

■有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法(2009/12/31 修正)

中華民國 96 年 7 月 6 日農糧字第 0961061246 號令發布

中華民國 96 年 8 月 14 日農糧字第 0961061578 號函第 25 條至第 28 條條文勘誤表更正條文

中華民國 96 年 9 月 20 日農糧字第 0961061827 號令第 25 條修正發布施行

中華民國 98 年 7 月 7 日農糧字第 0981047713 號令修正第 3,24 至 30 條及第 6 條附件 1,第 9 條附件 2

中華民國 98 年 12 月 31 日農糧字第 0981063312 號令修正第 3 條及第 6 條附件 1,第 9 條附件 2

第一條 本辦法依農產品生產及驗證管理法（以下簡稱本法）第五條第二項規定訂定之。

第二條 本辦法用詞，定義如下：

- 一、生產廠（場）：指在國內生產、加工、分裝或流通有機農產品及有機農產加工品之過程所涉之場所。
- 二、增項評鑑：指驗證機構為確認經其驗證通過之農產品經營業者於驗證有效期間內得否增加驗證範圍所為之評鑑。
- 三、重新評鑑：指驗證機構為確認經其驗證通過之農產品經營業者於驗證有效期間屆滿後得否再取得驗證通過所為之評鑑。
- 四、追蹤查驗：指驗證機構為確認經其驗證通過之農產品經營業者於驗證有效期間內持續符合驗證基準所為之查核。

第三條 本辦法適用範圍，為有機農產品及有機農產加工品在國內生產、加工、分裝或流通過程之產品驗證。

第六條第二項所定有機農產品及有機農產加工品驗證基準第三部分第二點之轉型期間農糧產品及其加工品，得準用本辦法規定，於其品名標示有機轉型期文字。

前項轉型期間農糧產品及其加工品不得使用本法第十二條第二項所定辦法中之有機農產品標章。

第四條 本辦法所稱驗證機構，指依本法規定認證並領有有機農產品驗證機構認證文件之機構、學校、法人或團體。

第五條 申請有機農產品及有機農產加工品驗證之農產品經營業者，應具備下列各款資格之一：

- 一、農民。
- 二、依法設立或登記之農場、畜牧場、農民團體或農業產銷班。
- 三、領有營利事業登記證者。

第六條 農產品經營業者申請有機農產品及有機農產加工品驗證，應填具申請書並檢附下列文件，向驗證機構申請驗證：

- 一、符合前條資格之證明文件。
- 二、生產廠（場）地理位置資料，包括土地坐落標示及足以辨識之鄰近地圖。
- 三、依有機農產品及有機農產加工品驗證基準之生產或製程說明。
- 四、維持有機運作系統相關之紀錄與文件，包括工作及品管紀錄、原料及資材庫存紀錄、產品產銷紀錄，及生產用地、設施及環境管理紀錄。

五、其他經中央主管機關指定之文件。

前項第三款所定有機農產品及有機農產加工品驗證基準，如附件一。

第七條 驗證機構受理有機農產品及有機農產加工品之驗證，應辦理書面審查、實地查驗、產品檢驗及驗證決定之程序，並於各階段程序完成後將結果以書面通知申請人。

驗證機構應就前項各階段程序訂定作業期限，且各階段程序作業期限合計不得超過一年。但經通知申請人補正或限期改善之期間，不列入計算。

第八條 有下列情形之一者，驗證機構應敘明理由後駁回申請：

- 一、申請驗證農產品及農產加工品之生產或製程未符合有機農產品及有機農產加工品驗證基準，且情節重大。
- 二、申請驗證之農產加工品其有機原料含量低於百分之九十五。
- 三、因可歸責申請人之事由致書面審查後六個月內無法進行實地查驗。
- 四、經通知補正或限期改善，無正當理由屆期未補正或改善。
- 五、產品檢驗結果未符合本法第十三條規定。
- 六、自申請案受理之次日起，因可歸責申請人之事由逾一年未結案。

