

第 17 類

糖類及び砂糖菓子

注

- 1 この類には、次の物品を含まない。
 - (a) ココアを含有する砂糖菓子（第 18.06 項参照）
 - (b) 第 29.40 項の糖類（化学的に純粋なものに限るものとし、しょ糖、乳糖、麦芽糖、ぶどう糖及び果糖を除く。）その他の物品
 - (c) 第 30 類の医薬品その他の物品

*

* *

号注

- 1 第 1701.12 号、第 1701.13 号及び第 1701.14 号において「粗糖」とは、乾燥状態において、全重量に対するしょ糖の含有量が、検糖計（旋光度を測定するものに限る。）の読みで 99.5 度未満に相当する砂糖をいう。
- 2 第 1701.13 号の物品には、分蜜をすることなく得た甘しゃ糖で、乾燥状態において、全重量に対するしょ糖の含有量が、検糖計の読みで 69 度以上 93 度未満に相当するもののみを含む。この物品は、糖蜜その他のさとうきびの組成分から成る残留物に取り囲まれたもので、肉眼により判別できない天然の他形の微結晶（不規則な形のものに限る。）のみを有するものである。

総 説

この類には、糖類（例えば、しょ糖、乳糖、麦芽糖、ぶどう糖、果糖）を含むほか、糖水、人造はちみつ、カラメル、砂糖の抽出又は精製の際に生ずる糖みつ及び砂糖菓子を含む。この類の固体の砂糖及び糖みつは、砂糖又は糖みつとしての本来の特性を保持している限り、着色料、香味料（例えば、くえん酸又はバニラ）又は人工甘味料（例えば、アスパルテーム又はステビア）を加えてあってもよい。

この類には、次の物品を含まない。

- (a) ココア又はチョコレート（ホワイトチョコレートを除く。）を含有する砂糖菓子（ココアの含有量を問わない。）及び甘味料を加えたココア粉（18.06）
- (b) 19 類、20 類、21 類又は 22 類の甘味料を加えた調製食料品
- (c) 甘味料を加えた飼料（23.09）
- (d) 化学的に純粋な糖類（しょ糖、乳糖、麦芽糖、ぶどう糖及び果糖を除く。）及びそれらの水溶液（29.40）
- (e) 砂糖を含有する医薬品（30 類）

17.01 甘しゃ糖、てん菜糖及び化学的に純粋なしょ糖（固体のものに限る。）

－粗糖（香料又は着色料を加えてないものに限る。）

1701. 12－てん菜糖

1701. 13－この類の号注2の甘しや糖

1701. 14－その他の甘しや糖

－その他のもの

1701. 91－香料又は着色料を加えたもの

1701. 99－その他のもの

甘しや糖は、甘しや茎の液から、てん菜糖は、てん菜の根から抽出して得た液から製造される。

粗製の甘しや糖及びてん菜糖は、褐（かっ）色の結晶形又はその他の固形状をしているが、その色は、不純物が存在するためである。乾燥状態において、これらの全重量に対するしょ糖の含有量は、検糖計（施光度を測定するものに限る。）の読みで99.5度未満に相当する（号注1参照）。これらは、一般に精製糖にされる。ただし、粗糖でも精製することなく食用に適する程に純度の高いものがある。

精製した甘しや糖及びてん菜糖は、粗糖をさらに精製して得られる。これらは、一般に白色の結晶物質として得られ、種々の精製度、又は小キューブ状、塊状、スラブ状、スティック状または一定の成形品の形状、sawn pieces 又は cut pieces の形状で市販される。

この項には、上記で述べた粗糖又は精製の砂糖のほか、ブラウンシュガー（白糖に、例えば、カラメル又は糖みつを少量添加したもの）及び砂糖の濃縮液を徐々に結晶させて大きな結晶にした氷砂糖を含む。

甘しや糖及びてん菜糖は固体状（粉末状のものを含む。）である場合のみこの項に属し、これらの糖は、香料又は着色料を添加してあってもよい。

糖の水溶液からなる甘しや糖又はてん菜糖の糖水は、香料又は着色料が加えられていない場合には17.02項に属し、加えられている場合には21.06項に属する。

この項には、また、飲料の製造に使用する種類の固体状（粒状又は粉末状のものを含む。）の調製品で、砂糖の特性を失ったものを含まない（21.06）。

この項には、またその原料のいかんを問わず固体状の化学的に純粋なしょ糖を含む。甘しや又はてん菜以外の原料から得られたしょ糖（化学的に純粋なしょ糖は除く。）はこの項には属さない（17.02）。

*

* *

号の解説

1701. 12、1701. 13 及び 1701. 14

商取引される粗製の甘しや糖は、常に0.1%を超える転化糖を含有するのに対し、粗製のてん菜糖中の転化糖の含有量は、通常0.1%未満である。これらの2種類の粗糖は、また、試料の水溶液を栓をした容器に一夜貯蔵した時に発生するにおいの違いから、それぞれを区別することが

