

歐盟登錄水產品加工廠廠商加工聲明書之簽署作業原則

中華民國 106 年 3 月 7 日經濟部標準檢驗局經標二字第 10620000770 號函

訂定全文 11 點，並自即日生效

中華民國 106 年 6 月 26 日經濟部標準檢驗局經標二字第 10620002110 號令

修正發布全文 10 點，並自即日生效

中華民國 112 年 12 月 25 日經濟部標準檢驗局經標檢政字第 11220205630 號令

修正發布全文 10 點，並自即日生效

中華民國 114 年 12 月 19 日經濟部標準檢驗局經標檢政字第 11430024450 號令

修正發布全文 10 點，並自 115 年 1 月 1 日生效

- 一、經濟部標準檢驗局（以下簡稱本局）為配合農業部漁業國家管控及檢查計畫之打擊非法、未報告及不受規範（illegal, unreported and unregulated，以下簡稱 IUU）漁業政策，並協助歐盟登錄水產品加工廠廠商（以下簡稱廠商）提送加工漁獲物輸銷歐盟之加工聲明書簽署作業，特訂定本作業原則。
- 二、廠商應依據農業部訂定之「遠洋漁業漁獲物或漁產品出口業者核准及管理辦法」，先取得遠洋魚貨出口業者資格，再依據歐盟理事會第 1005/2008 號規章（以下簡稱 1005/2008）第十四條第二項規定及漁獲物原料來源填妥附表一加工聲明書，聲明其非來自 IUU 漁業，並經本局所屬轄區分局簽署確認。
- 三、前點漁獲物不包括活觀賞水產動物、養殖水產品、墨魚（烏賊）魷魚及章魚除外之軟體類動物（如牡蠣、扇貝、淡菜、海螺除外之螺類產品）、甲殼類及軟體類動物除外之水產無脊椎動物（如海參、海膽、水母）及附表二所列水產品。
- 四、廠商購買用於加工後輸銷歐盟之原料前，應事先確認該漁獲物非為 IUU 來源，且務必要求供應商提供符合 1005/2008 規定之漁獲證明書相關證明文件，以作為填寫加工聲明書之佐證資料。
- 五、廠商應經由下列方式查證漁獲物非為 IUU 來源，且查證資料應留存五年。
 - （一）漁獲證明書為歐盟官方公告之船籍國所屬權責機關核發：進入歐盟執委會（European commission）或海洋漁業總署（The Directorate-General for Maritime Affairs and Fisheries, DG MARE）網頁，以關鍵字「Illegal fishing」搜尋打擊非法漁業官網（The EU rules to combat illegal fishing），於「Notifications」項下點選「Flag State notifications」，查詢可證明及驗證漁獲證明書正確性之各船籍國所屬權責機關名單。
 - （二）捕撈漁船非屬 IUU 漁船名單，且合法隸屬於區域性漁業管理組織

(Regional fisheries management organizations, RFMOs) 名單，須包括農業部漁業署（以下簡稱漁業署）、歐盟及區域性漁業管理組織等相關漁船名單及不合作國家名單。

六、廠商向本局轄區分局申請簽署加工聲明書時，應檢附下列文件：

- (一) 農業部核發之遠洋魚貨出口業者核准證明文件影本。
- (二) 填寫完整並有加工廠負責人或其授權人簽名之加工聲明書。
- (三) 使用我國籍漁船原料者，應先向漁業署申請核發輪歐盟漁獲證明書 (European Union Catch Certificate, EUCC)，並提供正本、影本各一份（正本驗畢檢還，影本留存），該等文件內容應可清晰判讀所有登載資訊。
- (四) 使用進口原料者，原料輸出國政府權責機關核發之衛生證明書 (Health Certificate) 及捕撈漁船船籍國核發之漁獲證明書 (Catch Certificate) 等相關證明文件（正本驗畢檢還，影本留存），該等文件內容應可清晰判讀所有登載資訊。
 1. 漁獲證明書：原料輸出國政府機關應證明其產品符合 1005/2008 規定或歐盟執委會第 1010/2009 號規章（以下簡稱 1010/2009）規定或等同規定。
 2. 歐盟官方認可之特殊格式漁獲證明書：請參見 1010/2009 之 Annex IX。
 3. 簡易版漁獲證明書：請參見 1010/2009 之 Annex IV。依據 1010/2009 第六條規定，適用下列漁船：
 - (1) 全長少於十二公尺且無拖曳漁具。
 - (2) 全長少於八公尺且有拖曳漁具。
 4. 除上述漁獲證明書外，輸出國主管機關亦可用符合 1005/2008 第十四條第一項之證明文件取代。
 5. 多角貿易：B 國使用 A 國籍漁船漁獲物經加工後輸銷至我國做為原料，應取得 B 國主管機關核發之加工聲明書及衛生證明書，以及 A 國主管機關核發之漁獲證明書。若為更複雜之多角貿易，則應取得漁獲物原料捕撈漁船所屬國籍主管機關核發之漁獲證明書及最終產品出口國之主管機關核發之非 IUU 證明文件及衛生證明書。倘取得之漁獲證明書為影本，應可清晰判讀所有登載資訊。

