

**第 20 類**  
**野菜、果実、ナットその他植物の部分の調製品**

## 注

- 1 この類には、次の物品を含まない。
  - (a) 第 7 類、第 8 類又は第 11 類に定める方法により調製し又は保存に適する処理をした野菜、果実及びナット
  - (b) 植物性油脂（第 15 類参照）
  - (c) ソーセージ、肉、くず肉、血、昆虫類、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎動物の一以上を含有する調製食料品で、これらの物品の含有量の合計が全重量の 20% を超えるもの（第 16 類参照）
  - (d) 第 19.05 項のベーカリー製品その他の物品
  - (e) 第 21.04 項の均質混合調製食料品
- 2 第 20.07 項及び第 20.08 項には、フルーツゼリー、フルーツペースト、砂糖で覆ったアーモンドその他これらに類する物品で、砂糖菓子の形状のもの（第 17.04 項参照）及びチョコレート菓子の形状のもの（第 18.06 項参照）を含まない。
- 3 第 20.01 項、第 20.04 項及び第 20.05 項には、第 7 類、第 11.05 項又は第 11.06 項の物品（第 8 類の物品の粉及びミールを除く。）で 1（a）に定める方法以外の方法により調製し又は保存に適する処理をしたもののみを含む。
- 4 トマトジュースで含有物の乾燥重量が全重量の 7% 以上のものは、第 20.02 項に属する。
- 5 第 20.07 項において「加熱調理をして得られたもの」とは、水分を減らすことにより又はその他の手段により粘性を増すために、大気圧における又は減圧下での熱処理により得られたものをいう。
- 6 第 20.09 項において「発酵しておらず、かつ、アルコールを加えてないもの」とは、アルコール分（第 22 類の注 2 参照）が全容量の 0.5% 以下のものをいう。

\*

\* \*

## 号注

- 1 第 2005.10 号において「均質調製野菜」とは、微細に均質化した野菜から成る乳幼児用又は食餌療法用の調製品（小売用のもので正味重量が 250 グラム以下の容器入りにしたものに限る。）をいう。この場合において、調味、保存その他の目的のために当該調製品に加えた少量の構成成分は考慮しないものとし、当該調製品が少量の野菜の目に見える程度の細片を含有するかしないかを問わない。同号は、第 20.05 項の他のいかなる号にも優先する。
- 2 第 2007.10 号において「均質調製果実」とは、微細に均質化した果実から成る乳幼児用又は食餌療法用の調製品（小売用のもので正味重量が 250 グラム以下の容器入りにしたものに限る。）をいう。この場合において、調味、保存その他の目的のために当該調製品に加えた少量の構成成分は考慮しないものとし、当該調製品が少量の果実の目に見える程度の細片を含有する

かしないかを問わない。同号は、第 20.07 項の他のいかなる号にも優先する。

- 3 第 2009.12 号、第 2009.21 号、第 2009.31 号、第 2009.41 号、第 2009.61 号及び第 2009.71 号において「ブリックス値」とは、温度 20 度におけるブリックスハイドロメーター又は屈折計（屈折率をしょ糖含有率（ブリックスの値）として目盛りられたものに限る。）の読み値（温度 20 度と異なる温度で測定した場合には、温度 20 度における値に補正したもの。）をいう。

### 総 説

この類には、次の物品を含む。

- (1) 食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をした野菜、果実、ナットその他植物の食用の部分
  - (2) 砂糖により調製した野菜、果実、ナット、果皮その他植物の部分
  - (3) ジャム、フルーツゼリー、マーマレード、果実又はナットのピューレー、果実又はナットのペースト（加熱調理して得られたものに限る。）
  - (4) 均質に調製し又は保存に適する処理をした野菜及び果実
  - (5) 果汁又は野菜のジュースで未発酵のもの、アルコールを加えてないもの又はアルコール分が全容量の 0.5%以下のもの
  - (6) 7 類、8 類、11 類その他この表の他の類に規定されていない方法によって調製された野菜、果実、ナットその他の食用の植物の部分
  - (7) 07.14 項、11.05 項又は 11.06 項の物品（8 類の物品の粉及びミールを除く。）で、7 類又は 11 類に定める方法以外の方法によって調製し又は保存に適する処理をしたもの
  - (8) 浸透脱水により保存処理された果物
- これらの物品は全形のもの、切ったもの又はつぶしたものでもよい。

