

4 類 1. 関税率表第 4 類注 3 (c) に規定する「成型が可能なもの」の範囲について

「成型が可能なもの」とは、型に詰めた後その型枠を取り外しても原形を留めているものをいう。したがって、通常のナチュラルチーズ（例えば、ゴータチーズ、チェダーチーズ）程度の硬さを有するものは、「成型が可能なもの」に含める。

4 類 2. 関税率表第 4 類における滅菌したもの、冷凍したものと及び保存に適する処理をしたものの意義について

滅菌したものとは、ミルク及びクリームに付着するあらゆる微生物を殺滅し無菌状態のまま提示されるもので、冷蔵及び冷凍することなく保存を可能にしたものをいう。

冷凍したものとは、物品を当該物品の凍結点以下に冷却し、全体にわたって凍結させることをいう。

保存に適する処理をしたものとは、ミルク及びクリームに付着する菌数を目的に応じて問題のない範囲にまで減少させる処置、いわゆる殺菌（加熱・紫外線等）したもの（大腸菌群は陰性で、乳酸菌又は酵母以外の細菌数が標準平板培養法において 1ml 当たり 10 万以下）、殺菌後に乳酸菌あるいは酵母又は両者を加え発酵（発酵により、一般細菌の増殖や耐熱菌の活動を抑制する効果が得られる。）させたもの、又は、気密容器詰（缶詰、びん詰、つぼ詰、チューブ入り及び袋詰）によりその増殖を抑え保存を可能としたものをいう。

4 類又は 19 類 1. 関税率表第 4 類及び第 19 類における「加圧容器入りにしたホイップドクリーム」の分類について

「加圧容器」とは、加圧しても大気と完全に遮断できる金属性容器にガスを封入したものをいう。

「ホイップドクリーム」とは、空気又はガスが混入され、微細な気泡が泡立ったまま安定を保つクリームをいう。

「加圧容器入りにしたホイップドクリーム」とは、上に定義した容器にクリームが封入された製品で、ノズルを押すこと等により内容物が気圧の差により噴出し空気又はガスと混合され、微細な気泡が泡立ったまま安定を保ったクリームとなるものをいう。内容物は、乳脂肪分が含水状態で重量比 50% 以下とする。

04.02 項 1. 脂肪の高い脱脂粉乳の取扱い

品 名 : Spry Processed Milk Powder “Anchor Brand” (stockfeed compound not for human consumption)

原産地 : New Zealand

成 分 : Milk Fat 4.5%～7%

Moisture 3.5%～5%

税関の分析結果 :

Lactose 41 %

Fat 9.2%

Protein 33.8%

Moisture 3.6%

Ash 5.2%

本品は、やや黄色味を帯びた粉乳で輸入者の説明によれば、生産開始直後の製品や、製造過程においてバター、クリーム分離が不良のもので、脂肪含有量は 4.5 から 7%までに及ぶものである。

New Zealand においては、従来この種の脂肪分の高い飼料用脱脂粉乳は、脂肪分の低いものとブレンドし、脂肪分 1.5%前後に調製して輸出していたが、脂肪分の高いものは、飼料用として使用した場合の飼育成績が極めて優れていることから、配合飼料原料用として継続的に取引されるようになったものである。また、脂肪分は純粋の乳脂で、牛脂や、植物性油脂の添加はないとのことである。

本品の税表分類については、食用、飼料用ともに部分脱脂した粉乳にほかならないので第 0402.21 号-1 又は第 0402.29 号-1 に分類される。飼料用の関税定率法第 13 条第 1 項の適用については一般に脱脂粉乳の脂肪分は 1.5%以内であるが製造方法、製造機械の能力等の点も考慮して、脂肪分が 5%以下のものについて脱脂粉乳として取り扱うこととする。

