

02.3 脂肪エマルジョンを主原料とする混合及び／又は香料入り製品を含む主に水中油型の脂肪エマルジョン

02.4 食品分類 01.7 の乳を主原料とするデザート製品を除く脂肪を主原料とするデザート

03.0 シャーベット及びソルベを含む食用氷

04.0 果実及び野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.1 果実

04.1.1 生鮮果実

04.1.1.1 未処理の生鮮果実

04.1.1.2 表面処理した果実

04.1.1.3 皮をむいた、又はカットした生鮮果実

04.1.2 加工果実

04.1.2.1 冷凍果実

04.1.2.2 乾燥果実

04.1.2.3 酢、油、又は塩水漬け果実

04.1.2.4 缶詰又は瓶詰（低温殺菌済み）果実

04.1.2.5 ジャム、ゼリー、マーマレード

04.1.2.6 食品分類 04.1.2.5 の製品を除く果実を主原料とするスプレッド(チャツネ等)

04.1.2.7 キャンディフルーツ

04.1.2.8 果肉、ピューレ、フルーツトッピング、及びココナッツミルクを含む果実の調製品

04.1.2.9 フルーツ香料入りの水を主原料とするデザートを含む果実を主原料とするデザート

04.1.2.10 発酵果実製品

04.1.2.11 ペストリー用の果実フィリング

04.1.2.12 加熱調理した果実

04.2 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1 生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1.1 未処理の生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物（大豆を含む）、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1.2 表面処理した生鮮野菜（キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.1.3 皮をむいた、カットされた、又は細かく刻んだ生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2 加工野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2.1 冷凍野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2.2 乾燥野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類

04.2.2.3 酢、油、塩水、又は醤油漬野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻

04.2.2.4 缶詰、瓶詰（低温殺菌済み）、又はレトルトの野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻

04.2.2.5 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のピューレ及びスプレッド（ピーナッツバター等）

04.2.2.6 食品分類04.2.2.5以外の野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のパルプ及び調製品（野菜のデザート及びソース、砂糖漬野菜等）

04.2.2.7 食品分類06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3の発酵大豆製品を除

く発酵野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）  
及び海藻製品

04.2.2.8 加熱調理又は油で揚げた野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻

## 05.0 菓子類

05.1 イミテーション及びチョコレート代用品を含むココア製品及びチョコレート製品

05.1.1 ココアミックス（粉末）及びココアマス／ケーキ

05.1.2 ココアミックス（シロップ）

05.1.3 フィリングを含むココアを主原料とするスプレッド

05.1.4 ココア及びチョコレート製品

05.1.5 イミテーションチョコレート、チョコレート代用品

05.2 ハード及びソフトキャンディ、ヌガー、その他を含む食品分類 05.1, 05.3 及び 05.4 以外の菓子類

05.2.1 ハードキャンディ

05.2.2 ソフトキャンディ

05.2.3 ヌガー及びマジパン

05.3 チューインガム

05.4 デコレーション（高級ベーカリー製品用等）、トッピング（果実以外）、及びスイートソース

06.0 食品分類07.0のベーカリー製品を除く穀粒、根・塊茎、豆類、マメ科植物及びヤシの中果皮又は柔らかい芯に由来する穀物及び穀物製品

06.1 米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒

06.2 穀物粉及びデンプン（大豆粉を含む）

06.2.1 穀物粉

06.2.2 デンプン

06.3 ロールドオートを含む朝食用シリアル

- 06.4 パスタ及び麺類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）
  - 06.4.1 生パスタ及び麺類並びに類似製品
  - 06.4.2 乾燥パスタ及び麺類並びに類似製品
  - 06.4.3 調理済みパスタ及び麺類並びに類似製品
- 06.5 穀物及びデンプンを主原料とするデザート（ライスプディング、タピオカプディング等）
- 06.6 衣用生地（魚や家禽用のパン粉又は衣用生地等）
- 06.7 餅（東洋のタイプに限る）を含む加熱調理済み又は加工済みの米製品
- 06.8 大豆製品（食品分類12.9 の大豆を主原料とする香味料及び調味料を除く）
  - 06.8.1 大豆を主原料とする飲料
  - 06.8.2 大豆を主原料とする飲料の膜
  - 06.8.3 大豆凝固物（豆腐）
  - 06.8.4 半乾燥大豆凝固物
    - 06.8.4.1 濃いグレービーソースで煮込んだ半乾燥大豆凝固物
    - 06.8.4.2 油で揚げた半乾燥大豆凝固物
    - 06.8.4.3 食品分類 06.8.4.1 及び 06.8.4.2 以外の半乾燥大豆凝固物
  - 06.8.5 乾燥大豆凝固物（凍豆腐）
  - 06.8.6 発酵大豆（納豆、テンペ等）
  - 06.8.7 発酵大豆凝固物
  - 06.8.8 その他の大豆タンパク質製品
- 07.0 ベーカリー製品
  - 07.1 パン並びに通常のベーカリー製品及びミックス
    - 07.1.1 パン及びロールパン
      - 07.1.1.1 酵母発酵パン及び特製パン
      - 07.1.1.2 ソーダブレッド
    - 07.1.2 甘いクラッカーを除くクラッカー
    - 07.1.3 その他の通常のベーカリー製品（ベーグル、ピタ、イングリッシュマフィン等）

