| m13.73 73.  | ? I/J/XLXIL |
|---|-------------|
| 新   | IΒ          |
| 0303.79 1. <b>Skate fins</b> (or skate wings) (of the genus <i>Raja</i> ), obtained from the left | (新規)        |
| and right sides of a skate's body in the form of "wings". These fins                              |             |
| (or wings), which are presented without skin and are frozen, include                              |             |
| radial cartilage in a weight ratio of approximately 86 % of meat to                               |             |
| 14 % of cartilage.  |             |
| Application of GIRs 1 and 6.  |             |
| 0303.79 1.えいのひれ(又はえいの胸びれ)( <i>Raja</i> 属のもの)  | (新規)        |
| 本品は、翼の形をしているえいの体の左右両側から得られる。これらのひ   |             |
| れ(又は胸びれ)は、皮がない状態で提示され、冷凍されているものであり、   |             |
| 放射状の軟骨を含み、重量比は、魚肉約 86%、軟骨約 14%である。  |             |
| 通則1及び通則6を適用   |             |
|   |             |

| 1/1/VLVIII |
|------------|
| IΒ         |
| (新規)       |
|            |
| (新規)       |
|            |
|            |

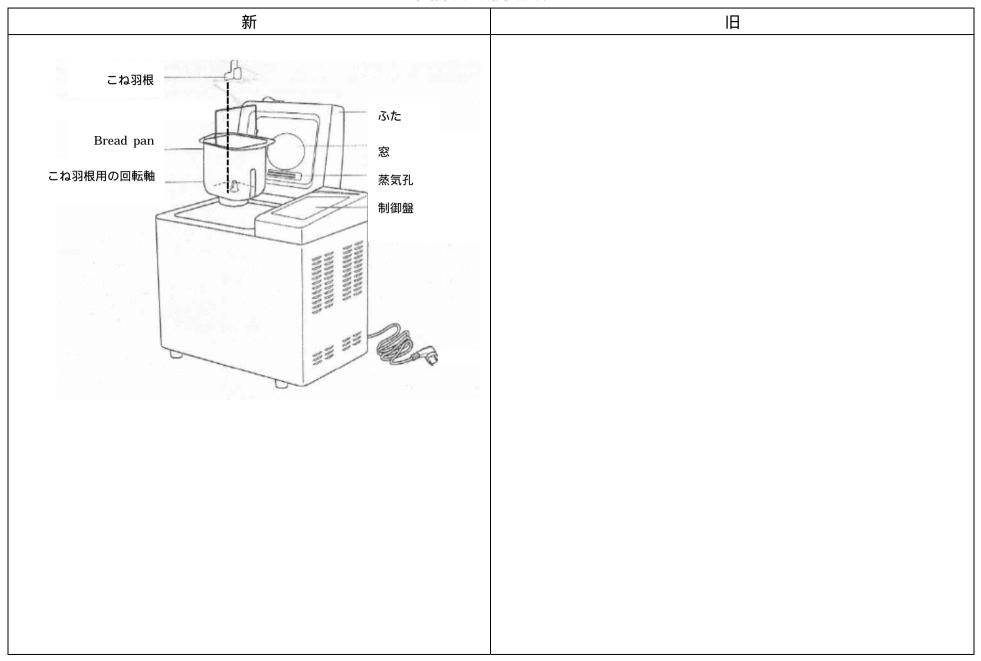
| 新   | IΠ   |
|---|------|
| 3505.10 1. Amphoteric corn starch based on cationic corn starch with amine    | (新規) |
| functionality to which a specific amount of phosphate has been added.         |      |
| The product contains, by weight, phosphorus (0.3872 %) and silicon            |      |
| (0.000392 %). Some of the added phosphate reacts with and is bound to         |      |
| the starch to provide an anionic substituent to the cationic modified         |      |
| starch. Some of the added phosphate remains unbound within the                |      |
| resulting product. Both the anionic groups and unbound phosphate              |      |
| provide a specific function to the final product for its use in the           |      |
| papermaking process. The product is of a kind used in acid paper making       |      |
| processes, where high amounts of alum are added to the wet end of the         |      |
| papermaking machine.  |      |
| Application of GIRs 1 and 6.  |      |
| 2. <b>Cationic corn starch</b> to which a defoamer has been added (0.185 % by |      |
| weight). The product is designed to be used in the papermaking industry,      |      |
| to be applied at the size press or calender stack, as a surface sizing        |      |
| agent.  |      |
| Application of GIRs 1 and 6.  |      |
| 3505.10 1.両性コーンスターチ   | (新規) |
| 本品は、アミン官能基を有し、特定量のりん酸塩が加えられたカチオンコ   |      |
| ーンスターチをもととしている。本品は、重量比で、りん 0.3872%及びけい素                                       |      |
| 0.000392%を含んでいる。加えられたりん酸塩の一部は、でん粉と反応して結                                       |      |
| 合し、陰イオン置換基をカチオン変性でん粉に供給する。加えられたりん酸  |      |
| 塩の一部は、結合せず生成物内に残る。陰イオン基群及び結合していないり  |      |
| ん酸塩は共に、製紙工程で使用されるための特別な機能を最終製品に与える。   |      |
| 本品は、製紙機械での湿潤最終工程で、多量のみょうばんが加えられる酸性  |      |

