

## 16 類 1. 「気密容器」の解釈について

関税率表第 16 類において、「気密容器」とは、容器の内圧と外圧とが異なっても空気を完全に遮断できる容器をいう。

通常使用されている気密容器には、次のようなものがある。

- イ 缶 詰：巻締又はろう付けをしたもの
- ロ 瓶 詰：ガラス製、プラスチック製又は金属製の瓶で、すり合わせのある共ぶたがあり、封ろうによりシールしたもの、コルク、柔軟なプラスチック、ゴム等の完全なパッキングを有する王冠又はスクリューキャップ（簡単にスクリューがゆるまないようにしてあるもの）のあるもの及びコルク栓又はゴム栓を有し、簡単にその栓が抜けないもの
- ハ つ ぼ 詰：封ろうによりシールしたもの
- ニ チューブ入り：金属又はプラスチック製のチューブでコルク、柔軟なプラスチック若しくはゴム等の完全なパッキングのあるスクリューキャップ付きのもの又は口に穴をあけ若しくは切断して内容物を出すタイプのもの
- ホ 袋 詰：アルミ箔その他の金属はくので、防湿セロハン、プラスチックフィルム等を張り合わせ、熱溶融密封してあるもの
- ヘ そ の 他：プラスチックフィルム等からなる容器であっても下記の基準を満たすものは、気密容器として取り扱ってよい。

(プラスチックフィルム等からなる気密容器の基準)

項目	基準
状態	熱溶融密封してあること 密封部に内容物のかみ込みがないこと
酸素透過度	温度 20℃、乾燥状態において 1 ml / m <sup>2</sup> · 24 h 以下であること
密封部の強度	熱封かん強度試験で測定された値が 23N 以上であること（熱封かん強度試験の方法は「食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年 12 月厚生省告示第 370 号）第 3 器具及び容器包装の部 B 器具又は容器包装一般の試験法」の項に示す方法による）

**1601.00 1. フレッシュソーセージの分類基準について**

1. フレッシュソーセージ等の畜肉製品等を含め関税率表第1類から第38類までの物品については、未完成の物品は完成品に属するという考え方はない（関税率表解説の通則2（a）参照。HS 6桁以降の国内税細分についても同様。）。
  2. フレッシュソーセージ（調味した生ミンチ肉を人造ケーシング又は小腸に詰めた非加熱ソーセージ）が第16.01項に分類されるための具体的要件は、次のとおり。
    - （1）形状
      - 直径：最も太い部分が4cm以下であること。
      - 長さ：25cm程度以下。ただし、直径の細い小腸に詰めたものはこの限りではない。
    - （2）調製
      - 塩、こしょう等調味料が十分入っていること（数値については、調味料が塩及びこしょうのみにあっては、塩0.7%、こしょう0.3%（ペペリン含有量5%のものを基準）を基準とする。なお、小腸詰めソーセージについては、コーンビーフの塩分濃度基準（塩分1.4%）を充足すれば、こしょうの含有量が0.3%未満であっても差し支えない。）。
    - （3）肉の大きさ
      - 大豆程度以下のミンチした肉であること。
    - （4）ケーシング
      - 可食ケーシングに限る（結着剤を入れてないものについては、解凍時及び加熱調理時にソーセージ特有の形状を維持していること。）。
- （注）スキンレスフレッシュソーセージと呼ばれるケーシングを使用しないフレッシュソーセージも存在するが、この場合、解凍し、通常の調理を行って形状がくずれないものを第16.01項に分類する。

1602.41～1602.49 1. 関税率表第 1602.41 号、第 1602.42 号又は第 1602.49 号—2 の豚肉又は  
そのくず肉の調製品の税表分類について

(1) プレスハム

「プレスハム（つなぎを除く原料肉塊が豚肉のものに限る。）」とは、原料肉塊に豚肉以外の畜肉を使用していないものをいい、日本農林規格の特級プレスハムに相当するものが、おむね、本品に該当する。