この類には、次の物品を含まない。

- (a) ソーセージ、肉、くず肉、血、昆虫類、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎動物の一以上を含有する調製食料品で、これらの物品の含有量の合計が全重量の 20%を超えるもの（16 類）
- (b) ペーストリーとして調製したフルーツタルトのような物品（19.05）
- (c) 21.04 項のスープ、ブロス、スープ用又はブロス用の調製品及び均質混合調製食料品
- (d) アルコール分が全容量の 0.5%を超える果汁又は野菜ジュース（22 類）

#### 20.01 食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をした野菜、果実、ナットその他植物の食用の部分

2001.10—きゅうり及びガーキン

2001.90—その他のもの

この項には、野菜（この類の注 3 参照）、果実、ナットその他植物の食用の部分を食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をしたものを含む（塩、香辛料、マスタード、砂糖その他の

甘味料を含んでいるかいないかを問わない。)。また、これらの物品には、油その他の添加物が含まれていてもよい。これらの物品は、バルク（樽入り、ドラム入り等）又は小売用のかめ、びん、罐若しくは気密容器に入れたものがある。この項には、ピクルス、マスタードピクルス等と呼ばれる調製品も含まれる。

この項に属する物品は、21.03 項のソースとは異なる。ソースは、主として液状、乳濁状又は懸濁状で、そのものだけを食べることを意図したものでなく、食品の添え物として、又はある種の料理の調製に使用されるものである。

この項に記述した方法により保存に適する処理をした主なものは、きゅうり、ガーキン、たまねぎ、シャロット、トマト、カリフラワー、オリーブ、ケーパー、スイートコーン、アーティチョークのしん、やしのしん (Palm hearts)、ヤム、くるみ及びマンゴーである。

#### **20.02 調製し又は保存に適する処理をしたトマト(食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をしたものを除く。)**

2002.10—トマト（全形のものと及び断片状のものに限る。)

2002.90—その他のもの

この項には、全形のものであるか又は断片状のものであるかないかを問わず、食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をしたトマト（20.01）及び7類に特掲された状態のトマト以外のトマトを含む。トマトの調製品は、包装容器の形状に関係なくこの項に属する。

この項には、均質に調製し又は保存に適する処理をしたトマト（例えば、トマトのピューレ、ペースト又は濃縮物）及びトマトジュースで含有物の乾燥重量が全重量の7%以上のものを含む。ただし、この項にはトマトケチャップその他のトマトソース（21.03）並びにトマトスープ及びスープ用の調製品（21.04）を含まない。

#### **20.03 調製し又は保存に適する処理をしたきのこ及びトリフ(食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をしたものを除く。)**

2003.10—きのこ（はらたけ属のもの)

2003.90—その他のもの

この項には、食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をしたもの（20.01）及び7類に特掲する状態のものを除き、すべてのきのこ（柄を含む。）及びトリフを分類する。この項の物品は、全形のもの、断片状のもの（例えば、スライスしたもの）又は均質化したもの（20.03）であってもよい。

