

新	旧	備 考
<p>第16類 肉、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物の調製品 (省 略)</p> <p>総説 この類には、肉、くず肉(例えば、足、皮、心臓、舌、肝臓、腸、胃)、血、魚(皮を含む。)又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物から製造された調製食料品を含む。この類の物品は、2類、3類又は05.04 項に規定する以外の方法により調製し又は保存に適する処理をしたもので、例えば、次のような物品がある。</p> <p>(1)~(3) (省 略)</p> <p>(4) 微細に均質化したもので、この類の物品(すなわち、調製し又は保存に適する処理をした肉、くず肉、血、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物)のみをもととするもの。</p> <p>これらの均質調製品は、調味、保存その他の目的のために加えた少量の構成成分と同様に、少量の肉、魚等の<u>目に見える程度の細片</u>を含有していてもよい。ただし、均質化はそれ自体16類の調製品としての資格を与えるものではない。</p> <p>(省 略)</p>	<p>第16類 肉、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物の調製品 (省 略)</p> <p>総説 この類には、肉、くず肉(例えば、足、皮、心臓、舌、肝臓、腸、胃)、血、魚(皮を含む。)又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物から製造された調製食料品を含む。この類の物品は、2類、3類又は05.04 項に規定する以外の方法により調製し又は保存に適する処理をしたもので、例えば、次のような物品がある。</p> <p>(1)~(3) (省 略)</p> <p>(4) 微細に均質化したもので、この類の物品(すなわち、調製し又は保存に適する処理をした肉、くず肉、血、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物)のみをもととするもの。</p> <p>これらの均質調製品は、調味、保存その他の目的のために加えた少量の構成成分と同様に、少量の肉、魚等の細片を含有していてもよい。ただし、均質化はそれ自体16類の調製品としての資格を与えるものではない。</p> <p>(省 略)</p>	
<p>16.02 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血 (省 略)</p> <p>この項には、ソーセージその他これに類する物品(16.01)、肉エキス及びミートジュース(16.03)を除き、<u>この類に分類されるすべての調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉又は血を含む。</u></p> <p>(省 略)</p>	<p>16.02 その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血 (省 略)</p> <p>この項には、ソーセージその他これに類する物品(16.01)、肉エキス及びミートジュース(16.03)を除き、<u>肉、くず肉又は血の調製品のすべてを含む。</u></p> <p>(省 略)</p>	

新	旧	備 考
<p>16.03 肉、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物のエキス及びジュース (省略) この項には、次の物品を含まない。 (a) 肉、魚等のエキスを含有するスープ、プロス及びスープ、プロス用の調製品 並びに<u>均質混合調製食料品</u> (タブレット状又はキューブ状のスープ及びプロスを含む。)。これらは、肉、魚等のエキスのほか、脂肪、ゼラチン及び一般に多量の食塩のような他の物質を含有する。) (21.04) (b)~(d) (省略)</p>	<p>16.03 肉、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物のエキス及びジュース (省略) この項には、次の物品を含まない。 (a) 肉、魚等のエキスを含有するスープ、プロス及びスープ、プロス用の調製品 並びに<u>均質混合食料品</u> (タブレット状又はキューブ状のスープ及びプロスを含む。)。これらは、肉、魚等のエキスのほか、脂肪、ゼラチン及び一般に多量の食塩のような他の物質を含有する。) (21.04) (b)~(d) (省略)</p>	
<p>16.04 魚 (調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。)、キャビア及び魚卵から調製したキャビア代用物 (省略) この項には、また、次の物品を含まない。 (a) 魚の卵及びしらこ、すなわち卵巣の膜にまだ包まれている魚の卵で、3類に規定する方法のみにより調製し<u>又は保存に適する処理をしたもの</u> (3類) (b)~(e) (省略)</p>	<p>16.04 魚 (調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。)、キャビア及び魚卵から調製したキャビア代用物 (省略) この項には、また、次の物品を含まない。 (a) 魚の卵及びしらこ、すなわち卵巣の膜にまだ包まれている魚の卵で、3類に規定する方法のみにより調製したもの (3類) (b)~(e) (省略)</p>	
