

## 第 7 類

### 食用の野菜、根及び塊茎

#### 注

- 1 この類には、第 12.14 項の飼料用植物を含まない。
- 2 第 07.09 項から第 07.12 項までにおいて野菜には、食用きのこ、トリフ、オリーブ、ケーパー、かぼちゃ、なす、スイートコーン（ゼア・マユス変種サカラタ）、とうがらし属又はピメンタ属の果実、ういきょう、パセリ、チャービル、タラゴン、クレス及びスイートマージョラム（マヨナラ・ホルテンシス及びオリガヌム・マヨラナ）を含む。
- 3 第 07.12 項には、次の物品を除くほか、第 07.01 項から第 07.11 項までの野菜を乾燥した全てのものを含む。
  - (a) 乾燥した豆でさやを除いたもの（第 07.13 項参照）
  - (b) 第 11.02 項から第 11.04 項までに定める形状のスイートコーン
  - (c) ばれいしょの粉、ミール、フレーク、粒及びペレット（第 11.05 項参照）
  - (d) 第 07.13 項の乾燥した豆の粉及びミール（第 11.06 項参照）
- 4 この類には、とうがらし属又はピメンタ属の果実を乾燥し、破碎し又は粉碎したものを含まない（第 09.04 項参照）。
- 5 第 07.11 項には、使用に先立って専ら輸送又は貯蔵の間一時的な保存に適する処理をした野菜（例えば、亜硫酸ガス又は塩水、亜硫酸水その他の保存用の溶液により保存に適する処理をしたもの）で、そのままの状態では食用に適しないもののみを含む。

#### 総 説

この類には、生鮮のもの、冷蔵したもの、冷凍（あらかじめ蒸気又は水煮により調理してあるかないかを問わない。）したもの、一時的な保存に適する処理をしたもの又は乾燥（脱水し、水分を蒸発させ又は凍結乾燥したものを含む。）したものであるかないかを問わず、野菜類（この類の注 2 に記載された物品を含む。）を含む。これらの物品の一部のものは、乾燥又は粉末にして、時には香味料として使用されるが、その場合でも 07.12 項に含まれることに注意しなければならない。

「冷蔵したもの」とは、物品を凍結することなしに、物品の温度を通常 0 度付近まで低下させたものをいう。ただし、ばれいしょのように物品によっては、その温度を +10 度まで低下させ、かつ、その温度に保たれているときは、冷蔵したものとみなされるものもある。

「冷凍したもの」とは、物品を当該物品の凍結点以下に冷却し、全体にわたって凍結させたものをいう。

この類の野菜は文脈により別に解釈される場合を除くほか、全形のもの、薄く切ったもの、細く切ったもの、断片にしたもの、パルプ状にしたもの、すり碎いたもの又は皮をむいたのものであってもよい。

この類には、また、でん粉又はイヌリンの含有量の多いある種の塊茎及び根で、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し又は乾燥したものを含む。これらは切つてあるかないか又はペレット状にして

あるかないかを問わない。

この類のいかなる項にも該当しない状態で提示される野菜類は、11 類又は4部に属する。例えば、乾燥した豆の粉及びミール並びにばれいしょの粉、ミール及びフレーク、粒及びペレットは11 類に、またこの類に規定されていない方法で調製をし又は保存に適する処理をした野菜類は20 類に属する。

ただし、均質化していること自体が、この類の物品を、20 類の調製品として分類する決め手となるものではないので注意しなければならない。

更に、この類の野菜類は、気密容器入りのもの（例えば、缶入りのたまねぎ粉）であってもこの類に含まれることに注意しなければならない。ただし、ほとんどの場合、これら容器入りのものは、この類の各項に規定された方法以外の方法で調製をし又は保存に適する処理がされており、したがって、これらの物品は、この類には含まれない（20 類）。

