

## 第 19 類

## 穀物、穀粉、でん粉又はミルクの調製品及びベーカリー製品

## 注

- 1 この類には、次の物品を含まない。
  - (a) ソーセージ、肉、くず肉、血、昆虫類、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎動物の一以上を含有する調製食料品で、これらの物品の含有量の合計が全重量の 20%を超えるもの（第 16 類参照。第 19.02 項の詰物をした物品を除く。）
  - (b) 飼料用のビスケットその他の穀粉又はでん粉の調製飼料（第 23.09 項参照）
  - (c) 第 30 類の医薬品その他の物品
- 2 第 19.01 項において次の用語の意義は、それぞれ次に定めるところによる。
  - (a) 「ひき割り穀物」とは、第 11 類の「ひき割り穀物」をいう。
  - (b) 「穀粉」及び「ミール」とは、次の物品をいう。
    - (1) 第 11 類の穀粉及びミール
    - (2) 他の類の植物性の粉及びミール（乾燥野菜（第 07.12 項参照）、ばれいしょ（第 11.05 項参照）又は乾燥した豆（第 11.06 項参照）の粉及びミールを除く。）
- 3 第 19.04 項には、完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 6%を超える調製品及び第 18.06 項のチョコレートその他のココアを含有する調製食料品で完全に覆った調製品を含まない（第 18.06 項参照）。
- 4 第 19.04 項において「その他の調製をしたもの」とは、第 10 類又は第 11 類の項又は注に定める調製又は加工の程度を超えて調製又は加工をしたものをいう。

## 総 説

この類には、10 類の穀物、11 類の物品又は他の類の植物性の食用ミール及び粉（穀粉、ひき割り穀物、穀物のミール、でん粉、果実又は野菜の粉及びミール）並びに 04.01 項から 04.04 項までの物品から製造され、一般に食用に供せられる多くの調製品を含む。また、この類には、ベーカリー製品及びビスケットで、穀粉、でん粉又はその他の穀物産品を含有しない物品も含む。

この類の注 3 及び 19.01 項において、物品のココア含有量は通常テオブロミン及びカフェインの含有量の合計に換算係数 31 を乗じて計算される。「ココア」にはペースト状、固形状のものを含むあらゆる形状のものを含むことに注意すべきである。

この類には、次の物品を含まない。

- (a) ソーセージ、肉、くず肉、血、昆虫類、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎動物の一以上を含有する調製食料品で、これらの物品の含有量の合計が全重量の 20%を超えるもの（16 類参照。19.02 項の詰物をした調製品を除く。）
- (b) 穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 40%以上のもの及び 04.01 項から 04.04 項までの物品の調製食料品で完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 5%以上のもの（18.06）

- (c) コーヒー（その割合を問わない。）を含有するいったコーヒー代用物（09.01）及びその他のいったコーヒー代用物（例えば、いった大麦）（21.01）
- (d) カスタード、デザート、アイスクリームその他これらに類する調製品の製造用の粉状物で、穀粉、ミール、でん粉、麦芽エキス又は 04.01 項から 04.04 項までの物品をもととした調製品でないもの（通常、21.06）
- (e) 穀粉又はでん粉から作られた物品で、特に、飼料用に調製したもの（例えば、ドッグビスケット）（23.09）
- (f) 30 類の医薬品及びその他の物品

**19.01 麦芽エキス並びに穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品（ココアを含有するものにあつては完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 40%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）及び第 04.01 項から第 04.04 項までの物品の調製食料品（ココアを含有するものにあつては完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 5%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）**

1901.10—乳幼児用の調製品（小売用にしたものに限る。）

1901.20—第 19.05 項のベーカリー製品製造用の混合物及び練り生地

1901.90—その他のもの

**(I) 麦芽エキス**

麦芽エキスは、麦芽を水中に浸せきして得られる溶液を濃縮して製造する。

これらのものは、塊状、粉状又は多少粘稠性のある溶液であってもこの項に属する。

レシチン、ビタミン、塩等を加えた麦芽エキスは、30 類の医薬品に該当するものでない限りこの項に含まれる。

麦芽エキスは、主として乳幼児用、食餌療用法用又は料理用の調製品の製造及び医薬品の製造に使用される。粘稠性のあるものは、そのままベーキング用及び繊維工業用に使用される。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 17.04 項の砂糖菓子で麦芽エキスを含有するもの
  - (b) 麦芽をもととしたビールその他の飲料（例えば、malton）（22 類）
  - (c) 麦芽酵素（35.07）
- (II) 穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉又は麦芽エキスの調製食料品（ココアを含有するものにあつては、完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 40%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。）**
- この項には、穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉又は麦芽エキスをもととし、これらの材料によって重要な特性が与えられている（これらの材料が重量又は容量において最多構成成分であるかないかを問わない。）各種の調製食料品を含む。