第九條 申請有機農產品及有機農產加工品驗證通過者，由驗證機構與申請者簽訂契約書，並就通過驗證之有機農產品及有機農產加工品，按類別發給有機農產品驗證證書。

前項有機農產品驗證證書應記載事項如下：

- 一、農產品經營業者名稱、地址及負責人姓名。
- 二、產品類別及品項。
- 三、有效期間。
- 四、驗證機構名稱。
- 五、證書字號。

第一項所定有機農產品驗證證書之格式，由中央主管機關定之。

第二項第二款所定產品類別及品項，如附件二。

第十條 有下列情形之一者，應檢附相關資料申請變更有機農產品驗證證書：

- 一、農產品經營業者名稱、地址、電話、負責人或主要管理者變更。
- 二、減列驗證場區、驗證產品品項。

前項申請案件經審查符合者，依原證有效期間換發證書。

第十一條 有機農產品及有機農產加工品之生產、製程或維持有機運作之系統變更時，農產品經營業者應報請驗證機構審查。

驗證機構就變更部分審查，認定足以影響原驗證結果者，驗證機構應就變更部分驗證之。

第十二條 有下列情形之一者，應就增加驗證部分檢附相關資料申請增項評鑑：

- 一、增加驗證場區。
- 二、增加驗證產品品項。

前項增項評鑑通過者，依原證有效期間換發證書。

- 第十三條 有機農產品及有機農產加工品生產廠（場）遷移或增加驗證產品類別，應重新申請驗證。
分裝或流通有機農產品及有機農產加工品其廠（場）遷移不涉及變更原有作業及管理措施者，不受前項限制。但遷移後之廠（場）應符合衛生安全相關之規定。
- 第十四條 有機農產品驗證證書不得移轉他人使用。
- 第十五條 有機農產品驗證證書有效期間為三年；有效期間屆滿前六個月，農產品經營業者得填具申請書，並檢附相關資料申請展延；逾期申請展延者，不予受理。
前項展延之申請經重新評鑑符合者，換發證書。
- 第十六條 驗證機構對通過驗證產品之農產品經營業者應定期或不定期實施追蹤查驗。
前項追蹤查驗每年至少一次，必要時得增加追蹤查驗次數。
- 第十七條 第十一條第二項所定驗證、第十二條第一項所定增項評鑑、第十五條第二項所定重新評鑑及前條所定追蹤查驗，準用第七條第一項之程序辦理，或由驗證機構依個案判定後執行其中必要之程序。
- 第十八條 驗證機構依據相關事證判斷經其驗證之有機農產品及有機農產加工品與驗證基準有不符之虞時，得於生產廠（場）逕行抽樣檢驗。
前項抽取之樣品免給付價款。
- 第十九條 驗證機構依本法第九條第二項所定辦法終止農產品經營業者驗證通過資格時，應通知主管機關。
經驗證機構終止驗證者，六個月內不得再提出驗證申請。
- 第二十條 驗證機構實施驗證、增項評鑑、重新評鑑、追蹤查驗或抽樣時，受檢查場所之負責人或相關人員應陪同檢查。
驗證機構辦理前項工作後應作成紀錄，受檢查場所之負責人或陪同檢查者應於紀錄簽名或蓋章。
- 第二十一條 驗證機構依本辦法作成之紀錄及文件，應保存三年。
農產品經營業者維持有機農產品及有機農產加工品運作系統相關之紀錄及文件，應至少保存一年。但驗證產品標示有效日期者，應至少保存至有效日期屆滿後一年為止。
- 第二十二條 驗證機構應按季將已通過驗證之農產品經營業者名單、驗證產品類別、品項及驗證證書有效期間等相關資料送中央主管機關備查。
- 第二十三條 有機農產品及有機農產加工品標示所用文字，以中文正體字為之，並得輔以外文

及通用符號。但專供外銷者，不在此限。

第二十四條 有容器或包裝之有機農產品及有機農產加工品於販賣時，應標示下列事項：

- 一、品名。
- 二、原料名稱。
- 三、農產品經營業者名稱、聯絡電話號碼及地址。
- 四、原產地(國)。但已標示製造廠地址，且足以表徵原產地(國)者，不在此限。
- 五、驗證機構名稱。
- 六、有機農產品驗證證書字號。
- 七、其他法規所定標示事項及經中央主管機關公告應標示事項。

前項第一款品名與第二款原料名稱完全相同者，得免標示原料名稱。

第一項第一款之品名，應標示有機文字。

第二十五條 前條第一項第二款所定原料名稱之標示，除水及食鹽外，得以有機文字或其他符號修飾或註記有機原料。

第二十六條 第二十四條第一項第四款所定原產地(國)之標示，依下列規定辦理：

- 一、以含量不低於百分之九十五之原料原產地(國)或含量最高之前三項原料原產地(國)為標示。但原料經於國內加工後已產生實質轉型者，以足以表徵為國產品之文字為標示。
- 二、於包裝或容器明顯位置標示。