07.1.4 パンのフィリング及びパン屑を含むパンタイプの製品

07.1.5 蒸しパン及び蒸しロール

07.1.6 パン及び通常のベーカリー製品用ミックス

07.2 高級ベーカリー製品（甘味、塩味、香味のあるもの）及びミックス

07.2.1 ケーキ、クッキー、及びパイ（果実を詰めたタイプやカスタードタイプ等）

07.2.2 その他の高級ベーカリー製品（ドーナツ、スイートロール、スコーン、及びマフィン等）

07.2.3 高級ベーカリー製品（ケーキ、パンケーキ等）用ミックス

08.0 家禽肉及び猟鳥獣肉を含む食肉及び食肉製品

08.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉

08.1.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉（ホール又はカット）

08.1.2 ひき肉処理された生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉

08.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）

08.2.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの

08.2.1.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの

08.2.1.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの

08.2.1.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの

08.2.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されたもの

08.2.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品（ホール又はカット）

08.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品

08.3.1 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されていないもの

08.3.1.1 ひき肉加工された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工  
品で加熱処理されていないもの

08.3.1.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥  
加工品で加熱処理されていないもの

08.3.1.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品で加熱処理され  
ていないもの

08.3.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されたもの

08.3.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品

08.4 食用ケーシング（ソーセージのケーシング等）

09.0 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品

09.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む生鮮魚類・水産製品

09.1.1 生鮮魚類

09.1.2 生鮮軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物

09.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品の加工品

09.2.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された魚類、魚の切り身、及び水産製  
品

09.2.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された衣付きの魚類、魚の切り身、及  
び水産製品

09.2.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む、すり身にしてクリームに入れた冷凍水産  
製品

09.2.4 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む加熱調理し、及び／又は油で揚げた魚類・  
水産製品

09.2.4.1 加熱調理した魚類・水産製品

09.2.4.2 加熱調理した軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物

09.2.4.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む油で揚げた魚類・水産製品

09.2.5 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む燻製、乾燥、発酵、及び／又は塩蔵された

## 魚類・水産製品

### 09.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品

09.3.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含むマリネにした、及び／又はゼリーで覆った

魚類・水産製品

09.3.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む浸漬及び／又は塩水漬け魚類・水産製品

09.3.3 サケ代用品、キャビア及びその他の魚卵製品

09.3.4 食品分類 09.3.1～09.3.3 の製品を除き、軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品（フィッシュペースト等）

09.4 缶詰又は発酵したものを含めて、完全保存された軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品

## 10.0 卵及び卵製品

10.1 生卵

10.2 卵製品

10.2.1 液卵製品

10.2.2 冷凍卵製品

10.2.3 乾燥及び／又は加熱凝固させた卵製品

10.3 アルカリ化、塩蔵、及び缶詰にした卵を含む保存卵

10.4 卵を主原料とするデザート（カスタード等）

## 11.0 ハチミツを含む甘味料

11.1 精糖及び粗糖

11.1.1 白砂糖、無水デキストロース、一水和デキストロース、果糖

11.1.2 粉砂糖、粉末デキストロース

11.1.3 白糖、三温糖、グルコースシロップ、乾燥グルコースシロップ、甘蔗原料糖

11.1.3.1 砂糖菓子の製造に使用される乾燥グルコースシロップ

11.1.3.2 砂糖菓子の製造に使用されるグルコースシロップ

11.1.4 乳糖

- 11.1.5 耕地又は精製工場白糖（ミルホワイトシュガー）
- 11.2 食品分類 11.1.3 の製品を除く黒糖
- 11.3 食品分類 11.1.3 の製品を除き、糖蜜及び（部分的に）転化したものを含む糖溶液及びシロップ
- 11.4 その他の砂糖及びシロップ（キシロース、メープルシロップ、シュガートッピング等）
- 11.5 ハチミツ
- 11.6 高甘味度甘味料を含有するものを含む卓上甘味料
- 12.0 食塩、香辛料、スープ、ソース、サラダ、及びタンパク質製品
  - 12.1 食塩及び食塩代用品
    - 12.1.1 食塩
    - 12.1.1 食塩代用品
  - 12.2 ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）
    - 12.2.1 ハーブ及び香辛料
    - 12.2.2 香味料及び調味料
  - 12.3 酢
  - 12.4 マスタード
  - 12.5 スープ及びブロス
    - 12.5.1 缶詰、瓶詰、及び冷凍したものを含む調理済みのスープ及びブロス
    - 12.5.2 スープ及びブロス用ミックス
  - 12.6 ソース及び類似製品
    - 12.6.1 乳化ソース（マヨネーズ、サラダドレッシング等）
    - 12.6.2 非乳化ソース（ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ブラウングレービーソース等）
    - 12.6.3 ソース及びグレービーソース用ミックス
    - 12.6.4 透明なソース（魚醤等）
  - 12.7 サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）並びに食品分類 04.2.2.5 及び 05.1.3 のココア