この項の物品には、上記の主要構成成分に、ミルク、砂糖、卵、カゼイン、アルブミン、油脂、香味料、グルテン、着色料、ビタミン類、果実、その他食餌（じ）療法上の価値を改善する物質又はココアのような他の物質が加えられているものがある（ココアを含有するものにあつては、完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の40%に満たないものに限る。）（この類の総説参照）。

ただし、この項には、ソーセージ、肉、くず肉、血、昆虫類、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎動物の一以上を含有する調製食料品でこれらの物品の含有量の合計が全重量比で20%を超えるものは含まないことに留意しなければならない（16類）。

この項において次の用語は、それぞれ次に定めるところによる。

(A) 「穀粉」及び「ミール」には、11類の穀物の粉及びミールのみでなく、大豆粉のような他の類の植物性の食用の粉及びミールも含む。しかしながら、これらの用語は乾燥野菜の粉又はミール（07.12項）、ばれいしょの粉又はミール（11.05項）並びに乾燥した豆の粉又はミール（11.06項）を含まない。

(B) 「でん粉」には、未変性のでん粉及びわずかに糊化し又は可溶化したでん粉を含むが、デキストリマルトースのように、さらにでん粉を変化させて得た物品を含まない。

この項の調製品は、液状、粉状、粒状、ドウ状又はストリップ状若しくは円状のようなその他の固形の形状であってもよい。

これらの調製品は、ミルク若しくは水と単に混合し又は煮ることによって飲料、薄がゆ、乳幼児用、食餌療法用の食料等を作り、また、ケーキ、プディング、カスタードその他これらに類する料理用の調製品を作るのにしばしば使用される。

この項の調製品は、また、食品工業用の中間調製品としても使用される。

この項には、次のような調製品を含む。

- (1) ミルクと砂糖及び穀粉との混合物を乾燥して得た粉
- (2) 卵粉、ミルクパウダー、麦芽エキス及びココア粉の混合物から成る調製品
- (3) Racahout（米粉、各種のでん粉、しいの実の粉、砂糖及びココア粉から成る調製食料品で、バニラで香味付けしたもの）
- (4) 穀物の粉と果実の粉との混合物から成る調製品（一般にココア粉を含有する。）及びココア粉を加えた果実の粉から成る調製品
- (5) 麦芽ミルク（Malted milk）及びこれに類する粉状ミルク及び麦芽エキスから成る調製品（砂糖を加えてあるかないかを問わない。）
- (6) Knodel、Klosse 及び Nockerln（セモリナ、穀物の粉、パン粉、脂肪、砂糖、卵、香辛料、酵母、ジャム又は果実のような構成成分からなるもの。ただし、ばれいしょの粉をベースにした物品は20類に属する。）
- (7) 主として穀物の粉と砂糖、脂肪、卵又は果実から成る混和済みのドウ（成形したもの又は最終の形状にしたものを含む。）
- (8) チーズ、トマト、油、肉、アンチョビ等の種々の材料で覆われたピザ生地（未加熱から成る未調理ピザ。ただし、あらかじめ生地を加熱調理したもの又は全体を加熱調理し

たものは、19.05 項に分類される。

この項には、この類の総説により除外される調製品のほか、次の物品を含まない。

- (a) 11.01 項又は 11.02 項の self-raising flours 及び“swelling” (pregelatinised) flours
  - (b) 混合した穀物の粉 (11.01 又は 11.02)、混合した豆の粉及びミール並びに混合した果実の粉及びミール (11.06) で、その他の調製を加えてないもの
  - (c) 19.02 項のパスタ及びクースクース
  - (d) タピオカ及びタピオカ代用物 (19.03)
  - (e) 全部又は一部を調理したベーカリー製品 (一部調理したものにあっては、消費する前に更に加熱調理を要する。) (19.05)
  - (f) ソース及びソース用の調製品 (21.03)
  - (g) スープ、ブロス、スープ用又はブロス用の調製品及び均質混合調製食料品 (21.04)
  - (h) 繊維状にした植物性たんぱく質系物質 (21.06)
  - (i) 22 類の飲料
- (III) 04.01 項から 04.04 項までの物品の調製品 (ココアを含有するものにあつては完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 5%未満のものに限るものとし、他の項に該当するものを除く。)

