

0703.90 1. ねぎの分類について

ねぎ属のねぎ(0703.90号-010)に分類されるものとその他のもの(0703.90号-090)に分類される種類は下表に掲げるものである。

税 番	種 類	英名(例)	学 名
0703.90 - 010	ねぎ	Welsh onion	<i>Allium fistulosum</i> L. (図1)
0703.90 - 090	リーキ	leek	<i>Allium ampeloprasum</i> L. (図2)
	あさつき	chives	<i>A.schoenoprasum</i> L. (図3)
	わけぎ	eschalot	<i>Allium wakegi</i> (図4)
	にら	Chinese leek	<i>Allium tuberosum</i> L.
	にんにく(の芽)	garlic	<i>Allium sativum</i> L.
	らっきょう	rakkyo	<i>Allium chinese</i> G.Don (<i>Allium bakeri</i> Regal)
	その他		

1. 0703.90号-010に分類されるねぎ(図1)の特徴

鱗茎がほとんど膨らまない。

2. 0703.90号-090 その他のものに分類されるリーキ(図2)の特徴

にんにくやにらのように葉が平らで、ねぎとは別種である。刺激臭は弱い。

3. 0703.90号-090 その他のものに分類されるあさつき(図3)、わけぎ(図4)の特徴

鱗茎はらっきょうに似て、卵状皮針形である。

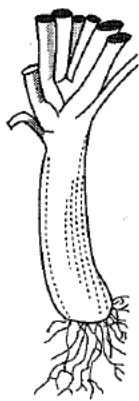


図1 ねぎ

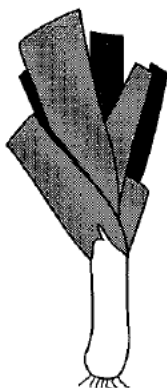


図2 リーキ

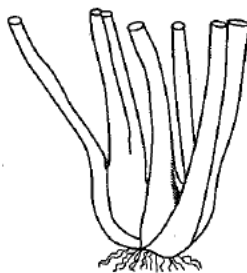


図3 あさつき



図4 わけぎ

0704.90 1 . 結球キャベツ及びはくさいの分類について

あぶらな属の食用のその他の野菜のうち、結球キャベツ（輸入統計品目表 0704.90-020）及びはくさい（輸入統計品目表 0704.90-030）に分類される種類は下表に掲げるものである。

統計番号	種類	英名（例）	学名
0704.90-020	結球キャベツ	Head cabbage	<i>Brassica oleracea</i> L.
0704.90-030	はくさい	Chinese cabbage	<i>Brassica campestris</i> var. <i>pekinensis</i>

1 . 0704.90-020 に分類される結球キャベツ（例：図1）の特徴

外葉が結球し、葉序に従い螺旋状に茎頂を包む。色は問わない。中心に近いほど内側を向いているが、外側になるにつれて外を向いていく。葉が頭部まで重なっている。不結球キャベツ（コラード）は含まない。

2 . 0704.90-030 に分類されるはくさい（例：図2、図3）の特徴

キャベツよりも縦に長く、葉は外側は緑色をしているが、内部に行くほど黄白色になる。

図1 結球キャベツ



図2 結球はくさい



図3 半結球はくさい



出典：農畜産業振興機構 野菜図鑑

07.09 項 1 . ピーマン（厚肉大果種のもの）について

「厚肉大果種」のピーマンとは、「ジャンボピーマン」や「カラーピーマン」と呼ばれるもので、一般に1個当たりの重量が100g超である。「厚肉大果種」の代表品種としては、米国から導入された「カリフォルニア・ワンダー」、 「ワンダーベル」及び「ゴールデンベル」がある。

07.11 項 1 . 塩水等の貯蔵液で一時的に貯蔵した野菜の範囲とその認定方法

第 07.11 項には、野菜の下漬（又は一次漬け）と称して輸入されるもの（輸入後、脱塩、剥皮、再切等の処理を行い、更に食塩、香辛料等を加えて本漬け（又は二次漬け）を行うもの）を含むこととする。当該物品が下漬けのものであるかないかの認定は、当該物品の塩分が、らっきょうについては 12% 以上、その他の野菜については 13% 以上のものを、それぞれ下漬けのものとして取り扱うこととする。なお、みょうばん、硫酸銅等の色どめ剤を使用しているかないかを問わない。

0711.90 1 . 第 0711.90 号の「なす（1 個の重量が 20 グラム以下のものに限る。）」の解釈について

標記のカッコ内の限定は全形（常識的にみて「丸のまま」と認められる程度のものをいい、例えば、へたを取り除いたものを含む。）のなす 1 個についての限定である。したがって、1 個 20 グラムを超える全形のなすを断片とし、当該断片の 1 片当たりの重量が 20 グラム以下になったものは当該限定に該当しない。

（なお、1 個 20 グラム以下の全形なすを断片にしたものは当該限定に該当するので念のため）
よって、「1 個の重量」とは 5 ～ 10 分間単に水切りをしたものの、上記の意味における 1 個の平均重量をいう。

07.12 項 1 . Dehydrated cubic carrots

本品は、生鮮のにんじんの根を前処理（水洗・はく皮し、さいの目状に切断し、これを熱湯に 3 ～ 4 分浸し、水で冷やす。）した後、熱風乾燥した物品で、酵素活性はほとんど失われており、含有水分は約 10% である。

インスタント食品の素材として使用される。

07.12 項 2 . Puff-dried carrots

本品は、生鮮のにんじんの根を前記と同様に前処理した後、熱風（80 ）で予備乾燥して水分を約 40% にしたものを圧力が途中で加熱し、一定の温度と圧力に達したとき、ふたを開き、水分を蒸発させた物品で、酵素活性は失われており、含有水分は約 5 % である。

インスタント食品の素材として使用される。

07.12 項 3 . Dried dehydrated potatoes

本品は、生鮮のばれいしょの塊茎を前記と同様に前処理した後、移動式金網上で乾燥したもので、酵素活性は失われ、でん粉はほとんどアルファ化している。

本品を食用に供するためには、15分～20分煮沸する必要がある。