04.02 項 2. 第 04.02 項「ミルク及びクリーム（濃縮若しくは乾燥をし又は砂糖その他の甘味料を加えたものに限る。）」の分類解釈について

1. 他の物品を加えた場合の基準

次の物品を加えたものは、それぞれに示す割合以内とする。なお、当該割合以外のものは、主として第 19 類に分類する。但し、砂糖、ミルクパウダー及びデキストリン（DE 値 10 以下）からなるもの（この他の物品が加えられているかないかを問わない。）で、砂糖が全重量の 50% を超え、デキストリン（DE 値 10 以下）が全重量の 2% 以上のものについては、本規定にかかわらず第 21.06 項に分類する。

- (1) 関税率表解説第 4 類で許容された安定剤、酸化防止剤等の食品添加物の含有量が 5% 以下のもの
- (2) カラメル着色料の含有量が 0.3% 未満のもの（注 1）
- (3) バニラフレーバーの含有量が 0.1% 未満のもの（バニラ臭が官能できないもの。）（注 2）
- (4) ココナッツ脂等植物油の含有量が 2% 未満のもの
- (5) デキストリン（DE 値 10 以下）の含有量が 5% 未満のもの（ブドウ糖と共に加えた場合は、甘味料として取り扱う。）
- (6) コーヒーエキスの含有量が 2% 未満のもの

2. 砂糖その他の甘味料の範囲

砂糖その他の甘味料には、関税率表第 17 類に分類される「砂糖及びその他の糖類」の他、人工甘味料（ソルビトール、エリスリトール、アスパルテーム等）及びブドウ糖とデキストリンの混合物で DE 値が 10% を超えるものを含む。

- (注) 1. 「カラメル着色料」とは、砂糖又はブドウ糖を平釜による常圧法又はオートクレーブによる加圧法で、単にあるいは触媒を加えて加熱して得た粘ちような黒色液体、又はそれを粉末にしたものをいい、プリンソース等に用いるカラメルソースと称するものは含まない。
2. 「バニラフレーバー」とは、食品工業において一般に用いられている天然香料（バニラチンキ又はバニラオレオレジン）と合成香料（バニリンとエチルバニリン）を混合した香料ベースを天然ガムで乳化し、噴霧乾燥した粉末香料等の香料製剤をいう。

0403.10 1. フローズンヨーグルト

関税率表第 0403.10 号－2－（1）に規定する「フローズンヨーグルト」とは、ミルクに乳酸菌又は酵母を加え、発酵させ又は酸性化したものを調製し、凍結したもので、輸入後に更なる調製をせずに食用に供されるもののうち、以下の（1）から（6）までのすべてに該当するものをいう。

- （1）無脂乳固形分 8%以上
- （2）乳酸菌数又は酵母数 1,000 万/ml 以上
- （3）大腸菌群陰性
- （4）提示の状態でマイナス 15℃以下であること
- （5）全重量における乳脂肪含有量 8%以下
- （6）水分含有量 50%以上

通常、製造工程においてフリージングを行うことにより空気を混入し、アイスクリームに類似した食感を生じさせているが、輸入後、販売する際に空気を混入させるソフトサーブタイプのも含む。

04.04 項 1. 乳糖の含有量及びホエイたんぱく質含有量を測定する場合の乾燥方法について

乾燥温度	99℃±1℃における常圧乾燥（送風なし）
乾燥時間	5 時間
その他	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表二（七）（1）2 b（乳製品の乳固形分の定量法）の規定に準じる。

04.06 項 1. ナチュラルチーズの取扱いについて

ナチュラルチーズ（下記のナチュラルチーズの定義参照）として輸入申告されたもののうち、銘柄、性状等により、ナチュラルチーズであるかプロセスチーズであるかが判然としないものの取扱いは、下記（1）及び（2）による。

但し、当該性状等が他の項に該当するものを除く。

（1）証明書等が提出された場合

下記の場合について、原則としてナチュラルチーズと認定して差し支えない。

- ① チーズの包装の説明文等に、本品がナチュラルチーズである旨の表示があり、かつ、その記載について外国政府機関が証明しているもの。
- ② 現品がナチュラルチーズであることを証明した外国政府機関（注 1）発行に係る証明書が提出されたもの。

