



2002-2007 年版协调制度
目录转换培训系列教材

2002—2007 年版 协调制度目录转换培训教材

海关总署关税征管司

《协调制度翻译》和《税则翻译转换》课题组 编

新华出版社

2002—2007 年版

协调制度目录转换培训教材

海关总署关税征管司

协调制度翻译和税则翻译转换课题组 编

新 华 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

2007 年版协调制度目录转换培训教材/海关总署关税征管司编. —北京: 新华出版社, 2006. 10

ISBN 7-5011-7693-0

I. 2… II. 海… III. 国际贸易—经济协调—制度—教材 IV. F740.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 123569 号

2002—2007 年版协调制度目录转换培训教材

海关总署关税征管司

协调制度翻译和税则翻译转换课题组 编

责任编辑: 尚惠敏

封面设计: 庄灏根 王晓明

出版发行: 新华出版社

地 址: 北京石景山区京原路 8 号

网 址: <http://www.xinhuaapub.com>

邮 编: 100043

经 销: 新华书店

印 刷: 河北省高碑店市鑫昊印刷有限责任公司

开 本: 880mm × 1230mm 1/16

印 张: 38

字 数: 560 千字

版 次: 2006 年 10 月第 1 版

印 次: 2006 年 10 月北京第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-5011-7693-0

定 价: 95.00 元

本社购书热线: (010) 63077122 中国新闻书店电话: (010) 63072012

图书如有印装问题, 请与印刷厂联系调换 电话: (0312) 2838225

前 言

《2002—2007 年版〈协调制度〉目录转换培训教材》是实施 2007 年版《商品名称及编码协调制度》(以下简称《协调制度》)的系列培训教材之一。《协调制度》是当今国际贸易及相关领域商品分类的通用语言,是我国积极参与经济贸易全球化的一项重要工具。就其本身涉及商品所涵盖的科学技术门类而言,它又是一部大百科全书。及时、准确地将 2007 年版《协调制度》翻译成中文并以此为基础对我国《进出口税则》进行转换是我国履行《协调制度公约》的需要,也是提升我国贸易管理水平的需要。以 2002—2007 年版《协调制度》目录转换为主要内容的培训,是保证 2007 版《协调制度》在我国的良好应用和我国 2007 年版《进出口税则》得到有效实施的重要组成部分。

本培训教材的编写是我国实施 2007 年版《协调制度》工作的一项重要内容,直接关系到我国海关与相关政府部门、行业协会及进出口企业能否及时准确地掌握新版《协调制度》,能否正确理解并执行相关条目的规定,具有很强的指导性和实践性。

本书紧贴 2007 年版《协调制度》转换内容,按类、章的层级依次展开,重点撰写转换的部分,包括转换的结果、转换的原因及相关背景、涉及的重点商品等。

本书结构主要分四部分:第一部分为概述,简单介绍了《协调制度》各类、章涉及转换的数量,根据类注释、章注释、子目注释、税目、子目的层级展开,每一层级分新增、删除和条文修改三个部分,在此基础上,对部分内容较为复杂、且具有规律性的章节,进行归纳总结。本书附录五《2002—2007 年版协调制度目录转换修改情况表》则更加直观地显示各类、章的修改情况及此次转版对我国《进出口税则》影响情况的统计数据。第二部分为章注释、子目注释的修改情况,介绍了修改的原因和具体修改的内容,以及因为章注释、子目注释的修改而引起的商品税号转移的情况。第三部分为目录结构、税目子目条文的调整情况,详细介绍了修改和商品税号转移的情况。第四部分为相关商品知识介绍,主要针对此次转换中新增的大约 50 项商品作了详细介绍。

本书旨在帮助读者深入研究《协调制度》,了解、熟悉重点条文、注释等修订的背景、内容和原因及提出修订意见国的意图,提高利用《协调制度》在国际上为我国争取利益的能力,真正做到《协调制度》在我国的良好应用。