同様に、MA 包装（Modified Atmospheric Packaging）の方法により包装されたこの類の物品（例えば、生鮮又は冷蔵の野菜）は、この類に属する。MA 包装では、物品を取り囲む空気は、置換又は調節されている（例えば、酸素を除去し窒素若しくは二酸化炭素で置換する、又は酸素量を減少させ窒素量若しくは二酸化炭素量を増加させる。）。

生鮮の野菜又は乾燥した野菜は、食用、繁殖用又は栽培用（例えば、ばれいしょ、たまねぎ、シャロット、にんにく、豆類）であってもこの類に含まれる。ただし、この類には、移植の状態にある種苗は含まれない（06.02）。

上記及び類注に記載された除外規定のほか、この類には、次の物品を含まない。

- (a) チコリー又はチコリーの根（06.01 又は 12.12）
- (b) 食品工業において原料として使用されるある種の植物性生産品（例えば、穀物（10 類）、てん菜及びさとうきび（12.12））
- (c) 07.14 項の根及び塊茎の粉及びミール（11.06）
- (d) ある種の植物及びその部分（時には料理用にも使用する。）（例えば、basil、borage、hyssop、はっかの全種、rosemary、rue、sage 及び乾燥したごぼう（*Arctium lappa*）の根（12.11））
- (e) 食用の海草及びその他の藻類（12.12）
- (f) ルタバガ、飼料用のビートその他の飼料用の根菜類、飼料用の乾草、ルーサン（アルファルファ）、クローバー、セインホイン、飼料用のケール、ルーピン、ベッチその他これらに類する飼料用植物（12.14）
- (g) ビート及びにんじんの葉（23.08）

### 07.01 ばれいしょ（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）

0701.10—種ばれいしょ

0701.90—その他のもの

この項には、生鮮又は冷蔵のすべての種類のばれいしょを含む（07.14 項のかんしょを除く。）。この項は、なかんずく、繁殖用の種ばれいしょ及び新ばれいしょを含む。

\*  
\* \*

号の解説

0701.10

0701.10 号において「種」とは、主務政府機関において繁殖用のものとして証明されたばれいしよのみをいう。

#### 07.02 トマト（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）

この項には、生鮮又は冷蔵のすべての種類のトマトを含む。

#### 07.03 たまねぎ、シャロット、にんにく、リーキその他のねぎ属の野菜（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）

0703.10－たまねぎ及びシャロット

0703.20－にんにく

0703.90－リーキその他のねぎ属のもの

この項には、次に掲げる生鮮又は冷蔵のねぎ属の野菜を含む。

- (1) たまねぎ (onion sets 及び Spring onion を含む。) 及びシャロット
- (2) にんにく
- (3) リーキ、chives 及びその他のねぎ属の野菜

#### 07.04 キャベツ、カリフラワー、コールラビー、ケールその他これらに類するあぶらな属の食用の野菜（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）

0704.10－カリフラワー及びブロッコリー

0704.20－芽キャベツ

0704.90－その他のもの

この項の生鮮又は冷蔵の物品には、次のものが含まれる。

- (1) カリフラワー及びブロッコリー (例えば、*Brassica oleracea* var. *botrytis* and *Brassica oleracea* var. *italica*)
- (2) 芽キャベツ (Brussels sprouts)
- (3) その他のあぶらな属の結球野菜 (例えば、キャベツ、チクメン種キャベツ、赤キャベツ、白菜)、コラード (不結球キャベツ)、ケールその他の葉状のあぶらな属の野菜及びハナヤサ

イ (sprouting brassicas) 並びにコールラビー  
ただし、根状のその他のあぶらな属の野菜は含まない (例えば、07.06 項のかぶ、12.14 項のルタバガ)。

**07.05 レタス (ラクトゥカ・サティヴァ) 及びチコリー (キコリウム属のもの) (生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。)**

ーレタス

0705.11ー結球レタス

0705.19ーその他のもの

ーチコリー

0705.21ーウィットルーフチコリー (キコリウム・インテュブス変種フォリオスム)