第二十七條 第二十四條第一項第五款所定驗證機構名稱應於包裝或容器明顯位置標示。但已使用驗證機構標章為標示者，得免標示。

第二十八條 農產品經營業者於營利之固定場所販賣散裝之有機農產品及有機農產加工品，應於陳列販賣處以告示牌標示品名及原產地(國)，並展示第二十四條第一項第六款所定有機農產品驗證證書影本。

前項品名及原產地(國)之標示，準用第二十四條第三項及第二十六條第一款規定。

第一項所定原產地(國)標示之字體長度及寬度不得小於三公分。

第二十九條 有機農產品及有機農產加工品使用之標章，以下列所定者為限：

- 一、本法第十二條第二項所定辦法中之農產品標章。
- 二、驗證機構標章。

經驗證通過之有機農產品及有機農產加工品應使用本法第十二條第二項所定辦法中之有機農產品標章，並依本法第十二條第二項所定辦法辦理。

有機農產品及有機農產加工品同時使用第一項各款所定標章時，其印刷規格應由大至小並按第一項各款所定順序為之。

第三十條 有機農產品及有機農產加工品應使用本法第十二條第二項所定辦法中之有機農產品標章，並得同時使用驗證機構標章。

附件一 有機農產品及有機農產加工品驗證基準 修正規定

第一部分 共同基準

一、包裝

- (一) 包裝方法及材料應以簡單為原則，避免過度包裝。
- (二) 應採用可生物降解、可循環再利用或再製之包裝材料，惟上述包裝材料無法取得或不適用時，方可使用一般之包裝材料。
- (三) 禁止使用含有殺菌劑、防腐劑、燻蒸劑、殺蟲劑、可遷移螢光劑、禁用物質和基因改造生物等之包裝材料及其他會污染產品之包裝材料。
- (四) 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。
- (五) 儘量使用對人體無害之印刷油墨及黏著劑。

二、儲藏

- (一) 有機農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、無有害物質殘留，且未經禁用物質處理。
- (二) 除常溫儲藏外，允許使用空氣、溫度及濕度等調控方法進行儲藏。
- (三) 有機農產品如與非有機農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。

三、運輸與配售

- (一) 運輸工具於裝載有機農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。
- (二) 有機農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。
- (三) 有機農產品與非有機農產品一同運輸或配售時，產品須經妥善包裝及加以區隔並明確標示，以避免產品混淆。

四、紀錄

- (一) 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。
- (二) 應具備設施、設備及場地之清潔與管理紀錄。

第二部分 加工、分裝及流通

一、適用範圍

- (一) 對有機原料進行加熱、乾燥、燻製、混合、研磨、攪拌、分離、蒸餾、抽出、發酵、醃漬、脫水、脫殼、碾製、冷凍或其他足以改變原產品理化性質之製造程序。
- (二) 對有機原料進行選別、洗淨、分切及分（包）裝等作業，其過程不應改變原產品之理化性質。
- (三) 實質改變有機農產品、農產加工品原包裝或原標示後進行交易者。

二、環境條件

- (一) 生產廠（場）周圍不得存在有害氣體、輻射性物質、擴散性污染源、垃圾場及有害生物大量孳生之潛在場所。
- (二) 應制定衛生及廢棄物管理計畫，以維持設施、設備及場地清潔。

三、有害生物防治

(一) 優先採取下列預防措施：

1. 清理有害生物棲息地、食物來源和繁殖區域。
2. 防止有害生物進入加工設施及設備。
3. 控制環境條件，例如：阻止有害生物繁殖之溫度、溼度、光照和空氣循環等。