(五) 詳細之加工流程資訊：以供本局轄區分局參照附表三之製成率，據以審定

實際產品製成率之合理性。

- (六)必要時，得依受理簽署單位要求隨附前點查證資料、商業交易證明文件、原料進口報單、貨運提單或衛生福利部食品藥物管理署食品及相關產品輸入許可通知等佐證文件影本。

七、廠商所檢附前點第二款文件，依不同加工製造情形，有下列要求：

- (一)單批進口漁獲物全部用於單批水產品加工時，應檢附一份漁獲證明書及相對應之一份衛生證明書。
- (二)多批進口漁獲物用於單批水產品加工時，應逐一檢附各批漁獲物之漁獲證明書及衛生證明書，並於加工聲明書上列出全部漁獲證明書資訊。
- (三)單批漁獲證明書所載漁獲物數量分批多次輸銷歐盟時，應檢附一份漁獲證明書、相對應之一份衛生證明書及輸歐盟進口漁獲物數量核銷紀錄表（參考格式如附表四）。

八、本局轄區分局應檢視並確認廠商加工聲明書上所載內容與第六點所附證明文件內容相符合後始得簽署，但有下列情形之一者，應不予簽署：

- (一)廠商非為農業部核准之遠洋魚貨出口業者或其出口資格被暫停或廢止者。
- (二)原料非為本作業原則規範範圍之漁獲物。
- (三)廠商未依受理簽署單位要求提供第六點第六款之佐證文件影本。
- (四)廠商依第六點所附證明文件資訊，貨證不符者。
- (五)船籍國簽證主管機關及捕撈漁船合法性未符合第五點規定。

當有前點第三款情形時，本局轄區分局應逐批確認核銷紀錄表資訊及簽名，並影印該表後於影本空白處以非黑色之墨水筆再次簽名證明，併同該批次簽署之加工聲明書交由廠商連同漁獲證明書影本用於提交歐盟輸入國主管機關。核銷紀錄表正本則交付廠商留存，續為下次申請作業之核銷紀錄用。漁獲物原料使用完畢當批次申請作業，核銷紀錄表正本則由本局轄區分局歸檔，該批次簽署之加工聲明書交由廠商連同漁獲證明書正本用於提交歐盟輸入國主管機關。

本局轄區分局依第一項規定審查發現廠商採購漁獲物有涉及 IUU 漁業疑慮或異常情形，或接獲歐盟會員國邊境檢查站通知本局簽署加工聲明書之漁獲物違反 IUU 漁業相關規定者，應由轄區分局將完整案件資料提送本局後轉請漁業署依「遠洋漁業條例」及相關規定，對涉案廠商進行裁處，且經裁處後，該已簽署加工聲明書失其效力。

九、廠商廠商填寫及本局轄區分局簽署加工聲明書，各欄位之填寫注意事項如附表一。

十、廠商及本局轄區分局應將當批次之衛生證明書及加工聲明書（包含原料輸出國政府機關核發之相關證明文件）影本一併留存至少五年。

第二點、第九點附表一、第三點附表二、第六點附表三、第七點附表四修正規定

附表一 加工聲明書及填寫/簽署注意事項

Document Number/ 文件編號：_____

一、加工聲明書格式

Statement under Article 14(2) of Council Regulation (EC) No 1005/2008 of 29 September 2008 establishing a Union system to prevent, deter and eliminate illegal, unreported and unregulated fishing

