khác từ quá trình sản xuất đường

2303.30 - Bã và phế liệu từ quá trình ủ hoặc chưng cất

Nhóm này có thể kể đến:

(A) **Phế liệu từ quá trình sản xuất tinh bột và các phế liệu tương tự** (từ ngô, gạo, khoai tây,...) có chứa chủ yếu là các chất xơ và protein thường ở dạng viên hoặc bột thô, đôi khi có dạng bánh. Chúng được sử dụng làm thức ăn chăn nuôi hoặc làm phân bón; một số trong các phế liệu này (ví dụ, nước ngâm ngô) được sử dụng làm môi trường cấy để sản xuất thuốc kháng sinh.

(B) **Bã ép củ cải đường** là phế liệu còn lại sau khi đường đã được chiết xuất từ củ cải đường. Bã này được phân loại trong nhóm này có thể ở dạng ẩm hoặc khô nhưng nếu thêm mật vào bã hoặc chế biến cách khác thành thức ăn chăn nuôi thì bã ép củ cải đường lại thuộc **nhóm 23.09**.

(C) **Bã mía** là loại phế liệu bao gồm các phần xơ, thớ của mía đường thu được sau công đoạn ép nước. Bã mía được sử dụng trong công nghiệp giấy hoặc trong chế biến thức ăn chăn nuôi.

(D) **Các phế liệu khác từ sản xuất đường** thuộc nhóm này gồm bột hót ở dung dịch để lắng trong, các phế liệu đọng lại trong các dụng cụ lọc ép...

(E) **Bã và phế liệu của quá trình ủ hoặc chưng cất**, bao gồm chủ yếu:

(1) **Bã ngũ cốc** (đại mạch, mạch đen...), thu được trong quá trình sản xuất bia và bao gồm phần hạt đã được ép kiệt đọng lại trong các thùng ủ sau khi chất nước hèm.

(2) **Mầm của malt** tách ra từ hạt malt trong quá trình sấy trong lò.

(3) **Phế thải của hoa bia (houblon) đã hoàn toàn được ép kiệt.**

(4) **Bã phế liệu** của một số công đoạn chưng cất rượu từ các loại hạt, khoai tây...

(5) **Bã làm từ củ cải đường** (phế thải thu được sau

for products from the milling of maize (corn) in Note 2 (A) to Chapter 11.

Cereal husks, obtained from the threshing of cereals, are classified in **heading 12.13**.

The heading **does not include** oil-cake or other solid residues resulting from the extraction of vegetable or microbial fats or oils (**headings 23.04 to 23.06**).

23.03 - Residues of starch manufacture and similar residues, beet-pulp, bagasse and other waste of sugar manufacture, brewing or distilling dregs and waste, whether or not in the form of pellets.

2303.10 - Residues of starch manufacture and similar residues

2303.20 - Beet-pulp, bagasse and other waste of sugar manufacture

2303.30 - Brewing or distilling dregs and waste

This heading covers, *inter alia*:

(A) **Residues of starch manufacture and similar residues** (from maize (corn), rice, potatoes, etc.) consist largely of fibrous and protein substances usually presented in the form of pellets or meal but occasionally as cake. They are used for animal fodder or as fertilisers; some of these residues (e.g., maize steeping liquors) are used in the production of cultures for the manufacture of antibiotics.

(B) **Beet-pulp** is the residue which remains after the sugar has been extracted from the root of the sugar beet. This pulp is classified in this heading whether wet or dried but, if with added molasses or otherwise prepared as animal food, it falls in **heading 23.09**.

(C) **Bagasse** is a residue consisting of the fibrous portion of the sugar cane after the juice has been extracted. It is used in the paper-making industry and in the preparation of animal food.

(D) **Other waste products of sugar manufacture** covered by this heading include defecation scum, filter press residues, etc.

(E) **Brewing or distilling dregs and waste** comprise in particular:

(1) **Dregs of cereals** (barley, rye, etc.), obtained in the manufacture of beer and consisting of the exhausted grains remaining after the wort has been drawn off.

(2) **Malt sprouts** separated from the malted grain during the kilning process.

(3) **Spent hops.**

(4) **Dregs** resulting from the distillation of spirits from grain, seeds, potatoes, etc.

(5) **Beet pulp wash** (residues from the distillation of

quá trình chung cất mật của củ cải đường).

(Tất cả các sản phẩm này vẫn được phân loại trong nhóm này khi ở trạng thái khô hoặc ẩm.)

Nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm kể trên ở dạng viên (xem phần Chú giải Tổng quát của Chương này).

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Mật thu được từ quá trình chiết xuất hoặc tinh chế đường (**nhóm 17.03**).

(b) Men ỳ hoặc men đã qua sử dụng (**nhóm 21.02**).

(c) Các loại muối kali thô thu được khi đốt hoặc rửa phế liệu của mật củ cải đường (**nhóm 26.21**).

(d) Bột giấy từ bã mía đường (**nhóm 47.06**).

23.04 - Khô dầu và phế liệu rắn khác, đã hoặc chưa xay hoặc ở dạng viên, thu được từ quá trình chiết xuất đậu tương.

Nhóm này bao gồm các loại khô dầu và các phế liệu rắn khác còn lại sau khi chiết xuất dầu từ hạt đậu tương bằng dung môi hoặc bằng ép hoặc ép quay. Các phế liệu này là loại thức ăn chăn nuôi có giá trị.

Các phế liệu được phân loại trong nhóm này có thể có dạng bánh dẹt (bánh tròn mỏng), dạng bột thô hoặc dạng viên (xem phần Chú giải Tổng quát của Chương này).

Nhóm này cũng bao gồm bột mịn của hạt đậu tương đã khử chất béo không có kết cấu thích hợp dùng làm thức ăn cho người.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Cáu, cặn dầu (**nhóm 15.22**).

(b) Protein cô đặc thu được bằng cách loại bỏ bớt một số thành phần của bột đậu tương đã khử chất béo (sử dụng như là phụ gia trong các chế phẩm thực phẩm) và bột đậu tương đã được tạo kết cấu (**nhóm 21.06**).

23.05 - Khô dầu và phế liệu rắn khác, đã hoặc chưa xay hoặc ở dạng viên, thu được từ quá trình chiết xuất dầu lạc.

Chú giải Chi tiết nhóm 23.04 được áp dụng, với những sửa đổi chi tiết phù hợp, với nhóm này.

23.06 - Khô dầu và phế liệu rắn khác, đã hoặc chưa xay hoặc ở dạng viên, thu được từ quá trình chiết xuất chất béo hoặc dầu thực vật, trừ các loại thuộc nhóm 23.04 hoặc 23.05 (+).

2306.10 - Từ hạt bông

2306.20 - Từ hạt lanh

2306.30 - Từ hạt hướng dương

- Từ hạt cải dầu (Rape seeds hoặc colza seeds):

2306.41 - - Từ hạt cải dầu (Rape seeds hoặc colza seeds) có hàm lượng axit eruxic thấp

2306.49 - - Loại khác

beet molasses).

(All these products remain classified in the heading whether presented wet or dry.)

The heading also covers the above products in the form of pellets (see the General Explanatory Note to this Chapter).

This heading **does not include**:

(a) Molasses resulting from the extraction or refining of sugar (**heading 17.03**).

(b) Inactive or spent yeast (**heading 21.02**).

(c) Crude potassium salts obtained by burning and washing residues of beet molasses (**heading 26.21**).

(d) Bagasse pulp (**heading 47.06**).

23.04 - Oil-cake and other solid residues, whether or not ground or in the form of pellets, resulting from the extraction of soyabean oil.

This heading covers **oil-cake and other solid residues** remaining after the extraction of oil from soya beans by solvents or in a press or rotary expeller. These residues constitute valuable animal foods.

The residues classified in this heading may be in the form of slabs (cakes), meal or pellets (see the General Explanatory Note to this Chapter).

This heading also includes non-textured defatted soya-bean flour fit for human consumption.

This heading **excludes**:

(a) Oil dregs (**heading 15.22**).

(b) Protein concentrates obtained by the elimination of certain constituents of defatted soya-bean flour (used as additives in food preparations) and textured soya-bean flour (**heading 21.06**).

23.05 - Oil-cake and other solid residues, whether or not ground or in the form of pellets, resulting from the extraction of ground-nut oil.

