

**第 22 類**  
**飲料、アルコール及び食酢**

## 注

- 1 この類には、次の物品を含まない。
  - (a) 料理用に調製したこの類の物品（第 22.09 項のものを除く。）で飲料に適さない処理をしたもの（主として第 21.03 項に属する。）
  - (b) 海水（第 25.01 項参照）
  - (c) 蒸留水、伝導度水その他これらに類する純水（第 28.53 項参照）
  - (d) 酢酸の水溶液（酢酸の含有量が全重量の 10%を超えるものに限る。第 29.15 項参照）
  - (e) 第 30.03 項又は第 30.04 項の医薬品
  - (f) 調製香料及び化粧品類（第 33 類参照）
- 2 第 20 類からこの類までにおいてアルコール分は、温度 20 度におけるアルコールの容量分による。
- 3 第 22.02 項において「アルコールを含有しない飲料」とは、アルコール分が 0.5%以下の飲料をいう。アルコール飲料は、第 22.03 項から第 22.06 項まで又は第 22.08 項に属する。

\*

\* \*

## 号注

- 1 第 2204.10 号において「スパークリングワイン」とは、温度 20 度における密閉容器内のゲージ圧力が 3 バール以上のぶどう酒をいう。

## 総 説

この類の物品は、この表の前の類までの食品とは全く異なったグループを構成する。  
これらは、主に次の四つのグループに分類される。

- (A) 水その他のアルコールを含有しない飲料及び氷
- (B) 発酵酒（ビール、ぶどう酒、りんご酒等）
- (C) 蒸留酒及びアルコール飲料（リキュール、スピリッツ等）並びにエチルアルコール
- (D) 食酢及び食酢代用物

この類には、次の物品を含まない。

- (a) 4 類の液状乳製品
- (b) 料理用に調製したこの類の物品（第 22.09 項のものを除く。）で飲料に適さない処理をしたもの（例えば、料理用ワイン及び料理用コニャック）（主として第 21.03 項に属する。）
- (c) 30.03 項又は 30.04 項の医薬品
- (d) 調製香料及び化粧品類（33 類）

**22.01 水（天然又は人造の鉱水及び炭酸水を含むものとし、砂糖その他の甘味料又は香味料を加えたものを除く。）、氷及び雪**

2201.10－鉱水及び炭酸水

2201.90－その他のもの

この項には、次の物品を含む。

(A) すべての通常の天然の水（海水を除く。25.01 項参照）：この項に含まれる水は、浄化してあるか又は精製してあるかないかを問わないものとし、28.53 項に属する蒸留水、伝導度水その他これらに類する純水を除く。

この項には、甘味又は香味を付けた水を含まない（22.02）。

(B) 鉱水（天然であるか又は人造であるかを問わない。）

天然の鉱水は、無機塩類又はガスを含み、これらの水の成分にはかなり変化があり、通常その塩類の化学的性質によって、例えば、次のように分類される。

(1) 含アルカリ性水

(2) 含硫酸塩性水

(3) 含ハロゲン性水

(4) 含硫化性水

(5) 含砒（ひ）素性水

(6) 含鉄塩性水

これらの天然の鉱水には、天然の又は人為的に加えられた炭酸ガスを含むものがある。

人造の鉱水は、天然のものと同じ性質の水が得られるように通常の飲料水に対応する天然水中に存在する活性要素（無機塩類又はガス）を加えたものである。

この項には、甘味又は香味（オレンジ、レモン等）を付けた天然又は人造の鉱水を含まない（22.02）。

(C) 炭酸水：すなわち通常の飲料水に圧力をかけて炭酸ガスを封入したものである。これらは、しばしばソーダ水とかセルツァー（seltzer）水とかよばれるが、本来のセルツァー水は天然の鉱水である。

