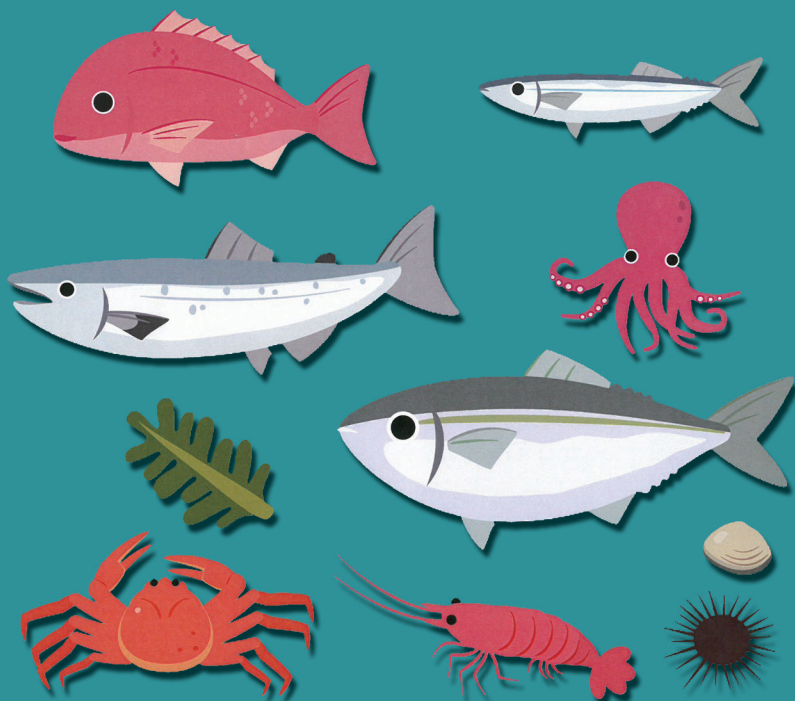


歐盟魚類和水產養殖新 標籤的消費者袖珍指南



行政院農業委員會漁業署 委辦



臺灣漁業經濟發展協會



中華民國商品條碼策進會 編製

序

漁產品從鮮活狀態經過一連串的处理、加工、運輸到餐桌，如何讓消費大眾食用到品質優良、衛生安全以及具有產銷履歷驗證的水產品，是生產者、漁政單位與消費者共同的責任！

水產品的追蹤追溯主要著眼於生產、加工、流通及銷售等供應鏈流程的串聯，確保所有批次產品的進與出都有跡可循，使其在整個產品供應鏈中沒有『斷鏈』。另一方面，在產銷資訊公開化及透明化的國際趨勢下，有助於建構一個負責任漁業的產業環境，一旦有食安事件發生時，希望能在最短時間找到問題點並降低對產業的衝擊。為了使漁產品的產銷過程可以完全追蹤追溯，漁產品有其必要結合條碼與批次資訊透明化，讓漁產品追蹤追溯制度的推動，提升消費大眾對食安的信心。

消費大眾在購物時逐漸有查閱國際條碼的習慣，以了解欲購產品的資訊，因此QR code條碼的使用逐漸普及，藉由QR code條碼的使用，期望從生產、加工與流通通路，逐步健全漁產品物流鏈的追蹤追溯，提高漁產品附加價值與商機。

因此，中華民國條碼策進會與臺灣漁業經濟發展協會特別編譯這本『歐盟魚類和水產養殖新標籤的消費者袖珍指南』，希望透過歐盟的追蹤追溯制度現況及新標籤，讓國人看懂漁產品標籤提供的資訊內容，以及了解追蹤追溯制度的重要性，進而提升台灣漁產品的競爭力與附加價值。