The Explanatory Note to heading 23.04 applies, *mutatis mutandis*, to this heading.

23.06 - Oil-cake and other solid residues, whether or not ground or in the form of pellets, resulting from the extraction of vegetable or microbial fats or oils, other than those of heading 23.04 or 23.05 (+).

2306.10 - Of cotton seeds

2306.20 - Of linseed

2306.30 - Of sunflower seeds

- Of rape or colza seeds:

2306.41 - - Of low erucic acid rape or colza seeds

2306.49 - - Other

2306.50 - Từ dừa hoặc cùi dừa

2306.60 - Từ hạt hoặc nhân hạt cọ

2306.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm **các loại khô dầu và các phế liệu rắn khác**, trừ các loại thuộc **nhóm 23.04** hoặc **23.05**, còn lại sau khi chiết xuất dầu từ hạt có dầu, quả có dầu và mầm ngũ cốc bằng dung môi hoặc bằng ép hoặc ép quay.

Nhóm này cũng bao gồm cám gạo đã được khử dầu là loại phế liệu thu được sau khi chiết xuất dầu từ cám gạo.

Một số khô dầu và các phế liệu rắn khác (khô dầu hạt lanh, hạt bông, vừng, cùi dừa,...) là một loại thức ăn chăn nuôi có giá trị; một số khác (ví dụ, khô dầu thầu dầu) không thích hợp làm thức ăn chăn nuôi và được sử dụng làm phân bón; một số khác (ví dụ, khô dầu hạnh nhân đắng và khô dầu mù tạt) được sử dụng để chiết xuất tinh dầu.

Phế liệu được phân loại trong nhóm này có thể có dạng phiến dẹt (bánh), dạng bột thô hoặc viên (xem phần Chú giải Tổng quát của Chương này).

Nhóm này cũng bao gồm loại bột đã khử dầu chưa được tạo liên kết, thích hợp dùng làm thức ăn cho người.

Nhóm này **không bao gồm** cặn dầu (**nhóm 15.22**).

o
o o

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 2306.41

Liên quan đến “hạt cải dầu (rape seeds hoặc colza seeds) có hàm lượng axit erucic thấp”, xem Chú giải phân nhóm 1 của Chương 12 và Chú giải nhóm 12.05.

23.07 - Bã rượu vang; cặn rượu.

Bã rượu vang là phế liệu nhầy đọng dưới đáy thùng chứa trong quá trình lên men và chín của rượu vang. Bằng phương pháp ép lọc thu được bã rượu vang ở dạng rắn. Bã rượu vang được làm khô có thể ở dạng bột hoặc dạng hạt, hoặc ở dạng mảnh vỡ không đều.

Cặn rượu là phần đọng lại hình thành trong các thùng rượu vang trong quá trình lên men của hèm nho, hoặc trong các thùng chứa rượu vang. Cặn rượu thường có dạng bột hoặc vẩy hoặc các mảnh tinh thể với hình những dạng không đều; nó thay đổi về màu sắc từ xám đến đỏ đậm. Sau lần rửa thứ nhất, cặn rượu có dạng các hạt tinh thể màu vàng xám nhạt hoặc màu nâu đỏ nhạt, màu sắc phụ thuộc vào màu rượu vang. Cặn rượu đã được rửa này cũng được phân loại trong nhóm này.

Cả bã rượu vang và cặn rượu vang (kể cả cặn rượu đã rửa) là các tartrate hydro kali thô có chứa một tỉ lệ khá cao tartrate canxi. Chúng được dùng như nguồn bitartrate kali (kem tartar) ở dạng tinh thể trắng hay bột tinh thể, không mùi, có vị chua và không biến

2306.50 - Of coconut or copra

2306.60 - Of palm nuts or kernels

2306.90 - Other

This heading covers **oil-cake and other solid residues other than** those of **heading 23.04** or **23.05**, remaining after the extraction of microbial oils or oil from oil seeds, oleaginous fruits and germ of cereals by solvents or in a press or rotary expeller.

This heading also includes de-oiled bran obtained as a residue after the extraction of oil from rice bran.

Certain oil-cakes and other solid residues (linseed, cotton seed, sesame, copra, etc.) constitute valuable animal foods; some (e.g., castor) are unsuitable for animal fodder and are used as fertilisers; others (e.g., bitter almond and mustard cake) are used for the extraction of essential oils.

The residues classified in this heading may be in the form of slabs (cakes), meal or pellets (see the General explanatory Note to this Chapter).

This heading also includes non-textured defatted flour fit for human consumption.

The heading **excludes** oil dregs (**heading 15.22**).

o
o o

Subheading Explanatory Note.

Subheading 2306.41

As regards “low erucic acid rape or colza seeds”, see Subheading Note 1 to Chapter 12 and the Explanatory Note to heading 12.05.

23.07 - Wine lees; argol.

Wine lees originate as a muddy deposit during the fermentation and maturing of wine. When the deposit is filter-pressed, wine lees in the solid form are obtained. Dried wine lees may be in powder or granular form, or in the form of irregular fragments.

Argol is a concretion which forms in wine vats during the fermentation of grape must, or in casks in which wine is stored. It occurs in the form of powder or flakes or crystalline pieces of irregular shape; it varies in colour from grey to dark red. After a first washing, argol is in the form of greyish-yellow or reddish-brown crystals, the colour depending on the colour of the wine from which it was obtained. This washed argol is also classified in this heading.

Both wine lees and argol (including washed argol) are crude potassium hydrogen tartrates containing a fairly high proportion of calcium tartrate. They are used as a source of potassium bitartrate (cream of tartar) which occurs in the form of white crystals or as a crystalline

chất ngoài không khí. Bã rượu vang được dùng trong chế biến thức ăn chăn nuôi, trong khi cặn rượu được sử dụng làm thuốc nhuộm màu trong công nghiệp nhuộm.

Nhóm này **không bao gồm** kem tartar (**nhóm 29.18**) và tartrate canxi (**nhóm 29.18** hoặc **38.24**, tùy theo từng trường hợp).

23.08 - Nguyên liệu thực vật và phế liệu thực vật, phế liệu và sản phẩm phụ từ thực vật, ở dạng viên hoặc không ở dạng viên, loại dùng trong chăn nuôi động vật, chưa được chi tiết hoặc ghi ở nơi khác.

Miễn là chúng chưa được chi tiết ở bất kỳ nhóm nào khác trong Danh mục và là loại được sử dụng cho chăn nuôi động vật, nhóm này bao gồm các sản phẩm thực vật, phế thải thực vật, và phế liệu và sản phẩm phụ từ quá trình chế biến công nghiệp các vật liệu thực vật để chiết xuất một số thành phần của chúng.

Nhóm này có thể kể đến:

- (1) Sồi và hạt dẻ ngựa.
- (2) Lõi bắp ngô sau khi tách hạt; thân và lá ngô.
- (3) Cọng, lá của cà rốt hoặc củ cải đường.
- (4) Phần vỏ ngoài của rau (vỏ quả đậu hoặc vỏ đậu Hà Lan,...).
- (5) Các phế thải từ quả (như vỏ và lõi táo, lê...) và bã quả (từ việc ép nho, táo, lê, quả chi cam quýt,...), ngay cả khi chúng cũng có thể được sử dụng để chiết xuất lấy pectine.
- (6) Cám thu được như là sản phẩm phụ từ việc nghiền hạt mù tạt.
- (7) Các phế liệu còn lại sau khi chế biến các chất thay thế cà phê (hoặc chiết xuất của chúng) từ hạt ngũ cốc hoặc từ nguyên liệu thực vật khác.
- (8) Các sản phẩm phụ thu được bằng cách chung cô các loại nước phế thải của quá trình chế biến nước ép quả chi cam quýt, đôi khi được gọi là mật quả chi cam quýt.
- (9) Phế liệu thu được từ quá trình thủy phân lõi ngô để thu chất 2-furaldehyde, được gọi là “bột lõi ngô đã thủy phân”.

Các sản phẩm của nhóm này cũng có thể ở dạng viên (xem Chú giải Tổng quát của Chương này).

23.09 - Chế phẩm dùng trong chăn nuôi động vật.