(二) 採行生物性、物理性或機械性之控制措施，例如：利用性費洛蒙、誘蛾燈、光捕、聲捕、有色粘紙板或利用太陽能之消毒等。

(三) 若前述預防或控制有害生物之措施無效，則可使用附表一所列之有害生物防治資材，惟該等資材不得與有機原料及最終產品直接接觸。

(四) 禁用：

1. 附表一以外之合成化學物質、對人體有害之植物性萃取物或礦物性材料。
2. 以輻射或燻蒸劑處理及任何含基因改造生物之製劑或資材。

四、產製過程

- (一)操作者應採取必要的措施防止有機與非有機農產品混淆，及避免有機農產品與禁用物質接觸。
- (二)應於獨立之場所產製有機農產品。若產製場所與一般產品共用者，其設施、設備及場地必須徹底清洗，並以時間作明確區隔，依序產製有機及一般產品。
- (三)宜採生物、物理或機械方式進行產製，選用方法以能維持有機農產品的天然成分及其營養價值者為原則。
- (四)產製過程中不得使用輻射處理、燻蒸劑及含有或會產生有害物質之過濾設備。
- (五)產製過程所產生之廢棄物應對生態環境不構成負面影響。
- (六)原料、食品添加物及其他物質之使用應符合下列規定：
- 1.同一種原料不得同時以有機、有機轉型期及非有機來源者混合使用。
 - 2.允許使用附表二所列之食品添加物及其他物質，惟其使用量應以產製所需之最小量為限，並符合相關法規之規定。
 - 3.產製過程使用之水及食鹽須符合飲用水水質標準及相關衛生標準。
 - 4.禁止使用礦物質（包含微量元素）、維生素、胺基酸及自動、植物分離之純物質，惟法律規定應使用或產品營養成分中嚴重缺乏時，得經驗證機構同意後使用之。
 - 5.禁止使用含有基因改造生物之原料、食品添加物及其他物質。

五、有機原料含量計算方式如下：

- (一)固體形式產品：以產品中有機原料總重量（不包含水和食鹽）除以產品總重量（不包含水和食鹽）。
- (二)液體形式產品：以產品中有機原料總容積（不包含水和食鹽）除以產品總容積（不包含水和食鹽）。產品如係濃縮液還原而成，應將濃縮液原料之濃度納入計算。
- (三)固液混合產品：以產品中有機原料總重量（不包含水和食鹽）除以產品總重量（不包含水和食鹽）。
- (四)以四捨五入取整數方式表示。

第三部分 作物

一、生產環境條件

- (一) 農地應符合農業發展條例所規定供農作使用之土地。
- (二) 農地應有適當防止外來污染之圍籬或緩衝帶等措施，以避免有機栽培作物受到污染。
- (三) 灌溉水質及農地土壤重金屬含量應符合附表三之基準。
- (四) 農地應施行良好之土壤管理及水土保持措施，確保水土資源之永續利用。

二、短期作物之田區取得有機驗證前，需有二年的轉型期，長期作物（如多年生之果樹、茶樹等）則需三年的轉型期。轉型期間應依據本基準施行有機栽培。

三、作物、品種及種子、種苗

- (一) 選擇環境適應性佳及具有抗病蟲害特性的作物種類或品種，並儘量以生物及遺傳多樣化為原則，改進生產環境之生態多樣化。
- (二) 種子不得以合成化學物質、對人體有害之植物性萃取物或礦物性材料處理。但依本基準得使用合成化學物質處理者，不在此限。
- (三) 種苗之育苗過程中不得使用合成化學物質。
- (四) 不得使用任何基因改造之種子及種苗。
- (五) 合格種子、種苗無法取得時，得採用一般商業性種子、種苗。
- (六) 育苗場設施不得以合成化學物質消毒。但依本基準得使用合成化學物質處理者，不在此限。

四、雜草控制

- (一) 以人工或機械中耕除草，不得使用合成化學物質。
- (二) 採行敷蓋、覆蓋、翻耕、輪作及其他物理或生物防治方式，適度控制雜草之發生。
- (三) 不得使用任何基因改造生物之製劑及資材。

五、土壤肥培管理

- (一) 適時採取土樣分析，瞭解土壤理化性及肥力狀況，作為土壤肥培管理之依據。
- (二) 採取適當輪作、間作綠肥或適時休耕，以維護並增進地力。

- (三)施用農家自產之有機質肥料、經充分醱酵腐熟之堆肥或其他有機質肥料，以改善土壤環境，並供應作物所需養分。有機質肥料重金屬含量應符合中央主管機關公告「肥料種類品目及規格」規定。
- (四)不得施用化學肥料(含微量元素)及含有化學肥料或農藥之微生物資材與有機質複合肥料。但土壤或植體分析資料證明缺乏微量元素者，經提出使用計畫，送驗證機構審查認可後，得使用該微量元素。
- (五)礦物性肥料應以其天然成分之型態使用，不得經化學處理以提高其可溶或有效性。
- (六)不得使用任何基因改造生物之製劑及資材。