(2) その他の豚の肉塊のみから成る調製品

本品については、それぞれ次のとおり解釈する。

① 肉塊の範囲について

「肉塊」には、くず肉の塊を含むが、内臓又は舌であることが明らかに認められるものは「肉塊」として取り扱わないこととする。

② 肉塊の重量について

複数の肉塊から成る調製品の場合において、「1 個当たりの重量が 10 グラム以上のもの」とは、肉塊の重量がいずれも 10 グラム以上であることをいうが、10 グラム未満の肉塊を含む調製品であっても、その部分の構成割合が重量比でみて小さいものについては、この条件に該当するものとして取扱うこととする。

ただし、10 グラム以上の肉塊と 10 グラム未満の肉塊又はその他の物品とから成る調製品であって全体を一の調製品とみなすことができない場合は、上記にかかわらず、10 グラム以上の肉塊と他の部分とに分けて税率を適用することとする。

③ 調味料、香辛料その他これらに類する物品の解釈について

この場合の「その他これらに類する物品」とは、一般に食品添加物と認められるものの全てをさすが、この外に、肉塊を結着するための結着材料（例えば、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、脱脂粉乳、卵白）及び調味等の目的で肉塊に対して極く少量添加された香辛野菜等（例えば、トリフ、オリーブ、にんにく）も含むものとして取り扱うこととする。

## (3) 税表分類の具体例

以上より、関税率表第 1602.41 号、第 1602.42 号又は第 1602.49 号－2 の豚肉又はそのくず肉の調製品を、ハム及びベーコン（滅菌したものを除く。）等の暫定税率適用物品とその他の基本税率適用物品とに分けて例示すれば次のとおりとなる。

なお、ハム及びベーコンについては従前のおりである。

## ① ハム及びベーコン（滅菌したものを除く。）等の暫定税率適用物品（例示）

- イ. ハム及びベーコン（滅菌したものを除く。）
- ロ. プレスハム（日本農林規格特級プレスハム相当品）
- ハ. 焼豚（チャーシュー）
- ニ. 味付豚肉缶詰
- ホ. 味付冷凍豚肉
- ヘ. 味付乾燥豚肉

ロ～ヘの物品はいずれも上記（2）の条件を満たしたものに限る。

## ② その他の基本税率適用物品（例示）

- イ. ハム及びベーコン（滅菌したもの）
- ロ. ポークランチョンミート
- ハ. ひき肉製品
- ニ. 豚肉野菜煮缶詰
- ホ. 串カツ（豚肉と野菜を交互に串に刺しパン粉でおおったもの）
- ヘ. レバーペースト

いずれも牛肉及びそのくず肉を含まないものに限る。

## 1602.50 1. 牛肉調製品

## (1) 気密容器入りのもの（野菜を含むものに限る。）

「野菜を含むもの」には、例えば、ビーフカレー、ビーフシチュー、コーンビーフハッシュ及びビーフストロガノフのように、牛肉と野菜をそれぞれ通常食べられる大きさにカットし、混合、調理したものがある。

(注) 単に水煮した牛肉ブロックを丸のままの野菜と共に大型容器に詰めたものは、この細分には含まれず、それぞれが属する号に分類する。

## (2) 牛の肉及びくず肉（臓器及び舌を除く。）の含有量の合計が全重量の30%未満のもの

牛肉（くず肉を含む。以下同じ。）と他の物品とから成る調製品であって、添加水分を除いた後の全重量に占める牛肉（臓器及び舌を除く。）の重量割合が合計で30%未満のものである。

なお、添加水分とは、保存のため又は輸送のため等の理由から、意図的に加えられた保存液、調味液中の水分又は水をいう。したがって、ビーフカレー及びビーフシチュー等そのまま食べられる状態のものに含まれている水分は、添加水分には該当しない。