2309.10 - Thức ăn cho chó hoặc mèo, đã đóng gói để bán lẻ

2309.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm các thức ăn gia súc đã được làm ngọt và thức ăn chăn nuôi đã được chế biến có thành phần gồm hỗn hợp của một số loại chất dinh dưỡng được sử dụng:

- (1) để cung cấp cho động vật một khẩu phần ăn trong

powder, odourless, acid to taste and stable in air. Wine lees are used in the preparation of animal foods, while argol is used as a mordant in dyeing.

This heading **excludes** cream of tartar (**heading 29.18**) and calcium tartrate (**heading 29.18** or **38.24**, as the case may be).

23.08 - Vegetable materials and vegetable waste, vegetable residues and by-products, whether or not in the form of pellets, of a kind used in animal feeding, not elsewhere specified or included.

Provided they are not included in any other more specific heading of the Nomenclature and are of a kind used in animal feeding, this heading covers vegetable products, vegetable waste, and residues and by-products from the industrial processing of vegetable materials in order to extract some of their constituents.

It covers, *inter alia*:

- (1) Acorns and horse-chestnuts.
- (2) Maize (corn) cobs after removal of the grain; maize (corn) stalks and leaves.
- (3) Beet or carrot tops.
- (4) Peelings of vegetables (pea or bean pods. etc.).
- (5) Waste of fruit (peel and cores of apples, pears, etc.) and fruit pomace and marc (from the pressing of grapes, apples, pears, citrus fruit, etc.), even if they may also be used for the extraction of pectin.
- (6) Bran obtained as a by-product from the crushing of mustard seed.
- (7) Residues left after the preparation of coffee substitute (or extracts thereof) from cereal grains or other vegetable materials.
- (8) By-products obtained by concentrating residual waters from citrus fruit juice manufacture, sometimes known as “citrus fruit molasses”.
- (9) Residues from the hydrolysis of maize (corn) cobs to obtain 2-furaldehyde, known as “hydrolysed ground corn cobs”.

The products of this heading may be in the form of pellets (see the General Explanatory Note to this Chapter).

23.09 - Preparations of a kind used in animal feeding.

2309.10 - Dog or cat food, put up for retail sale

2309.90 - Other

This heading covers sweetened forage and prepared animal feeding stuffs consisting of a mixture of several nutrients designed:

- (1) to provide the animal with a rational and balanced

ngày hợp lý và cân bằng (**thức ăn hoàn chỉnh**);

(2) để đạt được một chế độ ăn hàng ngày phù hợp bằng cách bổ sung vào thức ăn cơ bản được sản xuất ở trang trại bằng các chất hữu cơ hoặc vô cơ (**thức ăn bổ sung**); hoặc

(3) để sử dụng trong sản xuất các loại thức ăn chăn nuôi hoàn chỉnh hoặc thức ăn chăn nuôi bổ sung.

Nhóm này bao gồm các sản phẩm dùng trong chăn nuôi động vật, thu được từ quá trình chế biến các nguyên liệu thực vật hoặc động vật đến một mức độ mà chúng mất đi các đặc trưng cơ bản của các nguyên liệu ban đầu, ví dụ, trong trường hợp các sản phẩm thu được từ các nguyên liệu thực vật, các sản phẩm này đã được xử lý đến mức mà cấu trúc tế bào đặc trưng của nguyên liệu thực vật ban đầu không còn được nhận ra dưới kính hiển vi.

(I) THỨC ĂN GIA SÚC ĐÃ ĐƯỢC LÀM NGỌT

Thức ăn gia súc đã được làm ngọt là một hỗn hợp của mật hoặc các chất làm ngọt tương tự khác (thường trên 10% tính theo trọng lượng) với ít nhất là một chất dinh dưỡng khác. Thức ăn này chủ yếu được dùng cho gia súc, cừu, ngựa hoặc lợn.

Bên cạnh các chất có giá trị dinh dưỡng cao, mật làm tăng vị ngon của thực phẩm và vì vậy mở rộng việc sử dụng các sản phẩm có giá trị dinh dưỡng thấp như rơm, vỏ hay trấu ngũ cốc, vẩy hạt lanh và bã quả đã ép nước mà động vật không thích ăn.

Theo đó, các chế phẩm được làm ngọt này thường được dùng trực tiếp làm thức ăn cho động vật. Tuy nhiên, một số trong các chế phẩm này là sự kết hợp của mật với các loại thức ăn có giá trị dinh dưỡng cao như cám lúa mì, khô dầu hạt cò hoặc khô dầu dừa, và được dùng để chế biến các loại thức ăn chăn nuôi **hoàn chỉnh** hoặc thức ăn chăn nuôi **bổ sung**.

(II) CÁC CHẾ PHẨM KHÁC

(A) CÁC CHẾ PHẨM ĐƯỢC SẢN XUẤT ĐỂ CUNG CẤP CHO ĐỘNG VẬT TOÀN BỘ CÁC YẾU TỐ DINH DƯỠNG CẦN THIẾT ĐỂ BẢO ĐẢM MỘT KHẨU PHẦN ĂN HÀNG NGÀY HỢP LÝ VÀ CÂN ĐỐI (THỨC ĂN CHĂN NUÔI HOÀN CHỈNH)

Đặc trưng của các chế phẩm này là chúng có chứa các sản phẩm từ mỗi trong số ba nhóm chất dinh dưỡng được mô tả sau đây:

(1) Các chất dinh dưỡng "năng lượng", bao gồm các chất carbohydrate cao (calo cao) như tinh bột, đường, cellulose, và chất béo, được cơ thể động vật "đốt cháy" và chuyển hoá thành năng lượng cần thiết cho sự sống và đạt các mục tiêu của các nhà chăn nuôi. Thí dụ ta có thể kể ra đây một số thức ăn thuộc loại này như ngũ cốc, cải có ít đường, mỡ động vật, rơm.

(2) Các chất dinh dưỡng giàu protein hoặc muối khoáng được gọi là "các chất để xây dựng cơ thể". Khác với các chất dinh dưỡng năng lượng ở mục trên, các chất dinh dưỡng này không bị "đốt cháy" trong cơ thể động vật mà tham gia vào việc xây dựng các mô hoặc vào các quá trình khác trong cơ thể vật (sản sinh

daily diet (**complete feed**);

(2) to achieve a suitable daily diet by supplementing the basic farm-produced feed with organic or inorganic substances (**supplementary feed**); or

(3) for use in making complete or supplementary feeds.

The heading includes products of a kind used in animal feeding, obtained by processing vegetable or animal materials to such an extent that they have lost the essential characteristics of the original material, for example, in the case of products obtained from vegetable materials, those which have been treated to such an extent that the characteristic cellular structure of the original vegetable material is no longer recognisable under a microscope.

(I) SWEETENED FORAGE

Sweetened forage is a mixture of molasses or other similar sweetening substances (generally more than 10 % by weight) with one or more other nutrients. It is used mainly for feeding cattle, sheep, horses or pigs.

Besides being highly nutritive, molasses enhances the palatability of foodstuffs and thus extends the use of products of low nutritive value such as straw, cereal husks, linseed flakes and fruit pomace which the animals would otherwise be reluctant to accept.

As a rule, these sweetened preparations are fed directly to the animals. However, some of them combine molasses with highly nutritive foods, such as wheat bran, palm kernel or copra oil-cake, and are used to make **complete** feeds or **supplementary** feeds.

(II) OTHER PREPARATIONS

(A) PREPARATIONS DESIGNED TO PROVIDE THE ANIMAL WITH ALL THE NUTRIENT ELEMENTS REQUIRED TO ENSURE A RATIONAL AND BALANCED DAILY DIET (COMPLETE FEEDS)

The characteristic feature of these preparations is that they contain products from each of the three groups of nutrients described below:

(1) "Energy" nutrients, consisting of high-carbohydrate (high-calorie) substances such as starch, sugar, cellulose, and fats, which are "burned up" by the animal organism to produce the energy necessary for life and to attain the breeders' aims. Examples of such substances include cereals, half-sugar mangolds, tallow, straw.

(2) "Body-building" protein-rich nutrients or minerals. Unlike energy nutrients, these nutrients are not "burned up" by the animal organism but contribute to the formation of animal tissues and of the various animal products (milk, eggs, etc.). They consist mainly of proteins or minerals. Examples of the protein-rich

sữa, trứng...). Chúng chủ yếu bao gồm protein hoặc muối khoáng. Ta có thể kể ví dụ ra đây một số chất giàu protein được sử dụng cho mục đích này là các loại rau đậu, bã của quá trình ủ, khô dầu, các sản phẩm phụ của sữa.

