

第 16 類

肉、魚又は甲殻類、軟体動物若しくは
その他の水棲（せい）無脊椎（せきつい）動物の調製品

注

- 1 この類には、第 2 類、第 3 類又は第 05.04 項に定める方法により調製し又は保存に適する処理をした肉、くず肉、魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲（せい）無脊椎（せきつい）動物を含まない。
- 2 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（せい）無脊椎（せきつい）動物の一以上を含有する調製食料品で、これら物品の含有量の合計が全重量の 20% を超えるものは、この類に属する。この場合において、これらの物品の二以上を含有する調製食料品については、最大の重量を占める成分が属する項に属する。前段及び中段のいずれの規定も、第 19.02 項の詰物をした物品及び第 21.03 項又は第 21.04 項の調製品については、適用しない。

*

* *

号注

- 1 第 1602.10 号において「均質調製品」とは、微細に均質化した肉、くず肉又は血から成る乳幼児用食品又は食餌療法用の調製品（小売用のもので正味重量が 250 グラム以下の容器入りにしたものに限る。）をいう。この場合において、調味、保存その他の目的のために当該調製品に加えた少量の構成成分は考慮しないものとし、当該調製品が少量の肉又はくず肉の目に見える程度の細片を含有するかしないかを問わない。同号は、第 16.02 項の他のいかなる号にも優先する。
- 2 第 16.04 項又は第 16.05 項の号において、慣用名のみで定める魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲（せい）無脊椎動物は、第 3 類において同一の慣用名で定める魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲（せい）無脊椎動物と同一の種に属する。

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（せい）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。

(1) ソーセージ及びこれに類する物品

(2) 煮、蒸し、焼き、油で揚げ、あぶり、その他の方法により加熱調理したもの（ただし、くん製の前又はくん製の際に加熱による調理をしたくん製の魚並びにくん製の甲殻類、軟体動物又はその他の水棲（せい）無脊椎動物（03.05、03.06、03.07 及び 03.08）、蒸気又は水煮により調理した殻付きの甲殻類（03.06）、開殻のためや輸送又は凍結に先立つ安定化のため

に必要な熱湯処理その他の熱衝撃 (heat shock) のみを施した軟体動物 (03.07) 及び加熱による調理をした魚並びに加熱による調理をした甲殻類、軟体動物又はその他の水棲 (せい) 無脊椎動物から得られる粉、ミール及びペレット (それぞれ 03.05、03.06、03.07 及び 03.08) を除く。)

(3) エキス、ジュース若しくはマリネードの形に調製し又は保存に適する処理をしたもの、キャビア又はキャビア代用物として魚卵から調製したもの、単にころも (batter) 又はパン粉でおおったもの、しょうろを添えたもの、調味したもの (例えば、こしょうと塩によるもの) 等

(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 (せい) 無脊椎動物) のみをもととするもの。

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、魚等の目に見える程度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。

なお、2 類及び 3 類の物品と、この類に掲げる物品との区分基準については、2 類及び 3 類の総説を参照すること。

この類には、また、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 (せい) 無脊椎動物 (以下、このパラグラフにおいて「肉等」という。) と野菜、スパゲッティ、ソース等とから成る調製食料品 (いわゆる “prepared meals” を含む。) で、肉等又はこれらの混合物の重量が全重量の 20% を超えるものを含む。この場合において、調製食料品が、肉等を二以上含有する (例えば、肉と魚の両方を含有する。) ときには、調製食料品は、肉等構成材料のうち最大重量を占めるものが属する 16 類の各項に属する。また、いずれの場合においても、重量は、提示の際における肉等の重量とし、調製前の重量とはしない (ただし、19.02 項の詰物食品、21.03 項に記載するソース、ソース用の調製品その他の調味料並びに 21.04 項に記載するスープ、ブロス及びこれらの調製品並びに均質混合調製食料品は、常に当該各項に属するので注意しなければならない。)

