

第 9 類

コーヒー、茶、マテ及び香辛料

注

1 第 09.04 項から第 09.10 項までの物品の混合物は、次に定めるところによりその所属を決定する。

(a) 同一の項の二以上の物品の混合物は、その項に属する。

(b) 異なる項の二以上の物品の混合物は、第 09.10 項に属する。

第 09.04 項から第 09.10 項までの物品 ((a) 又は (b) の混合物を含む。) に他の物品を加えて得た混合物のうち、当該各項の物品の重要な特性を保持するものについてはその属する項は変わらないものとし、その他のものについてはこの類に属さず、混合調味料にしたものは第 21.03 項に属する。

2 この類には、第 12.11 項のクベバ (ピペル・クベバ) その他の物品を含まない。

総 説

この類には、次の物品を含む。

(1) コーヒー、茶及びマテ

(2) 香辛料、すなわち、精油と芳香成分に富み、その独特の風味のために主として香味料として使用する植物性生産品 (種等を含む。)

これらの物品には、全形のもの、砕いたもの又は粉末状のものがある。

09.04 項から 09.10 項までの物品の混合物の所属の決定に関しては、この類の注 1 を参照。この類の注 1 の規定に基づき、09.04 項から 09.10 項までの物品 (又はこの類の注 1 の (a) 又は (b) に規定する混合物) に他の物品を加えたものについては、これを加えて生じた混合物が当該各項に属する物品の重要な特性を保持していれば、その所属に影響しない。

この規定は、特に、香辛料及び香辛料の混合物に次の物品が加えられた場合に適用する。

(a) 希釈料 (“spreader” bases) : これは、香辛料の計量及び食料調製品に対する香辛料の均一な配合を容易にするために加えられるものである (穀粉、ラスク粉、ぶどう糖等)。

(b) 食品着色料 (例えば、xanthophyll)

(c) 香辛料の香味を増強するために加えられるグルタミン酸ソーダのような相乗作用を有する物品

(d) 食塩又は酸化防止剤のような物質 : これは、物品を保存して香気性を長く保持するために、通常、少量加えられるものである。

他の類に該当する物質を加えた香辛料 (香辛料の混合物を含む。) で、それ自体が香味又は調味を有するものは、香辛料の混合物としての重要な特性を有する限りこの類に属する。

この類には、他の類 (例えば、7 類、9 類、11 類、12 類) に該当する植物、植物の部分、種又は果実 (全形のもの、切ったもの、押しつぶしたもの、砕いたもの又は粉末にしたもの) の混合物で、香味飲料に使用されるもの又は飲料製造用のエキスの調製に使用されるものを含む。ただし、この場合、所属は次による。

(i) その重要な特性が 09.04 項から 09.10 項までの一つの項に所属する一以上の種類の物品によって与えられるもの (09.04 項から 09.10 項までの該当する項)

(ii) その重要な特性が 09.04 項から 09.10 項の二以上の項に所属する種類の物品の混合物によって与えられるもの (09.10)

ただし、その重要な特性が上記 (i) 又は (ii) によって与えられない場合、そのような混合物はこの類から除かれる (21.06)。

この類には、更に次の物品を含まない。

(a) 7類の野菜 (例えば、パセリ、チャービル、タラゴン、クレス、スイートマジョラム、コリアンダー、いのんど)

(b) マスタードの種 (12.07) 並びにマスタードの粉 (調製してあるかないかを問わない。) (21.03)

(c) ホップ (12.10)

(d) 香辛料としても使用することはできるが、香料用又は医薬用として、より多く使用されるある種の果実、種及び植物の部分 (例えば、カシアポッド (cassia pods)、ローズマリー、野生マジョラム、バジル、ボラジ、ヒソップ、各種のミント類、ヘンルーダ (rue) 及びセージ) (12.11)

(e) 混合調味料 (21.03)

09.01 コーヒー (いってあるかないか又はカフェインを除いてあるかないかを問わない。)、コーヒー豆の殻及び皮並びにコーヒーを含有するコーヒー代用物(コーヒーの含有量のいかんを問わない。)

ーコーヒー (いったものを除く。)

0901.11ーカフェインを除いてないもの

0901.12ーカフェインを除いたもの

ーコーヒー (いったものに限る。)

0901.21ーカフェインを除いてないもの

0901.22ーカフェインを除いたもの

0901.90ーその他のもの

この項には、次の物品を含む。

(1) すべての形態の生コーヒー (すなわち、灌 (かん) 木から採取したままの実、黄色い外皮をつけた豆又は種、外皮をとった豆又は種)

(2) 各種の溶剤に生のコーヒー豆を浸すことによってカフェインを抽出したコーヒー

(3) いったコーヒー (カフェインを含有するかしないかを問わず、また、砕いてあるかどうかを問わない。)