Muối khoáng chủ yếu tham gia vào quá trình phát triển xương và đối với gia cầm là quá trình làm vỏ trứng. Loại thông dụng nhất được sử dụng có chứa canxi, phosphor, chlorine, natri, kali, sắt, iốt,...

(3) Các chất dinh dưỡng "chức năng". Các loại này là các chất thúc đẩy việc hấp thụ carbohydrate, protein và muối khoáng. Chúng bao gồm vitamin, các nguyên tố vi lượng và kháng sinh. Nếu thiếu hoặc không có các chất dinh dưỡng này sẽ dẫn đến rối loạn về sức khỏe của động vật.

Ba nhóm chất dinh dưỡng này đáp ứng nhu cầu về thực phẩm đầy đủ của động vật. Hỗn hợp và tỉ lệ các chất dinh dưỡng này phụ thuộc vào cách sản xuất sản phẩm cho động vật.

(B) CÁC CHẾ PHẨM SỬ DỤNG ĐỂ BỔ SUNG (LÀM CÂN ĐỐI) CÁC SẢN PHẨM THỨC ĂN CHĂN NUÔI ĐƯỢC CHẾ BIẾN Ở TRANG TRẠI (THỨC ĂN CHĂN NUÔI BỔ SUNG)

Các loại thức ăn được chế biến ở trang trại thường là thấp về protein, muối khoáng hoặc vitamin. Các chế phẩm được dùng để bù vào các phần thiếu hụt trên, để đảm bảo một khẩu phần ăn cho động vật được cân bằng, gồm protein, muối khoáng hoặc vitamin, có thêm các loại thức ăn bổ sung năng lượng (carbohydrate) được coi là chất mang cho các thành phần khác.

Tuy rằng, về mặt chất lượng, các chế phẩm này có các thành phần tương tự như các thành phần của các chế phẩm được nêu ở mục (A) trên đây, chúng khác các chế phẩm trên ở chỗ trong thành phần của chúng có chứa hàm lượng tương đối lớn của một loại chất dinh dưỡng cụ thể.

Nhóm này bao gồm:

(1) Các sản phẩm hòa tan được chiết xuất từ cá hoặc động vật có vú ở biển có dạng dung dịch lỏng hoặc nhầy hoặc dưới dạng bột nhão hoặc dạng khô, nhờ quá trình cô đặc và ổn định lượng nước còn lại (có chứa các thành phần hòa tan trong nước như protein, vitamin B, muối,...), và được sản xuất từ dầu hoặc bột thô từ cá hoặc từ động vật có vú ở biển.

(2) Các protein cô đặc của lá cây có màu xanh và phần phân đoạn xanh của chất cô đặc protein từ lá cây, thu được từ xử lý bằng nhiệt nước ép cỏ alfalfa (cỏ linh lăng).

(C) CÁC CHẾ PHẨM SỬ DỤNG TRONG CHẾ BIẾN THỨC ĂN CHĂN NUÔI HOÀN CHỈNH HOẶC THỨC ĂN CHĂN NUÔI BỔ SUNG ĐƯỢC MÔ TẢ Ở MỤC (A) VÀ (B) Ở TRÊN

Các chế phẩm này, được biết đến với tên thương mại là theo sản phẩm "hỗn hợp vi lượng", nói chung, là hỗn hợp các thành phần gồm một số chất (đôi khi được gọi là chất phụ gia) mà bản chất và tỉ lệ thay đổi

substances used for this purpose are seeds of leguminous vegetables, brewing dregs, oil-cake, dairy by-products.

The minerals serve mainly for building up bones and, in the case of poultry, making egg-shells. The most commonly used contain calcium, phosphorus, chlorine, sodium, potassium, iron, iodine, etc.

(3) "Function" nutrients. These are substances which promote the assimilation of carbohydrates, proteins and minerals. They include vitamins, trace elements and antibiotics. Lack or deficiency of these nutrients usually causes disorders.

The above three groups of nutrients meet the full food requirements of animals. The mixing and proportions depend upon the animal production in view.

(B) PREPARATIONS FOR SUPPLEMENTING (BALANCING) FARM-PRODUCED FEED (FEED SUPPLEMENTS)

Farm-produced feed is usually rather low in proteins, minerals or vitamins. The preparations devised to compensate for these deficiencies, so as to ensure a well-balanced animal diet, consist of proteins, minerals or vitamins plus additional-energy feeds (carbohydrates) which serve as a carrier for the other ingredients.

Although, qualitatively, these preparations have much the same composition as those described in paragraph (A), they are distinguished by a relatively high content of one particular nutrient.

This group includes:

(1) Fish or marine mammal solubles in liquid or viscous solutions or in paste or dried form, made by concentrating and stabilising the residual water (containing water-soluble elements, viz. proteins, vitamins B, salts, etc.), and derived from the manufacture of fish or marine mammal meal or oil.

(2) Whole green leaf protein concentrate and green fraction leaf protein concentrate, obtained from alfalfa (lucerne) juice by heat treatment.

(C) PREPARATIONS FOR USE IN MAKING THE COMPLETE FEEDS OR SUPPLEMENTARY FEEDS DESCRIBED IN (A) AND (B) ABOVE

These preparations, known in trade as "premixes", are, generally speaking, compound compositions consisting of a number of substances (sometimes called additives) the nature and proportions of which

theo yêu cầu về sản phẩm cho động vật. Các chất này được chia thành ba loại:

(1) Các chất này giúp cho tiêu hoá dễ dàng thức ăn và nói chung, bảo đảm rằng động vật tiêu thụ thức ăn chăn nuôi được dễ dàng và bảo vệ sức khoẻ của chúng: vitamin hoặc tiền vitamin, amino axit, kháng sinh, kháng trùng cầu, chất vi lượng, chất tạo nhũ, hương liệu và chất kích thích ngon miệng...

(2) Các chất này được dùng để bảo quản thức ăn chăn nuôi (nhất là các chất béo) cho đến khi được đưa ra cho động vật ăn: chất ổn định tính, chất chống oxy hoá,...

(3) Các chất giữ vai trò là chất mang và có thể gồm một hoặc nhiều chất dinh dưỡng hữu cơ (bột mịn hoặc bột thô của sắn hoặc đậu tương, bột xay mịn, nấm men, các phế liệu khác của công nghiệp thực phẩm,...) hoặc các chất vô cơ (ví dụ, magiê, đá phan, cao lanh, muối, phosphat).

Các chất cô đặc của các chất được mô tả tại điểm (1) nêu trên và bản chất của các chất mang được quy định để đảm bảo, đặc biệt, các chất được trộn vào thức ăn chăn nuôi được phân tán và trộn một cách đồng đều.

Miễn là chúng là loại sử dụng trong chăn nuôi động vật, nhóm này bao gồm:

(a) Các chế phẩm bao gồm các chất khoáng.

(b) Các chế phẩm gồm một chất có công hiệu thuộc loại được nêu trong điểm (1) trên đây với một chất mang, ví dụ các sản phẩm từ quá trình sản xuất chất kháng sinh thu được bằng cách đơn giản là làm khô toàn bộ khối lượng các chất được sử dụng, có nghĩa là toàn bộ khối lượng chứa trong thùng ủ men (chủ yếu đó là sợi nấm (mycelium), môi trường cấy men và kháng sinh). Sản phẩm khô thu được, dù được chuẩn hóa hay không được chuẩn hóa bằng việc cho thêm các chất hữu cơ hoặc vô cơ, có hàm lượng chất kháng sinh thường là từ 8% đến 16% và được sử dụng làm vật liệu cơ bản trong sản xuất, đặc biệt là "hỗn hợp vi lượng".

Tuy nhiên, các chế phẩm được xếp vào mục này không thể lẫn với một số chế phẩm dùng trong thú y. Các chế phẩm dùng trong thú y nói chung khác với các chế phẩm này ở chỗ bản chất được liệu và nồng độ của chất hoạt tính lớn hơn nhiều, và thường được đóng gói theo cách khác.

*

* *

Thuộc nhóm này còn có:

(1) Các chế phẩm dùng cho chó, mèo,..., gồm hỗn hợp giữa thịt, phụ phẩm thịt sau giết mổ và các thành phần khác, được đóng bao bì kín khí và có chứa một lượng tương đương với lượng cần thiết cho một bữa ăn.

