

PHẦN IV
THỰC PHẨM CHẾ BIẾN; ĐỒ UỐNG, RƯỢU MẠNH VÀ GIẤM;
THUỐC LÁ VÀ CÁC NGUYÊN LIỆU THAY THẾ THUỐC LÁ LÁ
ĐÃ CHẾ BIẾN

Chú giải phân:

1. Tại phần này khái niệm “bột viên” (pellets) 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 HAY ĐỘNG VẬT GIÁP XÁC,
ĐỘNG VẬT THÂN MỀM HOẶC ĐỘNG VẬT THỦY SINH KHÔNG
XƯƠNG SỐNG KHÁC

Chú giải chương:

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 các loại động vật thủy sinh không xương sống khác đã chế biến hay bảo quản theo các quy trình đã nêu trong chương 2, chương 3 hoặc nhóm 05.04

2. Chế phẩm thực phẩm được xếp vào chương này với điều kiện các chế phẩm này phải chứa trên 20% tính trọng lượng là xúc xích, thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, cá, hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hay động vật thủy sinh không xương sống khác hoặc hỗn hợp của các loại trên. Nếu chế phẩm có chứa 2 hay nhiều thành phần trên thì được xếp vào nhóm tương ứng với 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 hoặc 21.04.

Chú giải phân nhóm:

1. Theo mục đích của phân nhóm 1620.10, khái niệm "chế phẩm đông chất" được hiểu là chế phẩm từ thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, hoặc tiết

được làm đồng nhất mịn dùng làm thực phẩm cho trẻ em hoặc để ăn kiêng, đóng gói bán lẻ với trọng lượng tịnh không quá 250g. Khi ứng dụng định nghĩa này, không cần quan tâm đến những thành phần có khối lượng nhỏ được 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 có thể nhìn thấy được. Phân nhóm 1602.10 này được xếp đầu tiên trong nhóm 16.02.

2. Cá và động vật giáp xác được ghi theo tên thông thường trong các phân nhóm của nhóm 16.04 hoặc 16.05 và các loại cùng tên tương ứng chỉ ra trong chương 3 là cùng loài.

KHÁI QUÁT CHUNG

Chương này bao gồm các thực phẩm đã chế biến thu được bằng cách chế biến thịt, bộ phận nội tạng (ví dụ chân, da, tim, lồi, gan, lòng, dạ dày), tiết, cá (kể cả da của chúng), động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác. Chương 16 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, 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 hun khói do chúng có thể đã được làm chín trước hoặc trong khi hun (nhóm 03.05), động vật giáp xác còn vỏ, mai đã luộc hoặc hấp chín (nhóm 03.06), 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 (thuộc các nhóm 03.05, 03.06 và 03.07).

(3) Chế biến hoặc bảo quản dưới dạng chiết suất, nước ép hoặc nước xốt, chế biến từ trứng cá như trứng cá muối hoặc các thể phẩm trứng cá muối, chỉ mới được bao bột hoặc bao vụn vỏ bánh mì, trộn nấm và gia vị (như với tiêu và muối) vv...

(4) Nghiền nhuyễn và chỉ dùng các sản phẩm trong chương này (là thịt, bộ phận nội tạng ăn được, tiết, 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 thuần nhiên này có thể chứa một lượng nhỏ thịt vụn, cá... cũng một lượng nhỏ thành phần làm gia vị, chất bảo quản hoặc mục đích khác. Tuy nhiên chính chế phẩm thuần nhiên này 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 khác của chương 16, hãy xem phần chú giải chung cho chương 2 và 3. Chương này còn gồm các chế phẩm thực phẩm (kể cả các món đã chế biến), gồm: xúc xích, thịt, nội tạng, tiết, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác cùng với rau, mì ống, nước sốt vv... với điều kiện các chế phẩm này chứa trên 20% trọng lượng xúc xích, thịt, bộ phận nội tạng ăn được, 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 này. Khi các chế phẩm này chứa 2 hoặc nhiều sản phẩm kể trên (ví dụ: cả thịt và cá) thì được xếp 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, đều 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 sản phẩm nhồi thuộc nhóm 19.02, nước sốt, các chế phẩm đi kèm và các đồ gia vị thuộc nhóm 21.03, súp, nước xuýt, các chế phẩm đi kèm và các loại thực phẩm tổng hợp chế biến thuần chất thuộc nhóm 21.04.

Chương này không bao gồm:

- (a) Bột thô và bột tinh đủ tiêu chuẩn làm thức ăn cho người được chế biến từ thịt hoặc các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ (nhóm 02.10) hoặc từ cá (nhóm 03.05).
- (b) Bột thô, bột mịn, bột viên không đủ tiêu chuẩn làm thức ăn cho người được chế biến 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 dựa trên nguyên liệu chính là thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, cá vv... dùng làm thức ăn cho gia súc (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) đã được băm hoặc xay nhỏ, hoặc tiết nhồi vào lòng, dạ dày, bong bóng, da hoặc vỏ bọc tương tự (tự nhiên hoặc nhân tạo). 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 là sống hoặc chín, hun khói hoặc không và chúng có thể được bổ sung chất béo, mỡ, bột gia vị, ớt cay.... Ngoài ra, các chế phẩm này có thể còn có thịt vụn hoặc các mảnh bộ phận nội tạng ăn (ví dụ: cỡ một miếng). Xúc xích và sản phẩm tương tự vẫn được xếp trong nhóm này cho dù chúng được cắt thành lát hoặc đóng trong bao bì kín khí.

Sản phẩm xếp trong nhóm này gồm:

- (1) Xúc xích và sản phẩm tương tự có nguyên liệu cơ sở là thịt (xúc xích Phrăng phuốc, Salami).
- (2) Xúc xích gan (kể cả gan gia cầm)
- (3) Dồi: dồi đen và dồi trắng
- (4) Dồi nhỏ, xúc xích ngắn, xúc xích bò lợn và các chế phẩm khác tương tự.
- (5) Batê, chạo thịt, giò đông và giò thịt nếu có vỏ bọc xúc xích hoặc nén theo hình đặc trng của xúc xích.

Nhóm này còn gồm một số chế phẩm thực phẩm nhất định (kể cả “thức ăn chế biến sẵn”) dựa trên nguyên liệu chính là xúc xích hoặc sản phẩm tương tự (xem đoạn 3, chú giải chung cho 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 thái, không xay nhỏ như các loại thịt mông và thịt vai nguyên miếng cuốn tròn (thuộc nhóm 02.10 hoặc 16.02).

(b) Thịt sống, băm hoặc xay nhng 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 có thể xếp trong nhóm không có vỏ bao ngoài như vậy (nhóm 16.02)

(d) Thịt da cầm chín đã rút xương như gà tây cuốn (nhóm 16.02).

16.02- THỊT, CÁC PHỤ PHẨM DẠNG THỊT SAU GIẾT MỔ HOẶC TIẾT 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 loài *Gallus domesticus*

1602.39 - - Từ gia cầm khác

- Từ lợn:

1602.41 - - Thịt mông nguyên miếng và cắt mảnh

1602.42 - - Thịt vai nguyên miếng và cắt mảnh

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

1602.50 - Từ trâu bò:

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

Nhóm này bao gồm thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ hoặc tiết đã chế biến và bảo quản thuộc chương này, trừ xúc xích, sản phẩm tương tự của nhóm 16.01 các sản phẩm chiết xuất từ thịt và nước thịt ép của nhóm 16.03.

Nhóm này bao gồm:

(1) Thịt và các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ đã luộc (không bằng biện pháp nhúng hoặc tương tự - xem phần chú giải chung cho chương 2), hấp,

nướng, rán, quay và phương pháp làm chín khác

(2) Ba tê, chạo thịt, giò đông và giò thịt miến là chúng không đáp ứng các tiêu chuẩn xếp loại trong nhóm 16.01 nh xúc xích và các sản phẩm tương tự.

(3) Thịt, **nội tạng đã chế** biến và bảo quản bằng các phương pháp khác không đưa ra trong chương 2 hoặc nhóm 05.04, kể cả các sản phẩm này được bao bột, hoặc vụn vỏ bánh mì, nhồi nấm củ hoặc thêm gia vị (tiêu, muối...) **hoặc được trộn nhuyễn** (xem điểm 4, phần **chú giải chung** của chương này).

(4) Chế phẩm từ tiết, trừ dồi đen 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 hoặc tiết (xem phần **Chú giải** chung của chương này).

Nhóm này không bao gồm

(a) **Mì sợi (mì vằn thắn...)** nhồi thịt hoặc lòng gan (nhóm 19.02).

(b) **Nóc xốt và các chế phẩm kèm theo, các loại gia vị trộn** (nhóm 21.03)

(c) **Súp và nước xuyết; các chế phẩm đi kèm và các chế phẩm thực phẩm** tổng hợp đồng chất (nhóm 21.04).

16.03- PHẦN CHIẾT VÀ NƯỚC ÉP TỪ THỊT, CÁ HOẶC TỪ ĐỘNG VẬT GIÁP XÁC, ĐỘNG VẬT THÂN MỀM HOẶC CÁC ĐỘNG VẬT THỦY SINH KHÔNG XƯƠNG SỐNG KHÁC.

Mặc dù được chiết ra từ các sản phẩm khác nhau, nhng các sản phẩm chiết suất của nhóm này có đặc tính vật lý (hình dạng, mùi, vị vv...) và thành phần hoá học rất giống nhau.

Nhóm này gồm:

(1) Sản phẩm chiết suất từ thịt. Các sản phẩm này thường được chiết ra bằng cách lọc hay bằng hơi trong điều kiện áp suất tiếp đó cô lượng chất lỏng thu được sau khi đã loại bỏ chất béo bằng cách lọc hoặc li tâm. Các sản phẩm chiết suất có thể ở dạng lỏng hay rắn tùy theo mức độ cô đặc.

(2) Nước thịt ép lấy bằng cách ép thịt sống.

(3) Chiết suất từ cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc các động vật thủy sinh không xương sống khác. Chiết suất của cá được lấy bằng cách cô đặc nước tinh chiết từ thịt của cá trích hoặc các loại cá khác hoặc từ bột cá (đã hoặc không khử dầu). Trong quá trình sản xuất, chất này tạo mùi tanh (ví dụ: vị trimethylamine, nếu là cá biển) có thể bị khử hết hoặc một phần nào đó và vì vậy các sản phẩm chiết suất này có các đặc tính giống với đặc tính của thịt chiết suất.

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

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.

Sản phẩm tinh chiết 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, nước xuyết, chế phẩm đi kèm và các chế phẩm thực phẩm tổng hợp thuần chất chứa chiết suất của thịt, cá vv..., (kể cả súp và nước xuyết được cô thành viên) ngoài ra các sản phẩm này còn chứa các chất khác như: chất béo, kết dính 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 trong đó bất cứ sản phẩm nào thuộc nhóm này được dùng đơn giản như [một phương tiện hỗ trợ cho các chất liệu dược phẩm](#) (chương 30).

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

16.04- CÁ ĐÃ CHẾ BIẾN HAY BẢO QUẢN; TRÚNG CÁ MUỐI VÀ SẢN PHẨM THAY THẾ TRÚNG CÁ MUỐI CHẾ BIẾN TỪ TRÚNG CÁ.

- Cá nguyên con hoặc cá miếng, nhưng không xay nhỏ:

1604.11 - - **Từ cá hồi**

1604.12 - - **Từ cá trích**

1604.13 - - **Từ cá Sacdin, cá trích com (sprats) hoặc cá trích kê (brisling)**

1604.14 - - **Từ cá ngừ**

1604.15 - - **Từ cá thu**

1604.16 - - **Từ cá trống**

1604.19 - - **Loại khác**

1604.20 - **Cá đã chế biến hoặc bảo quản cách khác:**

1604.30 - **Trứng cá muối và sản phẩm thay thế trứng cá muối:**

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 xếp 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, nước dấm đậm (cá dầm trong rượu vang, dấm vv... có bổ sung ớt hoặc các thành phần khác), xúc xích cá, pa tê cá, chao cá; sản phẩm có tên “chao cá trống” và “chao cá hồi” (chao được làm từ các loại cá này có bổ sung mỡ) vv....

(3) Cá, các bộ phận của cá, đã chế biến hoặc bảo quản bằng các qui trình khác không nêu trong nhóm 03.02 đến 03.05. Ví dụ: philê cá chỉ bao bột hoặc vụn vỏ bánh mì, bọc trứng cá và gan cá chế biến, cá xay nhuyễn (xem điểm 4 phần khái quát chung cho chương này) và cá đã khử và tiệt trùng.

(4) Một số chế phẩm thực phẩm có chứa cá(kể cả “món ăn chế biến sẵn”) (xem phần khái quát chung của chương này).

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

(6) Các thể phẩm của trứng cá muối. Các sản phẩm này được dùng như trứng cá 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, cá đối, cá tuyết), trứng cá được rửa sạch, **tẩy các màng dính, sau đó ướp muối và cũng có khi ép hoặc sấy khô**. Các loại trứng cá này có thể cho thêm gia vị và mầu.

Tất cả các sản phẩm này đều được xếp vào nhóm này bất kể được đóng hay không đóng trong hộp kín khí.

Nhóm này cũng không bao gồm :

- (a) Trứng cá và bọc trứng cá, tức là trứng cá còn **trong màng bọc** được chế biến hoặc bảo quản theo quy trình ghi trong chương 3.
- (b) Sản phẩm **chiết xuất** và nước ép từ cá (nhóm 16.03)
- (c) **Chạy nhuyễn được nhồi vào cá** (nhóm 19.02)
- (d) Nước xốt, các chế phẩm của nó và đồ gia vị hỗn hợp (nhóm 21.03)
- (e) **Súp, nước xuyết và chế phẩm của nó và các chế phẩm thực phẩm** tổng hợp thuần chất (nhóm 21.04).

16.05 - ĐỘNG VẬT GIÁP XÁC, ĐỘNG VẬT THÂN MỀM HOẶC CÁC ĐỘNG VẬT THỦY SINH KHÔNG XƯƠNG SỐNG KHÁC, ĐÃ CHẾ BIẾN HOẶC BẢO QUẢN.

1605.10 - Cua

1605.20 - Tôm Shrimp và tôm pandan (prawns):

1605.30 - Tôm hùm

1605. 40 - Động vật giáp xác khác

1605.90 - Loại khác

Phần chú giải cho nhóm **16.04 với những sửa đổi thích hợp** được áp dụng cho động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc các động vật thủy sinh không xương sống, trừ động vật giáp xác còn vỏ đã được hấp hoặc luộc chín (có hay không có một lượng nhỏ hoá chất bảo quản tạm thời) đều thuộc nhóm 03.06.

Động vật giáp xác và động vật thân mềm được chế biến và bảo quản **thông dụng nhất gồm** : cua, tôm , tôm hùm, tôm rồng, tôm sông, vẹm, **bạch**

tuộc mực ống, ốc. Động vật thủy sinh không xương sống chủ yếu khác được chế biến và bảo quản thuộc nhóm này là nhím biển, hải sâm và sứa.

CHƯƠNG 17

ĐƯỜNG VÀ CÁC LOẠI KẸO ĐƯỜNG.

Chú giải chương

1. Chương này không bao gồm:

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

Chú giải phân nhóm:

1. Theo mục đích của các phân nhóm 1701.11 và 1701.12, khái niệm "đường thô" có nghĩa là loại đường có hàm lượng đường sucroza tính theo trọng lượng, ở thể khô, dưới 99,5 ° đọc kết quả tương ứng trên phân cực kế.

KHÁI QUÁT CHUNG

Chương này gồm các loại đường gọi đúng nghĩa (sucroza, lactoza, maltoza, glucoza, fructoza)... siro, các sản phẩm thay thế mật ong, nước mật từ quá trình chiết xuất hoặc tinh chế đường, cũng như đường, nước đường chưng thành caramen và mứt, kẹo có đường. Đường ở dạng tinh thể và nước đường, nước mật có thể pha thêm hương liệu hoặc chất màu.

Chương này không bao gồm:

- (a) Kẹo đường có pha cô ca hoặc socola (trừ socola trắng) ở bất kỳ tỷ lệ nào và bột ca cao có pha thêm đường (nhóm 18.06).
- (b) Chế phẩm thức ăn có pha thêm đường của các chương 19, chương 20, chương 21 hoặc chương 22.
- (c) Chế phẩm dùng làm thức ăn gia súc có pha thêm đường (nhóm 23.09).
- (d) Đường tinh khiết về mặt hoá học (không phải là đường Sacaro, lacto, malto, glucôza,

fructo), và đường dạng dung dịch trong nước (nhóm 29.04).

(e) Chế phẩm được 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:

1701.11 -- **Đường mía**

1701.12 -- **Đường củ cải**

- Loại khác

1701.91 -- **Có pha thêm hương liệu và chất màu**

1701.99 -- **Loại khác**

Đường mía được chiết xuất từ nước ép từ thân cây mía. Đường củ cải được chiết xuất từ nước ép từ rễ cây củ cải đường.

Đường thô hoặc chưa tinh luyện của mía hoặc củ cải đường dưới dạng kết tinh màu nâu do có chứa các tạp chất. Hàm lượng đường sucroza tính theo trọng lượng, ở thể khô dưới 99,5⁰ độ 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 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 đều nhau.

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

Lưu ý rằng đường của mía và của củ cải đường chỉ thuộc nhóm này

chỉ khi ở dạng rắn (kể cả bột); Các loại đường này có thể chứa hương liệu hoặc chất màu.

Siro đường mía và đường củ cải, bao gồm các dung dịch trong nước, được phân loại vào nhóm 1702 khi không chứa chất hương liệu hoặc chất màu thì thuộc nhóm 2106.

Nhóm này cũng bao gồm đường sucroza ở thể rắn, bất kể nguồn gốc của chúng. (Đường sucroza (không kể đường sucroza tinh khiết về mặt hoá chất) lấy từ các nguồn gốc khác không phải là mía hoặc củ cải đường không được đưa vào nhóm này (nhóm 1702).

Chú giải phân nhóm

Các phân nhóm 1701.11 và 1701.12

Đường thô được trao đổi 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 thơm sinh ra sau khi lưu kho qua đêm các mẫu dưới dạng dung dịch trong nước đóng trong vật chứa có nút .

17.02 - ĐƯỜNG KHÁC, KỂ CẢ ĐƯỜNG LACTOZA, ĐƯỜNG MANTOZA, GLUCOZA VÀ FRUCTOZA, TINH KHIẾT VỀ MẶT HOÁ HỌC, Ở THỂ RẮN; SIRO 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 sirô lactoza:

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

1702.19 - - Loại khác

1720.20 - Đường từ cây thích (maple) và sirô từ cây thích

1702.30 - Glucoza và sirô glucoza, không chứa fructoza hoặc có chứa fructoza với hàm lượng dới 20 % trọng lượng ở thể khô.

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

1702.50 - Fructoza tinh khiết về mặt hoá học

1702.60 - Frutoza và xiro frutoza khác, có chứa frutoza với hàm lượng trên 50% tính theo trọng lượng ở thể khô, trừ đường nghịch chuyển

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

Nhóm này gồm các loại đường khác ở dạng tinh thể, siro đường cũng như mật ong nhân tạo, đường caramen.

(A) CÁC LOẠI ĐƯỜNG KHÁC

Đường thuộc nhóm 17.01 và đường tinh khiết về mặt hoá học của nhóm 29.40 ở dạng rắn (kể cả đồng cát), đã hoặc chưa thêm hương liệu hoặc chất màu. Các loại đường này bao gồm:

(1) Đường lacto, (còn gọi là đường sữa) ($C_{12}H_{22}O_{11}$), đường này có trong sữa và được chiết xuất ở quy mô thương mại từ sữa. Nhóm này gồm cả đường lacto mang tính chất thương mại cũng như lacto tinh khiết về mặt hoá học. Các sản phẩm này phải chứa trên 95% trọng lượng đường lacto, được ép thành đường lacto khan, được tính ở trạng thái khô. Với mục đích tính toán tỉ trọng đường lacto trong một sản phẩm, khái niệm "trạng thái khô" bao gồm không có cả nước ở trạng thái tự do và nước kết tinh. Sản phẩm lấy từ sữa và chứa 95% hoặc ít hơn 95% trọng lượng đường lacto, được ép thành đường lacto khan dạng khô không thuộc nhóm này (thuộc nhóm 04.04).

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

Đường lacto được dùng rộng rãi, pha với sữa làm chế phẩm thức ăn cho trẻ em, đường lacto còn dùng làm bánh kẹo, mứt quả nghiền hoặc bào

chế thuốc.

(2) Đường nghịch chuyển, thành phần chính của mật ong tự nhiên. Được chiết xuất ở quy mô thương mại bằng sự phân huỷ đường sacaro tinh chế hoà tan với tỷ lệ đường glucôza và Fructo bằng nhau, có tỉ lệ bằng nhau. Đường này đôi khi ở dạng rắn, hoặc ở dạng siro đặc (xem trong phần B dưới đây). Người ta sử dụng đường nghịch chuyển để bào chế dược phẩm, làm bánh mì, làm bia hoặc sản xuất trái cây đóng hộp hoặc mật ong nhân tạo.

(3) Đường glucôza thường có trong trái cây và trong mật ong. Đường glucôza có tỉ lệ bằng đường Fructo thì tạo thành đường nghịch chuyển.

Nhóm này bao gồm đường Dextroza (đường Glucôza tinh khiết về mặt hoá học) và đường glucôza thương mại..

Đường Dextroza ($C_6H_{12}O_6$) là đường dạng cát kết tinh trắng có màu trắng. Đường này dùng trong công nghiệp thực phẩm và bào chế dược phẩm.

Đường glucôza thương mại được sản xuất từ quá trình thuỷ phân tinh bột với axit và/hoặc chất enzyme. Ngoài Dextroza ra, đường glucôza luôn chứa một tỉ lệ thay đổi 2-3 và nhiều chất polisacarit khác (malto, maltotrioza...). Lượng đường giảm, từ 20% trở lên thì được ép thành đường Dextroza dạng khô. Đường này thường ở dạng hoặc chất lỏng không màu (siro đường glucôza- xem phần B dưới đây), hoặc thành miếng, bánh (đường glucôza khối), hoặc đường cát, dùng chủ yếu trong công nghiệp thực phẩm, sản xuất bia, lên men thuốc lá, cũng như bào chế dược phẩm.

(4) Đường Fructo ($C_6H_{12}O_6$) có nhiều trong các loại quả ngọt và trong mật ong, được pha với đường glucôza, người ta sản xuất đường Fructo bằng phương pháp công nghiệp từ đường glucôza thương mại (ví dụ: siro ngô), từ đường sacaro hoặc bằng sự phân huỷ chất inuline chiết xuất từ rễ cây hoa huệ, cây ácisô Jerusalem. Đường Fructo ở dạng đường cát kết tinh hơi trắng hoặc ở dạng siro rất đặc (xem phần B dưới đây), đường Fructo ngọt hơn đường thường (sacaro) và đặc biệt những người mắc bệnh đái tháo đường dùng đường Fructo rất phù hợp. Nhóm này bao gồm cả đường Fructo thương mại cũng như đường Fructo tinh khiết về mặt hoá học.

(5) Đường sucroza được chiết xuất từ các nguồn không phải là củ cải đường và mía. Quan trọng nhất là đường từ cây thich, chiết xuất từ nhựa của các loại cây thich khác nhau, trong số đó chủ yếu là loại cây thich saccharum

và 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 phải là đường tạo nên hương vị đặc biệt của nó. Đường sucroza mang tính chất thương mại còn ở dạng siro (xem phần B dưới đây). Các loại siro khác của đường sacaro (xem phần B dưới đây) chiết xuất từ cây cao lương ngọt (sorghum vulgare var sacchratum) từ cây minh quyết hoặc cây thốt nốt.

(6) Đường malto- dextrine được chiết xuất theo quy trình giống như đường glucôza thương mại. Đường malto- dextrine chứa một tỉ lệ không cố định đường malto và chất polysacarit khác. Đôi khi sự phân huỷ chậm, lượng đường của nó giảm thấp hơn lượng đường glucôza thương mại. Người ta chỉ xếp trong nhóm này những sản phẩm có lượng đường giảm, vượt quá 10% nhng dưới 20%, ép thành đường dextroza dạng khô. Các sản phẩm có lượng đường giảm không vượt quá 10% thuộc nhóm 35.05. Đường malto- dextrine ở dạng thông dụng nhất là đường cát có màu trắng, những đường malto- dextrine thương mại còn ở dạng chất siro (xem phần B dưới đây). Đường malto- dextrine dùng chủ yếu làm thức ăn cho trẻ em hoặc thức ăn kiêng với mức calo thấp, làm chất thơm hoặc chất màu thực phẩm, làm chất dẫn dùng trong công nghiệp dược phẩm.

(7) Đường malto ($C_{12}H_{22}O_{11}$), được sản xuất ở quy mô công nghiệp qua sự phân huỷ tinh bột có chứa chất diataza của malt. Đường này ở dạng đường cát kết tinh có màu trắng dùng trong công nghiệp sản xuất rượu bia. Nhóm này gồm đường malto thương phẩm cũng như đường malto tinh khiết về mặt hoá học.

(B) SIRO ĐƯỜNG

Phần này gồm các loại siro đường tự nhiên (kể cả siro lacto cũng như các dung dịch trong nước trừ dung dịch đường tinh khiết về mặt hoá học của nhóm 20.40) với điều kiện chưa pha hương liệu hoặc chất màu (xem phần chú giải của nhóm 21.06).