及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド

## 12.8 酵母及び類似製品

## 12.9 大豆を主原料とする香味料及び調味料

### 12.9.1 発酵大豆ペースト（味噌等）

### 12.9.2 醤油

#### 12.9.2.1 発酵醤油

#### 12.9.2.2 非発酵醤油

#### 12.9.2.3 その他の醤油

## 12.10 大豆由来以外のタンパク質製品

## 13.0 特殊な栄養上の目的で使用される食品

### 13.1 乳児用調製乳、フォローアップミルク、及び乳児を対象とした特殊医療用調製乳

#### 13.1.1 乳児用調製乳

#### 13.1.2 フォローアップミルク

#### 13.1.3 乳児を対象とした特殊医療用調製乳

### 13.2 乳児用及び幼児用補完食

### 13.3 特殊医療用の特別食（食品分類 13.1 の製品を除く）

### 13.4 痩身及び減量を目的とする調整食

### 13.5 食品分類 13.1～13.4 及び 13.6 の製品を除く特別食（食事用の補助食品等）

### 13.6 食品サプリメント

## 14.0 乳製品を除く飲料

### 14.1 ノンアルコール（「ソフト」）飲料

#### 14.1.1 水

##### 14.1.1.1 天然のミネラルウォーター及び水源水

##### 14.1.1.2 卓上水及び炭酸水

#### 14.1.2 果汁及び野菜ジュース

##### 14.1.2.1 果汁

- 14.1.2.2 野菜ジュース
- 14.1.2.3 果汁用の濃縮物
- 14.1.2.4 野菜ジュース用の濃縮物
- 14.1.3 果実及び野菜ネクター
  - 14.1.3.1 果実ネクター
  - 14.1.3.2 野菜ネクター
  - 14.1.3.3 果実ネクター用の濃縮物
  - 14.1.3.4 野菜ネクター用の濃縮物
- 14.1.4 「スポーツ」、「エネルギー」、又は「電解質」飲料、及び粒子を含む飲料などの水を主原料とする香料入り飲料
  - 14.1.4.1 炭酸水を主原料とする香料入り飲料
  - 14.1.4.2 パンチ及びエードを含む非炭酸水を主原料とする香料入り飲料
  - 14.1.4.3 水を主原料とする香料入り飲料用の濃縮物（液体又は固体）
- 14.1.5 コーヒー、コーヒー代用品、茶、ハーブティー、及びココアを除くその他の穀物及び穀粒ホットドリンク
- 14.2 ノンアルコール及び低アルコールの同等品を含むアルコール飲料
  - 14.2.1 ビール及び麦芽酒
  - 14.2.2 リンゴ酒及びペリー
  - 14.2.3 ブドウ酒
    - 14.2.3.1 非発泡ブドウ酒
    - 14.2.3.2 発泡及び半発泡ブドウ酒
    - 14.2.3.3 強化ブドウ酒、ブドウ蒸留酒、及び甘ロブドウ酒
  - 14.2.4 ワイン（ブドウ以外）
  - 14.2.5 ハチミツ酒
  - 14.2.6 アルコール分が15%を超える蒸留アルコール飲料
  - 14.2.7 混成アルコール飲料（ビール、ワイン及び蒸留酒のクーラータイプの飲料、低アル

コールの清涼飲料等)

15.0 そのまま食べられる香味製品

15.1 ジャガイモ、穀物、穀物粉又はデンプン（根・塊茎、豆類・マメ科植物からの）を主原料とするスナック

15.2 コーティングされたナッツ及びナッツミックス（乾燥果実等との）を含む加工ナッツ

15.3 魚類を主原料とするスナック

16. 01～15 に分類できない複合食品

## パート II：食品分類に関する説明

### 01.0 食品分類 02.0 の製品を除く乳製品及び類似製品：

搾乳動物（牛、羊、山羊、水牛等）の乳に由来するあらゆるタイプの乳製品が含まれる。この分類における「プレーン」製品とは、適切な規格によって認められている場合を除き、香料を含まず、果実、野菜、又はその他の乳以外の原材料を含まず、また乳以外の原材料と混合されていないものである。類似製品とは、乳脂肪を植物油脂によって部分的又は完全に置き換えた製品である。