この項には、甘味を付け又は香味を付けた炭酸水を含まない（22.02）。

(D) 氷及び雪：すなわち、天然の雪及び氷並びに人工的に凍らせた氷である。

この項には、21.05 項の氷菓、炭酸雪及びドライアイス（すなわち、固体二酸化炭素）は含まない（28.11）。

**22.02 水（鉱水及び炭酸水を含むものとし、砂糖その他の甘味料又は香味料を加えたものに限る。）その他のアルコールを含有しない飲料（第 20.09 項の果実又は野菜のジュースを除く。）**

2202.10－水（鉱水及び炭酸水を含むものとし、砂糖その他の甘味料又は香味料を加えたものに限る。）

－その他のもの

2202. 91－ノンアルコールビール

2202. 99－その他のもの

この項には、この類の注3に規定されているアルコールを含有しない飲料で、他の項、特に20. 09項又は22. 01項に属さないものを含む。

(A) 水（鉱水及び炭酸水を含むものとし、砂糖その他の甘味料又は香味料を加えたものに限る。）

このグループには、次の物品を含む。

(1) 甘味を付け又は香味を付けた天然又は人造の鉱水

(2) レモネード、オレンジード、コーラのような飲料：通常の飲料水（甘味を有するか有しないかを問わない。）に果汁、果実エッセンス又は複合エキスで香味付けしたもので、場合によってはくえん酸又は酒石酸が添加される。これらの飲料は、しばしば炭酸ガスを封入して通常びん又はその他の密閉容器に詰められている。

(B) ノンアルコールビール

このグループには、次の物品を含む。

(1) 麦芽から作ったビールで、アルコール分が0. 5%以下のもの

(2) ジンジャービール及びハーブビールで、アルコール分が0. 5%以下のもの

(3) ビールとアルコールを含有しない飲料との混合物（例えば、レモネード）で、アルコール分が0. 5%以下のもの

(C) その他のアルコールを含有しない飲料（20. 09項の果実又は野菜のジュースを除く。）

このグループには、次の物品を含む。

(1) 水及び砂糖を加え、こしたもので飲料としてそのまま供するタマリンドネクター

(2) その他の飲料（直接飲用に供するもの）：例えば、ミルク及びココアをもとにしたもの

この項には、次の物品を含まない。

(a) 液状ヨーグルトその他発酵させ又は酸性化したミルク及びクリーム（ココア、果実又は香味料を含有するもの）(04. 03)

(b) 17. 02項の砂糖水及び21. 06項の香味を付けた砂糖水

(c) 果実又は野菜のジュース（飲料として使用するものであるかないかを問わない。）(20. 09)

(d) 30. 03項又は30. 04項の医薬品

## 22. 03 ビール

ビールは、穀物の麦芽（通常、大麦又は小麦）、水及びホップ（通常加えられる。）で調製した液体（麦芽汁）を発酵して得られるアルコール飲料である。また、ある一定量の麦芽以外の穀物（例えば、とうもろこし又は米）も麦芽汁の調製に使用されることがある。ホップの添加は、苦味と芳潤な香味を与え、品質の保存性を増大させる。さくらんぼ又はその他の香味料が、発酵の

際加えられることもある。

糖（特に、ぶどう糖）、着色料、炭酸ガス及びその他の物質が加えられることもある。

ビールは、使用される発酵工程により下面発酵ビールと上面発酵ビールの二種類があり、前者は下面酵母によって低温で発酵され、後者は上面酵母によってより高い温度で発酵することにより得られる。

ビールには、淡色のもの又は黒色のもの、甘味のもの又は苦味のもの、甘口のもの又は辛口のものがあり、たる詰、びん詰、密閉缶入りのものがある。これらは、エール、スタウト等として取引される。

この項には、ビールを真空濃縮して原液の量の5分の1ないし6分の1にしたアルコール度数の低い（ただし、モルトエキス分は高い。）濃縮ビールを含む。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) しばしばビールと呼ばれるある種のアルコールを含有しない飲料（例えば、水とカラメル化した砂糖で調製された飲料）(22.02)
- (b) 麦芽から作ったビールで、アルコールを含有しないビールと称される飲料であり、アルコール分が0.5%以下のもの(22.02)
- (c) 30.03項又は30.04項の医薬品