参加本书编写的人员有:北京海关殷菲、李志;广州海关华茂;大连海关陶琳、宋田;上海海关张劲峰、林虹;天津海关许振山、李斌;南京海关岳阳;上海海关温朝柱。

参加本书编审的人员有:海关总署关税征管司高融昆、康强、高瑞峰、付嘉骏、王雯;政策法规司石文来;哈尔滨海关马建华(综合统计司代表);广州海关古晨生、陈

国耀、夏阳、郑存强、郭正民；北京海关蒋小竹；上海海关黄晓芸、王运革；天津海关孙革志；上海海关宗慧民。

在本书的编写过程中，我们参考了有关书籍及互联网资讯，在此一并表示感谢。书中述及的商品归类仅供参考，有关商品归类以相关法律法规及规定为准。

由于编者水平有限，书中的不妥及疏忽之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

海关总署关税征管司

2007年版《协调制度》翻译及《进出口税则》转换课题组

二〇〇六年十月

目 录

第一类	活动物；动物产品	1
第二类	植物产品	8
第三类	动、植物油、脂及其分解产品；精制的食用油脂；动、植物蜡.....	17
第四类	食品；饮料、酒及醋；烟草、烟草及烟草代用品的制品.....	18
第五类	矿产品	24
第六类	化学工业及其相关工业的产品	28
第七类	塑料及其制品；橡胶及其制品	43
第八类	生皮、皮革、毛皮及其制品；鞍具及挽具；旅行用品、手提包及类似容器；动物肠线（蚕胶丝除外）制品	46
第九类	木及木制品；木炭；软木及软木制品；稻草、秸秆、针茅或其他编结材料制品；篮筐及柳条编结品	48
第十类	木浆及其他纤维状纤维素浆；回收（废碎）纸或纸板；纸、纸板及其制品.....	59
第十一类	纺织原料及纺织制品	61
第十二类	鞋、帽、伞、杖、鞭及其零件；以加工的羽毛及其制品；人造花；人发制品.....	72
第十三类	石料、石膏、水泥、石棉、云母及类似材料的制品；陶瓷产品；玻璃及其制品.....	74
第十四类	天然或养殖珍珠、宝石或半宝石、贵金属、包贵金属及其制品；防首饰；硬币.....	78
第十五类	贱金属及其制品	79
第十六类	机器、机械器具、电气设备及其零件；录音机及放声机、电视图像、声音的录制和重放设备及其零件、附件	85
第十七类	车辆、航空器、船舶及有关运输设备	119
第十八类	光学、照相、电影、计量、检验、医疗或外科用仪器及设备；钟表；乐器；上述物品的零件、附件	123
第十九类	武器、弹药及其零件、附件	129
第二十类	杂项制品	130
第二十一类	艺术品、收藏品和古物	133
附录一：	《鹿特丹公约》介绍	135
附录二：	1992 年伦敦修正的《关于消耗臭氧层物质的蒙特利尔议定书》	141
附录三：	2007—2002 年版协调制度目录修订转换关系对照表	155
附录四：	2002—2007 年版协调制度目录修订转换关系对照表	189
附录五：	2002—2007 年版协调制度目录转换修改情况表	219

第一类 活动物；动物产品

本类共有 5 章，即第一章至第五章。2007 年版目录转换，类注释、章注释和子目注释未作修改；4 位数税目删除 2 条；5、6 位数子目新增 18 条，删除 3 条，条文修改 3 条。

第一章 活动物

一、概述

本章章注释未作修改；4 位数税目未作修改；5、6 位数子目新增 1 条，删除 2 条，即对税目 01.05 中的子目进行了调整。

二、章注释和子目注释的修改情况

本章无子目注释，章注释未作修改。

三、目录结构和税目条文的调整情况

税目 01.05 的调整

为简化《协调制度》的分类目录，对“鸡”不再按重量拆分，所以将原按重量标准划分的子目“0105.92 鸡，重量不超过 2000 克”及“0105.93 鸡，重量超过 2000 克”合并为新的子目“0105.94 鸡”，即包括上述两个子目所有的鸡。

第二章 肉及食用杂碎

一、概述

本章章注释未作修改；4 位数税目未作修改；5、6 位数子目删除 1 条，即对税目 02.08 中的子目进行了调整。

二、章注释和子目注释的修改情况

本章无子目注释，章注释未作修改。

三、目录结构和税目条文的调整情况

税目 02.08 的调整

由于贸易量小，删除子目“0208.20 田鸡腿”，其商品转移至子目“0208.90 其他”项下。

第三章 鱼、甲壳动物、软体动物及其他水生无脊椎动物

一、概述

本章章注释未作修改；4 位数税目未作修改；5、6 位数子目新增 17 条，条文修改 2 条，即对税目 03.01、03.02、03.03 和 03.04 中的子目进行了调整。

二、章注释和子目注释的修改情况

本章无子目注释，章注释未作修改。

三、目录结构和税目条文的调整情况

（一）税目 03.01 的调整

为对蓝鳍金枪鱼及南方蓝鳍金枪鱼的贸易情况进行统计，新增子目“0301.94 蓝鳍金枪鱼”及“0301.95 南方蓝鳍金枪鱼”，即将原归入子目“0301.99 其他”项下的相关商品转移至新增子目

0301.94 及 0301.95。

（二）税目 03.02 的调整

为对剑鱼和南极犬牙鱼的贸易情况进行统计，新增子目“0302.67 剑鱼”及“0302.68 南极犬牙鱼”，即将原归入子目“0302.69 其他”项下的相关商品转移至新增子目 0302.67 及 0302.68。

（三）税目 03.03 的调整

为对鲑鱼和剑鱼的贸易情况进行统计，先将子目“0303.50 鲑鱼，但鱼肝及鱼卵除外”及“0303.60 鳕鱼，但鱼肝及鱼卵除外”合并，再为鲑鱼及鳕鱼拆分子目 0303.51 及 0303.52。并为剑鱼及南极犬牙鱼新增子目 0303.61 及 0303.62，即将原归入子目“0303.79 其他”项下的相关商品转移至新增子目 0303.61 及 0303.62。其中子目 0303.5 的条文修改为“鲑鱼（大西洋鲑鱼、太平洋鲑鱼）及鳕鱼（大西洋鳕鱼、太平洋鳕鱼、格陵兰鳕鱼），但鱼肝及鱼卵除外”，子目 0303.6 的条文修改为“剑鱼(*Xiphias gladius*)和南极犬牙鱼(*Dissostichus* spp.)，但鱼肝及鱼卵除外”。