できる。

17.02 その他の糖類（化学的に純粋な乳糖、麦芽糖、ぶどう糖及び果糖を含むものとし、固体のものに限る。）、糖水（香味料又は着色料を加えてないものに限る。）、人造はちみつ（天然はちみつを混合してあるかないかを問わない。）及びカラメル

－乳糖及び乳糖水

1702. 11－無水乳糖として計算した乳糖の含有量が乾燥状態において全重量の 99%以上のもの

1702. 19－その他のもの

1702. 20－かえで糖及びかえで糖水

1702. 30－ぶどう糖及びぶどう糖水（果糖を含有しないもの及び果糖の含有量が乾燥状態において全重量の 20%未満のものに限る。）

1702. 40－ぶどう糖及びぶどう糖水（果糖の含有量が乾燥状態において全重量の 20%以上 50%未満のものに限るものとし、転化糖を除く。）

1702. 50－果糖（化学的に純粋なものに限る。）

1702. 60－その他の果糖及び果糖水（果糖の含有量が乾燥状態において全重量の 50%を超えるものに限るものとし、転化糖を除く。）

1702. 90－その他のもの（転化糖並びにその他の糖類及び糖水の混合物で果糖を乾燥状態において全重量の 50%含有するものを含む。）

この項には、その他の糖類で固体のもの、糖水、人造はちみつ及びカラメルを含む。

(A) その他の糖類

ここには、17.01 項の糖類以外の糖類又は 29.40 項の化学的に純粋な糖類以外の糖類で固体（粉末状のものを含む。）のものを含む。香味料又は着色料を加えてあってもよい。この項の主な糖類には、次の物品がある。

- (1) 乳糖 (milk sugarとしても知られる。C₁₂H₂₂O₁₁)：ミルク中に存在し、商業的にはホエイから製造する。この項には、化学的に純粋な乳糖及び商慣行上乳糖として取引される物品の両者を含む。これらの製品は、無水乳糖として計算した乳糖の含有量が乾燥状態において全重量の 95%を超えなければならない。乳糖の含有率の計算において「乾燥状態」には、自由水及び結晶水のいずれも含まない。ホエイから得た物品で、無水乳糖として計算した乳糖の含有量が乾燥状態において全重量の 95%以下のものを除く（通常 04.04）。

商慣行上乳糖として取引される物品を、精製したものは、白色でわずかに甘い結晶性の粉末である。化学的に純粋な乳糖は、無水のものであるか含水のものであるかを問わず固い無色の結晶で、臭を吸収する。

乳糖は、ミルクとともに育児食の調製に広く使用されるほか、製菓用、ジャムの製造用又は医薬品の製造用に供される。

- (2) 転化糖：天然はちみつの主要成分である。これは、一般に商業的には、精製したしょ糖の

水溶液を加水分解して製造され、ぶどう糖と果糖の重量割合は等量である。これは、固体又は粘稠なシロップ（下記（B）参照）として提示され、医薬品、パンの製造、貯蔵果実及び人造はちみつ製造並びに醸造工業に使用する。

- (3) ぶどう糖：天然に、果実及びはちみつ中に存在する。また等量の果糖とともに転化糖を構成する。

この項には、デキストローズ（化学的に純粋なぶどう糖）及び商慣行上ぶどう糖として取引される物品を含む。

デキストローズ ($C_6H_{12}O_6$) は、白色の結晶状粉末で、食品工業及び医薬工業において使用する。

商慣行上ぶどう糖として取引する物品は、でん粉を酸又は酵素により加水分解して得られ、デキストローズの他に、常に種々の割合の二糖類、三糖類、その他の多糖類（麦芽糖、マルトトリオース等）を含有し、デキストローズとして計算した還元糖の含有量は、乾燥状態において20%以上である。これは、一般に無色の多少粘性のある液（グルコースシロップ。下記（B）参照）又は塊状若しくはケーキ状（glucose aggregates）又は無定形の粉の形状であり、主として食料工業、醸造工業、たばこ工業（たばこの発酵）及び製薬業において使用される。

- (4) 果糖 ($C_6H_{12}O_6$)：甘味を有する果実又ははちみつ中にぶどう糖とともに多量に存在する。商業的には、商慣行上ぶどう糖として取引される物品（例えばコーンシロップ）若しくはしょ糖から又はダリア及びキクイモ（Jerusalem artichoke）の塊茎に含まれているイヌリンを加水分解して得られる。これは、白色の結晶性粉末又は粘稠なシロップ（下記（B）参照）で、通常の砂糖（しょ糖）より甘く、特に糖尿病患者用に適している。この項には、化学的に純粋な果糖及び商慣行上果糖として取引される物品の両者を含む。