<p>16.05 甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物 (調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。) (省略) 16.04 項の解説は、とりわけ甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物について準用する。ただし、蒸気又は水煮により調理した殻付き甲殻類 (一時的な<u>化学保存剤</u>が少量添加されているかいないかを問わない。) は03.06 項に属する。 (省略)</p>	<p>16.05 甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物 (調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。) (省略) 16.04 項の解説は、とりわけ甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物について準用する。ただし、蒸気又は水煮により調理した殻付き甲殻類 (一時的な<u>化学貯蔵剤</u>が少量添加されているかいないかを問わない。) は03.06 項に属する。 (省略)</p>	

新	旧	備 考
<p>17.02 その他の糖類(化学的に純粋な乳糖、麦芽糖、ぶどう糖及び果糖を含むものとし、固体のものに限る。)、糖水(香味料又は着色料を加えてないものに限る。)、人造はちみつ(天然はちみつを混合してあるかないかを問わない。)及びカラメル(省略)</p> <p><u>1702.40 - ぶどう糖及びぶどう糖水(果糖の含有量が乾燥状態において全重量の20%以上50%未満のものに限るものとし、転化糖を除く。)</u></p> <p><u>1702.50 - 果糖(化学的に純粋なものに限る。)</u></p> <p><u>1702.60 - その他の果糖及び果糖水(果糖の含有量が乾燥状態において全重量の50%を超えるものに限るものとし、転化糖を除く。)</u></p> <p><u>1702.90 - その他のもの(転化糖並びにその他の糖類及び糖水の混合物で果糖を乾燥状態において全重量の50%含有するものを含む。)</u></p> <p>(省略)</p>	<p>17.02 その他の糖類(化学的に純粋な乳糖、麦芽糖、ぶどう糖及び果糖を含むものとし、固体のものに限る。)、糖水(香味料又は着色料を加えてないものに限る。)、人造はちみつ(天然はちみつを混合してあるかないかを問わない。)及びカラメル(省略)</p> <p><u>1702.40 - ぶどう糖及びぶどう糖水(果糖の含有量が乾燥状態において全重量の20%以上50%未満のものに限る。)</u></p> <p><u>1702.50 - 果糖(化学的に純粋なものに限る。)</u></p> <p><u>1702.60 - その他の果糖及び果糖水(果糖の含有量が乾燥状態において全重量の50%を超えるものに限る。)</u></p> <p><u>1702.90 - その他のもの(転化糖を含む。)</u></p> <p>(省略)</p>	
<p>17.04 砂糖菓子(ホワイトチョコレートを含むものとし、ココアを含有しないものに限る。)</p> <p>(省略)</p> <p>この項には、次の物品を含む。</p> <p>()~() (省略)</p> <p>() 砂糖をもととし、脂肪を少量加え又は全く加えてないペーストで、直接この項の砂糖菓子とするのに適するもので、また、この項又は他の項の物品の詰物としても同様に使用されるもの。例えば、</p> <p>(a) フォンダンペースト:しょ糖、しょ糖水、ぶどう糖水又は転化糖水から作られ、スイート又はチョコレート等の詰物にするもので、香味料を加えてあるかないかを問わないものとし、フォンダンの製造に使用する。</p> <p>(b) ヌガーペースト:砂糖、水及びコロイド物質(例えば、卵白)から成る泡立てられた混合物でチョコレート等の詰物にするもので、時には少量の脂肪が加えられており、また、ナット、果実その他の適当な植物性生産品が加えてあるかないかを問わないものとし、ヌガーペーストの製造に使用する。</p> <p>(c) (省略)</p> <p>(省略)</p>	<p>17.04 砂糖菓子(ホワイトチョコレートを含むものとし、ココアを含有しないものに限る。)</p> <p>(省略)</p> <p>この項には、次の物品を含む。</p> <p>()~() (省略)</p> <p>() 砂糖をもととし、脂肪を少量加え又は全く加えてないペーストで、直接この項の砂糖菓子とするのに適するもので、また、この項又は他の項の物品の詰物としても同様に使用されるもの。例えば、</p> <p>(a) フォンダンペースト:しょ糖、しょ糖水はぶどう糖水又は転化糖水から作られたもので、香味料を加えてあるかないかを問わないものとし、フォンダンの製造、スイート又はチョコレート等の詰物として使用する。</p> <p>(b) ヌガーペースト:砂糖、水及びコロイド物質(例えば、卵白)から成る泡立てられた混合物で、時には少量の脂肪が加えられており、また、ナット、果実その他の適当な植物性生産品が加えてあるかないかを問わないものとし、ヌガーペーストの製造及びチョコレート等の詰物として使用する。</p> <p>(c) (省略)</p> <p>(省略)</p>	