0705.29ーその他のもの

この項には、生鮮又は冷蔵のレタス (*Lactuca sativa*) を含む。その主なものは結球レタスである。更にこの項には、生鮮又は冷蔵のチコリー (*Cichorium spp.*) を含む。このチコリーにはエンダイブを含み、次の主な品種がある。

- (1) ウィットルーフ (白くしたもの) チコリー (*Cichorium intybus var. foliosum*)
- (2) エスカロールチコリー (*Cichorium endivia var. latifolia*)
- (3) カーリーチコリー (エンダイブとしても知られる。) (*Cichorium endivia var. crispa*)

この項には、チコリー及びチコリーの根 (06.01 項又は 12.12 項に属するもの) を含まない (06.01 又は 12.12)。

**07.06 にんじん、かぶ、サラダ用のビート、サルシファイ、セルリアク、大根その他これらに類する食用の根 (生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。)**

0706.10ーにんじん及びかぶ

0706.90ーその他のもの

この項の生鮮又は冷蔵の根には、にんじん、かぶ、サラダ用のビート、サルシファイ、セルリアク (turnip-rooted 又は German celery)、大根、scorzoner、わさび大根、Chinese artichokes (*Stachys affinis*)、ごぼう (*Arctium lappa*) 及び parsnips (*Pastinaca sativa*) を含む。これらの物品は、その先端部分を除去してあるかないかを問わず、この項に含まれる。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 07.09 項のセルリー
- (b) 一時的な保存に適する処理をしたごぼうの根 (07.11)

(c) 12.14 項の飼料用植物

### 07.07 きゅうり及びガーキン（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）

この項には、生鮮又は冷蔵のきゅうり及びガーキンのみを含む。

### 07.08 豆（生鮮のもの及び冷蔵したものに限るものとし、さやを除いてあるかないかを問わない。）

0708.10－えんどう（ピスム・サティヴム）

0708.20－ささげ属又はいんげんまめ属の豆

0708.90－その他の豆

この項の豆には、次のものを含む。

(1) えんどう (*Pisum sativum*)。グリーンピース及び fodder peas を含む。

(2) 豆類（いんげんまめ属、ささげ属）。この豆類には、リマ又はバタービーン、mung beans、食用のさやの中に入った豆類（いんげん豆、French beans、つる豆、ストリングビーン、wax beans 又は snap beans として様々に知られているもの）及びささげ（ささげ豆を含む。）を含む。

(3) そら豆 (*Vicia faba var. major*)、horse beans (*Vicia faba var. equina* 又は *var. minor*) 及びヒヤシンスビーン (*Dolichos lablab L.*)

(4) ひよこ豆 (garbanzos)

(5) ひら豆

(6) グアシード

この項には、次の物品を含まない。

(a) 大豆 (12.01)

(b) ローカストビーン (12.12)

### 07.09 その他の野菜（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）

0709.20－アスパラガス

0709.30－なす

0709.40－セルリー（セルリアクを除く。）

－きのこ及びトリフ

0709.51－きのこ（はらたけ属のもの）

0709.52－きのこ（やまどりたけ属のもの）

0709. 53ーきのこと (あんずたけ属のもの)  
 0709. 54ーしいたけ (レンティヌス・エドデス)  
 0709. 55ーまつたけ (トリコロマ・マツタケ、トリコロマ・マグニヴェラレ、トリコロマ・アナトリクム、トリコロマ・ドゥルキオレンス及びトリコロマ・カリガトゥム)  
 0709. 56ートリフ (セイヨウショウロ属のもの)  
 0709. 59ーその他のもの  
 0709. 60ーとうがらし属又はピメンタ属の果実  
 0709. 70ーほうれん草、つるな及びやまほうれん草  
 ーその他のもの  
 0709. 91ーアーティチョーク  
 0709. 92ーオリーブ  
 0709. 93ーかぼちゃ類 (ククルビタ属のもの)  
 0709. 99ーその他のもの

