

## ✚ 貨物概要

かたくちいわしを水煮した後、乾燥したもの

製 法：原料を洗浄→ポイル（1%塩水、100℃、15分）→自然乾燥（天日干し1～2日、水分35～40%）→選別→機械乾燥（70℃、2時間、水分10%未満）→包装

成分割合：かたくちいわし 100%（学名：Engraulis Japonicus）

性 状：体長約2～3cm

用 途：加工食品用原料

## ✚ 分類

関税率表第 0305. 54 号（統計番号 0305. 54-100）の乾燥したかたくちいわし

## ✚ 分類理由

本品は、かたくちいわしを水煮した後乾燥したものであり、カタラーゼ活性は陰性（－）ですが、ポイルは乾燥のための前処理と認められることから、関税率表第 03. 05 項の規定により、上記のとおり分類されます。

参考：国内分類例規 0305. 54、0305. 59「1. いりこ、めざし等」



## 注記

関税を課する場合の基礎となる貨物の性質は、特定の場合を除き、当該貨物の輸入申告の時における現況によります（関税法第4条）。

この分類事例は、一定の事実関係を前提とした一般的な回答であり、必ずしも事案の内容の全部を表現したものではありませんので、輸入を予定している具体的な貨物に適用する場合には、この回答内容と異なる関税率表適用上の所属（分類）となり、異なる課税関係が生ずることがあることにご注意下さい。

（具体的な貨物の関税分類や関税率について輸入申告時の審査の際に尊重される回答を希望される場合には、文書による事前教示をご利用下さい。）