#### **22.04 ぶどう酒（強化ぶどう酒を含むものとし、生鮮のぶどうから製造したものに限る。）及びぶどう搾汁（第20.09項のものを除く。）**

2204.10—スパークリングワイン

—その他のぶどう酒及びぶどう搾汁でアルコール添加により発酵を止めたもの

2204.21— 2リットル以下の容器入りにしたもの

2204.22— 2リットルを超え10リットル以下の容器入りにしたもの

2204.29— その他のもの

2204.30— その他のぶどう搾汁

##### **(I) ぶどう酒（生鮮のぶどうから製造したものに限る。）**

この項に属するぶどう酒は、生鮮なぶどうから得られるぶどう搾汁のアルコール発酵の最終製品である。

この項には、次の物品を含む。

- (1) 普通のぶどう酒（赤、白又はローゼ）
- (2) アルコールで強化したぶどう酒
- (3) スパークリングワイン：これらのぶどう酒は密封したびん内で最終発酵を行う（本来のスパークリングワイン）か、又はびん詰後人工的にガスを加える（ガス入りワイン）かの何れかの方法で炭酸ガスを充てんしたものである。
- (4) デザートワイン（時にはリキュールワインと呼ばれる。）：これらのぶどう酒はアルコール分が多く、通常、糖分含有量の多いぶどう搾汁から作られ、この糖分の一部のみが

発酵によってアルコールに変えられる。時には、アルコール添加又はアルコール添加を行った濃縮ぶどう搾汁によって強化される。デザートワイン（リキュールワイン）には、Canary、Cyprus、Lacryma Christi、Madeira、Malaga、Marsala、Port、Malmsey、Samos、Sherry を含む。

この項には、次の物品を含まない。

(a) 22.05 項のぶどう酒をもととした飲料

(b) 30.03 項又は 30.04 項の医薬品

(II) ぶどう搾汁

生鮮なぶどうを搾って得られたぶどう搾汁は、甘い芳香を有する緑黄色を帯びた濁った液体である。これは、糖類（ぶどう糖及び果糖）、酸（酒石酸、マレイン酸等）、たんぱく質系物質、ミネラル、粘質物及び芳香性物質（ぶどう酒の特性である芳香を付するもの）を含んだものである。

ぶどう搾汁は、発酵を止めない限り自然に発酵を起し、糖分はアルコールとなる。この発酵の最終製品がぶどう酒である。

このぶどう搾汁が発酵する自然の傾向は、ミュテージと称される処理によって抑制することができ、このミュテージ処理は、発酵速度を遅らせることも完全に止めることもできる。

ミュテージ処理は、各種の方法がある。

(1) サリチル酸その他防腐剤の作用による方法

(2) 亜硫酸ガスをぶどう搾汁に吹き込む方法

(3) アルコールを添加する方法。この種の製品は、しばしばそれ以上の工程を経ずにぶどう酒として飲用される。一方ミステルズ (mistelles) といわれるものは、リキュールワイン、アペリティフ等の製造に使用される。

(4) 冷却する方法

このグループには、部分的に発酵したぶどう搾汁（発酵が止まっているかいないかを問わない。）及びアルコールを添加した未発酵のぶどう搾汁で、いずれもアルコール分が 0.5% を超えるものを含むことに留意すべきである。

この項には、ぶどう果汁及びぶどう搾汁（濃縮してあるかないかを問わない。）で、未発酵のもの又はアルコール分が 0.5% 以下のものは含まない (20.09)。

## 22.05 ベルモットその他のぶどう酒（生鮮のぶどうから製造したもので、植物又は芳香性物質により香味を付けたものに限る。）

2205.10-2 リットル以下の容器入りにしたもの

2205.90-その他のもの

この項は、22.04 項の生鮮のぶどうから作ったぶどう酒に植物性材料（葉、根、果実等）又は芳香性物質を浸漬し、これらの香味を付けて得られる各種の飲料（通常、アペリティフ又は強壯剤として使用される。）を含む。

この項には、更に、上記のタイプの飲料でビタミン類又は鉄化合物を添加したものも含まれる。時に食餌（じ）補助剤と称されるこれらの物品は、通常健康を維持するように作られたものである。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 干しぶどうから得られたぶどう酒で、芳香性の植物又は物質で調製したもの（22.06）
- (b) 30.03 項又は 30.04 項の医薬品

