

DZIAŁ 19

PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MAKI, SKROBI LUB MLEKA; PRODUKTY CUKIERNICZE

Uwagi do działu

- 1.- Niniejszy dział nie obejmuje:
 - (a) przetworów spożywczych zawierających powyżej 20% masy kielbasy, mięsa, podrobów, krwi, ryb lub skorupiaków, mięczaków lub innych bezkręgowców wodnych lub dowolnej z nich kombinacji (dział 16);
 - (b) sucharów lub innych artykułów wykonanych z mąki lub ze skrobi, specjalnie przygotowanych dla karmienia zwierząt (pozycja nr 2309); oraz
 - (c) leków i innych produktów z działu 30.
- 2.- W pozycji 1901 określenia „mąki” i „mączki” oznaczają:
 - (a) mąki i mączki objęte działem 11, i
 - (b) mąki, mączki i granulki pochodzenia roślinnego z jakiegokolwiek innego działu, inne niż mąki, mączki i granulki z suszonych warzyw (pozycja nr 0712), ziemniaków (pozycja nr 1105) czy też suszonych warzyw strączkowych (pozycja nr 1106).
- 3.- Pozycja nr 1904 nie obejmuje przetworów zawierających więcej niż 6% wagowych kakao obliczonego według całkowicie odtłuszczonej bazy lub przetworów powlekanych czekoladą lub innych przetworów spożywczych zawierających kakao objętych pozycją nr 1806 (pozycja nr 1806).
- 4.- Dla celów pozycji nr 1904 wyrażenie "inaczej przygotowane" oznacza produkty przygotowane lub przetworzone w sposób wykraczający poza przewidziany w pozycjach lub uwagach objętych działami 10 lub 11.

UWAGI OGÓLNE

Niniejszy dział obejmuje szereg przetworów, zazwyczaj stosowanych jako żywność, które są wyprodukowane zarówno bezpośrednio ze zbóż objętych działem 10, z produktów objętych działem 11, jak też ze spożywczych mąk, mączek i granulek pochodzenia roślinnego, objętych innymi działami (mąki i mączki zbożowe, skrobie, mączki owocowe lub warzywne, mąki, mączki i granulki) lub z produktów objętych pozycjami od 0401 do 0404. Niniejszy dział obejmuje również pieczywa cukiernicze i suchary, nawet jeśli nie zawierają one mąki, skrobi lub innych produktów zbożowych.

Dla celów uwagi nr 3 do niniejszego działu i pozycji 1901, zawartość kakao w produkcji może być normalnie wyliczona przez pomnożenie łącznej zawartości teobrominy i kofeiny przez współczynnik 31. Należy zauważyć, że termin „kakao” obejmuje kakao we wszystkich postaciach, łącznie z pastą i postacią stałą.

Niniejszy dział **nie zawiera**:

- (a) przetworów spożywczych (innych niż nadziewane przetwory objęte **pozycją 1902**) zawierających powyżej 20% wagowych kiełbasy, mięsa, podrobów, krwi, ryb lub skorupiaków, mięczaków lub innych bezkręgowców wodnych lub dowolnej z nich kombinacji (**dział 16**);
- (b) przetworów spożywczych z mąki, mączki, skrobi lub ekstraktu słodowego zawierających 40% wagowych lub więcej kakao obliczonego według całkowicie odtłuszczonej bazy oraz przetworów spożywczych wyprodukowanych z surowców objętych pozycjami od 0401 do 0404, zawierających 5% lub więcej kakao obliczonego według całkowicie odtłuszczonej bazy (**pozycja 1806**);
- (c) substytutów palonej kawy zawierających kawę w dowolnej proporcji (**pozycja 0901**) i innych substytutów palonej kawy (np. palonego jęczmienia) (**pozycja 2101**);
- (d) proszków do produkcji kremów, deserów, lodów lub podobnych przetworów, o ile nie są to produkty na bazie mąki, mączki, skrobi, ekstraktu słodowego lub towarów objętych pozycjami od 0401 do 0404 (zazwyczaj **pozycja 2106**);
- (e) produktów wytworzonych z mąki lub skrobi, przygotowanych specjalnie do żywienia zwierząt (np. suchary dla psów) (**pozycja 2309**);
- (f) lekarstw i innych produktów objętych **działem 30**.