(2) Bánh quy cho chó hoặc cho vật nuôi khác, thường được chế biến từ bột, tinh bột hoặc các sản phẩm ngũ

vary according to the animal production required. These substances are of three types:

(1) Those which improve digestion and, more generally, ensure that the animal makes good use of the feeds and safeguard its health: vitamins or provitamins, amino-acids, antibiotics, coccidiostats, trace elements, emulsifiers, flavourings and appetisers, etc.

(2) Those designed to preserve the feeding stuffs (particularly the fatty components) until consumption by the animal: stabilisers, anti-oxidants, etc.

(3) Those which serve as carriers and which may consist either of one or more organic nutritive substances (manioc or soya flour or meal, middlings, yeast, various residues of the food industries, etc.) or of inorganic substances (e.g., magnesite, chalk, kaolin, salt, phosphates).

The concentration of the substances described in (1) above and the nature of the carrier are determined so as to ensure, in particular, homogeneous dispersion and mixing of these substances in the compound feeds to which the preparations are added.

Provided they are of a kind used in animal feeding, this group also includes:

(a) Preparations consisting of several mineral substances.

(b) Preparations consisting of an active substance of the type described in (1) above with a carrier, for example products of the antibiotics manufacturing process obtained by simply drying the mass, i.e. the entire contents of the fermentation vessel (essentially mycelium, the culture medium and the antibiotic). The resulting dry substance, whether or not standardised by adding organic or inorganic substances, has an antibiotic content ranging generally between 8 % and 16 % and is used as basic material in preparing, in particular, "premixes".

The preparations of this group should not, however, be confused with certain preparations for veterinary uses. The latter are generally identifiable by the medicinal nature and much higher concentration of the active substance, and are often put up in a different way.

*

* *

The heading further includes :

(1) Preparations for cats, dogs, etc., consisting of a mixture of meat, meat offal and other ingredients, put up in airtight containers and containing approximately the quantity required for one feed.

(2) Biscuits for dogs or other animals, usually made with flour, starch or cereal products mixed with

cốc trộn lẫn với tốp mỡ hoặc với bột thô của thịt.

(3) Các chế phẩm ngọt, chứa hoặc không chứa cacao, được chế biến chỉ để làm thức ăn cho chó hoặc vật nuôi khác.

(4) Các chế phẩm thức ăn cho chim (ví dụ, chế phẩm bao gồm kê, hạt canari, yến mạch đã bóc vỏ và hạt lanh, được sử dụng làm thức ăn chính hoặc thức ăn hoàn chỉnh cho vẹt) hoặc cho cá.

Các chế phẩm dùng làm thức ăn chăn nuôi của nhóm này thường được đóng gói dưới dạng viên (xem Chú giải Tổng quát của Chương này).

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Viên được sản xuất từ một loại nguyên liệu, hoặc từ hỗn hợp của các nguyên liệu được phân loại vào một nhóm cụ thể, thậm chí được trộn thêm chất kết dính (mật, chất có tinh bột,...) với hàm lượng không quá 3% tính theo trọng lượng (**các nhóm 07.14, 12.14, 23.01, ...**).

(b) Các hỗn hợp đơn giản của hạt ngũ cốc (**Chương 10**), của bột ngũ cốc hoặc của bột rau đậu (**Chương 11**).

(c) Các chế phẩm có thể được dùng để làm thức ăn chăn nuôi hoặc thức ăn cho người tùy theo bản chất, độ tinh khiết và tỉ lệ tương ứng của các thành phần, tùy theo điều kiện vệ sinh trong quá trình chế biến và nếu cần, tùy theo những chỉ dẫn được ghi trên bao bì hoặc tất cả các hướng dẫn sử dụng khác (chủ yếu phân loại vào **các nhóm 19.01 và 21.06**).

(d) Phế thải, phế liệu và sản phẩm phụ thực vật thuộc **nhóm 23.08**.

(e) Vitamin, xác định hoặc không xác định về mặt hóa học hoặc pha trộn hóa học, trong dung môi hoặc không trong dung môi hoặc được làm ổn định bằng việc bổ sung các chất chống oxy hóa hoặc các chất chống vón, hoặc bằng cách hút bám trên một chất nền hoặc bằng cách phủ bảo vệ bằng, ví dụ, gelatin, sáp, chất béo,..., **với điều kiện** số lượng các chất bổ sung, chất nền hoặc chất phủ không vượt quá yêu cầu bảo quản hoặc vận chuyển và với điều kiện các chất bổ sung, chất nền hoặc chất phủ không làm thay đổi đặc tính của vitamin và không biến chúng đặc biệt phục vụ cho một nhu cầu một nhu cầu cụ thể mà không dùng cho việc sử dụng chung (**nhóm 29.36**).

(f) Các sản phẩm của **Chương 29**.

(g) Dược phẩm thuộc **nhóm 30.03 và 30.04**.

(h) Các chất protein thuộc **Chương 35**.

(ij) Các chế phẩm có bản chất là các chất tẩy uế chống vi trùng được sử dụng trong việc chế biến thức ăn chăn nuôi nhằm kiểm soát các loại vi sinh vật không mong muốn (**nhóm 38.08**).

(k) Các sản phẩm trung gian của quá trình sản xuất thuốc kháng sinh thu được bằng việc lọc và chiết xuất lần đầu và phế liệu từ quá trình sản xuất này, với hàm lượng chất kháng sinh thường không quá 70% (**nhóm 38.24**).

greaves or meat meal.

(3) Sweet preparations, whether or not containing cocoa, designed solely for consumption by dogs or other animals.

(4) Feeding preparations for birds (e.g., a preparation consisting of millet, canary seeds, shelled oats and linseed, used as a main or complete food for budgerigars) or fish.

The animal feeding preparations of this heading are often put up in the form of pellets (see the General Explanatory Note to this Chapter).

The heading **excludes**:

(a) Pellets made from a single material, or from a mixture of several materials which is classified as such in one specific heading, even with an added binder (molasses, starchy substances, etc.) in a proportion not exceeding 3 % by weight (**headings 07.14, 12.14, 23.01, etc.**).

(b) Simple mixtures of cereal grains (**Chapter 10**), of cereal flours or of flours of leguminous vegetables (**Chapter 11**).

(c) Preparations which, when account is taken, in particular, of the nature, purity and proportions of the ingredients, the hygiene requirements complied with during manufacture and, when appropriate, the indications given on the packaging or any other information concerning their use, can be used either for feeding animals or for human consumption (**headings 19.01 and 21.06, in particular**).

(d) Vegetable waste, residues and by-products of **heading 23.08**.

(e) Vitamins, whether or not chemically defined or intermixed, whether or not put up in any solvent or stabilised by the addition of antioxidants or anticaking agents, by adsorption on a substrate or by applying a protective coating of, for example, gelatin, waxes, fats, etc., **provided that** the quantity of such additives, substrate or coating does not exceed that required for preservation or transport and provided that such additives, substrates or coating do not alter the character of the vitamins and do not render them particularly suitable for specific use rather than for general use (**heading 29.36**).

(f) Other products of **Chapter 29**.

(g) Medicaments of **heading 30.03 or 30.04**.

(h) Protein substances of **Chapter 35**.

(ij) Preparations in the nature of antimicrobial disinfectants used in the manufacture of animal feeds to control undesirable micro-organisms (**heading 38.08**).

(k) Intermediate products of the antibiotics manufacturing process obtained by filtering and first-stage extraction and the residues of this process, with an antibiotic content generally not exceeding 70% (**heading 38.24**).

Chương 24

Thuốc lá và nguyên liệu thay thế lá thuốc lá đã chế biến; các sản phẩm, chứa hoặc không chứa nicotin, dùng để hút mà không cần đốt cháy; các sản phẩm chứa nicotin khác dùng để nạp nicotin vào cơ thể con người

Chú giải.

- 1.- Chương này không bao gồm các loại thuốc lá được phẩm (Chương 30).
- 2.- Bất kì sản phẩm nào có thể phân loại được vào nhóm 24.04 và bất kì nhóm nào khác thuộc Chương này, thì được phân loại vào nhóm 24.04.
- 3.- Theo mục đích của nhóm 24.04, thuật ngữ “hút mà không cần đốt cháy” có nghĩa việc hút thông qua thiết bị làm nóng hoặc thiết bị khác, không cần đốt cháy.

