

## 2 類 1. 肉類の調製品の分類基準について

- (1) 食塩のみにより味付したものは第2類に分類する。
- (2) こしょう等の香辛料又は調味料を添加したものにあっては、添加物が分析の結果から明らかに確認でき（塩及びこしょうのみには、こしょうそのものの含有量 0.3%をもって目安とする。）、かつ、適度の味覚を有するものを第16類に分類する。
- (3) 肉塊に大豆たんぱく、でん粉等を単に結着剤として使用したものは第2類に分類する。  
ミンチ肉に大豆たんぱく、でん粉等を添加して均質化したものは第16類に分類する。この場合、大豆たんぱく、でん粉等の含有量は10%を目安とする。
- (4) 肉の小塊を動物のえさとして食品に適さないように肉塊の表面の大部分を着色したものは第5類に分類する。
- (5) 豚肉に牛肉を添加したか否かの判断は、分析及び味覚試験の結果明らかに牛肉を使用したものと認められる場合とする。
- (注) こしょうの含有量の分析は、こしょう中に含有されるピペリンの平均含有量5%を基準に判定する。なお、市販の「こしょう」粉末には増量剤が含まれているものがあるので注意を要する。

### 0201.20 又は 0201.30 1. 牛の肉（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）

第0201.20号及び第0201.30号において、(1)～(5)の各用語の意味するところはそれぞれ以下のとおりである。

#### (1) 四分体のもの

「四分体のもの」とは、と畜後剥皮し、頭部、尾部、内臓（横隔膜を含む。）並びに前肢の手関節及び後肢の足関節からの先端部を除去したものを、背骨を中心として体を左右に2分割し、更に胸部の適切な位置で前肢を含む部分と後肢を含む部分に2分割したものである。

#### (2) ロインのもの

「ロインのもの」とは、第5、第6肋骨間を通る線より後側の部分に位置し、かつ寛骨先端部を通り腰椎にほぼ垂直に交わる線より前側の部分に位置する背最長筋、大腰筋及び小腰筋の筋肉の一部又は全部を含むものである（別図参照）。

この細分には、ブロック状のもののほかステーキ状、キューブ状、スライス状等更にカットしたものも含まれる。

一般的に、この細分に属する主要な物品は、次の商品名で取引されるものである。

(和文名)

キューブロール、リブアイロール、リブアイロールリップオン、スペンサーロール、ストリップロイン、テンダーロイン

(英文名)

Cube Roll, Ribeye Roll, Ribeye Roll Lip-on, Spencer Roll, Strip Loin, Tender Loin.

## (3) かた、うで及びもものもの

「かた、うで及びもものもの」とは、第 5、第 6 肋骨間を通る線と第 7 頸椎、第 1 肋骨間を通る線の間部分に位置し、かつ、肩胛骨と上腕骨の接合部を起点として第 5、第 6 肋骨間を通る線と垂直に交わる線の上側の部分に位置する筋肉群の一部又は全部を含むもの、及び寛骨先端部を通り腰椎にほぼ垂直に交わる線より後側の部分に位置し、かつ、膝関節より前側の部分に位置する筋肉群の一部又は全部を含むものである。ただし、輸出統計品目表第 0201.30 号（統計細分 100）及び輸入統計品目表第 0201.30 号（統計細分 010）に属するものを除く（別図参照）。

この細分には、ブロック状のもののほかステーキ状、キューブ状、スライス状等更にカットしたものも含まれる。

一般的に、この細分に属する主要な物品は、次の商品名で取引されるものである。

## (和文名)

ボールチップ、ボトムサーロインバット、チャック、チャックアンドブレード、チャックフラップ、チャックフラット、チャックロール、チャックテンダー、チャックスクエアカット、チャックアイログ、チャックアイロール、クロッド、D-ランプ、アイオブラウンド、フラップミート、グースネック、グースネックヒールアウト、インサイド、ナックル、アウトサイド、アウトサイドフラット、アウトサイドラウンド、ローストビッフ、ランプ、ショルダークロッド、ショルダークロッドロースト、シルバーサイド、スクエアカットチャック、スクエアカットチャッククロッドオフ、シックフランク、トップラウンド、トップサーロインバット、トップサイド、トライチップ