## (3) 単に水煮した後に乾燥したもの

「単に水煮した後に乾燥したもの」とは、牛肉又はくず肉を水煮した後、乾燥し、中心部の水分が30%以下のものである。

水煮の程度については、下記(6)「単に水煮したもの」参照。

## (4) 調味した後に乾燥したもの

いわゆるビーフジャーキーとして知られているものをいい、牛肉を塩、こしょう等で調味し、乾燥したもので、そのまま食べられるように薄くスライスしたものである。水分活性は、通常、0.86以下である。

## (5) 気密容器入りのもの（冷蔵及び冷凍のいずれもしてないものに限るものとし、野菜を含むものを除く。）

気密容器入りのもので常温で保存可能なものをいい、例えばやまと煮等がこれに該当する。

## (6) 単に水煮したもの

水又は蒸気により、中心温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で処理したものである。処理温度等が不明のものは、これと同程度のたんぱく変性が認められるものを分類する。

## (7) その他のもの

ビーフパストラミ及びローストビーフ等、加熱調理した牛肉（くず肉を含む。以下同じ）で、第1602.50号の他の細分に分類されないものが含まれる。また、シーズンドビーフ及びハンバーガーパティ等加熱調理をしてない牛肉で、第2類に分類されないものもこの号に含まれる。

これらには、例えば次のようなものがある。

- (1) 調味料等（注）（香辛料を含む。）に長時間漬け込むか又は調味料等をインジェクトする等の方法により、製品の内部まで味付けしたもの（味覚等の官能検査又は分析により内部にまで調味料が浸透していることが確認されること。）。ただし、簡単な物理的操作により容易に生肉と添加物に分離可能なものは含まれない（第2類）。

なお、ファンシーカット（ステーキ用のカット等）済みされた調製品で、更に細切りすることなくそのまま加熱して食べられるものについては、表面がまんべんなく調味されていればよい（味覚等の官能検査又は分析により調味料の存在が確認されるもの。）。

- （注）調味料等が塩及びこしょうのみの場合にあつては、こしょうそのものの含有量が0.3%をもって目安とする。この場合、こしょうの含有量の分析は、こしょう中に含有されるピペリンの平均含有量5%を基準に判定する。この場合、市販の「こしょう」粉末には増量剤が含まれているものがあるので注意する必要がある。

- (2) ひき肉に大豆たんぱく、デンプン等を添加して均質化したもの（この場合、大豆たんぱく、デンプン等の含有量は10%を目安とする。)

ただし、ブロック肉に大豆たんぱく、デンプン等を単に結着剤として使用したものは含まれない（第2類）。

## 1602.50 2. 関税率表第 1602.50 号 2 - (2) - B - (c) の「コーンビーフ」の範囲について

関税率表第 1602.50 号 2 - (2) - B - (c) の「コーンビーフ」とは、次の (1) 及び (2) の条件を充足するものをいう。

- (1) 肉塊全体の塩分濃度が 1.4% 以上のもの

（注）塩分濃度は、モール法により測定する。

塩分濃度測定のための試料は、肉塊の中心部から採取するものとする。ただし、塩分の分布が不均一なもの及び肉塊の中心部から採取することが不適当であるものについては、表面部及び内層部から無作為に採取したものの平均値を採用する。

- (2) 食品衛生法上の加熱要件（63℃、30分）を満たすもの

## 1604.20 1. たらこ（たら卵）の調製品の関税分類について

たらこの調製品は、たら卵（魚卵）を加工した調製食料品であり、一般に、すけそうだら（テラグラ・カルコグランマ）の卵（卵巣膜に包まれたもの）を、塩等を含む調味液に浸漬すること又は塩漬けた後に調味液に浸漬すること等により製造される。

