

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(鱈魚及比目魚類除外)	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(鱈魚及比目魚類)	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
鮫鱈魚的血管(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
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

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
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; 鮮艷明亮瞳孔較小	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; 下顎較平坦	魚下巴略垂; 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	
氣味	新鮮; 海草味	些微海草味; 無氣味	墨水味	

5-1. Crustaceans/Shrimps-甲殼類/蝦⁽⁶⁾：

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
最低要求	外殼表面明亮濕潤、無黏液、沙或其他異物、肌肉無異味，換箱時須個別更換			同Extra最低要求
外觀				
-帶殼	透明粉紅色、帶白色小斑點；胸殼部分顏色較淺	淡粉紅色至藍紅色、帶白色小斑點；胸殼部分淺色略趨灰色	(未規定判定標準)	(未規定判定標準)
-深水蝦	均勻粉紅色	粉紅色、頭部可能開始變黑		
去殼時及去殼後的肉質	易於脫殼、僅有技術上的肌肉損失，肉質結實但不僵硬	不易脫殼、少量肌肉損失，肉質較不結實且輕微僵硬		
碎片	允許偶發的蝦碎片	允許少量的蝦碎片		
氣味	新鮮海藻味、略帶甜味	酸味、已無海藻味		

5-2. Crustaceans/Norway lobster-甲殼類/螯蝦⁽⁶⁾：

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
殼	淺粉色或粉紅色至橘紅色	淺粉色或粉紅色至橘紅色，無黑點	輕微褪色，有些許黑點及灰色、特別在外殼及尾端	
眼睛及腮	眼黑亮、腮呈粉紅色	眼暗沉、灰或黑色，腮呈灰色	腮呈暗灰色或背殼表面有綠色	(未規定判定標準)
氣味	特徵性、溫和的貝類氣味	無特徵性、溫和的貝類氣味，無氣味	輕微酸味	
尾端肌肉	半透明與藍色、趨於白色	不再半透明、但未變色	外觀不透明且暗沉	

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 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>
鯊鱈屬	ling	<i>Molva</i> spp.
無鬚鱈種	hake of the species	<i>Merluccius merluccius</i>

中文名稱	英文名稱	學名
鰨魚屬	Ray's bream	<i>Brama</i> spp.
鮫鱈魚屬	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.
鱈魚	plaice	<i>Pleuronectes platessa</i>
鱈魚屬	megrin	<i>Lepidorhombus</i> spp.
鯛屬	sole	<i>Solea</i> spp.
歐洲黃蓋鱈	dab	<i>Limanda limanda</i>
小頭油鱈	lemon sole	<i>Microstomus kitt</i>
歐洲川鱈	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	bigeye tuna	<i>Thunnus obesus</i>
藍鱈	blue whiting	<i>Micromestistius poutassou</i> or <i>Gadus poutassou</i>
鯉魚	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>
竹筴魚屬	horse mackerel	<i>Trachurus</i> spp.
鰱魚屬	anchovy	<i>Engraulis</i> spp.
西鯉魚	sprat	<i>Sprattus sprattus</i>

- (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(鯊)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*)。

- (6) Crustaceans-甲殼類：包含 0306 號列下，不論是活體、生鮮、冷藏或蒸煮過的產品：

中文名稱	英文名稱	學名
蝦	shrimps and pandalid shrimps	<i>Crangon crangon</i> and <i>Pandalus borealis</i>
食用蟹類	edible crabs	<i>Cancer pagurus</i>
螯蝦	Norway lobsters	<i>Nephrops norvegicus</i>

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