1901 - EKSTRAKT SŁODOWY; PRZETWORY SPOŻYWCZE Z MĄKI, MĄCZKI, SKROBI LUB Z EKSTRAKTU SŁODOWEGO, NIE ZAWIERAJĄCE KAKAO LUB ZAWIERAJĄCE MNIEJ NIŻ 40% WAGOWYCH KAKAO OBLICZONYCH WEDŁUG CAŁKOWICIE ODTŁUSZCZONEJ BAZY, GDZIE INDZIEJ NIE WYMIENIONE, ANI NIE WŁĄCZONE; PRZETWORY SPOŻYWCZE Z TOWARÓW OBJĘTYCH POZYCJAMI OD NR 0401 DO 0404, NIE ZAWIERAJĄCE KAKAO LUB ZAWIERAJĄCE MNIEJ NIŻ 5% WAGOWYCH KAKAO OBLICZONYCH WEDŁUG CAŁKOWICIE ODTŁUSZCZONEJ BAZY, GDZIE INDZIEJ NIE WYMIENIONE, ANI NIE WŁĄCZONE

- 1901 10 - **Przetwory dla niemowląt przygotowane do sprzedaży detalicznej**
- 1901 20 - **Mieszanki i ciasta do wytworzenia wyrobów piekarniczych z pozycji nr 1905**
- 1901 90 - **Pozostałe**

(I) Ekstrakt słodowy

Ekstrakty słodowe otrzymuje się przez zagęszczenie roztworu uzyskanego w wyniku maceracji słodu w wodzie.

W niniejszej pozycji są sklasyfikowane ekstrakty słodowe zarówno w postaci bloku, jak i proszku oraz mniej lub bardziej lepkiej cieczy.

Ekstrakty słodowe z dodatkiem lecytyny, witamin, soli itd. są objęte niniejszą pozycją **pod warunkiem**, że nie tworzą leków objętych **działem 30**.

Ekstrakty słodowe są stosowane głównie do przygotowania produktów używanych w żywieniu niemowląt lub celach dietetycznych lub kulinarnych, lub do wyrobu farmaceutyków. Lepkie postaci tych ekstraktów mogą być również używane bez dalszej obróbki w piekarnictwie lub w przemyśle tekstylnym.

Niniejsza pozycja **nie obejmuje** :

- (a) wyrobów cukierniczych zawierających ekstrakt słodowy, objętych **pozycją 1704**;
- (b) piwa i innych napojów (np. malton) na bazie słoðu (**dział 22**);
- (c) enzymów słodowych (**pozycja 3507**).

(II) Przetwory spożywcze z mąki, mączki, skrobi lub ekstraktu słodowego, nie zawierające kakao lub zawierające mniej niż 40% wagowych kakao obliczonych według całkowicie odłuszczonej bazy, gdzie indziej nie wymienione, ani nie włączone

Niniejsza pozycja obejmuje szereg przetworów spożywczych na bazie mąki lub mączki, skrobi lub ekstraktu słodowego, które wywodzą swoje zasadnicze właściwości od tych surowców bez względu na to, czy te składniki dominują wagowo lub objętościowo, czy też nie.

Inne substancje, takie jak mleko, cukier, jaja, kazeina, albumina, tłuszcz, olej, substancje smakowe, gluten, barwnik, witaminy, owoce lub inne substancje, mogą być dodane do tych głównych składników w celu polepszenia ich wartości dietetycznej; kakao może być dodane w dowolnej proporcji mniejszej niż 40% wagowych obliczonych według całkowicie odłuszczonej bazy (patrz ogólne uwagi wyjaśniające do niniejszego działu).

Należy jednak zauważyć, że przetwory zawierające więcej niż 20% wagowych kielbasy, mięsa, podrobów, krwi, ryb, skorupiaków, mięczaków lub innych bezkręgowców wodnych lub dowolnej z nich kombinacji **nie są objęte** niniejszą pozycją (**dział 16**).