- (5) 砂糖類（てん菜及び甘じゃ以外の原料から製造されたものに限る。）：最も重要なものはかえで糖で、主にカナダ及びアメリカ合衆国の東北部に生育するかえで類（主として *Acer saccharum* 及び *Acer nigrum*）の樹液から得られる。この樹液は、微妙な芳香を寄与している糖以外のある種の成分を失わないために、通常精製することなく濃縮し結晶化される。かえで糖は、また、シロップで市販されている（下記（B）参照）。その他のしょ糖水（下記（B）参照）は、さとうもろこし (*Sorghum vulgare var. saccharatum*)、いなご豆 (*carob bean*) 及びある種のやし等から得られる。

- (6) マルトデキストリン（又はデキストリマルトース）：商慣行上ぶどう糖として取引される物品と同様の製法により得られ、麦芽糖と多糖類を種々の割合で含有している。ただし、加水分解の度合いが少ないので、商慣行上ぶどう糖として取引される物品より還元糖の含有量が少い。この項には、ぶどう糖として表わされた還元糖の含有量が、乾燥状態において10%を超え20%未満のものに限り含まれ、還元糖の含有量が10%以下のものは35.05項に属する。マルトデキストリンは、一般に白色の粉であるが、糖水の状態でも売られている（下記（B）参照）。マルトデキストリンは、主にベビーフード及び食餌（じ）療法用低カロリー食品の製造において香味物質又は食品の着色料の増量剤として、また、製薬工業において担体として使用される。

(7) 麦芽糖 ($C_{12}H_{22}O_{11}$) : 工業的には、でん粉を麦芽酵素により加水分解することによって製造される白色の結晶性粉末で醸造工業に使用する。この項は化学的に純粋な麦芽糖及び商慣行上麦芽糖として取引される物品の両者を分類する。

(B) 糖 水

ここには、29.40 項の化学的に純粋な糖類の水溶液を除き、すべての糖水（乳糖のシロップ及び水溶液を含む。）が含まれる。ただし、これらには香味料又は着色料が添加されてはならない（21.06 項の解説参照）。

上記 (A) に掲げられている糖水（例えば、ぶどう糖（でん粉）シロップ、果糖水、マルトデキストリンのシロップ、転化糖水及び砂糖水）のほか、この項には次の物品が含まれる。

- (1) 単一のシロップ : この類の糖類を水に溶解して得られる。
- (2) てん菜、甘しや等から糖類の抽出の際に得られるジュース及びシロップ : これらは、不純物としてペクチン、たんぱく系物質、無機塩等を含んでいてもよい。
- (3) ゴールデンシロップ : しよ糖及び転化糖を含有する食卓用又は料理用のシロップである。これは、砂糖を精製し、結晶化したあと精製糖の分離の際に残ったシロップから、又は甘しや糖若しくはてん菜糖から、（それらのしよ糖の一部を転化することにより若しくはそれらに転化糖を加えることにより）製造する。

(C) 人造はちみつ

人造はちみつは、しよ糖、ぶどう糖又は転化糖をもととした混合物で、天然はちみつに模造するために、通常香味付け又は着色して調製したものである。天然はちみつと人造はちみつの混合物もこの項に属する。

(D) カラメル

カラメルは、かっ色の非結晶性物質で、芳香がある。ややシロップ状の液体又は固体（通常は粉状）である。

カラメルは、糖類（通常は、ぶどう糖又はしよ糖）又は糖みつを 120～180 度の温度で多少長い時間をかけて加熱することにより得られる。

製造方法のいかんによって、乾燥状態で計算した砂糖の含有量が多い（通常 90% 台）カラメル化糖（又は糖みつ）から、砂糖の含有量が非常に少ない着色料カラメルまで一連のものが得られる。

カラメル化した糖類又は糖みつは、特に甘味のデザート、アイスクリーム又はケーキ類（Pastry-cooks' products）の製造の際に香味付けに使用される。着色料カラメルは糖類のかなりの部分がメラノイジン（色素）に転換しているため、着色料として例えば、ビスケット製造、醸造及び非アルコール性飲料製造に使用される。

17.03 糖みつ（砂糖の抽出又は精製の際に生ずるものに限る。）

1703. 10－甘しや糖みつ

1703. 90－その他のもの

この項の糖みつは、砂糖の抽出又は精製の際に生ずる。糖みつは、通常、てん菜糖若しくは甘しや糖の抽出若しくは精製の際に、又はとうもろこしから果糖を製造する際に生ずる副産物として得られる。糖みつは、かっ色又は帯黒色の粘稠性物質で容易に結晶することのできない砂糖を相当量含有している。ただし、粉末にされたものもある。