（四）税目 03.04 的调整

为对剑鱼及南极犬牙鱼的相关产品进行统计，在子目“0304.10 鲜或冷的”、“0304.20 冻鱼片”和“0304.90 其他”项下，按剑鱼及南极犬牙鱼拆分新子目 0304.11 及 0304.12、0304.21 及 0304.22、0304.91 及 0304.92。

四、相关的商品知识介绍

（一）金枪鱼类

金枪鱼类是鲭科 (Scombridae) 鱼类中具有胸甲的几个属鱼类之总称。属硬骨鱼纲、鲈形目。是一群分布于中低纬度洋区或外海的大中型中上层鱼类，具有很高的经济价值。

金枪鱼类除具有胸甲外，这类鱼通常均为流线形体；头锥形，口、眼大或中等大，两颌牙强或弱，鳃孔大。金枪鱼类的种类不多，常见的金枪鱼类计有 5 个属 17 种（另有 4 个属不常见），即金枪鱼属 (*Thunnus*)，全身均被鳞，体侧无明显条纹，具鳔。该属计 7 种，即蓝鳍金枪鱼 (*T. thynnus*)，南方蓝鳍金枪鱼 (*T. maccoyii*)，长鳍金枪鱼 (*T. alalunga*)，大眼金枪鱼 (*T. obesus*)，黄鳍金枪鱼 (*T. albacares*)，大西洋金枪鱼 (*T. atlanticus*) 和青干金枪鱼 (*T. tonggol*)，前 5 种为大型大洋性种类，后 2 种为海性分布种类。狐鲣属 (*Sarda*)，以全身被鳞，但体侧具 5~10 条黑纵带或斜带，无鳔；计有 4 种，即大西洋狐鲣 (*S. sarda*)，智利狐鲣 (*S. chiliensis*)，澳洲狐鲣 (*S. australis*) 和东方狐鲣 (*S. orientalis*)，它们的体形较小，且均为外海性分布。另外 3 个属胸甲后皆裸露，其中鲣属 (*Katsuwonus*) 在侧缘下方具 4~6 条黑色纵条，只有鲣 (*K. pelamis*) 1 种，为中型的大洋性分布种类。鲔属 (*Euthynnus*) 在胸、腹鳍间有几个黑斑，计有大西洋鲔 (*E. alletteratus*)，线鲔 (*E. lineatus*) 和鲔 (*E. affinis*) 等 3 种，都是小型的外海型分布种类。舵鲣属 (*Auxis*)，两个背鳍远离，腹鳍间突合并，背侧有暗色宽波纹，可分圆舵鲣 (*A. rochei*) 和扁舵鲣 (*A. thazard*) 2 种，也都是小型的外海性分布种类。

蓝鳍金枪鱼 (Bluefin Tuna) 是金枪鱼类中最大型的鱼种。它的身体短而结实、锥状细长的身躯，尾鳍成交叉状；身躯底部至侧边的色彩明亮，上身躯则是深蓝色，鳍是深暗色，小鳍则是呈现微黄色，尾柄隆起嵴呈黑色。全身被鳞，口相当大，眼不大，胸鳍短，末端不到第一背鳍的中央，这是本种的最大特点。体长一般 1~3 米，大者长达 3 米多，体重 700 多公斤。蓝鳍金枪鱼常以 50~60 尾成群，也有 1000 尾以上的鱼群。栖息水层从表层至 50 米深层，最适宜水温 10~20℃，饵料以鲱鱼、沙丁鱼、鲱鱼、鲑鱼和甲壳类为主。如图 3-1 所示。

大眼金枪鱼 (Bigeye Tuna) 又称肥壮金枪鱼和副金枪鱼，体长约 1.5~2.0 米，体重大的在 100 公斤以上，一般为 16~35 公斤。体背蓝青色，侧面及腹面银白色。肉粉红色，略柔软。胸鳍长，其

末端甚突，达第二背鳍下方，第二背鳍也较窄，与第一背鳍高度相近。鱼体呈灰色，肥满、尾短、头和眼明显较大。大眼金枪鱼栖息水深较深，可达 200~300 米，性为成熟的个体栖息于表层。主要以深海性鱼类为食，小鱼、鱿鱼和大型甲壳类为主。最大游速可达 100 公里/小时。目前大眼金枪鱼渔获产量较低，但价格较高，很有发展潜力。如图 3-2 所示。