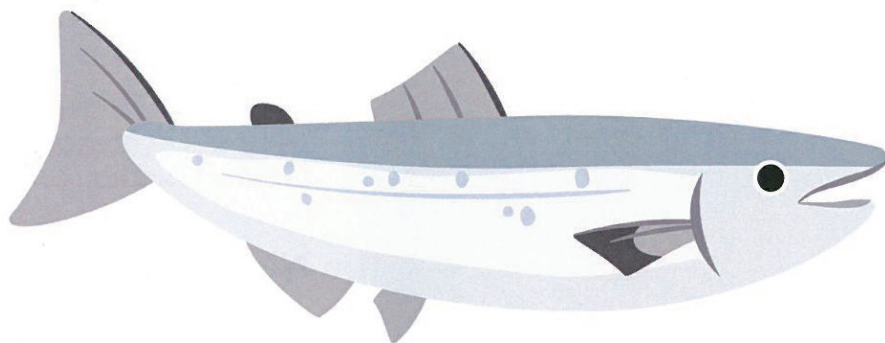


臺灣漁業經濟發展協會 理事長

秦宗顯

你知道，自2014年12月13日，歐盟所有魚類和水產養殖產品標籤規則已改變嗎？本袖珍指南將解釋歐盟漁產品必須出現在新標籤上的資訊，及可以顯示的額外資訊。

這是一個方便的指南，幫你了解並應用新規則。這既不是一個法律或正式文件，也沒有要求一個詳盡的清單。欲了解更多資訊，請參閱第17頁上列出的法規，及第18頁所提供的連結。

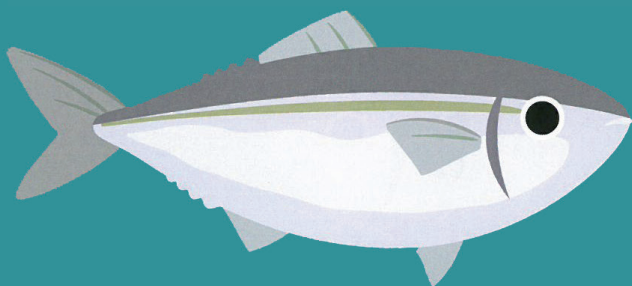


本『歐盟魚類和水產養殖新標籤的消費者袖珍指南』乃參酌歐盟「A pocket guide to the EU's new fish and aquaculture consumer labels」(ISBN 978-92-79-43870-7)於2016年所編譯。

單元A · 未加工和部份加工漁產品

歐盟在魚類和水產養殖業市場共同機構CMO規則的附件一（a、b、c 和 e 點）所要求的魚類和水產養殖產品。簡單來說而言，這些要求適用於所有未加工和部分加工產品（如：鹽漬、煙燻，帶殼煮熟的蝦）。這些產品可以是「預先包裝」和「非預先包裝」。

關於漁業和水產養殖業市場共同機構CMO規則（第四章）和歐盟食品標示法FIC則可參見第17頁。



必要資訊

預包裝和非預包裝的產品

產品名稱和魚種學名：

- ▶ 必須標示產品名稱和魚種學名，同時也須符合每個歐盟國家所公布的正式名單中。
- ▶ 產品名稱和魚種學名必須完全或部分符合歐盟食品標示法規要求，例如必需標示特定添加物名稱。

生產方法：

- ▶ 應特別使用以下名稱顯示生產方法：
「捕撈的 . . . 」；或
「淡水捕撈的 . . . 」；或
「養殖的 . . . 」。
- ▶ 混合不同生產方式的同一魚種，也須在每個批次標示生產方法。

捕撈區域/國家和生產水域/國家：

- ▶ 海洋捕撈魚類的區域係指在世界糧農組織 FAO 所公告的區域、水域或地區裡捕撈。在東北大西洋、地中海和黑海所捕撈的魚除了必須顯示分域或區域名稱，還得附加一個很容易讓消費者理解的名字，或是以地圖或繪圖等，用以取代該區名稱標示。

除了前述地區，其他地區的補撈則須標示區域名稱。

世界糧農組織FAO 已公布可撈捕區域、分域和地區名單參見以下網址：
<http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en.>

- ▶ 淡水捕撈的魚必須標示產品捕撈所在水域（如河、湖等）的名稱和國家。
- ▶ 養殖魚類（水產養殖）必須標示生產國。
- ▶ 混合不同捕撈區或養殖國家的同一魚種，則至少就數量最多的標示出地區/國家，並指出該批產品來自不同的地區/國家。