新	旧	備 考
<p>第18類 ココア及びその調製品</p> <p>(省 略) 総説 この類には、すべての形状のココア（カカオ豆を含む。）、カカオ脂（油状のものを含む。）及びココアを含有する（その割合を問わない。）調製品を含む。ただし、次の物品を除く。</p> <p>(a)、(b) (省 略)</p> <p>(c) 穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の40%未満のもの及び04.01 項から04.04 項までの物品の調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の5%未満のもの（19.01 項に属する。）</p> <p>(d)~(h) (省 略) (省 略)</p>	<p>第18類 ココア及びその調製品</p> <p>(省 略) 総説 この類には、すべての形状のココア（カカオ豆を含む。）、カカオ脂（油状のものを含む。）及びココアを含有する（その割合を問わない。）調製品を含む。ただし、次の物品を除く。</p> <p>(a)、(b) (省 略)</p> <p>(c) 穀粉、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の40%未満のもの及び04.01 項から04.04 項までの物品の調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の5%未満のもの（19.01 項に属する。）</p> <p>(d)~(h) (省 略) (省 略)</p>	

新	旧	備 考
<p>第19類 穀物、穀粉、でん粉又はミルクの調製品及びベーカリー製品</p> <p>注 1 (省略) 2 第19.01 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) 「ひき割り穀物」とは、第11類の「ひき割り穀物」をいう。 (b) 「穀粉」及び「ミール」とは、次の物品をいう。 (1) 第11類の穀粉及びミール (2) 他の類の植物性の粉及びミール(乾燥野菜(第07.12 項参照)、ばれいしょ(第11.05 項参照)又は乾燥した豆(第11.06 項参照)の粉及びミールを除く。) 3 ~ 4 (省略)</p> <p>総説 この類には、10類の穀物、11類の物品又は他の類の植物性の食用ミール及び粉(穀粉、ひき割り穀物、穀物のミール、でん粉、果実又は野菜の粉及びミール)並びに04.01 項から04.04 項までの物品から製造され、一般に食用に供せられる多くの調製品を含む。また、この類には、ベーカリー製品及びビスケットで、穀粉、でん粉又はその他の穀物產品を含有しない物品も含む。 (省略) この類には、次の物品を含まない。 (a) (省略) (b) 穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の40%以上のもの及び04.01 項から04.04 項までの物品の調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の5%以上のもの(18.06) (c)~(f) (省略)</p>	<p>第19類 穀物、穀粉、でん粉又はミルクの調製品及びベーカリー製品</p> <p>注 1 (省略) 2 第19.01 項において「穀粉」とは、次の物品をいう。 (a) 第11類の穀粉及びミール (b) 他の類の植物性の粉及びミール(乾燥野菜(第07.12 項参照)、ばれいしょ(第11.05 項参照)又は乾燥した豆(第11.06 項参照)の粉及びミールを除く。) 3 ~ 4 (省略)</p> <p>総説 この類には、10類の穀物、11類の物品又は他の類の植物性の食用ミール及び粉(穀粉、穀物のミール、でん粉、果実又は野菜の粉及びミール)並びに04.01 項から04.04 項までの物品から製造され、一般に食用に供せられる多くの調製品を含む。また、この類には、ベーカリー製品及びビスケットで、穀粉、でん粉又はその他の穀物產品を含有しない物品も含む。 (省略) この類には、次の物品を含まない。 (a) (省略) (b) 穀粉、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の40%以上のもの及び04.01 項から04.04 項までの物品の調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の5%以上のもの(18.06) (c)~(f) (省略)</p>	

新	旧	備 考