六、病蟲害管理

- (一)採輪作及其他耕作防治、物理防治、生物防治、種植忌避或共榮植物及天然資材防治等綜合防治法，以防病蟲害發生。
- (二)不得使用合成化學物質及對人體有害之植物性萃取物與礦物性材料。但依本基準得使用之合成化學物質，不在此限。
- (三)不得使用任何基因改造生物之製劑及資材。

七、收穫、調製、儲藏及包裝

- (一)有機農產品收穫後處理不得添加或使用合成化學物質，亦不得以輻射或燻蒸劑處理。
- (二)確保有機農產品不會受到非有機農產品之混雜或污染，採收過程及其收穫後之調製、儲藏及包裝，均應與一般農產品分開處理。
- (三)以農產品經營業者自產之有機農產品為原料進行一次加工者，得同時辦理加工過程驗證。其有害生物防治、產製過程及有機原料含量計算方式，準用第二部分之規定。

八、技術及資材

- (一)雜草控制技術及資材：

1.可用：

- (1)水田與旱田輪作，不同作物輪作、間作等。
- (2)人工及機械除草。
- (3)敷蓋雜草或作物殘株。
- (4)農田中飼養家禽及家畜等。
- (5)利用植物相生相剋之原理。
- (6)含有雜草種子的材料製作堆肥，必需使其充分醱酵完熟，以殺死其中所含雜草種子，方可使用。
- (7)敷蓋聚乙烯、聚丙烯及其他聚碳酸酯基產品，使用後應從土壤清理出去，不得在田地上焚燒。

2. 禁用：

- (1)合成化學物質。
- (2)殘留農藥、輻射性物質、過量重金屬之作物殘渣及生物資材。
- (3)基因改造生物之製劑或資材。

(二) 土壤肥力改良技術及資材：

1. 可用：

- (1)各種綠肥作物。
- (2)作物殘株、雜草或落葉及其所製成之堆肥。
- (3)豆粕類或米糠等植物渣粕。
- (4)木炭、竹炭、燻炭、草木灰及矽酸爐渣。但每年每公頃矽酸爐渣施用量不得超過四公噸。
- (5)菇類栽培後之堆肥。
- (6)製糖工廠之殘渣(甘蔗渣、糖蜜等)。
- (7)未經化學及輻射處理之腐熟木質材料(樹皮、鋸木屑、木片)。
- (8)海藻。
- (9)植物性液肥。
- (10)泥炭、泥炭苔。

- (11)禽畜糞堆肥。
- (12)骨粉、魚粉、蟹殼粉、蝦殼粉、貝殼粉、蛋殼及海鳥糞。
- (13)磷礦粉、苦土石灰及含有石灰之礦物粉碎而成之資材。
- (14)麥飯石粉、蛭石粉及真珠石粉。
- (15)符合本會「肥料種類品目及規格」所定肥料品目規格，包括磷礦粉肥料（品目編號 2-09）、粗製鉀鹽肥料（品目編號 3-04）、貝殼粉肥料（品目編號 4-13）、白雲石粉肥料（品目編號 4-19）、植物渣粕肥料（品目編號 5-01）、魚廢渣肥料（品目編號 5-03）、動物廢渣肥料（品目編號 5-04）、禽畜糞堆肥（品目編號 5-09，限重金屬鋅含量低於 250mg/kg 者）、一般堆肥（品目編號 5-10）、混合有機質肥料（品目編號 5-12）及符合本驗證基準可用資材之其他肥料品目，上述肥料產品均應符合本驗證基準之規定。
- (16)未經化學及輻射處理之腐熟椰纖。

2. 禁用：

- (1)除上述外之化學肥料。
- (2)殘留過量農藥、重金屬、輻射性物質等之作物殘渣及生物資材。
- (3)未經分類之都市垃圾或廢棄物。
- (4)下水道污泥。
- (5)廢紙、紙漿。
- (6)未經淨化處理及充分腐熟之家畜排泄物。
- (7)人糞尿。
- (8)基因改造生物之製劑及資材。
- (9)智利硝石。