Ngoài siro nói đến ở phần A trên đây (tức là siro glucôza (tinh bột)), siro fructo, siro malto- dextrine, siro đường nghịch chuyển cũng như siro sucroza) nhóm này gồm:

(1) Siro đơn chất làm từ sự hoà tan các loại đường của Chương này trong nước.

(2) Nước ép và siro thu được từ việc lấy đường từ mía, củ cải đường..., các loại nước này có thể chứa tạp chất như: chất pectin, chất anbuminoit, muối vô cơ.

(3) Siro dùng làm đồ uống hoặc làm thức ăn, có chứa đường sucroza và đường nghịch chuyển. Các sản phẩm này được chế biến từ phần siro còn lại sau khi kết tinh và tách đường đã tinh chế, hoặc chế biến từ đường mía hay đường củ cải do chuyển một phần đường sucroza hoặc thêm đường nghịch chuyển.

(C) MẬT ONG NHÂN TẠO.

Thuật ngữ này dùng cho các hỗn hợp pha trộn đường sucroza, đường glucôza hoặc đường nghịch chuyển đã thêm hương liệu hoặc chất màu để bắt chước mật ong tự nhiên. Nhóm này bao gồm cả các hỗn hợp pha trộn mật ong tự nhiên với mật ong nhân tạo.

(D) ĐƯỜNG CARAMEN

Đó là chất có màu nâu, không kết tinh được và có mùi thơm. Nó có thể ở dạng chất lỏng ít nhiều giống như siro, hoặc dạng rắn, thường ở dạng đường cát).

Chúng được chế biến qua sự phân huỷ kéo dài của đường ở nhiệt độ từ 120⁰C đến 180⁰C, từ các loại đường (glucôza hoặc sucroza), hoặc từ nước đường.

Tuỳ theo quy trình chế biến, sản phẩm thu được gồm (hoặc nước đường) chưng thành caramen, thực chất lượng đường dạng khô trong đó thường là cao (90%), dùng cho caramen gọi là "chất màu" thì lượng đường trong đó rất ít.

Đường caramen hoặc nước đường dùng làm hương liệu, nhất là trong món tráng miệng có đường, kem hoặc bánh ngọt, các loại khác chế biến với lượng đường khá cao thành métanoit (chất màu), được dùng như chất màu trong sản xuất bánh biscuit, trong công nghiệp sản xuất bia rượu hoặc chế biến một số đồ uống không có cồn nhất định.

17.03 - MẬT THU ĐƯỢC TỪ CHIẾT XUẤT HOẶC TINH CHẾ ĐƯỜNG.

1703.10 - **Mật mía**

1703.90 - **Loại khác**

Các loại mật trong nhóm này duy nhất chế biến thu được chỉ là kết quả của từ chiết xuất hoặc tinh chế đường. Đó thông thường nhất là các sản phẩm phụ chế biến của chiết xuất hoặc tinh chế đường mía hoặc đường củ cải, hay chế biến sản xuất đường Fructo từ ngô. Đó là chất nhớt có màu nâu hoặc hơi đen, còn chứa một lượng đáng kể đường nhưng chưa thể khó làm kết tinh.

Mật đường củ cải không thể ăn được ở dạng tinh chế, nhưng một số dạng đã tinh chế của mật mía và ngô ăn được sau khi tinh chế mật mía hoặc mật ngô, có thể ăn được trước tiên là dạng siro đã lọc sạch (treacle). Công dụng chủ yếu của các loại mật là dùng làm nguyên liệu thô để mật dùng như là sản phẩm trong công nghiệp chế biến rượu có chứa cồn và đồ uống có cồn (rượu mía chế biến từ mật mía) hoặc chế biến thức ăn cho gia súc hay các sản phẩm thay thế cà phê, hoặc được chiết xuất từ lấy đường.

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

Chú giải phân nhóm

Phân nhóm 1703.10

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

17.04 – CÁC LOẠI KẸO ĐƯỜNG (KỂ CẢ SOCOLA TRẮNG) KHÔNG CHỨA CA CAO.

1704.10 - **Kẹo cao su, đã hoặc chưa bọc đường**

1704.90 - **Loại khác**

Nhóm này bao gồm phần lớn các chế phẩm đường, thức ăn có đường, cứng hoặc mềm, chế biến sẵn, nói chung dùng ngay và gọi là mút kẹo hoặc mút quả.

Trong số các sản phẩm này có phải kể đến:

(i) Kẹo cao su, kể cả kẹo cao su có đường (kể cả kẹo cao su được làm

ngọt và chewing gum và tưng tự)

(ii) Kẹo (kể cả kẹo có chiết xuất từ malt)

(iii) Caramen, kẹo nuga, kẹo dễ tan, kẹo hạnh nhân, kẹo trứng chim.

(iv) Bánh hạnh nhân giã

(v) Các chế phẩm ở dạng kẹo viên ngậm hoặc kẹo chống ho chủ yếu làm bằng đường, thêm chất ăn được khác như kẹo, tinh bột hoặc bột) và hương liệu (gồm các chất có dược tính như benzylic, mentol, khuynh diệp, dầu thơm tolu). Tuy nhiên, viên kẹo ngậm hoặc kẹo chống ho chứa chất có dược tính, trừ hương liệu, đều thuộc chương 30, trong chừng mực mà tỉ lệ các chất này trong mỗi viên kẹo ngậm hoặc kẹo chống ho có thể dùng cho mục đích phòng bệnh hoặc chữa bệnh.

(vi) Socola trắng gồm đường, bơ ca cao (bơ này không coi như ca cao được), sữa bột và hương liệu, không có ca cao.

(vii) Chiết xuất từ cam thảo dưới các dạng (bánh, khối, que, viên...) chứa trên 10% trọng lượng đường sucroza và khi ở dạng kẹo, tuy nhiên (có hoặc không có hương liệu) thuộc nhóm này bất luận tỷ lệ đồng chiết xuất từ cam thảo có tỉ lệ đường ở dạng (đã chế) mứt, kẹo, kể cả thêm hương liệu

(viii) Nước quả nấu đông và bột quả có đường ở dạng mứt.

(ix) Bột nhào đường trong đó lượng đường có thêm một ít hoặc không thêm chất béo hoặc không, bột này không những dùng trực tiếp làm mứt kẹo của nhóm này mà còn làm các chất độn sản phẩm của nhóm này hoặc các nhóm khác, ví dụ:

(a) Bột tán đã chế biến với đường sucroza, siro sacaro hoặc siro glucoglucôza và siro đường nghịch chuyển có hoặc không có hương liệu, dùng sản xuất kẹo dễ tan, kẹo hoặc thêm socola.

(b) Bột làm kẹo nuga chế biến từ việc trộn đường, nước và chất keo (ví dụ: lòng trắng trứng) và đôi khi thêm một lượng nhỏ chất béo có hoặc không có hạt dẻ, quả hoặc các sản phẩm thực vật khác thích hợp dùng sản xuất kẹo nuga và bọc socola bên trong kẹo...

(c) Bột làm hạnh nhân chế biến chủ yếu với hạnh nhân và đường, dùng sản xuất bánh hạnh nhân giã.

Nhóm này không bao gồm:

- (a) Chiết xuất từ cam thảo không quá 10% trọng lượng đường sucroza và không dùng làm mứt, kẹo (nhóm 18.03)
- (b) Mứt kẹo chứa ca cao (nhóm 18.06) (với mục đích này bơ cacao không được coi như cacao)
- (c) Các chế phẩm dùng làm thức ăn có đường có chứa ca cao (nhóm 18.06), (ở đây sữa ca cao không được coi là ca cao). Trước tiên là: rau, quả, vỏ trái cây... đã ướp đường (nhóm 20.06), mứt quả nghiền, nước quả đông... (nhóm 20.07).
- (d) Kẹo, kẹo cao su và các sản phẩm tương tự (dùng cho người bệnh đái tháo đường) có chứa chất làm dịu ngọt tổng hợp (ví dụ: chất sorbitol) cũng như bột nhào đường có thêm chất béo với tỉ lệ tương đối quan trọng cao (đôi khi có sữa hoặc hạt dẻ) không dùng trực tiếp làm mứt, kẹo (nhóm 21.06).
- (e) Dược phẩm của chương 30.

CHƯƠNG 18

CA CAO VÀ CÁC CHẾ PHẨM TỪ CA CAO

Chú giải chương:

1. Chương này không bao gồm các chế phẩm thuộc các nhóm 04.03, 19.01, 19.04, 19.05, 21.05, 22.02, 22.08, 30.03 hoặc 30.04.
2. Nhóm 18.06 bao gồm cả mút kẹo và, theo chú giải 1 của chương này, những chế phẩm thực phẩm có chứa ca cao.

KHÁI QUÁT CHUNG

Chương này bao gồm ca cao (kể cả nguyên hạt) ở tất cả các dạng, bơ, mỡ và dầu ca cao và gồm cả 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) Scola trắng (sữa) (nhóm 17.04)
- (c) Các chế phẩm thực phẩm từ bột, bột thô, tinh bột, chiết xuất mạch nha có lượng ca cao dưới 40% trọng lượng tính toán trên cơ sở chất béo đã được rút hết và cả những chế phẩm thực phẩm từ các sản phẩm của các nhóm từ 04.01 đến 04.04 có chứa ca cao ít hơn 5% trọng lượng tính toán trên cơ sở chất béo đã được rút hết của nhóm 19.01.
- (d) Ngũ cốc chín sấy hơi hoặc nóng chứa ca cao không quá 6% trọng lượng tính toán trên cơ sở chất béo đã được rút hết của nhóm 19.04.
- (e) Những sản phẩm của ngành bánh mì, bánh bích quy, bánh ngọt có chứa ca cao (nhóm 19.05)

(f) Kem có chứa ca cao với bất cứ tỉ lệ nào (nhóm 21.05)

(g) Đồ uống có và không cồn (thí dụ: rợu ca cao) có pha ca cao và uống được ngay (chương 22).

(h) Dược phẩm (nhóm 30.03 hoặc 30.04).

Chất Teobromine và Alcacoides chiết xuất từ ca cao không thuộc chương này (được xếp vào nhóm 29.39).

18.01- HẠT CA CAO , ĐÃ HOẶC CHƯA VỠ MẢNH, SỐNG HOẶC ĐÃ RANG

Ca cao là một loại hạt của cây ca cao (được gọi không chính xác là đậu tằm), loại hạt này nằm trong quả ca cao có chứa 25 đến 80 hạt. Hạt ca cao có hình trứng, ít nhiều dẹt và thường có màu tím hoa cà hoặc đỏ nhạt. Vỏ hạt gồm có phần vỏ ngoài, mỏng và dễ vỡ cũng được gọi là vỏ cứng và phần vỏ lụa trong rất mỏng có màu trắng mỡ bọc lấy lõi hạt và ăn cả vào phần lõi hạt, chia lõi ra thành những ô góc cạnh nhiều phần .

Hạt ca cao có vị hăng và đắng. Để loại bớt một phần vị hăng và tăng thêm hương vị đặc biệt của nó và cũng là để bóc vỏ cứng được dễ dàng người ta làm cho hạt bắt đầu lên men. Ta cũng có thể xử lý hạt bằng hơi nước xong sấy khô. Hạt được rang lên để bóc phần vỏ cứng được dễ và để phần lõi dễ bỏ tung ra và để hoàn tất quá trình loại bớt các thành phần làm lên vị hăng cũng như để tăng thêm hương vị của hạt. Sau đó hạt được cho vào những thiết bị hình trụ có cài răng để phá vỡ vỏ hạt và tách phần phôi mầm. Sau đó là các công đoạn tách phần vỏ cứng, vỏ lụa và phần phôi mầm đã bị nát. Ta cũng có thể xử lý hạt bằng hơi nước xong sấy khô. Hạt được rang lên để bóc phần vỏ cứng được dễ và để phần lõi dễ bỏ tung ra và để hoàn tất quá trình loại bớt các thành phần làm lên vị hăng cũng như để tăng thêm hương vị của hạt. Sau đó hạt được cho vào những thiết bị hình trụ có cài răng để phá vỡ vỏ hạt và tách phần phôi mầm. Sau đó là các công đoạn tách phần vỏ cứng, vỏ lụa và phần phôi mầm đã bị nát.

Nhóm này bao gồm cả hạt sống và hạt đã rang, nguyên hạt (đã hoặc chưa bóc bỏ vỏ, phôi mầm), có hoặc không vỡ mảnh.

Nhóm này không bao gồm:

(a) Phần vỏ cứng, vỏ lụa và những phế liệu khác của ca cao (nhóm 18.02)

(b) Hạt ca cao đã nghiền và có dạng bột nhào thành bột (nhóm 18.03).

18.02- VỎ QUẢ, VỎ HẠT, VỎ LỤA VÀ CÁC PHẾ LIỆU CA CAO KHÁC

Nhóm này bao gồm toàn bộ những phế liệu ca cao thu được trong các công đoạn khác nhau để thu được bột và bơ ca cao. Một số có thể vẫn được sử dụng để chiết xuất thêm bơ ca cao nhưng tất cả các phế liệu này đều có thể được sử dụng để chiết xuất Tê-ô-brô-min để sản xuất thức ăn cho gia súc (trong trường hợp này, chỉ cho một lượng nhỏ phế liệu ca cao). Khi đã được nghiền vụn, sản phẩm đôi khi được dùng thay thế bột ca cao nhưng chỉ có hương không có vị.

Nhóm này bao gồm:

- (1) Vỏ cứng, vỏ lụa được tách ra khỏi lõi hạt trong các công đoạn rang và xay vỡ hạt. Thường là các sản phẩm này còn dính nhiều mảnh hạt ca cao, vì phần vỏ lụa dính rất chặt vào lõi hạt rất khó tách vì thế các sản phẩm này được sử dụng để chiết xuất bơ ca cao.
- (2) Phôi mầm ca cao thu được trong công đoạn xử lý hạt trong các thiết bị tách phôi mầm. Sản phẩm này hầu như không chứa chất béo.
- (3) Bụi ca cao thu được trong quá trình làm sạch phần vỏ cứng hạt ca cao trong các thiết bị gọi là máy lựa chọn. Sản phẩm này thường có hàm lượng chất béo đủ để chiết xuất bơ ca cao.
- (4) Khô dầu thu được chủ yếu sau công đoạn chiết xuất bơ ca cao từ các sản phẩm vỏ cứng, vỏ lụa còn lẫn mảnh ca cao hoặc từ các hạt ca cao nguyên. Các sản phẩm khô dầu còn chứa những mảnh vỏ hạt (vỏ cứng, vỏ lụa) vì thế không thích hợp để không sử dụng được để sản xuất bột ca cao hoặc làm sôcôla bao các sản phẩm ca cao.

Nhóm này không bao gồm khô dầu không chứa vỏ cứng, vỏ lụa thu được từ quá trình tách sữa ca cao từ bột ca cao (thuộc Sản phẩm thu được từ việc tách bơ của bột nhào ca cao được xếp vào nhóm 18.03).

18.03- BỘT CA CAO NHẪO, ĐÃ HOẶC CHƯA KHỬ CHẤT BÉO

1803.10 - Chưa khử chất béo

1803.20 - Đã khử một phần hay toàn bộ chất béo

Bột nhão ca cao xếp trong nhóm này là sản phẩm thu được sau khi xay xát, nghiền hạt đã rang (đã bóc vỏ, vỏ lụa và phôi mầm) bằng các máy trục nghiền bằng đá silex hay thớt nghiền hạt ca cao đã được rang và bóc hết phần vỏ cứng, vỏ lụa và phôi mầm. Sản phẩm thu được làm cứng chảy ra dưới dạng khối, dạng hình bánh mì hay dạng thỏi. Sản phẩm này có thể bán trực tiếp cho những nhà sản xuất mứt hoặc bánh kẹo ngọt nhưng chủ yếu được sử dụng để chiết xuất bơ, sản xuất bột ca cao và làm bán thành phẩm của công nghiệp ca cao sô cô la.

Nhóm này cũng bao gồm bột nhão ca cao đã khử một phần hay toàn bộ chất béo (tách bơ). Sản phẩm này dùng để sản xuất bột ca cao hoặc sô cô la và cũng được sử dụng làm vỏ ngoài bao các sản phẩm ca cao hoặc trong một số trường hợp dùng để chiết xuất chất thebromine.

Nhóm này không bao gồm bột nhão ca cao Nếu có thêm đường hoặc các chất làm ngọt khác, bột nhão ca cao được xếp vào (thuộc nhóm 18.06).

18.04- BƠ CA CAO, MỠ VÀ DẦU CA CAO

Bơ ca cao- bao gồm chất béo có chứa trong hạt ca cao và thường thu được từ bột nhão hoặc, hạt ca cao được khi ép ở nhiệt độ cao. Mỡ ca cao là sản phẩm có chất lượng kém hơn thu được từ loại hạt phẩm chất kém hoặc từ các phế liệu ca cao (vỏ cứng, vỏ lụa, bụi ca cao...) bằng phương pháp ép nén hoặc chiết xuất khi cho thêm một số dung môi thích hợp.

Bơ ca cao là một chất béo thông có dạng rắn ở nhiệt độ môi trường, sờ vào ít thấy nhờn, có màu trắng vàng nhạt, có mùi của ca cao và vị ngon dễ chịu. Bơ ca cao thông được đóng bánh, được dùng trong công nghiệp socola (để làm giàu bột nhão ca cao), trong sản xuất mứt kẹo (để sản xuất ra một số loại kẹo), trong công nghiệp nước hoa (để chiết xuất hương thơm bằng phương pháp ướp hương) và để sản xuất đồ mỹ phẩm và trong ngành dược (để sản xuất một số loại thuốc mỡ, thuốc dạng đạn...)

18.05- BỘT CA CAO, CHƯA PHA THÊM ĐƯỜNG HAY CHẤT NGỌT KHÁC

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

Nhóm này chỉ bao gồm các loại bột ca cao pha thêm đường hoặc chất ngọt khác. Chủ yếu gồm bột ca cao thu được sau xử lý bột nhão, bột ca cao bằng các chất kiềm (thí dụ: natri carbonat, kali carbonat...) để tăng độ hoà tan của bột (ca cao hoà tan).

Bột ca cao đã pha thêm đường hoặc chất ngọt khác, bột ca cao đã pha thêm sữa hoặc peptone được xếp vào nhóm 18.06. Tuy nhiên những dược phẩm trong đó có bột ca cao được sử dụng làm tá dược được xếp vào các nhóm 30.03 hoặc 30.04.

18.06- SOCÔLA VÀ CHẾ PHẨM THỰC PHẨM KHÁC CÓ CHỨA CACAO

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

1806.20 – Chế phẩm khác ở dạng khối, miếng hoặc thanh có trọng lượng trên 2kg, hoặc dạng lỏng, bột nhão, bột mịn, dạng hạt hay các dạng dôi khác đóng trong thùng hoặc gói sẵn trọng lượng trên 2kg.

- Loại khác, ở dạng khối, miếng hoặc thanh

1806.31 - - Có nhân

1806.32 - - Không nhân

1806.90 - Loại khác

Socola là loại sản phẩm chứa chủ yếu là bột nhão ca cao và chất làm ngọt thường có óp thêm hương vị và bơ ca cao, , đôi khi người ta thay thế bột nhão ca cao bằng một hỗn hợp giữa bột ca cao và dầu ăn thực vật. Đôi khi người ta cũng cho thêm cả sữa, cà phê, hạt phỉ, hạnh nhân, vỏ cam...

Socola và các mặt hàng socola thường có hoặc dạng khối, miếng hoặc thanh, viên, khoanh, hạt nhỏ, bột hoặc dạng sản phẩm socola nhồi nhân kem, hoa quả hoặc rượu mùi...

Nhóm này cũng bao gồm các loại mút kẹo có chứa ca cao với một tỉ lệ nào đó, kẹo nuga socola, bột socola đã được làm ngọt, socola dạng bột có thêm sữa bột, những sản phẩm bột nhào từ ca cao, hoặc từ cacao và sữa cô đặc và nói chung toàn bộ các chế phẩm thực phẩm có chứa ca cao (trừ các chế phẩm đã được loại ra và được nêu trong phần khái quát chung của chương này.

Sô cô la được làm giàu vitamin cũng được phân loại vào nhóm này.

Nhóm này không bao gồm:

- (a) Socola trắng (sữa) (gồm bơ ca cao, đường và bột sữa được xếp trong nhóm 17.04).
- (b) Bánh bích quy và các sản phẩm bọc sô cô la khác (nhóm 1905).

Chú giải phân nhóm

Phân nhóm 1806.31

Theo nghĩa của phân nhóm 1806.31, thuật ngữ "có nhồi nhân" chỉ những sản phẩm dạng khối, miếng hoặc thanh, có phần giữa là kem, bột nhào hoa quả, rượu mùi... và được bọc ngoài socola. Tuy nhiên thanh, miếng sô cô la có chứa ví dụ như ngũ cốc, hoa quả hoặc hạt (dạng nguyên hay mảnh) bọc trái đều trên chúng không được coi là "có nhồi nhân".

CHƯƠNG 19

CHẾ PHẨM TỪ NGŨ CỐC, BỘT, TINH BỘT HOẶC SỮA; CÁC LOẠI BÁNH.

Chú giải chương:

1. Chương này không bao gồm:

- (a) Các loại thực phẩm có chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm, động vật không xương sống sống khác hay hỗn hợp của các sản phẩm trên (thuộc chương 16), trừ các sản phẩm 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 để chăn nuôi động vật (nhóm 23.09); hoặc
- (c) Dược phẩm và các sản phẩm khác thuộc chương 30

2. Theo mục đích của nhóm 19.01:

- (a) Thuật ngữ “tấm” có nghĩa là dạng tấm 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 đã sấy khô (nhóm 07.12), của khoai tây (nhóm 11.05) hoặc của các loại rau họ đậu đã sấy khô (nhóm 11.06).

3. Nhóm 19.04 không bao gồm các chế phẩm có chứa trên 6% trọng lượng là bột ca cao được tính trên cơ sở đã khử toàn bộ chất béo hoặc được bọc socola 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 gia công ngoài phạm vi quy định tại các nhóm hoặc các chú giải của chương 10 hoặc chương 11.

KHÁI QUÁT CHUNG

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 hoặc từ các sản phẩm của chương 11 hoặc từ bột, bột thô, bột mịn, thực phẩm có nguồn gốc thực vật của các chương khác (bột, bột thô ngũ cốc, tinh bột, bột, bột thô, bột mịn các quả hạt hoặc rau), 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 bích 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 có thể tính bằng cách nhân hàm lượng hỗn hợp giữa tê-ô-brô-min và chất caphein với hệ số 31. Phải lưu ý rằng thuật ngữ "ca cao" bao gồm ca cao ở tất cả các dạng, chủ yếu ở dạng bột nhão và 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, xúc xích to, thịt, nội tạng ăn được, gia súc, tiết, cá hoặc các động vật thâm mềm, động vật không xương sống sống dưới nước khác hoặc hỗn hợp các sản phẩm trên (chương 16).
- (b) Các thực phẩm chế biến từ bột, bột thô, tinh bột chiết xuất mạch nha có chứa 40% hoặc hơn về trọng lượng là cacao tính toán trên cơ sở chất béo đã được rút toàn bộ và các loại thực phẩm chế biến từ các sản phẩm thuộc các nhóm từ 04.01 đến 04.04 có chứa 5% hoặc hơn là cacao tính toán trên cơ sở chất béo đã được rút toàn bộ (nhóm 18.06)
- (c) Các sản phẩm thay thế cà phê đã được rang có chứa cà phê ở mọi tỷ lệ (nhóm 09.01) và các sản phẩm thay thế cà phê khác đã rang (như đại mạch rang) (nhóm 21.01)
- (d) Các loại bột dùng để sản xuất kem, đồ tráng miệng và những chế phẩm tương tự, nhưng không phải là các chế phẩm được chế từ bột, bột thô, tinh bột, chiết xuất malt hoặc từ các sản phẩm thuộc các nhóm từ 04.01 đến 04.04 (thường thuộc nhóm 21.06).
- (e) Các sản phẩm chế biến từ bột, tinh bột được chế biến chuyên dùng để làm thức ăn cho gia súc (như: bích quy để nuôi chó) (nhóm 21.09).

(f) Được phẩm và các sản phẩm khác thuộc chương 30

19.01- CHIẾT SUẤT TỪ MALT; THỨC ĂN CHẾ BIẾN TỪ BỘT, TẮM, BỘT THÔ, TINH BỘT HOẶC CHIẾT SUẤT CỦA MALT, KHÔNG CHỨA CACAO HOẶC CHỨA DƯỚI 40% TRỌNG LƯỢNG LÀ CA CAO ĐÃ KHỬ TOÀN BỘ CHẤT BÉO, CHƯA ĐƯỢC CHI TIẾT HOẶC GHI Ở NƠI KHÁC; THỨC ĂN CHẾ BIẾN TỪ CÁC SẢN PHẨM THUỘC CÁC NHÓM TỪ 04.01 ĐẾN 04.04, KHÔNG CHỨA CACAO HOẶC CHỨA DƯỚI 5% TRỌNG LƯỢNG LÀ CA CAO ĐÃ KHỬ TOÀN BỘ CHẤT BÉO, CHƯA ĐƯỢC CHI TIẾT HOẶC GHI Ở NƠI KHÁC.

1901.10 - Chế phẩm dùng cho trẻ em, đã đóng gói để bán lẻ:

1901.20 – Bột trộn hoặc bột nhào để chế biến thành các loại bánh thuộc nhóm 19.05

1901.90 - Loại khác

(I) Chiết suất từ malt

Chiết suất từ malt thu được bằng cách ngâm malt trong nước rồi cô đặc (tùy ít hoặc nhiều) dung dịch thu được.