#### 01.1 乳及び乳飲料：

脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とするあらゆるプレーン及び香料入りの液体乳製品が含まれる。

##### 01.1.1 乳及びバターミルク（プレーン）：

プレーンの液体製品のみが含まれる。乳製品原料のみが含まれた還元プレーン乳を含む。

###### 01.1.1.1 乳（プレーン）：

搾乳動物（牛、羊、山羊、水牛等）から得られた液体乳。乳は通常、低温殺菌、超高温（UHT）処理又は滅菌によって加熱処理される<sup>13</sup>。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳が含まれる。

###### 01.1.1.2 バターミルク（プレーン）：

バターミルクは、バター製造工程で残される乳脂肪をほとんど含まない液体（すなわち攪拌された発酵又は非発酵の乳及びクリーム）である。バターミルクはまた、乳酸又は芳香を生成する細菌の活動によって自然酸化させること、あるいは純粋培養された細菌を加熱乳に植菌すること（培養バターミルク）のいずれかにより、液体脱脂乳を発酵させることによっても生成される<sup>14</sup>。バターミルクは低温殺菌又は滅菌されることがある。

##### 01.1.2 着香及び／又は発酵乳飲料（チョコレートミルク、ココア、エッグノッグ、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料等）：

ココアミックス（分類 05.1.1 のココアと砂糖の混合物）を除き、風味及び芳香を付けた乳を主原料

<sup>13</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

<sup>14</sup> Ibid., p. 392.

とし、そのまま飲めるあらゆる液体飲料及びその混合物が含まれる。例としては、ホットチョコレート、チョコレート麦芽飲料、ストロベリー風味のヨーグルト飲料、乳酸菌飲料、及びラッシ（乳酸発酵による乳の凝固物を泡立てることで得られる液体で、砂糖又は合成甘味料と混ぜたもの）などが挙げられる。

#### 01.2 発酵乳及びレンネットミルク製品（プレーン）（食品分類 01.1.2 の乳飲料を除く）：

脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とするあらゆるプレーン製品が含まれる。香料入りの製品は 01.1.2（飲料）及び 01.7（デザート）に含まれる。

##### 01.2.1 発酵乳（プレーン）：

液体発酵乳、酸乳、培養乳を含むあらゆるプレーン製品が含まれる。香料又は着色料を含まないプレーンヨーグルトは、発酵後に加熱処理されているか否かによって、01.2.1 の下位分類のいずれかに分類されることになる。

##### 01.2.1.1 発酵後に加熱処理されていない発酵乳（プレーン）：

ヨーグルトなどの液体及び非液体プレーン製品が含まれる<sup>15</sup>。

##### 01.2.1.2 発酵後に加熱処理された発酵乳（プレーン）：

発酵後に加熱処理（滅菌又は低温殺菌等）されていることを除いては、01.2.1.1 と同様の製品。

##### 01.2.2 レンネットミルク（プレーン）：

凝乳酵素の活動によって生成されるプレーンの凝固した乳。凝乳を含む。香料入りのレンネットミルク製品は分類 01.7 に含まれる。

#### 01.3 練乳及び類似製品（プレーン）：

プレーン及び甘味の付いたタイプの練乳、濃縮乳、及びその類似製品（飲料用ホワイトナーを含む）が含まれる。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳及び全乳、濃縮脱脂乳と植物脂肪の混合物、及び甘味の付いた脱脂練乳と植物脂肪の混合物を主原料とする製品を含む。

##### 01.3.1 練乳（プレーン）：

---

<sup>15</sup> 「発酵乳に関するコーデックス規格（CODEX STAN 243-2003）」に定める通り、販売国の法律により認可されている場合に、還元と再結合のための安定剤と増粘剤を除き、プレーンの発酵乳に食品添加物を使用することは容認されない。

練乳は乳から水分を部分除去することによって得られるものであり、それまでに加糖されていることもある。濃縮乳に関しては、水分の除去は加熱によって行われることがある<sup>16</sup>。部分脱水乳、濃縮乳、甘味の付いた練乳、及び「コア」（煮沸によって濃縮された牛又は水牛の乳）が含まれる。

#### 01.3.2 飲料用ホワイトナー：

コーヒーや茶などの飲料用の乳又はクリーム代用品で、水中植物脂肪／水エマルジョンと乳タンパク質及び乳糖又は植物性タンパク質で構成されるもの。粉末状の同種の製品も含まれる。練乳類似製品、濃縮脱脂乳と植物脂肪の混合物、及び甘味の付いた脱脂練乳と植物脂肪の混合物を含む。

