

08.12 項又は 20.08 項 1. 塩蔵（塩水漬）梅の関税分類について

本品は、生梅をその重量の約 30%の食塩とともに約 1 週間漬け込んで、これをそのまま詰り詰め（通常 45 キログラム入り）したものであり、梅の実、それから出た汁液及び食塩（液の部分の塩分は約 20%）で構成されており、特別な風味加工又は着色は施されていない。

当該梅の実の果肉は、柔らかく、その塩分は約 20%で味は塩辛く、また、やや苦味がある。

本品は輸入後次のような処理方法で梅干しや梅漬けに再加工されるものである。

(1) 梅干し

塩蔵又は塩水漬けされた梅の実を乾燥した後、梅酢液（もとの液又は別途調製した液）に浸す処理と乾燥を交互に数回繰り返して製品とする。

なお、この梅干しを砂糖類、食酢、酢酸、梅酢等に漬けて製品とする場合もある。

(2) 梅漬け

塩蔵又は塩水漬けされた梅の実を水又は希食塩水で洗浄して果肉中の塩分をある程度除いた後、砂糖類、食酢、酢酸、梅酢等に漬けて製品とする。

なお、製品の梅の実の果肉中の塩分は、通常 15%以下である。

一般にこの種の物品の塩分と貯蔵効果との関係は、塩分が 15%以上になると腐敗菌等はほとんど繁殖が困難となり、貯蔵作用が働く。また、市販の梅干しや梅漬け（すぐ食用に供することが出来るもの）の果肉部分の塩分は通常 15%以下である。したがって、一時的な保存に適する処理かどうかの認定基準は、当該梅の実の果肉部分の塩分含有量によることとし、当該塩分含有量が 15%を超える場合は、一時的な保存に適する処理をしたものと見なす。

本品の場合は、塩分が約 20%であるので、一時的な保存に適する処理をしたものである。更に、砂糖類、食酢、酢酸、梅酢等による風味付け、着色その他の加工を施されておらず、輸入後再加工されるので、第 08.12 項に分類する（砂糖類、食酢、酢酸、梅酢等による風味付け、着色その他の加工を施したものは、塩分の含有量にかかわらず、第 20.08 項に分類する。）。

0813.20 又は 0813.40 1. プルーン、ブルーベリーの解釈について

1. プルーンとはプラム（すもも）のうち乾燥果実に適する品種群に属するものをいう。すなわち、プラムにはヨーロッパ系、東亜系及び北米系の 3 系統があるが、このうちプルーンは、ヨーロッパ系のものであって *Prunus domestica* L.（学名）に属し、核を抜かなくても発酵しないで乾燥果実になるものをいう。

2. ベリーとは、ユキノシタ科に属するすぐり、房すぐり、バラ科に属する木イチゴ及びツツジ科に属するブルーベリー、クランベリー等の灌木性の小果類の果実のことをいう。このうちブルーベリーとは、ツツジ科に属する *Vaccinium corymbosum* L.（学名）、*Vaccinium pennsylvanicum* Lam.（学名）、及び *Vaccinium vacillans* Sol.（学名）の小果実のことをいう。