Dla celów niniejszej pozycji:

- (A) terminy „**mąki**” i „**mączki**” oznaczają nie tylko mąki i mączki zbożowe objęte działem 11, ale także spożywcze mąki, mączki i granulki pochodzenia roślinnego objęte innymi działami, takie jak mąka sojowa. Jednakże określenia te **nie obejmują** mąk, mączek i granulek z suszonych warzyw (**pozycja 0712**), ziemniaków (**pozycja 1105**) lub suszonych warzyw strączkowych (**pozycja 1106**).
- (B) termin „**skrobia**” obejmuje zarówno skrobie nieprzetworzone, jak też skrobie, które zostały wstępnie zżelowane lub rozpuszczone, **ale nie** obejmuje produktów skrobiowych bardziej przetworzonych, takich jak maltodekstryny.

Przetwory objęte niniejszą pozycją mogą być płynne lub w postaci proszku, granulek, ciast lub innych form stałych, takich jak wstęgi lub krążki.

Przetwory te są często stosowane w produkcji napojów, kleików, żywności dla niemowląt, żywności dietetycznej itd., przez proste zmieszanie lub gotowanie na mleku lub wodzie, lub do wyrobu ciast, puddingów, kremów lub innych podobnych produktów kulinarnych.

Przetwory te mogą również stanowić półprodukty dla przemysłu spożywczego.

Niniejsza pozycja obejmuje, między innymi, przetwory takie jak :

- (1) mąki otrzymane przez wysuszenie mieszaniny mleka, cukru i mąki;
- (2) przetwory stanowiące mieszaninę jaj w proszku, mleka w proszku, ekstraktu słodowego i proszku kakaowego;
- (3) rachat-lukum (racahout) - wyrób składający się z mąki ryżowej, różnych skrobi, mąki ze słodkich żołędzi, cukru i proszku kakaowego, aromatyzowany wanilią;
- (4) przetwory składające się z mieszanin mąki zbożowej z mączkami owocowymi, zazwyczaj z dodatkiem proszku kakaowego, lub z mączek owocowych z dodatkiem proszku kakaowego;
- (5) mleko słodowe i podobne produkty składające się z mleka w proszku i ekstraktu słodowego bez lub z dodatkiem cukru;
- (6) „Knödel” (knedle), „Klösse” (kluski), „Nockerln” (kluski) zawierające takie składniki jak semolina, mąka zbożowa, bułka tarta, tłuszcz, cukier, jaja, przyprawy, drożdże, dżem lub owoce. Jednakże produkty takie na bazie mąki ziemniaczanej są sklasyfikowane w **dziale 20**;
- (7) gotowe mieszanki ciast, zawierające głównie mąkę zbożową z cukrem, tłuszczem, jajami lub owocami (łącznie z mieszankami w formach lub ostatecznie ukształtowanymi).

Oprócz przetworów wyłączonych w ogólnych uwagach do niniejszego działu, niniejsza pozycja również **nie obejmuje**:

- (a) mąk fermentujących i „pęczniejących” (wstępnie zżelowanych), objętych **pozycjami 1101 lub 1102**;
- (b) mieszanek mąk zbożowych (**pozycja 1101 lub 1102**), mieszanek mąk i grysków warzyw strączkowych oraz mieszanek mąk, mączek i granulek owocowych (**pozycja 1106**), nie przygotowanych inaczej;
- (c) ciasta makaronowego i kuskus objętego **pozycją 1902**;
- (d) tapioki i jej zamiastek (**pozycja 1903**);
- (e) całkowicie lub częściowo upieczonych wyrobów piekarniczych, w wypadku tych ostatnich - wymagających dalszej obróbki kulinarnej przed spożyciem (**pozycja 1905**);
- (f) sosów i przetworów z nich (**pozycja 2103**);
- (g) zup, bulionów i przetworów z nich oraz złożonych przetworów spożywczych homogenizowanych (**pozycja 2104**);
- (h) teksturowanych, roślinnych substancji proteinowych (**pozycja 2106**);
- (i) napojów objętych **działem 22**.

