

## 第 4 類

## 酪農品、鳥卵、天然はちみつ及び他の類に該当しない食用の動物性生産品

## 注

- 1 「ミルク」とは、全乳及び部分的又は完全に脱脂した乳をいう。
- 2 第 04.03 項においてヨーグルトは、濃縮し又は香味を付けてあるかないかを問わず、砂糖その他の甘味料、果実、ナット、ココア、チョコレート、香辛料、コーヒー若しくはそのエキス、植物若しくはその部分、穀物又はベーカリー製品を加えてあるかないかを問わない。ただし、ミルクの組成分の一部又は全部を置き換えるためにこれらの物品を加えたものではなく、かつ、ヨーグルトの重要な特性を保持しているものに限る。
- 3 第 04.05 項において次の用語の意義は、それぞれ次に定めるところによる。
  - (a) 「バター」とは、専らミルクから得た天然のバター、ホエイバター及び還元バター（生鮮のもの及び加塩し又はランシッドしたのものに限るものとし、缶詰バターを含む。）をいうものとし、乳脂肪分が全重量の 80%以上 95%以下で、無脂乳固形分が全重量の 2%以下であり、かつ、水分が全重量の 16%以下のものに限る。バターには、乳化剤を加えたものを含まないものとし、塩化ナトリウム、食用色素、中和剤及び乳酸菌を培養したものを含有するかしないかを問わない。
  - (b) 「デイリースプレッド」とは、油中水滴型の展延性のある乳化したものをいうものとし、脂肪としては乳脂肪のみを含有し、乳脂肪分が全重量の 39%以上 80%未満のものに限る。
- 4 ホエイにミルク又は乳脂肪を加えた物品で濃縮又は乾燥をして得たものは、次の全ての特性を有するものに限り、チーズとして第 04.06 項に属する。
  - (a) 乳脂肪分が全乾燥重量の 5%以上であること。
  - (b) 乾燥固形分が全重量の 70%以上 85%以下であること。
  - (c) 成型したもの又は成型が可能なものであること。
- 5 この類には、次の物品を含まない。
  - (a) 生きていない昆虫類のうち食用に適しないもの（第 05.11 項参照）
  - (b) ホエイから得た物品で、無水乳糖として計算した乳糖の含有量が乾燥状態において全重量の 95%を超えるもの（第 17.02 項参照）
  - (c) 一以上のミルクの天然の組成分（例えば、酪酸グリセリド）を他の物質（例えば、オレイン酸グリセリド）で置き換えることによつてミルクから得た物品（第 19.01 項及び第 21.06 項参照）
  - (d) アルブミン（二以上のホエイたんぱく質の濃縮物を含むものとし、ホエイたんぱく質の含有量が乾燥状態において全重量の 80%を超えるものに限る。第 35.02 項参照）及びグロブリン（第 35.04 項参照）
- 6 第 04.10 項において「昆虫類」とは、食用の生きていない昆虫類（全形のもの又は部分的なもので、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、くん製し、塩蔵し又は塩水漬けしたのものに限る。）並びに昆虫類の粉及びミールで食用に適するものをいう。ただし、同項には、その他の方法により調製をし又は保存に適する処理をしたものを含まない（主として第 4 部に属する。）。

\*  
\* \*

## 号注

- 1 第 0404.10 号において「調製ホエイ」とは、ホエイの組成分から成る物品（ホエイから乳糖、たんぱく質若しくは無機質の全部又は一部を除いたもの、ホエイにホエイの天然の組成分を加えたもの及びホエイの天然の組成分を混合して得たもの）をいう。
- 2 第 0405.10 号においてバターには、無水バター及びギーを含まない（第 0405.90 号参照）。

## 総 説

この類には、次の物品を含む。

## (I) 酪農品

- (A) ミルク、すなわち、全乳及び部分的又は完全に脱脂した乳
- (B) クリーム
- (C) バターミルク、凝固したミルク及びクリーム、ヨーグルト、ケフィアその他発酵させ又は酸性化したミルク及びクリーム
- (D) ホエイ
- (E) ミルクの天然の組成分から成る物品（他の項に該当するものを除く。）
- (F) ミルクから得たバターその他の油脂及びデイリースプレッド
- (G) チーズ及びカード

