

有機農產品有機轉型期農產品驗證標準 -共同標準

1 受理範圍

1.1 屬本公司驗證類別產品，除以下情事外，均提供有機驗證服務：

- (1) 菸、酒、檳榔、組織培養真菌(含大型蕈類)及水耕栽培。
- (2) 含動物性成分之產品。
- (3) 其他經證實對人體有害之產品或經農業部公告不得受理產品。
- (4) 於驗證範圍內從事以上之經濟活動者。
- (5) 於相同驗證範圍另取得其他驗證機構之有機驗證資格者。

1.2 如農產品經營者曾參與非法活動、有屢次或重大不符合驗證要求之歷史，本公司可拒絕受理其驗證申請。

1.3 申請驗證產品的類別、品項及產品範圍之分類請參照附表「有機農產品有機轉型期農產品類別及品項一覽表」。

2 申請驗證標準對照表

驗證標準 農產品經營者	壹、 共同標準	貳、 有機加工、分裝及流通 標準	參、 有機作物標準
申請有機作物驗證	✓		✓
申請有機加工、分裝及 流通驗證	✓	✓	
申請有機作物及自產 農產加工驗證	✓	✓	✓

3 驗證共同標準

3.1 包裝

3.1.1 包裝方法應以簡單為原則，避免過度包裝，且在未打開或破壞封條之前，無法更換產品內容。

3.1.2 應採用可生物降解、可循環再利用或再製之包裝材料。但上述包裝材料無法取得或不適用時，始得使用一般之包裝材料。

- 3.1.3 禁止使用含有殺菌劑、防腐劑、燻蒸劑、殺蟲劑、可遷移螢光劑、禁用物質及其他會污染產品之包裝材料。
- 3.1.4 允許使用二氧化碳及氮氣作為包裝填充劑及使用真空包裝。
- 3.1.5 儘量使用對人體無害之印刷油墨及黏著劑。
- 3.1.6 包裝材料儲存應保持清潔及衛生，避免產品受污染。
- 3.1.7 不得回收之包裝材料，經使用後不得再使用：回收使用之容器應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理。

3.2 儲藏

- 3.2.1 有機農產品有機轉型農產品(以下合併簡稱有機產品)於儲藏過程中不得受到其他物質污染，倉庫必須乾淨、衛生、明亮，防止有害生物進入或無有害物質殘留。
- 3.2.2 除常溫儲藏外，允許使用空氣、溫度及濕度等環境控制方法進行儲藏。
- 3.2.3 有機產品如與非有機產品存放於同一倉庫時，應加以區隔並明確標示，以避免產品混淆，並應妥當存放產品使其可追溯且清楚被辨識。

3.3 運輸與配售

- 3.3.1 運輸工具於裝載有機產品前應清洗乾淨並保持清潔，運輸過程中應避免受到污染。
- 3.3.2 有機產品於運輸與配售過程中，不得損毀其外包裝上之標示及有關說明。
- 3.3.3 有機產品與非有機產品一同運輸或配售時，產品須經妥善包裝及明確標示，避免產品混淆。

3.4 紀錄

- 3.4.1 需有足資證明產品有機完整性之相關作業紀錄及單據憑證。
- 3.4.2 應具備設施、設備及場地之清潔與管理紀錄。
- 3.4.3 如同時生產有機與非有機產品，或向多家驗證機構同時申請驗證時，應有自主管理機制，及可提供各自生產數量、標章使用及販售情形之紀錄，並接受不同驗證機構聯合稽核。

3.5 有機產品之生產、加工、分裝、流通及販賣過程使用物質之原則規定

- 3.5.1 應使用天然物質。但「有機加工、分裝及流通標準」及「有機作物標準」附表中禁止使用者除外。
- 3.5.2 使用合成化學物質者，以「有機加工、分裝及流通標準」及「有機作物標準」附表中規定可使用物質為限。