依據 2008 年 9 月 29 日歐盟理事會第 1005/2008 號規章第 14(2)條所建立防止、遏止及消除非法、未報告及未受規範捕魚行為之聲明

I confirm that the processed fishery products: (product description and Combined Nomenclature code) have been obtained from catches imported under the following catch certificate(s):
我確認本批次加工水產品(請於上方空白處以英文繕打產品名稱及歐盟 6 碼稅則編號)係源自下列漁獲證明書所登載之漁獲物原料：

Catch certificate number 漁獲證明書號碼	Vessel name(s) and flag(s) 捕撈漁船及船籍國	Validation date(s) 發證日期	Catch description 漁獲物名稱	Total landed weight (kg) 總卸魚重量	Catch processed (kg) 用於加工之漁獲物重量	Processed fishery product (kg) 加工水產品所含魚肉重量	Net weight of the final product (kg) 最終產品淨重

Name and address of the processing plant/ 加工廠名稱及地址：

Name and address of the exporter (if different from the processing plant) / 出口商名稱及地址(若與加工廠商不同)

Approval number of the processing plant/ 加工廠登錄號碼：_____

Health certificate reference number/ 衛生證明書號碼：_____

Issuance date of health certificate/ 衛生證明書核發日期：_____

Responsible person of the processing plant: 加工廠負責人	Signature: 簽名	Date: 日期	Place: 地點

Endorsement by the competent authority/ 簽署之權責機關：

Branch of the Bureau of Standards, Metrology and Inspection, Ministry of Economic Affairs

Official: 簽署官員姓名(正楷)	Signature and seal: 簽名及機關戳章	Date: 日期	Place: 地點
-------------------------	--------------------------------	-------------	--------------

--	--	--	--

二、填寫/簽署注意事項

(一) 廠商填寫部分

1. 欄位「I confirm that the processed fishery products:.....(product description and Combined Nomenclature code) have been obtained from catches imported under the following catch certificate(s)」：請填寫產品名(須與本局核發該批產品之衛生證明書相同)及歐盟 6 碼稅則編號。
2. 依據漁業署核發歐盟捕撈證明書 (EUCC) 或漁獲物船籍國所屬主管機關所核發之漁獲證明書(若有原料輸出國政府機關所簽發之加工聲明書內容應具一致性)填寫下列表格欄位：
 - (1) 欄位「Catch certificate number」：請填寫漁獲證明書之文件號碼。
 - (2) 欄位「Vessel name(s) and flag(s)」：請填寫漁獲證明書上所載之捕撈漁船名稱及船籍國。
 - (3) 欄位「Validation date(s)」：請填寫漁獲證明書之核發日期，格式為「MMM. DD, YYYY」(填寫例 JAN. 01, 2017)。
 - (4) 欄位「Catch description」：請填寫漁獲證明書上所載之魚種品名及學名。
 - (5) 欄位「Total landed weight (kg)」：請依魚種填寫漁獲證明書上所載之漁獲物總卸魚重量(公斤)。
 - (6) 欄位「Catch processed (kg)」：請填寫漁獲證明書上所載之漁獲物投入該批產品之重量(公斤)，即加工前使用魚肉的重量。(為「Total landed weight (kg)」欄位申報重量的全部或部分)
 - (7) 欄位「Processed fishery product (kg)」：請填寫該批輸歐盟水產品內之魚肉重量，即加工後產品含有魚肉的重量，不包含油、鹽水、蔬菜等其他成分。
 - (8) 欄位「Net weight of the final product (kg)」：請填寫該批輸歐盟水產品淨重，包含產品所有成分。(須與本局核發該批產品之衛生證明書相同)
若該產品屬高度加工產品(例如魚鬆產品)致使產品重量接近、等於或大於所使用漁獲物原料之重量時，廠商應附註產品中所含魚原料重量。
例如：使用 500 公斤某鯖魚原料經過混合添加其他成分原料及多次加工處理過程，產製得製成率約 70%之魚鬆產品 490 公斤，其中魚鬆產品中含某鯖魚成分重量為 350 公斤，則相關欄位資訊以下列方式表示。