上記 (A) から (E) までに記載した物品には、ミルクの天然の組成分が添加されていても（例えば、ビタミン又はミネラル塩が強化されたミルク）、また、液体の状態で輸送する間、物品の本来の濃度を維持するために加えられる少量の安定剤（例えば、リン酸二ナトリウム、くえん酸三ナトリウム又は塩化カルシウム）及び当該物品には本来存在しない少量の酸化防止剤又はビタミンが含まれていてもよい。物品によっては、その加工に必要な少量の化学品（例えば、重曹）を含んでいるものもある。さらに、粉末又は細粒の形状の物品は、固化防止剤（例えば、リン脂質、無定形二酸化けい素）を含んでいてもよい。

この類の注 5 (c) において、「酪酸グリセリド」とは、乳脂肪をいい、「オレイン酸グリセリド」とは、乳脂肪以外の脂肪、特に植物性の油脂（例えば、オリーブ油）をいう。

なお、この類には、ホエイから得た物品で無水乳糖として計算した含有率が乾燥状態において全重量の 95%を超えるものを含まない (17.02)。当該、乳糖の含有率の計算において「乾燥状態」には、自由水及び結晶水のいずれも含まない。

また、この類には、特に次の物品を含まない。

- (a) 酪農品をもととした調製食料品（特に、19.01）
- (b) 一以上のミルクの天然の組成分（例えば、butyric fats）を他の物質（例えば、oleic fats）で置き換えることによってミルクから得た物品（19.01 又は 21.06）

- (c) アイスクリームその他の氷菓 (21.05)
- (d) 30 類の医薬品
- (e) カゼイン (35.01)、ミルクアルブミン (35.02) 及び硬化カゼイン (39.13)
- (II) 鳥卵及び卵黄
- (III) 天然はちみつ
- (IV) 昆虫類その他の食用の動物性生産品 (他の項に該当するものを除く。)

#### 04.01 ミルク及びクリーム (濃縮若しくは乾燥をし又は砂糖その他の甘味料を加えたものを除く。)

- 0401.10—脂肪分が全重量の1%以下のもの
- 0401.20—脂肪分が全重量の1%を超え6%以下のもの
- 0401.40—脂肪分が全重量の6%を超え10%以下のもの
- 0401.50—脂肪分が全重量の10%を超えるもの

この項には、ミルク (この類の注1に規定されている。) 及びクリームを含むものとし、滅菌してあるかないか、殺菌方法で保存に適する処理がしてあるかないか、均質化してあるかないか又はペプトナイズしてあるかないかを問わない。ただし、濃縮し又は砂糖その他の甘味料を加えたミルク及びクリーム (04.02) 並びに凝固し、発酵させ又は酸性化したミルク及びクリーム (04.03) は含まない。

この項の物品には、冷凍したもの又はこの類の総説に記載された添加物を含んだものもある。この項には、天然の物品と定性的にも定量的にも全く同じ構成成分から成る再生ミルク及びクリームも含む。

#### 04.02 ミルク及びクリーム (濃縮若しくは乾燥をし又は砂糖その他の甘味料を加えたものに限る。)

- 0402.10—粉状、粒状その他の固形状のもの (脂肪分が全重量の1.5%以下のものに限る。)
  - 粉状、粒状その他の固形状のもの (脂肪分が全重量の1.5%を超えるものに限る。)
- 0402.21—砂糖その他の甘味料を加えてないもの
- 0402.29—その他のもの
  - その他のもの
- 0402.91—砂糖その他の甘味料を加えてないもの
- 0402.99—その他のもの

この項にはミルク (この類の注1に規定されている。) 及びクリームで、濃縮したもの (例えば、蒸発したもの) 又は砂糖その他の甘味料を加えたものを含む。これらの物品は、液状、ペースト状又は固形状 (ブロック状、粉末状又は粒状) のものであってもよく、また保存に適する処理を

したものであるかないか又は再生してあるかないかを問わない。

粉乳には、特に正常な物理的状態に再生ミルクを維持するために、少量のでん粉（重量比 5% 以下）が加えられていてもよい。

この項には、次の物品を含まない。

- (1) 凝固し、発酵させ又は酸性化したミルク及びクリーム (04. 03)
- (2) ココア又はその他の物質により香味づけしたミルクからなる飲料 (22. 02)