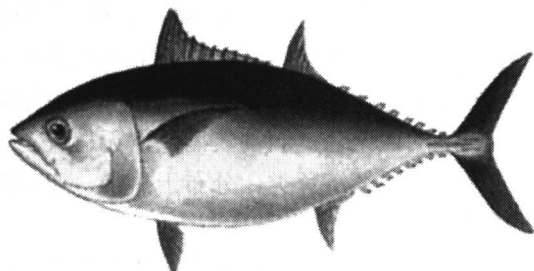


图 3-1 蓝鳍金枪鱼

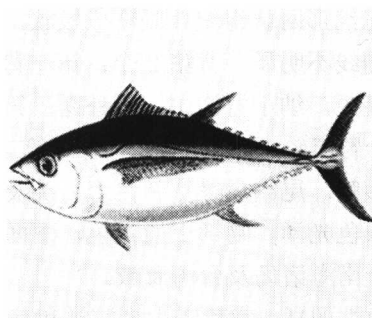


图 3-2 大眼金枪鱼

黄鳍金枪鱼 (Yellowfin Tuna)，鱼体呈纺锤型，稍侧扁，头小，尾部长而细，肉粉红色。体背呈蓝青色，体侧浅灰色，带点黄色，有点状横带，成鱼的二背鳍和臀鳍及其后面的小鳍，均呈鲜黄色。第一背鳍和腹鳍均带有黄色。体长 1~3 米，因不同海区而异，体重一般为 40~60 公斤。黄鳍金枪鱼食性很广，以鱿鱼、表层鱼和大型甲壳类为主。作长距离洄游，其洄游与海流的季节变化有关，在热带雨季，它远离较淡的沿岸水域，游向高盐度的海区。黄鳍金枪鱼广泛分布斗争三大洋的赤道海域，是热带海区的代表种。黄鳍金枪鱼常见水深达 160 米，水温达 20~28℃，最大游泳速度为 90 公里/小时。黄鳍金枪鱼占全球金枪鱼产量的 35%。大部分用来制罐头，生鲜和冷冻产品也持续增长。黄鳍金枪鱼现在以处于合理开发状态。如图 3-3 所示。

南方蓝鳍金枪鱼 (Southern bluefin tuna)，分布于三大洋的 30° ~50° S 之间。叉长可达 2.25 米，重 135 千克。7 龄鱼性成熟。产卵期 10 月至翌年 3 月。澳大利亚和日本为主要生产国。

鲣鱼，具有典型的纺锤形体型，它们聚集成大鱼群，在从沿岸到外洋的表层快速游动。它们有特别的血管构造，体温比周围的海水温度高 3~10℃。在日本近海，鲣鱼从春到夏北上，从秋到冬南下，作季节洄游。有尾随大型鲨鱼或鲸鱼类及浮木的习性。属黎明、昼行性鱼，经常吃沙丁鱼、竹筴角等鱼类和甲壳类。腹部所见的暗色条纹活着时没有，死后才出现。体长 50~90 厘米（大的可达 120 厘米）。分布：日本近海、西九洲、全世界的热带、温带海域。如图 3-4 所示。

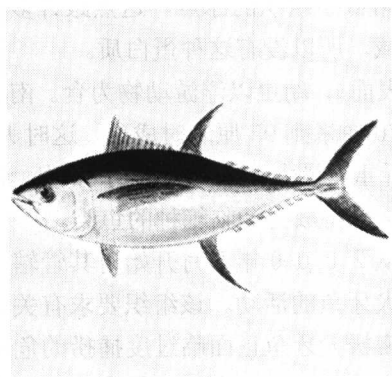


图 3-3 黄鳍金枪鱼



图 3-4 鲣鱼

(二) 剑鱼 swordfish (*Xiphias gladius*)

剑鱼是鲈形目剑鱼科剑鱼属的唯一一种。又名旗鱼舅，丁挽舅。大型的回游鱼，体延长，可达 5

米长，全长的 $1/3$ 是一支长而扁平像尖嘴一样的上颌所构成，重 400 千克以上；粗壮，亚圆柱形，背腹面皆钝圆。尾柄粗强，平扁，每侧有一条较发达的纵隆起嵴。头大。吻由前颌骨及鼻骨组成，向前突出呈剑状，平扁，边缘截形。眼颇大，上侧位。口裂大，上颌后端远伸越眼后缘，下颌较短；上颌内面具微小棘，与下颌吻合。成鱼无齿（幼鱼有细齿）。腭骨和舌上无齿。鳃孔大。鳃的构造特殊，鳃丝呈海绵形网状组织并联结成板状。无鳃耙。左右鳃盖膜愈合。成鱼皮肤裸露，无鳞，皮肤表面粗糙。侧线不明显。背鳍 2 个；第一背鳍前部高，几与体高相等，呈三角帆状，自第 14 鳍条以后的各鳍条甚短，纳于背沟中，不外露；第二背鳍短小且低，位于尾柄，与第一背鳍相距很远。臀鳍 2 个，第一臀鳍较大，位于体的后部，第二臀鳍与第二背鳍同形且相对。胸鳍长镰刀状，位很低，邻腹缘。无腹鳍。尾鳍后缘宽新月形。头及体背侧为金属般的蓝紫色，腹部淡黑色，无斑纹。各鳍暗蓝色，具银色光泽。吻部上面黑色，下面淡色。为大洋性上层经济鱼类，分布于热带、亚热带海区。中国产于南海诸岛及台湾海域。

剑鱼性凶猛，常攻击大型鲸类和其他鱼类，生殖季节为 8~9 月，以鱼类和头足类为食，常游近和跃出水面，不成群。肉质味美。如图 3-5 所示。

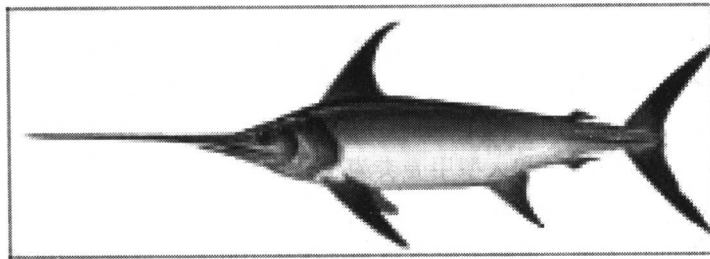


图 3-5 剑 鱼

（三）南极犬牙鱼

南极犬牙鱼是国内对小鳞南极犬牙鱼和莫氏南极犬牙鱼的习惯性通称，这两种鱼是南极海洋生物资源养护委员会管理的六种渔业资源之一（其他四种是磷虾、螃蟹、鱿鱼、威氏冰鱼）。如图 3-6 所示。