（2）証明書が提出されない場合

保留分析を行い、その結果により決定する。

（注 1）証明書の発行機関としての「政府機関」は、政府機関により公認された酪農関係非営利団体を含む。

ナチュラルチーズの定義

- （1）乳、バターミルク（バターを製造する際に生じた脂肪粒以外の部分をいう）もしくはクリームを乳酸菌で発酵させ、または乳、バターミルクもしくはクリームに酵素を加えて、たんぱく質が凝固した凝乳から乳清を除去し、固形状にしたものまたはこれらを熟成したもの。
- （2）（1）に掲げるもののほか、乳、バターミルクまたはクリームを原料として、たんぱく質の凝固作用を含む製造技術を用いて製造したものであって、同号に掲げるものと同様の化学的、物理的および官能的特性を有するもの

（注 2）この定義は、CODEX Alimentarius Committee の定義に準拠したものである。

04.06 項 2. ホエイチーズの取扱いについて

関税率表第 04.06 項に分類されるホエイチーズについては、同表第 4 類注 3 の規定に従うこととされている。従って、ホエイチーズは、ホエイを濃縮又は乾燥し、ミルク又は乳脂肪を加えて得られるものであり、ホエイに由来する成分が主体（添加したミルク又は乳脂肪に由来する成分が 50%未満）で、同注 3（a）、（b）及び（c）の条件を満たすものである。なお、乳脂肪含有量が比較的高い物品については、同注 3（c）で定める成型の可否の判断が温度条件により異なることから、その具体的取扱いを下記のとおり定めたので了知ありたい。

記

関税率表第 4 類注 3（c）の規定中「成型が可能なもの」とは、採取した試料を温度 25 度に放置した場合、型くずれ及び油の溶出が認められず、かつ、ナイフ等の鋭利な刃物でカットできるものをいう。

04.08 項 1. 殻付きでない鳥卵の水煮缶詰の正味数量について

鳥卵をゆで卵（ロングエッグを含む。）に加工し、殻を除去した当該ゆで卵（関税率表番号第 0408.99 号に属するものに限る。）の形くずれを防止するため、間隙に水又は塩水若しくは砂糖水（薄いもの）を注入した缶詰（瓶詰めを含む。）に従量税率を適用する場合において、正味の数量とは固形分のみの重量をいう。

04.09 項 1. 天然はちみつ

(1) 天然はちみつとは、温度 20 度における水分が 20%以下で、しょ糖の含有量が全重量の 5% 以下のものであって、かつ、果糖及びぶどう糖の含有量の合計が全重量の 60%以上のものをいう。

輸入申告に際し、輸出国の公的機関の発行する成分分析表が提出された場合、上記成分の確認については、同分析表の値を認めて差し支えないこととする。

なお、輸出者又は輸出国のメーカーが分析したものを商工会議所等の公的機関が証明した場合においても同様に取り扱うこととする。

(2) 上記以外のものであっても、輸出国の公的機関の発行する「品質証明書」(原産地及び蜜源花の種類が明記されているもの) が提出されており、かつ、当該品の性状、分析結果等を総合的に勘案して関税率表第 0409.00 号の天然はちみつと認められるものは、天然はちみつとして取り扱うこととする。

04.09 項 2. ニュージーランド原産の天然はちみつの取扱いについて

ニュージーランド原産のはちみつについては、輸入申告等の際にニュージーランド第一次産業省 (New Zealand Ministry for Primary Industries) 発行の証明書 (Certificate for Bee Products Exported to Japan) の提出があったものに限り、関税率表第 04.09 項に該当する天然はちみつとして取り扱う。

04.10 項 1. いなご

乾燥のもの。ただし、水煮したもの、水煮して乾燥したもの及び調製したものは第 21.06 項に属する。