

新	旧	備 考
<p>第 2 0 類 野菜、果実、ナット、その他植物の部分の調製品</p> <p>注 1 ～ 4 (省 略)</p> <p><u>5 第20.07 項において「加熱調理をして得られたもの」とは、水分を減らすことにより又はその他の手段により粘性を増すために、大気圧における又は減圧下での熱処理により得られたものをいう。</u></p> <p><u>6</u> (省 略)</p> <p>号注 1、2 (省 略)</p> <p><u>3 第2009.12 号、第2009.21 号、第2009.31 号、第2009.41 号、第2009.61 号及び第2009.71 号において「ブリックス値」とは、温度20度におけるブリックスハイドロメーター又は屈折計（屈折率をしょ糖含有率（ブリックスの値）として目盛られたものに限る。）の読み値（温度20度と異なる温度で測定した場合には、温度20度における値に補正したもの。）をいう。</u></p> <p>総説 この類には、次の物品を含む。</p> <p>(1)、(2) (省 略)</p> <p><u>(3) ジャム、フルーツゼリー、マーマレード、果実又はナットのピューレー、果実又はナットのペースト（加熱調理して得られたものに限る。）</u></p> <p>(4)～(7) (省 略) (省 略)</p>	<p>第 2 0 類 野菜、果実、ナット、その他植物の部分の調製品</p> <p>注 1 ～ 4 (省 略) (新 設)</p> <p><u>5</u> (省 略)</p> <p>号注 1、2 (省 略) (新 設)</p> <p>総説 この類には、次の物品を含む。</p> <p>(1)、(2) (省 略)</p> <p><u>(3) 加熱による調理をした調製品、すなわち、ジャム、フルーツゼリー、マーマレード、果実又はナットのピューレー、果実又はナットのペースト</u></p> <p>(4)～(7) (省 略) (省 略)</p>	

新	旧	備 考
<p>2 0 . 0 1 食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をした野菜、果実、ナットその他植物の食用の部分</p> <p>(省 略)</p> <p>(削 除)</p> <p>(省 略)</p>	<p>2 0 . 0 1 食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をした野菜、果実、ナットその他植物の食用の部分</p> <p>(省 略)</p> <p><u>2001.20 - たまねぎ</u></p> <p>(省 略)</p>	
<p>2 0 . 0 3 調製し又は保存に適する処理をしたきのこ及びトリフ（食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をしたものを除く。）</p> <p><u>2003.10 - きのこ（はらたけ属のもの）</u></p> <p><u>2003.20 - トリフ</u></p> <p><u>2003.90 - その他のもの</u></p> <p>(省 略)</p>	<p>2 0 . 0 3 調製し又は保存に適する処理をしたきのこ及びトリフ（食酢又は酢酸により調製し又は保存に適する処理をしたものを除く。）</p> <p><u>2003.10 - きのこ</u></p> <p><u>2003.20 - トリフ</u></p> <p>(省 略)</p>	
<p>2 0 . 0 7 ジャム、フルーツゼリー、マーマレード、果実又はナットのピューレー及び果実又はナットのペースト（<u>加熱調理をして得られたもの</u>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。）</p> <p>(省 略)</p> <p>フルーツゼリーは、果汁（<u>生又は加熱調理した果実からしぼつたもの</u>）に冷えた製品が固まる程度に砂糖を加えて煮詰めることにより調製される。堅く透明で、果実の断片は含んでいない。</p> <p>(省 略)</p>	<p>2 0 . 0 7 ジャム、フルーツゼリー、マーマレード、果実又はナットのピューレー及び果実又はナットのペースト（<u>加熱による調理をした調製品</u>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。）</p> <p>(省 略)</p> <p>フルーツゼリーは、果汁（<u>生又は煮た果実からしぼつたもの</u>）に冷えた製品が固まる程度に砂糖を加えて煮詰めることにより調製される。堅く透明で、果実の断片は含んでいない。</p> <p>(省 略)</p>	