Chú giải phân nhóm.

- 1.- Theo mục đích của phân nhóm 2403.11, thuật ngữ “thuốc lá để sử dụng với ống nước” có nghĩa là thuốc lá hút sử dụng bằng ống nước và thuốc lá này bao gồm hỗn hợp thuốc lá và glyxerin, có hoặc không chứa dầu thơm và tinh dầu, mật mía hoặc đường, có hoặc không có hương thơm từ quả. Tuy nhiên, những sản phẩm không chứa thuốc lá dùng để hút sử dụng ống nước thì bị loại trừ ra khỏi phân nhóm này.

TỔNG QUÁT

Lá thuốc lá thu được từ nhiều loại cây được trồng thuộc giống *Nicotiana* thuộc họ *Solanaceae*. Kích thước và hình dạng lá mỗi loại một khác.

Phương pháp thu hoạch và công đoạn sấy tùy thuộc vào loại thuốc lá khác nhau. Cây có thể được cắt toàn bộ, đến độ trưởng thành ở mức trung bình (cắt thân cây), hoặc có thể hái riêng lá, tùy theo mức độ trưởng thành (trưởng thành nhất). Vì vậy, lá thuốc lá có thể được sấy toàn bộ cây (trên thân cây) hoặc sấy lá riêng.

Các phương pháp sấy lá thuốc lá có thể là sấy mặt trời (để dưới ánh mặt trời), sấy tự nhiên (đặt trong buồng thông gió để làm khô tự nhiên), sấy bằng lò (sấy khí nóng) hoặc sấy lửa (sấy nhiệt).

Trước khi đóng gói để vận chuyển, lá thuốc lá khô được xử lý để bảo đảm quá trình bảo quản. Cách xử lý này có thể là cho lên men tự nhiên có kiểm soát (java, sumatra, havane, braxin, phương đông,...) hoặc tái làm khô nhân tạo. Cách thức xử lý và sấy khô này ảnh hưởng đến mùi thơm và hương vị của lá thuốc lá khi trải qua giai đoạn biến chất tự nhiên sau khi đóng gói.

Lá thuốc lá được xử lý như vậy được đóng gói thành bó, kiện (hình thù khác nhau), đóng vào thùng hoặc vào hòm. Khi được đóng gói như vậy, lá thuốc lá hoặc được xếp thành hàng (lá thuốc lá phương đông) hoặc được bó lại thành bó sẵn (bằng dây hoặc bằng một lá thuốc lá khác), hoặc để rời. Lá thuốc lá luôn được ép chặt để bảo quản được tốt.

Chapter 24

Tobacco and manufactured tobacco substitutes; products, whether or not containing nicotine, intended for inhalation without combustion; other nicotine containing products intended for the intake of nicotine into the human body

Note.

- 1.- This Chapter does not cover medicinal cigarettes (Chapter 30).
- 2.- Any products classifiable in heading 24.04 and any other heading of the Chapter are to be classified in heading 24.04.
- 3.- For the purposes of heading 24.04, the expression “inhalation without combustion” means inhalation through heated delivery or other means, without combustion.

Subheading Note.

- 1.- For the purposes of subheading 2403.11, the expression “water pipe tobacco” means tobacco intended for smoking in a water pipe and which consists of a mixture of tobacco and glycerol, whether or not containing aromatic oils and extracts, molasses or sugar, and whether or not flavoured with fruit. However, tobacco-free products intended for smoking in a water pipe are excluded from this subheading.

GENERAL

Tobacco is obtained from various cultivated varieties of the genus *Nicotiana* of the *Solanaceae* family. The size and shape of the leaves differ from one variety to another.

The harvesting method and curing process depend on the variety (type) of tobacco. The plant may be cut whole, at average maturity (stalk cutting), or the leaves may be picked separately, according to their state of maturity (priming). Thus, tobacco may be cured either as whole plants (on the stalk) or as separate leaves.

The various methods of curing are sun curing (in the open air), air curing (in closed sheds with free circulation of air), flue curing (in hot air flues), or fire curing (with open fires).

Before packing for shipment, the dried leaves are treated in order to ensure their preservation. This may be done by controlled natural fermentation (Java, Sumatra, Havana, Brazil, Orient, etc.) or by artificial re-drying. This treatment, and the curing, affect the flavour and aroma of tobacco, which undergoes spontaneous ageing after packing.

Tobacco so treated is packed in bundles, bales (of various shapes), in hogsheads or in crates. When so packed, the leaves are either aligned (Orient) or tied in hands (several leaves tied together with a band or with another tobacco leaf), or simply left as loose leaves. They are always lightly compressed in order to ensure preservation.

Trong một số trường hợp, ngoài (hoặc thay vì) lên men, người ta cũng cho thêm một số hương liệu hoặc các chất tạo ẩm nhằm tăng hương thơm hoặc giữ chất lượng.

Chương này không chỉ bao gồm lá thuốc lá chưa được chế biến và đã được chế biến mà còn bao gồm các sản phẩm thay thế lá thuốc lá đã chế biến mà không chứa thuốc lá.

24.01 - Lá thuốc lá chưa chế biến; phế liệu lá thuốc lá.

2401.10 - Lá thuốc lá chưa tước cọng

2401.20 - Lá thuốc lá, đã tước cọng một phần hoặc toàn bộ

2401.30 - Phế liệu lá thuốc lá

Nhóm này bao gồm:

(1) **Lá thuốc lá chưa chế biến** dưới dạng cả cây hay dạng lá ở dạng tự nhiên hoặc lá thuốc lá đã sấy hoặc đã ủ men, còn nguyên hoặc được tước cọng, lá này có thể còn nguyên dạng hay đã được tước cọng, đã hoặc chưa được xén, đã được nghiền hoặc thái (kể cả thái miếng theo hình dạng, nhưng với điều kiện là thuốc lá chưa thể dùng để hút ngay được).

Các lá thuốc lá được trộn lẫn, được tước cọng và được "sao tẩm" ("tẩm nước xốt" hoặc "tẩm rượu mùi") bằng một chất lỏng có thành phần phù hợp nhằm chủ yếu là ngăn ẩm mốc và khô và cũng để bảo quản hương vị, cũng thuộc nhóm này.

(2) **Phế liệu lá thuốc lá**, ví dụ, phế thải thu được từ việc hái tay lá thuốc lá hoặc từ việc sản xuất các sản phẩm thuốc lá (thân lá, cuống lá, gân lá, rêu lá xén ra, bụi,...).

24.02 - Xi gà, xi gà xén hai đầu, xi gà nhỏ và thuốc lá điếu, từ lá thuốc lá hoặc từ các nguyên liệu thay thế lá thuốc lá.

2402.10 - Xi gà, xi gà xén hai đầu và xi gà nhỏ, có chứa lá thuốc lá

2402.20 - Thuốc lá điếu có chứa lá thuốc lá

2402.90 - Loại khác

Nhóm này chỉ bao gồm xi gà (đã được cuộn hoặc chưa), xi gà xén hai đầu, xi gà nhỏ và thuốc lá điếu, được làm từ lá thuốc lá hoặc từ các chất thay thế lá thuốc lá. Các loại thuốc lá để hút khác, có hoặc không chứa các chất thay thế lá thuốc lá với mọi tỉ lệ, **bị loại trừ (nhóm 24.03)**.

Nhóm này bao gồm:

(1) **Xi gà, xi gà xén hai đầu, xi gà nhỏ, có chứa lá thuốc lá.**

Các sản phẩm này có thể được chế biến hoàn toàn từ lá thuốc lá hoặc từ hỗn hợp giữa lá thuốc lá và các chất thay thế lá thuốc lá, không tính đến tỉ lệ của lá thuốc lá và của chất thay thế lá thuốc lá có trong hỗn hợp.

(2) **Thuốc lá điếu có chứa lá thuốc lá**

In some cases, in addition to (or instead of) fermentation, flavouring or moistening substances are added (casing) in order to improve the aroma or keeping qualities.

This Chapter covers not only unmanufactured and manufactured tobacco but also manufactured tobacco substitutes which do not contain tobacco.

24.01 - - Unmanufactured tobacco; tobacco refuse.

2401.10 - Tobacco, not stemmed/stripped

2401.20 - Tobacco, partly or wholly stemmed/stripped

2401.30 - Tobacco refuse

This heading covers:

(1) **Unmanufactured tobacco** in the form of whole plants or leaves in the natural state or as cured or fermented leaves, whole or stemmed/stripped, trimmed or untrimmed, broken or cut (including pieces cut to shape, but **not** tobacco ready for smoking).