Các loại chiết suất từ malt vẫn được xếp trong nhóm này có thể có dạng lỏng sánh hoặc dạng khối (chiết xuất từ malt khô).

Các loại chiết suất từ malt có lexitin, vitamin, muối vẫn xếp vào nhóm này nếu chúng không trở thành chế phẩm dược phẩm theo chương 30.

Chiết xuất từ malt được sử dụng chủ yếu trong sản xuất thực phẩm cho trẻ em hoặc cho ăn kiêng hoặc cho nấu nướng hoặc dùng trong sản xuất dược phẩm. Có các loại dạng lỏng siro được sử dụng trong sản xuất bánh mì để tăng phẩm chất bột làm bánh mì và được sử dụng trong công nghiệp dệt.

Nhóm này không bao gồm:

(a) Các loại kẹo đường có chứa chiết suất từ malt (nhóm 17.03)

(b) Các loại bia và đồ uống khác sản xuất từ malt (chương 22)

(c) Các enzyme malt (nhóm 35.07).

(II) Các thực phẩm chế biến từ bột, tấm, bột thô, tinh bột, chiết suất từ malt không chứa cacao hoặc chứa dưới 40% trọng lượng là ca cao đã khử toàn bộ chất béo, chưa được nêu hoặc xếp ở các nơi khác.

Nhóm này bao gồm các loại thực phẩm chế biến từ bột, tấm, bột thô, tinh bột, chiết xuất từ malt. Các thành phần quyết định đặc tính của chế phẩm, dù có ưu thế hay không về mặt trọng lượng và khối lượng.

Ngoài các thành phần chính trong thành phần của chế phẩm có thêm những chất khác như: sữa, đường, trứng, cafein, albumin, chất béo, dầu ăn, hương vị, gluten bột mì, bột màu thực phẩm, vitamin, hoa quả hoặc một số chất khác nhằm tăng thêm đặc tính của chế phẩm hoặc cacao với điều kiện là hàm lượng cacao thêm vào phải có tỉ trọng dưới 40% được tính toán trên cơ sở chất béo đã được rút hết (xin xem phần Chú giải của chương này).

Cũng nên lưu ý rằng tất cả các chế phẩm có chứa trên 20% về trọng lượng là xúc xích, thịt, các phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, cá hoặc động vật giáp xác, các động vật thân mềm, động vật không xương sống sống dưới nước khác hoặc hỗn hợp các sản phẩm trên đều không được xếp vào nhóm này (thuộc chương 16).

Theo nghĩa của nhóm này:

(A) Các thuật ngữ "bột" và "bột thô" không những để chỉ các loại bột, bột thô ngũ cốc của chương 11 mà cả các loại bột, bột thô thực phẩm có nguồn gốc thực vật được ghi ở các chương như: bột đậu tương. Tuy nhiên, các thuật ngữ này không bao gồm các loại bột, bột thô, bột mịn từ các loại rau khô (thuộc nhóm 07.12) từ khoai tây (thuộc nhóm 11.05) hoặc từ rau đậu khô (thuộc nhóm 11.06).

(B) Thuật ngữ "tinh bột" bao gồm các loại tinh bột chưa chế biến và cả các tinh bột đã được làm chín thành keo sắn hoặc tinh bột tan, trừ các sản phẩm thu được từ việc phân huỷ mạnh các loại tinh bột như sản phẩm dextrin-maltoza.

Các chế phẩm của mục này có thể có dạng lỏng, bột, viên, bột nhão hoặc có dạng rắn như: dạng dải, dạng khoanh.

Các chế phẩm này thông thường được sử dụng để chế nhanh các đồ uống, cháo, thức ăn cho trẻ em, thức ăn theo chế độ ăn kiêng... bằng cách chỉ cần pha với nước hoặc với sữa hoặc đun sôi, cũng được dùng trong chế biến các dạng bánh ngọt, bánh put-ding, đồ tráng miệng và các món ăn tương tự.

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

Ví dụ người ta có thể kể ra đây những chế phẩm được xếp trong mục này như:

- (1) Hỗn hợp bột và sữa, thu được từ việc sấy khô hỗn hợp giữa sữa, đường và bột.
- (2) Các chế phẩm hỗn hợp giữa bột trứng, sữa bột, chiết xuất từ malt và bột cacao.
- (3) Bột thập cẩm, chế phẩm thực phẩm hỗn hợp giữa bột gạo, các loại tinh bột, bột sồi ngọt, đường, bột ca cao và hương vị vani.
- (4) Các chế phẩm sữa từ malt và các chế phẩm tương tự được chế biến từ hỗn hợp sữa bột và chiết suất từ malt, có hoặc không thêm đường.
- (6) Các sản phẩm có tên gọi Knodel, klosse và Nockerln có chứa các thành phần như: bột thô, bột ngũ cốc, vỏ bánh mỳ tán vụn, chất béo, đường trứng, gia vị, bột men, mứt hoặc quả. Tuy nhiên những sản phẩm loại này được chế biến từ bột khoai tây được xếp vào chương 20
- (7) Bột nhào có thành phần chủ yếu gồm bột ngũ cốc có đường, chất béo, trứng hoặc hoa quả (bao gồm cả loại đang được vào khuôn hoặc thành phẩm).
- (8) Bánh pizza chưa được làm chín được chế biến từ bột nhào pizza với các loại thành phần khác như pho mát, cà chua, dầu, thịt, cá trổng. Tuy nhiên pizza đã được sơ chế hoặc làm chín được xếp vào nhóm 19.05

Ngoài những chế phẩm không được ghi trong phần Chú giải chung của chương này, nhóm này cũng không bao gồm:

- (a) Bột tự lên men và bột "trương" (chín sẵn thành keo) thuộc nhóm 11.01 hoặc 11.02.
- (b) Hỗn hợp ngũ cốc (nhóm 11.01 hoặc 11.02), hỗn hợp bột, bột thô từ rau khô và hỗn hợp bột từ quả, bột thô hoặc bột mịn (nhóm 11.06), không được chế theo cách khác
- (c) Bột nhào thực phẩm và món cút cút (Couscous) thuộc nhóm 19.02.
- (d) Tinh bột sẵn và các sản phẩm thay thế (nhóm 19.03)
- (e) Các sản phẩm bánh mỳ đã chín hoàn toàn hoặc một phần. Loại chín một phần cần tiếp tục được làm chín trước khi dùng (thuộc nhóm 19.05).

(f) Những chế phẩm làm nước sốt và nước sốt chế biến sẵn (nhóm 21.03).

(g) Những chế phẩm để nấu súp, canh, và các chế phẩm đồng nhất được chế biến từ các chế phẩm thực phẩm (nhóm 21.04)

(h) Các sản phẩm mìn chứa protein thực vật (nhóm 21.06)

(ij) Đồ uống thuộc chương 22

(III) Các chế phẩm thực phẩm thuộc các nhóm 04.01 đến 04.04, không chứa ca cao hoặc chứa ca cao hoặc chưa dưới 40% trọng lượng là ca cao đã khử toàn bộ chất béo, chưa được ghi cụ thể hoặc xếp loại vào các nhóm 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 trong đó ngoài các thành phần sữa tự nhiên chúng còn bao gồm cả các thành phần khác không được cho phép có mặt trong các sản phẩm thuộc các nhóm đã nêu trước đây. Vì thế mà nhóm 19.01 bao gồm:

(1) Các chế phẩm dạng bột hoặc dạng lỏng dùng làm thức ăn cho trẻ em hoặc dùng cho ăn kiêng mà thành phần chính là sữa và có thêm một số thành phần khác (thí dụ: mảnh vụn ngũ cốc, bột nở...)

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

Các sản phẩm của nhóm này có thể được làm ngọt hoặc có chứa ca cao. Tuy nhiên nhóm này không bao gồm: các sản phẩm có đặc tính kẹo, đường (nhóm 17.04), các sản phẩm có chứa ca cao hoặc chứa dưới 40% trọng lượng là ca cao đã khử toàn bộ chất béo (xem phần chú giải chung của chương này) (nhóm 18.06) và cả đồ uống (chương 22).

Nhóm này cũng bao gồm các hỗn hợp và các sản phẩm nền (thí dụ: bột mìn) sử dụng trong sản xuất kem ăn nhưng lại không bao gồm các loại kem ăn được chế biến từ các thành phần của sữa (thuộc nhóm 21.05).

19.02-CÁC SẢN PHẨM BỘT NHÀO (PASTA) ĐÃ HOẶC CHƯA LÀM CHÍN HOẶC NHỒI (THỊT HOẶC CÁC CHẤT KHÁC) HAY CHẾ BIẾN CÁCH KHÁC NHƯ: SPAGNETTI, MACARONI, MÌ SỢI, MÌ DẸT, GNOCHI, RAVIOLI,

CANNELLONI, CUT-CUT (COUSCOUS), ĐÃ HOẶC CHƯA CHẾ BIẾN.

- Các sản phẩm bột nhào chưa làm chín, chưa nhồi hoặc chưa chế biến cách khác:

1902.11 - - **Có chứa trứng**

1902.19 - - **Loại khác**

1902.20 – **Các sản phẩm bột nhào đã được nhồi, đã hoặc chưa làm chín hay chế biến cách khác.**

1902.30 – **Các sản phẩm bột nhào khác**

1902.40 – **Cut-cut (Couscous)**

Bột nhào thực phẩm thuộc nhóm này là các loại sản phẩm chưa được lên men, được sản xuất với bột, bột thô lúa mì, ngô, gạo, khoai tây...

Các loại bột hoặc bột thô trên (hoặc hỗn hợp hai thứ) trước tiên sẽ trộn với nước, được nhào đều lên thành bột nhào. Ta có thể cho thêm một số thành phần khác vào như: rau nạo thật nhỏ, nước cốt hoặc bột sệt rau, trứng, sữa, gluten bột mì, diastaza, vitamin, chất tạo màu thực phẩm, hương vị.

Sau đó bột được gia công bằng nhiều cách (thí dụ: lần lượt qua các khuôn cán kéo rồi được cắt đoạn, cán dẹt và cắt nhỏ ra, ép, đổ khuôn hoặc nén trong những thiết bị quay hình trống) và được chế biến ra các dạng đặc biệt hoặc định sẵn (chủ yếu dạng ống, băng, sợi, vỏ sò, hạt trai, hình sao, hình khuyển, hình con chữ). Trong quá trình gia công có thể thêm chút dầu ăn. Thường là các thành phần được mang tên những hình dạng mà sản phẩm được làm (thí dụ: Macaroni (mì ống), tagliatelle (mì sợi mảnh), spaghetti (mì que), nouilles (mì sợi)).

Các sản phẩm thường được sấy khô trước khi đưa ra bán để vận chuyển, trữ kho và bảo quản được dễ dàng. Khi khô, chúng thường dễ gãy.

Nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm tươi mới làm (tức là còn ẩm và chưa được sấy khô) và các sản phẩm đông lạnh, thí dụ như: món gnocchi (của Ý) tươi mới làm và món Ravioli (của Ý- giống như Sủi cảo) đông lạnh.

Các loại bột nhào thực phẩm thuộc nhóm này có thể được nấu chín,

nhồi thịt, các, pho mát hoặc một số chất khác theo bất cứ theo tỷ lệ nào, hoặc chế biến theo cách khác (thí dụ: dưới dạng món ăn chế biến sẵn có chứa một số thành phần khác như: rau, nước sốt, thịt). Nấu chín là để làm bột mềm ra chứ mà không thay đổi hình dạng ban đầu của sản phẩm).

Loại bột nhào có nhồi có thể được bao kín toàn bộ (ví dụ: món Ravioli) hoặc nở hai đầu (ví dụ: món cannelloni (mì nhồi dạng ống) hoặc thành từng lớp chồng lên nhau như món Lasagnes (mì dẹt).

Nhóm này cũng bao gồm các món Cutcut là một loại bột thô được xử lý bằng nhiệt. Món cutcut của nhóm này có thể được nấu chín hoặc chế biến theo cách khác (với thịt, rau và một số các thành phần khác như món cutcut thập cẩm).

Nhóm này không bao gồm:

(a) Các chế phẩm, trừ loại bột nhào nhồi có chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, thịt, ngũ tạng gia súc ăn được, tiết, cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm, động vật không xương sống sống dưới nước khác hoặc các hỗn hợp các sản phẩm trên (thuộc chương 16).

(b) Các chế phẩm làm xúp, canh và các loại xúp, canh đã chế biến có chứa bột nhào (thuộc nhóm 21.04).

19.03- CÁC SẢN PHẨM TỪ TINH BỘT SẴN VÀ TỪ CÁC SẢN PHẨM THAY THẾ CHẾ BIẾN TỪ TINH BỘT, Ở DẠNG MẢNH, HẠT, BỘT XAY, BỘT RÂY HOẶC CÁC DẠNG TƯƠNG TỰ.

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

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 chảo chảo hoặc chậu đựng các lỗ nhỏ ở đáy và để nhỏ giọt xuống một tấm kim loại được đun nóng ở nhiệt độ từ 120 đến 150°C. Giọt bột khi rơi xuống sẽ kết tụ thành viên hoặc hạt sau đó thường được nghiền vụn thành hạt nhỏ. Một cách khác tinh bột được nhào đông kết trong nồi hơi hấp cách thuỷ Hạt tinh bột sắn thu trực tiếp từ việc xử lý tinh bột đã nhào nhão để trong một cái bình và đun cách thuỷ.

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 – THỨC ĂN CHẾ BIẾN TỪ QUÁ TRÌNH NỔ HOẶC RANG NGŨ CỐC HOẶC TỪ CÁC SẢN PHẨM NGŨ CỐC (VÍ DỤ: MẢNH NGŨ CHẾ BIẾN TỪ BỘT NGŨ); NGŨ CỐC (TRỪ NGŨ) Ở DẠNG HẠT, MẢNH HOẶC HẠT ĐÃ LÀM THÀNH DẠNG KHÁC (TRỪ BỘT, TẮM VÀ BỘT THÔ), ĐÃ LÀM CHÍN SƠ HOẶC CHẾ BIẾN CÁCH KHÁC, CHƯA ĐƯỢC CHI TIẾT HOẶC GHI Ở NƠI KHÁC .

1904.10 – Thức ăn chế biến từ quá trình nổ hoặc rang ngũ cốc hoặc từ các sản phẩm ngũ cốc

1904.20 – Thức ăn 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) Sản phẩm chế biến từ quá trình nổ hoặc rang ngũ cốc (thí dụ: bỏng 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.. vv) được làm giòn bằng cách nổ hoặc rang. Chúng chủ yếu được dùng làm thức ăn sáng có hoặc không kèm thêm sữa. (xin xem chú giải 3 và phần khái quát chung của chương này) được rang hoặc nổ hoặc bằng cả 2 phương pháp cùng một lúc để thu được các sản phẩm giòn tan. Các chế phẩm được dùng riêng hoặc trộn với sữa chủ yếu được sử dụng làm đồ ăn sáng. Trong hoặc sau quá trình chế biến, các sản phẩm này có thể được thêm muối, đường hoặc nước mật, chiết xuất từ malt hoặc hoa quả, ca cao... (xin xem chú giải 3 chương này).

Nhóm này cũng bao gồm các chế phẩm tương tự được chế biến từ bột hoặc cám bằng phương pháp nổ hoặc rang hoặc bằng cả hai phương pháp

cùng một lúc.

Chế phẩm được gọi là "bỏng ngô" thu được từ ngô qua quá trình rang trong một thiết bị quay. Hạt ngô sau khi đã lấy hết lớp vỏ lụa, phơi mềm, được thêm đường, muối, chiết xuất từ malt, được hấp mềm rồi sấy khô, sau đó được cán vỡ mảnh và cuối cùng là rang trong một thiết bị quay. Bằng cùng phương pháp, ta có thể thu được những sản phẩm tương tự từ hạt lúa mì hoặc hạt ngũ cốc khác.

Các chế phẩm được gọi là bỏng gạo cũng được xếp vào nhóm này. Ta thu được chế phẩm bằng việc xử lý hạt gạo hoặc hạt lúa mì trong bình ẩm và nóng 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 khối lượng thể tích lớn hơn nhiều lần khối lượng thể tích hạt ban đầu.

Nhóm này cũng bao gồm các chế phẩm thực phẩm giòn tan nhưng không được thêm đường, thu được từ hạt hoặc mảnh ngũ cốc trước tiên đã được ủ cho ẩm sau đó được xử lý bằng nhiệt làm cho hạt nở nở phồng lên. Sau đó ướp với một hỗn hợp gia vị gồm có dầu ăn thực vật, pho mát, chiết xuất bột nở, muối, và mì chính. Các chế phẩm tương tự được chế từ bột nhào và chiên dầu ăn thực vật không được xếp vào đây (nhóm 19.05).

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

Nhóm này bao gồm các loại thực phẩm chế biến từ mảnh ngũ cốc chưa rang hoặc hỗn hợp mảnh ngũ cốc chưa rang và từ mảnh ngũ cốc đã rang hoặc nổ. Các sản phẩm này (thường được gọi là Miisli) có thể có chứa quả khô, hạt bồ đào quả hạch, đường, mật ong... thường được đóng gói làm đồ ăn sáng.

(C) Ngũ cốc khác (trừ ngô) đã nấu chín sẵn hoặc chế biến cách khác. Lúa mì bulgur.

Nhóm này bao gồm lúa mì bulgur dạng hạt đã được xử lý nhờ quá trình đun chín hạt bột mì các loại ngũ cốc hạt đã nấu chín sau đó đem phơi khô lột vỏ, làm vỡ, nghiền hoặc xay và cuối cùng được rây thành bột mì với các kích cỡ to, nhỏ khác nhau. Loại bột mì cũng có thể để ở dạng hạt toàn phần.

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

Nhóm này bao gồm các loại ngũ cốc dạng hạt đã được sơ chế hoặc

chế biến theo cách khác sẵn hoặc chế biến cách khác dạng hạt (kể cả hạt gầy). Vì vậy nhóm này cũng bao gồm cả gạo, Thí dụ như loại gạo đã nấu chín sẵn được sơ chế tức là đã được nấu chín hoàn toàn hay một phần và được rút hết nước và vì thế cơ cấu trúc của hạt cũng thay đổi được xếp vào nhóm này. Đối với loại gạo đã chín sẵn sơ chế hoàn toàn thì chỉ cần ngâm vào nước và đun đến sôi là ăn được ngay, còn với loại gạo mới chín sẵn được sơ chế một phần thì phải đun thêm từ 5 đến 12 phút mới ăn được. Nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm gạo nấu chín sẵn được sơ chế có cho thêm một số thành phần khác như: rau hoặc gia vị mắm muối khi mà miễn sao các thành phần thêm vào không làm thay đổi đặc tính của chế phẩm.

Nhóm này cũng bao gồm loại lúa mì được gọi là hạt bo bo nấu chín sẵn có dạng hạt đã được chế biến thu được sau khi nấu chín hạt lúa mì cứng sau đó sấy khô, xay bỏ vỏ và nghiền, nghiền vụn hoặc nghiền mảnh sau đó rây theo 2 mức to nhỏ để thu được loại bo bo thô hoặc bo bo mịn. Loại lúa mì gọi là bo bo cũng có thể được giữ nguyên dạng.

Nhóm này không bao gồm những loại hạt ngũ cốc mới gia công sơ bộ chỉ được sơ chế hoặc được xử lý theo các phương pháp đã được nêu rõ ở chương 10 hoặc chương 11.

Nhóm này cũng không bao gồm:

- (a) Các chế phẩm ngũ cốc nhào bọc đường hoặc cha có một lượng chứa đồng theo một hàm lượng làm cho nó chế phẩm có đặc tính của mứt kẹo đường (nhóm 17.04)
- (b) Các chế phẩm có chứa ca cao với tỉ trọng có chứa trên 6% hàm lượng ca cao được tính toán trên cơ sở đã được rút hết chất béo hoặc được bọc sô cô la hoặc các chế phẩm thực phẩm có chứa ca cao, chất béo đã được rút hết hoặc các chế phẩm có bọc socola hoặc các chế phẩm thực phẩm có chứa socola thuộc nhóm 18.06.
- (c) Ngô ăn được, bắp và hạt đã chế biến (chương 20).

19.05 - BÁNH MÌ, BÁNH NGỌT, BÁNH BÍCH QUY VÀ CÁC LOẠI BÁNH KHÁC, CÓ HOẶC KHÔNG CHỨA CA CAO; BÁNH THÁNH, VỎ VIÊN NHỘNG DÙNG TRONG NGÀNH DƯỠC, BÁNH QUẾ, BÁNH ĐA NEM VÀ CÁC SẢN PHẨM TƯƠNG TỰ.

1905.10 - Bánh mì giòn

19.05.20 - Bánh mỳ có gừng và các loại tương tự

- Bánh quy ngọt; bánh quế (wafflets) và bánh kem xốp (wafers)

1905.31 -- **Bánh quy ngọt**

1905.32 -- **Bánh quế và bánh kem xốp**

1905.40 - **Bánh bít cốt, bánh mì nướng và các loại bánh nướng tương tự.**

1905.90 - **Loại khác**

(A) Các sản phẩm bánh mì, bánh ngọt, bánh bích quy và các loại bánh nướng khác có hoặc không chứa ca cao

Nhóm này bao gồm tất cả các loại bánh nướng. Thành phần chính thường là các loại ngũ cốc, bột nở, muối nhưng các sản phẩm này cũng có chứa thêm một số thành phần khác như: Gluten, tinh bột, bột các loại đậu, chiết xuất từ malt, sữa, các loại hạt như: hạt thuốc phiện, thì là Ai cập hoặc hồi, đường, mật ong, trứng, chất béo, pho mát, quả, ca cao với mọi tỉ lệ, thịt, cá... và cả các phụ gia bánh mỳ. 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, bột thô hay bột mịn của khoai tây

Nhóm này bao gồm:

(1) Bánh mì thường: thường chỉ gồm có bột ngũ cốc, bột nở và muối.

(2) Bánh mỳ có thêm gluten, dùng cho người mắc bệnh đái đường.

(3) Bánh không men (không cho bột nở)

(4) Bánh mì giòn: thông 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, hoặc bột mịn của mạch đen, đại mạch, yến mạch hoặc lúa mì được thêm bột nở, men, hoặc một loại bột nở khác hoặc được nén hơi. Hàm lượng nước trong sản phẩm không quá 10% trọng lượng.

(5) Bánh bít cốt, bánh mì nướng và các bánh nướng khác cả dạng lát hoặc dạng nghiền có hoặc không có bơ hoặc chất béo khác, đường, trứng hoặc một số chất có dinh dưỡng khác.

(6) Bánh mỳ gừng và các loại tương tự: là một sản phẩm có dạng xốp mềm làm từ bột mạch đen hoặc lúa mì có pha chất ngọt (thí dụ: mật ong, đường glucôza, đường nghịch chuyển, mật tinh khiết), và các loại gia vị, hương vị, đôi khi có chứa cả lòng đỏ trứng gà hoặc quả. Một số bánh này được bọc bằng socola hoặc được làm lạnh từ các chế phẩm nhiều chất béo và ca cao. 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 cuốn thành hình chữ "B".

(8) Bánh bích quy, thường được sản xuất từ hỗn hợp với chất béo, có thể có thêm đường hoặc một số chất khác được nêu ở điểm 10 dưới đây. Các sản phẩm bánh bích quy chủ yếu và các mặt hàng bảo quản được lâu dài vì đã được chín kỹ và để nơi khô ráo. Có nhiều loại bánh bích quy:

(a) Bánh quy khô không có chứa hoặc chứa rất ít chất làm ngọt nhng chứa một lượng tương đối lớn chất béo. Loại này gồm: bích quy giòn có kem và bích quy không trứng.

(b) Bích quy ngọt: là sản phẩm cao cấp bảo quản được lâu, chế từ hỗn hợp bột đường và một số chất làm ngọt và chất béo (các thành phần này chiếm ít nhất 50% trọng lượng sản phẩm) có thể thêm muối, hạnh nhân, hạt phỉ, hương liệu, socola, cà phê... Trong loại bích 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 bích quy không kể đến trong việc tính toán các hàm lượng trên). Các loại bích 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. socola...). Hầu như tất cả các loại bích quy đều được sản xuất theo phương pháp công nghiệp.

(c) Bích quy mặn hoặc ướp hương vị thường có chứa một lượng rất nhỏ đường sacaroza.

(9) Bánh quế và bánh xốp: là sản phẩm cao cấp của ngành bánh mì, 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). Hàm lượng nước trong thành phẩm không được quá 10% trọng lượng. Bánh quế cũng có thể được bao socola. Bánh xốp là sản phẩm tương tự bánh quế

(10) Các sản phẩm bánh ngọt: là các sản phẩm gồm nhiều thành phần như: bột, tinh bột, bơ hoặc nhiều chất béo khác, đường, sữa, váng sữa, trứng, ca cao, sô cô la, cà phê, mật, quả, rượu mùi, rượu trắng, albumin, pho mát, thịt, cá, tinh dầu thơm, 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 và thường không chứa bột.

(12) Bánh xèo

(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 đối với loại bánh kít vùng Lo- ren thì có thêm thân lợn hun khói hay jamb bông.

(14) Món pizza: làm từ loại bột nhào làm bánh mì có phủ một số thành phần như: pho mát, cà chua, dầu ăn, thịt, cá trồng. Tuy nhiên loại pizza chưa được làm chín được xếp vào nhóm 19.01.