(4) コーヒー豆の殻及び皮

(5) コーヒー代用物 (コーヒーの含有量のいかんを問わない。)

この項には、次の物品を含まない。

- (a) コーヒーワックス (15.21)
- (b) コーヒーのエクス、エッセンス及び濃縮物 (インスタントコーヒーとして知られている)、これらをもととした調製品並びにコーヒー分を含有しないといったコーヒー代用物 (21.01)
- (c) カフェイン (コーヒー中のアルカロイド) (29.39)

09.02 茶 (香味を付けてあるかないかを問わない。)

0902.10—緑茶 (発酵していないもので、正味重量が3キログラム以下の直接包装にしたものに限る。)

0902.20—その他の緑茶 (発酵していないものに限る。)

0902.30—紅茶及び部分的に発酵した茶 (正味重量が3キログラム以下の直接包装にしたものに限る。)

0902.40—その他の紅茶及び部分的に発酵した茶

この項には、植物学上の茶属 (genus *Thea* (*Camellia*)) の植物から得られる各種の茶を含む。緑茶の調製は基本的には、新鮮な葉を加熱し、次にもみ、そして乾燥させることから成る。紅茶の場合には、茶をほうじ又は乾燥させる前に葉をもみ固め、発酵させる。

また、この項には部分的に発酵させた茶 (ウーロン茶) を含む。

この項には、茶の花、つぼみ、くず及び粉末の茶 (葉、花及びつぼみ) をボール状又はタブレット状に固めたもの並びに様々な形状や大きさに圧縮された茶を含む。

例えば、発酵中の蒸気工程により又は精油 (例えば、レモン油又はベルガモット油)、人工香料 (結晶又は粉状であってもよい。) 又は他の各種の芳香性植物若しくは果実の部分 (例えば、ジャスミンの花、乾燥したオレンジの果皮又は丁子) の添付により香味付けされた茶もこの項に含まれる。

また、この項はカフェインを除いた茶を含むが、カフェインそのものはこの項には含まない (29.39)。

この項には、また、「茶 (teas)」と呼ばれることもあるが、植物学上の「茶属 (genus *Thea*)」の植物から得られたものではない次のような物品を含まない。例えば、

- (a) マテ (Paraguay tea) (09.03)
- (b) ハーブの煎じ液又はハーブ「茶」を作るための物品。これらは、例えば、08.13 項、09.09 項、12.11 項又は 21.06 項に分類される。
- (c) 朝鮮人参「茶」 (朝鮮人参エキスと乳糖又はぶどう糖との混合物) (21.06)

09.03 マテ

マテは、南米に生育するモチノキ科のある種の灌（かん）木の乾燥した葉から成る。これは、時には“Paraguay tea”又は“Jesuits’ tea”として知られている。マテは、浸出することにより、極くわずかカフェインを含む飲料の製造に使用する。

09.04 とうがらし属又はピメンタ属の果実（乾燥し、破碎し又は粉碎したものに限る。）及びこしょう属のペッパー

ーペッパー

0904.11ーー破碎及び粉碎のいずれもしてないもの

0904.12ーー破碎し又は粉碎したもの

ーとうがらし属又はピメンタ属の果実

0904.21ーー乾燥したもの（破碎及び粉碎のいずれもしてないものに限る。）

0904.22ーー破碎し又は粉碎したもの

(1) こしょう属のペッパー

この用語は、クベバペッパー (*Piper cubeba* 種) (12.11) を除き、こしょう属のすべてのこしょう植物の種子又は果実を含む。商品としての主な種類には、*Piper nigrum* 種のこしょうがあり、黒こしょう又は白こしょうの別がある。黒こしょうの乾燥した実は、未熟の果実を天日乾燥し又はいぶして（時にはその前に熱湯で処理して）得られる。白こしょうは、ほとんど成熟した果実から調製されたもので、果肉及び種子の外皮を浸せき又は僅かの発酵によって除去してある。また、白こしょうは黒こしょうの乾燥した実の外側の部分を除去することによって調製されることも多い。白こしょうは帯黄灰色であり、黒こしょうほど辛くない。

ロングペッパー (*Piper longum*) は、別の品種のこしょうである。

この項には、また、こしょうの粉末及び掃き寄せも含む。

誤ってこしょうとして知られているある種の生産品（例えば、Indian peppers、Turkish peppers、Spanish peppers、Cayenne peppers 及び Jamaica peppers）は実際はピメントである。

(2) 乾燥し、破碎し又は粉碎したとうがらし属又はピメンタ属の果実

とうがらし属の果実は、一般に *Capsicum frutescens* 種又は *Capsicum annum* 種に属し、chillies と paprikas の二つの主なグループを含む。これらには多くの変種 (Cayenne pepper、Sierra Leone 及び Zanzibar pepper、Spanish 及び Hungarian paprika 等) がある。