小鳞南极犬牙鱼，学名：Dissostichus eleginoides，英文名：Patagonian Toothfish；莫氏南极犬牙鱼，学名：Dissostichus mawsoni，英文名：Antarctic Toothfish。它们外形和习性相似，但是莫氏南极犬牙鱼被发现在靠近南极大陆的高纬度范围，而小鳞南极犬牙鱼被发现在亚南极水域的岛屿和海底浅滩。南极犬牙鱼生活在 300 米到 2500 米的深海中。莫氏南极犬牙鱼在组织和血液中有特殊的蛋白质，防止结冻，因为它生活的水域通常低于组织的冰点，这点跟许多在极区海域生活的鱼类相同。小鳞南极犬牙鱼因为生活在较暖的水域，所以没有这种蛋白质。

南极犬牙鱼的卵和幼虫是浮游的（浮动接近海洋表面），幼虫以浮游动物为食。南极犬牙鱼是以小鱼、鱿鱼、螃蟹和对虾等为食。南极犬牙鱼大约在 70 厘米到 95 厘米时成熟，这时大约 8 至 10 岁之间。最大尺寸南极犬牙鱼长 2.2 米，大约 120 公斤重，最大记录年龄大约 45 岁。他们经常成为抹香鲸和象鼻海豹的口中美食。现在因为人类的滥捕，即将成为濒临绝种的鱼类。

南极海洋生物资源养护委员会（CCAMLR）从 2000 年 5 月开始对其管辖的南极犬牙鱼实行产地证书制度，目的是阻止该海域非法捕捞南极犬牙鱼的活动。该组织要求有关非缔约国在自愿基础上实施这一制度。据 CCAMLR 称，近年来南极犬牙鱼正面临过度捕捞的危险，特别是非法捕捞呈增加趋势，世界范围内南极犬牙鱼的总产量为 12000 余吨，其中非法捕捞量达 8000 余吨。该鱼价值较高，每吨售价在 7000~8000 美元。加工后产品主要出口美国和日本市场。

我国沿海一些公司近年来从事来料加工。按照 CCAMLR 的规定，我政府部门需要指定机构

签署再出口证明书，并核实加工的渔货是否是合法捕捞的产品，否则CCAMLR缔约国有权拒绝产品进口。我国是南极条约的缔约国，但没有加入CCAMLR。在2000年9月召开的南极条约缔约国会议上，我国同意自愿实行CCAMLR产地证书制度。经国内有关部门协商，由农业部渔业局负责对外交涉并指定机构签署再出口证明书。农业部渔业局委托中国渔业协会指定专人签署该再出口证明书，并已将上述决定通知了CCAMLR秘书处、日本和美国驻华使馆。



图 3-6 南极犬牙鱼

主要参考资料：

1. 中国大百科全书（农业卷、生物学卷） 中国大百科全书出版社
2. 农业大百科全书（水产品卷） 农业出版社 1994 年
3. 中国渔业协会远洋分会提供部分资料

第四章 乳品；蛋品；天然蜂蜜；其他食用动物产品

一、概述

本章章注释和子目注释未作修改；4 位数税目未作修改；5、6 位数子目条文修改 1 条，即对税目 04.06 中的子目进行了调整。

二、章注释和子目注释的修改情况

本章章注释和子目注释未作修改。

三、目录结构和税目条文的调整情况

税目 04.06 的调整

为使子目“0406.40 蓝纹乳酪”的条文更加清晰，对该子目条文进行了补充，即将原条文修改为“蓝纹乳酪及娄地青霉制得的带纹理的其他乳酪”，其商品范围不发生变化。

四、相关的商品知识介绍

乳酪（cheese）

乳酪（干酪）是以牛乳、奶油、部分脱脂乳、酪乳或这些产品的混合物为原料，经凝乳并分离乳清而制得的新鲜或发酵成熟的乳制品。

乳清乳酪是通过添加或不添加牛乳或乳脂肪成分的乳清浓缩或凝结的产品。

乳酪的种类繁多，没有经过发酵所得的产品称为鲜乳酪，经长时间发酵成熟而制成的产品称为成熟乳酪。另外根据乳酪中水分含量的多少把乳酪分为：特硬质乳酪、硬质乳酪、半硬质乳酪和软