漁具：

- ▶ 野生魚貨必須標示用於捕撈的漁具漁法，例如：「圍網」、「拖網」、「流刺網和類似網」、「表層圍網和敷網」、「魚鉤和線」、「耙網」以及「圍網和誘捕網」。
- ▶ 混合不同漁具捕撈的同一魚種，那麼每批都必須標示漁具類別。

解凍：

- ▶ 產品標籤應標明是否已被解凍。對於預先包裝的產品，這項資訊必須伴隨著商品名稱旁標示。對於非預先包裝的產品，這項資訊則不必伴隨著商品名稱旁標示，只需在廣告牌或海報中顯示。
- ← 如果產品有下列情形，這項資訊則不必要標示：
- 產品為最終產品中的成份之一；或
 - 基於健康安全考量已預先冷凍了；或
 - 煙燻、鹽漬、烹煮、醃漬、乾燥，或進行這些調理方法前已被解凍；或
 - 該食品的冷凍是技術上所必要步驟。

最佳賞味期/保存期限：

- ▶ 保存日期符合「最佳賞味日期」或「保存期限」。
- ▶ 所有不屬於易腐產品的預包裝產品必須標示「最佳賞味日期」。而易腐產品則應標示「保存期限」。
- ▶ 在消費者要求下，對所有非預先包裝產品的直接銷售或銷售場所，歐盟國家可以決定是否採用個別國家規則，標示「最佳賞味日期」或「食用期限」。
- ▶ 對於活生雙殼軟體動物(live bivalve molluscs)的「最佳賞味日期」可以用「在出售時，這些動物是活的」等字眼所取代。

過敏原：

- ▶ 對於預先包裝產品，應明確提及過敏原的名稱並列入成份表內，並且應該以明確的方式顯示（例如，字體風格或背景色），明確地與成份表的其餘部分區隔。
 - ▶ 在消費者要求下，對所有非預先包裝產品的直接銷售或銷售場所，標示過敏原資訊也是必需的。不過，歐盟國家可以決定是否採用個別國家規定下的提供方式。
 - ▶ 凡產品包裝上沒有份列表，而內含過敏原則必須標示如「包含…」。
- ← 當食物名稱已明顯指出過敏原時，則不必標示。

預先包裝產品的其他要求

預先包裝產品除了列出上面幾點外，也必須提供以下資訊：

成份表：

▶ 成份表中所有成份應依重量由大到小排列，並顯示在“該成份”旁。

← 對於單一成份食品，則沒有必要出示成份表。

成份含量：

- ▶ 必須標示百分比。
- ▶ 如有以下情況，就必須列示成份：
 - 出現在食品名稱內；
 - 在標籤上強調；
 - 是食品的主要成份。

← 有一些例外，例如真空包裝。

淨含量（淨重）：

- ▶ 必須以公克或公斤表示。
- ▶ 固體食物是在液體內時（包括冷凍或急速冷凍），該食物的純淨重也必須標示出來。
- ▶ 如果食物表面已塗上糖漿，食物的淨重聲明必須排除糖漿。可用以下四種情況註明在標籤（以250公克舉例）上：
 - a) 淨重= 250公克 和 純淨重=250公克
 - b) 淨重= 純淨重 =250公克
 - c) 純淨重 =250公克
 - d) 淨重（無糖漿）=250公克

儲存和使用條件：

- ▶ 必須標示特殊的儲存條件／或使用條件。

業者的名稱與地址：

- ▶ 應提供食品製造業者資訊，以及銷售的業者資訊；
- ▶ 如果該業者所在非歐盟國家，那麼必需顯示進口業者的名稱與地址。

原產國或原產地：

- ▶ 必須顯示，否則可能會誤導消費者。

使用說明：

- ▶ 只有必要時才列出。

營養聲明（自2016年12月13日開始強制生效）：

- ▶ 這包括每100g或100 ml產品所含的熱量飽和脂肪、飽和物、碳水化合物、糖、蛋白質和鹽。維生素、礦物質及其他特殊的營養成份都可以列入。
- ▶ 此外，也可以表示為「每份」或「建議攝取量」的百分比。
- ▶ 單一成份或成份種類等未加工產品則不需標示。