この項の調製品は、天然ミルクの組成分に、04.01 項から 04.04 項までの各項には添加を許容されていないその他の成分を含有することから、04.01 項から 04.04 項までの各項の物品とは区別される。したがって、19.01 項には、例えば、次のものを含む。

- (1) 乳幼児用又は食餌療法用の粉状又は液状の調製品で副次的な成分 (ひき割り穀物、酵母等) を加えたミルク
- (2) 一以上のミルク組成分 (例えば、butyric fats) を他の物質 (例えば、Oleic fats) で置換えることによって得られるミルク調製品

この項の物品には、甘味付けしたもの及びココアを含むものがある。ただし、砂糖菓子の特性を有するもの (17.04)、完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の 5%以上のもの (18.06) 及び飲料 (22 類) はこの項には含まない。

この項には、またアイスクリーム製造用のミックス及びベース (例えば、粉状のもの) を含む。ただし、ミルク成分をもととしたアイスクリームその他の氷菓を含まない (21.05)。

### **19.02 スパゲッティ、マカロニ、ヌードル、ラザーニヤ、ニョッキ、ラビオリ、カネローニその他のパスタ (加熱による調理をし、肉その他の材料を詰め又はその他の調製をしたものであるかないかを問わない。) 及びクースクース (調製してあるかないかを問わない。)**

ーパスタ (加熱による調理をし、詰物をし又はその他の調製をしたものを除く。)

1902.11ー卵を含有するもの

1902.19ーその他のもの

1902.20ーパスタ (詰物をしたのものに限るものとし、加熱による調理をしてあるかないか又はその他の調製をしてあるかないかを問わない。)

1902. 30—その他のパスタ

1902. 40—クースクース

この項のパスタは、セモリナ又は小麦、とうもろこし、米、ばれいしょ等の粉を原料として作った未発酵の物品である。

上記のセモリナ又は粉（又はこれらの相互の混合物）は、まず、水を混じ、こね合わせて、ドウ（生地）にする。ドウには、また他の材料（例えば、みじん切りにした野菜、野菜ジュース、野菜ピューレー、卵、ミルク、グルテン、ジアスターゼ、ビタミン類、着色料、香味料）を混ぜ合わせることがある。

このようにして作ったドウを、更に、例えば、押出し及び切断、圧延及び切出し、プレス成形、型成形、回転ドラム中での団粒化等の方法により、あらかじめ決めておいた一定の形状（例えば、管状、ストリップ状、フィラメント状、貝殻状、ビーズ状、顆粒状、星形、曲管状、文字形）に成形する。また、この工程において、少量の油を添加することもある。これらの形状は、出来上がった物品の呼称（例えば、マカロニ、tagliatelle、スパゲッティ、ヌードル）のもとになっていることが多い。

この項の物品は、運搬、貯蔵及び保存を容易にするために、通常乾燥したのち市販される。当該乾燥した状態のものは、もろく、折れ易い。この項には、また、未乾燥のもの（すなわち、湿ったもの又は生のもの）及び冷凍のもの（例えば、生ニョッキ、冷凍ラビオリ）を含む。

この項のパスタは、加熱により調理されたもの、種々の割合で肉、魚、チーズその他の物品を詰めたもの又はその他の調製をしたもの（例えば、野菜、ソース、肉のようなその他の材料を含む調製した食品）がある。加熱調理により、パスタは柔らかくなるが、原形を失うことはない。詰物をしたパスタには、完全に封じたもの（例えば、ラビオリ）、端を開けたもの（例えば、カネローニ）又はラザーニヤのように層状にしたものがある。

この項には、またセモリナを加熱調理したクースクースを含む。この項のクースクースは加熱による調理あるいはその他調製がされていてもよい（例えば、同じ名前と呼ばれている肉、野菜その他の材料で作られた料理）。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 詰物をしたパスタ以外の調製品で、ソーセージ、肉、くず肉、血、昆虫類、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎動物の一以上を含有する調製食料品でこれらの物品の含有量の合計が全重量の20%を超えるもの（16類）
- (b) スープ、ブロス、スープ用又はブロス用の調製品でパスタを含むもの（21.04）