#### **22.06 その他の発酵酒（例えば、りんご酒、梨酒、ミード及び清酒）並びに発酵酒とアルコールを含有しない飲料との混合物及び発酵酒の混合物（他の項に該当するものを除く。）**

この項には、22.03 項から 22.05 項までに含まれないすべての発酵酒を含む。

例えば、次の物品がある。

- (1) りんご酒 (cider) : りんごの果汁を発酵させて得られるアルコール飲料
- (2) なし酒 (perry) : なしの果汁を発酵させて得られるりんご酒に似た発酵酒
- (3) ミード : 蜂みつの水溶液を発酵させて得られる飲料（この項には、白ぶどう酒、芳香性物質その他の物質をミードに加えた hydromel vineux を含む。）
- (4) Raisin wine
- (5) 生鮮のぶどう果汁以外の果汁を発酵させて得られるワイン（いちじくワイン、なつめワイン、いちごワイン）又は野菜ジュースを発酵させて得られるワインでアルコール分が 0.5% を超えるもの
- (6) Malton : 麦芽エキス及びぶどう酒かすから得られる発酵酒
- (7) Spruce : ある種の樅（もみ）の樹液又は葉、小枝等を使用して得られる飲料
- (8) 酒 (saké 又は rice wine)
- (9) やし酒 : ある種のやしの樹液から得られる酒
- (10) Ginger beer 及び Herb beer : 砂糖、水及びしょうが又は草本を酵母で発酵させて得られる。

これらの酒は、すべて、自然の発酵又は人工的なガス注入の何れかによって炭酸ガスを充てんしていることがある。アルコール添加によって強化されたもの又は二次発酵によってアルコール分が高くなったものもこの項に含まれるが、この項の物品の特性をとどめているものに限る。

この項はまた発酵酒とアルコールを含有しない飲料との混合物及び 22 類の発酵酒の混合物（例えば、レモネードとビール又はワインとの混合物、ビールとワインの混合物）でアルコール分が 0.5% を超えるものを含む。

また、これらの飲料のある種のものには、ビタミン類又は鉄化合物が添加されることもある。時に食餌（じ）補助剤と称されるこれらの物品は、通常健康を維持するように作られたものである。

この項には、果汁（りんご、なし等）その他の飲料で、アルコール分が 0.5% 以下のものを含まない（20.09 又は 22.02）。

**22.07 エチルアルコール（変性させてないものでアルコール分が80%以上のものに限る。）及び変性アルコール（アルコール分のいかんを問わない。）**

2207.10－エチルアルコール（変性させてないものでアルコール分が80%以上のものに限る。）

2207.20－変性アルコール（アルコール分のいかんを問わない。）

エチルアルコールは、29 類の注 2（b）の除外規定により 29.05 項のその他の非環式アルコールには含まれない。

この項には、次の物品を含む。

（1）エチルアルコール（変性してないものでアルコール分が全容量の80%以上のものに限る。）

（2）変性アルコール（アルコール分のいかんを問わない。）

発酵酒及びアルコール飲料は、ある種の糖類を酵母又はその他の酵素により発酵させて得たエチルアルコールを含有する。22.07 項又は 22.08 項のエチルアルコール（変性させてないものに限る。）は、発酵した製品をその特性を失わせる程度に精製（例えば、蒸留、ろ過等）したもので、無色透明で、発泡性がなく、エチルアルコールの香り及び味のみを有する。エチルアルコールは合成によっても得られる。

変性アルコールは、工業用原料として使用できるが、飲食には適しないようにある種の物質を添加したものである。使用される変性剤は、各国の国内法規により定められているので国によって異なる。それらには、ウッドナフサ、メタノール、アセトン、ピリジン、芳香族炭化水素（ベンゼン等）、着色料が使用されている。