產品包裝內的保護氣體：

- ▶ 如果將某些氣體包裝在產品內，則必須標示。

「冷凍日期」或「初次冷凍日期」：

- ▶ 僅適用於加工產品。
- ▶ 日期必須註明如下：「冷凍日期DD/MM/YY」。

添加水：

- ▶ 根據歐盟食品標示法FIC要求，如果添加水，必須在成份表內列示。
- ▶ 對於裁切、（帶骨的）組合、切塊、局部、魚片或整隻呈現的漁產品，如果所添加的水超過成品重量的5%以上，那麼所添加的水也必須在食品名稱中標示。

添加不同動物來源的蛋白質：

- ▶ 產品名稱必須表明所添加的動物來源蛋白質。

組合魚肉：

- ▶ 指經組合（例如利用食品添加劑、食品）等方式，加工製造出來的魚肉，民眾不易判斷是重組肉，可能會以為是整塊大魚的切片，因此必需標示。
- ▶ 食品業者須明顯標示「組合魚肉」。

識別標記：

- ▶ 來自歐盟國家生產的產品必須標示國家名稱、生產所在的批准文號並縮寫 EC，若以歐盟其他語言翻譯，也須標示產品是在歐盟生產。
- ▶ 對於歐盟的進口產品，只有國家名稱和設立的批准文號是強制性的。

包裝日期：

- ▶ 活體雙殼軟體動物必須標示包裝日期。
- ▶ 這個日期的標示必須至少含有日期、月份。



漁獲商品名稱
和魚種名稱

漁撈工具類別

淨重

業者名稱與地址

MACKEREL (Scomber scombrus)

Trawls

Net quantity: 250g

Business name and address: xxx

MS
XX-YYY-ZZ
EC

必要資訊

自願揭露資訊

識別標記

認證

漁獲取得方法

捕撈海域



卸魚港口

卸魚日期

最佳賞味期限

QR條碼

標章

儲存條件

自願揭露資訊

除了必要資訊外，如果業者願意提供清晰、明確的、有科學依據的，且不會誤導消費者的話，也可以由業者在不影響必要資訊下提供。

捕撈日期、卸貨日期：

- ▶ 對應到相關文件

卸貨港口：

- ▶ 漁貨首次卸貨港口名稱

更詳細的漁具描述：

- ▶ 對應到相關文件。
- ▶ 除了在第4頁所列的七大漁具類，可以加入更詳細的資訊，比如在歐盟魚類和水產養殖業市場共同機構CMO規則附件三所列。進一步取得法規資訊參見第18頁。
- ▶ 如果漁獲的取得並非第4頁所列，例如：徒手或潛水提取，那麼業者也可自行標示。

船旗國狀態：

- ▶ 對應到相關文件

環境、道德或社會資訊、生產技術與做法：

- ▶ 對應到相關文件

營養聲明：

- ▶ 鼓勵食品經營者在下列情況下自願提供營養聲明：
 - 2016年12月13日強制要求生效前；
 - 歐盟食品標示FIC法附件五免除強制性營養聲明的產品項目。

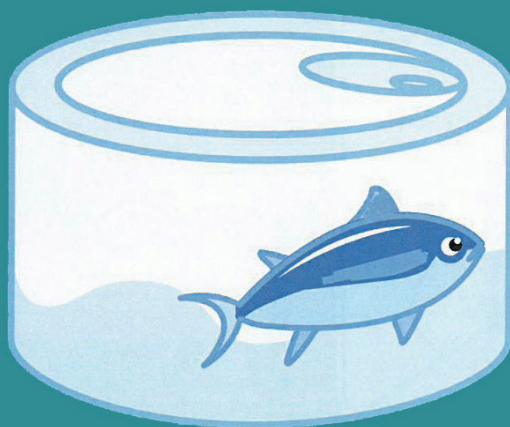
其他：

- ▶ 食品業者為消費者考慮的任何其他有用資訊，只要是清晰、明確的、有科學依據的，食品經營者都可揭露。

單元B.其他漁產品

歐盟在漁業和水產養殖業市場共同機構CMO規則的附件一（a、b、c 和 e 點）以外的魚類和水產養殖產品。這些要求適用於所有加工產品（如：罐頭、複合產品、麵糊包裹水產）。這些產品可以是「預先包裝」和「非預先包裝」。

