

(CSH/31/mai 2003)  
(HSC/31/May 2003)

ANNEXE

MODIFICATION DU RECUEIL DES AVIS DE CLASSEMENT DECOULANT DU  
CLASSEMENT DANS LE N° 1905.32 DE BISCUITS (DE TYPE GAUFRES)

(Point VII.2 de l'ordre du jour)

---

ANNEX

AMENDMENTS TO THE COMPENDIUM OF CLASSIFICATION OPINIONS  
ARISING FROM THE CLASSIFICATION OF BAKERS' WARES (WAFFLES)

IN SUBHEADING 1905.32

(Item VII.2 on Agenda)

MODIFICATION DU RECUEIL DES AVIS DE CLASSEMENT

Page 1b.

Insérer l'avis de classement suivant :

- “1905.32**      2. **Produit de boulangerie** (gaufre), composé d'eau, de farine de blé, d'œufs, de poudre à lever, de sucre, de poudre de lactosérum et de matières grasses (généralement de l'huile de soja). Après mélange de tous ces ingrédients pour former une pâte, la pâte est versée dans un moule comportant des motifs. Après cuisson complète, le produit est congelé. La teneur moyenne en eau est de 48% après cuisson et de 45% après congélation.

**Application des RGI 1 et 6.”**

Page 48.

Insérer les références suivantes :

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5
<b>“1905.32</b>	2	(*)	<b>“KELLOGG'S EGGO FROZEN WAFFLES”</b> Eau (après congélation) Farine de blé Œufs Poudre à lever Sucre Poudre de lactosérum Matières grasses	↓ 45”

(\*) Insérer le numéro de document du rapport correspondant.

AMENDMENTS TO THE COMPENDIUM OF CLASSIFICATION OPINIONS

Page 1b.

Insert the following Classification Opinion :

- “1905.32**      2. **Bakers’ wares** (waffles), made from water, wheat flour, eggs, leavening agents, sugar, whey powder and fat (typically soya-bean oil). After the ingredients are blended into a batter, the batter is poured into a patterned waffle iron. After the product is fully baked, it is frozen. The average moisture content is 48 % after baking and 45 % after being frozen.

**Application of GIRs 1 and 6.”**

Page 48.

Insert the following references :

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5
<b>“1905.32</b>	<b>2</b>	<b>(*)</b>	<b>“KELLOGG’S EGGO FROZEN WAFFLES”</b> Water (after being frozen) Wheat flour Eggs Leavening agents Sugar Whey powder Fat	<b>45”</b>

(\*) Insert the appropriate Report reference.

---