#### 01.4 クリーム（プレーン）及び類似製品：

クリームは液体乳製品で、乳に比べて相対的に脂肪分が高い。あらゆるプレーンの液体・半液体・半固体クリーム及びクリーム類似製品が含まれる。香料入りのクリーム製品は、01.1.2（飲料）及び01.7（デザート）に含まれる。

##### 01.4.1 低温殺菌したクリーム（プレーン）：

適切な加熱処理によって低温殺菌されたクリーム、又は低温殺菌された乳で作られたクリーム<sup>17</sup>。乳クリーム及び「ハーフアンドハーフ」が含まれる。

##### 01.4.2 滅菌及び超高温処理したクリーム、泡立て用及び泡立て済みクリーム、並びに低脂肪クリーム（プレーン）：

脂肪含量を問わず、低温殺菌よりも高い温度で加熱処理を受けたあらゆるクリームが含まれる。また、脂肪含量を減らした低温殺菌クリームや、泡立て用及び泡立て済みのあらゆるクリームも含まれる。滅菌クリームは、消費者に提供される容器の中で適切な加熱処理を受けたものである。超高温処理（UHT）又は超高温殺菌クリームは、一連の継続的工程の中で適切な加熱処理（UHT 又は超高温殺菌）を受け、無菌包装されたものである。また、クリームは加圧下で包装されることもある（泡立て済みクリーム）<sup>17</sup>。泡立て用クリーム、ヘビークリーム、泡立て済み低温殺菌クリーム、及び泡立て済みクリームタイプの乳製品トッピングやフィリングが含まれる。乳脂肪を他の脂肪で部分的又は完全に置き換えたクリーム又はトッピングは、下位分類 01.4.4（クリーム類似製品）に含まれる。

##### 01.4.3 クロテッドクリーム（プレーン）：

<sup>16</sup> 「濃縮乳に関するコーデックス規格（CODEX STAN 281-1971）」

<sup>17</sup> 「クリーム及び調整クリームに関するコーデックス規格（CODEX STAN 288-1976）」

凝乳酵素の活動によって生成される濃厚な粘り気のあるクリーム。サワークリーム（バターミルク（01.1.1.2）に関する説明と同じ方法で得られる乳酸発酵したクリーム）が含まれる<sup>18</sup>。

#### 01.4.4 クリーム類似製品：

液体又は粉末状の植物脂肪／水エマルジョンで構成され、飲料用ホワイトナー（01.3.2）以外の用途を持つクリーム代用品。インスタントの泡立て済みクリームのトッピングやサワークリームの代用品が含まれる。

#### 01.5 粉乳及び粉末クリーム並びに粉末類似製品（プレーン）：

プレーンの粉乳、粉末クリーム、又はこれら2つの混合物、及びその類似製品を含む。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とする製品が含まれる。

##### 01.5.1 粉乳及び粉末クリーム（プレーン）：

乳又はクリームから水分を部分除去することによって生成される粉末状の乳製品<sup>19</sup>。カゼイン及びカゼイン塩が含まれる<sup>20</sup>。

##### 01.5.2 粉乳及び粉末クリーム類似製品：

脂肪／水エマルジョンを主原料とし、飲料用ホワイトナー（01.3.2）以外の用途を持つ乾燥製品。例としては、イミテーションの乾燥クリーム混合物や、脱脂乳と植物脂肪の粉末状混合物などが挙げられる。

#### 01.6 チーズ及び類似製品：

チーズ及び類似製品は、凝固した乳タンパク質の構造に水と脂肪を含ませた製品である。チーズソース（12.6.2）、チーズ風味のスナック（15.1）、原料にチーズを含む複合調理食品（マカロニアンドチーズ等：16.0）などの製品は他の分類に含まれる。

##### 01.6.1 未熟成チーズ：

製造直後に消費できるフレッシュチーズなどの未熟成チーズ<sup>21</sup>。例としては、カッテージチーズ（柔

<sup>18</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

<sup>19</sup> 「粉乳及び粉末クリームに関するコーデックス規格（CODEX STAN 207-1999）」

<sup>20</sup> 「食用カゼイン製品に関するコーデックス規格（CODEX STAN 290-1995）」

<sup>21</sup> 「チーズに関するコーデックス規格（CODEX STAN 283-1978）」

らかい未熟成の凝乳チーズ)、クリームドカッテージチーズ(クリーム状の混合物でコーティングしたカッテージチーズ)<sup>22</sup>、クリームチーズ(rahmfrischkase、保蔵処理されていない柔らかく塗ることのできるチーズ)<sup>23</sup>、モッツァレラ及びスカモルツァチーズ、並びに「パニール」(レモンやライム果汁のクエン酸又はホエイの乳酸を添加することで凝固させた乳タンパク質で、漉して固体塊にしたもの、ベジタリアン用のハンバーガー等に使用される)などが挙げられる。未熟成のホールチーズ及び未熟成チーズの皮(モッツァレラなどの「皮」を持つ未熟成チーズに関して)が含まれる。ほとんどの製品がプレーンであるが、一部、例えばカッテージチーズやクリームチーズなどは着香され、又は果実、野菜、食肉などの原材料が含まれていることがある。クリームが脂肪含量を高めている場合には熟成クリームチーズを除く。