...	Total landed weight (kg) 總卸魚重量	Catch processed (kg) 用於加工之漁獲物重量	Processed fishery product (kg) 加工水產品所含魚肉重量	Net weight of the final product (kg) 最終產品淨重
-----	-----------------------------------	------------------------------------	---	--

...	2,000	500	350	490
-----	-------	-----	-----	-----

(9) 若單批水產品使用多批漁獲物，應於加工聲明書上列出全部漁獲證明書資訊；若欄位不夠填寫，可自行於表格下方增列填寫。

3. 欄位「Name and address of the processing plant」：請填寫加工廠名稱及地址。
4. 欄位「Name and address of the exporter (if different from the processing plant)」：若出口商與加工廠不相同時，應填寫出口商名稱及地址。
5. 欄位「Approval number of the processing plant」：請填寫本局核可之加工廠登錄號碼。
6. 欄位「Health certificate reference number」請填寫本局核發衛生證明書之號碼(填寫例 80706000123)。
7. 欄位「Issuance date of health certificate」請填寫其核發日期(填寫例 JAN. 01, 2017)。
8. 表格欄位

- (1) 欄位「Responsible person of the processing plant」：請填寫加工廠負責人之正楷英(中)文名字。
- (2) 欄位「Signature」：加工廠負責人簽名。
- (3) 欄位「Date」：請填寫申請日期，格式為「MMM.DD, YYYY」(填寫例 JAN. 01, 2017)。
- (4) 欄位「Place」：請填寫加工廠地點，格式為「縣市名稱, TAIWAN」(填寫例 Kaohsiung, TAIWAN)。

(二) 本局轄區分局簽署部分

1. 欄位「Document Number」：填寫 TWPS+本局核發衛生證明書之號碼+流水號，流水號自 0 開始，倘有換證則依序 1、2… (填寫例 TWPS807060001230，如換證則為 TWPS807060001231)。
2. 欄位「Endorsement by the competent authority」：填寫或戳印所屬轄區分局名稱(填寫例 Kaohsiung Branch of the Bureau of Standards, Metrology and Inspection, Ministry of Economic Affairs)。
3. 欄位「Official」：請填寫或戳印簽署人員之正楷英文名字。
4. 欄位「Signature and seal」：由簽署人員以非黑色之墨水筆簽名及加蓋機關戳章。
5. 欄位「Date」：請填寫簽署日期，格式為「MMM.DD, YYYY」(填寫例 JAN. 01, 2017)。
6. 欄位「Place」：簽署地點，格式為「縣市名稱, TAIWAN」(填寫例 Kaohsiung, TAIWAN)。

(三) 該批輸歐盟水產品若為同一國家或不同國家進行多次加工，則每次加工均須檢附前一次加工聲明書，並增列欄位註明前次加工聲明書「Document Number」，及前次加工聲明書「Processed fishery product (Kg)」，相關欄位資訊可以下列方式表示。

...	Total landed weight (kg) 總卸魚重量	Catch processed (kg) 用於加工之漁獲物重量	Input from the previous PS (Kg)* 前次加工水產品之魚肉重量	Processed fishery product (kg) 加工水產品所含魚肉重量	Net weight of the final product (Kg) 最終產品淨重
			Previous PS document number 前次加工聲明書文件編號		
...					