## (英文名)

Ball Tip, Bottom Sirloin Butt, Chuck, Chuck & Blade, Chuck Flap, Chuck Flat, Chuck Roll, Chuck Tender, Chuck Square-cut, Chuckeye Log, Chuckeye Roll, Clod, D-Rump, Eye of Round, Flap Meat, Goosneck, Goosneck Heel-out, Inside, Knuckle, Outside, Outside Flat, Outside Round, Roastbiff, Rump, Shoulder Clod, Shoulder Clod Roast, Silverside, Square-Cut Chuck, Square-Cut Chuck Clod Off, Thick Flank, Top Round, Top Sirloin Butt, Top Side, Tri-Tip

## (4) ばらのもの

「ばらのもの」とは、肩胛骨と上腕骨の接合部分を起点として第5、第6肋骨間を通る線と垂直に交わる線の下側の部分に位置し、かつ、肘関節の上側に位置する筋肉群の一部又は全部を含むもの、及び寛骨先端部を通り腰椎にほぼ垂直に交わる線より前側の部分に位置し、かつ、寛骨先端部を起点として第5、第6肋骨間を通る線と垂直に交わる線の下側の部分に位置する筋肉群の一部又は全部のものである。ただし、輸出統計品目表第0201.30号（統計細分100及び200）及び輸入統計品目表第0201.30号（統計細分010及び020）に属するものを除く（別図参照）。

この細分には、ブロック状のもののほかステーキ状、キューブ状、スライス状等更にカットしたものも含まれる。

一般的に、この細分に属する主要な物品は、次の商品名で取引されるものである。

(和文名)

ビーフスカートプレート、ブリスケット、チャックリブ、チャックショートリブ、フラ  
ンク、ナベルエンドブリスケット、パストラミプレート、ペクトラルミート、ポイン  
トエンドブリスケット、リブフィンガー、ショートプレート、ショートプレートデヌー  
テッド、ショートリブボンレス

(英文名)

Beef Skirt Plate, Brisket, Chuck Rib, Chuck Short Rib, Flank, Navel end Brisket,  
Pastrami Plate, Pectoral Meat, Point end Brisket, Ribfinger, Short Plate, Short  
Plate Denuded, Short Ribs Bone-less.

## (5) その他のもの

「その他のもの」とは、骨付きでない肉（くず肉を除く。）のうち、輸出統計品目表第0201.30号（統計細分100～300）及び輸入統計品目表第0201.30号（統計細分010～030）に属するものの以外のものである。

なお、キューブ状、スライス状等のもので、かつ、上記各部位名が不明のものについては、この細分に分類することとして差し支えない。

一般的に、この細分に属する主要な物品は、次の商品名で取引されるものである。

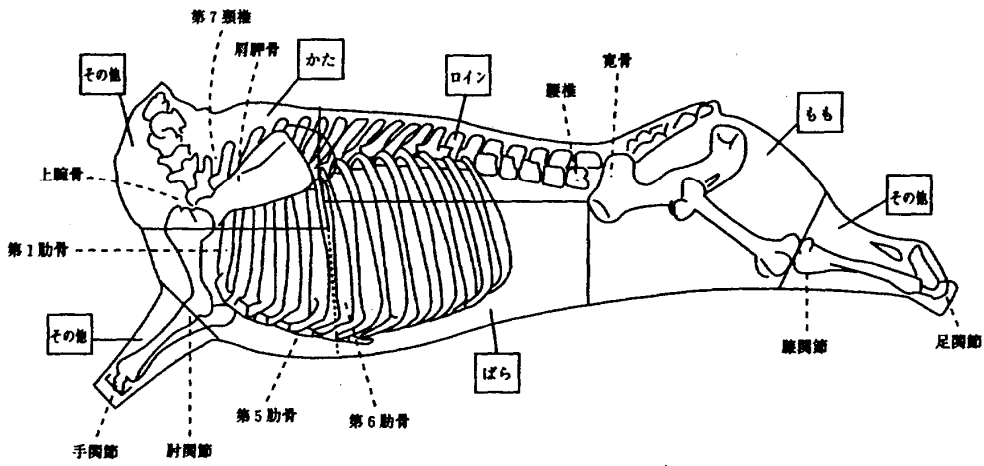
(和文名)