4 參考文件

「有機農業促進法」之「有機農產品有機轉型期農產品驗證基準與其生產加工分裝流通及販賣過程可使用之物質」第一章「驗證基準」第一部分。

5 備註

農業部法規以新細明體標示；本公司規定以標楷體標示。

附表：

有機農產品有機轉型期農產品類別及品項一覽表

類別	品項	產品範圍（或說明）
農糧產品	米	稻穀
	雜糧	大麥、小麥、燕麥、高粱、甘藷、黃豆、硬質玉米、花生、綠豆、紅豆、蕎麥、粟米、紅藜、黑豆、扁豆、小米、芝麻、松子、葵花子、南瓜子、亞麻子、雞豆、埃及豆、白豆、斑豆、黑小麥等。
	包葉菜	甘藍、包心白菜、結球萵苣、半結球萵苣、包心芥菜等。
	短期葉菜	白菜、油菜、青江菜、芥藍、芹菜、蕪菁、菠菜、萵苣、茼蒿、萵菜、青蒜、蔥、韭菜、韭菜花、甘藍菜苗、葉菜甘藷、莧菜、葉用蘿蔔、菊苣、洛葵（皇宮菜）、白鳳菜、紅鳳菜、馬齒莧、芫荽（香菜）、龍鬚菜、芝麻菜、山芹菜、西洋芹菜、過溝菜蕨（過貓蕨）、九層塔（羅勒）、紫蘇、豌豆苗等。
	根莖菜	蘿蔔、胡蘿蔔、薑、洋蔥、馬鈴薯、竹筍、蘆筍、筍白筍、芋頭、牛蒡、菱角、蓮藕、山藥、球莖甘藍（結球菜）、大心芥菜(莖用芥菜)、嫩莖萵苣、櫻桃蘿蔔、甜菜根、蒜頭（粒）等。
	花菜	花椰菜、青花菜、金針等。
	蕈菜	香菇、洋菇、草菇、金針菇、木耳、杏鮑菇等。
	果菜	番茄、茄子、甜椒（含青椒）、辣椒、食用玉米、黃秋葵等。
	瓜菜	胡瓜、花胡瓜、苦瓜、絲瓜、冬瓜、南瓜、葫瓜、隼人瓜、扁蒲等。
	豆菜	豌豆、毛豆、肉豆（鵲豆）、豇豆、粉豆、萊豆（皇帝豆）、敏豆等。

	芽(苗)菜	植物種子在暗室處理發芽後供作食用之蔬菜，如綠豆芽、黃豆芽等；植物種子僅以水栽培，經發芽及綠化處理後供食用之蔬菜，如甘藍菜苗、豌豆苗、蘿蔔嬰等。
	瓜果	西瓜、香瓜、洋香瓜、哈密瓜等。
	大漿果	香蕉、木瓜、鳳梨、奇異果、番荔枝、酪梨（鱈梨）、紅龍果、百香果、黃金果(黃晶果)、無花果等。
	小漿果	葡萄、草莓、楊桃、蓮霧、番石榴等。
	核果	芒果、龍眼、荔枝、枇杷、楊梅、椰棗、紅棗等。
	梨果	蘋果、梨、桃、李、梅、櫻桃、棗、柿等。
	柑桔	柑桔、檸檬、柚子、葡萄柚、柳橙、萊姆等。
	茶	茶菁
	咖啡	咖啡鮮果
	甘蔗	食用甘蔗、製糖甘蔗等。
	堅果	椰子、杏仁、胡桃、栗子、核桃、腰果、榛果等。
	種子(苗)	種子、種苗、無性繁殖體等。
	芻料作物	盤固草、狼尾草、青割玉米等。
	自產農產加工品	指農民以自產有機農產品為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾、殺菁、焙炒、碾製、磨粉、脫殼、簡易分切等處理（調理）作業，且加工過程未使用食品添加物之農產加工品，如蔬果乾、乾香菇、乾金針、乾木耳、冬瓜分切等。
	其他	金線蓮、石蓮花、艾草、刺五加、羊奶頭、麵包果、栲栳、魚腥草、白粗康、明日葉、枸杞、芭樂芯、苜蓿、諾麗果、洛神葵、昭和草、食用花卉、愛玉子（其他未能歸類於前述項目者）等。
	非供食用之作物	澳洲茶樹、棉花等。
加工品	穀物加工品	各式以米、麥、雜糧等為主原料之加工製品： 1.由稻、麥、豆、薯等製造麵粉、澱粉、粗粒粉、籩、片等，與速煮穀類製品，或以穀類細粉製成各種生、熟