### 19.03 タピオカ及びでん粉から製造したタピオカ代用物（フレーク状、粒状、真珠形、ふるいかず状その他これらに類する形状のものに限る。）

この項には、マニオカでん粉（タピオカ）、サゴでん粉（サゴ）、ばれいしょでん粉（farinoca、potato tapioca、potato sago）及びこれらに類するでん粉（arrow-root、salep、yucca等）か

ら調製された食用品を含む。

これらは、でん粉を水と混合して濃いペースト状とし、ストレーナー（うらごし器）又は小穴をあけたなべを通し、120～150 度に熱せられた金属板の上にしずくにして落とすことによって得られる。このしずくは、小ペレット状又はフレーク状になるが、時には破碎し又は粒状になる場合もある。その他、でん粉のペーストを蒸気で加熱した容器中で固める方法もある。

これらの製品は、フレーク状、粒状、真珠形、ふるいかす状又は種状その他これらに類する状態で市販され、スープ、プディング又は食餌（じ）療法用の食料の調製に使用される。

**19.04 穀物又は穀物産物を膨張させて又はいつて得た調製食料品（例えば、コーンフレーク）並びに粒状又はフレーク状の穀物（とうもろこしを除く。）及びその他の加工穀物（粉及びミールを除く。）であらかじめ加熱による調理その他の調製をしたもの（他の項に該当するものを除く。）**

1904.10—穀物又は穀物産物を膨張させて又はいつて得た調製食料品

1904.20—いつてない穀物のフレークから得た調製食料品及びいつてない穀物のフレークといった穀物のフレーク又は膨張させた穀物との混合物から得た調製食料品

1904.30—ブルガー小麦

1904.90—その他のもの

**(A) 穀物又は穀物産物を膨張させて又はいつて得た調製食料品（例えば、コーンフレーク）**

このグループには、とうもろこし、小麦、米、大麦等の穀粒を膨張させて、又はいつて、かりかりに製造した一連の調製食料品を含む。これらのものは、主に朝食用食料品 (breakfast food) として、牛乳を加え又は加えないで用いられる。製造中又は製造後、食塩、砂糖、糖みつ、麦芽エキス、果実又はココア等（この類の注3及び総説参照）が添加されたものがある。

このグループには、また穀粉又はふすまを膨張させて又はいつて製造した類似の食料品を含む。

コーンフレークは、皮と胚芽を取り去ったとうもろこしの穀粒に砂糖、塩及び麦芽エキスを加え、蒸気で柔らかくにしてフレーク状に圧延し、回転炉の中でいつて作られる。この方法は小麦又は他の穀粒にも適用される。

膨張させた米 (puffed rice) 及び小麦は、またこのグループに属する。これらの物品は、その穀粒を湿りを加えた加熱室の中で、圧力をかけて調製する。急に圧力を取り除き、冷大気中に放出すると穀粒はその原形の量の数倍に膨張する。

このグループには、更にクリスピーサボリ食品を含む。これらは、加湿した穀粒（破碎したものを含む。）を加熱処理により膨張させ、次いで植物油、チーズ、イーストエキス、塩及びグルタミン酸ソーダの混合物から成る香味料をスプレーして得られる。類似の物品で、ドウから作り植物油で揚げた物品は含まない (19.05)。

**(B) いつてない穀物のフレークから得た調製食料品及びいつてない穀物のフレークといった穀**

物のフレーク又は膨脹させた穀物との混合物から得た調製食料品

このグループには、いつてない穀物のフレークから得た調製食料品及びいつてない穀物のフレークといった穀物のフレーク又は膨脹させた穀物との混合物から得た調製食料品を含む。これらの物品（しばしばミューズリーと呼ばれる。）は乾燥した果実、ナット、砂糖、はちみつ等を含むことがある。これらは一般的に朝食用食料品として用いられる。

(C) ブルガー小麦

このグループには、ブルガー小麦で加工穀粒状のもの（これらは、硬い小麦の穀粒を加熱により処理したのち乾燥し、殻又は皮をむいてから砕き、粗びきし又は粉碎し、最後に、大小の大きさのブルガー小麦にふるい分けして得られる。）を含む。ブルガー小麦は、完全な穀粒状であってもよい。