新	旧	備 考
<div data-bbox="114 284 1052 533"><div>2 0 . 0 8</div><div>果実、ナットその他植物の食用の部分（その他の調製をし又は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又はアルコールを加えてあるかないかを問わず、他の項に該当するものを除く。） (省 略) <u>2008.70 - 桃（ネクタリンを含む。）</u> (省 略)</div></div>	<div data-bbox="1075 284 2013 533"><div>2 0 . 0 8</div><div>果実、ナットその他植物の食用の部分（その他の調製をし又は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又はアルコールを加えてあるかないかを問わず、他の項に該当するものを除く。） (省 略) <u>2008.70 - 桃</u> (省 略)</div></div>	

新	旧	備 考
<p>20.09 果実又は野菜のジュース（ぶどう搾汁を含み、発酵しておらず、かつ、アルコールを加えてない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。）</p> <p>- オレンジジュース</p> <p>2009.11 - - 冷凍したもの</p> <p>2009.12 - - 冷凍してないもの（ブリックス値が20以下のものに限る。）</p> <p>2009.19 - - その他のもの</p> <p>- グレープフルーツジュース</p> <p>2009.21 - - ブリックス値が20以下のもの</p> <p>2009.29 - - その他のもの</p> <p>- その他のかんきつ類の果実のジュース（二以上の果実から得たものを除く。）</p> <p>2009.31 - - ブリックス値が20以下のもの</p> <p>2009.39 - - その他のもの</p> <p>- パイナップルジュース</p> <p>2009.41 - - ブリックス値が20以下のもの</p> <p>2009.49 - - その他のもの</p> <p>2009.50 - トマトジュース</p> <p>- ぶどうジュース（ぶどう搾汁を含む。）</p> <p>2009.61 - - ブリックス値が30以下のもの</p> <p>2009.69 - - その他のもの</p> <p>- りんごジュース</p> <p>2009.71 - - ブリックス値が20以下のもの</p> <p>2009.79 - - その他のもの</p> <p>（省 略）</p> <p>ジュースとは発酵してないもの及びアルコールを含有しないものをいう（この類の注6参照）。</p> <p>（省 略）</p> <p>（次葉へ）</p>	<p>20.09 果実又は野菜のジュース（ぶどう搾汁を含み、発酵しておらず、かつ、アルコールを加えてない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。）</p> <p>- オレンジジュース</p> <p>2009.11 - - 冷凍したもの</p> <p>2009.19 - - その他のもの</p> <p>2009.20 - グレープフルーツジュース</p> <p>2009.30 - その他のかんきつ類の果実のジュース（二以上の果実から得たものを除く。）</p> <p>2009.40 - パイナップルジュース</p> <p>2009.50 - トマトジュース</p> <p>2009.60 - ぶどうジュース（ぶどう搾汁を含む。）</p> <p>2009.70 - りんごジュース</p> <p>（省 略）</p> <p>ジュースとは発酵してないもの及びアルコールを含有しないものをいう（この類の注5参照）。</p> <p>（省 略）</p> <p>（次葉へ）</p>	

新	旧	備 考
<p data-bbox="510 252 633 279">(前葉より)</p> <div data-bbox="235 300 1055 635"><p data-bbox="241 320 1048 480">この項のジュースは、濃縮（冷凍してあるかないかを問わない。）又は結晶状若しくは粉末状であつてもよい。後者の場合、それは完全に又は殆ど完全に水に溶解するものに限られる。このような物品は、通常、加熱（真空中で行うものであるかないかを問わない。）あるいは冷却（凍結乾燥（Lyophilisation））を含む処理工程によつて製造される。</p><p data-bbox="241 488 1048 547"><u>ある種の濃縮ジュースは、そのブリックス値を基準として、濃縮されてないものと区別することができる（この類の号注3参照）。</u></p><p data-bbox="589 555 689 582">(省 略)</p></div>	<p data-bbox="1473 252 1597 279">(前葉より)</p> <div data-bbox="1198 300 2018 582"><p data-bbox="1205 320 2004 480">この項のジュースは、濃縮（冷凍してあるかないかを問わない。）又は結晶状若しくは粉末状であつてもよい。後者の場合、それは完全に又は殆ど完全に水に溶解するものに限られる。このような物品は、通常、加熱（真空中で行うものであるかないかを問わない。）あるいは冷却（凍結乾燥（Lyophilisation））を含む処理工程によつて製造される。</p><p data-bbox="1552 488 1653 515">(新 設)</p><p data-bbox="1552 555 1653 582">(省 略)</p></div>	