#### **20.04 調製し又は保存に適する処理をしたその他の野菜(冷凍したものに限るものとし、食酢又**

**は酢酸により調製し又は保存に適する処理をしたもの及び第 20.06 項の物品を除く。)**

2004.10ーばれいしょ

2004.90ーその他の野菜及び野菜を混合したもの

この項の冷凍野菜は、冷凍されていない場合には 20.05 項に該当するものである（20.05 項の解説参照）。「冷凍」の用語は 7 類の総説に定義されている。

この項に該当する一般的な商品の例としては、次の物品がある。

- (1) ばれいしょ（チップ又はフレンチフライ）：油で調理し又は半調理した後に冷凍したもの
- (2) 冷凍のスイートコーン（コーンコブ又は穀粒のもの）、にんじん、えんどう等：あらかじめ加熱により調理してあるかないかを問わず、バター又はその他のソースとともに気密容器（例えば、プラスチック製バッグ）に詰めてあるもの。
- (3) Knodel、Klosse、Nockerln：ばれいしょ粉をもととし、冷凍したもの

**20.05 調製し又は保存に適する処理をしたその他の野菜（冷凍してないものに限るものとし、食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をしたもの及び第 20.06 項の物品を除く。)**

2005.10ー均質調製野菜

2005.20ーばれいしょ

2005.40ーえんどう（ピスム・サティヴム）

ーささげ属又はいんげんまめ属の豆

2005.51ーーさやを除いた豆

2005.59ーーその他のもの

2005.60ーアスパラガス

2005.70ーオリーブ

2005.80ースイートコーン（ゼア・マユス変種サカラタ）

ーその他の野菜及び野菜を混合したもの

2005.91ーーたけのこ

2005.99ーーその他のもの

この項において「野菜」とは、この類の注 3 に定める物品に限定する。これらの物品（20.01 項の食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をしたもの、20.04 項の冷凍野菜及び 20.06 項の砂糖により調製した野菜を除く。）は、7 類又は 11 類に記載されていない方法により調製し又は保存に適する処理がされている場合にこの項に属する。

これらの物品は、詰められた容器の形状に関係なくこの項に含まれる（缶詰又はその他の気密容器入りのものが多い）。

これらの物品は、全形、断片又は破碎された状態で、水、トマトソース又はその他の材料で保存されており、直ちに食用に供することができるようになっている。また、これらは均質化して

いてもよく、共に混合してあってもよい（サラダ）。

この項に属する調製品の例としては、次の物品がある。

- (1) オリーブ：ソーダ溶液で特別の処理を施すか又は塩水に長時間浸せきして食用に適するようにしたもの（オリーブを単に一時的に塩水に貯蔵したものは 07.11 項に属する。07.11 項の解説参照）
- (2) サワークラウト：キャベツを細かく切って塩漬とし、一部発酵させ調製したもの
- (3) スイートコーン（コーンコブ又は穀粒のもの）、にんじん、えんどう等：あらかじめ加熱により調理され、バター又はその他のソースとともに詰められているもの
- (4) ばれいしょの粉、食塩及び少量のグルタミン酸ソーダから作った薄い長方形のタブレット状物品で、連続的に湿潤と脱水を行うことにより部分的にデキストリン化したもの：この種の物品は数秒間油で揚げたのち「チップ」として食用に供されるものである。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 20.09 項の野菜ジュース
- (b) アルコール分が全容量の 0.5%を超える野菜ジュース（22 類）

#### **20.06 砂糖により調製した野菜、果実、ナット、果皮その他植物の部分（ドレインしたもの、グラッセのもの及びクリスタライズしたものに限る。）**

この項の物品は、最初、野菜、果実、ナット、果皮その他植物の部分を沸とう水で処理（材料を柔らかくし、砂糖の浸透を容易にさせる。）し、次いで沸とう点まで温度を上げることがを繰り返して、徐々に砂糖水の濃度をあげ、砂糖を十分に浸透させ、その保存を確実にしたものである。

砂糖により保存に適する処理をした主な物品は、全形の果実又はナット（さくらんぼ、あんず、なし、プラム、くり（マロングラッセ）、くるみ等）、切り分けた果実（オレンジ、レモン、パイナップル等）、果皮（シトロン、レモン、オレンジ、メロン等）、その他植物の部分（アンジェリカ、しょうが、ヤム、かんしょ等）及び花（すみれ、ミモザ等）である。