てん菜糖の糖みつは、通常そのままでは食用に適しないが、甘しや糖の糖みつ及びとうもろこしの糖みつのある種の精製品は食用に適しており、糖みつ (treacle) 又はテーブルシロップとして販売される。糖みつの主な用途は、アルコール及びアルコール飲料の発酵原料 (例えば、甘しや糖みつからのラム)、家畜用飼料及びコーヒー代用物の製造原料であるが、時には、砂糖の抽出に使用される場合もある。

この項の糖みつには、脱色し、着色し、又は香味付けしたものがある。

*

* *

号の解説

1703. 10

甘しや糖みつは、臭い及び化学組成により 17. 03 項の他の糖みつと区別することができる。

17.04 砂糖菓子 (ホワイトチョコレートを含むものとし、ココアを含有しないものに限る。)

1704. 10－チューインガム (砂糖で覆ってあるかないかを問わない。)

1704. 90－その他のもの

この項には、固形又は半固形の状態で市販され、一般に直ちに食用に供され、かつ、通常、菓子 (sweetmeat、confectionery 又は candy) という名で総称される砂糖調製品の大部分のものを含む。

この項には、次の物品を含む。

- (i) 砂糖を含有するガム (甘味料を加えたチューインガム及びこれに類する物品を含む。)
- (ii) Boiled sweets (麦芽エキスを含有するものを含む。)
- (iii) キャラメル、口中香錠 (cachous)、キャンデー、ヌガー、フォンダン (fondants) 砂糖を加えたアーモンド及びトルコ求肥 (Turkish delight)
- (iv) マルチパン (marzipan)
- (v) のど用錠剤又はせき止めドロップとして作られている調製品で、糖類 (ゼラチン、でん粉又は小麦粉のような他の食品を添加してあるかないかを問わない。) と芳香剤 (ベンジルアルコール、メントール、1, 8－シネオール及びトルバルサムのような医薬の性質をもつも

- のを含む。)とを主体とするもの。ただし、医薬の性質をもっている物質(芳香剤を除く。)を含有しているのど錠剤又はせき止めドロップは、各錠剤又はドロップ中の当該芳香剤の含有量が治療又は予防の用途に適する程度のものである場合には、30 類に属する。
- (vi) 砂糖、カカオ脂、粉乳及び芳香剤から成り、ココアを極く微量にしか含有していないホワイトチョコレート(カカオ脂はココアとはみなさない。)
- (vii) しょ糖の含有量が全重量の 10%を超える甘草エキス(これらは、ケーキ状、ブロック状、スティック状、タブレット状等である。)。ただし、菓子として作られている(すなわち、菓子として調製されている)甘草エキス(香味付けされているかいないかを問わない。)は砂糖の含有割合に関係なく、この項に属する。
- (viii) 砂糖菓子の形に作られているフルーツゼリー及びフルーツペースト
- (ix) 砂糖をもとし、脂肪を少量加え又は全く加えてないペーストで、直接この項の砂糖菓子とするのに適するもので、また、この項又は他の項の物品の詰物としても同様に使用されるもの。例えば、
- (a) フォンダンペースト: しょ糖、しょ糖水、ぶどう糖水又は転化糖水から作られ、スイート又はチョコレート等の詰物にするもので、香味料を加えてあるかないかを問わないものとし、フォンダンの製造に使用する。
- (b) ヌガーペースト: 砂糖、水及びコロイド物質(例えば、卵白)から成る泡立てられた混合物でチョコレート等の詰物にするもので、時には少量の脂肪が加えられており、また、ナット、果実その他の適当な植物性生産品が加えてあるかないかを問わないものとし、ヌガーの製造に使用する。
- (c) アーモンドペースト: 主としてアーモンド及び砂糖から製造され、専らマルチパンの製造に使用する。
- (x) 砂糖菓子の形に作られている、天然はちみつをもとした調製品(例えば、ハルヴァ)

この項には、次の物品を含まない。

- (a) しょ糖の含有量が、全重量の 10%以下の甘草エキス(菓子として作られたものを除く。)(13.02)
- (b) ココアを含有する砂糖調製品(18.06)(この場合カカオ脂はココアとはみなさない。)
- (c) 砂糖で調製した野菜、果実、果皮等の甘味付けをした食料調製品(20.06)及びジャム、フルーツゼリー等(20.07)
- (d) 砂糖の代わりに人工甘味料(例えば、ソルビトール)を含有するスイート、ガムその他これらに類するもの(特に食餌(じ)療法用のもの)並びに砂糖をもとし、比較的多量の脂肪を加え、時にはさらにミルク又はナットを含有するペーストで、そのまま直接砂糖菓子とするのに適さないもの(21.06)
- (e) 30 類の医薬品