(15) Các loại thực phẩm giòn không có đường, thí dụ các sản phẩm được làm từ loại bột nhào từ bột, bột thô hay bột mịn khoai tây hoặc là bột ngô có thêm hỗn hợp gồm: pho mát, mì chính và muối, được chiên 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 thịt sau giết mổ, tiết, động vật giáp xác, động vật thân mềm, động vật không xương sống sống dưới nước khác hoặc hỗn hợp các chất trên (thí dụ: các chế phẩm nhân thịt và bao bột nhào) đều được xếp vào chơng 16.

(b) Các sản phẩm thuộc nhóm 20.05

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

Nhóm này bao gồm một số sản phẩm được chế biến từ bột hoặc tinh bột, phần lớn được làm chín và thường có dạng đĩa, lá và có rất nhiều công dụng.

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

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

Bánh quế: được cắt từ những lá bánh mỏng đã chín, sấy khô và đôi khi được nhuộm màu. Những chiếc bánh này cũng có thể chứa các chất kết dính .

Bánh đa nem bao gồm những lá bánh mỏng làm từ bột hoặc tinh bột được sấy khô. Bánh được dùng để bọc các sản phẩm mứt kẹo, đặc biệt là kẹo nuga. Không nên nhầm lẫn bánh đa nem (rice paper) với một loại “rice paper” được làm bằng cách thái lát phần xốp thân cây cọ (xem chú giải cho nhóm 14.04).

CHƯƠNG 20

CHẾ PHẨM TỪ RAU, QUẢ, QUẢ HẠCH HOẶC CÁC PHẦN KHÁC CỦA CÂY

Chú giải chương:

1. Chương này không bao gồm:

(a) Các loại rau, quả hoặc quả hạch được chế biến hoặc bảo quản theo các qui trình đã ghi trong các chương 7, 8 hoặc 11.

(b) Các chế phẩm thực phẩm có chứa trên 20% tính theo trọng lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, cá, 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 trên (chương 16); hoặc

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

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

3. Các nhóm 20.01, 20.04 và 20.05 tùy theo từng trường hợp, chỉ bao gồm các 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) 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 bằng áp suất không khí hoặc giảm áp suất nhằm 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 quả ép chưa lên men và chưa pha rượu" để chỉ các loại nước ép có nồng độ rượu không quá 0,5% tính theo thể tích (xem thêm chú giải (2) của chương 22).

Chú giải phân nhóm:

1. Theo nghĩa 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 kiêng, đóng gói để bán lẻ trong bao bì với trọng lượng tịnh không quá 250g. Đối với loại chế phẩm này không cần quan tâm đến những thành phần có khối 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 khối lượng nhỏ mảnh vụn rau có thể nhìn thấy được. Phân nhóm 2005.10 được xếp đầu tiên trong nhóm 20.05

2. Theo mục đích của phân nhóm 2007.10, khái niệm "chế phẩm đồng nhất" để chỉ các chế phẩm từ 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 250g. Khi ứng dụng định nghĩa này không cần quan tâm đến những thành phần có khối 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 khối lượng nhỏ mảnh vụn quả có thể nhìn thấy được. Phân nhóm 2007.10 được xếp đầu tiên trong nhóm 20.05 .

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 cách 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 một 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.

KHÁI QUÁT CHUNG

Chương này bao gồm:

- (1) Rau, quả, quả hạch, các phần ăn được khác của cây đã chế biến hoặc bảo quản bằng giấm hoặc bằng axit axetic.
- (2) Rau, quả, quả hạch, vỏ quả và các phần khác của cây đã được bảo quản bằng đường.
- (3) Mứt, thạch từ quả, mứt từ quả thuộc chi cam quýt, quả hoặc quả hạch nghiền sệt, quả hoặc quả hạch nghiền cô đặc, thu được từ quá trình đun nấu.
- (4) Rau quả được chế biến hoặc bảo quản đồng nhất.
- (5) Nước ép quả, nước ép rau, chưa lên men và chưa pha thêm rượu mạnh hoặc có nồng độ cồn không quá 0,5% theo thể tích.
- (6) Rau, quả, quả hạch và các phần ăn được khác của cây được chế biến và bảo quản theo các phương thức khác với các phương thức đã được nêu ở chương 7, 8 hoặc 11 ở những nơi khác của 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 được liệt kê ở chương 7 và chương 11.
- (8) Quả được bảo quản bằng cách khử nước

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

Tuy nhiên chương này không bao gồm:

- (a) Các chế phẩm có chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm thịt sau giết mổ, tiết, động vật giáp xác, động vật thân mềm hay các loại động vật thuỷ sinh không xương sống khác hoặc hỗn hợp các sản phẩm đó (thuộc chương 16).
- (b) Các sản phẩm bánh ngọt (thí dụ: bánh mứt quả) được xếp vào nhóm 19.05
- (c) Các loại súp, canh, nước dùng và các chế phẩm để làm súp, canh, nước dùng và cả các sản phẩm thực phẩm hỗn hợp đồng nhất (thuộc nhóm 21.04)
- (d) Các loại nước ép quả, ép rau có nồng độ cồn trên 0,5% theo thể tích (thuộc chương

22).

20.01- RAU, QUẢ, QUẢ HẠCH VÀ CÁC PHẦN ĂN ĐƯỢC KHÁC CỦA CÂY ĐÃ CHẾ BIẾN HOẶC BẢO QUẢN BẰNG GIẤM HAY AXIT AXETIC.

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 và các phần ăn được khác của cây, đã chế biến hoặc bảo quản bằng giấm hoặc axit axetic, có hoặc không thêm muối, gia vị, mù tạt, đường hoặc một số chất làm 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 phuy, thùng tô nô nhỏ hoặc các loại thùng tương tự, hoặc được đóng vào bình, vào hộp, vào lọ đóng kín dùng để bán lẻ. Một số trong các sản phẩm này có tên gọi là "da món", da mù tạt.. (các chế phẩm từ rau các loại cắt miếng ngâm giấm hoặc axit axetic) hoặc có tên là "piccallilies" (các chế phẩm từ rau các loại cắt miếng ngâm mù tạt).

Các chế phẩm ở nhóm này được phân biệt với các loại nước xốt của nhóm 2103, các loại nước sốt và gia vị bột canh ở chỗ là nước xốt và gia vị bột canh thường là có dạng lỏng, như nhũ tương, trên thực tế không chứa các mảnh vụn vẫn có chứa rất ít mẫu vụn quả, rau hoặc của các phần ăn được khác của cây.

Các sản phẩm chính được bảo quản theo cách này là: dưa chuột, dưa chuột ri, hành, hành tằm, cà chua, hoa lơ, ôliu, nụ bạch hoa, ngô ngọt, lõi atixo, lõi cò, lynamas củ từ, hồ đào xanh và xoài.

20.02- CÀ CHUA ĐÃ CHẾ BIẾN HOẶC BẢO QUẢN BẰNG CÁCH KHÁC TRỪ LOẠI BẢO QUẢN BẰNG GIẤM HOẶC AXIT AXETIC

2002.10 - Cà chua nguyên quả hoặc cà chua 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 axetic (thuộc nhóm 20.10) và các loại cà chua đã được xếp vào chương 7) được đóng, chứa trong bất cứ loại thùng, hộp nào.

Nhóm này cũng bao gồm các loại cà chua thuần đồng nhất đã chế biến hoặc bảo quản (ví dụ: bột quấy, bột nhào, 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 sốt cà chua có tên gọi ketchup và các loại sốt cà chua khác (thuộc nhóm 21.03) và cả các loại súp cà chua (thuộc nhóm 21.04).

20.03 - NẤM VÀ NẤM CỤC, ĐÃ CHẾ BIẾN HOẶC BẢO QUẢN BẰNG CÁCH KHÁC TRỪ BẢO QUẢN BẰNG GIẤM HOẶC AXIT AXETIC

2003.10 - **Nấm thuộc chi *Agaricus***

2003.20 - **Nấm cục (nấm củ)**

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 axetic (thuộc nhóm 20.01) và các sản phẩm đã được xếp vào chương 7. Các sản phẩm nấm và nấm cục có thể còn nguyên dạng, hoặc cắt miếng (thí dụ: thái mỏng) hoặc thuần đồng nhất.

20.04 - RAU KHÁC, ĐÃ CHẾ BIẾN HOẶC BẢO QUẢN BẰNG CÁCH KHÁC TRỪ BẢO QUẢN BẰNG GIẤM VÀ AXIT AXETIC, ĐÃ ĐÔNG LẠNH, TRỪ SẢN PHẨM THUỘC NHÓM 20.06.

2004.10 - **Khoai tây**

2004.90 - **Rau khác và hỗn hợp các loại rau**

Các loại rau ở nhóm này nếu không dạng đông lạnh sẽ được xếp vào nhóm 20.05 (xem chú giải của nhóm này). Thuật ngữ "đông lạnh" đã được giải thích trong phần đánh giá chú giải chung của chương 7.

Các sản phẩm thường thấy trên thị trường được xếp vào chương này là:

(1) Khoai tây (khoai tây rán hoặc khoai tây rán kiểu Pháp), rán chín hoàn toàn hay 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 sẵn, có hoặc không đóng trong bình đậy kín với bơ và nước sốt (thí dụ: trong các túi kín bằng chất dẻo).

(3) Các sản phẩm Klodel, klosse và nockerln được chế biến từ bột khoai tây sau đó được làm đông lạnh.

20.05- RAU KHÁC, ĐÃ CHẾ BIẾN HAY BẢO QUẢN BẰNG CÁCH KHÁC TRỪ BẢO QUẢN BẰNG GIẤM VÀ 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**

2005.59 - - **Loại khác**

2005.60 - **Măng tây**

2005.70 - **Ô liu**

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

2005.90 - **Rau khác và hỗn hợp các loại rau**

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

Các sản phẩm thuộc nhóm này không tương ứng với các loại bao bì mà nó đóng gói (thường trong các cái hộp kềm hoặc các loại hộp kín khác cách thức đóng gói sản phẩm không ảnh hưởng đến việc phân loại sản phẩm. Các sản phẩm này thường được đóng trong hộp hoặc các loại bình, lọ đóng kín.

Tất cả các sản phẩm này, dù nguyên dạng, cắt miếng hay nghiền nát đều có thể được bảo quản không có gia vị hoặc được chế biến với nước xốt

Cà chua hoặc một số thành phần khác để ăn dùng ngay. Chúng có thể được chế biến đông nhất hoặc hỗn hợp các loại với trộn lẫn với nhau (rau thập cẩm Xa lát).

Ta có thể kể ra đây các chế phẩm sau:

(1) Ô liu: ăn được vì qua một công đoạn xử lý đặc biệt trong dung dịch xút loãng hoặc ngâm lâu trong nước muối (Ôliu được bảo quản tạm thời ngâm nước muối được xếp vào nhóm 07.11- xem chú giải của nhóm này).

(2) Dưa bắp cải: bắp cải thái chỉ, muối và đã lên men một phần.

(3) Ngô ngọt nguyên bắp hoặc dạng hạt, cà rốt, đậu Hà lan... được sơ chế hoặc đóng hộp với bơ hay nước sốt nấu chín sẵn hoặc có thêm bơ hoặc nước xốt.

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

Nhóm này không bao gồm:

(a) Các loại thực phẩm giòn có thêm hương vị

(b) Nước ép rau thuộc nhóm 20.09

(c) Nước ép rau có nồng độ cồn vượt quá 0,5% theo thể tích (thuộc chương 22).

20.06- RAU, QUẢ, QUẢ HẠCH, VỎ QUẢ VÀ CÁC PHẦN KHÁC CỦA CÂY, ĐƯỢC BẢO QUẢN BẰNG ĐƯỜNG (DẠNG KHÔ CÓ TẦM ĐƯỜNG HOẶC BỌC ĐƯỜNG).

Các sản phẩm của nhóm này thu được sau công đoạn dùng nước sôi tẩy trắng và 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 ngâm vào xiroxirô đường và đun đến sôi, sau đó để nguyên một thời gian. Công đoạn này được lặp đi lặp lại nhiều lần với xiroxirô có độ đường đậm hơn đến tận khi sản phẩm ngấm đủ đường để đảm bảo việc bảo quản.

Các sản phẩm chính được ngâm đường có thể có dạng nguyên quả, hạt (thí dụ: anh đào, mơ, lê, mận đỏ, hạt dẻ, hồ đào...), dạng bổ, cắt miếng (thí dụ: cam, chanh, dứa...), dạng vỏ quả (thí dụ: thanh yên, chanh, cam, đa da lê...) hoặc các thành phần khác của cây (thí dụ: bạch chỉ, gừng, củ từ, khoai lang...) hoặc hoa (thí dụ: violet, mimôza...)

Để chế biến các sản phẩm đã ráo nước người ta sử dụng xiroxirô đường nghịch chuyển hoặc đường glucoza hỗn hợp với đường sacchroza sucroza vì các loại đường này khi ra ngoài không khí không bị kết tinh. Sau khi ngâm ngấm đường, sản phẩm được để ráo nước để loại hết phần xiroxirô thừa ra, tuy vậy sản phẩm vẫn còn dính tay nếu ta sờ vào.

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

Các sản phẩm kết tinh (sản phẩm ngào đường) cũng được chế biến từ việc ngâm sản phẩm vào xirô đường sacchroza sucroza để đường thẩm thấu vào sản phẩm nhưng phải ngâm đến độ mà khi khô đường kết tinh khô lại ở trên bề mặt hoặc bên trong sản phẩm.

Các sản phẩm ngâm đường sau đó được ngâm trong xirô, bất kể trong loại bao bì nào, đều không được xếp vào nhóm này (nếu là rau sẽ được xếp vào các nhóm 20.02, 20.03 hoặc 20.05 nếu là quả, quả hạch, vỏ quả hoặc các phần ăn được khác của cây sẽ được xếp vào nhóm 20.08 thí dụ như: hạt dẻ phủ đường hoặc bọc gừng).

Tuy nhiên các loại quả, hạt khô (chà là, mận...) ngay cả khi có cho một lượng nhỏ đường hoặc có phủ một lớp đường sau khi khô làm cho sản phẩm trông giống như

các loại quả kết tinh ở nhóm này đều được xếp vào chương 8.

20.07- MỨT, NƯỚC QUẢ NẤU ĐÔNG (THẠCH), MỨT TỪ QUẢ THUỘC CHI CAM QUÍT, QUẢ HOẶC QUẢ HẠCH NGHIÊN SẼT, QUẢ HOẶC QUẢ HẠCH NGHIÊN CÔ ĐẶC, THU ĐƯỢC TỪ QUÁ TRÌNH ĐUN NẤU, ĐÃ HOẶC CHƯA PHA THÊM ĐƯỜNG HAY CHẤT NGỌT KHÁC.

2007.10 - Chế phẩm đông nhất

- Loại khác:

2007.91 - - Từ quả thuộc chi cam quýt

2007.99 - - Loại khác

Mứt là loại sản phẩm thu được sau khi nấu chín quả, phần thịt quả hoặc đôi khi một số rau (thí dụ: bí đỏ, cà tím) hoặc một số loại cây (thí dụ: gừng, cánh hoa hồng) với một lượng đường tương đương. Sau khi nguội, sản phẩm thu được tương đối đặc và có chứa các mảnh vụn quả, rau.

Mứt quả nghiền là các loại mứt được chế biến chủ yếu từ các quả họ cam, chanh chi cam quýt.

Nước ép quả cô đặc được chế từ nước ép quả nấu với đường (quả có thể đã hoặc chưa được nấu chín). Ta thu được một sản phẩm cô lại rất đặc sau khi nguội. Nước ép quả cô đặc có dạng rất đặc, trong suốt và không có chứa mảnh vụn quả.

Bột quả nghiền cô đặc được chế từ thịt quả sau khi đã được lọc kỹ hoặc từ bột quả hạch, có hoặc không thêm đường. Sản phẩm được đun kỹ đến tận lúc có dạng đặc như bột nhão. Sản phẩm này khác với các sản phẩm mứt ở chỗ lượng quả được cô đặc rất lớn và nhão nhuyễn hơn.

Bột quả nghiền cô khô (táo, mận, lê, mơ, hạnh nhân...) là loại bột thu được sau khi sấy khô loại bột quả nghiền cô đặc, có dạng đặc rắn hoặc tương đối rắn.

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) Nước ép quả cô đặc và quả bột nghiền cô đặc được chế biến dưới dạng mứt, kẹo, đường hoặc được bao kẹo socola (tần tự thuộc các nhóm 17.04 và 18.06).

(b) Các loại bột dùng để chế biến nước ép quả cô đặc nhân tạo có thêm keo động vật, đường, nước ép quả hoặc tinh dầu quả (thuộc nhóm 21.06).

20.08 - QUẢ, QUẢ HẠCH VÀ CÁC PHẦN KHÁC ĂN ĐƯỢC CỦA CÂY, ĐÃ CHẾ BIẾN, BẢO QUẢN CÁCH KHÁC, ĐÃ HOẶC CHƯA PHA THÊM ĐƯỜNG HAY CHẤT NGỌT KHÁC HOẶC RƯỢU, CHƯA ĐƯỢC CHI TIẾT HOẶC GHI Ở NƠI KHÁC.

- Quả hạch, lạc và hạt khác, đã hoặc chưa pha trộn với nhau

2008.11 - - **Lạc**

2008.19 - - **Loại khác, kể cả loại hỗn hợp**

2008.20 - **Dừa**

2008.30 - **Quả thuộc chi cam quýt**

2008.40 - **Lê**

2008.50 - **Mơ**

2008.60 - **Quả anh đào**

2008.70 - **Đào, kể cả quả xuân đào**

2008.80 - **Dâu tây**

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

2008.91 - - **Lõi cây cọ**

2008.92 - - **Dạng hỗn hợp**

2008.99 - - **Loại khác**

Nhóm này bào bao gồm các loại quả, hạt và các phần khác của cây, kể cả các hỗn hợp các sản phẩm trên, nguyên dạng, cắt miếng hoặc nghiền nát, được chế biến hoặc bảo quản khác với một trong các cách thức đã được nêu rõ trong các chương khác hoặc trong các nhóm khác thuộc chương này.

Nhóm này chủ yếu bao gồm:

- (1) Hạnh nhân, lạc, hồ đào và một số quả, hạt vỏ cứng khác được làm khô, chiên dầu ăn hoặc mỡ, có hoặc không chứa dầu thực vật, đảo dầu hoặc thêm muối, hương vị, gia vị hoặc một số phụ gia khác.
- (2) Bơ, lạc, có dạng bột nhão 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 không cho gia vị, bằng xirô, bằng rượu mạnh hoặc bằng các chất bảo quản hoá học.
- (4) Phần thịt quả đã được tiệt trùng, đã hoặc chưa nấu chín.
- (5) Quả còn nguyên dạng như đào, mơ, cam (đã hoặc chưa bóc vỏ, bỏ hạt), nghiền nát và đã tiệt trùng, không hoặc có thêm nước, xirô nhưng với lượng chưa đủ để sản phẩm có thể sử dụng làm đồ uống. Các sản phẩm này khi có thêm lượng nước và xirô vừa đủ để sử dụng được làm đồ uống được xếp vào nhóm 22.02.
- (6) Các loại quả đã nấu chín. Tuy nhiên, các loại quả đã được nấu chín hoặc hấp chín, đông lạnh vẫn được xếp vào 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 nước đường xirô hoặc chế biến hoặc bảo quản bằng các phương thức khác.
- (8) Me quả ngâm nước đường
- (9) Quả, vỏ quả và các phần ăn được khác của cây (trừ các loại rau) giảm đường sau đó ngâm vào xiroxirô (thí dụ: hạt dẻ phủ đường, gừng) bất kể được đóng gói thế nào.
- (10) Bảo quản quả bằng phương pháp sấy khô. Phương pháp” sấy khô” là quá trình những quả dễ bị hư hỏng được nhúng trong nước đường cô đặc với mức độ nước với đường tự nhiên của trái cây được thay thế bằng xyro

đường. Sau đó quả sẽ được sấy khô bằng chân không để giảm bớt nước ẩm trong quả.

Tất cả các sản phẩm trên đều có thể được làm ngọt bằng các chất làm ngọt tổng hợp (thí dụ: sorbitol) thay thế cho đường. Các chất khác (thí dụ: tinh bột) có thể thêm vào sản phẩm của nhóm này, miễn là nó không thay đổi thành phần chính của quả, vỏ quả hoặc những phần ăn được của cây.

Các sản phẩm của nhóm này thường được đóng hộp, bình hoặc lọ đậy kín hoặc đóng thùng phuy, thùng nhỏ hoặc các loại tương tự.

Nhóm này không bao gồm các sản phẩm là các hỗn hợp cây hoặc các thành phần của cây, các loại hạt hạch hoặc quả của một loại hoặc nhiều loại với một số chất khác (thí dụ: một hoặc một vài chiết xuất từ cây) không dùng để ăn mà được sử dụng để chế nước hầm hoặc thuốc hầm (thuộc các nhóm 08.13, 09.09 hoặc 20.06 21.06).

Ngoài ra các nhóm này cũng không bao gồm các hỗn hợp cây, các thành phần cây, hạt hoặc quả (nguyên dạng, cắt miếng, nghiền vụn hoặc tán) của các loại đã xếp vào các chương khác (thí dụ: chương 7, 9, 11, 12), không được dùng để tiêu thụ ngay mà được sử dụng hoặc trực tiếp để gây hương cho đồ uống hoặc để chế biến các chiết xuất dùng trong sản xuất đồ uống (thuộc chương 9 hoặc nhóm 21.06).

20.09 – NƯỚC QẤU ÉP (KỂ CẢ HÈM NHO) VÀ NƯỚC RAU ÉP, CHUA LÊN MEN, CHUA PHA RƯỢU, ĐÃ HOẶC CHUA PHA THÊM ĐƯỜNG HAY CHẤT NGỌT KHÁC.

- Nước cam ép:

2009.11 -- **Đông lạnh**

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

2009.19 -- **Loại khác**

- Nước bưởi ép:

2009.21 -- **Với giá trị Brix không quá 20**

2009.29 -- **Loại khác**

- **Nước ép từ một loại quả đơn thuộc chi cam quít khác:**

2009.31 -- **Với giá trị Brix không quá 20**

2009.39 -- **Loại khác**

- **Nước dứa ép:**

2009.41 -- **Với giá trị Brix không quá 20**

2009.49 -- **Loại khác**

2009.50 -- **Nước cà chua ép**

- **Nước nho ép (kể cả hèm nho):**

2009.61 -- **Với giá trị Brix không quá 30**

2009.69 -- **Loại khác**

- **Nước táo ép:**

2009.71 -- **Với giá trị Brix không quá 20**

2009.79 -- **Loại khác**

2009.80 - **Nước ép từ các một loại quả hoặc rau khác**

2009.90 – **Nước ép hỗn hợp**

Về nước ép quả chưa lên men, không có thêm rượu mạnh, xem chú giải 6 của chương này.

Các loại nước ép quả hạch hoặc rau của nhóm này đều thu được từ việc ép quả hoặc rau còn tươi, lành lặn và chín đủ cho việc ép lấy nước được làm bằng máy chiết nước để rút nước quả, rau ra theo nguyên lý của cái vắt chanh (đối với trường hợp loại quả thuộc chi cam quít) hoặc ép quả mà trước đó hoặc quả có thể hoặc chưa đã được nghiền nát (chủ yếu đối với táo) hoặc quả có thể đã qua xử lý nước lạnh, nước nóng, hơi nước (đặc biệt

đó là trường hợp của cà chua, nho đen (nho Hy Lạp) hoặc của một số loại rau như cà rốt, thì là là bẹ).

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

- (a) Lọc trong nhằm tách phần nước ép ra khỏi bộ phận lớn những thành phần cứng lẫn trong nước ép, hoặc bằng phương pháp lọc hút (bằng keo động vật, albumine, ...) hoặc bằng việc sử dụng một số enzymes hoặc bằng quay ly tâm.
- (b) Lọc, chủ yếu các thiết bị lọc tấm có phủ kieselguhr, amiăng, xunluylo...
- (c) Loại không khí, nhằm loại bỏ ôxy 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 từ các loại quả ít xơ nhiều nạc (thí dụ: cà chua, đào...)
- (e) Tiệt trùng nhằm chống việc lên men: công đoạn này có thể được tiến hành theo nhiều phương thức: 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 anhydride carbonique, bảo quản bằng lạnh, tiệt trùng bằng phương pháp hoá học (bằng dùng chất anhydride sulfureux, benzoate natri...), xử lý bằng tia cực tím, bằng chất trao đổi ion.

Nhờ qua khâu xử lý trên, các loại nước ép quả, rau sẽ có dạng lỏng trong vắt, chưa lên men. Tuy nhiên đối với một số loại nước ép, loại được ép từ các loại quả rất ít xơ nhiều thịt (thí dụ: mơ, đào, cà chua) đôi khi vẫn còn vẩn hoặc đọng ở phía dưới một phần của thịt quả đã được nghiền rất nhuyễn.

Nhóm này cũng bao gồm các loại nước ép quả (tương đối hiếm) thu được từ các loại quả khô nhưng khi còn tươi thì có chứa nước quả, thí dụ như trường hợp của loại sản phẩm gọi là nước ép mận khô được chiết xuất từ mận khô bằng cách khuếch tán nhiều giờ trong nước nóng được xử lý trong nhiều giờ bằng nước nóng và trong các thiết bị rút nước. Tuy nhiên ít nhiều gì nhóm này không bao gồm các sản phẩm lỏng thu được từ quá trình nấu nóng các loại quả tươi hay khô. Ngược lại các loại sản phẩm ít nhiều ở dạng lỏng thu được từ quá trình xử lý bằng nhiệt, có sử dụng cả nước, các loại quả tươi hoặc khô (như quả bách xù hoặc quả tầm xuân) là những loại quả trên thực tế không chứa nước, được xếp vào nhóm 21.06. Có thể nói là không chứa nước quả thường được xếp vào 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, nếu loại dạng trong trường hợp này các loại bột có thể hòa tan hoặc hầu như tan hết trong nước bột có thể hoàn toàn hoặc gần hoàn toàn tan trong nước. Các sản phẩm loại này thường thu được sau các công đoạn từ quá trình xử lý qua nhiệt (không hoặc có chân không) hoặc qua đông lạnh. Một số loại nước ép đông lạnh có thể được phân biệt với các loại nước ép không đông lạnh tương ứng dựa trên cơ sở giá trị Brix (xem chú giải phân nhóm 3 của chương này) có sử dụng hoặc nhiệt, có hoặc không kết hợp với chân không hoặc nhiệt độ thấp (phương pháp đông khô lạnh).