Tobacco leaves, blended, stemmed/stripped and "cased" ("sauced" or "liquored") with a liquid of appropriate composition mainly in order to prevent mould and drying and also to preserve the flavour are also covered in this heading.

(2) **Tobacco refuse**, e.g., waste resulting from the manipulation of tobacco leaves, or from the manufacture of tobacco products (stalks, stems, midribs, trimmings, dust. etc.).

24.02 - Cigars, cheroots, cigarillos and cigarettes, of tobacco or of tobacco substitutes.

2402.10 - Cigars, cheroots and cigarillos, containing tobacco

2402.20 - Cigarettes containing tobacco

2402.90 - Other

This heading is restricted to cigars (wrapped or not), cheroots, cigarillos and cigarettes, made of tobacco or of tobacco substitutes. Other smoking tobacco, whether or not containing tobacco substitutes in any proportion, is **excluded (heading 24.03)**.

This heading covers:

(1) **Cigars, cheroots and cigarillos, containing tobacco.**

Such products may be made wholly of tobacco or of mixtures of tobacco and tobacco substitutes, regardless of the proportions of tobacco and tobacco substitutes present in the mixture.

(2) **Cigarettes containing tobacco.**

Ngoài loại thuốc lá điếu có chứa hoàn toàn lá thuốc lá ra, nhóm này cũng bao gồm các loại thuốc lá điếu được chế biến từ hỗn hợp giữa lá thuốc lá và các chất thay thế lá thuốc lá không tính đến tỉ lệ lá thuốc lá và tỉ lệ chất thay thế lá thuốc lá có trong hỗn hợp.

(3) **Xì gà, xì gà xén hai đầu, xì gà nhỏ và thuốc lá điếu làm từ các chất thay thế lá thuốc lá**, thí dụ, các loại "thuốc lá điếu" ("có khói") được làm từ lá của một loài rau diếp đã được chế biến một cách đặc biệt, không chứa lá thuốc lá và cũng không chứa nicotine.

Nhóm này **không bao gồm** các loại thuốc lá điếu được phẩm (**Chương 30**). Tuy nhiên một số thuốc lá điếu có chứa một số loại sản phẩm được chế biến đặc biệt để làm giảm thói quen hút thuốc nhưng không có đặc tính dược liệu, vẫn được phân loại trong nhóm này.

Nhóm này **không bao gồm** các sản phẩm có chứa lá thuốc lá, thuốc lá hoàn nguyên hoặc các sản phẩm thay thế lá thuốc lá, ở dạng tương tự như các sản phẩm mô tả ở trên nhưng được dùng để hút mà không cần đốt cháy (**nhóm 24.04**).

24.03 - Lá thuốc lá đã chế biến và các nguyên liệu thay thế lá thuốc lá đã chế biến khác; thuốc lá "thuần nhất" hoặc thuốc lá "hoàn nguyên"; chiết xuất và tinh chất lá thuốc lá (+).

- Lá thuốc lá để hút (smoking), có hoặc không chứa chất thay thế lá thuốc lá với tỷ lệ bất kỳ:

2403.11 - - Thuốc lá sử dụng tẩu nước đã được chi tiết ở Chú giải phân nhóm 1 của Chương này

2403.19 - - Loại khác

- Loại khác:

2403.91 - - Thuốc lá "thuần nhất" hoặc "hoàn nguyên"

2403.99 - - Loại khác

Nhóm này bao gồm:

(1) **Lá thuốc lá để hút, không hoặc có chứa chất thay thế lá thuốc lá với tỉ lệ bất kỳ**, thí dụ như lá thuốc lá đã chế biến dùng để hút tẩu hoặc dùng để sản xuất thuốc lá điếu.

(2) **Lá thuốc lá để nhai**, thường được ủ men và tẩm rượu nhiều.

(3) **Lá thuốc lá để hít** được ướp hương ít hoặc nhiều.

(4) **Lá thuốc lá nén hoặc tẩm rượu, để sản xuất lá thuốc lá để hít.**

(5) **Các chất thay thế lá thuốc lá đã chế biến**, ví dụ các hỗn hợp dùng để hút không chứa lá thuốc lá. Tuy nhiên các sản phẩm như cannabis (cây gai dầu) bị loại trừ (**nhóm 12.11**).

(6) **Thuốc lá "thuần nhất" hoặc "hoàn nguyên"** được sản xuất từ công đoạn ép các mẫu vụn lá, vụn phế thải hoặc bụi lá thuốc lá, có hoặc không có trên một chất liệu nền (ví dụ trên một tấm làm bằng cellulose lấy từ công lá thuốc lá), các loại thuốc lá

Apart from cigarettes containing only tobacco, this heading also includes those made from mixtures of tobacco and tobacco substitutes, regardless of the proportions of tobacco and tobacco substitutes in the mixture.

(3) **Cigars, cheroots, cigarillos and cigarettes of tobacco substitutes**, for example, "cigarettes" ("smokes") made from specially processed leaves of a variety of lettuce, containing neither tobacco nor nicotine.

The heading **does not cover** medicinal cigarettes (**Chapter 30**). However, cigarettes containing certain types of products specifically formulated to discourage the habit of smoking but which do not possess medicinal properties remain classified in this heading.

The heading **excludes** products containing tobacco, reconstituted tobacco or tobacco substitutes, which are similar in form to those described above but are intended for inhalation without combustion (**heading 24.04**).

24.03 - Other manufactured tobacco and manufactured tobacco substitutes; "homogenised" or "reconstituted" tobacco; tobacco extracts and essences (+).

- Smoking tobacco, whether or not containing tobacco substitutes in any proportion:

2403.11 - - Water pipe tobacco specified in Subheading Note 1 to this Chapter

2403.19 - - Other

- Other:

2403.91 - - "Homogenised" or "reconstituted" tobacco

2403.99 - - Other

This heading covers:

(1) **Smoking tobacco, whether or not containing tobacco substitutes in any proportion**, for example, manufactured tobacco for use in pipes or for making cigarettes.

(2) **Chewing tobacco**, usually highly fermented and liquored.

(3) **Snuff**, more or less flavoured.

(4) **Tobacco compressed or liquored for making snuff.**

(5) **Manufactured tobacco substitutes**, for example, smoking mixtures not containing tobacco. However, products such as cannabis **are excluded (heading 12.11)**.

(6) **"Homogenised" or "reconstituted" tobacco** made by agglomerating finely divided tobacco from tobacco leaves, tobacco refuse or dust, whether or not on a backing (e.g., sheet of cellulose from tobacco stems), generally put up in the form of rectangular

này thường đóng gói ở dạng tấm hình chữ nhật hoặc dạng dải. Chúng có thể được sử dụng ở dạng tấm (để làm vỏ cuốn) hoặc được thái chỉ/bấm nhỏ (để làm chất độn).

(7) **Chiết xuất và tinh chất thuốc lá** có dạng lỏng thu được từ công đoạn chiết lá thuốc lá đã được tẩm ướt, hoặc đun sôi các phế thải lá thuốc lá trong nước. Các sản phẩm này chủ yếu được dùng để sản xuất thuốc trừ sâu và thuốc diệt ký sinh.

Nhóm này **không bao gồm**:

(a) Chất nicotin (chất alkaloid được chiết xuất từ cây thuốc lá) (**nhóm 29.39**).

(b) Thuốc trừ sâu thuộc **nhóm 38.08**.

o
o o

Chú giải phân nhóm.

Phân nhóm 2403.11

Ngoài các loại khác, phân nhóm này bao gồm các sản phẩm hỗn hợp lá thuốc lá, mật hoặc đường, được tạo hương bằng trái cây, glycerin, dầu thơm và các chiết xuất thơm (ví dụ, "Meassel" hoặc "Massel"). Phân nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm không chứa mật hoặc đường (ví dụ "Tumbak" or "Ajami"). Tuy nhiên, phân nhóm này **loại trừ** những sản phẩm không chứa lá thuốc lá sử dụng cho tẩu nước (ví dụ "Jurak") (**phân nhóm 2403.99**).

Tẩu nước cũng có thể biết đến với các tên khác như "narguile", "argila", "boury", "gouza", "hookah", "shisha" hoặc "hubble-bubble".