(三) 病蟲害防治技術及資材：

1. 可用：

- (1)輪作、間作或混作共榮作物。
- (2)忌避植物。

- (3)繁殖及利用昆蟲天敵。
- (4)利用捕食動物(家禽、青蛙及鳥)。
- (5)選用非基因改造生物之抗病蟲害品種。
- (6)捕殺、高溫處理，但不得將整個田區殘株焚燒。
- (7)利用不含合成化學物質之紙袋、網袋、塑膠布及不織布袋等防護。
- (8)設置水溝、各種物理性陷阱。
- (9)果樹基部以麻袋、稻草包裹，防治天牛。
- (10)種子以水選(鹽水、溫水等)、高溫及低溫處理、浸泡醋、次氯酸鈣、次氯酸鈉或二氧化氯殺菌。
- (11)利用太陽能之消毒。
- (12)利用性費洛蒙、誘蛾燈、光及有色粘蟲紙。
- (13)大蒜、辣椒、蔥、韭菜、苦楝、香茅、薄荷、芥菜、萬壽菊、無患子等浸出液或天然抽出液。
- (14)海藻。
- (15)咖啡粕、苦茶粕或未添加香料之菸葉渣。但苦茶粕使用於水稻等水田每耕作每公頃，施用量不得超過五十公斤。
- (16)草木灰。
- (17)釀造醋、酒類、砂糖、麵粉、奶粉及植物油。
- (18)石灰、石灰硫黃合劑。
- (19)不含殺菌劑之肥皂。
- (20)矽藻土。
- (21)蛋殼。
- (22)非基因改造之蘇力菌、放線菌、枯草桿菌、其他微生物及病毒性製劑。
- (23)植物性中草藥浸出液。
- (24)波爾多、作物休眠期使用之窄蒸餾溫度範圍製之礦物油及亞磷酸。但亞磷酸於使用時須先提報使用計畫，送經驗證機構審查認可。

2.禁用：

(1)毒魚藤。

(2)除上述以外之合成化學物質及基因改造生物之製劑或資材。

(3)外生毒素。

(四)生長調節技術及資材：

1.可用：

(1)整枝、剪定、嫁接、環狀剝皮及斷根等方法。

(2)醋、砂糖及胺基酸。

(3)水果催熟用之乙烯氣體或電石氣。

2.禁用：除上述以外之所有生長調節劑。

(五)調製儲藏技術及資材：

1.可用：

(1)控制氣體如二氧化碳、氧氣、氮氣及乙烯。

(2)溫度調節。

2.禁用：抗生素及其他合成化學物質。

(六)微生物資材：

1.可用：

(1)非基因改造之根瘤菌、菌根菌、溶磷菌及其他有益微生物。

(2)外國微生物製劑需經國內學術試驗研究機構試驗，證實有效且無害者始可使用。

2.禁用：含有合成化學物質之資材。

附表一

加工、分裝及流通過程得使用之有害生物防治資材 修正規定

名 稱		使 用 條 件
1.	酒精類 Alcohols	
	(1) 乙醇 Ethanol	限作為消毒劑與清潔劑。
	(2) 異丙醇 Isopropanol	限作為消毒劑。
2.	酒類 Wine	
3.	含氯物質 Chlorine Materials	
	(1) 次氯酸鈣 Calcium Hypochlorite (2) 二氧化氯 Chlorine Dioxide (3) 次氯酸鈉 Sodium Hypochlorite	(1)限作為消毒、清潔器具及設備、動物的腸消毒及蛋的洗淨等用途。 (2)自由餘氯濃度應符合飲用水水質標準。
4.	磷酸 Phosphoric Acid	限作為清潔設備之用。
5.	釀造醋 Vinegar	
6.	植物油 Vegetable Oil	
7.	石灰、石灰硫磺合劑 Lime、Lime sulfur	
8.	矽藻土 Diatomaceous Earth	限用於保護設施之病蟲害防治。
9.	不含殺菌劑之肥皂 Fungiticide-free Soaps	
10.	過氧化氫 Hydrogen Peroxide	
11.	咖啡粕 Coffee Seed Meal	
12.	海藻 Kelp	