ドレインのものは、糖水（例えば、しょ糖と転化糖又はぶどう糖を混合したもの）を使用して調製したもので、空気中に放置しても結晶しない。染み込ませた後過剰の糖水を取り除いたものは、触れればねばねばする。

グラッセのものは、ドレインのものを砂糖水の中に漬けて得られ、乾燥して薄い光沢のある皮膜を形成する。

クリスタライズのものは、果実等の中に砂糖水を浸透させて調製したもので、乾燥して製品の表面又は全体に砂糖の結晶ができる。

砂糖により保存に適する処理をし、シラップ漬けたこれらの物品は、包装のいかんを問わずこの項には含まない（野菜の場合は 20.02 項、20.03 項又は 20.05 項に属し、果実、ナット、果皮その他植物の食用の部分の場合（例えば、マロングラッセ又はしょうが）は 20.08 項に属する。）。

乾燥果実（例えば、なつめやしの実及びプルーン）は、例えば、少量の砂糖を加えたものであ

っても、また、果実の外側に乾燥した天然の砂糖が付着していて、この項のクリスタライズフルーツと外観が若干類似しているものであっても 8 類に属する。

**20.07 ジャム、フルーツゼリー、マーマレード、果実又はナットのピューレー及び果実又はナットのペースト（加熱調理をして得られたものに限るものとし、砂糖その他の甘味料を加えてあるかないかを問わない。）**

2007.10—均質調製果実

—その他のもの

2007.91—かんきつ類の果実

2007.99—その他のもの

ジャム：全形の果実、フルーツパルプ又はある種の野菜（例えば、marrow、aubergines）又はその他のもの（例えば、しょうが、ばらの花べん）にほぼ同量の砂糖を入れて加熱調理をして製造する。冷えると、適度の堅さを保つに至り果実の断片を含んでいる。

マーマレードは、ジャムの変種で、通常、かんきつ類の果実から調製される。

フルーツゼリーは、果汁（生又は加熱調理をした果実からしぼったもの）に冷えた製品が固まる程度に砂糖を加えて加熱調理をすることにより調製される。堅く透明で、果実の断片は含んでいない。

フルーツピューレー又はナットピューレーは、フルーツパルプをこしたのもの又は粉状のナットに砂糖を加えるか又は加えないで堅めに加熱調理をして調製する。フルーツピューレーは、果実の占める割合が高く、比較的柔らかい点でジャムと異なる。

フルーツペースト又はナットペースト（りんご、マルメロ、なし、アプリコット、アーモンド等）は、固体又はほとんど固体の堅さにまで、ピューレーの水分を蒸発したものである。

この項の物品は、通常砂糖で調製されるが、砂糖の代わりに合成甘味料（例えば、ソルビトール）で甘味付けされたものもある。

この項には、また均質調製品を含む。

この項には、次の物品は含まない。

(a) ゼリー及びペーストで砂糖菓子又はチョコレート菓子の形状のもの（それぞれ 17.04 又は 18.06）

(b) ゼラチン、砂糖及び果汁又は人造フルーツエッセンスから調製されたテーブルゼリー（21.06）

**20.08 果実、ナットその他植物の食用の部分（その他の調製をし又は保存に適する処理をしたものに限るものとし、砂糖その他の甘味料又はアルコールを加えてあるかないかを問わず、他の項に該当するものを除く。）**

ーナット、落花生その他の種（これらを相互に混合してあるかないかを問わない。）

2008. 11ー落花生

2008. 19ーその他のもの（混合したものを含む。）

2008. 20ーパイナップル

2008. 30ーかんきつ類の果実

2008. 40ーなし

2008. 50ーあんず

2008. 60ーさくらんぼ

2008. 70ー桃（ネクタリンを含む。）

2008. 80ーストロベリー

ーその他のもの（混合したもの（第 2008. 19 号のものを除く。）を含む。）

2008. 91ーパームハート

2008. 93ー克蘭ベリー（ヴァキニウム・マクロカルポン及びヴァキニウム・オクシココス）及び  
こけもも（ヴァキニウム・ヴィティスイダイア）

2008. 97ー混合したもの

2008. 99ーその他のもの

この項には、他の類又はこの類の前項までに該当する方法以外の方法で調製し又は保存に適する処理をした果実、ナット、その他植物の食用の部分（全形のもの、断片状のもの又はつぶしたもの及びこれらの混合物）を含む。