ピメンタ属の果実には、Jamaica pepper (clove pepper、English pepper 及び allspice としても知られている。) を含む。

これらの果実は、苦味、辛味が強く、風味が持続するという共通の性質を有している。ただし、刺激的な香気を有しないとうがらし属の変種もある（例えば、*Capsicum annum* var. *grossum*）。

この項には、破碎又は粉碎してないとうがらし属又はピメンタ属の生鮮の果実を含まない

(07.09)。

09.05 バニラ豆

0905.10—破碎及び粉碎のいずれもしてないもの

0905.20—破碎し又は粉碎したもの

これはラン科のつる性植物の果実（又は豆）で、黒色で強い芳香がある。バニラには、長いものと短いものの二種類があり、また vanillon (*Vanilla pompona* 種から得られる。)として知られている低級品がある。これは、柔かくほとんど粘稠質で、また常に開裂している。

この項には、次の物品を含まない。

(a) バニラオレオレジン（時には、誤ってバニラレジノイド又はバニラエキスとして知られているもの）(13.02)

(b) バニラ糖 (17.01 又は 17.02)

(c) バニリン（バニラの芳香主成分）(29.12)

09.06 けい皮及びシンナモンツリーの花

—破碎及び粉碎のいずれもしてないもの

0906.11—けい皮（キナモムム・ゼラニカム・ブルーメ）

0906.19—その他のもの

0906.20—破碎し又は粉碎したもの

けい皮 (cinnamon) は、クスノキ科のある種の樹木の若枝の内樹皮である。スリランカ（セイロン）けい皮、セイシェルけい皮及びマダガスカルけい皮 (*Cinnamomum zeylanicum* Blume)（ファインシンナモンとも呼ばれる。）は、薄色の樹皮片で、これを一緒にして丸めて束の状態で提示されるのが一般的である。支那けい皮 (*Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume)、インドネシアけい皮 (*Cinnamomum burmanii* (C. G. Nees))、ベトナムけい皮 (*Cinnamomum loureirii* Nees)（カシア又は単にシンナモンと呼ばれることもある。）は褐色の筋のある厚い層の樹皮からなり、通常、単一の層を巻いた形で提示される。

その他の種類のけい皮には、*Cinnamomum obtusifolium*、*Cinnamomum tamala* 及び *Cinnamomum sintek* も含まれる。

この項には「チップ」として知られているけい皮のくずも含む。これは、主としてシンナモンエキスの調製に供される。

シンナモンツリーの花は、肉桂樹の花を乾燥しふるいわけしたものである。これは、棍棒の形 (club-shaped) をし、長さは、通常1センチメートルに達しない。これは、砕いてけい皮と混合される。

この項は、また肉桂樹の果実も含む。

*
* *

号の解説

0906.11

この号において「けい皮」とは、通常スリランカけい皮、セイシェルけい皮及びマダガスカルけい皮として知られる *Cinnamomum zeylanicum* Blume の若枝の内樹皮のみをいう。通常取引されるグレードは、quills、quillings、featherings 及び chips 等である。

09.07 丁子（果実、花及び花梗に限る。）

0907.10—破砕及び粉碎のいずれもしていないもの

0907.20—破砕し又は粉碎したもの

この項には、次の物品を含む。

- (1) 丁子の果実（これは、さほど強くはないが、丁子の独特の味と香りを有する。）
- (2) 丁子の花（完熟前につみ取り天日乾燥した丁子の木の花）
- (3) 細く灰色の強い香気を有する丁子の花梗

この項には、丁子の皮及び葉を含まない（12.11）。

09.08 肉ずく、肉ずく花及びカルダモン類

—肉ずく

0908.11—破砕及び粉碎のいずれもしていないもの

0908.12—破砕し又は粉碎したもの

—肉ずく花

0908.21—破砕及び粉碎のいずれもしていないもの

0908.22—破砕し又は粉碎したもの

—カルダモン類

0908.31—破砕及び粉碎のいずれもしていないもの

0908.32—破砕し又は粉碎したもの

この項には、次の物品を含む。

- (a) 肉ずく類：丸い形のもの又は長い形のものがあり、殻付きであるかないかを問わない。
- (b) 肉ずく花：肉ずく花は、肉ずくの殻と核との間の膜状の包皮である。これは、細く切られ、肉ずくと同じ特性を持っているが、より一層顕著である。これは生鮮の時は鮮明な赤色をしているが、時が経過すると黄色になり、角のようにもろく、半透明になる。ある種の