この項の野菜には、次のものが含まれる。

- (1) アスパラガス
- (2) なす
- (3) セルリー (07.06 項のセルリアクを除く。)
- (4) きのこと (はらたけ属のもの (例えば、通常ホワイトマッシュルーム (ツクリタケ (*A. bisporus*))), やまどりたけ属のもの、あんずたけ属のもの、しいたけ (レンティヌス・エドデス) 及びまつたけ (トリコロマ・マツタケ、トリコロマ・マグニヴェラレ、トリコロマ・アナトリクム、トリコロマ・ドゥルキオレンス及びトリコロマ・カリガトゥム) を含む。) 及びトリフ (セイヨウショウロ属のもの)
- (5) 通常「こしょう」と称されるとうがらし属又はピメンタ属の果実。とうがらし属の果実は、甘とうがらし (sweet pepper 又は bell pepper (*Capsicum annuum var. annuum*)) と呼ばれ、とうがらし属中最も辛味が弱く、大型のもので、未熟又は成熟の状態でサラダの中の野菜として最も一般に食せられるものから、より辛味の強い *Capsicum frutescens* 及び *Capsicum annuum* の変種 (*chillies*, *Cayenne pepper* 及びパプリカ等を含む。) で、香辛料として最もよく使用されるものまで様々である。ピメンタ属の果実には、Jamaica pepper (clove pepper、Englishpepper 及び allspice としても知られる。) を含む。この項には、これらの物品を乾燥したもの、破砕したもの又は粉碎したものは含まない (09.04)。
- (6) ほうれん草 (つるな及びやまほうれん草を含む。)
- (7) アーティチョーク
- (8) スイートコーン (*Zea mays var. saccharata*)。穂軸についたものであるかないかを問わない。
- (9) かぼちゃ類 (ククルビタ属のもの)
- (10) オリーブ
- (11) 大黃、食用あざみ (cardoons)、ういきょう、capers 及び sorrel

- (12) ふだんそう (white beet) 及びオクラ (gumbo)
- (13) パセリ、チャービル、タラゴン、クレス (例えば、オランダからし)、サマーサボリー (*Satureia hortensis*)、コリアンダー、いのんど、スイートマジョラム (*Majorana hortensis* 又は *Origanum majorana*)。ただし、野生マジョラム (*Origanum vulgare*) は含まない (12. 11)。
- (14) たけのこ及び大豆もやし

この項には、一般にオオクログワイとして知られている食用の塊茎 (*Eleocharis dulcis*, *Eleocharis tuberosa*) を含まない (07. 14)。

#### 07.10 冷凍野菜 (調理してないもの及び蒸気又は水煮による調理をしたものに限る。)

0710. 10ーばれいしょ

ー豆 (さやを除いてあるかないかを問わない。)

0710. 21ーえんどう (ピスム・サティヴム)

0710. 22ーささげ属又はいんげんまめ属の豆

0710. 29ーその他のもの

0710. 30ーほうれん草、つるな及びやまほうれん草

0710. 40ースイートコーン

0710. 80ーその他の野菜

0710. 90ー野菜を混合したもの

この項は、生鮮又は冷蔵のものであれば、07. 01 項から 07. 09 項までに属する野菜を冷凍したものを含む。

「冷凍したもの」とは、この類の総説において定義されているところによる。

この項の冷凍野菜は、工業的レベルで、通常、急速凍結方法によって得られる。このような方法は、最大結晶化温度範囲を急速に通過させるために使用される。このことにより細胞組織の破壊が避けられ、したがって当該野菜は解凍したときに生鮮のものと同じ外観を実質的にとどめている。

冷凍する前に塩又は砂糖を加えた野菜は、冷凍する前に蒸気又は水煮による調理をした野菜と同様、この項に含まれる。ただし、他の方法による調理をした野菜 (20 類) 又は調製したミールのように他の材料と共に調製したもの (4 部) はこの項には含まれない。

