

新旧対照表

【関税率表解説（平成28年11月28日財閥第1443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>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 style="text-align: center;">（省 略）</p> <p>この項の果汁及び野菜のジュースは、一般に生鮮で健全な完熟した果実又は野菜を機械的に割ること又は搾ることにより得られる。これらのものは、家庭用レモン搾り器と同じ原理により機械的に搾る方法（かんきつ類の場合）又は前もってつぶして単に圧縮して搾る方法（特にりんご）又は冷水、温水若しくは蒸気で処理してから搾る方法（例えば、トマト、ブラックカーラント及びにんじん、セロリのようなある種の野菜）等により得られる。 <u>この項には、ココナッツウォーターを含む。</u> このようにして得られる液体は、一般に次の工程を経る。 (a) 清澄：清澄剤（ゼラチン、アルブミン、活性白土等）、酵素、<u>遠心分離法</u>又は限外ろ過法によってジュースから大部分の固形分を除く。<u>限外ろ過法</u>は殺菌にも使用される。 (b) ろ過：時としてけいそう土、セルロース等で表面を覆ったろ過板で行う。</p> <p style="text-align: center;">（省 略）</p> <p>この項には、次の物品を含む。 (A) （省 略） (B) ノンアルコールビール</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 style="text-align: center;">（同 左）</p> <p>この項の果汁及び野菜のジュースは、一般に生鮮で健全な完熟した果実又は野菜をしぼることにより得られる。これらのものは、家庭用レモンしぼり器と同じ原理による機械的しぼり方法（かんきつ類の場合）又は前もってつぶして単に圧縮してしぼる方法（特にりんご）又は冷水、温水若しくは蒸気で処理してからしぼる方法（例えば、トマト、ブラックカーラント及びにんじん、セロリのようなある種の野菜）等により得られる。</p> <p>このようにして得られる液体は、一般に次の工程を経る。 (a) 清澄：清澄剤（ゼラチン、アルブミン、活性白土等）、酵素又は<u>遠心分離法</u>によってジュースから大部分の固形分を除く。 (b) ろ過：時としてけいそう土、<u>アスベスト</u>、セルロース等で表面を覆ったろ過板で行う。</p> <p style="text-align: center;">（同 左）</p> <p>この項には、次の物品を含む。 (A) （同 左） (B) （新 規）</p>
22.02 水（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えたものに限る。）その他のアルコールを含有しない飲料（第20.09項の果実又は野菜のジュースを除く。）	22.02 水（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えたものに限る。）その他のアルコールを含有しない飲料（第20.09項の果実又は野菜のジュースを除く。）

新旧対照表

【関税率表解説（平成 28 年 11 月 28 日財関第 1443 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>このグループには、次の物品を含む。</p> <p>(1) 麦芽から作ったビールで、アルコール分が 0.5%以下のもの</p> <p>(2) ジンジャービール及びハーブビールで、アルコール分が 0.5%以下のもの</p> <p>(3) ビールとアルコールを含有しない飲料との混合物（例えば、レモネード）で、アルコール分が 0.5%以下のもの</p> <p>(C) (省略)</p> <p style="text-align: center;">(省略)</p>	
22.03 ビール	22.03 ビール
<p>ビールは、穀物の麦芽（通常、大麦又は小麦）、水及びホップ（通常加えられる。）で調製した液体（麦芽汁）を発酵して得られるアルコール飲料である。また、ある一定量の麦芽以外の穀物（例えば、とうもろこし又は米）も麦芽汁の調製に使用されることがある。ホップの添加は、苦味と芳潤な香味を与え、品質の保存性を増大させる。さくらんぼ又はその他の香味料が、発酵の際加えられることもある。</p> <p style="text-align: center;">(省略)</p>	<p>ビールは、大麦又は小麦の麦芽、水及びホップ（通常加えられる。）で調製した液体（麦芽汁）を発酵して得られるアルコール飲料である。また、ある一定量の麦芽以外の穀物（例えば、とうもろこし又は米）も麦芽汁の調製に使用されることがある。ホップの添加は、苦味と芳潤な香味を与え、品質の保存性を増大させる。さくらんぼ又はその他の香味料が、発酵の際加えられることもある。</p> <p style="text-align: center;">(同左)</p>
33.04 美容用、メーキャップ用又は皮膚の手入れ用の調製品（日焼止め用又は日焼け用の調製品を含むものとし、医薬品を除く。）及びマニキュア用又はペディキュア用の調製品	33.04 美容用、メーキャップ用又は皮膚の手入れ用の調製品（日焼止め用又は日焼け用の調製品を含むものとし、医薬品を除く。）及びマニキュア用又はペディキュア用の調製品
<p style="text-align: center;">(省略)</p> <p>この項には、次の物品を含まない。</p> <p>(a) (省略)</p> <p>(b) (省略)</p> <p>(c) 人工爪（プラスチック製のもの）(39.26)（その他の材料製のものは、</p>	<p style="text-align: center;">(同左)</p> <p>この項には、次の物品を含まない。</p> <p>(a) (同左)</p> <p>(b) (同左)</p> <p style="text-align: right;">(新規)</p>

