

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

0304.44 1. 冷蔵したアトランティックコッド (*Gadus morhua*) のフィレ (水戻ししたもの)

本品は、通常の乾燥工程を経たコッドを、添加物を含まない冷水（最高 2 度）に 6～10 日間入れたもので、その過程で皮と骨は取り除かれている。加工の完了後、コッドのフィレは真空包装される。本品は、冷蔵状態で提示される。

通則 1 及び 6 を適用

0304.71 1. 冷凍したアトランティックコッド (*Gadus morhua*) のフィレ (水戻ししたもの)

本品は、通常の乾燥工程を経たコッドを、添加物を含まない冷水（最高2度）に6～10日間入れたもので、その過程で皮と骨は取り除かれている。加工の完了後、コッドのフィレは真空包装される。本品は、冷凍状態で提示される。

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

0309.90 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（第3類注3）及び6を適用