		<p>麵條、粉條食品。如麵粉、大豆粉、大麥粉、燕麥粉、玉米澱粉、玉米粉、地瓜粉、太白粉、全麥炸粉、馬鈴薯粉、麥苗粉、米粉條、粉條、麵條、米精、米糊、米麥粥、燕麥精等。</p> <p>2. 穀類脫殼、精碾、烘焙、調製之產品均屬之。脫殼豌豆、豌豆仁、黑麥仁、玉米片、玉米脆片大麥片、燕麥片、麵包、糕餅、洋芋片等。</p>
	乾燥蔬果調製加工品	以蔬菜、水果為原料，經加工品設備乾燥（如冷凍乾燥、真空乾燥等）處理之加工品。
	罐頭食品	以農糧產品加工製造之食品，封裝於金屬、玻璃、殺菌袋、塑膠及積層複合等密閉容器與符合上述條件之其他密閉容器內，於封裝前、後施行商業殺菌，而可在室溫下長期保存者之產品。如玉米粒罐頭、蔬果泥、嬰幼兒食用果泥、蔬菜高湯塊、蔬果菜濃湯等。
	冷藏或冷凍食品	<p>1. 冷藏食品：以農糧產品加工製造之食品，快速冷卻，在 7°C 以下凍結點以上溫度儲存。如截切去皮蘆薈、削皮甘蔗、冬瓜切片、山藥切塊、番茄切塊、豆腐、沙拉筍等。</p> <p>2. 冷凍食品：以農糧產品加工製造之食品，急速凍結，維持產品品溫於-18°C 下儲存。如冷凍豌豆仁、蔬菜餃、馬鈴薯薯餅等。</p>
	醃漬食品	以蔬果為原料，依成品種類，利用食鹽、有機酸或（及）糖等醃漬貯存或直接加工調味、發酵、熟成之食品，如葡萄乾、莓乾、杏乾、杏桃乾、果醬、蕃茄乾、覆盆子莓乾、泡菜、豆腐乳、醬菜、醋漬蔬菜等。
	植物粉狀加工品	穀物以外之農作物經研磨、粉碎製成之產品，如可可粉、花生粉、仙人掌粉、椰子粉、諾麗粉等。
	茶	茶乾、茶葉、茶包、茶粉等。
	咖啡	咖啡生豆（經脫皮、乾燥）、咖啡豆（經烘焙）、咖啡粉（經研磨）等。
	天然植物茶	食用花卉、水果、草本、茴香、肉桂及其他天然植物製

	成之茶或茶包等。
糖類及其製品	1.以甘蔗、甜菜、澱粉、其他原料或原料糖製造砂糖及其他糖類之產品。砂糖、蔗糖、白晶糖、紅晶糖、黑糖、糖蜜、甜菜根蜜、楓糖漿等。 2.以蔗糖、果糖、麥芽糖、穀類、乾果、香料、食用色素為原料，製造各種中西式糖果、巧克力等。
香辛植物調味料及其製品	1.以香辛植物器官為原料，經乾燥、研磨處理；如迷迭香、百里香芹、百里香葉、羅勒葉、奧勒岡葉、月桂葉、香草、香料、咖哩粉、胡椒粒、黑白胡椒粉、芫荽籽粉、大蒜粉、肉桂粉等。 2.或以香辛植物為原料，經特定配方調製而成之產品，如調味鹽、調味醬製品、生菜沙拉（醬）、調味醋等。
經炮製或乾燥處理之植物	植物經炮製（水製、火製、水火共製或其他製法等）加工處理或乾燥之產品，如人蔘鬚片、八角、丁香、川芎、白芍、白朮、茯苓、肉桂、冬蟲夏草、何首烏、枸杞、杜仲、決明子、紅棗、延胡索、車前子、洋車前子、熟地黃、澤瀉、黨參、薑黃、黃耆、當歸、蓮子等。
飲品	豆漿（奶）、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合汁、酒類、茶飲類、無酒精飲品類、水果醋類等飲品。
油脂	橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油、葡萄籽油、可可脂等植物性油脂。
醱酵食品	利用微生物醱酵作用製成的產品，如味噌、醬油、醱酵液、食用醋等。
乳製品	鮮乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、其他乳製品
蛋製品	帶殼加工蛋、液蛋、蛋粉、其他蛋製品
藻類製品	藻粉、藻錠、其他藻類製品
其他	無法歸類於上列品項之加工品。