この項には、次の物品を含む。

- (1) アーモンド、落花生、びんろうの実（又は betel nuts）その他のナットで煎ったもの（油脂で煎ったものを含み、植物油、食塩、香味料、香辛料若しくはその他の添加物を含んでいるか又はまぶしてあるかないかを問わない。）
- (2) ピーナツバター：煎った落花生をすりつぶして作ったペースト状のもの（塩又は油を加えてあるかないかを問わない。）
- (3) 水、糖水、薬品又はアルコールの溶液中に貯蔵をした果実（果皮及び種子を含む。）
- (4) 殺菌したフルーツパルプ（加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）
- (5) 桃（ネクタリンを含む。）、あんず、オレンジ等の全形の果実（皮をむき、種又は核をとってあるかないかを問わない。）をつぶし、殺菌したもの（直接飲用に供するための必要な量でない限り、水又は砂糖水を加えてあるかないかを問わない。）。直接飲用に供するために十分な量の水又は砂糖水を加えたものは 22. 02 項に属する。
- (6) 加熱による調理をした果実。ただし、果実を蒸し又は水煮により加熱調理し、冷凍したものは 08. 11 項に属する。
- (7) 糖水漬けその他の方法で調製し又は保存に適する処理をした茎、根及びその他の食用の植物の部分（例えば、しょうが、アンジェリカ、ヤム、かんしょ、ホップシュート (Hop shoots)、バインリーブ (Vine leaves)、パームハート)
- (8) 砂糖水に漬けたタマリンドのきょう果

(9) 砂糖により保存に適する処理をし、糖水漬けした果実、ナット、果皮その他植物の食用の部分(野菜を除く。)(例えば、マロングラッセ又はしょうが。包装のいかんを問わない。)

(10) 浸透脱水により保存処理された果物。「浸透脱水」とは、果物の小片を、濃い砂糖水に長時間浸し、その結果、果物中の水分と元々果物に含有する糖分の多くが、砂糖水中の糖分と置き換えられる処理のことをいう。この果物は、更に水分を減少させるため、続けて空気乾燥されることがある。

この項の調製品は、砂糖の代わりに合成甘味料(例えば、ソルビトール)で甘味付けしてあってもよい。この項の調製品には、果実、ナットその他植物の食用の部分として重要な特性を変えない場合に限り、他の物質(例えば、でん粉)を加えてあってもよい。

この項の調製品は、一般に缶、つぼ又は気密容器に詰められるか又はおけ、樽若しくはこれらに類似の容器に入っている。

この項には、また異なる種の植物及びその部分(種及び果実を含む。)の混合物からなる物品又は単一若しくは異なる種の植物及びその部分とその他の物品(例えば、一以上の植物エキス)とを混合したものから成る物品で、このままでは、消費されず、ハーブの煎じ液又はハーブ茶を作るために使用するものを含まない(08.13、09.09又は21.06)。

この項には、果実、ナットその他植物の食用の部分で、砂糖菓子(天然はちみつをもととしたものを含む。)を含まない。(17.04)

この項には、更に、異なる類(例えば、7類、9類、11類、12類)に属する種の植物、植物の部分、種又は果実(丸のままのもの、切ったもの、破碎し若しくはひき割りにしたもの又は粉末状のもの)の混合物で、このままでは消費されず、直接飲料の香味付けに又は飲料製造用エキスを調製するために使用するものを含まない。

