

附表 4、歐盟官能檢查標準

1. Whitefish ⁽²⁾ :

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
皮膚	明亮;有光澤及色彩或乳白色及無變色	顏色明亮;但無光澤	有變色/暗淡	暗淡色澤
皮膚黏液	水樣, 透明	有點渾濁	乳白色	淡黃灰色, 不透明黏液
眼睛	凸面;黑, 明亮;瞳孔清澈	凸面及微暗沉;瞳孔黑, 不鮮明;角膜微乳白	平面;角膜有乳白色;瞳孔不清澈	中心凹陷;瞳孔灰色;角膜乳白色
魚鰓	明亮色澤;無黏液	淡色;透明黏液	褐/灰色;濃稠, 不透明黏液	淡黃色;乳白色黏液
腹膜(魚肚肉)	光滑;明亮;不易與肉分離	微暗淡;可從肉體分離	斑點, 易從肉體分離	無黏著
腮及腹腔的氣味(鰈魚及比目魚類除外)	鮮味(海藻味)	無鮮味(海藻味);中間氣味;	發酵味;微酸味	酸味
腮及腹腔的氣味(鰈魚及比目魚類)	新鮮油味;胡椒味;土味	油味;海藻味(鮮味)或帶甜味	油味;發酵味;不新鮮, 稍有油脂臭味	酸味
魚肉	緊實有彈性;表面光滑	缺乏彈性	稍軟(鬆弛), 彈性低;蠟狀(如天鵝絨般柔軟光滑)及表面無光澤	軟(鬆弛);易從肉體分離皮膚表面有皺紋
鮫鰈魚的血管(headed anglerfish)	鮮明的外型 明亮的紅色	鮮明的外型 血液呈現黑色	血液些微呈棕色	血液完全呈棕色 魚肉呈黃色

2. Bluefish ⁽³⁾ :

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
皮膚	明亮/虹彩色;背部/表面清楚分界	無光澤和亮度;顏色黯淡	暗淡、無色無味;魚體有皺折	非常暗淡;皮與肉分離
皮膚黏液	水樣, 透明	有點渾濁	乳白色	淡黃灰色, 不透明黏液
肌肉	非常結實/不易彎曲	相當硬/堅固	有點軟	柔軟鬆弛
鰓蓋	銀色光澤	銀色光澤, 有點紅或棕色	褐色, 從血管廣泛滲血	淡黃

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
眼睛	凸面(鼓起);鮮豔深藍瞳孔,眼瞼透明	凸面/有點凹陷;黑色瞳孔;乳白色角膜	平坦;瞳孔模糊;眼睛週遭有血滲出	中心凹陷;灰色瞳孔;乳白角膜
魚鰓	均勻紅色到紫色;無黏液	顏色不鮮艷;邊緣蒼白透明黏液	變色;不透明的黏液	淡黃;乳白黏液
腮氣味	新鮮海藻味(鮮味);有刺激性;碘酒味	無海藻味(鮮味)或鮮味中間氣味	稍有硫磺、腐臭油脂味或爛水果味	腐酸味

3. Selachii-軟骨魚綱類⁽⁴⁾:

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
眼睛	凸面;鮮豔明亮瞳孔較小	凸面有點凹陷;無鮮豔明亮橢圓形瞳孔	平坦;無光澤	凹面;帶淡黃色
外觀	皮膚上有少量黏液	皮膚上(特別是魚嘴和鰓)沒有黏液	魚嘴及鰓有黏液;下顎較為平坦	魚下巴略垂;魚嘴及鰓有大量黏液
氣味	鮮味(海藻味)	無味道或微不新鮮氣味;但不是氨水味	輕微的氨水味;酸味	刺激性的氨水味

3-1. 紅魚屬特定或附加標準:

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
皮膚	明亮光澤;彩虹色水樣黏液	明亮光澤;水樣黏液	光澤褪色及暗淡;有不透明黏液	褪色;有皺摺及濃厚黏液
肌肉組織	結實有彈性	結實	柔軟	鬆弛
外觀	鰭的邊緣呈半透明及彎曲	僵硬的鰭	柔軟	下垂
腹部	鰭邊緣呈白色及閃耀的淡紫色	鰭邊緣白色有光澤,魚鰭周圍有紅色斑點	鰭邊緣白色無光澤;有多處紅色或黃色斑點	腹部呈黃或青色;腹肉有紅色斑點