*為前次加工聲明書「Processed fishery product (Kg)」欄位申報重量的全部或部分。

(四) 本加工聲明書格式為參考格式，廠商得依需求僅臚列英文內容，惟個別項目均應呈現。

附表二 不適用加工聲明書之水產品及其歐盟稅則編號

歐盟稅則編號 CN codes	不適用加工聲明書之水產品 List of excluded products for the processing statements
03 1604 1605	自魚苗或幼體養成的養殖水產品 Aquaculture products obtained from fry or larvae
0302 91 00 0302 99 00 0303 91 10 0303 91 90 0303 99 00 0305 20 00 0305 72 00 0305 79 00 1604	魚肝、魚卵、魚白、魚翅（軟骨魚綱的魚翅除外）、魚頭、魚尾、魚肚（魚鰾）及其他可食用的魚內臟 Livers, roes, milt, fish fins (with exception to fins of fish of the class <i>Chondrichthyes</i>), heads, tails, maws and other edible fish offal
0301 91 0302 11 0303 14 0305 43 00	捕自淡水之活或生鮮或冷藏或冷凍或煙燻之鱒魚 Trout (<i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> and <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>), live or fresh or chilled or frozen or smoked, caught in freshwater
0301 92 0302 74 00 0303 26 00 0305 44 10	捕自淡水之活或生鮮或冷藏或冷凍或煙燻之鰻魚 Eels (<i>Anguilla</i> spp.), live or fresh or chilled or frozen or smoked, caught in freshwater
0301 93 00 0302 73 00 0303 25 00	活或生鮮或冷藏或冷凍鯉魚 Carp (<i>Cyprinus</i> spp., <i>Carassius</i> spp., <i>Ctenopharyngodon idellus</i> , <i>Hypophthalmichthys</i> spp., <i>Cirrhinus</i> spp., <i>Mylopharyngodon piceus</i> , <i>Catla catla</i> , <i>Labeo</i> spp., <i>Osteochilus hasselti</i> , <i>Leptobarbus hoeveni</i> , <i>Megalobrama</i> spp.), live or fresh or chilled or frozen
0301 99 11 0302 13 00 0302 14 00 0303 12 00 0303 13 00 0304 41 00 0304 81 00	捕自淡水之活或生鮮或冷藏或冷凍太平洋鮭魚、大西洋鮭魚及多瑙河鮭 Pacific salmon (<i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> and <i>Oncorhynchus rhodurus</i>), Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>) and Danube salmon (<i>Hucho hucho</i>), live or fresh or chilled or frozen, caught in freshwater 捕自淡水之太平洋鮭魚、大西洋鮭魚及多瑙河鮭的生鮮或冷藏或冷凍魚片 Fresh, chilled or frozen fillets of Pacific salmon (<i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> and <i>Oncorhynchus rhodurus</i>), Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>) and Danube salmon (<i>Hucho hucho</i>), caught in freshwater
0304 39 00 0304 69 00	捕自淡水之鯉魚、鰻魚、鱧科的生鮮、冷藏或冷凍魚片 Fresh, chilled or frozen fillets of carp (<i>Cyprinus</i> spp., <i>Carassius</i> spp., <i>Ctenopharyngodon idellus</i> , <i>Hypophthalmichthys</i> spp., <i>Cirrhinus</i> spp., <i>Mylopharyngodon piceus</i> , <i>Catla catla</i> , <i>Labeo</i> spp., <i>Osteochilus hasselti</i> , <i>Leptobarbus hoeveni</i> , <i>Megalobrama</i> spp.), eels (<i>Anguilla</i> spp.) and snakeheads (<i>Channa</i> spp.), caught in freshwater
0305 31 00	捕自淡水之乾燥、鹽醃或鹽漬或煙燻吳郭魚、鯰魚、鯉魚、鰻魚、尼羅河鱸及鱧科之魚片 Fish fillets, dried, salted or in brine, but not smoked, of tilapias (<i>Oreochromis</i> spp.), catfish (<i>Pangasius</i> spp., <i>Silurus</i> spp., <i>Clarias</i> spp., <i>Ictalurus</i> spp.), carp (<i>Cyprinus</i> spp., <i>Carassius</i> spp., <i>Ctenopharyngodon idellus</i> , <i>Hypophthalmichthys</i> spp., <i>Cirrhinus</i> spp., <i>Mylopharyngodon piceus</i> , <i>Catla catla</i> , <i>Labeo</i> spp., <i>Osteochilus hasselti</i> , <i>Leptobarbus hoeveni</i> , <i>Megalobrama</i> spp.), eels (<i>Anguilla</i> spp.), Nile perch (<i>Lates niloticus</i>) and snakeheads (<i>Channa</i> spp.), caught in freshwater
0305 39 10 0305 41 00 0305 69 50	捕自淡水之鹽醃或鹽漬或煙燻太平洋鮭魚片、大西洋鮭魚片及多瑙河鮭魚片 Fish fillets, salted or in brine or smoked, of Pacific salmon (<i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> and <i>Oncorhynchus rhodurus</i>), Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>) and Danube salmon (<i>Hucho hucho</i>), caught in freshwater
1604 11 00 1604 20 10 1604 20 30	捕自淡水之鮭魚，經調製或保存，整尾或切塊，但不切碎。 Salmon, caught in freshwater , prepared or preserved, whole or in pieces, but not minced. Salmon, caught in freshwater, otherwise prepared or preserved (other than whole or in pieces, but not minced).