| 新                                     | IΒ |
|---------------------------------------|----|
| 製紙工程中において使用される種類のものである。               |    |
|                                       |    |
| 通則1及び6を適用                             |    |
| 2.カチオンコーンスターチ                         |    |
| 本品は、消泡剤が加えられている(重量比で0.185%)。本品は、製紙工業に |    |
| おいて使用するため、表面サイジング剤としてサイズプレス工程又はカレン    |    |
| ダー工程に適合するように作られている。                   |    |
|                                       |    |
| 通則1及び6を適用                             |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |
|                                       |    |

|   | , <u>IL</u>    |  |
|---|----------------|--|
| 新                                       | IΒ             |  |
| 3418.30 1.横置き型冷凍庫                       | 写真の追加(文言は変更無し) |  |
| 本品は、曲ったガラスのふた付きで、食料品店で、食料品を保存し、展示       |                |  |
| するために設計されたものである。本品は、型式により、365 リットル又は    |                |  |
| 550 リットルの容量があり、内蔵している冷却システムは、外気温が 30 度に |                |  |
| おいて、庫内温度をマイナス 20 度からマイナス 24 度までの間に保つことが |                |  |
| できる。                                    |                |  |
|   |                |  |

| <b>上上,一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一</b> | 7リ∧元レXユL       |
|---|----------------|
| 新   | IE             |
| 8512.30 1.自動車に使用する種類の電気機器                       | 写真の追加(文言は変更無し) |
| 本品は、「レーダーガン」又は「レーザーガン」のようなスピード探知器が、             |                |
| 近くで作動していることを運転手に警告する。この機器は、スピード探知器              |                |
| により発せられたマイクロ波を探知すると、可視及び音響信号を発する。提              |                |
| 示の際、レーダー / レーザー探知器、ガラスクリップ、電源直結コード、ヒ            |                |
| ューズ、予備の部分品、印刷物及び取扱い説明書で構成される。                   |                |
| 通則1及び6を適用し、号レベルでは通則3(b)を基に分類                    |                |
| 商品名:"Whistler 1120"                             |                |
|   |                |
|   |                |

| 新  | IB   |
|--|------|
| 8516.60 1.Electric household type machine for making bread (dimensions : | (新規) |
| approximately 36 x 22 x 27 cm; weight : approximately 5.9 kg),           |      |
| consisting of a housing comprising a removable container ("bread         |      |
| pan") in which the ingredients for bread dough can be mixed and baked.   |      |
| The bread pan has a rotating shaft for the removable kneading blade,     |      |
| which is connected to an electric motor once it is placed inside the     |      |
| machine. Electric heaters surrounding the container area are used to     |      |
| heat the ingredients to the proper temperature to make the dough, keep   |      |
| the dough at the correct temperature while it rises and bake the bread.  |      |
| The machine has automatic programmes (which can be operated from a       |      |
| control panel on top of the machine) for kneading and baking and for     |      |
| kneading only. In the latter case, the prepared dough can be taken out   |      |
| in order to be baked in another appliance.                               |      |
| Application of GIRs 1, 3 (c) and 6.                                      |      |
| 8516.60 1.電気式家庭用パン製造機  | (新規) |
| 本装置は、大きさ約 36×22×27 センチメートル、 重量約 5.9 キログラムで、                              |      |
| パン生地材料の混合及び焼くことができる取りはずし可能な容器( bread pan )                               |      |
| を含むハウジングから構成されている。bread pan は取外し可能なこね羽根の                                 |      |
| ための回転軸を有し、機械内に bread pan を設置すると、この回転軸は電気                                 |      |
| 式モーターにつながる。容器設置部分を取り巻く電気式ヒーターは、生地を                                       |      |
| 作るための適正な温度に材料を加熱し、生地が膨張する間、生地を適正な温                                       |      |
| 度に保ち、パンを焼くために用いられる。本装置には、こねて焼く及びこね                                       |      |
| るのみの自動プログラムを有する(自動プログラムは、機械の上部の制御盤                                       |      |
| から操作できる。)。後者の場合、調製された生地は、他の機器で焼かれるた                                      |      |
| めに取り出される。  |      |
| 通則 1、3(C)及び 6 を適用  |      |