冷凍により保存に適する処理をした野菜の主なものには、ばれいしょ、えんどう、豆類、ほうれん草、スイートコーン、アスパラガス、にんじん及びてん菜の根がある。

この項には冷凍野菜の混合物も含まれる。

#### 07.11 一時的な保存に適する処理をした野菜 (そのままの状態では食用に適しないものに限る。)

0711. 20ーオリーブ

0711. 40—きゅうり及びガーキン  
—きのこ及びトリフ
0711. 51—きのこ（はらたけ属のもの）
0711. 59—その他のもの
0711. 90—その他の野菜及び野菜を混合したもの

この項は、使用に先立って専ら輸送又は貯蔵の間一時的な保存に適するように処理された野菜（例えば、亜硫酸ガス又は塩水、亜硫酸水その他の保存用の溶液による処理）で、そのままの状態では直接食用に適しないものに限り適用する。

この項に含まれる野菜は、一般に樽又は桶に詰められており、主として加工用の原材料として使用される。その主な種類には、たまねぎ、オリーブ、ケーパー、きゅうり、ガーキン、きのこ、トリフ及びトマトがある。

ただし、この項には、塩水漬けにして一時的な保存に適する処理をした上で、さらに特殊な処理（例えば、ソーダ液、乳酸発酵液による処理）が施されたものを含まない。これらは 20 類に属する（例えば、オリーブ、サワークラウト、ガーキン及び緑豆）。

#### 07.12 乾燥野菜（全形のもの及び切り、砕き又は粉状にしたものに限るものとし、更に調製したものを除く。）

0712. 20—たまねぎ  
—きのこ、きくらげ（きくらげ属のもの）、白きくらげ（白きくらげ属のもの）及びトリフ
0712. 31—きのこ（はらたけ属のもの）
0712. 32—きくらげ（きくらげ属のもの）
0712. 33—白きくらげ（白きくらげ属のもの）
0712. 34—しいたけ（レンティヌス・エドデス）
0712. 39—その他のもの
0712. 90—その他の野菜及び野菜を混合したもの

この項には、乾燥（脱水、蒸発又は凍結乾燥を含む。）した野菜、すなわちその天然の含有水分を種々の方法で除去した野菜で、07.01 項から 07.11 項のものを含む。この方法で処理された主な野菜の種類には、ばれいしょ、たまねぎ、きのこ、きくらげ（きくらげ属のもの）、白きくらげ（白きくらげ属のもの）、トリフ、にんじん、キャベツ及びほうれん草がある。これらは一種のもの又は混合したもの（*julienne*）があり、通常ストリップ状にされ、薄く切って調製されている。

この項には、乾燥野菜（アスパラガス、カリフラワー、パセリー、チャービル、たまねぎ、にんにく、セロリーなど）を破碎したもの又は粉碎したものを含む。これらは一般に香味料として又はスープの調製に使用する。



この項には、次の物品を含まない。

- (a) 乾燥した豆（さやを除いたもの）(07.13)
- (b) 乾燥、破碎又は粉碎したとうがらし属又はピメンタ属の果実 (09.04)、ばれいしょの粉、ミール及びフレーク、粒及びペレット (11.05)、07.13 項の乾燥した豆の粉及びミール (11.06)
- (c) 混合調味料 (21.03)
- (d) 乾燥野菜をもととしたスープ調製品 (21.04)