關於歐盟食品標示法FIC參見第17頁。



必要資訊

注意：對於非預先包裝的產品，只強制要求對過敏原資料的揭露，其餘並非強制性，除非歐盟部分國家另有要求。

產品名稱：

▶ 應使用法定名稱，或者如果沒有，那麼可使用俗名。如果沒有俗名或不使用俗名，也可使用描述性的名稱。

解凍：

- ▶ 出售前已被冷凍後又被解凍的產品，必須伴隨著商品名稱旁標示「解凍」。
- ← 如果產品有下列情形，這項資訊則不必要標示：
 - 產品為最終產品中的成份之一；或
 - 冷凍是該產品技術上必要步驟；或
 - 解凍對該食品的安全或品質沒有負面影響。

成份表：

▶ 請參見前述單元A，第5頁。

任何引起過敏或不耐受（過敏原）成份或添加劑：

▶ 請參見前述單元A，第4頁。

成份含量：

▶ 請參見前述單元A，第5頁。

淨含量（淨重）：

▶ 請參見前述單元A，第5頁。

最佳賞味期限/保存期限：

▶ 請參見前述單元A，第4頁。

儲存和使用條件：

▶ 請參見前述單元A，第4頁。

業者的名稱與地址：

▶ 請參見前述單元A，第6頁。

原產國或原產地：

▶ 請參見前述單元A，第6頁。

使用說明：

▶ 請參見前述單元A，第6頁。

營養聲明（從2016年12月13日開始）：

▶ 請參見前述單元A，第6頁。

其他必要揭露特點：

保護氣體包裝產品：

▶ 請參見前述單元A，第6頁。

添加水：

▶ 請參見前述單元A，第6頁。

組合魚肉：

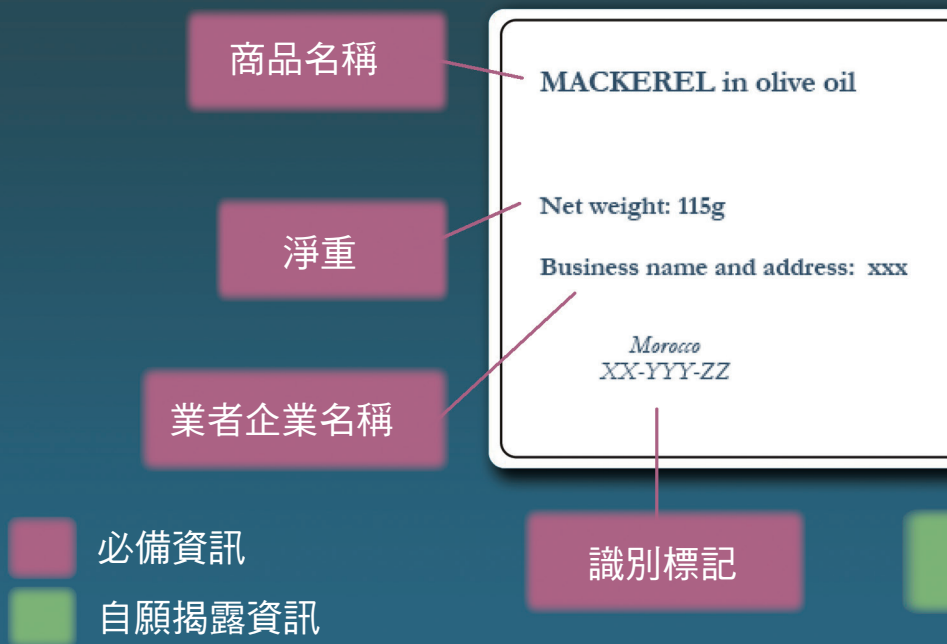
▶ 請參見前述單元A，第7頁。

添加不同動物來源的蛋白質：

▶ 請參見前述單元A，第7頁。

鮪魚、鯉魚和/沙丁魚和沙丁魚類罐頭產品：

▶ 對於這些產品也有具體銷售標準，並在EEC 1536/92條例和EEC 2136/89條例有相關規定。





成份表

最佳賞味期限

儲存條件