新旧対照表

【関税率表解説（平成 28 年 11 月 28 日財関第 1443 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>構成材料に従って分類される。)</u>	
<p>39.26 その他のプラスチック製品及び第 39.01 項から第 39.14 項までの材料（プラスチックを除く。）から成る製品 (省 略)</p> <p>これらには、次の物品を含む。 (1) ~ (12) (省 略) <u>(13) 人工爪</u></p>	<p>39.26 その他のプラスチック製品及び第 39.01 項から第 39.14 項までの材料（プラスチックを除く。）から成る製品 (同 左)</p> <p>これらには、次の物品を含む。 (1) ~ (12) (省 略) (新 規)</p>
<p>84.15 エアコンディショナー（動力駆動式ファン並びに温度及び湿度を変化させる機構を有するものに限るものとし、湿度のみを単独で調節することができないものを含む。） (省 略)</p> <p>号の解説 8415.10 この号に含むのは、窓、壁、天井又は床に取り付けるように設計したエアコンディショナー（一体構造のもの又はスプリットシステムのもの）である。 <u>ここでいう「取り付ける」とは、大きさ、重量、物理的な構造（例えば、キャスター又は握りの有無）、配線等の要素を考慮することにより、所定の位置に事実上常設することとなることを意味する。</u> 一体構造型エアコンディショナーは、単一のユニットの形で全ての必要な機構を包含し、かつ、一体構造のものである。 「スプリットシステム」型エアコンディショナーは、ダクトがなく、かつ、空調するそれぞれの場所（例えば、部屋）で独立した蒸発器を利用する。室内側熱交換器ユニットは、様々な場所（例えば、壁、窓、天井又は床）に取り付けられるものがある。 ただし、この号には、ダクトを利用して、冷却された空気を蒸発器から複</p>	<p>84.15 エアコンディショナー（動力駆動式ファン並びに温度及び湿度を変化させる機構を有するものに限るものとし、湿度のみを単独で調節することができないものを含む。） (同 左)</p> <p>号の解説 8415.10 この号に含むのは、窓、壁、天井又は床に取り付けるように設計したエアコンディショナー（一体構造のもの又はスプリットシステムのもの）である。 (新 規)</p> <p>一体構造型エアコンディショナーは、単一のユニットの形で全ての必要な機構を包含し、かつ、一体構造のものである。 「スプリットシステム」型エアコンディショナーは、ダクトがなく、かつ、空調するそれぞれの場所（例えば、部屋）で独立した蒸発器を利用する。室内側熱交換器ユニットは、様々な場所（例えば、壁、窓、天井又は床）に取り付けられるものがある。 ただし、この号には、ダクトを利用して、冷却された空気を蒸発器から複</p>

