

### ✿ 貨物概要

生乳に乳酸菌、乳酸、レンネットを添加、発酵し、ホエイを除去したモザレラチーズの一部とクリームを混合したストラッチャテッラを、引き延ばしたモザレラチーズに包み、冷凍したもの

製法：①モザレラチーズ

生乳→殺菌→冷却→乳酸菌、乳酸、レンネット添加し、発酵→カード形成→カードをカット→カードとホエイ分離→カードを静置→カードを温め、練り、引き伸ばす→加塩

② ストラッチャテッラ

①の一部を細く裁断し、クリームと混合

③ブッラータチーズ

①で②を包み成型→冷却→包装→凍結→保管→出荷

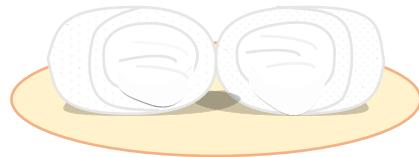
原料：生乳、クリーム、塩、レンネット、乳酸菌（スターター）、乳酸

性状：固形状

用途：業務用

包装：100g／カップ

※ モザレラチーズ = モツツアレラチーズ



### ✿ 分類

関税率表第 0406. 10 号（統計番号 0406. 10-090）のフレッシュチーズ

### ✿ 分類理由

本品のモザレラチーズは、乳に酵素等を加えて、たんぱく質が凝固した凝乳から乳清を除去して得られた固形状のものであり、国内分類例規 04. 06 項「1. ナチュラルチーズの取扱いについて」の「ナチュラルチーズの定義（1）」を満たします。本品は、フレッシュチーズにフレッシュチーズとクリームを詰めたものであることから、フレッシュチーズとして上記のとおり分類されます。

なお、本品のモザレラチーズは塗って延ばすことはできず、コーデックスのクリームチーズの規格（CODEX STANDARD 275-1973）に記載されている展延性があるものとは認められません。



### 注記

関税を課する場合の基礎となる貨物の性質は、特定の場合を除き、当該貨物の輸入申告の時における現況によります（関税法第 4 条）。

この分類事例は、一定の事実関係を前提とした一般的な回答であり、必ずしも事案の内容の全部を表現したものではありませんので、輸入を予定している具体的な貨物に適用する場合においては、この回答内容と異なる関税率表適用上の所属（分類）となり、異なる課税関係が生ずることがあることにご注意下さい。

（具体的な貨物の関税分類や関税率について輸入申告時の審査の際に尊重される回答を希望される場合には、文書による事前教示をご利用下さい。）