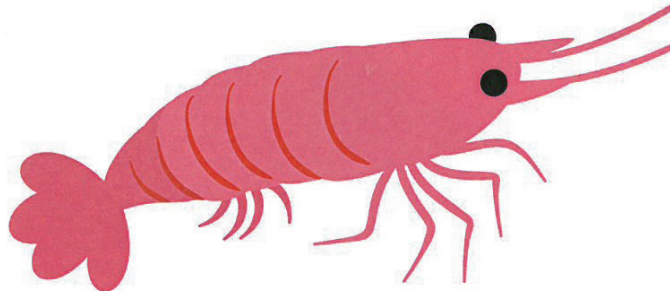
以條碼來表示商品識別

自願揭露資訊

除了必要資訊外，如果業者願意提供清晰、明確的、有科學依據的，且不會誤導消費者的話，也可以由業者在不擋到必要資訊下提供。

如何顯示必要資訊給消費者？

- ▶ 以方便與簡易方式提供必要資訊。
 - 對於預先包裝產品，應該直接包裝或在隨附標籤上標示。
 - 對於漁業和水產養殖業市場共同機構CMO規則所涉及的非預先包裝產品，可以在不同的形式，如標籤、廣告牌、海報或類似物等提供資訊。
- ▶ 必需以顯眼、在容易看到的地方標註，且清晰易讀，並且在正常適當情況下是難以汙損的。這些資訊不得以任何方式隱藏、遮掩，以及因為要放其他書面或圖示或任何中間材料而減損或中斷。
- ▶ 必須印在包裝上的產品資訊，例如以文字標示，為確保清晰易讀性，所使用的每個字體大小高度必須等於或大於1.2毫米。如果是包裝或容器的表面小於80平方厘米的面積，那麼字體大小度必須等於或大於0.9毫米。
- ▶ 商品名稱和淨重的揭露，必須出現在消費者注視的同一面。



本袖珍指南參閱法規

漁業和水產養殖業市場共同機構CMO相關條例

E U 1379/2003 關於漁業和水產養殖業市場共同機構的條例：修訂

E U 1184/2006條例(關於農產品生產及貿易的競爭規則)與EU 1224/2009條例(共同漁業政策下的歐盟控制系統)，廢除EU 104/2000條例EEC 1536/92條例制訂保育鮪魚和鯉魚共同市場標準，EEC 2136/89條例制訂保育沙丁魚共同市場標準。

歐盟食品標示法FIC

EU 1169/2011食品標示法，就有關提供給消費者的食品資訊，修改EC 1924/2006和EC 1925/2006，並廢除87/250/EEC指令、90/496/EEC指令、1999/10/EEC指令、2000/13/EC指令、2002/67/EC 指令、2008/5/EC、EU 608/2004條例。