この類には、次の物品を含まない。

- (a) 肉又はくず肉の粉及びミール (海棲哺乳 (かいせいほ) 乳動物のものを含む。) で、食用に適するもの (02.10)、魚の粉及びミールで、食用に適するもの (03.05)
- (b) 肉 (海棲哺乳 (かいせいほ) 乳動物の肉を含む。)、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲 (せい) 無脊椎動物の粉、ミール及びペレットで、食用に適しないもの (23.01)
- (c) 肉、くず肉、魚等をもととした飼料用調製品 (23.09)
- (d) 30 類の医薬品

16.01 ソーセージその他これに類する物品 (肉、くず肉又は血から製造したものに限る。) 及びこれらの物品をもととした調製食料品

この項には、ソーセージその他これに類する物品を含む。すなわち、肉若しくはくず肉（腸及び胃を含む。）を切り刻んだもの若しくはひき肉としたもの又は血を腸、胃、ぼうこう、スキンその他これらに類するケーシング（天然のもの又は人造のもの）に詰めた調製品である。ただし、これらの物品には、スキンレスであって、単にソーセージ特有の形状にプレスしたのものもある。すなわち、シリンダー状その他これに類する形状で、横断面は、円形、卵形、長方形（多少かどを丸くしたもの）がある。

ソーセージ及びこれに類する物品には、生のもの若しくは加熱による調理をしたもの又はくん製のもの若しくはくん製でないものがあり、これらには、脂肪、でん粉、調味料、香辛料等を加えたものもある。更に、これらには肉又はくず肉の片が比較的大きなもの（例えば、一口サイズ（bite-sized）程度のもの）を含有するものもある。ソーセージ及びこれに類する物品はスライスにし又は気密容器に入れてあるかないかを問わず、この項に含まれる。

この項には、特に、次の物品を含む。

- (1) 肉をもととしたソーセージ及びこれに類する物品（例えば、フランクフルト、サラミ）
- (2) レバーソーセージ（家きんの肝臓から作られたものを含む。）
- (3) ブラックプディング（Black puddings）及びホワイトプディング（White puddings）
- (4) アンドウイエット（Andouillettes）（豚などの小腸から作った小さなソーセージ）サビロイ（saveloys）、ボロニア（bolognas）及びその他これらに類する特製のもの
- (5) パテ（pates）、ミートペースト、ガランティン及びリーエット（rillettes（つぼ詰めのみき肉））（ソーセージケーシングに詰めたもの又はソーセージ特有の形状にプレスしたのものに限る。）

この項には、また、ソーセージ又はこれに類する物品をもととしたある種の調製食料品（いわゆる“prepared meals”を含む。）を含む（16 類の総説参照）。

ただし、この項には、次の物品を含まない。

- (a) あらかじめ肉を切り刻み又はひき肉とすることなく、ぼうこう、腸その他これらに類するケーシング（天然のもの又は人造のもの）に詰めた肉（例えば、ロール状の豚のもも肉及び肩肉（一般に 02.10 又は 16.02）
- (b) 生肉を切り刻み又はひき肉にしているが、その他の成分を加えずにケーシングに詰めたもの（2類）
- (c) ソーセージケーシングとして、通常、使用しない種類のケーシングに詰められた調製品（当該ケーシングがないとした場合に、この項に属するものを除く。）（一般に 16.02）
- (d) 加熱による調理をし、単に骨を除いた家きんの肉、例えば、ターキーロール（16.02）

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

1602.10—均質調製品

1602.20—動物の肝臓のもの

－第 01.05 項の家きんのもの

1602.31－七面鳥のもの

1602.32－鶏（ガルルス・ドメスティクス）のもの

1602.39－その他のもの

－豚のもの

1602.41－もも肉及びこれを分割したもの

1602.42－肩肉及び分割したもの

1602.49－その他のもの（混合物を含む。）

1602.50－牛のもの

1602.90－その他のもの（動物の血の調製品を含む。）

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、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。