Để giữ được đặc tính ban đầu của các loại nước ép quả, rau, các sản phẩm của nhóm này có thể có 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 của nước ép ngoài ra các chất thêm vào nhóm này chủ yếu là điều kiện liên quan tới sự cân bằng của các thành phần cấu thành sản phẩm được nêu ra trong phần 4 dưới đây.

(3) Các sản phẩm để bảo quản nước ép hoặc để chống sự lên men (thí dụ: Sunfua điôxít, Cacbon điôxít, Enzim) Anhydride sulfureux, anhydride carbonique, enzyme).

(4) Các sản phẩm để nhằm đảm bảo tính đồng đều của chất lượng (theo từng loại) như axit citrique, để phục hồi lại cho nước ép các thành phần đã bị phá huỷ hoặc hư hại trong quá trình chế biến (thí dụ: vitamin, các chất tạo màu...) hoặc để cố định hương (thí dụ: cho thêm sorbitol vào các loại nước ép quả dạng bột hoặc tinh thể). Tuy nhiên sẽ không được xếp vào nhóm này các loại nước ép đã được cho thêm một trong những thành phần cấu thành nước ép quả (axit citrique, tinh dầu quả...) với một lượng lớn tới mức làm cho sự cân bằng của các thành phần trong nước ép bị phá vỡ và trong trường hợp đó đặc tính ban đầu của sản phẩm bị thay đổi.

Ngoài ra, các loại nước ép rau của nhóm này có thể có thêm muối (Natri chlorure) gia vị hoặc một số hương liệu.

Tương tự như vậy hỗn hợp các nước ép trái cây và rau quả của cùng

hoặc khác loại vẫn được xếp vào nhóm này như là sự tái tạo lại nước quả (các sản phẩm này có 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 với các thành phần bình thường) Nhóm này cũng bao gồm các loại nước hỗn hợp từ quả hoặc từ rau cùng loại và từ quả hoặc từ rau khác loại. Mặt khác nhóm này cũng bao gồm các loại nước ép hoàn nguyên tức là loại nước ép thu được từ nước ép cô đặc được cho thêm một lượng nước không quá tỉ lệ nước có trong các loại nước ép tương tự, không cô đặc và có thành phần bình thường.

Ngược lại, tuy nhiên nếu cho thêm nước vào nước quả ép, rau có thành phần bình thường hoặc cho 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 bình thường tự nhiên ban đầu thì sản phẩm thu được sẽ có đặc tính của các dung dịch pha loãng là sẽ có đặc tính của các đồ uống thuộc nhóm 22.02. Các loại nước ép quả, rau có chứa một tỉ lệ anhydride carbonique carbon dioxide vượt quá tỉ lệ bình thường có chứa trong các loại nước ép xử lý bằng loại chất này (nước ép có gaz) và tất nhiên cả nước chanh, nước có gaz được dùng nước ép quả để tạo hương đều không được xếp ở nhóm này (thuộc nhóm 22.02).

Nhóm này cũng bao gồm hèm nho bất kể được dùng để làm gì, với điều kiện 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 (ở bên ngoài thị trường, sản phẩm này đôi khi được gọi là đường hoặc mật nho và có thể được sử dụng trong ngành bánh ngọt, mứt, kẹo, chủ yếu để sản xuất loại bánh ngọt có gia vị, kẹo bánh mỳ gừng, mứt kẹo...).

Hèm nho đã lên men một phần, đã hoặc chưa đình chỉ, cả loại hèm nho chưa lên men nhưng đã cho thêm rượu, cả hai sản phẩm này đều có nồng độ cồn vượt quá 0,5% theo thể tích sẽ được xếp vào nhóm 22.04.

Ngoài ra nhóm này không bao gồm:

- (a) Nước ép cà chua có hàm lượng thành phần khô từ 7% trở lên (thuộc nhóm 20.02)
- (b) Các loại nước quả ép quả, rau có nồng độ cồn vượt quá 0,5% theo thể tích (chương 22).

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 chương:

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 tỉ 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 nhóm từ 09.04 đến 09.10 . Các chế phẩm thực phẩm có chứa trên 20% trọng lượng là xúc xích, thịt, phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, tiết, cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác, hoặc hỗn hợp các sản phẩm trên (thuộc chương 16), trừ các sản phẩm được

ghi trong nhóm 21.03 hoặc 21.04.

(f) Men được đóng gói như được phẩm và các sản phẩm khác thuộc nhóm 30.03 hoặc 30.04.

(g) Enzim đã pha chế 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 hoặc quả, được đóng gói với trọng lượng tịnh không quá 250g để bán lẻ, dùng làm thức ăn cho trẻ em hoặc ăn kiêng. Khi ứng dụng định nghĩa này, không cần quan tâm đến những thành phần có khối 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 thành phần nói trên

21.01- CHẤT CHIẾT XUẤT, TINH CHẤT VÀ CHẤT CÔ ĐẶC TỪ CÀ PHÊ, CHÈ, CHÈ PARAGOAY VÀ CÁC CHẾ PHẨM CÓ THÀNH PHẦN CƠ BẢN LÀ CÀ PHÊ, CHÈ, CHÈ PARAGOAY; RỄ RAU DIẾP XOĂN RANG VÀ CÁC CHẤT KHÁC THAY THẾ CÀ PHÊ RANG, CÁC CHẤT CHIẾT XUẤT, TINH CHẤT VÀ CÁC CHẤT CÔ ĐẶC TỪ CÁC SẢN PHẨM THAY THẾ ĐÓ

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

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

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

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

2101.30 - Rễ rau diếp xoăn rang và các chất thay thế cà phê rang khác, chất chiết xuất, tinh chất và các chất cô đặc từ các sản phẩm trên.

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 chất cà phê in, 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 có thể có dạng lỏng hoặc dạng bột và thường rất cô đặc. Trong nhóm này chủ yếu phải kể đến cà phê tan nhanh thu được từ cà phê pha hãm sau đó được đông lạnh và làm khô trong 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 mục 1 trên đây.

(3) Các chế phẩm có thành phần cơ bản là chiết xuất, tinh chất hoặc chất cô đặc của mục (1) và (2) trên đây. Đó là các sản phẩm chế biến từ chiết xuất, tinh dầu hoặc chất cô đặc của cà phê, chè hoặc chè Paragoay (chứ không phải từ việc pha thêm cà phê, chè hoặc chè Paragoay và một số chất khác) kể cả các loại chiết xuất... mà ta đã có thể thêm vào trong quá trình chế biến, các loại tinh bột hoặc một số hydrate carbone.

(4) Các chế phẩm có thành phần cơ bản là cà phê, chè hoặc chè Paragoay

Các chế phẩm này bao gồm chủ yếu:

(a) Bột nhào cà phê gồm có hỗn hợp cà phê rang đã nghiền bột với mỡ dầu thực vật v.v. và đôi khi cả với một số thành phần khác nữa.

(b) Các chế phẩm có thành phần cơ bản là chè gồm hỗn hợp giữa chè, sữa bột và đường.

(5) Rễ rau diếp xoăn rang và các chất thay thế khác của cà phê rang và các chiết xuất, tinh chất và chất cô đặc của các sản phẩm trên. Đây là tất cả các loại sản phẩm đã rang dùng để thay thế và bắt chước cà phê bằng cách hãm bằng 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 (thí dụ cà phê đại mạch, cà phê mạch nha, cà phê sồi...).

Rễ rau diếp xoăn được nói đến ở đây là sản phẩm thu được từ việc

rang phần rễ rau diếp xoăn của nhóm 12.12. Sản phẩm có màu nâu đen nhạt và có vị đắng.

Để chế biến những loại sản phẩm thay thế khác của cà phê người ta thường sử dụng củ cải đường, cà rốt, vả, ngũ cốc (chủ yếu là lúa đại mạch, lúa mì, mạch đen), đậu lipin, (hạt) đậu tương, đậu Hà Lan nhỏ, sồi ăn được, hạt chè chà là hoặc hạnh nhân, rễ bồ công anh, hạt dẻ. Mạch nha rang đã được đóng gói để làm chất thay thế cà phê cũng được xếp vào nhóm này.

Các sản phẩm này có thể dạng miếng, hạt hoặc bột hoặc dưới dạng các chiết xuất lỏng hoặc rắn. Chúng có thể còn nguyên chất hoặc trộn lẫn với nhau hoặc có thêm một số chất khác (thí dụ: muối, carbonate kiềm...). Các sản phẩm này thường được đóng gói để bán lẻ.

Nhóm này không bao gồm:

- (a) Các chất thay thế đã rang của cà phê có chứa cà phê với tỉ lệ bất kỳ (thuộc nhóm 09.01)
- (b) Chè ướp hương (nhóm 09.02)
- (c) Đường và đường mật đã chưng thành caramel (nhóm 17.02)
- (d) Các sản phẩm của chương 22.

21.02 - MEN (HOẠT ĐỘNG HOẶC Ỡ (MEN KHÔ)), CÁC VI SINH ĐƠN BÀO KHÁC NGỪNG HOẠT ĐỘNG (NHƯNG KHÔNG BAO GỒM CÁC LOẠI VẮC XIN THUỘC NHÓM 30.02); BỘT NỞ ĐÃ PHA CHẾ.

2102.10 - Men hoạt động (có hoạt tính)

2102.20 – Men ỳ (bị khử hoạt tính); các vi sinh đơn bào khác ngừng hoạt động

2102.30 - Bột nở đã pha chế.

(A) Men:

Nhóm này bao gồm cả các loại men hoạt động và các loại men ỳ, có nghĩa là đã trở lên hoặc được làm thành không hoạt động.

Các loại men hoạt động thường được sử dụng để gây ra quá trình lên men, chúng chủ yếu được tạo nên từ một số loại vi sinh vật (hầu như chế từ

loại *Saccharomyces*) chúng sinh sôi nảy nở bình thường trong quá trình lên men rượu. Tuy nhiên, các loại men cũng có thể thu được từ việc chặn lại một phần hay hoàn toàn quá trình lên men bằng cách thông thật nhiều không khí vào.

Trong số các loại men hoạt động, ta phân biệt:

(1) Men bia, được sản xuất trong các thùng ủ cho lên men trong quá trình sản xuất bia. Men bia có màu nâu vàng nhạt và thường có vị đắng của hoa bia (*houblon*) và có mùi của bia và có dạng rắn hoặc nhão.

(2) Men để chưng cất, thu được từ quá trình lên men, trong công nghiệp chưng cất, của nhiều loại chất: hạt, khoai tây, quả... Nó được trình bày ở dạng bột nhão cứng, có màu kem. Mùi của sản phẩm tùy thuộc vào chất được chưng cất.

(3) Men nén bánh mì thu được từ sự phát tán của giống gốc nấm men nuôi trong môi trường hydrate carbone, thí dụ như rỉ đường, và được làm trong các điều kiện đặc biệt. Loại men này có dạng nén thường hình bánh mì có màu xám vàng nhạt và thường có mùi rượu mạnh. Ngoài thị trường ta thường thấy có dạng rắn xấy khô và (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 vẩn trong nước đặc chưng cất, trong keo động vật hoặc trong thạch trắng. Nấm men thường được bán với định lượng nhất định và được đóng trong lọ gắn xi thật kỹ 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 vẩn lỏng.

Nấm men chết là nấm men khô thường là các loại nấm men bia, men để chưng cất hoặc làm bánh mì đã không còn đủ khả năng hoạt động được nữa nên bị loại ra, thường được sử dụng làm thức ăn cho người (nguồn vitamin B) và hoặc để nuôi gia súc. Tuy nhiên, vì nhu cầu cần loại men này lớn nên các loại men ỳ chết 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 (thí dụ: *Candida lipolitica* hoặc *tropicalis*, *candida maltosa*) thu được từ việc xử lý các loại nấm men không thuộc loại *sacchromyces*. Chúng thu được sau khi làm khô các loại men đã được cấy cấy trên các phân nền có chứa hydrocarbures (như là dầu Gasoil hoặc *n-paraffine*) hoặc hydrate carbone. Các loại men khô này rất giàu protein, được sử dụng làm thức ăn gia súc và thường được gọi là

protein dầu hoặc protein nấm men.

(B) Các vi sinh đơn bào khác ngừng hoạt động

Nhóm này bao gồm các loại vi sinh vật đơn bào đã chết như: vi khuẩn tảo đơn bào. Nhóm này cũng bao gồm các loại vi sinh vật được cấy trên các phần nền có chứa hydrocarbure hoặc dioxyte carbone. Các sản phẩm này rất giàu protein và thường được sử dụng làm thức ăn gia súc.

(C) Bột nở.

Các loại bột nở xếp trong nhóm này là hỗn hợp của một số hoá chất (thí dụ: natri hydrogénocarbonate, carbonate amoni, acide tartrique, phôtphát) có hoặc không thêm tinh bột và dưới tác động của khí dioxyde carbone chúng thải ra, chúng có khả năng làm bột nở làm các loại bánh bích quy và bánh ngọt. Chúng thường được đóng gói để bán lẻ (trong túi hoặc hộp kim loại...) và thường có các tên gọi riêng (thí dụ: baking-powder bột làm bánh nướng, men alsacienne xứ An-dát).

Nhóm này không bao gồm:

- (a) Các loại bột ngũ cốc được tăng phẩm chất do có cho thêm một lượng rất nhỏ bột nở (thuộc nhóm 11.01 hoặc 11.02)
- (b) Các chất tự tiêu men (nhóm 21.06)
- (c) Các môi trường cấy vi sinh vật (trừ nấm men) và các loại vacxin (nhóm 30.02)
- (d) Dược phẩm (nhóm 30.03 hoặc 30.04)
- (e) Các loại enzym (amylases, penpsine, men dịch vị...) (nhóm 35.07).

21.03- NƯỚC XỐT VÀ CÁC CHẾ PHẨM LÀM NƯỚC XỐT, ĐỒ GIA VỊ HỖN HỢP VÀ BỘT CANH HỖN HỢP, BỘT MỊN VÀ BỘT THÔ TRỪ HẠT MÙ TẠT VÀ MÙ TẠT ĐÃ CHẾ BIẾN.

2102.10 - Nước xốt đậu tương

2103.20 - Nước xốt cà chua nấm và nước xốt cà chua khác

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

2103.90 - Loại khác

(A) Nước xốt và các chế phẩm để làm nước xốt, gia vị và bột canh hỗn hợp

Nhóm này bao gồm các chế phẩm thường có cho gia vị được dùng để làm dậy mùi của một số món ăn (chủ yếu là thịt, cá, salad) được làm từ nhiều thành phần (trứng, rau, thịt, quả, bột, tinh bột, dầu ăn, dấm, đường, gia vị, mù tạt, hương liệu). Nước xốt thường ở dạng lỏng và các chế phẩm để làm nước xốt thì ở dạng bột, chỉ cần thêm sữa, nước... là thu được nước xốt.

Các sản phẩm của nhóm này có thành phần cơ bản từ rau và quả khác với đồ hộp trong chương 20, nhất là đồ hộp của nhóm 20.01 ở chỗ chúng có dạng lỏng, nhũ hoặc dạng vẩn có chứa rất ít các chất rắn nhìn thấy được (về mặt này, xem chú giải của nhóm 20.01 về các sản phẩm đó).

Mặt khác gia vị và bột canh hỗn hợp có chứa các loại gia vị khác với gia vị và hỗn hợp các gia vị của nhóm 09.04 đến 09.10 ở chỗ chúng còn chứa một hoặc nhiều chất hương liệu gia vị thuộc các chương khác ngoài chương 9 và với một tỉ lệ mà các sản phẩm hỗn hợp này không còn đặc tính cơ bản của gia vị theo nghĩa của chương này nữa (về vấn đề này, xem phẩm đánh giá chú giải chung của chương 9).

Để thí dụ, ta có thể kể ra đây các sản phẩm được xếp vào nhóm này: nước xốt mayonne, các loại gia vị để trộn sa lát, nước xốt Bê ac-na, nước xốt Bô-lô-nhe (có chứa thịt băm, cà chua nghiền, gia vị...), nước xốt đậu tương, nước xốt nấm, nước xốt Worcestes (thường làm từ nước xốt đậu tương hỗn hợp với gia vị ngâm trong dấm, thêm muối, đường, caranem và mù tạt), nước sốt cà chua nấm, được biết với cái tên Ketchup (chế phẩm từ cà chua nghiền, đường, giấm, muối và gia vị) và các loại nước xốt cà chua khác, nước xốt mặn hạt cần tây (hỗn hợp giã muối ăn và cần tây nghiền nhỏ), một số bột canh hỗn hợp dùng trong chế biến xúc xích thịt lợn, các sản phẩm của chương 22 (trừ các sản phẩm thuộc nhóm 22.09) được chế biến để dùng trong nấu ăn (thí dụ: rượu vang và cô nhắc) và như vậy không thể dùng làm đồ uống được.

Ngược lại, nhóm này không bao gồm (không kể đến các sản phẩm của chương 9 và chương 20 đã được kể trên):

- (a) Các chiết xuất và nước ép của thịt, cá hoặc động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác (thuộc nhóm 16.03).
- (b) Xúp, canh hoặc nước dùng và các sản phẩm để làm xúp, canh hoặc nước dùng (nhóm 21.04)
- (c) Các chất phân huỷ protein, chủ yếu là hỗn hợp giữa amino axit⁶ và natri chlorua

được sử dụng để cho thêm vào các chế phẩm ăn uống (nhóm 21.06)

(d) Chất tự tiêu men (thuộc nhóm 21.06)

(B) Bột mịn, thô từ hạt mù tạt và mù tạt đã chế biến

Bột mù tạt thu được từ việc nghiền vụn rồi rây kỹ hạt mù tạt, có thể là từ hạt màu trắng, màu đen hoặc hỗn hợp của hai giống đó. Bột mù tạt được xếp vào nhóm này, bất kể được dùng làm gì và dù trước khi xay hạt có được loại bỏ dầu hay không, hạt có được bóc hết phần vỏ lụa bao ngoài hạt hay không.

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

Nhóm này không bao gồm:

(a) Hạt mù tạt (nhóm 12.07)

(b) Dầu cố định mù tạt (nhóm 15.14)

(c) Khô dầu hạt mù tạt thu được sau quá trình chiết xuất dầu cố định từ hạt mù tạt (nhóm 23.06)

(d) Tinh dầu mù tạt (nhóm 33.01)

21.04 - XÚP, NƯỚC XUÝT VÀ CHẾ PHẨM ĐỂ LÀM SÚP, NƯỚC XUÝT; CÁC CHẾ PHẨM THỰC PHẨM TỔNG HỢP ĐỒNG NHẤT

2104.10 - Xúp, nước xuyết và các chế phẩm để làm xúp, nước xuyết:

2104.20 - Chế phẩm thực phẩm tổng hợp đồng nhất

(A) XÚP, NƯỚC XUÝT VÀ CHẾ PHẨM ĐỂ LÀM SÚP

Nhóm này bao gồm:

(1) Các chế phẩm để làm xúp, nước xuyết chỉ cần thêm vào nước, sữa...

(2) Các loại xúp, nước xuyết đã chế sẵn chỉ cần hâm nóng là ăn được an

được ngay.

Các sản phẩm này thường được chế từ các chất thực vật (rau, bột, tinh bột, tinh bột sắn, bột nhão, thực phẩm, gạo, chiết xuất từ cây...), từ thịt chiết xuất từ thịt, mỡ. cá, động vật giáp xác, động vật thân mềm, động vật thủy sinh không xương sống khác, từ pepton, amino axit hoặc từ chiết xuất từ men. Các sản phẩm này, có thể chứa một lượng muối tương đối cao.

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

(B) CÁC CHẾ PHẨM THỰC PHẨM TỔNG HỢP ĐỒNG NHẤT

Phù hợp với các quy định trong phần chú giải 3 của chương này, các chế phẩm thực phẩm tổng hợp đồng nhất của nhóm này là hỗn hợp rất đồng nhất của nhiều thành phần cơ bản như: thịt, cá, rau, quả được dùng để làm thức ăn cho trẻ em hoặc cho các chế độ ăn kiêng, được đóng gói để bán lẻ với trọng lượng tịnh không quá 250g. Ngoài những thành phần cơ bản trên ra sản phẩm cũng có thể được cho thêm một lượng rất nhỏ một số chất khác như: pho mát, lòng đỏ trứng, tinh bột, dextrin, muối hoặc vitamin nhằm để đáp ứng các mục đích về chế độ ăn kiêng (thức ăn cân đối), hoặc để thêm gia vị hoặc để bảo quản hoặc vì những mục đích khác. Các chế phẩm này cũng có thể còn chứa các mảnh vụn dễ nhận thấy bằng mắt của các chất thành phần nhưng với điều kiện các mẫu vụn chỉ chiếm tỉ lệ rất nhỏ, có nghĩa là không làm thay đổi đi đặc tính của chế phẩm đồng nhất của các loại sản phẩm này.

Các chế phẩm thực phẩm tổng hợp đồng nhất thường được dùng làm thức ăn cho trẻ nhỏ, có dạng bột nhão sánh, phù hợp cho việc ăn trực tiếp hoặc làm nóng ít nhiều đặc và ăn được ngay, nếu cần có thể hâm nóng lại. Thường được đựng trong lọ hoặc hộp kim loại đáy nắp kín và thường có lượng tương đương với một bữa ăn đầy đủ.

Các chế phẩm thực phẩm tổng hợp đồng nhất (trừ loại được đóng để bán lẻ) được dùng làm thức ăn cho trẻ em hoặc cho các chế độ ăn kiêng được đóng bình có trọng lượng tịnh trên 250g không được xếp vào nhóm này, cũng như vậy đối với các chế phẩm chỉ gồm có một thành phần cơ bản như thịt. Phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ, cá, rau hoặc quả (thường thuộc chương 16 hoặc chương 20) ngay cả khi các chế phẩm này có chứa thêm một lượng nhỏ một số thành phần khác làm gia vị hoặc để bảo quản hoặc vì một số mục đích khác.

Ngoài ra nhóm này không bao gồm:

- (a) Các hỗn hợp rau khô (rau thập cẩm thái quân cờ), kể cả các sản phẩm cùng loại dưới dạng bột (thuộc nhóm 07.12)
- (b) Các loại bột, bột thô, bột mịn của rau đậu khô (nhóm 11.06)
- (c) Các chiết xuất và nước hầm của thịt, cá... và các sản phẩm khác của chương 16.
- (d) Các chế phẩm có chứa ca cao (thường thuộc nhóm 19.01)
- (e) Hỗn hợp các loại rau thuộc nhóm 20.04 hoặc 20.05 thậm chí thỉnh thoảng được sử dụng để chế biến súp. Rau đóng hộp, kể cả các loại rau hỗn hợp đóng hộp (rau thập cẩm thái quân cờ, rau thập cẩm...) mà đôi khi được cho vào nước dùng để chế làm canh (nhóm 20.04 hoặc 20.05)
- (f) Chất tự tiêu men (nhóm 21.06)

21.05 – KEM LẠNH (ICE-CREAM) 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 từ sữa hoặc từ kem của sữa và các sản phẩm kem tương tự (thí dụ: sorbet (làm từ nước quả và đôi khi có thêm rượu mùi), kem mút) không hoặc có hoặc không chứa ca cao với tỉ lệ bất kỳ. Tuy nhiên nhóm này không bao gồm các hỗn hợp và các thành phần cơ bản để làm kem. Các sản phẩm này sẽ được xếp loại tùy theo bản chất của thành cơ bản chứa trong sản phẩm (thí dụ: thuộc nhóm 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 protein được làm rắn

2106.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm các chế phẩm sau (với điều kiện chúng chưa được xếp vào các nhóm khác của danh mục).

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

(B) Chế phẩm thực phẩm bao gồm toàn bộ hoặc một phần là các chất thực phẩm được dùng để chế đồ uống hoặc thức ăn cho người. Chủ yếu được kể ở đây các chế phẩm là hỗn hợp giữa một số chất hoá học (axit hữu cơ, muối canxi...) và các chất thực phẩm (thí dụ: bột, đường, bột sữa được đưa vào trong thành phần hoặc dưới dạng là thành phần cấu thành của các sản phẩm này, hoặc để nâng cao một số phẩm chất (về mẫu mã, bảo quản...)(xem phần đánh giá chung của chương 38).

Tuy nhiên nhóm này không bao gồm các chế phẩm enzym có chứa các chất thực phẩm (thí dụ: các sản phẩm dùng làm mềm thịt có chứa một enzym phân giải protein công thêm dextroza hoặc một số chất thực phẩm khác). Các chế phẩm này được xếp vào nhóm 35.07 trong chừng mực chúng không được xếp vào một nhóm riêng biệt hơn khác của danh mục.