质乳酪等四大类。各种类型乳酪水分含量、脂肪含量的比较见表 4-1。

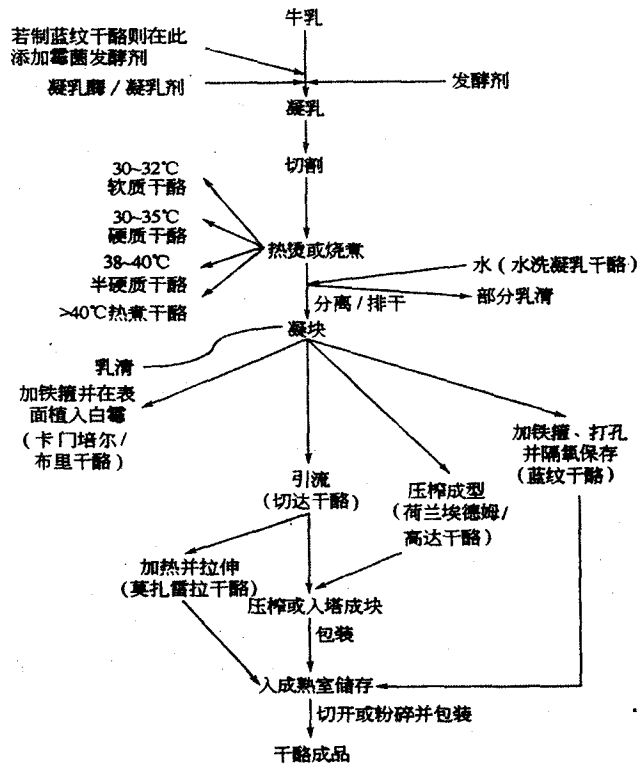
表 4-1 各种类型乳酪水分含量、脂肪含量的比较

乳酪类型			非脂乳固体中的水分含量(%)	干物质中的脂肪含量(%)	代表乳酪
一般乳酪	软质乳酪	不成熟	>61	10~50	农家乳酪
		细菌成熟			手工乳酪
		霉菌成熟			法国卡门培尔乳酪
	半硬质乳酪	细菌成熟	53~63	25~50	林堡乳酪
		霉菌成熟			蓝纹乳酪
	硬质乳酪	无孔乳酪	49~55	40~60	格鲁耶尔乳酪
		细菌成熟			荷兰乳酪
		有孔乳酪 细菌成熟			
	特硬质乳酪	细菌成熟	51	<60	巴尔梅散乳酪
再制乳酪			<40	>40	融化乳酪

虽然乳酪有上千种，但其生产所包括的一系列主要工序，对于大多数乳酪都适用。其一般工序为：

蓝纹乳酪是那些在成熟过程中内部长蓝绿霉菌的一类乳酪的总称。用于蓝纹乳酪生产的是娄底青霉。蓝纹乳酪的主要特征是由不完全熔化的凝块间隙中生长的娄地青霉菌形成的。霉菌孢子可以在乳中添加，也可以在排乳清时添加到凝块中。霉菌的颜色会随着其成长由绿变青，最后由青变蓝。大多数蓝纹乳酪都属于半硬质类，凝块中霉菌产出的酶分解乳成分，得到强刺激性的风味，正是这种特殊的风味吸引了众多的消费者。

法国是世界上最重要的蓝纹乳酪生产国，由羊奶制成的罗奎福特（Roquefort）乳酪，同时它还有其他 30 多个蓝纹乳酪的品种。其他一些国家也生产蓝纹乳酪，如澳大利亚的 Grunshimmelkse，保加利亚的 Margura，芬兰的 Aura 或 Adelost 以及德国的 Edelpilzkse。丹麦的 Danablu 乳酪（Roquefort 型）和 Mycella 乳酪（Gorgonzola 型）主要用于家庭消费和出口贸易。英国有自己特殊的蓝纹乳酪，Stilton、Wensleydale 和 Blue Vinny。另外还有些如“Blue Cheshire”，Shropshire Blue 和 Caledonian blue 都与原乳酪有相当大的风味差别。



大多数的英国蓝纹乳酪含水量低，少盐且比其他蓝纹乳酪成熟时间更长。意大利的 Gorgonzola 乳酪也被广为模仿，如丹麦的 Mycella，美国的 Gorgonzola，另外，还有其他的一些仿制品种。蓝纹干酪如图 4-1 所示。

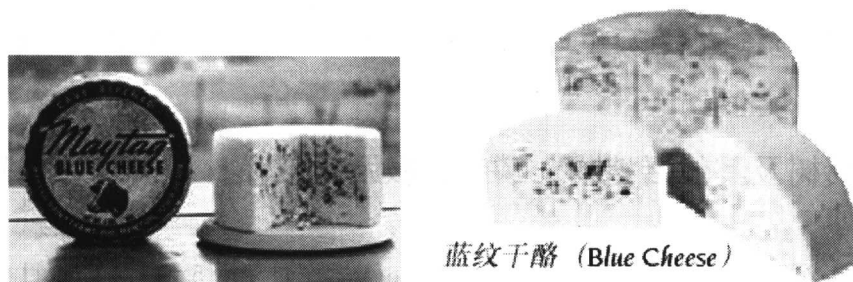


图 4-1 蓝纹干酪

主要参考资料:

1. 现代乳品加工技术丛书——干酪 化学工业出版社 2004 年
2. 乳制品生产技术（第二版） 中国轻工业出版社 2002 年

第五章 其他动物产品

一、概述

本章章注释未作修改；4 位数税目删除 2 条，即删除税目 05.03 及 05.09；5、6 位数子目未作修改。

二、章注释和子目注释的修改情况

本章无子目注释，章注释未作修改。

三、目录结构和税目条文的调整情况

（一）税目 05.03 的删除

由于贸易量小，删除税目“05.03 马毛及废马毛，不论是否制成有或无衬垫的毛片”，其商品转移至税目 05.11 项下的子目“0511.99 其他”。

（二）税目 05.09 的删除

由于贸易量小，删除税目“05.09 动物物质天然海绵”，其商品转移至税目 05.11 项下的子目“0511.99 其他”。

（三）税目 05.11 的调整

由于税目 05.03 和 05.09 的删除，它们所含的商品全部转移至子目“0511.99 其他”，所以子目“0511.99 其他”的范围相应扩大。

第二类 植物产品

本类共有9章，即第六章至第十四章。2007年版目录转换，类注释未作修改；章注释删除1条，条文修改1条；子目注释未作修改；4位数税目删除2条；5、6位数子目新增8条，删除17条，条文修改1条。