(III) Przetwory spożywcze z towarów objętych pozycjami od 0401 do 0404, nie zawierające kakao lub zawierające mniej niż 5% wagowych kakao obliczonych według całkowicie odtłuszczonej bazy, gdzie indziej nie wymienione, ani nie włączone

Przetwory objęte niniejszą pozycją mogą być odróżnione od produktów objętych pozycjami od 0401 do 0404 w ten sposób, że oprócz naturalnych, mlecznych składników zawierają inne składniki nie dozwolone w produktach objętych ww. pozycjami. Tak więc pozycja 1901 obejmuje, np. :

- (1) przetwory w proszku lub w postaci płynnej używane jako żywność dla niemowląt lub w celach dietetycznych i zawierające mleko z dodatkiem innych składników (np. kasz zbożowych, drożdży);
- (2) produkty mleczne otrzymywane przez zastąpienie jednego lub więcej składników mleka (np. tłuszczów masłowych) innymi substancjami (np. tłuszczami oleinowymi).

Przetwory objęte niniejszą pozycją mogą być słodzone i mogą zawierać kakao. Jednakże niniejsza pozycja **nie obejmuje** produktów o charakterze wyrobów cukierniczych (**pozycja 1704**) i produktów zawierających kakao w ilości 5% wagowych lub więcej obliczonych według całkowicie odtłuszczonej bazy (patrz ogólne uwagi do niniejszego działu) (**pozycja 1806**) oraz napojów (**dział 22**).

Niniejsza pozycja obejmuje również mieszaniny i bazy (np. proszki) do produkcji lodów śmietankowych ale **nie obejmuje** lodów śmietankowych i innych lodów spożywczych na bazie mlecznych składników (**pozycja 2105**).

1902 - CIASTO MAKARONOWE, NAWET GOTOWANE LUB NADZIEWANE (MIĘSEM LUB INNYMI SUBSTANCJAMI) LUB PRZYGOTOWANE INACZEJ, TAKIE JAK SPAGHETTI, MAKARON, KLUSKI, LASAGNE, GNOCCHI, RAVIOLI, CANNELLONI; KUSKUS, PRZYGOTOWANY LUB NIE

- **Ciasto makaronowe nie gotowane, nie nadziewane ani nie przygotowane inaczej :**

1902 11 -- **Zawierające jaja**

1902 19 -- **Pozostałe**

1902 20 - **Ciasta makaronowe nadziewane, gotowane lub nie lub inaczej przygotowane**

1902 30 - **Pozostałe ciasta makaronowe**

1902 40 - **Kuskus**

Ciasta makaronowe, objęte niniejszą pozycją, są niefermentowanymi produktami otrzymanymi z semoliny lub mąki pszennej, kukurydzianej, ryżowej, ziemniaczanej, itd.

Semolina lub mąki (lub ich mieszaniny) są najpierw mieszane z wodą i zagniatane na ciasto, które może zawierać również inne składniki (np. drobno rozdrobnione warzywa, warzywne soki lub purée warzywne, jaja, mleko, gluten, diastazy, witaminy, barwniki, substancje smakowe).

Ciasta są następnie formowane (np. przez wyciskanie i cięcie, wałkowanie i cięcie, tłoczenie, odciskanie formami lub przez zbrylanie w bębnach obrotowych) w specyficzne kształty (takie jak rurki, wstążki, nitki, muszelki, paciorki, granulki, gwiazdki, kolanka, litery). W czasie tego procesu są czasami dodawane niewielkie ilości oleju. Nazwa gotowego produktu często zależy od jego kształtu (np. makaron, tagliatelle, spaghetti, kluski).

Produkty te, zanim pojawią się na rynku, są zazwyczaj suszone w celu ułatwienia transportu, przechowywania oraz przedłużenia trwałości; w postaci wysuszonej są kruche. Niniejsza pozycja obejmuje również niewysuszone (tj. wilgotne lub świeże) i mrożone produkty, np. świeże gnocchi i mrożone ravioli.

Ciasta makaronowe, objęte niniejszą pozycją, mogą być gotowane, nadziewane mięsem, rybami, serem lub innymi substancjami w dowolnej proporcji lub inaczej przygotowane (np. jako przygotowane dania zawierające inne składniki takie jak warzywa, sosy, mięso). Gotowanie powoduje zmiękczenie ciasta bez zmiany jego podstawowej, pierwotnej formy.

Nadziewane ciasto makaronowe może mieć formę całkowicie zamkniętą (np. ravioli), otwartą na końcach (np. cannelloni) lub może być ułożone warstwami, tak jak lasagne.