	捕自淡水之鮭科魚類(除鮭魚以外)，經調製或保存，整尾或切塊，但不切碎。 Salmonidae, other than salmon, caught in freshwater, otherwise prepared or preserved (other than whole or in pieces, but not minced)
0301 99 17 0302 89 10 0303 89 10 0304 49 10 0304 59 10 0304 89 10 0304 99 21 0305 39 90 0305 49 80 0305 59 85 0305 69 80 1604 19 91 1604 19 97 1604 20 90	活、生鮮、冷藏或冷凍的其他淡水魚 Other freshwater fish, live or fresh or chilled or frozen 其他淡水魚，活、生鮮、冷藏或冷凍、或鹽醃/鹽漬、或煙燻或乾製的魚片或魚肉 Other freshwater fish (fillets, meat), fresh or chilled or frozen or dried, salted or in brine or smoked 其他淡水魚，裹粉魚片或魚肉 Other freshwater fish (fillets, meat), coated with batter or breadcrumbs 其他淡水魚，以其他方式製備或保存 Other freshwater fish, otherwise prepared or preserved (other than whole or in pieces, but not minced)
0302 19 00 0303 19 00 0304 52 00 1604 19 10 1604 20 30	捕自淡水之生鮮或冷藏或冷凍或調製其他鮭科 Other Salmonidae, fresh or chilled or frozen or prepared or preserved, caught in freshwater 捕自淡水的其他鮭科之除魚片以外的魚肉(無論是否切塊) Fish meat (whether or not minced) other than fish fillets, fresh or chilled, of Salmonidae, caught in freshwater
0302 71 00 0303 23 00 0304 31 00 0304 61 00	生鮮或冷藏或冷凍吳郭魚 Tilapia (<i>Oreochromis</i> spp.), fresh or chilled or frozen 生鮮或冷藏或冷凍吳郭魚片 Fresh or chilled or frozen fillets of tilapia (<i>Oreochromis</i> spp.)
0303 11 00	捕自淡水之冷凍紅鮭魚 Sockeye salmon (red salmon) (<i>Oncorhynchus nerka</i>), frozen, caught in freshwater
0302 79 00 0303 29 00 0304 33 00 0304 63 00	生鮮或冷藏或冷凍鱸魚及鱧科 Nile perch (<i>Lates niloticus</i>) and snakeheads (<i>Channa</i> spp.), fresh or chilled or frozen 生鮮或冷藏或冷凍尼羅河鱸魚片 Fresh or chilled or frozen fillets of Nile perch (<i>Lates niloticus</i>)
0302 72 00 0304 24 00 0304 32 00 0304 62 00	生鮮或冷藏或冷凍鮠魚 Catfish (<i>Pangasius</i> spp., <i>Silurus</i> spp., <i>Clarias</i> spp., <i>Ictalurus</i> spp.), fresh or chilled or frozen 生鮮或冷藏或冷凍鮠魚片 Fresh or chilled or frozen fillets of catfish (<i>Pangasius</i> spp., <i>Silurus</i> spp., <i>Clarias</i> spp., <i>Ictalurus</i> spp.)
0304 51 00 0304 93 0305 44 90 0305 52 00 0305 64 00	捕自淡水之生鮮、冷藏、冷凍、乾燥、鹽醃或鹽漬、煙燻的吳郭魚、鮠魚、鯉魚、鰻魚、尼羅河鱸及鱧科之魚片以外的魚肉(無論是否切塊) Fish meat (whether or not minced) other than fish fillets, fresh or chilled or frozen, or dried, salted or in brine, or smoked, of tilapias (<i>Oreochromis</i> spp.), catfish (<i>Pangasius</i> spp., <i>Silurus</i> spp., <i>Clarias</i> spp., <i>Ictalurus</i> spp.), carp (<i>Cyprinus</i> spp., <i>Carassius</i> spp., <i>Ctenopharyngodon idellus</i>, <i>Hypophthalmichthys</i> spp., <i>Cirrhinus</i> spp., <i>Mylopharyngodon piceus</i>, <i>Catla catla</i>, <i>Labeo</i> spp., <i>Osteochilus hasselti</i>, <i>Leptobarbus hoeveni</i>, <i>Megalobrama</i> spp.), eels (<i>Anguilla</i> spp.), Nile perch (<i>Lates niloticus</i>) and snakeheads (<i>Channa</i> spp.), caught in freshwater
0304 42 0305 43 00 0304 82	捕自淡水之生鮮或冷藏或冷凍或煙燻之鱒魚片 Fresh or chilled or frozen or smoked fillets of trout (<i>Salmo trutta</i>, <i>Oncorhynchus mykiss</i>, <i>Oncorhynchus clarki</i>, <i>Oncorhynchus aguabonita</i>, <i>Oncorhynchus gilae</i>, <i>Oncorhynchus apache</i> and <i>Oncorhynchus chrysogaster</i>), caught in freshwater
0306 19 10 0306 39 10 0306 99 10 1605 40 00	淡水小龍蝦，冷凍或活、生鮮、冷藏、乾燥、鹽醃或鹽漬、煙燻、不論是否帶殼，不論是否在薰蒸過程煮熟 Freshwater crayfish, frozen, live, fresh, chilled, dried, salted or in brine, smoked, whether in shell or not, whether or not cooked before or during the smoking process 調製淡水小龍蝦