この項には、ニュートラルスピリッツを含む。ニュートラルスピリッツは、一次蒸留して得たもののなかに存在する副次成分（高級アルコール、エステル、アルデヒド、酸等）を殆ど完全に精製工程（例えば、分別蒸留）により除去して得られる水を含有するエチルアルコールである。

エチルアルコールは各種の工業的用途（例えば、薬品、ワニス等の製造工業における溶剤として）、熱源又は照明源として又はアルコール飲料の調製用として使用される。

この項には、次の物品を含まない。

（a）エチルアルコール（変性させてないものでアルコール分が80%未満のものに限る。）（22.08）

（b）その他の変性させてないアルコール（22.08）

（c）アルコールをもととした固体又は半固体の燃料（通常、固形アルコールという名で市販されている。）（36.06）

**22.08 エチルアルコール（変性させてないものでアルコール分が80%未満のものに限る。）及び蒸留酒、リキュールその他のアルコール飲料**

2208.20－ぶどう酒又はぶどう酒もろみの搾りかすから得た蒸留酒

2208.30－ウイスキー

2208.40－ラムその他これに類する発酵したさとうきびの製品から得た蒸留酒

2208.50－ジン及びジェネヴァ

2208. 60－ウォッカ

2208. 70－リキュール及びコーディアル

2208. 90－その他のもの

この項には、次の物品を含む（アルコール分のいかなを問わない）。

(A) 香味料を加えることなく、ぶどう酒、りんご酒その他の発酵酒又は穀物その他の植物性生産物を発酵させたものを蒸留して得られる蒸留酒：これらのものは、エステル、アルデヒド、酸、高級アルコール等の副次成分の全部又は一部を含み、これがそれぞれの酒に特有の香味及び芳香を与えている。

(B) リキュール及びコーディアル：砂糖、はちみつその他の天然甘味料及び天然抽出物やエキスを加えたアルコール飲料。例えば、エチルアルコールや蒸留したアルコールを、果実、花や植物のその他の部分、抽出物、エキス、精油又はジュース（濃縮してあるかないかを問わない。）のうち一つ若しくは二つ以上とともに混合又は蒸留して得られるアルコール飲料である。これらの物品には、砂糖の結晶を含むリキュール及びコーディアル、フルーツジュースリキュール、卵リキュール、ハーブリキュール、ベリーリキュール、スパイスリキュール、茶のリキュール、チョコレートリキュール、ミルクリキュール並びにはちみつリキュールを含む。

(C) この類の前項までに該当しないすべてのその他のアルコール飲料

この項には、また、アルコール分が80%未満のものに限り、変性させてないアルコール（エチルアルコール及びニュートラルスピリッツ）を含む。これらのものは、上記(A)、(B)及び(C)と異なり、香味及び芳香を与える副次成分が在存してないことによって特徴づけられる。これらのものは、飲用であるか、工業用であるかを問わずこの項に含まれる。

この項には、アルコール分が80%未満の変性させてないエチルアルコールのほか、次の物品を含む。

- (1) ぶどう酒又はぶどう酒もろみの搾りかすから得た蒸留酒（コニャック、アルマニャック、ブランデー、グラッパ (grappa)、ピスコ (pisco)、シンガニ (singani) 等)
- (2) ウイスキー及び穀類（大麦及び裸麦、オート、ライ麦、小麦、とうもろこし等）をすりつぶしたものを発酵し、蒸留して得られるその他の蒸留酒
- (3) さとうきび製品（さとうきびの搾汁、さとうきびのシロップ、甘しょ糖の糖蜜）のみを発酵して得られる蒸留酒。例えば、ラム、タフィア及びカシャサ (cachasa)。
- (4) ジュニパーベリーの芳香成分を含有するジン又はジュネヴァとして知られる蒸留酒
- (5) 農産物（例えば穀類、じゃがいも）をすりつぶしたものを発酵、蒸留して得られるウォッカ（更に活性炭でろ過するものがある。）
- (6) 一般にリキュールといわれるアルコール飲料。例えば、anisettes（青大ういきょう又は支那大ういきょうから得られるもの）、キュラソー（苦味オレンジの皮から得られるもの）、キュンメル（カラウェイ又はクミンの種子で芳香を付けたもの）
- (7) 濃度又は色調から Cremes として知られるリキュール：これらは、通常アルコール分がかなり低く非常に甘いものである（例えば、ココアクリーム、バナナクリーム、バニラクリーム、