Niniejsza pozycja obejmuje również kuskus, który jest przetworzoną na gorąco semoliną. Kuskus objęty niniejszą pozycją może być gotowany lub inaczej przygotowany (np. połączony z mięsem, warzywami lub innymi składnikami w kompletne danie, które nosi taką samą nazwę).

Niniejsza pozycja **nie obejmuje** :

- (a) przetworów innych niż nadziewane ciasto makaronowe, zawierających więcej niż 20% wagowych kielbasy, mięsa, podrobów, krwi, ryb lub skorupiaków, mięczaków lub innych bezkręgowców wodnych, lub dowolnej z nich kombinacji (**dział 16**);
- (b) zup i bulionów oraz przetworów z nich, zawierających ciasto makaronowe (**pozycja 2104**).

1903 - TAPIOKA I JEJ NAMIASKI PRZYGOTOWANE ZE SKROBI, W POSTACI PŁATKÓW, ZIAREN, PEREŁEK, PRZESIEWÓW LUB W PODOBNYCH POSTACIACH

Niniejsza pozycja obejmuje produkty spożywcze otrzymane ze skrobi manioku (tapioka), skrobi sago (sago), skrobi ziemniaczanej (farinoka, tapioka ziemniaczana, sago ziemniaczane) lub z podobnych skrobi (arrow-rot, salep, juka, itd.).

Skrobia jest mieszana z wodą w wyniku czego otrzymuje się gęstą pastę . Jest ona umieszczana na sicie lub perforowanym naczyniu, z których spada kroplami na metaliczną płytę ogrzewaną do temperatury 120-150 °C. Z kropli powstają małe gałki lub płatki, które są czasami rozgniatane lub granulowane. Według innej metody, pasta skrobiowa jest aglomerowana w naczyniu ogrzewanym parą.

Omawiane produkty są sprzedawane w postaci płatków, ziaren, perełek, odsiewu, ziarenek lub w podobnych postaciach.

Są one stosowane do przygotowywania zup, puddingów lub żywności dietetycznej.

1904 - PRZETWORY SPOŻYWCZE OTRZYMANE PRZEZ SPĘCZNIANIE LUB PRAŻENIE ZBÓŻ LUB PRODUKTÓW ZBOŻOWYCH (NA PRZYKŁAD PŁATKI KUKURYDZIANE); ZBOŻA (INNE NIŻ KUKURYDZA) W POSTACI ZIARNA LUB W POSTACI PŁATKÓW LUB INACZEJ PRZETWORZONEGO ZIARNA (Z WYJĄTKIEM MĄKI I MĄCZKI), WSTĘPNIE OBGOTOWANE LUB INACZEJ PRZYGOTOWANE, GDZIE INDZIEJ NIE WYMIENIONE, ANI NIE WŁĄCZONE

- 1904 10 - **Przetwory spożywcze otrzymane przez spęcznianie lub prażenie zbóż lub produktów zbożowych**
- 1904 20 - **Przetwory spożywcze otrzymane z nie prażonych płatków zbożowych lub z mieszaniny nie prażonych płatków zbożowych i prażonych płatków zbożowych lub zbóż spęcznionych**
- 1904 90 - **Pozostałe**

(A) Przetwory spożywcze otrzymane przez spęcznianie lub prażenie zbóż lub produktów zbożowych (na przykład płatki kukurydziane)

Niniejsza grupa obejmuje produkty spożywcze otrzymywane z ziaren zbóż (kukurydzy, pszenicy, ryżu, jęczmienia, itd.), którym została nadana kruchość przez spęcznianie lub prażenie. Są one używane głównie jako produkty śniadaniowe, z mlekiem lub bez. Sól, cukier, melasa, ekstrakt słodowy, owoce lub kakao (patrz uwaga 3 i ogólne uwagi do niniejszego działu) mogą być dodawane podczas lub po produkcji ww. wyrobów.

Niniejsza grupa obejmuje również podobne produkty spożywcze, otrzymane przez spęcznianie lub prażenie, z mąki lub otrąb.

Płatki kukurydziane są otrzymywane z ziarna kukurydzy przez usunięcie owocni i kiełków, dodatek cukru, soli i ekstraktu słodowego, zmiękczenie parą, gniecienie między walcami w celu uzyskania płatków i prażenie w piecu obrotowym. Taki sam proces może być zastosowany do pszenicy lub ziaren innych zbóż.