24.04 - Sản phẩm chứa lá thuốc lá, thuốc lá hoàn nguyên, nicotin, hoặc các nguyên liệu thay thế lá thuốc lá hoặc các nguyên liệu thay thế nicotin, dùng để hút mà không cần đốt cháy; các sản phẩm chứa nicotin khác dùng để nạp nicotin vào cơ thể con người.

- Các sản phẩm dùng để hút mà không cần đốt cháy:

2404.11 -- Chứa lá thuốc lá hoặc thuốc lá hoàn nguyên

2404.12 -- Loại khác, chứa nicotin

2404.19 -- Loại khác

- Loại khác:

2404.91 -- Loại dùng qua đường miệng

2404.92 -- Loại thấm thấu qua da

2404.99 -- Loại khác

Nhóm này bao gồm:

(A) Các sản phẩm có chứa lá thuốc lá, thuốc lá hoàn nguyên, các nguyên liệu thay thế lá thuốc lá hoặc các nguyên liệu thay thế nicotin, dùng để hút mà không cần đốt cháy như định nghĩa trong Chú giải 3 của Chương này.

Những sản phẩm này bao gồm, *không kể những để*

sheets or strip. It can be either used in the sheet form (as a wrapper) or shredded/chopped (as a tiller).

(7) **Tobacco extracts and essences.** These are liquids extracted from moist leaves by pressure, or prepared by boiling waste tobacco in water. They are used mainly for the manufacture of insecticides and parasiticides.

The heading **does not cover**:

(a) Nicotine (the toxic alkaloid extracted from tobacco) (**heading 29.39**).

(b) Insecticides of **heading 38.08**.

o
o o

Subheading Explanatory Note.

Subheading 2403.11

This subheading covers, *inter alia*, products consisting of a mixture of tobacco, molasses or sugar, flavoured with fruit, glycerol, aromatic oils and extracts (e.g., "Meassel" or "Massel"). It also covers products not containing molasses or sugar (e.g., "Tumbak" or "Ajami"). However, the subheading **excludes** tobacco-free products for water pipes (e.g., "Jurak") (**subheading 2403.99**).

A water pipe is also known by other names such as "narguile", "argila", "boury", "gouza", "hookah", "shisha" or "hubble-bubble".

24.04 - Products containing tobacco, reconstituted tobacco, nicotine, or tobacco or nicotine substitutes, intended for inhalation without combustion; other nicotine containing products intended for the intake of nicotine into the human body.

- Products intended for inhalation without combustion:

2404.11 -- Containing tobacco or reconstituted tobacco

2404.12 -- Other, containing nicotine

2404.19 -- Other

- Other:

2404.91 -- For oral application

2404.92 -- For transdermal application

2404.99 -- Other

This heading covers:

(A) Products containing tobacco, reconstituted tobacco, nicotine, or tobacco or nicotine substitutes, intended for inhalation without combustion as defined in Note 3 to this Chapter.

These products include, *inter alia*:

cập khác:

(1) Dung dịch chứa nicotin dùng cho thiết bị thuốc lá điện tử hoặc các thiết bị điện hóa hơi cá nhân tương tự;

(2) Các sản phẩm có chứa lá thuốc lá hoặc thuốc lá hoàn nguyên ở các dạng khác nhau (ví dụ, dạng dải hoặc dạng hạt), dùng cho hệ thống làm nóng thuốc lá trong đó việc làm nóng được thực hiện bằng thiết bị điện (thuốc lá nung nóng điện tử (EHTS)), bằng phản ứng hóa học, bằng cách sử dụng nguồn nhiệt cacbon (sản phẩm thuốc lá làm nóng bằng cacbon (CHTP)), hoặc bằng các cách thức khác;

(3) Các sản phẩm có chứa nguyên liệu thay thế lá thuốc lá hoặc nicotin, nhưng không chứa lá thuốc lá, thuốc lá hoàn nguyên hoặc nicotin, dùng cho thiết bị thuốc lá điện tử hoặc các thiết bị tạo hơi điện cá nhân tương tự;

(4) Các sản phẩm tương tự dùng cho các thiết bị dạng xịt để hít vào không phải bằng cách đốt nóng, ví dụ, bằng quá trình hóa học hoặc bằng bay hơi siêu âm.

(5) Thuốc lá điện tử dùng một lần (disposable e-cigarettes) và các thiết bị điện hóa hơi cá nhân dùng một lần tương tự là sản phẩm kết hợp cả sản phẩm dùng để hút mà không cần đốt cháy (ví dụ, chất lỏng dùng cho thuốc lá điện tử, các loại gel) và cơ chế làm nóng trong một bộ phận tích hợp, được thiết kế để bỏ đi sau khi sản phẩm kết hợp đó cạn kiệt hoặc hết pin (không được thiết kế để nạp lại hoặc sạc lại).

(B) Các sản phẩm khác có chứa nicotin, nhưng không chứa lá thuốc lá hoặc thuốc lá hoàn nguyên, nhằm mục đích nạp nicotin vào cơ thể con người bằng cách nhai, hòa tan, ngửi, thấm thấu qua da hoặc bất kỳ cách nào khác ngoại trừ hút.

Nhóm này bao gồm các sản phẩm có chứa nicotin dùng để giải trí, cũng như các sản phẩm trị liệu thay thế nicotin (NRT) nhằm hỗ trợ cai thuốc lá, được coi là một phần của chương trình giảm lượng hấp thụ nicotin nhằm giảm bớt sự phụ thuộc của cơ thể con người vào chất này.

Nhóm này **loại trừ:**

(a) Các sản phẩm có chứa lá thuốc lá, thuốc lá hoàn nguyên hoặc các sản phẩm thay thế lá thuốc lá, dùng để hút sau khi đốt (**nhóm 24.02 và 24.03**), cũng như thuốc lá nhai và thuốc hít (**nhóm 24.03**);

(b) Nicotine, (alkaloid độc hại được chiết xuất từ lá thuốc lá cũng như alkaloid thu được bằng các quá trình tổng hợp) (**nhóm 29.39**).

PHẦN V KHOÁNG SẢN

Chương 25

Muối; lưu huỳnh; đất và đá; thạch cao, vôi và xi măng

Chú giải.

1.- Trừ một số trường hợp hoặc Chú giải (4) của

(1) Nicotine containing solutions intended for use in electronic cigarettes or similar personal electric vaporising devices;

(2) Products containing tobacco or reconstituted tobacco, in different forms (e.g., strips or granules), intended for use in tobacco heating systems in which the heating is performed by electrical devices (electrically heated tobacco systems (EHTS)), by chemical reactions, by use of carbon heat source (carbon heated tobacco products (CHTP)), or by other means;

(3) Products containing tobacco or nicotine substitutes, but not containing tobacco, reconstituted tobacco or nicotine, intended for use in electronic cigarettes or similar personal electric vaporising devices;

(4) Similar products intended for use in devices which produce an aerosol for inhaling otherwise than by heating, e.g., by means of a chemical process or by ultrasonic evaporation.

(5) Disposable electronic cigarettes (disposable e-cigarettes) and similar disposable personal electric vaporising devices, that incorporate both the product intended for inhalation without combustion (e.g., e-liquid, gels) and the delivery mechanism in an integrated housing, that are designed for disposal after the incorporated product is exhausted or the battery runs out (not designed for refilling or recharging).

(B) Other products containing nicotine, but not containing tobacco or reconstituted tobacco, intended for the intake of nicotine into the human body by chewing, dissolving, sniffing, transdermal absorption or by any other means except inhaling.

This group includes nicotine containing products for recreational use, as well as nicotine replacement therapy (NRT) products intended to assist tobacco use cessation, which are taken as part of a nicotine intake reduction programme in order to lessen the human body's dependence on this substance.

The heading **excludes:**

(a) Products containing tobacco, reconstituted tobacco or tobacco substitutes, intended to be inhaled following combustion (**headings 24.02 and 24.03**), as well as chewing tobacco and snuff (**heading 24.03**);

(b) Nicotine, (the toxic alkaloid extracted from tobacco as well as this alkaloid obtained by synthesis) (**heading 29.39**).

SECTION V MINERAL PRODUCTS

Chapter 25

Salt; sulphur; earths and stone; plastering materials, lime and cement

Notes.

1.- Except where their context or Note 4 to this