第六章 活树及其他活植物；鳞茎、根及类似品；插花及装饰用簇叶

一、概述

本章章注释未作修改；4位数税目未作修改；5、6位数子目新增5条，即对税目06.03中的子目进行了调整。

二、章注释和子目注释的修改情况

本章无子目注释，章注释未作修改。

三、目录结构和税目条文的调整情况

税目06.03的调整

考虑到玫瑰、康乃馨、兰花、菊花的贸易量不断增长，所以在子目“0603.10 鲜的”项下细分出新子目“0603.11 玫瑰”、“0603.12 康乃馨”、“0603.13 兰花”、“0603.14 菊花”和“0603.19 其他”。

第七章 食用蔬菜、根及块茎

一、概述

本章章注释未作修改；4位数税目未作修改；5、6位数子目删除3条，即对税目07.09和07.11中的子目进行了调整。

二、章注释和子目注释的修改情况

本章无子目注释，章注释未作修改。

三、目录结构和税目条文的调整情况

（一）税目07.09的调整

由于贸易量小，删除子目“0709.10 洋蓍”，其商品转移至子目“0709.90 其他”项下；删除子目“0709.52 块菌”，其商品转移至子目“0709.59 其他”项下。

（二）税目07.11的调整

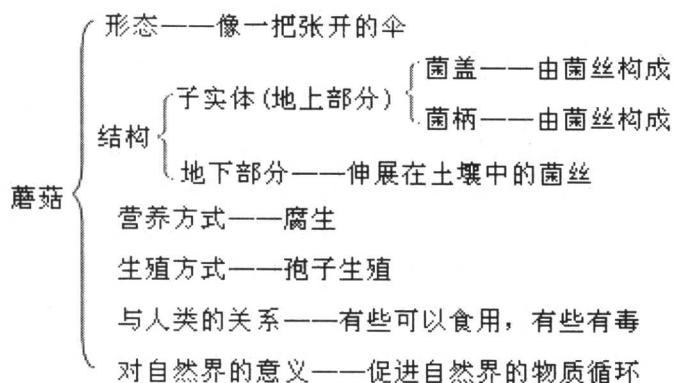
由于贸易量小，删除子目“0711.30 刺山柑”，其商品转移至子目“0711.90 其他蔬菜；什锦蔬菜”项下。

四、相关的商品知识介绍

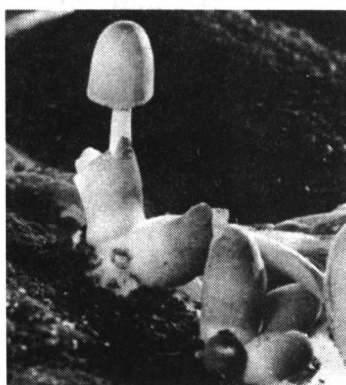
（一）蘑菇

蘑菇，某些会产生伞状子实体的真菌，尤其是担子菌纲伞菌目真菌，或其伞状子实体。一般指可食者，尤指田野及草甸中的可食用种类，如田野伞菌 *Agaricus campestris*。伞状的子实体主要见于伞菌科真菌，由帽状的菌盖和柄状的菌柄构成，菌盖腹面有薄片状的菌褶，孢子即由菌褶中散出。子实体从广泛分布于地下形成网状的菌丝体上生出。子实体群生或丛生，菌盖直径7~12厘米，初扁半球形，后平展，表面不沾，有白色、灰色、黄色或浅褐色。菌肉质厚，紧密，为白色或浅黄

色。菌褶初为浅红色，后变紫褐色，稠密。菌柄近圆柱状，与菌盖同色。菌环生菌褶中部，白色膜质，易消失。担子顶生两个担孢子，椭圆形，紫褐色。蘑菇的一般特性归纳如下：



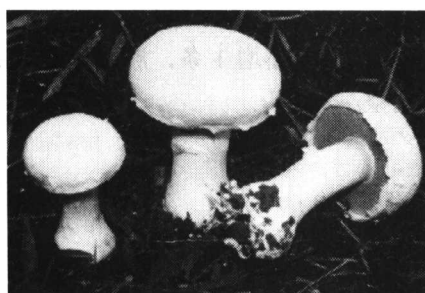
少数蘑菇属牛肝菌科，子实层在菌盖腹面呈管状，易于菌盖分离。子囊菌纲的羊肚菌（羊肚菌属 *Morchella*、钟菌属 *Verpa*）及假羊肚菌（鹿花菌属 *Gyromitra*、马鞍菌属 *Helvella*）由于其形状和肉质构造均似伞菌，而归为蘑菇类。常见的蘑菇品种如图 7-1 所示。