„Dmuchane” ryż i pszenica również są objęte niniejszą pozycją. Produkty te są otrzymywane przez poddanie ziaren ciśnieniu w wilgotnej, gorącej komorze. Nagłe obniżenie ciśnienia i wyrzucenie ziaren z komory do chłodnego otoczenia powoduje pęcznienie ziaren do objętości kilkakrotnie przewyższającej ich pierwotne rozmiary.

Niniejsza grupa obejmuje również kruche, pikantne produkty spożywcze, otrzymywane przez poddanie wilgotnych ziaren zbóż (całych lub w kawałkach) procesom ogrzewania, które powodują pęcznienie ziaren. Są one następnie spryskiwane przyprawami składającymi się z mieszaniny oleju roślinnego, sera, ekstraktu drożdżowego, soli i glutaminianu sodowego. Podobne produkty otrzymywane z ciasta i smażone na oleju roślinnym są **wylączone (pozycja 1905)**.

(B) Przetwory spożywcze otrzymane z nie prażonych płatków zbożowych lub z mieszaniny nie prażonych płatków zbożowych i prażonych płatków zbożowych lub zbóż spęcznionych

Niniejsza grupa obejmuje produkty spożywcze otrzymywane z nie prażonych płatków zbożowych lub z mieszanin nie prażonych płatków zbożowych i prażonych płatków zbożowych lub zbóż spęcznionych. Wyroby te (często zwane „Müsli”) mogą zawierać suszone owoce, orzechy, cukier, miód, itd. Są one zazwyczaj używane jako śniadania.

(C) Pozostałe zboża (inne niż kukurydza) wstępnie obgotowane lub inaczej przygotowane

Niniejsza grupa obejmuje wstępnie obgotowane lub inaczej przygotowane przetwory zbożowe w postaci ziaren (łącznie z łamanymi). Tak więc niniejsza grupa obejmuje, na przykład, ryż, który całkowicie lub częściowo został wstępnie obgotowany, a następnie wysuszony, co powoduje zmianę struktury ziarna. Całkowicie obgotowany ryż wymaga jedynie zalania wodą i zagotowania przed spożyciem, podczas gdy ryż częściowo obgotowany musi być przed spożyciem gotowany od 5 do 12 minut. Podobnie, niniejsza grupa obejmuje np. produkty zawierające wstępnie obgotowany ryż, do którego zostały dodane inne składniki, takie jak warzywa lub przyprawy, **pod warunkiem**, że te inne składniki nie zmieniają charakterystycznych cech tych produktów jako przetworów z ryżu.

Niniejsza grupa obejmuje również „pszenicę preparowaną”, w formie obrobionych ziaren, otrzymaną przez gotowanie ziaren pszenicy twardych odmian, które są łuszczone lub czyszczone, potem łamane, śrutowane lub mielone i w końcu sortowane przez przesiewanie na grubą i drobną „pszenicę preparowaną”. „Pszenica preparowana” może także występować w postaci całych ziaren.

Niniejsza pozycja **nie obejmuje** ziarna zbóż poddanego tylko obróbce lub procesom wyszczególnionym w **dziale 10** lub **dziale 11**.

*
* *

Niniejsza pozycja również **nie obejmuje** :

- (a) przetworów zbożowych w polewie lub innych zawierających cukier w ilości nadającej im charakter wyrobów cukierniczych (**pozycja 1704**);
- (b) przetworów zawierających więcej niż 6% wagowych kakao obliczonych według całkowicie odtłuszczonej bazy lub oblewanych czekoladą lub innych przetworów spożywczych zawierających kakao, objętych pozycją 1806 (**pozycja 1806**);
- (c) przetworzonych kolb i ziarna kukurydzy jadalnej (**dział 20**).

