

附表 3、歐盟標示規定

1. 未經實質加工水產品及部分加工水產品之強制標示項目：

適用HS Code範圍		0301~0307	1604~1605 190220、19022010
產品類別		未經實質加工水產品及部分加工水產品，如鹽漬、煙燻水產品、含殼烹煮蝦類產品	加工水產品，如罐製、複合性或裹粉(breaded)產品
項次	項目	規定內容	
1	產品名稱	(1) 商業名稱及學名皆必須標示，例如：Mahi-Mahi ( <i>Coryphaena hippurus</i> )。 (2) 若添加水分重量大於5%之切片、接合或全魚類型水產品，必須在產品名稱加註“Added water”。	(1) 食品名稱應為其合法名稱(包含學名)，若無，則為其慣用名稱，或若無慣用名稱或已不使用慣用名稱，應提供描述性名稱。 (2) 若添加水分重量大於5%之切片、接合或全魚類型水產品，必須在產品名稱加註“Added water”。
2	原料生產方式	例如：“caught…”、“caught in freshwater…”或“farmed…”。 若相同學名不同生產方式，應分開標示。	
3	捕撈區域/ 養殖來源	(1) 原料為漁船漁獲物：依FAO公布之海域(areas)、次海域(sub-areas)及區域(divisions)清單標示海域之名稱(例如：Caught in Northwest Pacific Ocean)，也可以圖示表示，查詢網址： <a href="http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en">http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en</a> 。 (2) 原料為養殖魚：生產國家。 (3) 原料來自多個國家或地區：至少必須標示具代表性原料，並分別說明來源。	
4	漁業種類/ 漁業別	(1) 原料為海撈漁獲物必須標示漁船作業方式，例如：圍網(seines)。 (2) 若相同魚種之原料來源不同，且漁船作業方式不同，必須分開標示其漁業種類/漁業別。	
5	特殊魚種之標示	若水產品為蛇鯖科( <i>Gempylidae</i> family)，特別是學名為 <i>Ruvettus pretiosus</i> 及 <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> 之魚種(俗名為油魚，oil fish)，應提供標示資訊，以警告消費者可能發生腸胃不適之症狀。	
6	凍結日期 初次凍結日期	(1) 未經實質加工產品必須標示。 (2) 標示方式為“Frozen on day/month/year”。	
7	淨重(Net weight)	(1) 以公克(grams)或公斤(kilograms)表示。 (2) 固體食物產品在液體溶液中(包含冷凍或急速冷凍水產品)，必須標示“Drained net weight”，其重量為扣除液體重量。 (3) 水產品若有包冰(glazed)，淨重不應含包冰重量。	(1) 同右 (2) 同右 (3) 水產品為罐頭或調理產品應扣除其醬汁重。
8	保存期限或 有效期限	(1) 標示日期應以未編碼形式依序包含日、月、年。 (2) 保存未超過3個月，得僅標示日及月，保存超過3個月不滿18個月，得僅標示月及年，保存超過18個月以上，得僅標示年。	

9	成分列表	(1) 依據水產品所占重量，由大至小排列(單一成分產品則不適用)。 (2) 若添加水分時，必須標示。
10	過敏原	(1) 過敏原必須列入成分(ingredients)明細清單，且與其他非過敏原料標示有所區別及特別強調，例如使用不同字體、樣式或背景顏色。 (2) 如無成分明細清單者，標示之警語得以“Contains…”(本產品含有○○)或“Contains… causing allergies or intolerances.”(本產品含有○○，會造成過敏或不耐症)等同意文字擇一標示。 (3) 產品名稱若已顯示過敏原，則無需再次標示。
11	添加物	若有使用添加物，應依歐盟法規使用E代碼標示。
12	解凍	(1) 標籤必須標示產品是否有被解凍(Defrosted)。 (2) 下述產品除外： A. 僅為最終產品成分之一。 B. 為食品安全目的而先進行冷凍作業。 C. 涉及煙燻、鹽漬、烹煮、醃製、乾燥等相關加工程序前之解凍。 D. 凍結式生產技術必要之程序。
13	保存及使用條件	任何特殊保存或使用條件皆必須標示。
14	製程資訊	產品製程之特殊資訊(例如冷凍、冷藏、新鮮、煙燻及乾燥等)，如使用放射線照射應以相關會員國語言標示。
15	食品生產者及產地資訊	(1) 歐盟境內負責廠商名稱及地址。 (2) 原產地國家名稱。 (3) 歐盟核可登錄廠場號碼。
16	使用說明	(1) 必要時，說明用何種方法適當處理食物。 (2) 需加熱調理後，始得供消費者食用者，應標示加熱調理條件。
17	營養成分	(1) 使用每100 g或100 ml表示。 (2) 包括脂肪、飽和脂肪、碳水化合物、糖、蛋白質及鹽含量。 (3) 維生素、礦物質或其他營養成分得視需求標示。 (4) 參考攝取量(reference intake)可使用比率及百分比表示。 (5) 只有單一成分之未經實質加工產品不適用。
18	調氣包裝	使用調氣包裝技術，應予以註明。
19	添加蛋白質	需標示添加的蛋白質及其動物來源。
20	重組水產品	使用其他成分(例如：食品添加物或食品酵素)或將不同小塊水產品組合成完整塊狀，必須明確標示“formed fish”。

## 2. 自願性標示項目(非強制)：

項次	項目	規定內容
1	捕撈日期或收獲日期	依據適當證明文件填寫。
2	卸魚日期	依據適當證明文件填寫。
3	卸魚港口	卸魚港口名稱。
4	漁具/漁法資訊	(1) 依據適當證明文件填寫。 (2) 若使用其他捕魚技術(例如：手釣、潛水)取得漁獲物原料，可自願性標示。
5	船籍國	依據適當證明文件填寫。
6	環境、道德或社會訊息	依據適當證明文件填寫。
7	其他	食品生產者可標示對消費者有用之資訊，只要標示內容為清晰、明確及可供查核。

本附表引用規定：

歐洲議會及理事會 Regulation (EC) No 853/2004、Regulation (EC) No 2017/625、Regulation (EU) No 1169/2011 與歐盟標示指導手冊 (A pocket guide to the EU's new fish and aquaculture consumer labels)。