名 稱		使 用 條 件
13.	砂糖 Sugar	
14.	麵粉 Flour	
15.	植物浸出液或天然抽出液 Aquatic Plant Extracts	
	(1) 大蒜 Garlic	
	(2) 辣椒 Pepper	
	(3) 蔥 Welsh Onion	
	(4) 韭菜 Chives	
	(5) 苦楝 Neem tree, <i>Azadirachta indica</i>	
	(6) 香茅 Lemongrass (<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf.)	
	(7) 薄荷 Mint	
	(8) 芥菜 Mustard	
	(9) 萬壽菊 African Marigold (<i>Tagetes erecta</i> L.)	
	(10) 無患子 Soap Nut Tree, Chinese Soap Berry	
	(11)天然草藥 Herbs	
16.	奶粉 Milk Powder	
17.	草木灰 Wood Ash	
18.	蛋殼 Eggshell	
19.	非基因改造之蘇力菌、其他生物及病 毒性製劑 <i>Bacillus thuringiensis</i> , Bt, Microbial pesticide, Virological	禁用外生毒素。

名 稱		使 用 條 件
	pesticide (nongenetically modified Organisms)	

附表二

加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質 修正規定

名 稱		使 用 條 件
1.	氯化石灰(漂白粉) Chlorinated Lime	可使用於飲用水及食品用水；用量以殘留有效氯符合飲用水標準為度。
2.	二氧化氯 Chlorine Dioxide	
3.	次氯酸鈉液 Sodium Hypochlorite Solution	
4.	過氧化氫 Hydrogen Peroxide	
5.	L-抗壞血酸(維生素C) L-Ascorbic Acid (Vitamin C)	
6.	生育醇(維生素E) dl- α -Tocopherol (Vitamin E)	
7.	亞硫酸鹽 Sulfite	限使用於葡萄酒、果酒，用量以SO ₂ 殘留量計為100ppm以下。
8.	碳酸氫鈉 Sodium Bicarbonate	
9.	碳酸銨 Ammonium Carbonate	限於用作膨脹劑。
10.	碳酸氫銨 Ammonium Bicarbonate	限於用作膨脹劑。
11.	碳酸鉀 Potassium Carbonate	限使用於穀類製品。

名 稱		使 用 條 件
12.	氯化鈣 Calcium Chloride	
13.	氫氧化鈣 Calcium Hydroxide	
14.	硫酸鈣 Calcium Sulfate	限使用天然來源者。
15.	檸檬酸鈣 Calcium Citrate	
16.	磷酸二氫鈣 Calcium Phosphate, Monobasic	
17.	磷酸鈣 Calcium Phosphates, Tribasic	
18.	碳酸鈣 Calcium Carbonate	
19.	碳酸鈉 Sodium Carbonate	
20.	無水碳酸鈉 Sodium Carbonate, Anhydrous	
21.	碳酸鎂 Magnesium Carbonate	
22.	硫酸鎂 Magnesium Sulfate	限使用天然來源者。
23.	氯化鎂 Magnesium Chloride	限使用由海水提煉者，並限作為凝固劑使用於豆類製品。
24.	甘油 Glycerin	限使用由油脂水解製造者。
25.	皂土 Bentonite	
26.	矽藻土 Diatomaceous Earth	限於食品製造加工吸著用或過濾用。
27.	白陶土 Kaolin	
28.	滑石粉 Talc	
29.	珍珠岩粉 Perlite	限作為過濾助劑。
30.	二氧化矽 Silicon Dioxide	
31.	棕櫚蠟 Carnauba Wax	
32.	檸檬酸 Citric Acid	限使用由果實取得或由碳水化合物等天

名 稱		使 用 條 件
		然原料發酵而得者。
33.	檸檬酸鈉 Sodium Citrate	
34.	檸檬酸鉀 Potassium Citrate	
35.	酒石酸 Tartaric Acid	
36.	D&DL-酒石酸鈉 D&DL-Sodium Tartrate	
37.	乳酸 Lactic Acid	
38.	DL-蘋果酸(羥基丁二酸)DL-Malic Acid (Hydroxysuccinic Acid)	
39.	氯化鉀 Potassium Chloride	
40.	海藻酸 Alginic Acid	
41.	海藻酸鈉 Sodium Alginate	
42.	海藻酸鉀 Potassium Alginate (Algin)	
43.	海藻酸鈣 Calcium Alginate (Algin)	
44.	鹿角菜膠 Carrageenan	
45.	玉米糖膠 Xanthan Gum	
46.	氫氧化鈉 Sodium Hydroxide	(1)限作為 pH 調整劑，使用於糖類加工品 或穀類加工品。 (2)禁止用於蔬果的鹼液剝皮。
47.	氫氧化鉀 Potassium Hydroxide	(1)限作為 pH 調整劑，使用於糖類加工品。 (2)禁止用於蔬果的鹼液剝皮。
48.	瓊脂 Agar-Agar	限使用未經漂白處理者。
49.	阿拉伯膠 Arabic Gum	
50.	關華豆膠 Guar Gum	