(D) その他の穀物（とうもろこしを除く。）であらかじめ加熱による調理その他の調製をしたもの

このグループには、更に、あらかじめ加熱による調理その他の調整をした粒状（破碎したものを含む。）の穀物を含む。すなわち、この項には、例えば、十分に又はある程度まで、あらかじめ加熱による調理を行ったのち脱水し、穀粒組織が変化している米を含む。十分にあらかじめ加熱による調理を行った米は、水にひたし煮立たせるだけで食用に供することができる。また、あらかじめある程度の加熱による調理した米は、食用に供するために5～12分間煮なければならない。同様に、このグループには野菜、調味料等のような材料を米調製品としての製品の性質を変えない程度に加え、あらかじめ加熱による調理をした米を含む。

この項には、10類又は11類に定める方法により単に加工し又は処理された穀粒を含まない。

\*

\* \*

この項には、次の物品を含まない。

- (a) 砂糖がけし又は砂糖を含む調製穀類で砂糖菓子の特性を有するもの (17.04)
- (b) 完全に脱脂したココアとして計算したココアの含有量が全重量の6%を超えるもの及び18.06項のチョコレートその他のココアを含有する調製食料品で完全に覆った物品 (18.06)
- (c) 調製した食用のとうもろこしの穂軸及び穀粒 (20類)

**19.05 パン、ペーストリー、ケーキ、ビスケットその他のベーカリー製品（ココアを含有するかしないかを問わない。）及び聖さん用ウエハー、医療用に適するオブラート、シーリングウエハー、ライスペーパーその他これらに類する物品**

1905.10ークリスプブレットド

1905.20ージンジャーブレットドその他これに類する物品

ースイートビスケット、ワッフル及びウエハー

1905.31ースイートビスケット

1905.32ーワッフル及びウエハー

1905. 40ーラスク、トーストパンその他これらに類する焼いた物品

1905. 90ーその他のもの

(A) 食パン、ペーストリー、ケーキ、ビスケットその他のベーカリー製品（ココアを含有するかしないかを問わない。）

この項には、すべてのベーカリー製品を含む。これらの製品の通常材料は、穀粉、酵母、塩であるが、これらはまた他の材料、例えば、グルテン、でん粉、豆の粉、麦芽エキスあるいはミルク、けし、カラウエイ、大ういきょう等の種、砂糖、はちみつ、卵、脂肪、チーズ、果実、ココア（その含有割合を問わない。）、肉、魚、ベーカリー改良剤等を添加することがある。ベーカリー改良剤は、主として、ドウの加工を容易にし、発酵を促進し、品質及び外観を改良し、かつ、製品の日持ちを良くするのに役立つものである。この項の製品は、穀粉、ミール又はばれいしょの粉をベースにしたドウ（生地）から得られることもある。

この項には、次の物品を含む。

(1) 通常のパン（しばしば穀粉、酵母、塩のみを含有しているものもある。）

(2) 糖尿病患者用のグルテンパン

(3) 非発酵のパン又は matzos

(4) 乾燥したクリスプブレッド：通常小穴のあいたうすい長方形あるいは丸い断片である。

クリスプブレッドは、ライ麦、オート、大麦又は小麦の粉、ミール、ひき割り又は全粒粉のドウ及びイースト、パン種その他の発酵剤又は圧搾空気によって膨張して得られる。水分含有量は全重量の10%以下である。

(5) ラスク、トーストパンその他これらに類する焼いた物品：うすく切つてあるか、ひいてあるか、バターその他の脂肪、砂糖、卵その他の栄養物を添加してあるかないかを問わない。

(6) ジンジャーブレッド及びこれに類する物品：スポンジ状（時には弾性を有する固さを持つ）物品で、ライ麦又は小麦の粉、甘味料（例えば、はちみつ、ぶどう糖、転化糖、精製糖みつ）及び香味料又は香辛料から作られる（卵黄及び果実が含まれているかいないかを問わない。）。ジンジャーブレッドのある種のタイプは、チョコレート又は脂肪及びココアで調製された糖衣（icing）で被覆されている。他のタイプは、砂糖を含有しているか又は砂糖で被覆されているものもある。

(7) プレッツェル：練り生地を円筒状に伸ばして作った碎けやすく、なめらかな塩味のクラッカーである（しばしば、“B”文字に類似した形状にねじられている。）

(8) ビスケット：これらは、通常、穀粉及び脂肪に砂糖又は下記(10)に掲げたある種の材料を加えて製造する。保存性を向上させるために長時間焼き、通常、密閉包装する。ビスケットには、各種のものがあり、次の物品を含む。