#### 01.6.2 熟成チーズ：

熟成チーズは製造直後には消費されないが、特定のチーズの特徴として必要な生化学的及び物理的変化が生じるよう、適切な時間及び温度条件下に置かれる。菌熟成チーズに関しては、熟成は主にチーズの内部及び/又は表面全体において特徴的な菌の増殖が進むことによって達成される<sup>21</sup>。熟成チーズは、ソフト(カマンベール等)、ファーム(エダム、ゴウダ等)、ハード(チェダー等)、又はエクストラハードなどに分けられる。塩水漬けのチーズも含まれ、これはセミハードからソフトの熟成チーズで、白色から黄色の詰まった生地を持ち、実質的に皮はなく、消費に供されるまで塩水に入れて保存される<sup>24</sup>。

##### 01.6.2.1 皮を含む熟成チーズ：

カットされ、細かく削られ、すり下ろされ、あるいはスライスされたものなど、皮その他のあらゆる部分を含む熟成(菌熟成を含む)チーズを指す。熟成チーズの例としては、ブルーチーズ、ブリー、ゴウダ、ハバーティ、すり下ろし用のハードチーズ、スイスチーズなどが挙げられる。

##### 01.6.2.2 熟成チーズの皮：

チーズの皮のみを指す。チーズの皮は、チーズの塊の外側部分であり、元来はチーズの内側部分と同じ組成を持っていたが、塩水漬けや熟成を経て乾燥していることがある<sup>25</sup>。

##### 01.6.2.3 粉末チーズ(もどして使うもの、チーズソース用等)

<sup>22</sup> 「カッテージチーズに関するコーデックス規格(CODEX STAN 273-1968)」

<sup>23</sup> 「クリームチーズに関するコーデックス規格(CODEX STAN 275-1973)」

<sup>24</sup> 「塩水漬けチーズに関するコーデックスグループ規格(CODEX STAN 208-1999)」

<sup>25</sup> 皮はチーズのコーティングとは異なる。コーティングとは、以下のいずれかを指す。(1)合成又は天然材料による膜で、熟成期間の湿度の調整に役立ち、微生物からチーズを保護するもの、又は(2)主にワックス、パラフィン、プラスチックの層で、通常は水分を通さず、熟成後のチーズを微生物から、また小売取扱期間には物理的損傷から保護し、場合によってはチーズの特定の外観(色の付いた表面等)に貢献するもの。



各種のチーズ又はプロセスチーズから作られる乾燥製品。すり下ろした、又は細かく刻んだチーズは含まれない（各種チーズは 01.6.2.1、プロセスチーズは 01.6.4）。ソースを作るために乳又は水でもどすこと、あるいは原材料としてそのまま使用すること（加熱調理したマカロニ、乳及びバターとともにマカロニアンドチーズのキャセロールを作るなど）のいずれかを意図した製品である。スプレードライされたチーズを含む。

#### 01.6.3 ホエイチーズ：

乳、クリーム、又は乳に由来するその他の材料を添加するか否かを問わず、ホエイを濃縮することで得られる固形又は半固形の製品、及び濃縮された製品を成形したもの<sup>26</sup>。ホールチーズ及びチーズの皮が含まれる。ホエイタンパク質チーズ（01.6.6）とは異なるものである。

#### 01.6.4 プロセスチーズ：

チーズを溶かし、乳化させることによって得られる賞味期限の極めて長い製品。異なった量のチーズ、乳脂肪、乳タンパク質、粉乳、及び水の混合物を加熱及び乳化させることで製造される製品が含まれる。芳香、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉など、その他の原材料が添加された製品もある。塗ることができるもの、あるいはスライス又は切り分けられたものもある<sup>27</sup>。「プロセス」とはチーズをカットし、すり下ろし、細かく刻むことなどを意味するわけではなく、こうした機械加工によって処理されるチーズは食品分類 01.6.2（熟成チーズ）に含まれる。

##### 01.6.4.1 プロセスチーズ（プレーン）：

香料、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉の添加されていないプロセスチーズ製品。例としては、アメリカンチーズやレケソンなどが挙げられる。

##### 01.6.4.2 果実、野菜、食肉等の入ったものを含む香料入りプロセスチーズ：

香料、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉の添加されたプロセスチーズ製品。例としては、野菜入りのヌーシャテルチーズスプレッド、ペッパージャックチーズ、ワイン入りのチェダーチーズスプレッド、チーズボール（ナッツ、ハーブ、又は香辛料でコーティングされた成形プロセスチーズ）などが挙げられる。

#### 01.6.5 チーズ類似製品：

チーズのような外観を持つが、乳脂肪をその他の脂肪で部分的又は完全に置き換えた製品。イミテ

<sup>26</sup> 「ホエイチーズに関するコーデックス規格（CODEX STAN 284-1971）」

<sup>27</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400.