### 20.09 果実、ナット又は野菜のジュース(ぶどう搾汁及びココナッツウォーターを含み、発酵しておらず、かつ、アルコールを加えてないものに限るものとし、砂糖その他の甘味料を加えてあるかないかを問わない。)

ーオレンジジュース

2009.11ーー冷凍したもの

2009.12ーー冷凍してないもの(ブリックス値が20以下のものに限る。)

2009.19ーーその他のもの

ーグレープフルーツジュース及びポメロジュース

2009.21ーーブリックス値が20以下のもの

2009.29ーーその他のもの

ーその他のかんきつ類の果実のジュース(二以上の果実から得たものを除く。)

2009.31ーーブリックス値が20以下のもの

2009.39ーーその他のもの

ーパイナップルジュース

2009.41ーーブリックス値が20以下のもの



2009. 49—その他のもの

2009. 50—トマトジュース

—ぶどうジュース（ぶどう搾汁を含む。）

2009. 61—ブリックス値が 30 以下のもの

2009. 69—その他のもの

—りんごジュース

2009. 71—ブリックス値が 20 以下のもの

2009. 79—その他のもの

—その他の果実、ナット又は野菜のジュース（二以上の果実、ナット又は野菜から得たものを除く。）

2009. 81—克蘭ベリー（ヴァキニウム・マクロカルポン及びヴァキニウム・オクシココス）ジュース及びこけもも（ヴァキニウム・ヴィティスイダイア）ジュース

2009. 89—その他のもの

2009. 90—混合ジュース

ジュースとは発酵していないもの及びアルコールを含有しないものをいう（この類の注 6 参照）。

この項の果汁及び野菜のジュースは、一般に生鮮で健全な完熟した果実又は野菜を機械的に割ること又は搾ることにより得られる。これらのものは、家庭用レモン搾り器と同じ原理により機械的に搾る方法（かんきつ類の場合）又は前もってつぶして単に圧縮して搾る方法（特にりんご）又は冷水、温水若しくは蒸気で処理してから搾る方法（例えば、トマト、ブラックカラント及びにんじん、セロリのようなある種の野菜）等により得られる。

この項には、ココナッツウォーターを含む。

このようにして得られる液体は、一般に次の工程を経る。

- (a) 清澄：清澄剤（ゼラチン、アルブミン、活性白土等）、酵素、遠心分離法又は限外ろ過法によってジュースから大部分の固形分を除く。限外ろ過法は殺菌にも使用される。
- (b) ろ過：時としてけいそう土、セルロース等で表面を覆ったろ過板で行う。
- (c) 脱酸素（De-aeration）：色素及び香味をそこなう酸素を除去する。
- (d) 均質化：非常に多肉質の果実（トマト、桃等）からある種のジュースを得る場合に行う。
- (e) 殺菌：発酵防止のために行われ、種々の方法が使用される。例えば、パストール法（低温殺菌法（prolonged）又は瞬間殺菌法（flash））、電極を備えた機械による電気殺菌法、ろ過による殺菌、炭酸ガスを用いて圧力下で貯蔵する方法、冷凍法、化学的殺菌法（例えば、亜硫酸ガス法、安息香酸ナトリウム法）、紫外線又はイオン交換装置で処理する方法がある。

これら各種の処理の結果、果汁及び野菜ジュースは清澄で発酵していない液体から成っている。ただし、ある種のジュース（特に、アプリコット、桃及びトマトのようなパルプ質の果実から得られるジュース）には、パルプの部分が微細に分離された形状で懸濁しているか又は沈んで含まれている。

この項には、また、実際には比較的少ないが、乾燥果実から得られた果汁も含むが、それは、その果実が生鮮の時ジュースを含有する種類のものに限定される。一例としてプルーンを拡散器

(diffusers) 中で数時間水とともに加熱して抽出した「プルーンジュース」がある。ただし、この項には、事実上ジュースを含有しない生鮮又は乾燥した果実（例えば、ジュニパーベリー、ローズヒップ）を水とともに加熱して得られる液体の物品は含まない。このような物品は、一般に 21.06 項に属する。