Các chế phẩm chủ yếu được xếp ở đây là:

(1) Các loại bột để làm kem, thạch, kem lạnh hoặc các sản phẩm tương tự, có hoặc không được làm ngọt bánh pudding, kem, đồ tráng miệng, nước quả cô đặc và các chế phẩm tương tự, có hoặc không cho thêm đường.

Các loại bột chế từ bột, tinh bột, chiết xuất mạch nha hoặc từ các sản phẩm của các nhóm từ 04.01 đến 04.04 (có hoặc không cho thêm ca cao) được xếp vào các nhóm 18.06 hoặc 19.01 tùy theo hàm lượng ca cao (xem phần đánh giá chú giải chung của chương 19). Các loại bột khác khi có chứa ca cao được xếp vào các nhóm 18.06. Còn các loại bột có đặc tính của đường ướp hương và đã làm màu dùng để chế nước chanh hoặc đồ uống tương tự, tùy theo loại, được xếp vào các nhóm 17.01 hoặc 17.02.

(2) Loại bột đã được ướp hương để chế đồ uống (loại bột được gọi là bột cam thảo) có hoặc không có đường, chế từ hydrogenocarbonate natri và từ glycyrrhizin hoặc từ chiết xuất cây cam thảo.

(3) Các chế phẩm từ bơ hoặc từ một số chất béo khác của sữa được sử dụng chủ yếu trong các sản phẩm bánh mì.

(4) Các loại bột nhào chế từ đường có thêm một tỉ lệ tương đối lớn các chất béo đôi khi thêm sữa và hạt khi quả hạch, không được sử dụng để chế trực tiếp các loại mứt kẹo mà được dùng để nhồi các sản phẩm socola, làm nhân các loại bánh nướng nhỏ, bánh mì nhồi nhân, bánh nho...

(5) Các thực phẩm là mật ong được làm giàu bằng sữa ong chúa.

(6) Các chất thủy phân từ protein chủ yếu là hỗn hợp giữa amino axit và

chlorua natri. nhờ vào vị của chúng tạo nên được cho sản phẩm nên được sử dụng để cho vào các chế phẩm thực phẩm; các loại protein cô đặc thu được từ bột đậu tương đã rút dầu bằng cách loại bỏ bớt một số thành phần cấu thành của bột được dùng làm giàu protein cho các chế phẩm thực phẩm; bột đậu tương và một số protein khác đã được tạo liên kết. Tuy nhiên nhóm này không bao gồm bột đậu tương đã được rút dầu nhưng không được tạo kết cấu, ngay cả khi loại này thích hợp làm thức ăn cho người (thuộc nhóm 23.04) và các protein biệt lập (thuộc nhóm 35.04).

(7) Các chế phẩm hỗn hợp có hoặc không có rượu (trừ loại được chế từ chất tỏa mùi thơm) thuộc các loại được sử dụng để sản xuất các loại đồ uống có hoặc không có rượu. Các chế phẩm này thu được bằng cách cho thêm vào chiết xuất thực vật thuộc nhóm 13.02 một số chất như: axit lactic, axit tartaric, axit citric, axit phosphoric, các tác nhân bảo quản, các chất làm bông nước quả sản phẩm làm tăng huyết áp, nước ép quả... các chế phẩm này có chứa toàn bộ hoặc một phần các chất hương liệu đặc trưng cho một loại đồ uống nào đó. Vì thế, một loại đồ uống thường có thể thu được bằng cách đơn giản là hoà tan chế phẩm làm đồ uống đó vào nước, rượu vang hoặc rượu mạnh không có hoặc không thêm chủ yếu là đường hoặc dioxyde carbon. Một số trong các chế phẩm trên được chế biến riêng để làm đồ uống. Chúng cũng thường được sử dụng trong công nghiệp để tránh việc vận chuyển một cách vô ích một lượng lớn nước, cồn... Các chế phẩm này nếu nguyên dạng như vậy không thể sử dụng trực tiếp làm đồ uống được, điều này làm cho các chế phẩm này khác 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 tạo hương (nhóm 33.02). Các loại chế phẩm thuộc các loại được sử dụng để sản xuất đồ uống và được chế từ một hoặc một số chất tỏa hương không được xếp vào nhóm này (nhóm 33.02).

(8) Các loại viên nén được sử dụng trong thực phẩm chế từ hương liệu tự nhiên hay hoặc nhân tạo (thí dụ: vani).

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

(10) Các chế phẩm (thí dụ: dạng viên nén) gồm có sacchrrin hỗn hợp với một chất thực phẩm như lactoza, được sử dụng để làm ngọt.

(11) Men tự phân hủy và một số chiết xuất khác của men, những sản phẩm thu được từ quá trình thủy phân men. Các chất tự tiêu men và một số chiết

xuất khác từ men thu được từ việc thủy phân men. Các chất này không thể làm nảy sinh quá trình lên men được và chứa một hàm lượng lớn về protein. Chúng chủ yếu được sử dụng trong công nghiệp thực phẩm (thí dụ: để chế một số gia vị).

(12) Các chế phẩm hỗn hợp để chế biến nước chanh hoặc đồ uống khác gồm có:

- Xirô đã ướp hương và màu, là những dung dịch có pha đường và có pha thêm một số chất tự nhiên nhân tạo để tạo cho sản phẩm chủ yếu là vị của một vài loại quả, cây (phúc bồn tử, lí đen, chanh, bạc hà...) có hoặc không pha thêm axit citric và tác nhân bảo quản.

- Xirô được pha thêm hương liệu từ một chế phẩm tổng hợp thuộc nhóm này (xem đoạn 7 ở trên). Một loại xirô mà để gây hương người ta cho thêm một số chế phẩm hỗn hợp của nhóm này (xem đoạn văn 7 trên đây) chủ yếu có chứa hoặc chiết xuất từ cola và axit citric được tạo màu bằng đường thắng caramel, hoặc axit citric và tinh dầu quả (thí dụ: chanh hoặc cam).

- Xirô được pha thêm hương liệu từ nước ép quả. Một loại xirô mà để gây hương, người ta đã cho thêm nước ép quả có thêm một số thành phần gồm chủ yếu là axit citric, tinh dầu rút từ vỏ quả... với một lượng đủ làm cho sự cân bằng giữa các thành phần cấu thành của nước ép quả tự nhiên bị phá vỡ.

- Nước ép quả cô đặc có thêm axit citric (với một tỉ lệ cho phép sản phẩm có được hàm lượng về axit lớn hơn nhiều hàm lượng axit của nước ép tự nhiên), tinh dầu quả, chất làm ngọt nhân tạo...

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 làm thành phần cho thêm vào các loại chế phẩm thực phẩm khác.

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

(14) Các sản phẩm bao gồm hỗn hợp giữa một số loại cây hoặc các phần của cây với hạt hoặc quả thuộc các loại khác nhau hoặc hỗn hợp giữa một số loại cây hoặc phần của cây, hạt hoặc quả của một loại hoặc nhiều loại khác nhau với một số chất khác (thí dụ: 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 nước hãm hoặc thuốc hãm, kể cả loại được xem như có thể làm dịu một số chứng đau hoặc góp phần làm cơ thể khoẻ mạnh, dễ chịu.

Tuy nhiên nhóm này không bao gồm các sản phẩm mà mỗi lần pha hãm là một liều chữa trị hoặc phòng ngừa bệnh có chứa một thành phần hoạt tính chuyên trị một bệnh nào đó (thuộc nhóm 30.03 hoặc 30.04).

Cũng loại trừ khỏi nhóm này là các sản phẩm thuộc loại xếp vào nhóm 08.13 hoặc của chương 9.

(15) Các hỗn hợp bao gồm cây, các thành phần của cây, hạt hoặc quả (để nguyên, cắt miếng, nghiền vụn hoặc tán bột) của các loài thuộc các chương khác nhau (thí dụ: chương 7, 9, 11, 12) hoặc bao gồm nhiều loài khác nhau của nhóm 12.11 không được dùng để ăn mà để tạo hương liệu cho đồ uống sử dụng để làm thực phẩm mà là những loại được sử dụng hoặc trực tiếp để gây hương cho đồ uống hoặc để chế các chiết xuất để dùng trong sản xuất đồ uống.

Tuy nhiên không được xếp vào đây các sản phẩm của loại này nhưng lại có đặc tính cơ bản của những loài được xếp vào chương 9.

(16) Các chế phẩm có tên gọi là: các chất bổ sung thực phẩm được chế từ chiết xuất cây, chất cô đặc của quả, mật ong, fructoza... có thêm vitamin và đôi khi có thêm một lượng rất nhỏ hỗn hợp chất sắt. Các chế phẩm này thường được đóng gói và ngoài bao gói có ghi là chúng được dùng để giữ sức khỏe. Các sản phẩm tương tự được dùng để phòng hoặc chữa bệnh không được xếp ở đây (thuộc nhóm 30.03 hoặc 30.04).

Nhóm này cũng không bao gồm các chế phẩm được làm từ quả, quả hạch hay các thành phần ăn được của cây thuộc nhóm 20.08 với điều kiện đặc tính của các chế phẩm được tạo ra bởi các quả, quả hạch hoặc các phần ăn được của cây như đã nêu (nhóm 20.08)

CHƯƠNG 22

ĐỒ UỐNG, RƯỢU VÀ GIẤM

Chú giải chương:

1. Chương này không bao gồm:

(a) Các sản phẩm của chương này (trừ các sản phẩm thuộc nhóm) đã được chế biến cho mục đích nấu nướng và không phù hợp để làm đồ uống (thường thuộc nhóm 21.03)

(b) Nước biển (nhóm 21.01)

(c) Nước cất hoặc nước khử độ dẫn hay các loại nước tinh khiết tương tự (nhóm 28.05)

(d) Axít axetic đậm đặc có nồng độ axit axetic trên 10% tính theo trọng lượng (nhóm 29.15)

(e) Dược phẩm thuộc nhóm 30.03 hoặc 30.04

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

2. Theo mục đích của chương này và các chương 20, 21 “nồng độ cồn tính theo thể tích” sẽ được xác định ở nhiệt độ 20⁰ C

3. Theo mục đích của nhóm 22.02 khái niệm "đồ uống không chứa cồn" chỉ các loại đồ uống có nồng độ cồn theo thể tích không quá 0,5%. Các loại đồ uống có cồn được xếp vào nhóm 22.03 đến 22.06 hoặc 22.08.

Chú giải phân nhóm.

1. Theo mục đích của phân nhóm 2204.10, khái niệm "rượu vang có ga nhẹ" chỉ các loại vang, khi được bảo quản trong thùng kín và ở nhiệt độ 20°C, có áp suất vượt từ 3 bars trở lên.

KHÁI QUÁT CHUNG

Các sản phẩm được xếp ở chương này hoàn toàn khác biệt với các chế phẩm đã được nêu trong các chương trước của danh mục.

Ta có thể chia thành 4 loại lớn:

- (A) Nước, các đồ uống không còn chứa cồn khác và nước đá
- (B) Đồ uống có cồn đã lên men (bia, vang, nước táo đã lên men...)
- (C) Dấm ăn và các chất thay thế ăn được

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 của nhóm 22.09) đã được chế biến để dùng trong nấu nướng (ví dụ: vang, cô nhấc) và vì thế không sử dụng được làm đồ uống (thường thuộc nhóm 21.03)
- (c) Dược phẩm thuộc các nhóm 30.03 hoặc 30.04
- (d) Các sản phẩm nước hoa hoặc vệ sinh, được xếp vào chương 33

22.01- NƯỚC, KỂ CẢ NƯỚC KHOÁNG TỰ NHIÊN HOẶC NHÂN TẠO VÀ NƯỚC CÓ GA, CHƯA PHA THÊM ĐƯỜNG HOẶC CHẤT NGỌT KHÁC HAY HƯƠNG LIỆU; NƯỚC ĐÁ VÀ TUYẾT.

22201.10 - Nước khoáng và nước có ga

22201.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm:

(A) Nước thường: Tên gọi này bao gồm tất cả các loại nước thường tự nhiên, trừ nước biển (nhóm 25.01). các loại nước này có thể đã được lọc sạch bằng các loại nước tinh khiết nhóm 28.51.

Nhóm này không bao gồm các loại nước đã thêm đường hoặc chất làm ngọt khác hoặc hương liệu (nhóm 22.02)

(B) Nước khoáng: Tên gọi này chỉ các loại nước khoáng thiên nhiên và

nước khoáng nhân tạo.

Nước khoáng thiên nhiên là loại nước có chứa ít nhiều các thành tố ổn định hoặc có ga. Thành phần của chúng rất khác nhau, nên người ta thường xếp loại các loại nước này theo các đặc trưng hoá học của các loại muối khoáng có chứa trong nước. Chủ yếu là các loại sau:

- (1) Các loại nước hoá kiềm
- (2) Các loại nước có sunfat
- (3) Các loại nước có chlore, bromua và có iôt
- (4) Các loại nước có lưu huỳnh
- (5) Các loại nước có A sen
- (6) Các loại nước có sắt

Các nước khoáng thiên nhiên được nạp hoặc làm giàu bằng dioxyde carbone cũng được xếp vào nhóm này.

Khái niệm "nước khoáng nhân tạo" để chỉ các loại nước đã qua chế biến và thu được bằng việc cho thêm vào nước uống được các thành tố ổn định hoặc ga có bản chất của những thành tố có trong nước khoáng thiên nhiên vì thế nước khoáng nhân tạo cũng có những đặc tính tương tự như đặc tính của nước khoáng thiên nhiên.

Nước khoáng (thiên nhiên hoặc nhân tạo) đã được thêm hoặc chất làm ngọt khác hoặc hương liệu (hương cam, chanh...) được xếp vào nhóm 22.02.

(C) Nước có ga: Khái niệm này để chỉ các loại nước uống được đã được nạp dioxyde carbone dưới áp suất vài ất một phe. Các loại này thường được gọi không chính xác là "nước vùng Seltz" mặc dù nước vùng Seltz thực sự lại là một loại nước khoáng thiên nhiên.

Cũng loại nước ấy thêm đường hoặc các chất ngọt khác hoặc thêm hương liệu thì thuộc nhóm 22.02.

(D) Nước đá và tuyết: Khái niệm này chỉ cả loại nước đá nhân tạo và cả tuyết và nước đá tự nhiên.

Kem được xếp vào nhóm 21.05 và loại nước đá có tên là tuyết carbone hoặc nước đá khô là khí dioxyde carbone ở dạng rắn được xếp vào nhóm 28.11.

22.02- NƯỚC, KẼ 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 ngọt khác hay hương liệu.

2202.90 - Loại khác

Nhóm này bao gồm các loại đồ uống không chứa cồn, như định nghĩa trong chú giải 3 của chương này, không được xếp vào các nhóm khác, đặc biệt là các 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 hương liệu.

Được xếp vào nhóm này chủ yếu là:

(1) Các loại nước khoáng (thiên nhiên hoặc nhân tạo) đã pha thêm đường hoặc chất làm ngọt khác hoặc hương liệu.

(2) Các loại đồ uống như : nước chanh, nước cola, đồ uống có hương cam, chanh là các loại nước uống thông thường, có hoặc không có pha thêm đường hoặc chất làm ngọt khác, được gây hương bằng nước ép hoặc tinh dầu quả hoặc bằng các chiết xuất hỗn hợp, đôi khi có pha thêm a xít tactric và axit citric. Các loại nước này thường được cho thêm khí dioxyde carbone để có ga. Chúng được trình bày phần nhiều ở dạng đóng chai hoặc trong các loại hộp kín.

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

Được xếp vào nhóm này chủ yếu là :

(1) Mật hoa liễu bách được chế biến thành đồ uống sau khi cho thêm nước, đường hoặc chất làm ngọt khác rồi lọc kĩ.

(2) Một số các chế phẩm thực phẩm ở dạng lỏng có thể được trực tiếp sử dụng làm đồ uống như các loại đồ uống chế từ sữa, ca cao.

Nhóm này không bao gồm :

(a) Sữa chua ở dạng lỏng và các loại sữa, kem của sữa khác đã lên men hoặc được làm

chua, có thêm ca cao, quả hoặc hương liệu (thuộc nhóm 04.03).

(b) Xi rô chế từ đường thuộc nhóm 17.02 và xi rô chế từ đường có thêm hương liệu thuộc nhóm 21.06.

(c) Các loại nước quả ép, rau ép, ngay cả khi chúng được dùng trực tiếp 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 chế biến từ malt đại mạch hoặc lúa mì, được đun sôi trong nước và thường với hoa bia (houblon). Một lượng nhỏ ngũ cốc chưa nảy mầm malt (ví dụ: ngô, lúa gạo) cũng có thể được sử dụng trong quá trình chế biến nước hèm. Hoa bia (houblon) cho thêm vào có tác dụng phát triển các thành tố làm nên vị đắng và thành tố tạo hương và có tác dụng bảo quản được sản phẩm tốt hơn. Người ta đôi khi dùng anh đào hoặc một số chất khác tạo hương cho bia trong quá trình lên men.

Đôi khi người ta cho thêm vào bia đường, chất tạo màu, dioxyde carbone hoặc một số chất khác.

Tùy theo các phương pháp gây men, ta có thể có: các loại bia lên men ở nhiệt độ thấp, thu được ở nhiệt độ thấp với các loại men "thấp" và các loại bia lên men ở nhiệt độ cao, thu được ở nhiệt độ cao hơn với các loại men " cao ".

Bia có thể có màu nhạt hoặc đậm, ngọt hoặc đắng, nhẹ hoặc nặng. Bia thường được đóng trong thùng phuy, đóng chai hoặc hộp kim loại đóng kín 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, là các sản phẩm được cô đặc trong chân không chỉ còn 1/5 hoặc 1/6 khối lượng của các loại bia thường là chứa ít cồn nhưng lại rất giàu về chiết xuất malt.

Nhóm này không bao gồm :

(a) Một số đồ uống không chứa cồn mặc dù đôi khi cũng được gọi là bia (ví dụ : loại đồ uống thu được từ nước pha với đường thắng caramel) (thuộc nhóm 22.01)

(b) Các loại đồ uống được gọi là bia không chứa cồn, là các loại bia sản xuất từ malt

nhưng nồng độ cồn tính theo thể tích chỉ có từ 0,5% trở xuống (nhóm 22.01).

(c) Được 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 CÁC LOẠI THUỘC NHÓM 20.09.**

2204.10 - Rượu vang có ga nhẹ

**- 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

2204.29 - - Loại khác

2204.30 - Hèm nho khác

(I) Rượu vang chế biến từ nho tươi

Rượu vang được xếp vào nhóm này phải là thành phẩm thu được từ quá trình lên men rượu của hèm nho.

Nhóm này bao gồm:

(1) Rượu vang chính hiệu (vang đỏ, hồng, hoặc trắng)

(2) Rượu vang cao độ

(3) Rượu vang có ga nhẹ, là loại vang có thêm khí dioxyde carbone, hoặc từ quá trình lên men trong bình kín (loại vang có ga nhẹ chính hiệu) hoặc được nạp nhân tạo thêm anhydrit carbonic (loại vang có ga).

(4) Các loại rượu vang được gọi là vang êm (hoặc cũng gọi là vang trắng miệng...) là các loại vang có nồng độ cồn cao, thường thu được từ loại nước hèm giàu đường và chỉ có một phần của lượng đường này được chuyển hoá thành cồn trong khi lên men, hoặc đôi khi từ việc cho thêm bước hèm cô đặc, hèm nho đã ngừng lên men hoặc cồn. Trong số các loại rượu vang êm ta có thể kể: vang vùng Canaries, Chypre, Lacryma Christi, Madere, Malaga, Marsala. Porto, Malvoisie, Samos, Xeres...

Nhóm này không bao gồm:

(a) Các đồ uống được làm từ vang thuộc nhóm 22.05

(b) Được phẩm thuộc nhóm 30.03 hoặc 30.04

(II) Hèm nho

Thuật ngữ "hèm nho" để chỉ loại sản phẩm thu được sau quá trình ép nho tươi. Đó là một loại chất lỏng màu vàng xanh nhạt, vẫn còn vẩn đục vì còn chứa các mẫu vụn li ti, có vị ngọt, có chứa hỗn hợp một số loại đường (glucôza và fructoza) một số axit (tartric, malic...), một số chất khoáng, albuminoit và chất nhầy và một số thành phần làm lên hương, vị rượu vang.

Nước hèm nho lên men một cách tự nhiên không cần thêm men, các loại đường có chứa trong hèm nho chuyển hoá thành cồn và thành phẩm thu được từ quá trình lên men này chính là rượu vang.

Người ta có thể ngăn ngừa xu hướng lên men tự nhiên của hèm nho bằng quá trình gọi là đình chỉ lên men, hoặc là để cản sự lên men hoặc là để ngừng hẳn quá trình lên men.

Quá trình đình chỉ lên men hèm nho 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 dioxyt lưu huỳnh
- (3) Bằng cách pha thêm cồn. Loại hèm nho được làm ngưng lên men bằng phương pháp này có thể uống được ngay 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, rượu vang êm, rượu khai vị...
- (4) Bằng cách làm lạnh

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

Nhóm này không bao gồm các loại nước ép nho, hèm nho đã hoặc chưa cô đặc, chưa lên men và có nồng độ cồn không quá 0,5% theo thể tích (nhóm 20.09).

22.05 - RƯỢU VERMOUTH VÀ RƯỢU VANG KHÁC LÀM TỪ NHO TƯƠI ĐÃ PHA THÊM HƯƠNG VỊ 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, là các loại rượu vang thu được từ quá trình lên men của nho tươi của nhóm 22.04 và được gây hương bằng các loại thảo mộc (lá, rễ, quả) hoặc bằng các chất thơm khác.

Nhóm này 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 "bổ sung thực phẩm" được dùng vào bồi bổ sức khỏe.

Nhóm này không bao gồm:

(a) Rượu vang làm từ nho khô được gây hương bằng các loại thảo mộc hoặc các chất thơm khác (thuộc nhóm 22.06)

(b) Dược phẩm thuộc nhóm 30.03 hoặc 30.04

22.06 - ĐỒ UỐNG ĐÃ LÊN MEN KHÁC (THÍ DỤ: VANG TÁO, VANG LÊ, VANG MẬT ONG...) HỖN HỢP CỦA ĐỒ UỐNG ĐÃ LÊN MEN VÀ HỖN HỢP CỦA ĐỒ UỐNG ĐÃ LÊN MEN VỚI ĐỒ UỐNG KHÔNG CHỨA CỒN, CHƯA ĐƯỢC 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 22.03 đến 22.05. Chủ yếu gồm có:

(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 loại vang có pha thêm rượu trắng, hương liệu và một số chất khác ngoài nho tươi)

(4) Vang nho

(5) Vang hoa quả (ví dụ: sung, chà là, bách xù...) hoặc từ nước ép rau, có nồng độ cồn trên 0,5% theo thể tích.

(6) Loại đồ uống đã lên men gọi là "malt lên men" (malton) chế từ chiết xuất malt và bã rượu.

(7) Các loại đồ uống có tên là bia đen được chế từ nhựa, lá hoặc nhánh của một số loại thông.

(8) Rượu sakê hoặc vang làm từ gạo

(9) Vang cọt chế từ nhựa của một số loại cọt

(10) Bia gừng và bia thảo mộc, là loại đồ uống có ga được chế biến từ đường, nước, gừng hoặc một số loại cỏ và được gây men bằng nấm men.

Tất cả các loại đồ uống trên có thể có ga tự nhiên hoặc được nạp thêm dioxyde carbone. Việc xếp loại chúng không thay đổi ngay cả khi có pha thêm cồn hoặc nồng độ cồn được tăng lên do quá trình lên men lần nữa, với điều kiện chúng vẫn giữ được đặc tính của sản phẩm nhóm này

Nhóm này cũng bao gồm các hỗn hợp đồ uống không chứa cồn và hỗn hợp đồ uống đã lên men và cả hỗn hợp đồ uống đã lên men thuộc các nhóm trước của chương 22, thí dụ: hỗn hợp nước chanh với bia hoặc vang, hỗn hợp bia với rượu vang, có nồng độ cồn vượt quá 0,5% theo thể tích.

Một số trong các đồ uống này có thể có thêm vitamin hoặc hợp chất sắt. Các loại sản phẩm này đôi khi được gọi là "sản phẩm bổ sung thực phẩm" được dùng để bồi bổ sức khỏe.

Nhóm này không bao gồm các loại nước ép táo, ép lê... và cả các loại đồ uống khác có nồng độ cồn không vượt quá 0,5% theo thể tích (thuộc nhóm 20.09 và 22.02).

22.07- CỒN Ê-TI-LIC CHƯA BIẾN TÍNH CÓ NỒNG ĐỘ CỒN TÍNH THEO THỂ TÍCH TỪ 80% TRỞ LÊN; CỒN Ê-TI-LIC VÀ RƯỢU MẠNH KHÁC, ĐÃ BIẾN TÍNH, Ở MỌI NỒNG ĐỘ.

2207.10 - Cồn ê-ti-lic chưa biến tính có nồng độ cồn tính theo thể tích từ 80% trở lên

2207.20 - Cồn ê-ti-lic và rượu mạnh khác, đã biến tính, ở mọi nồng độ.

Cồn ê-ti-lic (thường được gọi là rượu cồn) không được xếp cùng với các loại rượu không tuân hoàn khác trong nhóm 29.05. Cồn này cũng không được xếp vào chương 29 theo chú giải 2b của chương này.

Nhóm này bao gồm:

(1) Cồn ê-ti-lic được định nghĩa trong chương 11 biến tính có nồng độ cồn từ 80% trở lên theo thể tích

(2) Cồn ê-ti-lic và rượu mạnh đã biến tính ở mọi nồng độ.