	Freshwater crayfish, prepared or preserved
0309 10 00 0309 90 00	供人食用的魚類、甲殼類、軟體動物類或其他水生無脊椎動物製成的粉、糜及丸 Flours, meals and pellets of fish, crustaceans, molluscs and other aquatic invertebrates, fit for human consumption
1604 17 00	捕自淡水之鰻魚，製備或保存，整尾或切塊 Eels, caught in freshwater, prepared or preserved, whole or in pieces, but not minced
1604 32 00	魚子醬之替代品 Caviar substitutes

一、本附表引用自歐盟理事會第(EC) 1005/2008 號規章之 Annex I，供本局轄區分局及廠商參考，必要時逕於歐盟網頁查詢並確認歐盟法規異動情形。

二、依據歐盟打擊 IUU 漁業法規之常見問答集，倘廠商使用我國籍漁船捕撈之漁獲物，僅經過冷凍（freezing）或包裝（packing）處理之水產品，不須提送加工聲明書。

附表三 冷凍水產品製成率參考值

項目	英文魚種名	原料型態	加工處理情形	製成率 (%)
大目鮪	Bigeye tuna	整尾	去內臟及去鰓(G.G)	85-90
		G.G	去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成肉排(Loin)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成 3 至 4 塊(Block)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、修整、切成方塊(CB)	50-55
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成塊狀真空包裝(Saku)	35-40
黃鰭鮪	Yellowfin tuna	整尾	去內臟及去鰓(G.G)	85-90
			製成罐頭	40-42
		G.G	去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成肉排(Loin)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成 3 至 4 塊(Block)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、修整、切成方塊(CB)	50-55
長鰭鮪	Albacore	整尾	去內臟及去鰓(G.G)	85-90
			製成罐頭	85-90
黑鮪	Bluefin tuna	整尾	去頭、去尾、去內臟	80-86
			去頭、去尾、去內臟、去中骨、取肉二片	60-65
鰹魚	Skipjack tuna	整尾	清洗、去污	95-97
鯖魚	Mackerel	整尾	清洗、去污	95-97
			去頭、去尾、去內臟	55-60
石 鱈	Snake mackerel 、	整尾	去骨、取肉二片	80-85
	Wahoo	D.W.T	去頭、去尾、去內臟、去骨，取肉二片	55-60
馬加	Japanese spanish mackerel	整尾	去內臟	85-90
			去頭、去尾、去內臟、對切二片	65-70
鰹魚	Other mackerel	整尾	去頭、去尾、去內臟	80-85
鰺魚	Other scads	整尾	清洗、去污	95-97
劍旗魚	Swordfish	整尾	去鰓、去內臟	85-90
			去頭、去尾、去內臟	65-76
			去頭、去尾、去內臟、去骨，取肉二片	55-60
		G.G	去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成肉排(Loin)	60-65
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成塊狀(Chunk)	60-65
		D.W.T	清洗、去污、包裝出口	95-97
			帶皮、帶骨、切塊(Steak)	75-80
			去皮、去骨、切成肉排(Loin)	60-65
旗魚	Billfish	整尾	全片剝皮、去腹肉，鋸成小片	
			清洗、去污	95-97

