

TARIF DOUANIER DE TAÏWAN
DESCRIPTION

DROITS

ANGUILLES	15 %
- vivantes	15 %
- fraîches, réfrigérées ou congelées	
AUTRES POISSONS VIVANTS	30 %
SAUMON	
- du Pacifique frais, réfrigéré ou congelé	25 %
- de l'Atlantique frais, réfrigéré ou congelé	30 %
- fumé	30 %
- salé ou en saumure	15 %
- non haché, préparé ou conservé	22,5 %
- non haché, préparé ou conservé, en boîte	22,5 %
POISSON PLAT	
- salé ou en saumure	15 %
- frais ou réfrigéré	20-40 %
THON	
- thon blanc ou à nageoires jaunes	15 %
- bonite	37,5 %
- autres	20 %
MORUE	30 %
AIGUILLAT/REQUIN	25 %
FOIES DE POISSON	42,5 %
OEUFS DE POISSON	17,5 %
MERLU	
- congelé	40 %
POISSON HACHÉ	
- congelé	20 %
AILERONS DE REQUIN	
- frais, réfrigérés ou congelés	17,5 %
- séchés, salés ou en saumure	10 %
HOMARD	
- congelé, en carapace, bouilli	96 N \$ T/kg ou 42,5 % *
- non congelé, en carapace, bouilli	96 N \$ T/kg ou 42,5 % *
- préparé ou conservé	102 N \$ T/kg ou 22 %
CRABE	
- vivant, frais ou réfrigéré	42,5 %
- congelé	42,5 %
HUÎTRES	42,5 %
PÉTONCLES	
- vivants, réfrigérés ou congelés	43 N \$ T/kg ou 25 % *
- séchés, salés ou en saumure	25 %
MOULES	
- fraîches, congelées, salées ou en saumure	40 %
- séchées	369 N \$ T/kg ou 25 % *
POULPE	42,5 %
HALIOTIDE	64 N \$ T/kg ou 42,5 % *
HOLOTHURIE	
- vivante, réfrigérée ou congelée	20 %
- étêtée et séchée	200 N \$ T/kg ou 20 % *
- séchée, non étêtée	50 N \$ T/kg ou 20 % *

* Selon le plus élevé des deux chiffres.