新	旧	備 考
<p>21.01 コーヒー、茶又はマテのエクス、エッセンス及び濃縮物並びにこれらをもととした調製品、コーヒー、茶又はマテをもととした調製品並びにチコリーその他のコーヒー代用物（いつたものに限る。）並びにそのエクス、エッセンス及び濃縮物 （省 略）</p> <p>この項には、次の物品を含まない。 (a) コーヒーを含有するいつたコーヒー代用物（<u>コーヒーの含有量のいかんを問わない。</u>）（09.01 ） (b)～(d) （省 略）</p>	<p>21.01 コーヒー、茶又はマテのエクス、エッセンス及び濃縮物並びにこれらをもととした調製品、コーヒー、茶又はマテをもととした調製品並びにチコリーその他のコーヒー代用物（いつたものに限る。）並びにそのエクス、エッセンス及び濃縮物 （省 略）</p> <p>この項には、次の物品を含まない。 (a) コーヒーを含有するいつたコーヒー代用物（09.01 ） (b)～(d) （省 略）</p>	
<p>21.02 酵母（活性のものであるかないかを問わない。）及びその他の単細胞微生物（生きていないものに限るものとし、第30.02 項のワクチンを除く。）並びに調製したベーキングパウダー （省 略） (A) 酵母 （省 略）</p> <p><u>不活性酵母は、乾燥することによって得られるものであるが、一般にはビール酵母、ディスティラリー酵母又はベーカリー酵母のうち、ビール醸造、蒸留酒製造又はパン製造に供するのには活性が弱くなつたものをいう。</u>これらのものは、食用（ビタミンB源）又は飼料用に供される。ただし、乾燥酵母の重要性が増大するにつれて特別に調製された活性酵母から直接生産される場合が多くなりつつある。 (B)(C) （省 略）</p>	<p>21.02 酵母（活性のものであるかないかを問わない。）及びその他の単細胞微生物（生きていないものに限るものとし、第30.02 項のワクチンを除く。）並びに調製したベーキングパウダー （省 略） (A) 酵母 （省 略）</p> <p><u>不活性酵母は、通常ビール酵母、ディスティラリー酵母又はベーカリー酵母であるが、ビール醸造、蒸留酒製造又はパン製造に供するのには活性が弱くなつたものを乾燥することにより得られる。</u>これらのものは、食用（ビタミンB源）又は飼料用に供される。ただし、乾燥酵母の重要性が増大するにつれて特別に調製された活性酵母から直接生産される場合が多くなりつつある。 (B)(C) （省 略）</p>	

新	旧	備 考
<p>2 1 . 0 4 スープ、ブロス、スープ用又はブロス用の調製品及び均質混合調製食料品 (省 略) (A) スープ、ブロス及びスープ又はブロス用の調製品 (1) <u>水、ミルク等の添加のみ</u>を必要とするスープ用又はブロス用の調製品 (2) (省 略) (B) (省 略) (省 略)</p>	<p>2 1 . 0 4 スープ、ブロス、スープ用又はブロス用の調製品及び均質混合調製食料品 (省 略) (A) スープ、ブロス及びスープ又はブロス用の調製品 (1) <u>水、ミルク等のみの添加</u>を必要とするスープ用又はブロス用の調製品 (2) (省 略) (B) (省 略) (省 略)</p>	
<p>2 1 . 0 5 アイスクリームその他の氷菓（ココアを含有するかしないかを問わない。） この項には、通常ミルク又はクリームをもととして調製されたアイスクリーム及びその他の氷菓（例えば、シャーベット、アイスキャンディー（iced lollipops））を含む（<u>その割合を問わず、ココアを含有するかしないかを問わない。</u>）。ただし、この項には、アイスクリーム用のミックス及びベースは含まない。それらのものは、本質的な構成成分に従つて所属が決定される（例えば、18.06、19.01 又は21.06 ）。</p>	<p>2 1 . 0 5 アイスクリームその他の氷菓（ココアを含有するかしないかを問わない。） この項には、通常ミルク又はクリームをもととして調製されたアイスクリーム及びその他の氷菓（例えば、シャーベット、アイスキャンディー（iced lollipops））を含む（ココアを含有するかしないかを問わない。）。ただし、この項には、アイスクリーム用のミックス及びベースは含まない。それらのものは、本質的な構成成分に従つて所属が決定される（例えば、18.06、19.01 又は21.06 ）。</p>	

