

Kính gửi: Cục Hải quan tỉnh Thừa Thiên Huế.

Tổng cục Hải quan nhận được công văn số 250/HQTH-KTSTQ ngày 19/3/2013 của Hải quan tỉnh Thừa Thiên Huế về vướng mắc phân loại đối với malt hàng Malt bia. Về vấn đề này, Tổng cục Hải quan có ý kiến như sau:

Ngày 4/4/2013, Hiệp hội Bia - Rượu - Nước giải khát Việt Nam đã có công văn số 39/CV-HH gửi Tổng cục Hải quan về quy trình sản xuất malt, đặc điểm kỹ thuật của các loại malt... Theo đó, Malt bia (beer malt) là một trong những nguyên liệu chính để sản xuất bia và được sản xuất từ hạt đại mạch (barley). Trong sản xuất bia có nhiều loại malt, có thể phân thành 2 loại chính: malt vàng sấy khô (chưa rang - not roasted) và malt đen (roasted malt). Từ malt vàng sấy khô có thể chế biến được ra các loại malt đặc biệt để phục vụ các nhu cầu công nghệ, chủ yếu là tạo màu và vị của bia.

Quy trình công nghệ sản xuất malt bin như sau: Hạt đại mạch (barley) -> ngâm trong nước -> nảy mầm -> sấy khô -> malt bia. Malt vàng sấy khô (chưa rang) có quy trình sản xuất như trên và có những đặc tính kỹ thuật sau:

- | | |
|---------------------------|--------------|
| + hàm ẩm: | 3,8 - 5,0% |
| + thời gian đường hóa: | 10 - 15 phút |
| + cường độ màu: | < 3,4 EBC |
| + chỉ số Kolbach: | 38 - 42% |
| + hàm lượng chất hòa tan: | > 80% |
| + hàm lượng protein: | < 10,8% |
| + ... | |

Malt đen (roasted malt) được chế biến bằng công nghệ và thiết bị đặc biệt để tạo ra malt có cường độ màu cao, ở mức 1.300 - 2.500 EBC.

Đề nghị cục Hải quan tỉnh Thừa Thiên Huế căn cứ vào thực tế và hồ sơ kỹ thuật của hàng hóa, quy trình công nghệ và đặc tính kỹ thuật của malt nêu trên để phân loại malt cho phù hợp.

Tổng cục Hải quan thông báo để Cục Hải quan tỉnh Thừa Thiên Huế biết và thực hiện. *VL*

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục Hải quan các tỉnh, thành phố;
- Lưu: VT, TXNK (5b).

TL. TỔNG CỤC TRƯỞNG
KT. **CHIEU TRUONG CUC THUẾ XNK**
PHÓ TỔNG CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Hải Trang