- コーヒークリーム)。この項は、また卵黄、クリーム等を加えて蒸留酒を乳化したものを含む。
- (8) ラタフィア (ratafia) : 果汁から得られるリキュールの一種で、場合によって若干の芳香性物質が加えられたものもある (さくらんぼ、ブラックカーラント、ラズベリー、アプリコット等のラタフィア)。
- (9) アクアビット及び果実又は植物の部分で芳香を付したその他の蒸留酒
- (10) りんご酒 (カルバドス)、プラム酒 (ミラベル、クエッチ (questch))、さくらんぼ酒 (キルシュ) 又はその他の果実酒から得られる蒸留酒
- (11) アラック : 米又はやしを原料とした酒から得られる蒸留酒
- (12) ローカストビーンの発酵液を蒸留して得られる蒸留酒
- (13) アルコール性アペリティブ : 22.05 項に属する生鮮ぶどうのぶどう酒をもととして製造されたもの以外のもの (アブサン、ビッター等)
- (14) アルコール性レモネード (医薬用でないもの)
- (15) 果実又は野菜のジュースにアルコールを加えたもので、アルコール分が 0.5%を超えるもの (22.04 項の物品を除く。)
- (16) 時に食餌 (じ) 補助剤と称されるアルコール性飲料で、一般的な健康を維持するように作られたもの。これらは、例えば、植物性エキス、濃縮果汁、レシチン、薬品等をもととし、これにビタミン類又は鉄化合物を添加したものである。
- (17) 蒸留酒に果汁又は水、砂糖、着色料、香味料等を混ぜ合せ、ワインに似せた飲料 (22.04 項の物品を除く。)
- (18) てん菜の糖蜜を発酵して得られる蒸留酒

この項には、次の物品を含まない。

- (a) ベルモット及び生鮮のぶどうから製造したぶどう酒をもととしたその他のアペリティブ (22.05)
- (b) 変性アルコール (アルコール分を問わない。) 及び変性させてないエチルアルコールでアルコール分が 80%以上のもの (22.07)

## 22.09 食酢及び酢酸から得た食酢代用物

### (I) 食 酢

食酢は、アルコール溶液 (原料を問わない。) 又は各種の糖類若しくはでん粉をアルコール発酵させた溶液を、空気存在下で通常 20 度から 30 度までの間の恒温で、酢酸バクテリア (*Mycoderma aceti* 又は *acetobacter*) の作用により酢酸発酵させて得られる酸溶液である。

この項には、それらの原料にしたがって区別される次のような種々の食酢を含む。

- (1) ワインビネガー : 原料ぶどう酒の種類によって淡黄色から赤色をしている。ワインエステル等の存在により特別な芳香を有するものもある。
- (2) ビールビネガー、麦芽ビネガー、りんご酒、なし酒又はその他の発酵した果実から得られ

る食酢：一般に黄色をしている。

(3) スピリッツビネガー：通常は無色である。

(4) 穀物、糖みつ、ばれいしょの加水分解物、lactoserum 等から得られる食酢

#### (II) 食酢代用物

食酢代用物は、酢酸を水で薄めて得られる。これらは、しばしばカラメルその他の有機着色料で着色される（下記除外規定（a）参照）。

\*

\* \*

食酢及び食酢代用物は、香味料又は漬物用として使用され、これら自体タラゴンのような植物で香味付けされるか又は香辛料が加えられることがある。

この項には、次の物品を含まない。

(a) 酢酸の重量が、全重量の 10%を超える酢酸水溶液（29.15）。ただし、22 類の注 1（d）の規定は、酢酸の重量が通常全重量の 10%から 15%までの酢酸水溶液で、食酢の代用物として使用するために香味づけしたもの又は着色したものについては適用しない。これらはこの項に含まれる。

(b) 30.03 項又は 30.04 項の医薬品

(c) トイレットビネガー（33.04）