この項には、次の物品を含む。

- （1）煮（湯がきその他これに類する処理を除く。2類の総説参照）、蒸し、焼き、油で揚げ、あぶり又はその他の方法により加熱調理した肉及びくず肉
- （2）パテ（pates）、ミートペースト、ガランティン（galantine）及びリーエット（rillettes（つぼ詰めのみき肉））。ただし、ソーセージその他これに類する物品として、16.01 項に分類するための要件に合致しないものに限る。
- （3）第2類又は 05.04 項に記載する方法以外の方法により調製し又は保存に適する処理をした肉及びくず肉（単に、ころも（batter）又はパン粉でおおった肉及びくず肉、しょうろを添えた肉及びくず肉、調味した（例えば、こしょうと塩を使用して）肉及びくず肉並びに微細に均質化した肉及びくず肉（16類総説（4）参照）を含む。）
- （4）血の調製品（16.01 項のブラックプディング（black puddings）及びこれに類する物品を除く。）
- （5）調製食料品（いわゆる“prepared meals”を含む。）で、肉、くず肉又は血の重量が全重量の20%を超えるもの（16類総説参照）

この項には、次の物品を含まない。

- （a）肉又はくず肉を詰めたパスタ（ラビオリ（ravioli）等）（19.02）
- （b）ソース、ソース用の調製品、混合調味料（21.03）
- （c）スープ、ブロス及びスープ、ブロス用の調製品並びに均質混合調製食料品（21.04）

16.03 肉、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎（せきつい）動物のエキス及びジュース

この項のエキスは、異なった材料から得たものであっても物理的特徴（外観、におい、風味等）及び化学的組成は極めて類似している。

この項には、次の物品を含む。

- (1) 肉エキス：これは一般に肉を加圧下で煮又は蒸し、次いでろ過又は遠心分離により脂肪を除去してできた液汁を濃縮して得られる物品である。これらのエキスは、濃縮の程度により、固体又は液体である。
- (2) ミートジュース：生の肉を圧搾することにより得られる。
- (3) 魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎（せきつい）動物のエキス：魚エキスは、例えば、にしんその他の魚の肉の水抽出物を濃縮して得られるか、又はフィッシュミール（脱脂してあるかないかを問わない。）から作られる。製造の際に魚臭（例えば、海棲魚の場合トリメチルアミン）を呈する成分の全部又は一部が除かれることがある。このようなエキスは、そのため、肉エキスに類似する特徴を有する。
- (4) ジュース：生の魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎（せきつい）動物を圧搾することにより得られる。

これらの物品は、保存性を確保するために十分な量の食塩その他の物質が添加されてあってもよい。

エキスは、スープ（濃縮してあるかないかを問わない。）及びソースのような調製食料品の製造に使用する。ジュースは、主として食餌（じ）療法用の食品として使用される。

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、ブロス及びスープ、ブロス用の調製品並びに均質混合調製食料品（タブレット状又はキューブ状のスープ及びブロスを含む。）。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) 23. 09 項の魚又は海棲哺乳（かいせいほ）乳動物のソリュブル
- (c) この項の物品が、その中で単に医薬物質の賦形剤又は媒体として使用されている医薬品（30 類）
- (d) ペプトン及びその塩（35. 04）

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

—魚（全形のもの及び断片状のものに限るものとし、細かく切り刻んだものを除く。）

1604. 11—さけ

1604. 12—にしん

1604. 13—いわし

1604. 14—まぐろ、はがつお（サルダ属のもの）及びかつお

1604. 15—さば

- 1604.16—かたくちいわし
- 1604.17—うなぎ
- 1604.18—ふかひれ
- 1604.19—その他のもの
- 1604.20—その他の調製をし又は保存に適する処理をした魚
—キャビア及びその代用物
- 1604.31—キャビア
- 1604.32—キャビア代用物