ネック、シャンク、シン

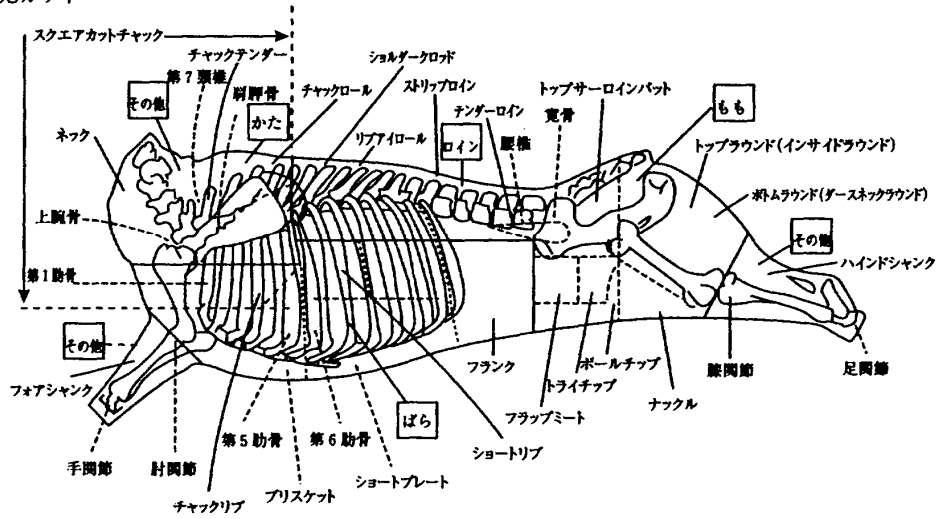
(英文名)

Neck, Shank, Shin

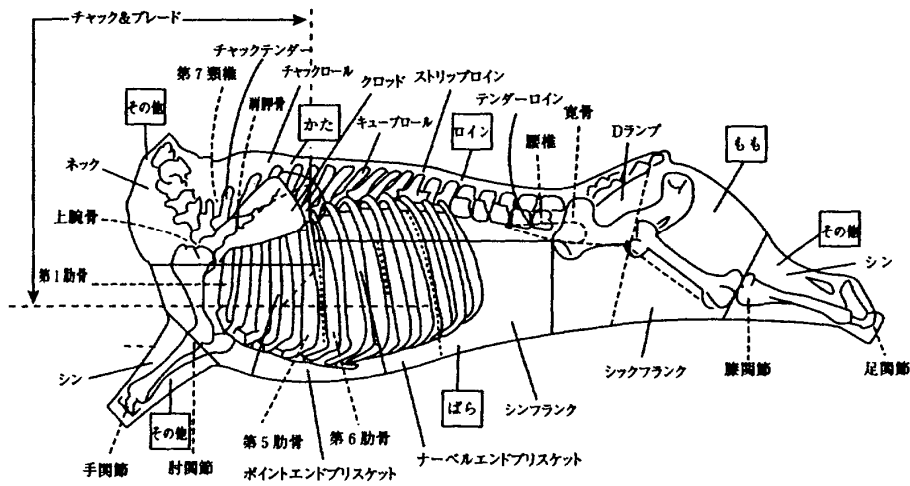
別図



USカット



AUSTカット



## 0201. 30、0202. 30 又は 02. 06 項 1. 牛の横隔膜と腹横筋の識別方法について

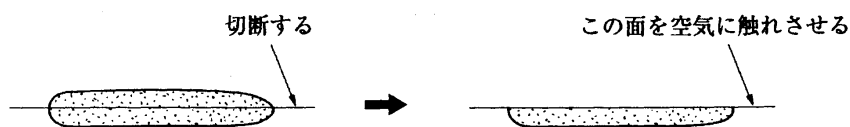
横隔膜として申告された貨物について必要に応じ解凍検査を行うこととし、その検査方法（肉部の色の経時変化を肉眼で観察する方法）については、下記のとおりとしたので承知されたい。

なお、鑑別が困難なものその他鑑別上疑義があるものについては、総括関税鑑査官まで連絡するものとする。

## 記

1. 肉片を袋から取り出し、内部を覆っている皮、脂肪、筋膜等を完全に除去し、肉部分が空気と十分に触れるようにする。この場合、内部の色の経時変化の比較のため、皮、脂肪、筋膜等を除去しない部分を一部分残しておく。