草 菇



平 菇



双孢蘑菇



香 菇

图 7-1 常见蘑菇品种

蘑菇的子实体内含有丰富的营养物质，其中蛋白质的含量大多在 30%以上，比一般蔬菜、水果的含量要高。蘑菇的营养价值高，还在于这些营养物质容易被人体吸收。双孢蘑菇和红菇所含的蛋白质，有 25%左右是溶于水中的，有 50%左右是可以被人消化吸收的，只有 25%左右不能被人体吸收利用。蘑菇中其他的营养物质，可以被浸泡提取的比率也很大，比一般的水果、蔬菜要高得多。蘑菇中的维生素不仅种类多，含量也高。科学研究的结果表明，蘑菇中含有丰富的维生素 B1、维生素

B2、维生素 PP、烟酸、维生素 A、维生素 C 和维生素 D。香菇中维生素 D 的含量比大豆高 20 倍，是海带的 8 倍。蘑菇的不同部位，营养物质的含量不同。一般地说，菌盖比菌柄营养更丰富。最适于食用的是新鲜的较幼嫩的蘑菇子实体。

（二）块菌

块菌，一种在地下形成子实体的子囊菌，属真菌门子囊菌纲块菌目(Tuberales)块菌科(Tuberaceae)块菌属(Tuber)。块菌味道鲜美，香气浓郁，为世界闻名的食用菌之一。因为它生长在地下、无茎干或藤蔓，难以被人发现，所以又称为地下自然生物资源。块菌呈圆形、椭圆形、黑色、小者如豌豆，大者如柑橘。子囊果呈不规则球形，椭圆形，表面有明显的如桑椹状的疣突，疣突多圆钝，由深网状沟缝分隔，果直径 2.5~5.5 厘米 2.1~4 厘米或更大，黑褐色，深咖啡色，鲜时黄褐色。生于华山松、杉、麻栎、马桑等针阔叶混交林的浅表土层或植物根际的土中。其中黑孢块菌、白块菌、夏块菌、勃良第块菌、印度块菌、中国块菌等均为重要的商业块菌。块菌如图 7-2 所示。块菌干片如图 7-3 所示。



图 7-2 块菌



图 7-3 块菌干片

主要参考资料：

1. 中国大百科全书（农业卷、生物学卷） 中国大百科全书出版社
2. 农业大百科全书（蔬菜卷） 农业出版社 1994 年
3. 简明大不列颠百科全书

第八章 食用水果及坚果；柑桔属水果或甜瓜的果皮

一、概述

本章章注释未作修改；4 位数税目未作修改；5、6 位数子目新增 1 条，删除 1 条，条文修改 1 条，即对税目 08.02、08.05 和 08.10 中的子目进行了调整。

二、章注释和子目注释的修改情况

本章无子目注释，章注释未作修改。

三、目录结构和税目条文的调整情况

（一）税目 08.02 的调整

考虑到马卡达姆坚果（夏威夷果）贸易量的不断增长，新增子目“0802.60 马卡达姆坚果（夏威夷果）”，其商品来自于原子目“0802.90 其他”。该子目与原本国子目“0802.904 夏威夷果”的列目重复，所以删除该本国子目。

（二）税目 08.05 的调整

为使条文更明确，子目“0805.40 柚”的条文修改为“葡萄柚，包括柚”，其商品范围未发生变化。

（三）税目 08.10 的调整

因为贸易量小，删除子目“0810.30 黑、白或红的醋栗（加仑子）及鹅莓”，其商品转移至子目“0810.90 其他”项下。

四、相关的商品知识介绍

（一）马卡达姆坚果（macadamia）

马卡达姆坚果又称澳洲坚果、夏威夷果，属山龙眼科常绿观赏乔木，约 10 个种，果实是一种可食用且风味浓厚的坚果。原产澳大利亚东北部昆士兰沿海雨林和灌木林中。在夏威夷和澳大利亚作为商品生产的主要有两个品种，即光壳的 *M. integrifolia* 和粗壳的 *M. tetraphylla*，但它们的杂交品种很多。马卡达姆坚果的植株一般可达 18.3 米高，15.2 米宽，四季结果；叶革质、有光泽，长 20~30 厘米；花簇粉红色或白色，有香气，每簇可结 1~20 个果；坚果有光泽、圆形、直径 2.5 厘米，具有厚的革质外壳。其果实含油量高达 60~80%，还含有丰富的钙、磷、铁、维生素 B 和氨基酸。马卡达姆坚果树如图 8-1 所示。马卡达姆坚果果实如图 8-2 所示。马卡达姆坚果如图 8-3 所示。马卡达姆坚果仁如图 8-4 所示。



图 8-1 马卡达姆坚果树



图 8-2 马卡达姆坚果果实



图 8-3 马卡达姆坚果



图 8-4 马卡达姆坚果仁

（二）柚及葡萄柚

柚，芸香科(Rutaceae)柑橘属常绿乔木。又名抛、文旦。如图 8-5 所示。原产中国南部及马来西亚、东印度群岛一带。中国福建、广西、四川、台湾、湖南等地栽培较多。亚洲东南部也广泛栽培，以泰国为主。亚洲以外柑橘产区栽培较少。树冠近圆形。枝条粗壮，有刺。叶片较大，卵形或椭圆形、叶柄长，翼叶宽大多呈心脏形，叶背沿主脉有绒毛，花大，白色，呈总状花序，偶有单生。柑果在柑橘属中最大，近圆球形或扁圆形、梨形，果皮表面稍粗糙，黄色，厚而韧，与瓢囊不易剥