<p>19.01 <u>麦芽エキス並びに穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品（ココアを含有するものにあつては完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の40%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）及び第04.01 項から第04.04 項までの物品の調製食料品（ココアを含有するものにあつては完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の5%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）</u> (省略) () (省略) <u>() 穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品（ココアを含有するものにあつては、完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の40%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）</u> <u>この項には、穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉又は麦芽エキスをもととし、これらの材料によつて重要な特性が与えられている（これらの材料が重量又は容量において最多構成成分であるかないかを問わない。）各種の調製食料品を含む。</u> (省略) () (省略)</p>	<p>19.01 <u>麦芽エキス並びに穀粉、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品（ココアを含有するものにあつては完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の40%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）及び第04.01 項から第04.04 項までの物品の調製食料品（ココアを含有するものにあつては完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の5%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）</u> (省略) () (省略) <u>() 穀粉、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品（ココアを含有するものにあつては、完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の40%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）</u> <u>この項には、穀粉、ミール、でん粉又は麦芽エキスをもととし、これらの材料によつて重要な特性が与えられている（これらの材料が重量又は容量において最多構成成分であるかないかを問わない。）各種の調製食料品を含む。</u> (省略) () (省略)</p>	
<p>19.02 <u>スパゲッティ、マカロニ、ヌードル、ラザーニヤ、ニヨッキ、ラビオリ、カネローニその他のパスタ（加熱による調理をし、肉その他の材料を詰め又はその他の調製をしたものであるかないかを問わない。）及びクースクース（調製してあるかないかを問わない。）</u> (省略) <u>この項のパスタは、加熱により調理されたもの、種々の割合で肉、魚、チーズその他の物品を詰めたもの又はその他の調製をしたもの（例えば、野菜、ソース、肉のようなその他の材料を含む調製した食品）がある。<u>加熱調理により</u>、パスタは柔かくなるが、原形を失うことはない。</u> (省略)</p>	<p>19.02 <u>スパゲッティ、マカロニ、ヌードル、ラザーニヤ、ニヨッキ、ラビオリ、カネローニその他のパスタ（加熱による調理をし、肉その他の材料を詰め又はその他の調製をしたものであるかないかを問わない。）及びクースクース（調製してあるかないかを問わない。）</u> (省略) <u>この項のパスタは、加熱により調理されたもの、種々の割合で肉、魚、チーズその他の物品を詰めたもの又はその他の調製をしたもの（例えば、野菜、ソース、肉のようなその他の材料を含む調製した食品）がある。<u>調理により</u>、パスタは柔かくなるが、原形を失うことはない。</u> (省略)</p>	

新	旧	備 考
<p>19.04 谷物又は穀物產品を膨張させて又はいつて得た調製食料品（例えば、コーンフレーク）並びに粒状又はフレーク状の穀物（とうもろこしを除く。）及びその他の加工穀物（粉、<u>ひき割り穀物</u>及びミールを除く。）であらかじめ加熱による調理その他の調製をしたもの（他の項に該当するものを除く。） （省 略） <u>1904.30 - ブルガール小麦</u> （省 略） (A) 谷物又は穀物產品を膨張させて又はいつて得た調製食料品（例えば、コーンフレーク） このグループには、とうもろこし、小麦、米、大麦等の穀粒を膨張させて、又はいつて、かりかりに製造した一連の調製食料品を含む。これらのものは、主に朝食用食料品（breakfast food）として、牛乳を加え又は加えないで用いられる。製造中又は製造後、食塩、砂糖、糖みつ、麦芽エキス、果実又はココア等（この類の注3及び総説参照）が添加されたものがある。 このグループには、また穀粉又はふすまを膨張させて又はいつて製造した類似の食料品を含む。 （省 略） このグループには、更にクリスピサボリ食品を含む。これらは、加湿した穀粒（破碎したものを含む。）