食品添加物

EU 1333/2008 條例是有關食品添加物的規定。

衛生規則

E U 853/2004條例為動物性食品衛生法。

常見問題：

漁業和水產養殖業市場共同機構CMO相關條例

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/faq/index_en.htm

歐盟食品標示法FIC

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_en.pdf

歐盟相關網站

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/index_en.htm

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

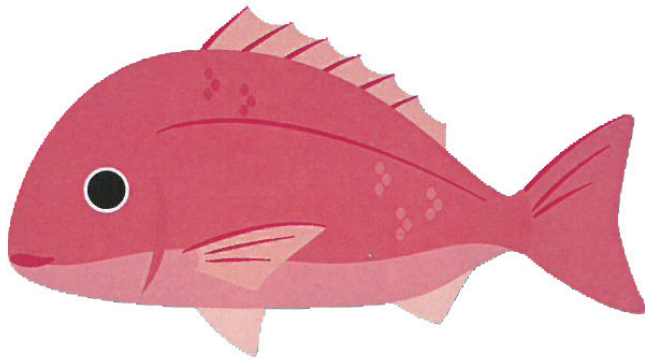
中文相關網站

EU1169 歐盟食品標示法規摘要

<http://www.gs1tw.org/twct/web/lawcontent.jsp>

漁業推廣月刊「善用條碼標示 推動水產品追蹤追溯制度」

<http://www.gs1tw.org/twct/web/newshow02detail01.jsp?MID=KW201601001>



索取窗口

本袖珍指南將伴隨「臺灣水產品生產追溯推廣管理計畫」提供給國內水產業者，力促國內水產品在生產、加工、流通，甚至到末端通路的附加價值提升，搶攻未來食品新商機。

進一步索取，可洽：

臺灣漁業經濟發展協會

TEL: 02-24622192分機6806

Email: service.tfeda@gmail.com

或

中華民國商品條碼策進會

TEL: 02-23939145分機170

Email: agri_food@gs1tw.org

歐盟魚類和水產養殖新標籤的消費者袖珍指南

中華民國105年9月版

發行者：財團法人中華民國商品條碼策進會

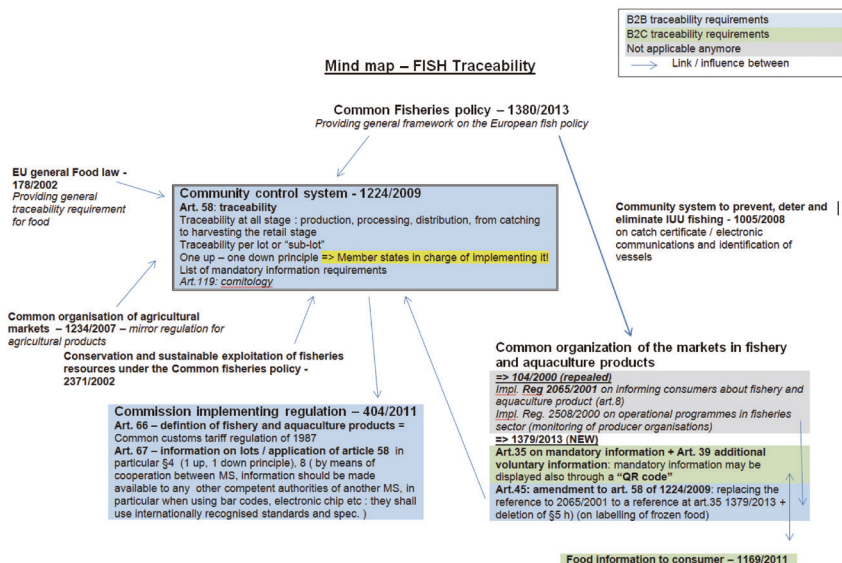
地 址：台北市10050林森南路10號4樓

電 話：(02)23939145 傳 真：(02)23936018

網 址：<http://www.gs1tw.org>

譯 者：中華民國商品條碼策進會 張錦萍 臺灣漁業經濟發展協會 陳詩璋

作為全球商業共通標準的GS1組織，已在歐洲啟動通用產品和消費者安全專案(即GS1 iE GPCS)。這個框架用以支持歐盟及其他GS1成員組織，促進商業夥伴如何應用GS1標準在歐盟魚類和水產養殖相關監管要求，特別是可追溯性。因為這些陸續發布規定即將影響相關業者需要提供雙重的資訊範圍：B2B(企業對企業)及B2C(企業對消費者)；如圖所示：



GS1提供全球應用的標準化將促使這些義務的合理化管理。在台灣，GS1國際條碼在國內零售業的應用逐年提高，連鎖通路普遍導入 POS 系統。GS1 Taiwan立足台灣逾31年，已有大宗乾貨、加工品、冷凍食品廠、640 多家產銷班、約 140 家農會及合作社的成功導入，藉以強化商品化和規格化包裝。進一步認識GS1國際條碼在國內農產相關應用，請參閱：

http://www.gs1tw.org/twct/web/agri_case.jsp



臺灣漁業經濟發展協會

地址：基隆市中正區北寧路2號
國立臺灣海洋大學海事大樓408室

E-mail：service.tfeda@gmail.com

電話：(02)24622192#6806(02)24635901

傳真：(02)24635073



財團法人中華民國商品條碼策進會

地址：台北市10050 林森南路10號4樓

e-mail：agri_food@gs1tw.org

電話：(02)-23939145

傳真：(02)-23517415

