

新旧対照表

【分類例規（昭和 62 年 12 月 23 日蔵関第 1299 号）】

（注）下線を付した箇所が改正部分である。

	改正後		改正前				
1604.20	<p><u>1. たらこ（たら卵）の調製品の関税分類について</u></p> <p><u>たらこの調製品は、たら卵（魚卵）を加工した調製食品であり、一般に、すけそうだら（テラグラ・カルコグランマ）の卵（卵巣膜に包まれたもの）を、塩等を含有する調味液に浸漬すること又は塩漬けした後に調味液に浸漬すること等により製造される。</u></p> <p><u>たら卵を調味液に浸漬して製造した物品のうち、塩以外の調味料（「食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）」に定められる加工食品のうち砂糖類及び、「食品表示基準について（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号）」において味の付与又は味覚の向上若しくは改善のために使用される添加物として指定された物質を含む。以下同じ。）をある程度含有している場合は、原則として関税率表第 3 類に規定された方法以外の方法により調製（調味）したものと認め、同表第 16.04 項に分類する。</u></p> <p><u>例えば、すけそうだらの卵を調味液に浸漬したものについては、塩以外の調味料の含有量の合計が全重量の 4.5%以上である場合、調製したものと認め、同表第 16.04 項（1604.20 号-1-（1））に分類する。</u></p> <p><u>ただし、附属器官（例えば、卵巣膜）が除去され、かつ、塩蔵されたものは、調味料の含有量に関わらず同表第 16.04 項に分類される（関税率表解説第 16.04 項参照）。</u></p> <p><u>また、調味液への浸漬に加え、くん製、炙り、蒸し等の他の加工工程を経た物品及び、唐辛子等を含有する物品には、上記によらずとも同表第 16.04 項に分類されるものがある。</u></p> <p><u>同表第 16.04 項に分類される物品には、例えば次のようなものがある。</u></p> <p><u>（1）すけそうだらの卵を調味液に浸漬し、冷凍したもの</u> <u>（成分割合）</u></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: left;"><u>すけそうだらの卵</u></td> <td style="text-align: center;"><u>86.8%</u></td> <td style="text-align: center;"><u>塩</u></td> <td style="text-align: right;"><u>7.4%</u></td> </tr> </table>	<u>すけそうだらの卵</u>	<u>86.8%</u>	<u>塩</u>	<u>7.4%</u>		<p>（新 規）</p>
<u>すけそうだらの卵</u>	<u>86.8%</u>	<u>塩</u>	<u>7.4%</u>				

新旧対照表

【分類例規（昭和 62 年 12 月 23 日蔵関第 1299 号）】

（注）下線を付した箇所が改正部分である。

改正後				改正前			
<u>L-グルタミン酸</u>	<u>2.5%</u>	<u>グルコン酸ナトリウム</u>	<u>1.5%</u>				
<u>ナトリウム</u>		<u>ウム</u>					
<u>D-ソルビトール</u>	<u>1.2%</u>	<u>乳酸カルシウム</u>	<u>0.1%</u>				
<u>L-アスコルビン酸</u>	<u>0.5%</u>	<u>発色剤</u>	<u>微量</u>				
<u>ナトリウム</u>							
<u>着色料</u>	<u>微量</u>						
<p><u>分類：塩以外の調味料（L-グルタミン酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、D-ソルビトール及び乳酸カルシウム）の含有量の合計が全重量の 4.5% 以上であることから、調製したたらこと認め、同表第 16.04 項（1604.20 号-1-(1)）に分類する。</u></p>							
<p><u>(2) すけそうだらの卵を調味液に浸漬し、冷蔵したもの</u> <u>(成分割合)</u></p>							
<u>すけそうだらの卵</u>	<u>90.1%</u>	<u>塩</u>	<u>4.5%</u>				
<u>ぶどう糖</u>	<u>2.5%</u>	<u>L-グルタミン酸</u>	<u>2.1%</u>				
		<u>ナトリウム</u>					
<u>DL-リンゴ酸ナトリウム</u>	<u>0.5%</u>	<u>乳酸カルシウム</u>	<u>0.3%</u>				
<u>着色料</u>	<u>微量</u>	<u>L-アスコルビン酸</u>	<u>微量</u>				
		<u>ナトリウム</u>					
<u>発色剤</u>	<u>微量</u>						
<p><u>分類：塩以外の調味料（ぶどう糖、L-グルタミン酸ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム及び乳酸カルシウム）の含有量の合計が全重量の 4.5% 以上であることから、調製したたらこと認め、同表第 16.04 項（1604.20 号-1-(1)）に分類する。</u></p>							
<p><u>(3) すけそうだらの卵を調味液に浸漬した後にくん製し、冷凍したもの</u> <u>(成分割合)</u></p>							
<u>すけそうだらの卵</u>	<u>91.2%</u>	<u>塩</u>	<u>4.5%</u>				
<u>ぶどう糖</u>	<u>2.0%</u>	<u>L-グルタミン酸</u>	<u>1.6%</u>				

新旧対照表

【分類例規（昭和 62 年 12 月 23 日蔵関第 1299 号）】

（注）下線を付した箇所が改正部分である。

改正後		改正前	
	<p><u>DL-リンゴ酸ナトリウム</u> 0.4%</p> <p><u>酢酸ナトリウム</u> 0.1%</p> <p><u>発色剤</u> 微量</p> <p><u>分類：塩以外の調味料（ぶどう糖、L-グルタミン酸ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び酢酸ナトリウム）及びくん製により調製したたらこと認め、同表第 16.04 項（1604.20 号-1-(1)）に分類する。</u></p> <p><u>（4）すけそうだらの卵を唐辛子を含む調味液に浸漬し、冷蔵したもの</u> <u>（成分割合）</u></p> <p><u>すけそうだらの卵</u> 92.2%</p> <p><u>D-ソルビトール</u> 2.0%</p> <p><u>唐辛子</u> 0.7%</p> <p><u>着色料</u> 微量</p> <p><u>発色剤</u> 微量</p> <p><u>分類：塩以外の調味料（D-ソルビトール、L-グルタミン酸ナトリウム、乳酸カルシウム）及び唐辛子により調製したたらこと認め、同表第 16.04 項（1604.20 号-1-(1)）に分類する。</u></p>		
	<p>ナトリウム</p> <p>コハク酸二ナトリウム</p> <p>ウム</p> <p>L-アスコルビン酸ナトリウム 微量</p>		
	<p>塩</p> <p>L-グルタミン酸ナトリウム</p> <p>乳酸カルシウム</p> <p>L-アスコルビン酸ナトリウム 微量</p>		