Cồn ê-ti-lic là loại cồn có trong bia, rượu vang, vang táo hoặc trong một số đồ uống có chứa cồn khác. Cồn này thu được hoặc từ việc lên men của một số loại đường dưới tác dụng của nấm men hoặc một số men khác và sau đó được chưng cất hoặc từ phương pháp tổng hợp.

Cồn ê-ti-lic và rượu mạnh đã biến tính là các sản phẩm mà người ta đã cố ý cho thêm vào một số chất làm cho chúng không thể sử dụng để uống được nhưng không làm tổn hại đến việc sử dụng trong công nghiệp. Các chất làm biến tính được sử dụng ở mỗi nước một khác tùy theo luật pháp của từng nước. Thường là các chất: metilen, mêtanon, axeton, piridin, các hydro carbur có hương thơm (benzen...), các chất tạo màu...

Nhóm này cũng bao gồm các loại cồn ê-ti-lic đã tinh cất đôi khi được gọi là cồn trung tính, là các loại cồn có chứa nước mà trong đó một số chất phụ (esten, anđehit, axit, cồn butylic, amilic...) có mặt trong lần chưng cất thứ nhất đã hầu như được loại bỏ bằng chưng cất phân đoạn Cồn ê-ti-lic có rất nhiều công dụng, được sử dụng như dung môi trong sản xuất các sản phẩm hoá học, vecni... để chiếu sáng hoặc sưởi, để chế biến đồ uống có cồn...

Nhóm này không bao gồm:

(a) Cồn ê-ti-lic chưa biến tính, có nồng độ cồn dưới 80% theo thể tích (nhóm 22.08)

(b) Rượu mạnh chưa biến tính (nhóm 22.08)

(c) Các nhiên liệu ở dạng rắn và bán rắn chế từ cồn (thường được mang bán dưới tên gọi là cồn đông rắn) được xếp vào nhóm 36.06.

22.08 - CỒN Ê-TI-LIC CHƯA BIẾN TÍNH CÓ NỒNG ĐỘ CỒN DƯỚI 80% TÍNH THEO THỂ TÍCH; RƯỢU MẠNH, RƯỢU MÙI VÀ CÁC ĐỒ UỐNG CÓ RƯỢU KHÁC.

2208.20 - Rượu mạnh cất từ rượu vang nho hoặc từ rượu bã nho

2208.30 - Rượu Whiski

2208.40 - Rượu Rum và rượu Rum cất từ mật mía

2208.50 - Rượu Gin và rượu Cối

2208.60 - Rượu Vodka

2208.70 - Rượu mùi và rượu bổ

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 (không cho thêm bất cứ hương liệu nào) các loại chất lỏng tự nhiên đã lên men như: vang, vang táo hoặc các loại quả, bã nho, hạt hoặc các sản phẩm thực vật tương tự trước đó đã được lên men. Các loại rượu mạnh này có đặc tính giữ được hương vị đặc biệt nhờ vào các thành phần gây hương thứ yếu (este, andehit, axit, cồn hạng trên (dễ bay hơi)...) vốn có sẵn trong các chất liệu được dùng vào chưng cất.

(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, tinh chất (ví dụ các đồ uống có cồn được sản xuất bằng cách chưng cất, pha trộn cồn êtilic hoặc các loại rượu chưng cất với một hoặc nhiều chất sau đây: quả, hoa hay các thành phần của cây, chiết xuất, tinh chất, dầu tinh chất hoặc nước ép trái cây, nước ép đã hoặc không được cô đặc). Các sản phẩm này cũng bao gồm rượu mùi, rượu bổ có chứa tinh thể đường, rượu nước ép trái cây, rượu trứng, rượu thảo mộc, rượu quả mọng, rượu gia vị, rượu trà, rượu sô cô la, rượu sữa, rượu mật ong

(C) Tất cả các loại đồ uống có nồng độ cồn cao khác không được xếp vào bất cứ nhóm nào khác trong chương này.

Với điều kiện nồng độ cồn dưới 80% thể tích nhóm này cũng bao các loại rượu chưa biến tính (cồn êtilic và các loại rượu trung tính), trái với các sản phẩm được nêu ở các thành phần A, B, C trên đây ở chỗ nó không có bất cứ một thành tố gây hương nào. Các loại rượu trên vẫn thuộc nhóm này dù cho nó được dùng để uống hay để phục vụ cho công nghiệp

Ngoài cồn êtilic chưa biến tính có nồng độ cồn dưới 80% theo thể tích nhóm này cũng bao gồm:

(1) Rượu mạnh cất từ vang nho hoặc từ bã nho (cô nhắc, amanhắc, grapa, brandi...)

(2) Rượu Wiskies, rượu Vodka và các loại rượu mạnh khác thu được từ lên men và chưng cất hèm của một số ngũ cốc (đại mạch, yến mạch,

mạch đen...) và củ khoai tây.

(3) Rượu mạnh thu được từ việc chưng cất, sau khi đã lên men, mật mía hoặc nước ép mía đường (rượu rum và rượu rum cất từ mật mía) và cả loại rượu mạnh thu được từ việc chưng cất mật củ cải đường.

(4) Các loại sản phẩm được biết tới dưới tên gọi là rượu cối hoặc rượu gin, rượu được chưng cất có chứa yếu tố tạo hương của quả bách xù.

(5) Rượu Vodka được chưng cất từ khoai tây đã lên men và đôi khi được tiếp tục xử lý các bon hoặc than hoạt tính.

(6) Các loại đồ uống có nồng độ cao thường được gọi là rượu mùi: rượu anizet chế với anis và hồi, rượu vỏ cam được chế với vỏ cam đắng, rượu thì là được ướp hương hạt cac-vi hoặc thì là Ai cập.

(7) Các loại rượu mùi được gọi cremes. Sở dĩ được gọi như vậy vì độ đặc và màu của rượu, các loại rượu này thường có nồng độ cồn thấp và ngọt (rượu kem ca cao, chuối, vani, cà phê, lý đen...) và cả loại rượu mùi được gọi là rượu nhũ, chủ yếu là các loại rượu mùi chế với trứng hoặc với kem sữa tươi.

(8) Rượu mùi ratafia, là loại rượu mùi làm từ các loại nước ép quả thường được pha thêm một lượng nhỏ các chất hương liệu khác (rượu mùi anh đào, lý đen, phúc bồn tử, mơ...).

(9) Rượu mạnh và các đồ uống có nồng độ cồn cao khác thu được từ quá trình chưng cất với trái cây hoặc các thành phần của cây hoặc thảo mộc.

(10) Rượu mạnh cất từ vang táo (Calvados hoặc calva: rượu táo trắng), từ mận (mận vàng, mận quýt) hoặc từ một số quả khác..

(11) Rượu A-rac, rượu mạnh cất từ gạo hoặc từ vang cò

(12) Rượu mạnh thu được từ việc chưng cất nước ép quả mận quyết đã lên men.

(13) Các loại rượu khai vị có chứa cồn (rượu ap-xanh (ngải đắng); rượu bitơ, rượu đắng...) trừ các loại được chế từ vang nho tươi được xếp vào nhóm 22.05

(14) Nước chanh pha rượu mạnh (không phải được phẩm)

(15) Các loại nước ép quả họ cà ép rau đã pha thêm cồn có nồng độ cồn trên 0,5% theo thể tích, trừ các sản phẩm nhóm 22.04

(16) Các loại đồ uống có nồng độ cồn cao, đôi khi được gọi là "sản

phẩm bổ sung thực phẩm" được dùng để bồi bổ sức khỏe. Chúng có thể được chế từ các chiết xuất cây, chất cô đặc của quả, từ lêxitin, từ hoá chất... được cho thêm vitamin hoặc hợp chất sắt.

(17) Các loại đồ uống trông giống như rượu vang được chế từ hỗn hợp rượu mạnh được chưng cất với nước ép quả hoặc với nước đường, chất tạo màu, hương liệu hoặc một số thành phần khác, trừ các sản phẩm thuộc nhóm 22.04.

Nhóm này không bao gồm:

- (a) Rượu Vermouth và các loại rượu khai vị cất từ vang nho tươi khác (nhóm 22.05)
- (b) Cồn ê-ti-lic và rượu mạnh đã biến tính ở mọi nồng độ, cồn êtilic chưa biến tính có nồng độ cồn từ 80% trở lên theo thể tích (nhóm 22.07).

22.09 – DẤM VÀ CHẤT THAY THẾ DẤM LÀM TỪ AXIT AXETIC.

(I) DẤM ĂN:

Thuật ngữ "dấm" để chỉ các dung dịch chua thu được từ quá trình lên men axetic, khi được để ra ngoài không khí và với một nhiệt độ ổn định thông thường không vượt quá từ 20°C đến 30°C, của tất cả các loại dung dịch có cồn hoặc của một số dung dịch có đường hoặc có tinh bột sau khi đã qua quá trình lên men rượu, tác nhân của quá trình axit hoá *Mycoderma aceti* hoặc *acetobacter*.

Tùy theo nguồn gốc của dấm, người ta phân biệt ra các loại sau:

- (1) Dấm làm rượu vang. Đó là một dung dịch có màu vàng hoặc màu đỏ tùy theo chất lượng rượu vang được sử dụng, có một hương vị đặc biệt nhờ vào chủ yếu các chất este có chứa trong rượu vang.
- (2) Dấm làm từ bia hoặc từ mạch nha: dấm làm từ vang táo, vang lê hoặc từ các loại nước hèm quả khác đã lên men. Các loại dấm này thường có màu vàng nhạt.
- (3) Dấm làm từ cồn, không có màu ở trạng thái tự nhiên
- (4) Dấm làm từ các loại hạt, mật, khoai tây đã thủy phân, lactoserum...

(II) CÁC CHẤT THAY THẾ DẤM ĂN.

Các chất thay thế dấm hay dấm nhân tạo thu được từ việc pha loãng

axit axetic với nước. Loại dấm này thường được tạo màu bằng nước đường trắng hoặc bằng một số chất tạo màu hữu cơ khác (xem phần loại trừ 1) dưới đây).

Dấm và các chất thay thế dấm ăn được sử dụng để ướp gia vị hoặc bảo quản thực phẩm. Chúng có thể được tạo hương (bằng hương ngải thơm...) 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 vì không bị loại trừ ra trong phần chú giải 1d) của chương 22 nên vẫn được xếp vào nhóm này các dung dịch cùng chủng loại có nồng độ axit axetic thường là từ 10 đến 15% theo trọng lượng đã được gây hương hoặc tạo màu để có thể được sử dụng trong thực phẩm như chất thay thế dấm.

(b) Dược phẩm thuộc nhóm 30.03 hoặc 30.04

(c) Các loại dấm 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 chương:

1. Nhóm 23.09 bao gồm 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 các 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 loại phế thải thực vật, phế liệu thực vật và các sản phẩm phụ từ các quá trình chế biến đó.

Chú giải phân nhóm:

1. Theo mục đích của phân nhóm 2306.41, khái niệm “hạt cải dầu có hàm lượng axit eruxic thấp” có nghĩa là các loại hạt đã được định nghĩa trong chú giải phân nhóm 1 của chương 12.

KHÁI QUÁT CHUNG

Chương này bao gồm rất nhiều loại phế liệu và phế 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 cho gia súc, 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 (cặn rượu vang, cặn rượu, khô dầu...) được sử dụng trong công nghiệp.

Thuật ngữ "được nén dưới dạng miếng" để chỉ tất cả các loại sản phẩm của chương này được nén có dạng trụ, miếng tròn... hoặc bằng áp lực hoặc bằng việc cho thêm một chất kết dính (mật rỉ đường, chất có tinh bột...) với hàm lượng không quá 3%.

23.01- BỘT MỊN, BỘT THÔ VÀ BỘT VIÊN, TỪ THỊT HOẶC PHỤ PHẨM DẠNG THỊT SAU GIẾT MỔ, TỪ CÁ HAY ĐỘNG VẬT GIÁP XÁC, ĐỘNG VẬT THÂN MỀM HOẶC ĐỘNG VẬT THỦY SINH KHÔNG XƯƠNG SỐNG KHÁC, KHÔNG THÍCH HỢP DÙNG LÀM THỨC ĂN CHO NGƯỜI, TÓP MỖ.

2301.10 - Bột mịn, bột thô và bột viên từ thịt hoặc phụ phẩm dạng thịt sau giết mổ; tóp mỡ

2301.20 - Bột mịn, bột thô và bột viên, từ cá hay động vật giáp xác, động vật thân mềm hoặc động vật thủy sinh không xương sống khác

Nhóm này không bao gồm:

(1) Bột mịn, bột thô, (kể cả bột tương tự nhưng nghiền khô hơn) không sử dụng được làm thức ăn cho người, thu được từ quá trình chế biến, hoặc của

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, động vật không xương sống sống dưới nước thủy sinh khác) hoặc các bộ phận của gia súc (thịt, nội tạng...) trừ xương, móng guốc, sừng, vỏ sò ốc. Các vật liệu đưa vào chế biến thường lấy 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. Các vật liệu này thường được xử lý bằng hơi nước nóng và được ép hoặc xử lý dưới tác dụng của một số dung môi để rút dầu mỡ, phế liệu sau đó được sấy khô và tiệt trùng rất lâu ở nhiệt độ cao và cuối cùng được nghiền bột.

Nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm trên được ép dưới dạng miếng (xem phần đánh giá chung của chương này).

Các loại sản phẩm này thường được dùng làm thức ăn gia súc. Tuy nhiên một số cũng có thể được dùng vì những mục đích khác (thí dụ: làm phân bón) nhưng việc xếp loại chúng vẫn không thay đổi.

(2) Tóp mỡ, là sản phẩm tạo thành bằng các mô màng còn lại sau quá trình chiết xuất mỡ lợn hoặc mỡ một số động vật khác (bằng phương pháp rán hay ép). Tóp mỡ chủ yếu được dùng để chế biến thức ăn gia súc (chủ yếu để làm bích quy cho chó). Tuy nhiên tóp mỡ vẫn được xếp loại ở đây ngay cả khi chúng có thể được sử dụng làm thức ăn cho người.

23.02- CÁM, TẮM VÀ PHẾ LIỆU KHÁC, Ở DẠNG BỘT VIÊN HOẶC KHÔNG Ở DẠNG BỘT VIÊN, THU ĐƯỢC TỪ CÁC QUÁ TRÌNH GIẦN, RÂY, SÀNG, XAY XÁT HOẶC CHẾ BIẾN CÁCH KHÁC TỪ CÁC LOẠI NGŨ CỐC HOẶC CÁC LOẠI CÂY HỌ ĐẬU.

2302.10 - **Từ ngô**

2302.20 - **Từ thóc, gạo**

2302.30 - **Từ lúa mì**

2302.40 - **Từ ngũ cốc khác**

2302.50 - **Từ cây họ đậu**

Nhóm này bao gồm:

(A) Cám, bột xay mịn lại và các tấm, phế liệu khác của qui trình xay xát hạt ngũ cốc. Mục này chủ yếu bao gồm các sản phẩm thu được từ các quá trình

xay xát lúa mì, mạch đen, đại mạch, yến mạch, ngô, lúa, gạo, lúa miến hoặc malt ba góc, không đáp ứng được những điều kiện về hàm lượng tinh bột và cặn bã đã được quy định trong phần chú giải 2A) của chương 11.

Chủ yếu là:

(1) Cám, gồm có phần vỏ ngoài của hạt vẫn còn dính một phần nội nhũ và một ít bột

(2) Bột xay mót lại tấm (chế phẩm xay xát) thu được từ quá trình xay xát của công nghiệp chế biến bột (xay xát lại cám) và chủ yếu có chứa các phần rất nhỏ của vỏ hạt còn sót lại sau khi rây, sàng và một ít bột.

(B) Các phế liệu thu được từ việc sàng, sấy hoặc từ các công đoạn xử lý khác của hạt ngũ cốc. các loại phế liệu thu được từ quá trình sàng sấy trước khi xay xát chủ yếu gồm có:

- Hạt ngũ cốc nền nhưng nhỏ hơn, biến dạng, vỡ mảnh hoặc vụn mủn ra.
- Hạt của một số cây mọc tự nhiên lẫn vào với hạt nền
- Nhiều loại chất khác: vụn lá, cành, chất khoáng...

Phần này cũng bao gồm:

(1) Các phế liệu thu được trong các nơi trữ hàng (vựa chứa ngũ cốc, thùng tàu...) có thành phần tương tự với thành phần các sản phẩm vừa kể trên.

(2) Vỏ lụa của gạo thu được trong công đoạn xát trắng gạo

(3) Các phế liệu thu được từ quá trình tách vỏ hạt, nghiền mảnh, nghiền vụn hoặc đánh bóng hạt ngũ cốc.

(C) Các phế liệu và phế thải có bản chất tương tự thu được từ quá trình nghiền vụn, nghiền bột hoặc từ các công đoạn chế biến khác các loại họ đậu.

Nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm trên dưới dạng viên được ép lại dưới dạng mảnh, lát (xem phần đánh giá chung của chương này).

Cũng được xếp vào nhóm này các sản phẩm thu được từ quá trình xay xát ngô còn nguyên bắp, đã hoặc chưa được bóc lá bao, không thoả mãn được các tiêu chí về hàm lượng tinh bột và hàm lượng cặn yêu cầu đối với sản phẩm bột ngô được nêu ra trong chú giải 2A của chương 11.

Vỏ trấu ngũ cốc thu được trong quá trình đập được xếp vào nhóm 12.13.

Nhóm này không bao gồm khô dầu và các loại phế liệu rắn khác thu được sau

công đoạn chiết xuất mỡ hoặc dầu thực vật (thuộc các nhóm từ 23.04 đến 23.06).

23.03- PHẾ LIỆU TỪ QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT TINH BỘT VÀ CÁC PHẾ LIỆU TƯƠNG TỰ, BÃ ÉP CỦ CẢI ĐƯỜNG, BÃ MÍA VÀ PHẾ THẢI KHÁC TỪ QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT ĐƯỜNG, BÃ VÀ PHẾ THẢI TỪ QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT BIA Ủ HAY CHUNG CẤT, Ở DẠNG BỘT VIÊN HOẶC KHÔNG Ở DẠNG BỘT 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 thải khác từ quá trình sản xuất đường.

2303.30 - Bã và phế thải từ quá trình ủ hoặc chung cất

Nhóm này chủ yếu bao gồm:

(A) Phế liệu từ quá trình sản xuất tinh bột, các phế liệu tương tự và chủ yếu là các phế thải từ quá trình sản xuất tinh bột từ ngô, gạo, lúa mì, khoai tây... có chứa chủ yếu các chất sợi và các chất protit. Các phế liệu này thường có dạng viên miếng học hoặc bột thô, đôi khi có dạng bánh giống như dạng của các bánh khô dầu và được sử dụng làm thức ăn gia súc hoặc làm phân bón. Một số trong các phế liệu này, như nước ngâm ngô, được sử dụng làm môi trường cấy để sản xuất một số kháng sinh, nấm men...

(B) Bã ép củ cải đường là một phế liệu gồm các lát củ cải đường đã ép kiệt, thu được từ quá trình chiết xuất đường từ củ cải đường. Bã này có thể ở dạng ẩm hoặc khô nhưng nếu thêm vào bã mật rỉ đường hoặc một số sản phẩm khác để chế biến thành thức ăn gia súc thì bã ép củ cải đường lại được xếp vào nhóm 23.09.

(C) Bã mía là loại phế liệu bao gồm các phần xơ, thớ của củ mía đường thu được sau công đoạn ép nước. Bã mía được sử dụng trong công nghiệp giấy hoặc trong công nghiệp chế biến thức ăn gia súc.

(D) Các phế liệu khác của công nghiệp đường, trong số này ta có thể kể: bột hót ở dung dịch để lắng trong và các phế liệu đọng lại trong các dụng cụ lọc ép.

(E) Bã và phế thải của quá trình sản xuất bia 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 mạch nha đã được ép kiệt động lại trong các thùng ủ sau khi chất nước hèm.
- (2) Rễ con của malt nảy ra trong quá trình nảy mầm của đại mạch và thu được trong quá trình tách mầm.
- (3) Phế thải cả của hoa bia (houblon) đã hoàn toàn được ép kiệt
- (4) Bã phế liệu của một số công đoạn chưng cất (bã ngô, bã bách xù, anis, khoai tây).
- (5) Bã rượu làm từ củ cải (phế thải thu được sau quá trình chưng cất rỉ đường của củ cải)

Tất cả các sản phẩm trên có thể ở trạng thái rắn hoặc ẩm

Nhóm này cũng bao gồm các sản phẩm kể trên được ép thành dạng viên miếng, bánh (xem phần đánh giá giải thích chung của chương này)

Nhóm này không bao gồm:

- (a) Rỉ đường thu được từ quá trình chiết xuất hoặc tinh chế đường (nhóm 17.03)
- (b) Các loại men chết (nhóm 21.02)
- (c) Các loại muối của củ cải, thu được sau khi thiêu hoặc lọc bã rượu làm từ củ cải (thuộc nhóm 26.21)
- (d) Bột giấy thu được từ bã mía đường (nhóm 47.06).

23.04- KHÔ DẦU VÀ PHẾ LIỆU RẮN KHÁC, ĐÃ HOẶC CHƯA XAY HOẶC Ở DẠNG BỘT VIÊN, THU ĐƯỢC TỪ QUÁ TRÌNH CHIẾT SUẤT DẦU ĐẬU TƯƠNG

Nhóm này bao gồm các loại khô dầu và các phế liệu rắn khác thu được từ quá trình chiết xuất dầu có chứa trong hạt đậu tương, bằng phương pháp ép hoặc sử dụng dung môi hoặc bằng phương pháp quay ly tâm. Các phế liệu này là loại thức ăn cho gia súc rất được ưa chuộng.

Các phế liệu của nhóm này có thể có dạng bánh dẹt (bánh tròn mỏng), dạng cục vón viên hoặc dạng bột thô (bột khô dầu). Chúng cũng có thể được ép dưới dạng miếng, lát (xem phần đánh giá giải thích chung của

chương này).

Nhóm này cũng bao gồm bột của hạt đậu tương đã được rút dầu, chưa được tạo liên kết, tích hợp dùng làm thức ăn cho người.

Nhóm này không bao gồm:

(a) Cáo, cặn dầu (nhóm 15.22)

(b) Các protein cô đặc thu được từ bột đậu tương đã rút dầu sau khi loại bớt một số thành phần, được dùng để cho thêm vào các chế phẩm thực phẩm và cả bột đậu tương đã được tạo liên kết (nhóm 21.06).

23.05 - KHÔ DẦU VÀ PHẾ LIỆU RẮN KHÁC, ĐÃ HOẶC CHƯA XAY HAY Ở DẠNG BỘT VIÊN, THU ĐƯỢC TỪ QUÁ TRÌNH CHIẾT SUẤT DẦU LẠC.

Tất cả các chú giải của nhóm 23.04 đều được áp dụng với những sửa đổi thích đáng về chi tiết vào nhóm này.

23.06 - KHÔ DẦU VÀ PHẾ LIỆU RẮN KHÁC, ĐÃ HOẶC CHƯA XAY, HAY Ở DẠNG BỘT VIÊN, THU ĐƯỢC TỪ QUÁ TRÌNH CHIẾT XUẤT MỠ HOẶC DẦU THỰC VẬT, TRỪ CÁC SẢN PHẨM 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:**

23.06.41-- **Từ hạt cải dầu có hàm lượng axit eruxic thấp**

23.06.49-- **Loại khác**

2306.50 - **Từ dừa hoặc cùi dừa**

2306.60 - **Từ hạt và nhân hạt cọ**

2306.70 - **Từ mầm ngô**

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 thu được từ chiết xuất dầu có chứa trong các loại hạt, quả có dầu hoặc mầm ngũ cốc, bằng phương pháp ép, bằng sử dụng các dung môi hoặc bằng phương pháp quay ly tâm.

Nhóm này cũng bao gồm cám gạo đã được rút dầu là loại phế liệu thu được sau khi chiết xuất dầu có chứa trong 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 cho gia súc rất ưa chuộng, một số khác (khô dầu thầu dầu là chủ yếu) không thích hợp làm thức ăn cho gia súc, được sử dụng làm phân bón; một số khác nữa được sử dụng để chiết xuất tinh dầu (chủ yếu là khô dầu hạnh nhân đắng hoặc khô dầu mù tạt).

Các phế liệu của nhóm này có thể có dạng bánh dẹt (bánh tròn mỏng), dạng cục vón viên hoặc dạng bột thô (bột khô dầu). Chúng cũng có thể được ép thành miếng, lát (xem phần đánh giá giải thích chung của chương này).

Nhóm này cũng bao gồm loại bột đã rút dầu chưa được tạo liên kết, thích hợp dùng làm thức ăn cho người.

Nhóm này không bao gồm cặn cặn dầu (nhóm 15.22).

Chú giải phân nhóm

Phân nhóm 2306.41

Liên quan đến “hạt cải dầu có hàm lượng axit eruxic thấp”, xem chú giải phân nhóm 1 của chương 12 và phần chú giải nhóm 12.05

23.07- BÃ RƯỢU VANG; CẶN RƯỢU

Bã rượu vang là phế liệu nhào lầy như bùn đọng dưới đáy thùng chứa trong quá trình lên men và chín kĩ của rượu vang. Bằng phương pháp ép lọc dung dịch nhão này ta thu được phần cặn kiệt nước dưới dạng bột, hoặc dạng viên vón cục hoặc lổn nhổn.