新旧対照表

【関税率表解説（平成 28 年 11 月 28 日財関第 1443 号）】

(注) 下線を付した箇所が改正部分である。

改正後	改正前
数の冷房する場所へ運ぶ、ダクト式の中央方式空調設備を含まない。 (省 略)	数の冷房する場所へ運ぶ、ダクト式の中央方式空調設備を含まない。 (同 左)
84. 34 搾乳機及び酪農機械 (省 略) (II) 牛乳の処理機 この項は、ホモジナイザーを含む。これらは、脂肪を微細粒子に破碎することにより、消化しやすくし、また、クリーム化せずにより長く乳化状態を保たせるためのものである。 <u>大部分の牛乳の処理機は基本的には熱交換の原理に基づくものであり、したがって、この項には含まれない（例えば、殺菌用又は滅菌用の機械、牛乳の濃縮用又は乾燥用の機械及び牛乳冷却機）（84. 19）。</u> この項には、更に、次の物品も含まない。 (a) ~ (c) (省 略) (省 略)	84. 34 搾乳機及び酪農機械 (同 左) (II) 牛乳の処理機 この項は、ホモジナイザーを含む。これらは、脂肪を微細粒子に破碎することにより、消化しやすくし、また、クリーム化せずにより長く乳化状態を保たせるためのものである。 この項には、更に、次の物品も含まない。 (a) ~ (c) (同 左) (同 左)
95. 03 三輪車、スクーター、足踏み式自動車その他これらに類する車輪付きがん具、人形用乳母車、人形、その他のがん具、縮尺模型その他これに類する娯楽用模型（作動するかしないかを問わない。）及びパズル (省 略) (D) その他のがん具 このグループには、本質的に人間（子供又は大人）の娯楽用のためのがん具を含む。しかしながら、その意匠、形状又は構成材料から専ら動物（例えば、ペット）用に供されると判断されるがん具は、この項には分類されず、材質に応じてそれぞれの項に分類される。このグループに	95. 03 三輪車、スクーター、足踏み式自動車その他これらに類する車輪付きがん具、人形用乳母車、人形、その他のがん具、縮尺模型その他これに類する娯楽用模型（作動するかしないかを問わない。）及びパズル (同 左) (D) その他のがん具 このグループには、本質的に人間（子供又は大人）の娯楽用のためのがん具を含む。しかしながら、その意匠、形状又は構成材料から専ら動物（例えば、ペット）用に供されると判断されるがん具は、この項には分類されず、材質に応じてそれぞれの項に分類される。このグループに

新旧対照表

【関税率表解説（平成 28 年 11 月 28 日財関第 1443 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>は、次の物品を含む。</p> <p>(A) ~ (C) のいずれにも属しないすべてのがん具。がん具の多くは機械的又は電気的に作動する。</p> <p>これらには、次の物品を含む。</p> <p>(i) ~ (x viii) (省 略)</p> <p>(x ix) 輪、<u>縄跳びの縄</u>、空中ごま用のスプール及び棒、うなりごま並びにボール (95.04 項又は 95.06 項のボールを除く。)</p> <p>(x x) ~ (x x iii) (省 略)</p> <p style="text-align: center;">(省 略)</p>	<p>は、次の物品を含む。</p> <p>(A) ~ (C) のいずれにも属しないすべてのがん具。がん具の多くは機械的又は電気的に作動する。</p> <p>これらには、次の物品を含む。</p> <p>(i) ~ (x viii) (同 左)</p> <p>(x ix) 輪、<u>なわ跳びのなわ</u>、空中ごま用のスプール及び棒、うなりごま並びにボール (95.04 項又は 95.06 項の<u>ものを</u>除く。)</p> <p>(x x) ~ (x x iii) (同 左)</p> <p style="text-align: center;">(同 左)</p>