4. Cephalopods-頭足類⁽⁵⁾:

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
皮膚	明亮光澤;皮肉沒有分離	無光澤;皮肉沒有分離	褪色;皮肉易分離	(未規定判定標準)
肌肉	非常結實;珠白色	結實;白色	有點軟;粉白色或微黃色	
觸角	不易分離	不易分離	容易分離	

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
氣味	新鮮；海草味	些微海草味；無氣味	墨水味	

備註：

(1) 依產品品質狀態區分下列3級鮮度標準：

Extra: 無壓痕，傷害，瑕疵及壞死顏色。

A: 無污染痕跡及不良變色，僅能容忍輕微受損及表面傷痕。

B: 可容忍少部分有嚴重受損及表面傷痕，但必須無斑點及壞死的顏色。

(2) 依據歐盟執委會2015年12月31日出版之「on a coordinated control plan with a view to establishing the prevalence of fraudulent practices in the marketing of certain foods」建議，Whitefish指淡水或海水之底棲魚類。依據Regulation (EC) No 2406/96規定，Whitefish指下列魚種：

中文名稱	英文名稱	學名
黑線鱈	Haddock	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>
大西洋鱈魚	cod of the species	<i>Gadus morhua</i>
綠青鱈	saithe	<i>Pollachius virens</i>
青鱈	pollock	<i>Pollachius pollachius</i>
平鮎屬	redfish	<i>Sebastes</i> spp.
牙鱈	whiting	<i>Merlangius merlangus</i>
魷鱈屬	ling	<i>Molva</i> spp.
無鬚鱈種	hake of the species	<i>Merluccius merluccius</i>
鯧魚	Ray's bream	<i>Brama</i> spp.
鮫鯨魚屬	anglerfish	<i>Lophius</i> spp.
條長臀鱈	pouting	<i>Trisopterus luscus</i>
細長臀鱈	poor cod/Mediterranean cod	<i>Trisopterus minutus</i>
牛眼鯛	bogue	<i>Boops boops</i>
黑斑棒鱸	picarel	<i>Maena smaris</i>
鰻魚	conger	<i>Conger conger</i>
琴魴鯉屬	gurnard	<i>Trigla</i> spp.
鰻魚屬	mullet	<i>Mugil</i> spp.
鰈魚	plaice	<i>Pleuronectes platessa</i>
鱗魷屬	megrin	<i>Lepidorhombus</i> spp.
鯛屬	sole	<i>Solea</i> spp.
歐洲黃蓋鰈	dab	<i>Limanda limanda</i>
小頭油鰈	lemon sole	<i>Microstomus kitt</i>
歐洲川鰈	flounder	<i>Platichthys flesus</i>
叉尾帶魚	scabbard fish	<i>Lepidopus caudatus</i> and <i>Aphanopus carbo</i>

(3) 依據Regulation (EC) No 2406/96規定，Bluefish指下列魚種，且適用Whitefish、軟骨魚綱類及頭足類以外之其他水產品：

中文名稱	英文名稱	學名
長鰭鮪魚	Albacore or longfinned tuna	<i>Thunnus alalunga</i>
太平洋黑鮪(黑鮪)	bluefin tuna	<i>Thunnus tonggol</i> or <i>Thunnus orientalis</i>
大目鮪魚	bigeye tuna	<i>Thunnus obesus</i>
藍鱈	blue whiting	<i>Micromestistius poutassou</i> or <i>Gadus poutassou</i>
鯷魚	herring	<i>Clupea harengus</i>
沙丁魚	sardines	<i>Sardina pilchardus</i>
鯖魚	mackerel	<i>Scomber scombrus</i> and <i>Scomber japonicus</i>
竹筴魚	horse mackerel	<i>Trachurus</i> spp.
鰵魚	anchovy	<i>Engraulis</i> spp.

(4) Selachii-軟骨魚綱類：

中文名稱	英文名稱	學名
白斑角鯊及鯊屬	Dogfish	<i>Squalus acanthias</i> and <i>Scyliorhinus</i> spp.
魷(鰩)屬	skate	<i>Raja</i> spp.

(5) Cephalopods-頭足類：包含 0307 號列下之產品及墨魚/cuttlefish (*Sepia officinalis* and *Rossia macrosoma*)。

本附表引用歐盟理事會 Regulation (EC) No 2406/96 規定。