なお、肉片を袋から取り出した時、すでに表面の変化が進んでいるものがあれば、下図のように切断し、新鮮な断面を新たに空気に触れさせる。



2. 空気に1時間程度触れさせた後、皮、脂肪、筋膜等を完全に除去した内部の色と、これらを除去しない部分の肉部の色との経時変化を肉眼で観察する。

A. 腹横筋は、冷蔵又は冷凍の状態では暗赤色を呈しているが、空気と接触するに従って、徐々に鮮紅色に変わり、やがて完全な鮮紅色を呈することとなる。

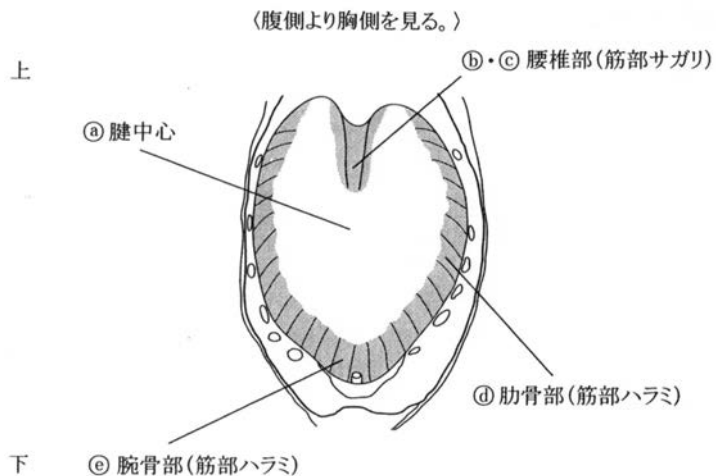
B. 横隔膜は、冷蔵又は冷凍状態ではやはり暗赤色を呈しており、空気と接触してもほとんど色の変化がない。変化があるとしてもやや黒くなる程度である。

## &lt;参考&gt;

1. 冷凍のものについては、真空パック入りのものはそのままの状態、又、むき出しのものはポリエチレン袋等プラスチックの袋に入れ密封した状態で冷蔵庫中に放置して解凍する方法が好ましいが、流水中につけて解凍しても差し支えない。

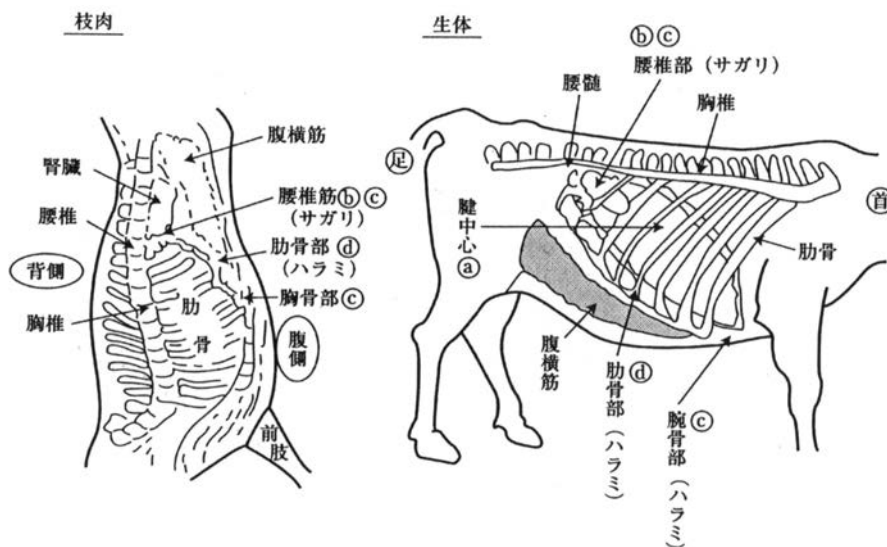
## 2. 横隔膜の定義

横隔膜とは、呼吸筋（横紋筋中、骨格筋）の一種で胸腔と腹腔の境界を造るものである。  
 なお、横隔膜の形状及びその各部は次のとおりである。



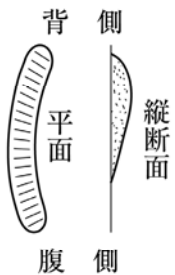
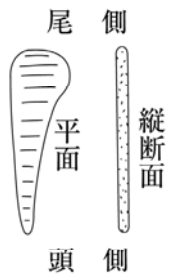