\*

\* \*

号の解説

0402. 10、0402. 21 及び 0402. 29

これらの号には、ペースト状の濃縮したミルク又はクリームを含まない (0402. 91 及び 0402. 99)。

**04. 03 バターミルク、凝固したミルク及びクリーム、ケフィアその他発酵させ又は酸性化したミルク及びクリーム（濃縮若しくは乾燥をしてあるかないか又は砂糖その他の甘味料、香料、果実、ナット若しくはココアを加えてあるかないかを問わない。）並びにヨーグルト**

0403. 20－ヨーグルト

0403. 90－その他のもの

この項には、バターミルク、全ての発酵させ又は酸性化したミルク及びクリーム並びに凝固したミルク及びクリーム、ヨーグルト及びケフィアを含む。この項の物品は、液状、ペースト状又は固形状（冷凍したものを含む。）のものであってもよく、また濃縮若しくは乾燥したもの（例えば、蒸発したもの又はブロック状、粉状又は粒状にしたもの）又は保存に適する処理をしたものであってもよい。

この項の発酵させたミルクは、肉の調製品の中に又は飼料用添加剤として使用するため、少量の添加した乳酸酵素を含有する 04. 02 項の粉乳から成るものであってもよい。

この項の酸性化したミルクは、水により再生して凝固したミルクを作るために結晶状態において、少量の添加した酸（レモンジュースを含む。）を含有する 04. 02 項の粉乳から成っていてもよい。

この類の総説に掲げられた添加剤のほか、この項の物品は、砂糖その他の甘味料、香料、果実（パルプ又はジャムを含む。）、ナット又はココアを含んでいてもよい。

更に、ヨーグルトにはチョコレート、香辛料、コーヒー若しくはそのエキス、植物若しくはその部分、穀物又はベーカリー製品を加えていてもよい。ただし、ミルクの組成分の一部又は全部を置き換えるためにこれらの物品を加えたものではなく、かつ、ヨーグルトの重要な特性を保持しているものに限る。

**04.04 ホエイ(濃縮若しくは乾燥をしてあるかないか又は砂糖その他の甘味料を加えてあるかないかを問わない。)及びミルクの天然の組成分から成る物品(砂糖その他の甘味料を加えてあるかないかを問わないものとし、他の項に該当するものを除く。)**

0404.10—ホエイ及び調製ホエイ(濃縮若しくは乾燥をしてあるかないか又は砂糖その他の甘味料を加えてあるかないかを問わない。)

0404.90—その他のもの

この項には、ホエイ(すなわち、ミルクから脂肪及びカゼインを除去した残りの天然構成成分)及び調製ホエイ(この類の号注1参照)を含む。これらの物品は、液状、ペースト状又は固形状(冷凍したものを含む。)であり、また、濃縮若しくは乾燥(例えば、粉末状)又は保存に適する処理をしてあってもよい。

また、この項には、他の項により特殊な限定がない限り、ミルクの組成分から成る生鮮又は保存に適する処理をした物品で、天然の物品と同様の構成成分を有しないものを含む。したがって、この項には一以上のミルクの天然の組成分が除去された物品及びミルクの天然の組成分が添加された(例えば、たんぱく強化物品を得るために)ミルクを含む。

この類の総説に記載されているミルクの天然の組成分及び添加剤のほか、この項の物品には、砂糖又はその他の甘味料が添加されていてもよい。

この項の粉末化された物品、特にホエイは肉の調製品に使用するため又は飼料用添加剤として使用するため、少量の添加した乳酸酵素を含んでいてもよい。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 天然ミルクと、定性的にも定量的にも同様の構成成分を有する脱脂乳又は再生ミルク(04.01又は04.02)
- (b) ホエイチーズ(04.06)
- (c) ホエイから得た物品で、無水乳糖として計算した乳糖の含有量が乾燥状態において全重量の95%を超えるもの(17.02)
- (d) ミルクの天然の組成分をもととした調製食品でこの類の物品に添加することが認められていない物質を含有するもの(特に、19.01)
- (e) アルブミン(二以上のホエイたんぱく質の濃縮物を含むものとし、ホエイたんぱく質の含有量が乾燥状態において全重量の80%を超えるものに限る。)(35.02)及びグロブリン(35.04)