**07.13 乾燥した豆（さやを除いたものに限るものとし、皮を除いてあるかないか又は割ってあるかないかを問わない。）**

0713.10—えんどう（ピスム・サティヴム）

0713.20—ひよこ豆

—ささげ属又はいんげんまめ属の豆

0713.31—緑豆（ヴィグナ・ムンゴ及びヴィグナ・ラジアタ）

0713.32—小豆（ファセオルス・アングラリス又はヴィグナ・アングラリス）

0713.33—いんげん豆（ファセオルス・ウルガリス）

0713.34—バンバラ豆（ヴィグナ・スブテルラネア又はヴォアンドゼイア・スブテルラネア）

0713.35—ささげ（ヴィグナ・ウングイクラタ）

0713.39—その他のもの

0713.40—ひら豆

0713.50—そら豆（ヴィキア・ファバ変種マヨル、ヴィキア・ファバ変種エクイナ及びヴィキア・ファバ変種ミノル）

0713.60—き豆（カヤヌス・カヤン）

0713.90—その他のもの

この項には、07.08 項の豆で、食用又は飼料用に用いる種類のさやを除き乾燥した豆を含む（例えば、えんどう、ひよこ豆、小豆その他の豆、ひら豆、そら豆、グアシード）。これらは、播種（化学的処理により非食用にしたものであるかないかを問わない。）又はその他の目的にあてられるものであってもよい。また、これらの豆は、主として酵素（特に過酸化酵素）を不活性化し、かつ、水分の一部を除去することによって保存により適するようにするため適度の熱処理がしてあってもよい。ただし、この処理は、子葉の内部構造に変化を与えるものであってはならない。

この項の乾燥した豆は、皮をむいたもの又は割ったものであってもよい。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) さやを除き乾燥した豆の粉及びミール (11.06)
- (b) 大豆 (12.01)
- (c) ベッチ（そら豆を除く。）の種、tares 及びルーピンの種 (12.09)
- (d) ローカストビーン (12.12)

\* \*

号の解説

0713.31

この号は、*Vigna mungo* (L.) Hepper 種 (別名 urd 又は black gram) 及び *Vigna radiata* (L.) Wilczek 種 (別名 mung 又は green gram) の豆類のみを含む。この両種の豆は、豆もやしの生産に広く使用する。

**07.14 カッサバ芋、アロールト、サレップ、菊芋、かんしょその他これらに類するでん粉又はイヌリンを多量に含有する根及び塊茎 (生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し又は乾燥したものに限るものとし、切つてあるかないか又はペレット状にしてあるかないかを問わない。) 並びにサゴやしの髓**

0714.10—カッサバ芋

0714.20—かんしょ

0714.30—ヤム芋 (ディオスコレア属のもの)

0714.40—さといも (コロカシア属のもの)

0714.50—アメリカさといも (クサントソマ属のもの)

0714.90—その他のもの

この項には、でん粉又はイヌリンの含有量の多い塊茎及び根を含む。これらは食品の製造又は工業品の製造に使用される。この項は、またサゴやしの髓も含む。これらの塊茎及び根は直接食用又は飼料に使用されることもある。

この項には、薄切りにしてあるかないか又はペレット状にしてあるかないかを問わず、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し又は乾燥した物品を含む。ペレットは、この項の塊茎若しくは根の断片 (例えば、チップ) からか又は 11.06 項の粉若しくはミールから製造される。ペレットは、圧縮によって直接成型されるか又は結合剤 (糖みつ、亜硫酸パルプの廃液の濃縮物等) を添加して成型される。添加する結合剤の割合は、重量比で 3% を超えてはならない。カッサバ芋のペレットは、ばらばらになることがあるが、カッサバ芋のペレットとして確認することができる場合はこの項に属する。ばらばらになったカッサバ芋のペレットはその物理的特性 (例えば、カッサバ芋のペレットの砕けた片の混ざった不均質な微片状であること、黒点を交えた褐 (かっ) 色を呈していること、肉眼で繊維の細片が見えること及び少量の砂又はシリカが残存していること。) を観察することにより確認することができる。

この項には、この項に記載されている塊茎又は根 (カッサバ芋 (*Manihot esculenta*)、かんしょ (*Ipomoea batatas*) 等) のほか、一般にオオクログワイとして知られている食用の塊茎 (*Eleocharis dulcis*, *Eleocharis tuberosa*) を含む。

この項の物品をその他の方法により調製したものは、他の類に含まれる (例えば、粉及びミール (11.06)、でん粉 (11.08)、タピオカ (19.03))。

この項には、また、生きているダリアの塊茎（06.01）及び生鮮のばれいしょ（07.01）又は乾燥したばれいしょ（07.12）は含まない。