

0303.82 1. えいのひれ (Raja 属のもの)

本品は、えいの体の左右両側から得られる。これらの胸びれは、皮がない状態で提示され、冷凍されているものであり、放射状の軟骨を含み、重量比は、魚肉約 86%、軟骨約 14%である。

通則 1 及び通則 6 を適用

**0303.91 1. からふとししゃも (Capelin) の卵**

本品は、塩の含有量（重量比）が 1%以下で、マイナス 18 度で冷凍された、6~12 キログラムの塊のものである。本品は、食用に供する前に更なる加工が行われる。

通則 1 及び 6 を適用

0305.20 1. だんご魚 (Lump Fish) の卵

本品は、塩水漬けのもので、塩の含有量（重量比）が 15~18%で、105 キログラムのたる詰め
にされたもの。塩分が多いため、食用に供する前に更なる加工が行われる。

通則 1 及び 6 を適用

0307.32 1. 湯通しされたモエギイガイ (*Perna canaliculus*)

本品は、片側の殻の付いた未調理のものである。本品は、殻を開くために熱湯を吹きかけることにより、い貝に湯通し／熱ショックを与えたものである。殻の片側は取り除かれ、い貝は一つずつ急速冷凍され、包装される。

包装容器には、「食べる前に調理すること」と記載されている。

通則1及び6を適用

0307.99 1. 凍結乾燥したいか（セピア・オフィキナリス）の粉

本品は、生鮮のいかから得た粉状のもので、調製食料品に使用される。

通則1及び6を適用