を加熱処理により膨張させ、次いで植物油、チーズ、イーストエキス、塩及びグルタミン酸ソーダの混合物から成る香味料をスプレーして得られる。<u>類似の物品で、ドウから作り植物油で揚げた物品は含まない（19.05）。</u> (B) （省 略） （次葉へ）</p>	<p>19.04 谷物又は穀物產品を膨張させて又はいつて得た調製食料品（例えば、コーンフレーク）並びに粒状又はフレーク状の穀物（とうもろこしを除く。）及びその他の加工穀物（粉及びミールを除く。）であらかじめ加熱による調理その他の調製をしたもの（他の項に該当するものを除く。） （省 略） （新 設） （省 略） (A) 谷物又は穀物產品を膨張させて又はいつて得た調製食料品（例えば、コーンフレーク） このグループには、とうもろこし、小麦、米、大麦等の穀粒を膨張させて、又はいつて、かりかりに製造した一連の調製食料品を含む。これらのものは、主に朝食用食料品（breakfast food）として、牛乳を加え又は加えないで用いられる。製造中又は製造後、食塩、砂糖、糖みつ、麦芽エキス、果実又はココア（この類の注3参照）が添加されたものがある。 このグループには、また穀粉又はふすまを膨張させて又はいつて製造した類似の食料品を含む。 （省 略） このグループには、更にクリスピサボリ食品を含む。これらは、加湿した穀粒（破碎したものを含む。）を加熱処理により膨張させ、次いで植物油、チーズ、イーストエキス、塩及びグルタミン酸ソーダの混合物から成る香味料をスプレーして得られる<u>類似の物品で、ドウから得られる植物油で揚げた物品は含まない（19.05）。</u> (B) （省 略） （次葉へ）</p>	

新	旧	備 考
<p>(前葉より)</p> <p><u>(C) ブルガ-小麦</u> <u>このグループには、ブルガ - 小麦で加工穀粒状のもの（これらは、硬い小麦の穀粒を加熱により処理したのち乾燥し、殻又は皮をむいてから碎き、粗びきし又は粉碎し、最後に、大小の大きさのブルガ - 小麦にふるい分けして得られる。）を含む。ブルガ - 小麦は、完全な穀粒状であつてもよい。</u></p> <p><u>(D) その他の穀物（とうもろこしを除く。）であらかじめ加熱による調理その他の調整をしたもの</u> <u>このグループには、更に、あらかじめ加熱による調理その他の調整をした粒状（破碎したものを含む。）の穀物を含む。すなわち、この項には、例えば、十分に又はある程度まで、あらかじめ加熱による調理を行つたのち脱水し、穀粒組織が変化している米を含む。十分にあらかじめ加熱による調理を行つた米は、水にひたし煮立たせるだけで食用に供することができる。また、あらかじめある程度の加熱による調理した米は、食用に供するために5～12分間煮なければならぬ。同様に、このグループには野菜、調味料等のような材料を米調製品としての製品の性質を変えない程度に加え、あらかじめ加熱による調理をした米を含む。</u></p> <p>（削 除）</p> <p>（省 略）</p>	<p>(前葉より)</p> <p>(新 設)</p> <p><u>(C) その他の穀物（とうもろこしを除く。）であらかじめ加熱による調理その他の調整をしたもの</u> <u>このグループには、更に、あらかじめ加熱による調理その他の調整をした粒状（破碎したものを含む。）の穀物を含む。すなわち、この項には、例えば、十分に又はある程度まで、あらかじめ加熱による調理を行つたのち脱水し、穀粒組織が変化している米を含む。十分にあらかじめ加熱による調理を行つた米は、水にひたし煮立たせるだけで食用に供することができる。また、あらかじめある程度の加熱による調理した米は、食用に供するために5～12分間煮なければならぬ。同様に、このグループには野菜、調味料等のような材料を米調製品としての製品の性質を変えない程度に加え、あらかじめ加熱による調理をした米を含む。</u> <u>また、このグループには、ブルガ - 小麦で加工穀粒状のもの（これらは、硬い小麦の穀粒を加熱により処理したのち乾燥し、殻又は皮をむいてから碎き、粗びきし又は粉碎し、最後に、大小の大きさのブルガ - 小麦にふるい分けして得られる。）を含む。ブルガ - 小麦は、完全な穀粒状であつてもよい。</u></p> <p>（省 略）</p>	

新	旧	備 考
<p>19.05 パン、ペーストリー、ケーキ、ビスケットその他のベーカリー製品（ココアを含有するかしないかを問わない。）及び聖さん用ウエハー、医療用に適するオブレート、シーリングウエハー、ライスペーパーその他これらに類する物品 (省略) <u>- スイートビスケット、ワッフル及びウエハー</u> <u>1905.31 - - スイートビスケット</u> <u>1905.32 - - ワッフル及びウエハー</u> (省略) (A) 食パン、ペーストリー、ケーキ、ビスケットその他のベーカリー製品（ココアを含有するかしないかを問わない。） この項には、すべてのベーカリー製品を含む。これらの製品の通常の材料は、穀粉、酵母、塩であるが、これらはまた他の材料、例えば、グルテン、でん粉、豆の粉、麦芽エキスあるいはミルク、けし、キャラウエイ、大ういきよう等の種、砂糖、はちみつ、卵、脂肪、チーズ、果実、ココア（その含有割合を問わない。）、肉、魚、ベーカリー改良剤等を添加することがある。ベーカリー改良剤は、主として、ドウの加工を容易にし、発酵を促進し、品質及び外観を改良し、かつ、製品の日持ちを良くするのに役立つものである。