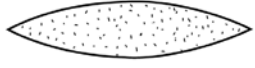
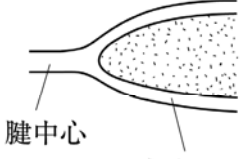
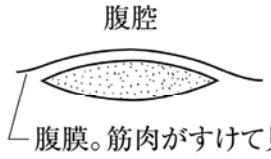
## 3. 横隔膜及び腹横筋の位置

枝肉及び生体における位置は次のとおりである。



## 4. 横隔膜筋部肋骨部と腹横筋の比較

横隔膜の筋部の肋骨部は腹横筋の形状と似ているので、念のため両者を比較すると次のとおりである。

項目	横隔膜の筋部の肋骨部	腹横筋
形状 (1)全体の形	幅は全体的に一定している。しかし、厚さは背側で厚く、腹側へ移動するにしたがってうすくなる。 	幅は頭に近い方がせまく尾に近い方が広い。山イモ状。厚さは全般的に一定している。 
(2)大きさ (一般に生体550kg前後のもの。体重と飼養条件で異なる。)	幅 — 10cm 厚さ { 厚い部分 2～3 cm程度 薄い部分 1 cm以下	幅 { 広い部分20cm以上 せまい部分5cm程度 厚さ — 1～2 cm程度
(3)横断面	一方が腱中心（いわゆる膜の部分）となるため薄くなっているが、他方は肋骨面から切断するため、厚く、筋肉断面が露出している。 	一個の筋肉であるため、両側とも同じ厚さとなっている。 
(4)膜	腱中心と同様の、かなり厚くて硬い筋膜でおおわれている（腱中心の膜の間に筋肉が入った形）。 	腹腔に面した側だけ、腹膜でおおわれている。腹膜は皮状ですきとおって見える。 
(5)一般名称	はらみ（シンスカート又はアウトサイドスカート） さがり（シックスカート又はハンギングテンダー）	インサイドスカート

**0202. 20 又は 0202. 30 1. 牛の肉（冷凍したものに限る。）**

第 0202. 20 号及び第 0202. 30 号においては、上記「0201. 20、0201. 30 1. 牛の肉（生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。）」の規定を準用する。

**02. 03 項 1. 豚の枝肉及び半丸枝肉の解釈について**

と体をはく皮又ははく毛し、内臓その他を除去したものを「枝肉」といい、当該「枝肉」をせきついの中央にそって半体に切断したものを「半丸枝肉」という（頭があるかないかを問わない）。骨の一部又は全部を除いたもの、体表面の脂肪を除去し又は整形したもの、くず肉に属さない部位肉の一部を除去したものと及び胴で切断して 2 分割したもの等は「枝肉及び半丸枝肉」に該当しない。

**02. 03 項 2. オーストラリア及びニュージーランド産のいわゆる“Wild game pig meat”の取扱いについて****(1) 対象範囲**

オーストラリア及びニュージーランドで捕獲された野性のイノシシ科の動物のうちで輸出地の公的検査機関の発行する証明書等により“Wild boar”若しくは“Wild swine”のものである旨確認できるもの又は明らかにイノシシの肉であることが確認できるものとする。

**(2) 適用税番**

第 02. 03 項 いのししのもの

**0206. 10 又は 0206. 29 1. ほほ肉及び頭肉**

「ほほ肉」は、チークミート（Cheek meat）と呼ばれ、牛の頭から分離されたほほの肉であり、咬筋及び頬筋から成るものである。

「頭肉」は、ヘッドミート（Head meat）と呼ばれ、牛の頭から分離された肉で、ほほ肉、唇肉、目、耳、舌及び臓器を除いたものである。



**0206.29 1. 牛の横隔膜のミンチと牛の肉のミンチとの混合物（冷凍）の関税分類について**

- (1) 牛の横隔膜（くず肉）のミンチと牛の肉のミンチの混合物（冷凍生肉）については、牛の横隔膜の含有量が、これらの肉の全重量の70%を超えるものは、牛の横隔膜に特性があると判断されるので、牛の臓器として第0206.29号に分類し、牛の肉の含有量が、これらの肉の全重量の30%以上のものは、牛の肉として第0202.30号に分類する。
- (2) この場合、牛の横隔膜及び牛の肉の含有量について、輸出国政府の発行する証明書が輸入申告の際添付されている場合は、これを認めて差し支えないものとする。
- 証明書の添付がなく、かつ、輸入貨物からこれらの肉の含有量を確認することができないものについては、牛の肉として分類することとする。