			去內臟及鰓	85-90
			去內臟、去頭、去尾及去背鰭	85-87
雨傘旗魚	Sailfish	整尾	清洗、去污	95-97
油魚	Oilfish	整尾	去內臟、去頭、去骨、去尾，取肉二片	55-60
			去內臟、去頭、去骨、去尾、去皮，取肉二片	43-50
		D.W.T	清洗、去污、包裝出口	95-97
			去骨	80-85
			去骨、去皮，取肉二片	70-75
			切塊(Steak)	70-75
秋刀魚	Sanma、Pacific saury	整尾	水洗、去污	95-97
尖梭	Barracuda	整尾	去頭、去鰓、去內臟、去骨、切成二片	60-65
赤海魚	Snapper	整尾	去鱗、去鰓、去內臟	85-90
黑鯧	Black pomfret	整尾	去頭、去尾、去內臟、去骨、取肉二片	55-60
		D.W.T	去骨、去皮，取肉二片	45-50
砂腸	Sandborer、Common whiting、Silver whiting	整尾	去鰓、去內臟	85-90
			去內臟、去頭、去脊椎骨、切成二片	50-55
鰹魚	Dolphin fish	整尾	去頭、去尾、去內臟、去骨，取肉二片	48-53
		D.W.T	去骨、去皮、去紅肉、去血線、切成二片	38-41
鯊魚	Shark	D.W.T、去腹	清洗、去污、包裝出口	95-97
		整尾	去頭、去尾、去鰭、去內臟	55-60
水鯊	Blue Shark	D.W.T	帶皮、帶骨、切成塊(Steak)	75-80
			去皮、去骨、切成肉排(Loin)	60-65
魷魚	Squid	整尾	清洗、去污	95-97
			去頭、去內臟	45-50
			去頭、去內臟、去皮、去魷魚鰭(翅)、魷魚胴(Tube)	37-42
		帶皮、去頭、去內臟	清洗、修整	95-97
			去皮、去魷魚鰭(翅)、魷魚胴(Tube)	72-77
鎖管	Inshore squid	整尾	清洗、修整	95-97
			連頭小卷、去軟骨、去內臟	85.5
			連頭小卷(去眼及去嘴)、去軟骨、去內臟、去皮	70-75
			去頭、去軟骨、去內臟	50-55
墨魚	Cuttle fish	整尾	去頭、去內臟、去皮	70-75
章魚	Octopus	整尾	清洗、修整	95-97
魚鬆	Dried fish floss	碎肉	切割、水煮、培炒	60-63

備註：

1.D.W.T：去頭、去尾、去內臟

2.G.G：去鰓、去內臟

本表供本局轄區分局參考，惟廠商得提供製程說明文件以佐證實際製成率。

附表四 輸歐盟漁獲物數量核銷紀錄表

漁獲證明書核銷紀錄(參考格式)

Processed Record for Catch Certificate (Template)

漁獲證明書號碼： Document number of Catch Certificate:							
總卸魚重量(kg)： Total landed weight (kg):							
原料重量* Raw material weight (kg)*	用於加工之漁獲物重量 Catch processed (kg)	剩餘漁貨物重量 Catch remained (kg)	加工水產品所含魚肉重量 Processed fishery product (kg)	最終產品淨重 Net weight of the final product (kg)	衛生證明書號碼 Health certificate reference number	衛生證明書核發日期 Issuance date	簽署官員簽名 Official signature

*備註：此數值應不大於總卸魚重量。於多角貿易時，此數值即為原料輸出國主管機關所簽發之加工聲明書上所載之進口原料重量。
Note that this amount should not above the total landed weight, and it was same as the processed fishery product weight shown on the statement endorsed by the export competent authority of raw material as the multiparty trades.

簽署官員再次以非黑色墨水筆簽名及日期