<u>この項の製品は、穀粉、ミール又はばれいしよの粉をベースにしたドウ（生地）から得られることがある。</u> この項には、次の物品を含む。 (1)~(7) (省略) (8) ビスケット：これらは、通常、穀粉及び脂肪に砂糖又は下記(10)に掲げたある種の材料を加えて製造する。保存性を向上させるために長時間焼き、通常、密閉包装する。ビスケットには、各種のものがあり、次の物品を含む。 (次葉へ)</p>	<p>19.05 パン、ペーストリー、ケーキ、ビスケットその他のベーカリー製品（ココアを含有するかしないかを問わない。）及び聖さん用ウエハー、医療用に適するオブレート、シーリングウエハー、ライスペーパーその他これらに類する物品 (省略) <u>1905.30 - スイートビスケット、ワッフル及びウエハー</u> (新設) (省略) (A) 食パン、ペーストリー、ケーキ、ビスケットその他のベーカリー製品（ココアを含有するかしないかを問わない。） この項には、すべてのベーカリー製品を含む。これらの製品の通常の材料は、穀粉、酵母、塩であるが、これらはまた他の材料、例えば、グルテン、でん粉、豆の粉、麦芽エキスあるいはミルク、けし、キャラウエイ、大ういきよう等の種、砂糖、はちみつ、卵、脂肪、チーズ、果実、ココア（その含有割合を問わない。）、肉、魚、ベーカリー改良剤等を添加することがある。ベーカリー改良剤は、主として、ドウの加工を容易にし、発酵を促進し、品質及び外観を改良し、かつ、製品の日持ちを良くするのに役立つものである。 この項には、次の物品を含む。 (1)~(7) (省略) (8) ビスケット：これらは、通常、穀粉及び脂肪に砂糖又は下記(10)に掲げたある種の材料を加えて製造する。保存性を向上させるために長時間焼き、通常、密閉包装する。ビスケットには、各種のものがあり、次の物品を含む。 (次葉へ)</p>	

新	旧	備 考
<p>(前葉より)</p> <p>(a) (省 略)</p> <p>(b) <u>スイートビスケット</u>。スイートビスケットは、日持ちのよい上質 (fine) のベーカリー製品である。これらは、穀粉、砂糖その他の甘味料及び脂肪 (これらの成分は、少なくとも製品の全重量の50%を占める。) をもととしている。場合によつて、塩、アーモンド、ヘーゼルナット、香味料、チョコレート、コーヒー等を含有していることもある。最終製品における水分の含有量は、その全重量の12%以下で、かつ最大の脂肪含有量は、その全重量の35%でなければならない (ただし、詰物の中身及びころもはこれらの含有量を決める上で考慮しない。)。商業用のビスケットは、通常、詰物をしていないが、例外的に固形の又はその他の詰物 (砂糖、植物脂肪、チョコレート等) を含んでいることがある。それらはほとんど工業的に製造された製品である。</p> <p>(c) (省 略)</p> <p>(9)~(14) (省 略)</p> <p>(15) <u>Crisp Savoury food products</u> : これらの例としては、穀粉、ミール又はぱれいしょの粉、若しくはコーンミールをベースとしたドウ (生地) に、香味料 (チーズ、グルタミン酸ナトリウム及び塩の混合物) を加え、植物性油の中で揚げて作られ、直接食用に供するものがある。 この項には、次の物品を含まない。</p> <p>(a) ソーセージ、肉、くず肉、血、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物又はこれらの混合物が重量比で20%を超える物品 (例えば、ペーストリーの中に肉が入つているパイ) (16類)</p> <p>(b) 20.05 項の物品</p> <p>(B) (省 略)</p>	<p>(前葉より)</p> <p>(a) (省 略)</p> <p>(b) <u>スイートビスケット</u>。スイートビスケットは、日持ちのよい上質 (fine) のベーカリー製品である。これらは、穀粉、砂糖その他の甘味料及び脂肪 (これらの成分は、製品の全重量の50%を占める。) をもととしている。場合によつて、塩、アーモンド、ヘーゼルナット、香味料、チョコレート、コーヒー等を含有していることもある。最終製品における水分の含有量は、その全重量の12%以下で、かつ最大の脂肪含有量は、その全重量の35%でなければならない (ただし、詰物の中身及びころもはこれらの含有量を決める上で考慮しない。)。商業用のビスケットは、通常、詰物をしていないが、例外的に固形の又はその他の詰物 (砂糖、植物脂肪、チョコレート等) を含んでいることがある。それらはほとんど工業的に製造された製品である。</p> <p>(c) (省 略)</p> <p>(9)~(14) (省 略)</p> <p>(15) <u>Crisp Savoury food products</u> : これらの例としては、コーンミールをもととし、これに香味料 (チーズ、グルタミン酸ナトリウム及び塩の混合物) を加え、植物性油の中で揚げて作られ、直接食用に供されるものがある。 この項には、ソーセージ、肉、くず肉、血、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物又はこれらの混合物が重量比で20%を超える物品 (例えば、ペーストリーの中に肉が入つているパイ) を含まない (16類)。</p> <p>(B) (省 略)</p>	