ーションチーズ、イミテーションチーズミックス、及びイミテーション粉末チーズが含まれる。

#### 01.6.6 ホエイタンパク質チーズ：

乳のホエイ成分から抽出されたタンパク質を含む製品。これらの製品は、主にホエイタンパク質を凝固させることによって作られる<sup>26</sup>。例としてはリコッタチーズが挙げられる。ホエイチーズ(01.6.3)とは異なるものである。

#### 01.7 乳を主原料とするデザート（プリン、フルーツヨーグルト、フレーバーヨーグルト等）：

そのまま食べられる香料入りの乳デザート製品及びデザートミックスが含まれる。冷凍された乳菓子及び珍味、並びに乳を主原料とするフィリングが含まれる。香料入りヨーグルト（香料及び原材料（果実、ココア、コーヒー等）が添加された、乳及び乳製品を発酵させることで得られる乳製品）を含み、発酵後に加熱処理されるものとされないものがある<sup>28</sup>。その他の例としては、アイスクリーム（全乳、脱脂乳製品、クリーム又はバター、砂糖、植物油、卵製品、果実、ココア又はコーヒー等が含まれる冷凍デザート）、アイスマルク（全乳又は脱脂乳の含有量を減らすことで、あるいは無脂肪乳で作られたアイスクリームに類似した製品）、ゼリーミルク、香料入りフローズンヨーグルト、ジャンケット（香料入りの乳をレンネットで凝固させて作る甘いカスタードに類似したデザート）、ドゥルセ・デ・レチェ（乳に砂糖を入れて加熱し、ココナッツ又はチョコレートなどの原材料を加えたもの）、バタースコッチプディング、チョコレートムースなどが挙げられる。部分的に濃縮された乳、「コア」（煮沸によって濃縮された牛又は水牛の乳）、又は「チェナー」（クエン酸、乳酸、リンゴ酸などの酸によって熱凝固させた牛又は水牛の乳）、砂糖又は合成甘味料、及びその他の原材料（「マイダ」（精製された小麦粉）、香料及び着色料（「ベダ」、「パーフィー」、乳固形物、「グラブジャムン」、「ラスグッラ」、「ラスマライ」、「バスンディ」等）で作られた乳を主原料とする伝統的な甘い食べ物も含まれる。分類 01.7 の食品は乳を主原料とし、03.0 の食品は水を主原料としていて乳原料を含まないことから、これらの製品は食品分類 03.0（シャーベット及びソルベを含む食用氷）の製品とは異なっている。

#### 01.8 ホエイチーズを除くホエイ及びホエイ製品：

ホエイを主原料とする液状及び粉末状のさまざまな製品が含まれる。

##### 01.8.1 ホエイチーズを除く液体ホエイ及びホエイ製品：

ホエイは、チーズ、カゼイン、又は類似製品の製造中に凝乳酵素で乳、クリーム、脱脂乳、又はバターミルクを凝固させた後の凝乳から分離される液体である。酸ホエイは、主にフレッシュチーズの製造に使用されるタイプの酸で乳、クリーム、脱脂乳、又はバターミルクを凝固させた後で得ら

<sup>28</sup> 「発酵乳に関するコーデックス規格（CODEX STAN 243-2003）」

れるものである<sup>29</sup>。

#### 01.8.2 ホエイチーズを除く乾燥ホエイ及びホエイ製品：

粉末ホエイは、乳脂肪の主要タンパク質を除去したホエイ又は酸ホエイをスプレードライ又はローラードライすることで作られる<sup>29</sup>。

#### 02.0 油脂及び脂肪エマルジョン：

植物、動物、又は海産物源、あるいはその混合物に由来し、脂肪を主原料とするあらゆる製品が含まれる。

##### 02.1 本質的に水を含まない油脂：

食用油脂は、主に植物、動物、又は海産物源に由来する脂肪酸トリグリセリドによって構成される食品である<sup>30</sup>。

##### 02.1.1 バターオイル、無水乳脂肪、ギー：

乳脂肪製品の無水乳脂肪、無水バターオイル及びバターオイルは、水分と無脂固形分をほとんど完全に除去する工程によって、乳及び／又は乳製品のみから得られる製品である。ギーは、水分と無脂固形分をほとんど完全に除去する工程によって、乳、クリーム、又はバターのみから得られる製品であり、独特の成熟した風味と物理的構造を持っている<sup>31</sup>。