新	旧	備 考
<p>2 2 . 0 1 水（天然又は人造の鉱水及び炭酸水を含むものとし、砂糖その他の甘味料又は香味料を加えたものを除く。）、氷及び雪 （省 略） この項には、次の物品を含む。 (A)、(B) （省 略） (C) 炭酸水：すなわち通常の飲料水に圧力をかけて炭酸ガスを封入したものである。これらは、しばしばソーダ水とかセルツァー（seltzer）水とかよばれるが、本来のセルツァー水は天然の鉱水である。 <u>この項には、甘味を付け又は香味を付けた炭酸水を含まない（22.02）。</u> (D) （省 略）</p>	<p>2 2 . 0 1 水（天然又は人造の鉱水及び炭酸水を含むものとし、砂糖その他の甘味料又は香味料を加えたものを除く。）、氷及び雪 （省 略） この項には、次の物品を含む。 (A)、(B) （省 略） (C) 炭酸水：すなわち通常の飲料水に圧力をかけて炭酸ガスを封入したものである。これらは、しばしばソーダ水とかセルツァー（seltzer）水とかよばれるが、本来のセルツァー水は天然の鉱水である。 （新 設） (D) （省 略）</p>	
<p>2 2 . 0 6 その他の発酵酒（例えば、りんご酒、なし酒及びミード）並びに発酵酒とアルコールを含有しない飲料との混合物及び発酵酒の混合物（他の項に該当するものを除く。） （省 略） <u>この項はまた発酵酒とアルコールを含有しない飲料との混合物及び22類の発酵酒の混合物（例えば、レモネードとビール又はワインとの混合物、ビールとワインの混合物）でアルコール分が0.5 %を超えるものを含む。</u> <u>また、これらの飲料のある種のものには、ビタミン類又は鉄化合物が添加されることもある。時に食餌補助剤と称されるこれらの物品は、通常健康を維持するように作られたものである。</u> （省 略）</p>	<p>2 2 . 0 6 その他の発酵酒（例えば、りんご酒、なし酒及びミード）並びに発酵酒とアルコールを含有しない飲料との混合物及び発酵酒の混合物（他の項に該当するものを除く。） （省 略） <u>また、これらの飲料のある種のものには、ビタミン類又は鉄化合物が添加されることもある。時に食餌補助剤と称されるこれらの物品は、通常健康を維持するように作られたものである。</u> <u>この項はまた発酵酒とアルコールを含有しない飲料との混合物及び22類の発酵酒の混合物（例えば、レモネードとビール又はワインとの混合物、ビールとワインの混合物）でアルコール分が0.5 %を超えるものを含む。</u> （省 略）</p>	

新		旧		備 考
2 2 . 0 8	<div>エチルアルコール（変性させてないものでアルコール分が80%未満のものに限る。）及び蒸留酒、リキュールその他のアルコール飲料</div> <div>（省 略）</div> <div>この項には、次の物品を含む（アルコール分のいかんを問わない）。</div> <div>(A) 香料料を加えることなく、ぶどう酒、りんご酒その他の発酵酒又は穀物その他の植物性生産物を発酵させたものを蒸留して得られる蒸留酒：これらのものは、エステル、アルデヒド、<u>酸</u>、高級アルコール等の副次成分の全部又は一部を含み、これがそれぞれの酒に特有の香味及び芳香を与えている。</div> <div>(B)、(C)</div> <div>（省 略）</div> <div>（省 略）</div>	2 2 . 0 8	<div>エチルアルコール（変性させてないものでアルコール分が80%未満のものに限る。）及び蒸留酒、リキュールその他のアルコール飲料</div> <div>（省 略）</div> <div>この項には、次の物品を含む（アルコール分のいかんを問わない）。</div> <div>(A) 香料料を加えることなく、ぶどう酒、りんご酒その他の発酵酒又は穀物その他の植物性生産物を発酵させたものを蒸留して得られる蒸留酒：これらのものは、エステル、アルデヒド、高級アルコール等の副次成分の全部又は一部を含み、これがそれぞれの酒に特有の香味及び芳香を与えている。</div> <div>(B)、(C)</div> <div>（省 略）</div> <div>（省 略）</div>	