この項のジュースは、濃縮（冷凍してあるかないかを問わない。）又は結晶状若しくは粉末状であってもよい。後者の場合、それは完全に又は殆ど完全に水に溶解するものに限られる。このような物品は、通常、加熱（真空中で行うものであるかないかを問わない。）あるいは冷却（凍結乾燥 (Lyophilisation)）を含む処理工程によって製造される。

ある種の濃縮ジュースは、そのブリックス値を基準として、濃縮されてないものと区別することができる（この類の号注 3 参照）。

この項の果実、ナット又は野菜のジュースは、下記の種類の物質を含有（製造工程中に生成したのか又は後に加えられたものであるかないかを問わない。）していてもよいが、果実、ナット又は野菜のジュースの本来の性格が残っているものに限られる。

(1) 砂糖

(2) 天然又は合成のその他の甘味料：添加量が通常の甘味付けのための必要量を超えず、かつ、特にそれぞれの成分バランスについては、この項に規定するジュースに合致するものに限る（下記 (4) 参照）。

(3) ジュースの保存又は発酵防止のために加えられる物品（例えば、亜硫酸ガス、炭酸ガス、酵素）

(4) 標準化剤（例えば、くえん酸、酒石酸）及び製造工程中に失われた成分を補充するために加えられる物品（例えば、ビタミン類、着色料）並びに香味の保留剤（例えば、粉末又は結晶のかんきつ類のジュースに加えるソルビトール）。ただし、当該果汁の一構成成分（くえん酸、果実から抽出した精油等）を天然の果汁に由来する成分と比較して明らかにバランスを失わせるほどに添加したものは、その本来の性格を失っておりこの項には含まない。

この項の野菜のジュースには、また、塩（塩化ナトリウム）、香辛料又は香味料を加えたものを含む。

同様に、同種又は異種の果実、ナット若しくは野菜のジュースを混合したものは、この項に属する。同様に再生ジュース (reconstituted juice)（すなわち、濃縮ジュースに正常な成分割合の未濃縮ジュースに含有されている量を超えない量の水を加えて得られた物品）も含まれる。

ただし、正常な果実、ナット若しくは野菜のジュースに水を添加したもの又は濃縮ジュースに本来の天然ジュースの元の成分に戻すために必要な量以上に多量の水を添加したものは、22.02 項の飲料の性格を有する希釈物となる。炭酸ガスで処理された果実、ナット又は野菜のジュースに通常存在する量以上に非常に多量の炭酸ガスを含有するもの（ガス入りの果実又はナットのジュース）及びレモネード並びに果実又はナットのジュースで香味付けした炭酸水も除かれる (22.02)。

この項には、また、発酵してないものであれば、その用途を問わず、ぶどう搾汁を含む。

このぶどう搾汁は、他の果汁と同様の工程を経ているので、本来のぶどうジュースに極めて類似している。これは濃縮物又は結晶の状態（後者の状態のものは、商慣行上「グレープシュガー」

又は「グレープハニー」として知られており、ファインベーカーリー又はジンジャーブレッド、スイートミート等の菓子の製造に供される。) で提示されるものもある。

部分的に発酵したぶどう搾汁は、発酵が止まっているかいないかを問わず、アルコールを加えた未発酵のぶどう搾汁と同様に、ともにアルコール分が全容量の 0.5%を超えるものは 22.04 項に属する。

この項には、なお、次の物品を含まない。

- (a) トマトジュースで含有物の乾燥重量が 7%以上のもの (20.02)
- (b) アルコール分が全容量の 0.5%を超える果実、ナット又は野菜のジュース (22 類)

\*

\* \*

号の解説

2009.11

「冷凍オレンジジュース」には、マイナス 18 度程度の温度を条件にし、かつ、その温度に保たれているが、全体に凍結していない濃縮オレンジジュースもまた含まれる。