##### 02.1.2 植物油脂：

食用植物源から得られる食用油脂。製品は単一の植物源から作られるものもあれば、混合油として販売及び使用されるものもあり、一般に食用、調理、フライ、卓上、又はサラダ油として指定されている<sup>32</sup>。バージンオイルは、油の天然組成を変えることのないよう熱のみを適用する力学的方法(加圧や放出)によって得られるものであり、自然の状態での消費に適している。冷圧油は、熱を適用しない力学的方法によって得られるものである<sup>30, 33</sup>。例としては、バージンオリーブオイル、綿実油、落花生油、バナスパティなどが挙げられる。

##### 02.1.3 ラード、獣脂、魚油、及びその他の動物脂肪：

<sup>29</sup> 「ホエイパウダーに関するコーデックス規格 (CODEX STAN 289-1995)」

<sup>30</sup> 「個別の規格を持たない食用油脂に関するコーデックス一般規格 (CODEX STAN 19-1981)」

<sup>31</sup> 「乳脂肪製品に関するコーデックス規格 (CODEX STAN 280-1973)」

<sup>32</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

<sup>33</sup> 「オリーブオイル及びオリーブポマースオイルに関するコーデックス規格 (CODEX STAN 33-1981) 及び「植物油と名付けられた製品に関するコーデックス規格 (CODEX STAN 210-1999)」

あらゆる動物油脂は、と畜時に健康な状態にあり、人間による消費を意図した動物から得られるべきである。ラードは豚の脂肪組織を溶かして得られる脂肪である。食用牛脂は、腹腔を覆い、腎臓と心臓を取り巻いている新鮮な牛の脂肪組織、及びその他の密集した損傷していない脂肪組織から得られるものである。と畜時に得られるこのような新鮮な脂肪が「キリングファット」である。最高級の牛脂 (premiere jus 又は oleo stock) は、キリングファット及び厳選したトリミングファット (カッティングファット) を低温 (50~55℃) で溶かすことによって得られる。第二級の牛脂は、牛脂を溶かして (60~65℃) 精製することによって得られる牛脂独特の香りと味を持つ製品である。豚脂は、豚の組織と骨から溶かして得られる脂肪である。食用獣脂 (ドリッピング) は、ウシ科動物又は羊の脂肪組織 (トリミング及びカッティングファットを除く)、付着した筋肉及び骨を溶かすことで生成される。魚油は、ニシン、イワシ、スプラット、アンチョビなどの適切な原料から得られるものである<sup>34, 35</sup>。その他の例としては、獣脂及び部分的に脱脂された牛又は豚の脂肪組織が挙げられる。

## 02.2 主に油中水型の脂肪エマルジョン：

乳製品及び乳製品デザート<sup>36</sup>の脂肪を主原料とする同等品を除き、あらゆる乳化製品が含まれる。

### 02.2.1 バター：

バターは、主に乳及び／又は乳製品<sup>36</sup>のみに由来する油中水型エマルジョンで構成される脂肪製品である<sup>36</sup>。

### 02.2.2 ファットスプレッド、乳脂肪スプレッド、及びブレンドスプレッド：

ファットスプレッド (主に水及び食用油脂型のエマルジョン)、乳脂肪スプレッド (主に乳脂肪中水型のエマルジョン)、及びブレンドスプレッド (比較的多量の乳脂肪と混ぜ合わせた脂肪スプレッド) が含まれる<sup>37</sup>。例としては、マーガリン (主に食用油脂から生成され、塗ることのできる、又は液体の油中水型エマルジョン)、バター由来製品 (例えば植物油と混ぜ合わせた塗ることのできるバター「バターリン」など)<sup>38</sup>、マーガリンとバターの混合物、ミナリン (主に水と食用油脂 (乳由来のものに限らず) から生産される塗ることのできる油中水型エマルジョン) などが挙げられる。また、バター、マーガリン、及びその混合物の低脂肪同等品を含めて、乳脂肪あるいは動物又は植物脂肪に由来する低脂肪製品 (例えば脂肪分 4 分の 3 のバター、脂肪分 4 分の 3 のマーガリン、脂肪分 4 分の 3 のバターとマーガリンの混合物など) も含まれる。

<sup>34</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

<sup>35</sup> 「動物油と名付けられた製品に関するコーデックス規格 (CODEX STAN 211-1999)」

<sup>36</sup> 「バターに関するコーデックス規格 (CODEX STAN 279-1971)」

<sup>37</sup> 「乳脂肪スプレッドに関するコーデックス規格 (CODEX STAN 253-2006)」及び「乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッドに関するコーデックス規格 (CODEX STAN 256-2007)」

<sup>38</sup> 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.