(a) 味付けしてないビスケット。甘味料は、極わずか含むか又は全く含まないが、比較的多量の脂肪分を含んでいる。これには、クリームクラッカー及びウォータービスケットを含む。

(b) スイートビスケット。スイートビスケットは、日持ちのよい上質（fine）のベー



かりー製品である。これらは、穀粉、砂糖その他の甘味料及び脂肪（これらの成分は、少なくとも製品の全重量の 50%を占める。）をもととしている。場合によって、塩、アーモンド、ヘーゼルナット、香味料、チョコレート、コーヒー等を含有していることもある。最終製品における水分の含有量は、その全重量の 12%以下で、かつ最大の脂肪含有量は、その全重量の 35%でなければならない（ただし、詰物の中身及びころもはこれらの含有量を決める上で考慮しない。）。商業用のビスケットは、通常、詰物をしていないが、例外的に固形の又はその他の詰物（砂糖、植物脂肪、チョコレート等）を含んでいることがある。それらはほとんど工業的に製造された製品である。

(c) サボリー及び塩ビスケット。通常しよ糖の含有量は少ない。

- (9) ワッフル及びウエハー：ワッフル及びウエハーは、軽い上質 (fine) のベーカリー製品で、金属プレート型の型に入れ焼いて作られる。これらには、巻かれたうすいワッフル製品、二層以上のうすいワッフルペーストリー間に風味ある詰物をはさんだワッフル及び特別の機械を通してワッフルドウを押し出すことによってつくられる物品（例えば、アイスクリームコルネット (cornets)）も含まれる。ワッフルには、チョコレートで覆われたものもある。ウエハーは、ワッフルに類似した製品である。
- (10) ペーストリー (pastries) 及びケーキ：穀粉、でん粉、バターその他の脂肪、砂糖、ミルク、クリーム、卵、ココア、チョコレート、コーヒー、はちみつ、果実、リキュール、ブランデー、アルブミン、チーズ、肉、魚、香味料、酵母その他の発酵剤等の材料を含有する。
- (11) 穀粉を使用しないで作ったある種のベーカリー製品（例えば、卵白及び砂糖から成るメレンゲ (Meringues)）
- (12) クレープ及びパンケーキ
- (13) キッシュ：ペーストリーの外皮と種々の材料（例えば、チーズ、卵、クリーム、バター、塩、こしょう、ナツメグ、キッシュロレーヌの場合はベーコン又はハム）で作られた詰物から成る。
- (14) ピザ（あらかじめ生地を加熱調理したもの又は全体を加熱調理したもの）：チーズ、トマト、油、肉、アンチョビ等の種々の材料で覆われたピザ生地から成る。ただし、未調理ピザは 19.01 項に分類される。
- (15) Crisp Savoury food products：これらの例としては、穀粉、ミール又はばれいしょの粉、若しくはコーンミールをベースとしたドウ（生地）に、香味料（チーズ、グルタミン酸ナトリウム及び塩の混合物）を加え、植物性油の中で揚げて作られ、直接食用に供するものがある。

この項には、次の物品を含まない。

- (a) ソーセージ、肉、くず肉、血、昆虫類、魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲（せい）無脊椎動物又はこれらの混合物が重量比で 20%を超える物品（例えば、ペーストリーの中に肉が入っているパイ）（16 類）
- (b) 20.05 項の物品

(B) 聖さん用ウエハー、医療用に適するオブラート、シーリングウエハー、ライスペーパーその他これらに類する物品

この項は、穀粉又はでん粉を練り、通常円板状又はシート状に焼いた種々の製品を含む。これらは各種の用途に供される。

聖さん用ウエハーは、極めて純粋な小麦粉を練り、鉄板の間に入れて加熱により調理して作った薄い円板状のものである。

医療用に適するオブラートは、穀粉又はでん粉を練り、小さな浅いキャップにしたもので、一対が一箇の容器となるよう作られている。

シーリングウエハーは、焼き、乾燥して作った薄いシート（時には着色されている。）を切断したものである。これらはまた、結着剤を含有していてもよい。

ライスペーパーは、穀粉又はでん粉のペーストを焼き、かつ、乾燥した薄いシートから成り、菓子類（特にヌガー）の被覆に使用される。ある種のやしの木の髓を薄くスライスして作ったいわゆる「ライスペーパー」と混同してはならない（14.04 の解説参照）。