1905 - CHLEB, BUŁKI, PRODUKTY CUKIERNICZE, CIASTA I CIASTKA, HERBATNIKI (BISKWITY) I INNE WYROBY PIEKARSKIE, ZAWIERAJĄCE LUB NIE KAKAO; OPLATKI SAKRALNE, PUSTE KAPSUŁKI STOSOWANE DO CELÓW FARMACEUTYCZNYCH, WAFLE WYTŁACZANE, PAPIER RYŻOWY I PODOBNE WYROBY

1905 10 - Chleb chrupki

1905 20 - Piernik z dodatkiem imbiru i podobne

- 1905 30 - **Słodkie herbatniki (biskwity); wafle i opłatki**
- 1905 40 - **Sucharki, chleb tostowy i podobne produkty tostowe**
- 1905 90 - **Pozostałe**

(A) **Chleb, bułki, produkty cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki (biskwity) i inne wyroby piekarskie, zawierające lub nie zawierające kakao**

Niniejsza pozycja obejmuje wszystkie wyroby piekarskie. Najbardziej powszechnymi składnikami tych wyrobów są mąki zbożowe, środki spulchniające i sól, ale mogą one zawierać również inne składniki, takie jak: gluten, skrobię, mąkę z warzyw strączkowych, ekstrakt słodowy lub mleko; nasiona takie jak: mak, kminek lub anyż, cukier, miód, jaja, tłuszcze, ser, owoce, kakao w dowolnej ilości, mięso, ryby, polepszacze piekarskie, itd. Polepszacze piekarskie są stosowane głównie w celu ułatwienia przygotowania ciasta, przyspieszenia fermentacji, poprawy właściwości i wyglądu produktów oraz przedłużenia ich trwałości.

Niniejsza pozycja obejmuje następujące produkty :

- (1) **Zwykły chleb**, często zawierający tylko mąki zbożowe, środki spulchniające i sól.
- (2) **Chleb glutenowy dla diabetyków**.
- (3) **Chleb nie zawierający środków spulchniających lub mace**.
- (4) **Chleb chrupki (znany również jako knäckebröt)**, który jest chrupkim pieczywem zazwyczaj występującym w postaci cienkich, prostokątnych lub okrągłych, nakłuwanych kromek. Chleb chrupki jest produkowany z ciasta sporządzonego z mąki, grysiku, kasz lub z pełnoziarnistej mąki żytniej, owsianej, jęczmiennej lub pszennej i spulchnianego drożdżami, zakwasami lub innymi środkami spulchniającymi lub sprężonym powietrzem. Zawartość wody nie przekracza 10% wagowych.
- (5) **Sucharki, chleb tostowy i podobne produkty tostowe**, nawet pokrojone lub pokruszone, z dodatkiem lub bez dodatku masła lub innych tłuszczów, cukru, jaj lub innych odżywczych substancji.
- (6) **Piernik z dodatkiem imbiru i podobne**, które są produktami gąbczastymi, często o sprężystej konsystencji, otrzymanymi z mąki żytniej lub pszennej, środków słodzących (np. miodu, glukozy, cukru inwertowanego, oczyszczonej melasy) i aromatów lub przypraw, zawierającymi lub nie żółtka jaj lub owoce. Pewne typy pierników są oblewane czekoladą lub polewą przyrządzoną z tłuszczu i kakao. Inne typy mogą zawierać lub mogą być pokryte cukrem (lukrem).
- (7) **"Precte"**, np. kruche, glazurowane i solone sucharki wykonane z cylindrycznych kawałków ciasta często skręconych w formę przypominającą literę B.
- (8) **Herbatniki (biskwity)**. Zazwyczaj są one otrzymywane z mąki i tłuszczu z ewentualnym dodatkiem cukru lub innych substancji wymienionych poniżej w podpunkcie (10). Są pieczone przez długi czas w celu przedłużenia trwałości i zazwyczaj występują w zamkniętych opakowaniach. Jest wiele typów herbatników, włączając :