新	旧	備 考
<p>第 2 3 類 食品工業において生ずる残留物及びくず並びに調製飼料</p> <p>(省 略)</p> <p>。</p> <p>。。</p> <p>号注 1 第2306.41 号において「菜種油かす（低エルカ酸のもの）」とは、第12類号注 1 に定義される種のことをいう。</p> <p>(省 略)</p>	<p>第 2 3 類 食品工業において生ずる残留物及びくず並びに調製飼料</p> <p>(省 略)</p> <p>(新 設)</p> <p>(省 略)</p>	
<p>2 3 . 0 1 肉、くず肉、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粉、ミール及びペレット（食用に適しないものに限る。）並びに獣脂かす</p> <p>(省 略)</p> <p>この項には、次の物品を含む。</p> <p>(1) 粉及びミール：動物（家きん、海棲哺乳動物、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）又は動物性生産品（肉若しくはくず肉等で、骨、角、貝殻等を除く。）加工の際得られるもので、食用に適さないもの。これらの物品（主に屠殺場、水産物の加工船、缶詰及び缶詰工場等から得られる。）は、通常蒸気加熱し、油脂を分離するため圧搾し、又は溶剤で処理する。このようにして得られた物品は、更に加熱によつて乾燥、殺菌され、最後に粉碎される。</p> <p>この項には、ペレット状（この類の総説参照）にした上記物品を含む。</p> <p><u>この項の粉、ミール及びペレットは、主に飼料として使用されるが、その他の目的（例えば、肥料）に使用されることもある。</u></p> <p>(2) (省 略)</p>	<p>2 3 . 0 1 肉、くず肉、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粉、ミール及びペレット（食用に適しないものに限る。）並びに獣脂かす</p> <p>(省 略)</p> <p>この項には、次の物品を含む。</p> <p>(1) 粉及びミール：動物（家きん、海棲哺乳動物、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）又は動物性生産品（肉若しくはくず肉等で、骨、角、貝殻等を除く。）加工の際得られるもので、食用に適さないもの。これらの物品（主に屠殺場、水産物の加工船、缶詰及び缶詰工場等から得られる。）は、通常蒸気加熱し、油脂を分離するため圧搾し、又は溶剤で処理する。このようにして得られた物品は、更に加熱によつて乾燥、殺菌され、最後に粉碎される。</p> <p>この項には、ペレット状（この類の総説参照）にした上記物品を含む。</p> <p>(新 説)</p> <p>(2) (省 略)</p>	

新	旧	備 考
<div data-bbox="114 284 1055 699"><div>23.02</div><div>ふすま、ぬかその他のかす（穀物又は豆のふるい分け、製粉その他の処理の際に生ずるものに限るものとし、ペレット状であるかないかを問わない。） （省 略） （A） 穀物の製粉の際に生ずるふすま、<u>ぬか</u>その他のかす （省 略） これらは、特に、次の物品がある。 （1） （省 略） （2） <u>ぬか</u>：小麦粉を製造する際の副産物で、粉碎された穀物から得られ、ふるいにかけてよく分離された穀皮のほか、わずかな穀粉から成る。 （B）、（C） （省 略） （省 略）</div></div>	<div data-bbox="114 284 2018 699"><div>23.02</div><div>ふすま、ぬかその他のかす（穀物又は豆のふるい分け、製粉その他の処理の際に生ずるものに限るものとし、ペレット状であるかないかを問わない。） （省 略） （A） 穀物の製粉の際に生ずるふすま、<u>シャープス</u>その他のかす （省 略） これらは、特に、次の物品がある。 （1） （省 略） （2） <u>シャープス</u>：小麦粉を製造する際の副産物で、粉碎された穀物から得られ、ふるいにかけてよく分離された穀皮のほか、わずかな穀粉から成る。 （B）、（C） （省 略） （省 略）</div></div>	