Thuật ngữ “cặn rượu” để chỉ phần bám, đọng lại trong các thùng ủ nước hèm trong quá trình lên men của hèm nho, hoặc trong các thùng tô nô đã được đóng rượu vang. Cặn rượu thường thu được dưới dạng bột, miếng, hoặc các hạt tinh thể với hình những dạng bất định mảnh, mảnh vụn lớn nhỏ hoặc bột, dạng kết tinh, có các gam màu từ xám vàng nhạt đến đỏ nâu tùy theo loại rượu vang. Sau lần rửa thứ nhất các cặn rượu có dạng các hạt kết tinh màu vàng xám nhạt hoặc màu nâu đỏ nhạt, màu sắc phụ thuộc vào màu rượu. Với dạng như vậy, sản phẩm vẫn được xếp ở nhóm này.

Bã rượu vang và cặn rượu (kể cả rượu đã được tẩy rửa) là các cặn khoáng kaly chưa tinh khiết có thể còn chứa một tỉ lệ tương đối lớn cặn khoáng canxi. Sản phẩm được dùng để chế biến các loại kem cặn rượu hoặc cặn rượu tinh chế, sản phẩm này khác với loại cặn rượu chưa tinh chế ở chỗ nó có dạng bột kết tinh hoặc dạng kết tinh, màu rất trắng, không mùi, có vị dòn dốt chua, không biến chất khi bỏ ra ngoài không khí. Bã rượu vang cũng được dùng trong chế biến thức ăn cho gia súc. Cặn rượu được sử dụng làm chất ăn màu trong công nghiệp nhuộm.

Nhóm này không bao gồm kem cặn rượu (cặn rượu tinh chế) (thuộc nhóm 29.18) và cặn khoáng canxi (tùy theo nhóm 29.18 hoặc 38.24).

23.08.- NGUYÊN LIỆU THỰC VẬT VÀ PHẾ THẢI THỰC VẬT, PHẾ LIỆU THỰC VẬT VÀ SẢN PHẨM PHỤ TÙNG TỪ THỰC VẬT, Ở DẠNG BỘT VIÊN, LOẠI DÙNG TRONG CHĂN NUÔI, CHƯA ĐƯỢC CHI TIẾT HOẶC GHI Ở NƠI KHÁC

Nhóm này bao gồm các sản phẩm và các phế thải thực vật và cả các phế liệu và sản phẩm phụ thu được trong quá trình chế biến công nghiệp các nguyên liệu thực vật để chiết xuất một số thành phần với điều kiện chúng chưa được xếp vào trong nhóm chuyên biệt khác trong danh mục và phải thích hợp dùng làm thức ăn cho gia súc.

Nhóm này chủ yếu bao gồm:

- (1) Quả sồi và hạt dẻ ngựa (dẻ ấn độ)
- (2) Lõi bắp ngô, thân và lá ngô
- (3) Cọng, lá cà rốt và lá củ cải đường
- (4) Phần vỏ ngoài của rau (vỏ quả, vỏ hạt đậu...)

(5) Các phế thải từ quả (như vỏ và lõi táo, lê...) và các bã quả (thu được sau công đoạn ép nho, táo, lê, quả họ cam chanh...) ngay cả khi chúng được sử dụng để chiết xuất lấy pectine.

(6) Các phế liệu thu được từ việc tách vỏ hạt mù tạt

(7) Các phế liệu thu được từ việc chế biến các sản phẩm thay thế cà phê (hoặc các chiết xuất) thu được từ hạt ngũ cốc hoặc từ một số nguyên liệu thực vật khác.

(8) Các sản phẩm phụ thu được sau khi chưng cất các loại nước phế thải của quá trình chế biến nước ép quả họ cam chanh, đôi khi được gọi là nước mật quả họ cam chanh.

(9) Các phế liệu thu được từ quá trình thủy phân lõi ngô để thu chất iuraldehyde (một loại aldéhyde có độc tố), phế liệu này được gọi là bột lõi ngô đã thủy phân.

Các sản phẩm của nhóm này cũng có thể được ép thành miếng viên (xem phần đánh giá chú giải chung của chương này).

23.09- CHẾ PHẨM ĐƯỢC 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 chế phẩm được dùng trong chăn nuôi động vật đã được cho thêm mật hoặc đường và cả các loại chế phẩm dùng trong chăn nuôi động vật là hỗn hợp của nhiều loại chất dinh dưỡng được sử dụng.

(1) Hoặc là để cung cấp cho động vật một khẩu phần ăn trong ngày có chừng mực và cân bằng (thức ăn đủ chất)

(2) Hoặc là để bổ sung cho các thức ăn có ở trang trại bằng một số các chất hữu cơ và vô cơ (thức ăn bổ sung)

(3) Hoặc nữa là để đưa vào sản xuất các loại thức ăn đủ chất hoặc thức ăn bổ sung.

Nhóm này bao gồm các loại chế phẩm dùng trong chăn nuôi động vật thu được từ quá trình chế biến các nguyên liệu thực vật hoặc động vật, và vì

thể các chế phẩm này không còn giữ được các đặc trưng cơ bản của nguyên liệu ban đầu. Thí dụ như trong trường hợp các chế phẩm thu được từ các loại nguyên liệu thực vật đã qua các công đoạn xử lý làm cho các cấu trúc đặc trưng của tế bào các nguyên liệu thực vật ban đầu không còn nhận dạng được dưới kính hiển vi.

(I) CÁC CHẾ PHẨM DÙNG TRONG CHĂN NUÔI ĐỘNG VẬT ĐÃ THÊM MẬT HOẶC ĐƯỜNG.

Các chế phẩm này là hỗn hợp của mật hoặc một số chất ngọt tương tự khác thường với tỉ trọng hàm lượng trên 10% với một hoặc nhiều chất dinh dưỡng. Các chế phẩm này chủ yếu được dùng để làm thức ăn cho: trâu, bò, dê, cừu, ngựa hoặc lợn.

Ngoài giá trị dinh dưỡng ra, mật thêm vào các chế phẩm này làm cho thức ăn hấp dẫn gia súc hơn và cũng cũng cho phép tăng thêm giá trị một số sản phẩm cung cấp ít năng lượng và không được gia súc thích ăn như rơm, vỏ trấu ngũ cốc, vỏ lanh và bã quả đã ép nước.

Các chế phẩm này thường được dùng trực tiếp làm thức ăn cho gia súc. Tuy nhiên một số trong các chế phẩm này là hỗn hợp của mật với các loại thức ăn có giá trị dinh dưỡng cao như: cám lúa mì, khô dầu cọ hoặc cùi dừa được dùng vào chế biến các loại thức ăn đủ chất hoặc thức ăn bổ sung.

(II) CHẾ PHẨM KHÁC.

(A) CÁC LOẠI CHẾ PHẨM ĐƯỢC DÙNG ĐỂ CUNG CẤP CHO GIA SÚC TOÀN BỘ CÁC CHẤT DINH DƯỠNG CẦN THIẾT CHO MỘT KHẤU PHẦN ĂN HÀNG NGÀY CÂN ĐỐI (THỨC ĂN TỔNG HỢP "ĐỦ CHẤT")

Các loại chế phẩm này có đặc trưng là chúng có chứa các thành phần thuộc về ba nhóm chất dinh dưỡng sau đây:

(1) Các chất dinh dưỡng được gọi là chất cung cấp năng lượng là các chất bao gồm hydro-carbon như: tinh bột, đường, cellulosa và chất béo được cơ thể gia súc đốt cháy và chuyển hoá thành năng lượng cần thiết cho sự sống và các quá trình trao đổi chất khác. Thí dụ ta có thể kể ra đây một số thức ăn thuộc loại này: ngũ cốc, củ cải nửa đường, mỡ động vật và rơm.

(2) Các chất dinh dưỡng giàu protit và muối khoáng được gọi là các chất để xây dựng cơ thể phát triển. Khác với các chất dinh dưỡng ở mục trên, các chất dinh dưỡng này không bị đốt cháy trong cơ thể gia súc mà tham gia

vào việc xây dựng các mô hoặc vào các quá trình khác trong cơ thể vật (sản sinh sữa, trứng...), các chất dinh dưỡng này chủ yếu bao gồm các chất protit và muối khoáng. Ta có thể kể ví dụ ra đây một số chất giàu protit được sử dụng là: các loại đậu hạt, bã bia, khô dầu và các sản phẩm phụ của sữa.

Còn về muối khoáng, chúng tham gia vào quá trình hình thành và phát triển khung xương của cơ thể gia súc và quá trình làm vỏ trứng của gia cầm. Các loại muối khoáng thường được sử dụng là canxi, photpho, chlore, natri, kali, sắt, iốt...

(3) Các chất dinh dưỡng chức năng vận động là các chất giúp cho cơ thể gia súc hấp thụ được các chất hydro-carbon, protit, muối khoáng. Đó là các loại vitamin, các nguyên tố vi lượng, các kháng sinh. Nếu thiếu hoặc không có các chất này sẽ dẫn đến rối loạn về sức khỏe của gia súc.

Ba nhóm chất dinh dưỡng này bao phủ toàn bộ nhu cầu về thực phẩm của gia súc. Hỗn hợp các chất dinh dưỡng này và tỉ lệ tương ứng của chúng phải được xác định trên cơ sở một sản phẩm chăn nuôi nhất định.

(B) CÁC CHẾ PHẨM ĐƯỢC SỬ DỤNG ĐỂ BỔ SUNG, LÀM CHO CÂN ĐỐI, CÁC LOẠI THỨC ĂN ĐƯỢC CHẾ BIẾN Ở TRANG TRẠI (THỨC ĂN "BỔ SUNG").

Các loại thức ăn được chế biến ở trang trại thường là không đủ các chất protit, muối khoáng hoặc vi ta min. Các chế phẩm được dùng để bù vào các chỗ thiếu hụt trên để cho vật nuôi có được một khẩu phần ăn hàng ngày cân đối, được bao gồm protit, muối khoáng, hoặc vitamin cộng thêm các loại thức ăn bổ sung năng lượng (cacbon hydrat) được coi là một mặt là các loại thức ăn trên và mặt khác có bổ sung thêm một số chất cung cấp năng lượng (hydro - carbon) đó là các chất nền cho các thành phần khác của hỗn hợp.

Tuy rằng về mặt chất lượng, thành phần của các chế phẩm này tương tự như thành phần của các chế phẩm được nêu ở mục (A) trên đây nhưng 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 này hay một loại dinh dưỡng khác.

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, bột khô, nhờ

quá trình cô đặc và ổn định trong nước (có chứa các thành phần hòa tan trong nước như protit, vitamin B, muối...) và được sản xuất từ bột, dầu cá hoặc từ động vật có vú ở biển. Để cho cá hoặc động vật có vú ở biển, có dạng lỏng hoặc dung dịch đặc, bột nhão hoặc khô thu được từ quá trình chưng cô và ổn định các loại nước phế liệu có chứa các chất hoà tan trong nước (protein, vi ta min, muối khoáng...) của công nghiệp chế biến bột, dầu cá hoặc dầu động vật có vú ở biển.

(2) Các protein cô đặc toàn phần của các loại lá có màu xanh thu được qua xử lý bằng nhiệt từ nước ép cỏ an - pha (cỏ linh lăng).

(C) CÁC CHẾ PHẨM ĐƯỢC DÙNG ĐỂ SẢN XUẤT CÁC LOẠI THỨC ĂN "ĐỦ CHẤT" HOẶC THỨC ĂN "BỔ SUNG" ĐÃ ĐƯỢC NÊU Ở MỤC A VÀ B TRÊN ĐÂY.

Các chế phẩm này, trên thị trường được gọi là "tiền hỗn hợp" nói chung là các thành phần có đặc tính rất đa dạng bao gồm tập hợp các chất (đôi khi được gọi là "chất pha thêm") mà bản chất và tỉ lệ được quy định sẵn cho một sản phẩm thức ăn gia súc nhất định. Các chất này được chia thành ba loại:

(1) Các chất giúp cho tiêu hoá dễ dàng thức ăn và nói chung giúp cho việc sử dụng thức ăn của gia súc được dễ dàng và bảo vệ sức khoẻ cho gia súc; vitamin hoặc tiền vitamin, amino axit, kháng sinh, kháng trùng cầu, chất vi lượng, chất tạo nhũ, hương liệu hoặc chất kích thích ngon miệng...

(2) Các chất được dùng để bảo quản thức ăn nhất là các chất béo có chứa trong thức ăn đến tận khi được đưa ra cho gia súc ăn: các chất ổn định tính, các chất chống oxy hoá...

(3) Các chất giữ vai trò làm nền có thể là một hoặc nhiều chất dinh dưỡng hữu cơ (chủ yếu các loại bột là họ sắn hoặc đậu tương, bột xay mót, nấm men, các phế liệu khác của công nghiệp thức phẩm) hoặc các chất vô cơ (thí dụ: manhê zit, đá phấn, cao lanh, muối phốt phát).

Trong các chế phẩm này, sự pha trộn các chất được nêu trong phần 1 và bản chất của chất nền được qui định sẵn chủ yếu để bảo đảm việc phân chia và hỗn hợp một cách đồng nhất các thành phần chất của các loại thức ăn hỗn hợp được cho thêm, các chế phẩm này.

Phần này cũng bao gồm các chế phẩm sau trong chừng mực chúng là các loại dùng trong chăn nuôi động vật.

(a) Các chế phẩm bao gồm nhiều chất muối khoáng

(b) Các chế phẩm bao gồm một chất có công hiệu thuộc loại được nêu trong phần 1 trên đây và một chất nền, thí dụ: các sản phẩm từ quá trình sản xuất chất kháng sinh thu được bằng cách đơn giản là sấy 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 mycelium, môi trường cấy men và chất kháng sinh). Sản phẩm khô thu được, dù có hay không được phân loại bằng việc cho thêm các chất hữu cơ hoặc vô cơ có, có một hàm lượng về chất kháng sinh thường là từ 8 đến 16% và chủ yếu được sử dụng làm chất cơ sở trong sản xuất các chất tiền hỗn hợp.

Các chế phẩm được xếp vào nhóm này không thể được 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 dược liệu của chất hoạt tính, tỉ lệ chất hoạt tính lớn hơn nhiều và mẫu mã cũng thường là khác.

Thuộc nhóm này có:

(1) Các chế phẩm dùng trong chăn nuôi động vật như: dùng cho chó hoặc mèo..., là hỗn hợp giữa thịt, phụ phẩm thịt sau giết mổ nội tạng gia súc và một số thành phần khác, được đóng hộp kín có chứa một lượng tương đương với lượng cần thiết cho một bữa ăn.

(2) Bánh quy cho chó hoặc một số vật nuôi khác, thường được chế với bột, tinh bột hoặc ngũ cốc trộn lẫn với tóp mỡ hoặc với bột thịt.

(3) Các chế phẩm có đường, có hoặc không có chứa ca cao, được chế biến chỉ để làm thức ăn cho chó hoặc vật nuôi khác.

(4) Các chế phẩm thức ăn cho chim (chế phẩm bao gồm thí dụ như: kê, hạt canari, yến mạch đã bóc vỏ, hạt lanh, được sử dụng làm thức ăn chính hoặc thức ăn bổ sung cho vẹt) hoặc cho cá.

Các chế phẩm dùng làm thức ăn cho gia súc của nhóm này thường được ép dưới dạng miếng, viên (xem phần đánh giá chú giải chung của chương này).

Nhóm này không bao gồm:

(a) Các sản phẩm dưới dạng viên được sản xuất từ một loại nguyên liệu từ hỗn hợp các nguyên liệu được phân loại vào một nhóm cụ thể, thậm chí được trộn thêm một số chất đã được ép miếng (lát, viên) chỉ bao gồm có một loại chất hoặc hỗn hợp các chất thuộc

cùng một nhóm, không hoặc có thêm một chất kết dính (mật, chất có tinh bột...) với tỉ trọng hàm lượng không quá 3% (chủ yếu được xếp vào nhóm 07.14; 23.01).

(b) Các hỗn hợp hạt ngũ cốc (chương 10), hỗn hợp bột ngũ cốc hoặc bột rau đậu (chương 11)

(c) Các chế phẩm có thể được dùng để làm thức ăn cho gia súc 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 xếp vào nhóm 19.01 và 21.06).

(d) Các phế thải, phế liệu và sản phẩm phụ thực vật thuộc nhóm 23.08.

(e) Các loại vitamin được hoặc không được lọc hoặc pha trộn hóa học, được hoặc không được pha trong dung môi hoặc được làm ổn định bởi việc bổ sung các chất chống oxy hóa hoặc các chất chống vón, hoặc được hút bám trên các chất nền hoặc được cung cấp lớp bảo vệ ví dụ chất gelatin, sáp, mỡ... với điều kiện số lượng các chất bổ sung, chất nền, chất tạo vỏ không vượt quá yêu cầu bảo quản hoặc vận chuyển và với điều kiện các chất bổ sung, chất nền, chất tạo vỏ không làm thay đổi đặc tính của các chất vitamin và không biến các chất vitamin này phục vụ cho một nhu cầu một nhu cầu cụ thể chứ không phải cho nhu cầu sử dụng nói chung

(f) Các sản phẩm của chương 29

(g) Dược phẩm thuộc nhóm 30.03 và 30.04.

(h) Các chất protit của 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 cho vật nuôi nhằm kiểm soát các loại vi sinh vật không mong muốn.

(k) Các sản phẩm trung gian của quá trình lọc và quá trình chiết xuất lần đầu thu được trong quá trình sản xuất thuốc kháng sinh và các phế liệu từ quá trình sản xuất này mà hàm lượng về chất kháng sinh thường không quá 70% (nhóm 38.24).

CHƯƠNG 24

THUỐC LÁ VÀ NGUYÊN LIỆU THAY THẾ THUỐC LÁ LÁ ĐÃ CHẾ BIẾN

Chú giải chương:

1. Chương này không bao gồm các loại thuốc lá được phẩm (chương 30)

KHÁI QUÁT CHUNG

Thuốc lá thu được từ nhiều loại cây được trồng thuộc dòng *Nicotiana*, thuộc họ *Solanaceae*. Kích thước và hình dạng lá mỗi loại một khác.

Loại thuốc lá quyết định cách thức thu hoạch và phương thức phơi hoặc sấy khô. Hoặc là thu hoạch cả cây khi cây đến độ trưởng thành ở mức trung bình hoặc hái từng lá đã đến độ trưởng thành. Tùy theo loại mà sấy hoặc phơi khô cả cây hoặc lá đơn lẻ.

Thuốc lá có thể hoặc được phơi khô ngoài trời nắng hoặc được hong khô bằng không khí tự nhiên trong các lán, hoặc được sấy khô bằng luồng hơi nóng trong các nhà sấy hoặc được sấy khô bằng lửa ngoài.

Trước khi đóng gói chính thức, 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 giám sát (đối với các loại của Java, Sumatra, Havane, Braxin. Phương Đông...) hoặc tái sấy nhân tạo. Cách thức xử lý và làm khô ảnh hưởng đến vị và hương của thuốc lá. Thuốc lá sau khi đã được đóng gói còn phải qua một giai đoạn lên men lão hoá tự nhiên.

Thuốc lá được đóng gói dưới dạng bó, đóng kiện hình thù khác nhau, đóng vào thùng hoặc vào hòm. Trong các bao bì này, lá thuốc lá hoặc được xếp thành hàng (lá thuốc lá Phương Đông) hoặc được bó lại thành bó nhỏ (bằng dây hoặc bằng một lá thuốc lá) hoặc để rời. Trong mọi trường hợp lá thuốc lá được ép rất chặt trong bao bì để bảo quản được tốt.

Trong một số trường hợp, ngoài việc lên men người ta cũng cho thêm một số hương liệu hoặc các chất tạo ẩm nhằm tăng hương vị thuốc hoặc chất lượng bảo quản. Chương này ngoài việc bao gồm các loại thuốc lá đã

hoặc chưa chế biến mà còn bao gồm các sản phẩm thay thế 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) Thuốc lá ở trạng thái tự nhiên dưới dạng cả cây hay dạng lá và lá thuốc lá khô hoặc đã ủ men, lá này có thể còn nguyên dạng hay đã được tước cọng, đã hoặc chưa được xén, có thể đã được nghiền hoặc thái (ngay cả có dạng được thái nhỏ đều rồi) nhưng với điều kiện là thuốc lá chưa thể dùng để hút ngay được.

Các lá thuốc lá được trộn lẫn, được tước cọng, sau đó được sao tẩm trong một chất lỏng có thành phần phù hợp nhằm chủ yếu là ngăn cản sự ẩm mốc và khô queo. Và ngoài ra, để bảo vệ hương vị, loại lá này cũng được đưa vào nhóm này.

(2) Các phế liệu lá thuốc lá như: thân, cuống lá, gân lá, rẻo lá xén ra, bụi thu được từ quá trình vận chuyển lá thuốc lá lá hoặc chế biến các thành phẩm.

24.02- XÌ GA, XÌ GA XÉN 2 ĐẦU, XÌ GÀ NHỎ VÀ THUỐC LÁ ĐIỀU, CHẾ BIẾN TỪ LÁ THUỐC LÁ HOẶC TỪ CÁC CHẤT THAY THẾ LÁ THUỐC LÁ

2402.10 - Xì gà, xì gà xén hai đầu và xì gà nhỏ, làm từ thuốc lá lá

2402.20 - Thuốc lá điều làm từ lá thuốc lá

22402.90 - Loại khác

Nhóm này chỉ bao gồm xì gà, kể cả xì gà chưa thành phẩm chưa có vỏ bao ngoài và cả loại xì gà đã được xén 2 đầu, xì gà nhỏ và thuốc lá điều chế từ lá thuốc lá lá hoặc 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 đều không được xếp vào nhóm này (thuộc nhóm 24.03).

Được xếp vào nhóm này:

(1) Xì gà, (kể cả xì gà đã xén 2 đầu), xì gà nhỏ có chứa lá thuốc lá

Các sản phẩm này có thể được chế biến hoàn toàn từ thuốc lá lá hoặc từ hỗn hợp giữa thuốc lá lá và các sản phẩm chất thay thế lá thuốc lá, không tính đến tỉ lệ của thuốc lá lá và của chất thay thế lá thuốc lá có trong hỗn hợp.

(2) Thuốc lá điều có chứa lá thuốc lá

Ngoài loại thuốc lá điều có chứa hoàn toàn lá thuốc lá ra, nhóm này cũng bao gồm các loại thuốc lá điều được chế biến từ hỗn hợp giữa thuốc lá và các chất thay thế lá thuốc lá không tính đến tỉ lệ thuốc lá lá và tỉ lệ chất thay thế lá thuốc lá có trong hỗn hợp.

(3) Xì gà, (kể cả xì gà đã xén 2 đầu), xì gà nhỏ và thuốc lá điều chế từ chất thay thế lá thuốc lá lá hoặc các chất thay thế thuốc lá thuốc lá, thí dụ như các loại "thuốc lá điều" được chế biến một cách đặc biệt từ lá của một loại rau diếp xà lách, không có chứa thuốc lá cũng không chứa nicotin.

Nhóm này không bao gồm các loại thuốc lá dược phẩm (chương 30). Tuy nhiên một số thuốc lá điều có chứa một số loại chất được chế biến cốt để làm người nghiện thuốc không muốn hút thuốc nữa và không có đặc tính dược liệu, vẫn được xếp trong nhóm này.

24.03- THUỐC LÁ LÁ ĐÃ CHẾ BIẾN VÀ CÁC CHẤT THAY THẾ THUỐC LÁ LÁ ĐÃ CHẾ BIẾN KHÁC; THUỐC LÁ "THUẦN NHẤT" HOẶC THUỐC LÁ "HOÀN NGUYÊN"; CHIẾT XUẤT VÀ TINH CHẤT THUỐC LÁ.

2403.10 - Thuốc lá lá để hút, có hoặc không chứa chất thay thế thuốc lá lá với tỉ lệ bất kỳ.

- Loại khác:

2304.91 - - Thuốc lá "thuần nhất" hoặc "hoàn nguyên"

2403.99 - - **Loại khác**

Nhóm này bao gồm:

- (1) Thuốc lá lá để hút, không hoặc có chứa chất thay thế thuốc lá với tỉ lệ bất kỳ, thí dụ như loại thuốc lá lá đã chế biến dùng để hút tẩu hoặc dùng để sản xuất thuốc lá điếu.
- (2) Thuốc lá lá để nhai, được ủ men và tẩm hương nhiều
- (3) Thuốc lá lá để hút ít nhiều được ướp hương
- (4) Thuốc lá lá nén hoặc tẩm hương, để sản xuất thuốc lá để hút
- (5) Các chất thay thế thuốc lá lá đã chế biến. Trong số này ta có thể kể đến các hỗn hợp dùng để hút không có chứa thuốc lá. Tuy nhiên các sản phẩm như cannabis (cây gai dầu) không được xếp vào đây (thuộc nhóm 12.11).
- (6) Các loại thuốc lá "thuần nhất" hoặc "hoàn nguyên" thu được từ công đoạn ép các mẫu vụn lá, vụn hoặc bụi thuốc lá có hay không trên một chất liệu nền (thí dụ trên một lá làm bằng chất cellulose lấy từ các phần rẻo lá xén ra). Các loại thuốc lá này thường có dạng lá hình chữ nhật hoặc dạng dải. Chúng có thể được sử dụng ở nguyên các dạng này (để làm vỏ bao) hoặc được thái chỉ (để cho vào làm xì gà hoặc thuốc lá điếu).
- (7) Chiết xuất và tinh chất thuốc lá có dạng lỏng thu được từ công đoạn ép thuốc lá lá đã được tẩm ướt hoặc đun sôi trong nước các phế thải thuốc lá. 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 alcaloide độc chiết xuất từ cây thuốc lá (nhóm 29.39)
- (b) Các thuốc trừ sâu thuộc nhóm 38.08.