この項には、次の物品を含む。

- (1) 煮、蒸し、焼き、油で揚げ、あぶりその他の方法により加熱調理した魚。ただし、くん製の前又はくん製の際に加熱による調理をしたくん製の魚は、その他の方法により調製されていない限り、03.05 項に属するので注意しなければならない。
 - (2) 食酢、油などで調製し又は保存に適する処理をした魚、フィッシュマリネード（ワイン、食酢などで調製した魚で、香辛料その他の成分を加えたもの）、魚のソーセージ、フィッシュペースト、アンチョビーペースト及びサーモンペーストといわれる製品（それらの魚から製造したペーストで脂肪を加えたもの）等
 - (3) 03.02 項から 03.05 項までの各項に記載する方法以外の方法により調製し又は保存に適する処理をした魚及びその部分（例えば、魚の切身を単にころも（batter）又はパン粉でおおったもの、調製したしらこ及び肝臓、微細に均質化した魚（16 類総説（4）参照）並びに殺菌又は滅菌した魚
 - (4) 魚を含有するある種の調製食料品（いわゆる“prepared meals”を含む。）（16 類の総説参照）
 - (5) キャビア：本品は、イタリア、アラスカ、トルコ、イラン及びロシアの数地域の川に生棲するちょうぎめの卵を調製したもので、主な種類は、Beluga、Schirp、Ossiotr 及び Sewruge である。一般にキャビアは、直径 2 ミリメートル～4 ミリメートルの銀灰色ないし帯緑黒色を呈する卵から成る軟かい粒の塊状のものである。強い香とわずかな塩味を有する。これはまた固められることがある。すなわち均質なペースト状としたり、ときには小さく細い円筒状にしたり、又は小型容器に包装されることもある。
 - (6) キャビア代用物：これらは、キャビアのように消費される物品であるが、ちょうぎめ以外の魚（例えば、さけ、鯉、かわかます、まぐろ、ぼら、たら、だんご魚）の卵から調製される。当該魚卵は、洗浄され、附属器官が除去され、かつ、塩蔵されたもので、場合によってはプレス又は乾燥される。また、これらの魚卵は香味付け又は着色されたものもある。
- 上記の全ての調製品は、気密容器入りであるかないかを問わずこの項に属する。

この項には、また、次の物品を含まない。

- (a) 魚の卵及びしらこで、調製若しくは保存に適する処理をしていないか、又は 3 類に規定する方法のみにより調製をし若しくは保存に適する処理をしたもの（キャビア又はキャビア代

用物としてそのまま食するのに適したものを除く。) (3類)

(b) 魚のエキス及びジュース (16.03)

(c) 魚を詰めたパスタ (19.02)

(d) ソース、ソース用の調製品、混合調味料 (21.03)

(e) スープ、ブロス及びスープ、ブロス用の調製品並びに均質混合調製食料品 (21.04)

16.05 甲殻類、軟体動物及びその他の水棲(せい)無脊椎(せきつい)動物(調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。)

1605.10—かに

—シュリンプ及びプローン

1605.21—気密容器入りでないもの

1605.29—その他のもの

1605.30—ロブスター

1605.40—その他の甲殻類

—軟体動物

1605.51—かき

1605.52—スキャロップ(いたや貝を含む。)

1605.53—い貝

1605.54—いか

1605.55—たこ

1605.56—クラム、コックル及びアークシェル

1605.57—あわび

1605.58—かたつむりその他の巻貝(海棲(せい)のものを除く。)

1605.59—その他のもの

—その他の水棲(せい)無脊椎動物

1605.61—なまこ

1605.62—うに

1605.63—くらげ

1605.69—その他のもの

甲殻類、軟体動物及びその他の水棲(せい)無脊椎動物については、この項の物品がとり得る種々の状態に関連する16.04項の解説を準用する。

調製し又は保存に適する処理をした甲殻類及び軟体動物の主なものには、かに、シュリンプ及びプローン、ロブスター、ざりがに(crawfish、crayfish)、いがい、たこ、いか及びかたつむりがある。この項の、調製し又は保存に適する処理をしたその他の水棲(せい)無脊椎動物の主なものには、うに、なまこ及びくらげがある。

ただし、この項には、蒸気又は水煮により調理した殻付きの甲殻類(一時的な保存剤が少量添

加されているかいないかを問わない。) (03.06) 及び開殻のためや輸送又は凍結に先立つ安定化のために必要な熱湯処理その他の熱衝撃 (heat shock) のみを施した軟体動物 (03.07) を含まない。