肉づく花は、亜麻色又は白色である。

(c) カルダモン類：

- (1) グレープカルダモン類 (grape cardamoms)：この品種は密集したひとまとめの房状に生育することから、この名称がある。これは、全形のまま提示されることもあるが、より一般的には、ぶどうの粒程の大きさの単一のナットとして提示される。このナットは、白色で、3個の明るい膜質の突出した面を持った球円形をしている。内部は三房に分かれ、各房中には多数のいがい刺激性の香味を有する芳香性の種を含んでいる。
- (2) 小粒及び中粒のカルダモン類：構造及び特性は、グレープカルダモン類に類似しているが、三角形により近く、細長い形をしている。
- (3) 大粒のカルダモン類：これは三角形をなし、27 ミリメートルから 40 ミリメートルの長さで褐 (かっ) 色の殻を持っている。
- (4) Malaguetta pepper 又は “grains of paradise” (Aframomum melegueta)：ほとんど常に殻を取って提示され、小さく細長い角立った種子に入っており、荒い表面を持っているが、あたかもワニス塗ったように輝いている。これは、香りはないが苦くこしょう類似の刺激性の香味を持っている。

09.09 アニス、大ういきょう、ういきょう、コリアンダー、クミン又はカラウェイの種及びジュニパーベリー

ーコリアンダーの種

0909.21ーー破碎及び粉碎のいずれもしてないもの

0909.22ーー破碎し又は粉碎したもの

ークミンの種

0909.31ーー破碎及び粉碎のいずれもしてないもの

0909.32ーー破碎し又は粉碎したもの

ーアニス、大ういきょう、カラウェイ又はういきょうの種及びジュニパーベリー

0909.61ーー破碎及び粉碎のいずれもしてないもの

0909.62ーー破碎し又は粉碎したもの

これらの果実及び種子は、香辛料として食用に供され、また工業用（例えば、蒸留用）及び医薬用にも供される。それらは、特にアニスの種の場合、ハーブの煎じ液又はハーブ茶を作るために詰められたもの（例えば、小袋入り）であってもこの項に属する。

ここに記載したアニスの種は、グリーンアニスで、縦にさけ、帯灰緑色のもので、特有の芳香と風味を持つ卵形の種である。大ういきょうはスターアニスである。

コリアンダー、クミン及びカラウェイの種は、せり科のある種の植物の芳香のある種子で、主としてリキュールの調製に使用される。

ういきょうの種は、食用草本から得られ、強く快い香りを発散する暗灰色のもの又は非常に独特の甘い香りを有する薄緑色のものがある。

ジュニパーベリーは、かすかに紫青色がかった暗かつ色で、樹脂質の粉末で覆われている。これは、苦く、わずかに甘い味を有する赤色がかった芳香性の果肉を含んでおり、これが3個の小さく非常に堅い核を包んでいる。これらのベリーは、種々のアルコール性飲料（例えば、ジン）、サワークラウト（sauerkraut）又は種々の調製食料品の香味料として使用され、また、精油の抽出に供される。

09.10 しょうが、サフラン、うこん、タイム、月けい樹の葉、カレーその他の香辛料

—しょうが

0910.11—破砕及び粉碎のいずれもしてないもの

0910.12—破砕し又は粉碎したもの

0910.20—サフラン

0910.30—うこん

—その他の香辛料

0910.91—この類の注1（b）の混合物

0910.99—その他のもの

この項には、次の物品が含まれる。

- (a) しょうが：しょうがには、生鮮のしょうがで、塩水に浸し一時的な保存に適する処理をし、そのままの状態では直接消費に適さないものを含む。ただし、糖水に浸し保存に適する処理をしたしょうがは含まない（20.08）。
- (b) サフラン：サフランは、サフランクローカス（*Crocus sativus*）の花の柱頭及び花柱を乾燥したものである。強く、鋭く、快い香りをもつオレンジがかった赤色の粉末として提示されることもある。またこれは、不安定な色素を含んでいる。これは、調味料として又は菓子類及び医薬品に使用される。
- (c) うこん（*Curcuma longa*）：うこんは、鮮黄色であるために誤って“Indian saffron”と称されることがある。うこんの根茎は、全形のままか又は粉末の形状で取引される（後者の形状の方が多い）。
- (d) タイム（野性のタイムを含む。）及び月けい樹の葉：乾燥してあるかないかを問わない。
- (e) カレー粉：カレー粉は、うこんその他各種の香辛料（例えば、コリアンダー、黒こしょう、クミン、しょうが、丁子）及びこの類に該当しないがしばしば香辛料として使用されるその他の香味物質（例えば、にんにくの粉）を種々の割合で混合したものである。
- (f) いのんど（dill）の種（*Anethum graveolens*）及びころは（fenugreek）の種（*Trigonella foenum graecum*）
- (g) 09.04 項から 09.10 項までの物品の混合物：混合物の個々の成分が単独では異なった項に属するもの（例えば、09.04 項のこしょうと 09.08 項の物品との混合物）は、この項に含まれる。