

คำวินิจฉัยคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ครั้งที่ 5/2555

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>ซอสเปรี้ยว CHINKIANG VINEGAR SAUCE เป็นของเหลวสีดำ ส่วนประกอบตามฉลาก มีน้ำ 69.5% ข้าวเหนียว 25% น้ำตาล 3% เกลือ 2.5% กระบวนการผลิตเริ่มต้น โดยนำข้าวมาทำความสะอาด หุง แล้วเติมยีสต์ เพื่อให้เกิดการหมักจนมีกรดน้ำส้ม แล้วผ่านการกรองจึงนำมาเติมน้ำตาล เกลือ และบรรจุขวด มีความเข้มข้นของ Acetic Acid ร้อยละ 4.97</p>	<p>พิจารณาแล้วนำมาใช้เป็นซอสไว้ปรุงแต่งอาหาร ซึ่งเป็นของตรงตามตัวบท EN/HS 2002 Heading 21.03 Page 178 ระบุว่า “This heading covers preparations, generally of a highly spiced character, used to flavour certain dishes (meat, fish, salads, etc.), and made from various ingredients (eggs, vegetables, meat, fruit, flours, starches, oil, vinegar, sugar,... (ก. ซอสและของปรุงแต่งสำหรับทำซอสของผสมที่ใช้ปรุงรส และของผสมที่ใช้ชูรส ประเภทนี้คลุมถึงของปรุงแต่ง โดยทั่วไปมีคุณลักษณะเพื่อเพิ่มรสชาติมาก ใช้เพื่อปรุงกลิ่นรสอาหารบางชนิด (เนื้อสัตว์ ปลา สลัด ฯลฯ) และทำจากส่วนผสมต่าง ๆ (ไข่ พืชผัก เนื้อสัตว์ ผลไม้ แป้ง สตาร์ช น้ำมัน น้ำส้มสายชู น้ำตาล...)” จัดเข้าพิกัดประเภทที่ 2103.90 ในฐานะเป็นซอสอื่นๆ ตามหลักเกณฑ์การตีความข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	<p>2103.90</p> <p>กอ 108/2555/ป5 /2555(3.15)</p>