**04.05 ミルクから得たバターその他の油脂及びデリースプレッド**

0405.10—バター

0405.20—デリースプレッド

0405.90—その他のもの

この項には、次の物品を含む。

(A) バター

このグループには、天然のバター、ホエイバター及び還元バター（生鮮のもの及び加塩し又はランシッドしたものに限るものとし、缶詰バターを含む。）を含む。バターは、専らミルクから得られ、乳脂肪分が全重量の80%以上95%以下で、無脂乳固形分が全重量の2%以下であり、かつ、水分が全重量の16%以下のものに限る。バターには乳化剤を加えたものを含まないものとし、塩化ナトリウム、食用色素、中和剤及び乳酸菌を培養したものを含有するかしないかを問わない（この類の注3（a）を参照）。

やぎ又は羊のミルクから得られたバターもこのグループに含まれる。

(B) デイリースプレッド

このグループには、デイリースプレッド（すなわち、油中水滴型の展延性のある乳化したものというものとし、脂肪としては乳脂肪のみを含有し、乳脂肪分が全重量の39%以上80%未満のものに限る。）を含む（この類の注3（b）を参照）。デイリースプレッドには、乳酸菌を培養したもの、ビタミン、塩化ナトリウム、糖類、ゼラチン、でん粉、食用色素、香味料、乳化剤、濃化剤、防腐剤のような成分が場合により含まれていることがある。

(C) ミルクから得たその他の油脂

このグループには、ミルクから得た油脂（例えば、乳脂肪、バターファット及びバターオイル）を含む。バターオイルは、バター又はクリームから水分及び非脂肪成分を抽出することによって得られる物品である。

このグループには、更に無水バター及びギー（通常、水牛又は牛のミルクから作ったバター的一种）ばかりでなくバターと少量のハーブ、香辛料、香味料、ガーリック等の混合物から成る物品（この項に属する物品の特性を有しているものに限る。）も含む。

この項には、ファットスプレッドで乳脂肪でない油脂を含むもの又は乳脂肪の含有量が全重量の39%未満のものとは含まれない（通常、15.17項又は21.06項）。

#### 04.06 チーズ及びカード

0406.10-フレッシュチーズ（ホエイチーズを含むものとし、熟成していないものに限る。）及びカード

0406.20-おろしチーズ及び粉チーズ（チーズの種類を問わない。）

0406.30-プロセスチーズ（おろしチーズ及び粉チーズを除く。）

0406.40-ブルーベインドチーズ及びその他のペニシリウム・ロックフォルティにより得られる模様を含むチーズ

0406.90-その他のチーズ

この項には、すべての種類のチーズを含む。すなわち、

- (1) フレッシュチーズ（ホエイ又はバターミルクから作ったチーズを含む。）及びカード。フレッシュチーズとは、製造後すぐに消費可能な熟成していないチーズをいう（例えば、リコッタ(Ricotta)、ブロシオ(Brocchio)、カテージチーズ、クリームチーズ、モザレラ(Mozzarella)）。
- (2) おろしチーズ及び粉末チーズ
- (3) プロセスチーズ（加工チーズとしても知られているもの）。プロセスチーズは、熱及び乳化剤又は各種の酸性化剤（溶融塩を含む。）の助力により、一種類以上のチーズと一種類以上の他の物品（クリームその他の酪農品、塩、香辛料、香味料、着色料及び水）をあわせ、粉碎、混合、溶融及び乳化の工程を経て製造される。
- (4) ブルーベインドチーズ及びその他のペニシリウム・ロックフォルティにより得られる模様を含むチーズ（例、Roquefort、Gorgonzola）
- (5) 軟質チーズ（例、Camembert、Brie）
- (6) 半硬質チーズ及び硬質チーズ（例、Cheddar、Gouda、Gruyere、Parmesan）

ホエイチーズは、ホエイを濃縮又は乾燥し、ミルク又は乳脂肪を加えて得られる。ホエイチーズは、次のすべての特性を有しているものに限り、この項に属する。

- (a) 乳脂肪分が全乾燥重量の5%以上であること。
- (b) 乾燥固形分が全重量の70%以上85%以下であること。
- (c) 成型したもの又は成型が可能なものであること。

チーズの特性を有するものであれば、肉、魚、甲殻類、ハーブ、香辛料、野菜、果実、ナット、ビタミン、脱脂粉乳等が含まれていてもこの項に属する。

チーズの特性を有するものであれば、ころも(batter)、生地(dough)又はパン粉で覆われたチーズもあらかじめ加熱による処理をしたものか否かにかかわらずこの項に属する。