**02.07 項 1. 鶏（骨付きのもも）**

「骨付きのもも」は「骨付き上もも」と「骨付き下もも」からなり、これらがつながっていても、膝関節部分で分断されていてもよく、また、肉片のみに分断されることなく形状がわかる範囲で、さらにこれらが数カ所でぶつ切りにされていてもよい。「骨付きのもも」には、骨盤周囲の肉は付着していてもよいが、背面の皮や骨盤の骨を含まない。

## 0207.14 1. 鶏の肉（冷凍したものに限る。）





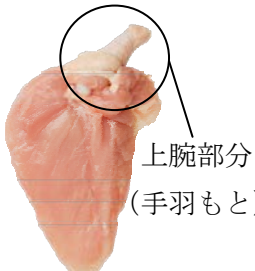



輸出統計品目表第 0207.14 号において、(1) 及び (2) の各用語の意味するところは以下のとおりである。

## (1) もものもの

「もものもの」は、腿部の肉で、骨付きのものを含み、形状がわかる範囲で数ヶ所でぶつ切りにされていてもよい。骨付きのものは、「骨付き上もも」と「骨付き下もも」からなり、これらがつながっていても、膝関節部分で分断されていてもよい。骨盤周辺の肉は付着していてもよいが、背面の皮や骨盤の骨は含まない（別図①参照）。

## (2) むねのもの

「むねのもの」は、胸部の肉で、骨付きのものを含み、形状がわかる範囲で数ヶ所でぶつ切りにされていてもよい。上腕部分（手羽もと部分）は付着していてもよいが、上腕から先（手羽さき部分）や頸皮は含まない（別図②及び③参照）。

①もものもの			
骨付きもも	骨付き上もも	骨付き下もも	骨なしもも
			
②むねのもの		③「もも及びむねのもの」ではないもの	
骨付きむね	骨なしむね	手羽もと	手羽
 <p>上腕部分 (手羽もと)</p>			<p>手羽もと</p> <p>手羽さき</p> 

**02.10 項 1. 製造工程中において加熱処理が施されたハムの取扱い**

第 02.10 項に属するハムには、豚肉を原料とし、これに整形、塩漬け、くん煙及び湯煮又は蒸煮の処理（これらの加熱処理における温度は通常、約 70 度である。）を施して得られ、通常、我が国における商慣行上ハムとして取引される物品（例えば、ボンレスハム、ロースハム又はラックスハムと称されるもの）を含む。ただし、気密容器入りのものは本項には含まれず、第 1602.41 号、第 1602.42 号又は第 1602.49 号のハムに分類する。

なお、滅菌したハム（約 120 度の温度で加熱処理する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により菌を完全に死滅させたもので常温で長期間保存可能のもの）及び通常プレスハムと称される物品は、第 1602.41 号、第 1602.42 号又は第 1602.49 号の豚の肉又はくず肉のその他の調製品に含まれる。

**0210.20 1. 関税率表第 0210.20 号に分類される牛肉及び食用のくず肉（塩蔵し、塩水漬けし、乾燥し又はくん製したものに限る。）の範囲について**

関税率表第 0210.20 号に分類される牛肉及び食用のくず肉（塩蔵し、塩水漬けし、乾燥し又はくん製したものに限る。）は、次の（1）～（3）に該当するものとする。

（1）塩蔵、塩水漬けのもの

肉の中心部分の塩の含有量（重量比）が 5% 以上のもの

（2）乾燥のもの

肉の中心部分の水分が 30% 以下のもの

（3）くん製のもの

① 十分なくん煙臭があり、かつ、牛肉塊の表面にくん製された形跡がはっきり確認できるもの

② くん製牛肉かどうかの識別が困難なものについては、次の両基準を満たすもののみをくん製牛肉とする。

イ 牛肉塊の表面から 1 センチメートル以上内部で 2 センチメートル以内の部分における総フェノール濃度が 1 ppm 以上検出され、かつ、牛肉塊の表面から 1 センチメートル以内の表面近傍部分においても、牛肉塊の表面から 1 センチメートル以上内部で 2 センチメートル以内の部分で検出された総フェノール濃度を上回ること。

ロ 牛肉塊の中心部は、63 度以上の温度で、30 分以上加熱されたものであること。