名 稱		使 用 條 件
51.	刺槐豆膠 Locust Bean Gum or Carob Bean Gum	用於畜產加工品時，限用於乳製品及肉品加工。
52.	明膠 Gelatin	
53.	果膠 Pectin	
54.	二氧化碳 Carbon Dioxide	
55.	乙烯 Ethylene	
56.	電石氣 Acetylene	
57.	氮 Nitrogen	限使用非石油來源、無油級者。
58.	氧 Oxygen	限使用無油級者。
59.	天然色素 Natural Colors	
60.	天然酵母 Natural Yeast	
61.	活性炭 Activated Charcoal	
62.	卵磷脂 Lecithin	限使用未經漂白或有機溶劑處理者。
63.	天然玉米澱粉 Corn Starch (native)	
64.	天然香料 Natural Flavors	
65.	酵素 Enzyme (1)凝乳酶 Rennet (2)過氧化氫酶 Catalase (動物肝臟萃出) (3)脂解酶 Animal Lipase (4)胃蛋白酶 Pepsin (5)胰蛋白酶 Trypsin (6)胰臟酶 Pancreatin (7)蛋白溶菌酶 Egg White Lysozyme	(1)限由可食性無毒植物、非病原性菌或健康動物產出者。 (2)限使用未經有機溶劑處理者。

名 稱		使 用 條 件
66.	酪蛋白 Casein	限用於製酒、肉品加工。
67.	葡萄糖酸- δ 內酯 Glucono- δ -Lactone	限使用自微生物發酵及碳水化合物氧化者。

附表三

有機農業灌溉水質及土壤之重金屬容許量基準 修正規定

重金屬項目	灌溉水質 (mg/l)	土壤 (mg/kg)
砷 (As)	0.05	15
鎘 (Cd)	0.01	0.39
鉻 (Cr)	0.1	10
銅 (Cu)	0.2	20
汞 (Hg)	0.002	0.39
鎳 (Ni)	0.2	10
鉛 (Pb)	0.1	15
鋅 (Zn)	2.0	50

備註：土壤中鎘、鉻、銅、鎳、鉛及鋅濃度為 0.1N HCl 抽出量，其餘土壤及灌溉水中之重金屬濃度為全量。

附件二 有機農產品及有機農產加工品類別及品項一覽表修正規定

類別	品項	產品範圍(或說明)
有機農糧產品	米	水稻、陸稻及其碾製品
	雜糧	大麥、小麥、燕麥、高粱、甘藷、黃豆、花生、綠豆、紅豆等
	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、蕓菜、菠菜、萵苣、茼蒿、萵菜、青蒜、蔥、韭菜、韭菜花、甘藍菜苗、葉菜甘藷、莧菜等
	根莖菜	蘿蔔、胡蘿蔔、薑、洋蔥、馬鈴薯、竹筍、蘆筍、筴白筍、芋頭、牛蒡、菱角、蓮藕、山藥、球莖甘藍、大心芥菜、嫩莖萵苣等
	花菜	花椰菜、青花菜、金針等
	蕈菜	香菇、洋菇、草菇、金針菇、木耳等
	果菜	番茄、茄子、甜椒、辣椒、玉米等
	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、豇豆、粉豆、菜豆(皇帝豆)、敏豆等
	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、鱈梨、紅龍果、百香果等
	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、葡萄柚等
	茶	茶菁、茶乾、茶葉等
	甘蔗	甘蔗等
	堅果	椰子、杏仁、胡桃等
	一次加工產品	以生鮮有機農糧產品為原料之直接加工產品，例如：蔬果乾、乾香菇、乾金針、乾木耳等
其他	其他未能歸類於前述項目者	
有機農糧加工品	穀物加工品	各式以米、麥、雜糧等為主原料之加工製品。
	罐頭食品	
	冷藏或冷凍食品	
	蜜餞鹽漬食品	
	飲品	
	油脂	
	其他	