新 旧 8525.30 1.カメラ 写真の追加(文言は変更無し) 本品は、小売容器に入ったディジタルカメラ、ゴム製のカメラスタンド、 カメラと自動データ処理機械とを接続するためのケーブル、静止画及び動画 を取り込むためのソフトウエアをインストールするためのディスケット並び にマニュアルからなる。カメラは、オートフォーカスレンズ、CCDを組み 込んだ画像を捉える基板及びVIDECTM (Video Digitally Enhanced Compression)データ圧縮基板を自蔵する。本品は、動画又は静止画を取り込 むために使用し、画像をデジタル信号に変換し、適当なソフトウエアによっ て録画、再生、編集等を行う自動データ処理機械に直接送信することに使わ れる。本品と適当なソフトウエアをインストールした自動データ処理機械に より、動画及び静止画の作成、ビデオ会議の開催並びに画像入りの書類の作 成を行うことができる。 通則 1(84 類注 5(E))及び 6 を適用 インストール用のソフトウエアの記録されたディスケットは、別途 85.24 項に分類される。 85 類注 6 参照 商品名 "Color Quick Cam"

新 旧 8528.30 2.プロジェクター 写真の追加(文言は変更無し) 本品は、グラフィック産業において、自動データ処理機械及びビデオソー スから受けた信号の像を再生するのに使用される装置で、1本の22.5センチ メートル(9 インチ)の高解像度の陰極線管並びに最新の光学的及び電気的技 術(超高周波コンピュータグラフィック像のための解像度 2,000×1,600 ピク セル)を使用している。 通則 3(C)を適用 検討された物品: "Sony VPH-1292Q/QM"

新 IΒ 8703.10 1.スクーター 写真の追加(文言は変更無し) 本品は、蓄電池から電力を供給される電動機(定格 150W、最大 1700W)によ り駆動する3輪又は4輪の乗物で、前部と後部を連結する水平なプラットホ ーム、小型のタイヤ(直径 290mm)、折りたたみ式アームレストを後部に取り付 けた回転椅子及びハンドグリップを取り付けたステアリングコラムをもつ。 ステアリングコラムは、前方に動かすことができ、起動スイッチを取り付け た小型の制御パネル、4個の速度ボタン及びアクセル、ブレーキ、後進用のレ バーを備えている。電動機は、鍵により始動し、任意の速度を選択した後、 ハンドグリップの速度レバーを握ると加速し、放すと自動的にブレーキがか かる。本品は、速度レバーの反対のレバーを握ると後進する。本品は、一方 の手だけで操作し又は関節炎を持つ者用のコントローラー、右 / 左利き用オ プションその他の運転者向けオプションがある。本品は、歩道上において及 び買い物、釣り、ゴルフコース等へ行くための公共の場所において使用され る。 3輪のモデルは、幅 650mm、長さ 1,170mm、重量 44kg(蓄電池を除く)で、100kg の耐荷重があり、150W の電動機からなる。4輪モデル(2種類)は、それぞれ、 幅 650mm、長さ 1,260mm 及び 1,290mm、重量 54kg 及び 60kg(蓄電池を除く)で、 127kg の耐荷重があり、各々150Wの2つの電動機からなる。 通則1及び6を適用 商品名 "Fisher & Paykel Scooters"

新

9501.00 1.Mini-vehicles

本品は、チューブ型シャシの上に、一又は二のシートがあるボディー(高密度ポリエチレン製)が載っている。本品は、4 サイクル往復内燃機関及び連続可変伝導装置により駆動される。本品は、後部アクセル用のブレーキ又は液圧式ディスクブレーキを有し、後輪の片輪又は両輪に一のチェーンリアドライブを持つ。最大積載荷重は 200 キログラム、最高時速は 20 キロメートルである。

本品は、公道の規定の学習及び運転技術の習得のため、児童及び若い人々に楽しみながら使用されるよう設計された。本品は、監督下で、特別に設計された道路交通の練習場所において使用される。

検討された物品:"JUMICAR"(Junior Mini Car)

寸法:

|           | <u>ジープ</u> | <u>スポーツ</u> | <u>レース用</u> |
|-----------|------------|-------------|-------------|
| 長さ(cm)    | 190        | 205         | 210         |
| 幅(cm)     | 109        | 100         | 112         |
| 重量 ( kg ) | 93         | 99          | 55          |





写真の追加(文言は変更無し)