たら卵を調味液に浸漬して製造した物品のうち、塩以外の調味料（「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）」に定められる加工食品のうち砂糖類及び、「食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）」において味の付与又は味覚の向上若しくは改善のために使用される添加物として指定された物質を含む。以下同じ。）をある程度含有している場合は、原則として関税率表第3類に規定された方法以外の方法により調製（調味）したものと認め、同表第16.04項に分類する。

例えば、すけそうだらの卵を調味液に浸漬したものについては、塩以外の調味料の含有量の合計が全重量の4.5%以上である場合、調製したものと認め、同表第16.04項（1604.20号-1-(1)）に分類する。

ただし、附属器官（例えば、卵巣膜）が除去され、かつ、塩蔵されたものは、調味料の含有量に関わらず同表第16.04項に分類される（関税率表解説第16.04項参照）。

また、調味液への浸漬に加え、くん製、炙り、蒸し等の他の加工工程を経た物品及び、唐辛子等を含む物品には、上記によらずとも同表第16.04項に分類されるものがある。

同表第16.04項に分類される物品には、例えば次のようなものがある。

## (1) すけそうだらの卵を調味液に浸漬し、冷凍したもの

（成分割合）

すけそうだらの卵	86.8%	塩	7.4%
L-グルタミン酸ナトリウム	2.5%	グルコン酸ナトリウム	1.5%
D-ソルビトール	1.2%	乳酸カルシウム	0.1%
L-アスコルビン酸ナトリウム	0.5%	発色剤	微量
着色料	微量		

分類：塩以外の調味料（L-グルタミン酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、D-ソルビトール及び乳酸カルシウム）の含有量の合計が全重量の4.5%以上であることから、調製したたらここと認め、同表第16.04項（1604.20号-1-(1)）に分類する。

## (2) すけそうだらの卵を調味液に浸漬し、冷蔵したもの

(成分割合)

すけそうだらの卵	90.1%	塩	4.5%
ぶどう糖	2.5%	Ｌ-グルタミン酸ナトリウム	2.1%
DL-リンゴ酸ナトリウム	0.5%	乳酸カルシウム	0.3%
着色料	微量	Ｌ-アスコルビン酸ナトリウム	微量
発色剤	微量		

分類：塩以外の調味料（ぶどう糖、Ｌ-グルタミン酸ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム及び乳酸カルシウム）の含有量の合計が全重量の 4.5%以上であることから、調製したたこと認め、同表第 16.04 項（1604.20 号-1-(1)）に分類する。

## (3) すけそうだらの卵を調味液に浸漬した後にくん製し、冷凍したもの

(成分割合)

すけそうだらの卵	91.2%	塩	4.5%
ぶどう糖	2.0%	Ｌ-グルタミン酸ナトリウム	1.6%
DL-リンゴ酸ナトリウム	0.4%	コハク酸二ナトリウム	0.2%
酢酸ナトリウム	0.1%	Ｌ-アスコルビン酸ナトリウム	微量
発色剤	微量		

分類：塩以外の調味料（ぶどう糖、Ｌ-グルタミン酸ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び酢酸ナトリウム）及びくん製により調製したたこと認め、同表第 16.04 項（1604.20 号-1-(1)）に分類する。

(4) すけそうだらの卵を唐辛子を含む調味液に浸漬し、冷蔵したもの

(成分割合)

すけそうだらの卵	92.2%	塩	3.5%
D-ソルビトール	2.0%	L-グルタミン酸ナトリウム	1.3%
唐辛子	0.7%	乳酸カルシウム	0.3%
着色料	微量	L-アスコルビン酸ナトリウム	微量
発色剤	微量		

分類：塩以外の調味料（D-ソルビトール、L-グルタミン酸ナトリウム、乳酸カルシウム）及び唐辛子により調製したたらこと認め、同表第 16.04 項（1604.20 号-1-(1)）に分類する。

### 16.05 項 1. 「くん製したもの」について

関税率表第 16.05 項において、「くん製したもの」とは、同表第 3 類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うち、くん製工程を経たことがくん煙臭により確認できるものをいう。