- (a) **zwykłe herbatniki** zawierające niewielkie ilości lub nie zawierające substancji słodzącej, ale stosunkowo dużą ilość tłuszczu; ten typ obejmuje herbatniki śmietankowe i herbatniki na wodzie;
- (b) **słodkie herbatniki**, które są delikatnymi wyrobami piekarskimi o długim okresie przechowywania, otrzymywanymi z mąki, cukru lub innej substancji słodzącej i tłuszczu (te składniki stanowią przynajmniej 50% masy produktu) i zawierającymi lub nie dodatek soli, migdałów, orzechów laskowych, substancji smakowych, czekolady, kawy itd. Zawartość wody w produkcie końcowym musi wynosić 12% wagowych lub mniej, a maksymalna zawartość tłuszczu 35% wagowych (przy określaniu tych zawartości nie są brane pod uwagę nadzienia i polewy). Obecne na rynku herbatniki zazwyczaj nie są nadziewane, ale czasami mogą zawierać stałe lub inne nadzienie (cukier, tłuszcz roślinny, czekolada itd.). Są one prawie zawsze produktami wytwarzanymi przemysłowo;
- (c) **pikantne i solone herbatniki**, zazwyczaj o niskiej zawartości sacharozy.
- (9) **Wafle i opłatki**, które są lekkimi, delikatnymi wyrobami piekarskimi, wypiekаныmi pomiędzy modelowanymi, metalowymi płytkami. Ta kategoria obejmuje również cienkie produkty waflowe, które mogą być zwijane, wafle składające się ze smacznego nadzienia umieszczonego między dwiema lub więcej warstwami cienkiego wyrobu waflowego i produkty otrzymywane przez wytłaczanie ciasta waflowego w specjalnym urządzeniu (np. rożki do lodów). Zawartość wody w końcowym produkcie musi wynosić 10% wagowych lub mniej. Wafle mogą być także oblewane czekoladą. Opłatki są produktami podobnymi do wafli.
- (10) **Produkty cukiernicze, ciasta i ciastka**, zawierające składniki takie jak mąkę, skrobię, masło lub inne tłuszcze, cukier, mleko, śmietankę, jaja, kakao, czekoladę, kawę, miód, owoce, likiery, winiaki, albuminę, ser, mięso, ryby, substancje smakowe, drożdże i inne środki spulchniające.
- (11) **Pewne produkty piekarskie otrzymywane bez mąki** (np. bezy wykonane z białka jaj i cukru).
- (12) **Crêpes i naleśniki**.
- (13) **Quiche**, mające postać foremek z ciasta wypełnionych nadzieniem otrzymanym z różnych składników, np. sera, jaj, śmietanki, masła, soli, pieprzu, gałki muszkatołowej, a w przypadku "quiche lorraine" - bekonu lub szynki.
- (14) **Pizzę**, składającą się z ciasta chlebowego pokrytego różnego rodzaju składnikami takimi jak ser, pomidory, olej, mięso, anchovies.
- (15) **Krucze**, pikantne produkty spożywcze, np. te otrzymane z ciasta na bazie mąki kukurydzianej z dodatkiem przypraw składających się z mieszaniny sera, glutaminianu sodowego i soli, smażone na oleju roślinnym i gotowe do spożycia.

Produkty zawierające więcej niż 20% wagowych kiełbasy, mięsa, podrobów, krwi, ryb lub skorupiaków, mięczaków lub innych bezkręgowców wodnych lub dowolnej z nich kombinacji (np. paszteciki składające się z mięsa otoczonego ciastem) są **wyłączone** (dział 16).

(B) Oplatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

Niniejsza pozycja obejmuje szereg produktów otrzymanych z ciasta na bazie mąki lub skrobi, zazwyczaj pieczonego w formie krążków lub arkuszy. Są one używane do różnych celów.

Oplatki sakralne są cienkimi krążkami otrzymywanymi przez pieczenie ciasta z bardzo czystej mąki pszennej między żelaznymi płytami.

Puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych są małymi, płytkimi miseczkami otrzymywanymi z ciasta na bazie mąki lub skrobi. Są one wykonane tak, aby pasowały do siebie parami, tworząc pojemniczek.

Wafle wytłaczane są wycinane z cienkich arkuszy upieczonego, wysuszonego i czasami barwionego ciasta. Mogą również zawierać lepkie substancje.

Papier ryżowy składa się z cienkich arkuszy upieczonego i wysuszonego ciasta na bazie mąki lub skrobi. Jest on używany do pokrywania pewnych artykułów cukierniczych, szczególnie nugatu. Nie powinien być mylony z tak zwanym "papierem ryżowym" otrzymywanym przez krojenie na plastry miększu pewnych palm (patrz uwagi wyjaśniające do **pozycji 1404**).