\*  
\* \*

#### 号の解説

##### 0406.40

この号には青色、緑色、緑青色又は灰白色等の目に見える模様を有するチーズを含む。例えば Bleu d' Auvergne、Bleu de Causses、Bleu de Quercy、Blue Cheshire、Blue Dorset、Blue Wensleydale、Cabrales、Danish Blue (Danablu)、Gorgonzola、Mycella、Roquefort、Saingorlon 及び Stilton などが挙げられるが、これら以外の名称のものでも上記の基準を満たすものであればこの号に含まれる。

#### 04.07 殻付きの鳥卵(生鮮のもの及び保存に適する処理又は加熱による調理をしたものに限る。)

—ふ化用の受精卵

0407.11—鶏(ガルルス・ドメスティクス)のもの

0407.19—その他のもの

－その他の卵（生鮮のものに限る）

0407.21－鶏（ガルルス・ドメスティクス）のもの

0407.29－その他のもの

0407.90－その他のもの

この項には、すべての鳥のふ化用の受精卵及びその他の生鮮（冷蔵を含む。）の卵を含む。また、殻付き卵で、保存に適する処理をしたもの又は加熱による調理をしたものも含む。

**04.08 殻付きでない鳥卵及び卵黄（生鮮のもの及び乾燥、蒸気又は水煮による調理、成型、冷凍その他保存に適する処理をしたものに限るものとし、砂糖その他の甘味料を加えてあるかないかを問わない。）**

－卵黄

0408.11－乾燥したもの

0408.19－その他のもの

－その他のもの

0408.91－乾燥したもの

0408.99－その他のもの

この項は、すべての鳥の全卵（殻付きでないもの）及び卵黄を含む。この項の物品は、生鮮のもの、乾燥したもの、蒸気又は水煮により調理したもの、成型したもの（例えば、“long eggs”と称される円柱状のもの）、冷凍その他保存に適する処理をしたものである。

これらの物品は、砂糖その他の甘味料を加えてあるかないかを問わず、また食用に供するか又は工業用の目的（例、皮なめし用）に供するかを問わずこの項に属する。

この項には、次の物品を含まない。

(a) 卵黄油 (15.06)

(b) 調味料、香辛料又はその他の添加剤を含有する卵の調製品 (21.06)

(c) レシチン (29.23)

(d) 卵白 (egg albumin) (35.02)

**04.09 天然はちみつ**

この項には、みつばち (*Apis mellifera*) 又はその他の昆虫類が作るはちみつで、遠心分離器にかけたもの、蜂巢中に貯えられたもの又は巣の塊が混入したものを含む。ただし、砂糖又はその他の物質を加えてないものに限る。このようなはちみつは、花の種類、原産地及び色で表示されている場合がある。



この項には、人造はちみつ及び天然はちみつと人造はちみつとの混合物を含まない (17.02)。

#### 04.10 昆虫類その他の食用の動物性生産品（他の項に該当するものを除く。）

0410.10－昆虫類

0410.90－その他のもの

この項には、昆虫類（この類の注6に規定されている。）及びその他の食用に適する動物性生産品で、この表の他の項に該当しないものを含む。ただし、生きていない昆虫類で、食用に適しないもの（粉及びミールを含む。）は、05.11項に属する。

この項には、次の物品を含む。

(1) かめの卵：水棲（せい）又は海棲（せい）のかめが産む卵で、生鮮のもの、乾燥したもの又はその他の方法により保存に適する処理をしたものであってもよい。

ただし、かめの卵の油は含まない (15.06)。

(2) あなつばめの巣（“birds' nests”）：あなつばめの巣は、あなつばめが分泌する（空気に触れると直ちに凝固する。）物質から成る。

この巣は、未処理のまま提示されるものもあり、また食用に適するように羽、わた毛、ちりその他の不純物をあらかじめ取り除いたものもある。これは、一般に白みがかったストリップ状又は糸状をしている。

あなつばめの巣はたんぱく質含有量が高く、そのほとんどはスープその他の調製食料品を作るのに使用する。

この項には、食用に適するものであるかないか又は液状であるかないか若しくは乾燥したものであるかないかを問わず、動物の血は含まない (05.11 又は 30.02)。