農產品經營業者

|  |  |
| --- | --- |
| □首 次 | 申請 |
| □重新評鑑 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 擬申請驗證方案： | | | | |
|  | 生產 | 加工 | 分裝 | 流通 |
| 有機農糧產品 | □ | □ | □ | □ |
| 有機農糧加工品 |  | □ | □ | □ |

**此欄位由本會記載**

|  |  |
| --- | --- |
| 案件編號： | |
| 收件日期：民國 年 月 日 | (印) |

一、**申請者基本資料**

|  |  |
| --- | --- |
| 農產品經營業者：  (發證時將依此名稱製作證書) | 2吋相片  (農產品經營業者或負責人) |
| 身分證字號／統一編號： |
| 出生日期或成立日期： |
| 申請單位性質：  □個別驗證（農產品經營業者非自然人請檢附相關證明文件）  □集團驗證（須檢附產銷班班基本資料清單、產銷班班員名冊或其他證明文件） | |
| 戶籍或登記地址：  (發證時將依此地址製作證書) | |
| 通訊地址： | |
| 負 責 人： | 性 別： □男　　□女 |
| 電 話： | 傳 真： |
| 行動電話： | |
| 聯 絡 人　□同負責人（以下免填） | |
| 姓 名： | 性 別： □男　　□女 |
| 電 話： | 傳 真： |
| 行動電話： |  |
| 農場或工廠名稱：  (需與登記證名稱相符) | |
| 申請驗證範圍之年營業額： | |
| 是否為首次申請有機驗證？曾驗證通過的驗證機構名稱？ | |
| 是否曾因違反「農產品生產及驗證管理法」而遭處分？  違反的時間與原因是？ | |

**二、生產場資訊（作物）**

**(A)參與操作成員（如有自產農產加工品應包含其加工人員）**

|  |
| --- |
| 專任：共 人（家人： 人、外聘： 人）；  兼任：共 人（家人： 人、外聘： 人）；  委外：共 人（委託工作說明： ）。 |

**(B)耕作範圍**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申請驗證面積 | | | 總計 公頃 | | |
| 生產作物品項１/面積2 | | | | | |
| □米  □雜糧  □包葉菜  □短期葉菜  □根莖菜  □花菜  □蕈菜 | \_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃\_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃 | □果菜  □瓜菜  □豆菜  □芽菜  □瓜果  □大漿果  □小漿果 | \_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃\_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃 | □核果  □梨果  □柑桔  □茶  □其他 | \_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃\_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃  \_\_\_\_\_公頃 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 其他驗證面積3 | | 公頃 | | 非驗證田區面積 | | 公頃 | |
| 生產作物品項 | | | | 生產作物品項 | | | |
| □米  □雜糧  □包葉菜  □短期葉菜  □根莖菜  □花菜  □蕈菜 | □果菜  □瓜菜  □豆菜  □芽菜  □瓜果  □大漿果  □小漿果 | | □核果  □梨果  □柑桔  □茶  □其他 | □米  □雜糧  □包葉菜  □短期葉菜  □根莖菜  □花菜  □蕈菜 | □果菜  □瓜菜  □豆菜  □芽菜  □瓜果  □大漿果  □小漿果 | | □核果  □梨果  □柑桔  □茶  □其他 |

1.申請驗證面積內的生產作物範圍，請利用附表一圈選。

2.面積最小登載以0.01公頃為限。

3.其他驗證面積是指經其他有機驗證機構驗證通過的面積。

**(C)申請驗證田區基本資料**

1. **田區代號請依實際分區使用狀況填寫。**
2. **請將地籍謄本(第一類謄本)及地籍圖謄本（申請範圍請以塗色表示）之影本一併附上，正本自行保留。**
3. **欄位不足時請自行列印填寫。**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 田區  代號 | 申請驗證地段 | 申請驗證地號 | 總面積 | 申請驗證面積 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |
|  |  |  | 公頃 | 公頃 |

**(Ｄ)種子、種苗、繁殖體來源表（I）**

1. 來源若勾選自留種，請說明採取種子、種苗、繁殖體的方式與紀錄。
2. 證明文件若勾選有，請提供有機證明文件影本。
3. 採購單據若勾選有，請提供採購單據影本。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生產作物品項 | 種植方式 | 來源 | 種源處理 | 證明文件 | 採購單據 |
| □米 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □雜糧 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □包葉菜 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □短期葉菜 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □根莖菜 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □花菜 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □蕈菜 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □果菜 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □瓜菜 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |

**(Ｄ)種子、種苗、繁殖體來源表（II）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生產作物品項 | 種植方式 | 來源 | 種源處理 | 證明文件 | 採購單據 |
| □芽菜 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □瓜果 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □大漿果 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □小漿果 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □核果 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □梨果 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □柑桔 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □茶 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
| □其他 | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |
|  | □種子  □種苗  □繁殖體 | □自留種  □外來 | □有機  □非有機 | □有  □無 | □有  □無 |

**(Ｅ)機具使用情形(包括田間與加工)**

當農產品經營業者同時操作驗證與非驗證田區時，若機具為共用，應以分時區隔、清潔維持有機完整性；當機具非共用，應以明顯方式加以區隔避免誤用。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 機具名稱／用途 | 自有或委外 | 是否與非驗證共用 | 說明 |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |
|  | □自有  □委外 | □是  □否 | 清潔方式：  區隔方式： |

**(Ｆ)儲藏位置**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 儲藏產品 | 地址／地段地號 | 儲藏方式 |
|  |  | □低溫  □常溫  □其他（　　） |
|  |  | □低溫  □常溫  □其他（　　） |
|  |  | □低溫  □常溫  □其他（　　） |

**(Ｇ)自產農產加工品1場區（包括米、茶、咖啡之農產品經營業者）**

1. 自產農產加工品請依照每個產品提供製作流程說明與產製比率。
2. 當加工過程之場地同時操作驗證與非驗證產品時，若為共用，應該以分時區隔、清潔維持有機完整性。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 場區編號 | 申請驗證廠區  （地址或地段地號） | 生產產品 | 是否為有機專用 | 面積  (平方公尺) |
|  |  |  | □是　□否 |  |
|  |  |  | □是　□否 |  |
|  |  |  | □是　□否 |  |
|  |  |  | □是　□否 |  |
|  |  |  | □是　□否 |  |
|  |  |  | □是　□否 |  |
|  |  |  | □是　□否 |  |
|  |  |  | □是　□否 |  |
|  |  |  | □是　□否 |  |

**(H)銷售方式、對象與金額(如尚未銷售，請提供預估的銷售方式與對象)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 銷售方式 | 銷售對象 | 產品名稱 | 預估銷售金額 | 銷售佔比(%) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**(I)運輸方式**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 運輸方式 | 銷售對象 | 包裝方式 | 產品區隔 | 運輸工具清潔 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**三、生產廠資訊（加工、分裝、流通）**

**(A)參與操作成員**

|  |
| --- |
| 專任：共 人（家人： 人、外聘： 人）；  兼任：共 人（家人： 人、外聘： 人）；  委外：共 人（委託工作說明： ）。 |

**(B)**

**加工品項**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 有機農糧產品 | 有機農糧加工品 | |
| □米  □茶  □咖啡 | □穀物加工品  □乾燥蔬果調製加工品  □罐頭食品  □冷藏或冷凍食品  □蜜餞醃漬食品  □植物粉狀加工品  □天然植物袋茶(茶包)  □糖類及其製品 | □香辛植物調味料及其製品  □經炮製處理之植物乾燥品  □飲品  □油脂  □發酵食品  □其他 |

**分裝品項**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 有機農糧產品 | | | 有機農糧加工品 | |
| □米  □雜糧  □包葉菜  □短期葉菜  □根莖菜  □花菜  □蕈菜 | □果菜  □瓜菜  □豆菜  □芽菜  □瓜果  □大漿果  □小漿果 | □核果  □梨果  □柑桔  □茶  □其他 | □穀物加工品  □乾燥蔬果調製加工品  □罐頭食品  □冷藏或冷凍食品  □蜜餞醃漬食品  □植物粉狀加工品  □天然植物袋茶(茶包)  □糖類及其製品 | □香辛植物調味料及其製品  □經炮製處理之植物乾燥品  □飲品  □油脂  □發酵食品  □其他 |

**流通品項**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 有機農糧產品 | | | 有機農糧加工品 | |
| □米  □雜糧  □包葉菜  □短期葉菜  □根莖菜  □花菜  □蕈菜 | □果菜  □瓜菜  □豆菜  □芽菜  □瓜果  □大漿果  □小漿果 | □核果  □梨果  □柑桔  □茶  □其他 | □穀物加工品  □乾燥蔬果調製加工品  □罐頭食品  □冷藏或冷凍食品  □蜜餞醃漬食品  □植物粉狀加工品  □天然植物袋茶(茶包)  □糖類及其製品 | □香辛植物調味料及其製品  □經炮製處理之植物乾燥品  □飲品  □油脂  □發酵食品  □其他 |

**(C)申請驗證廠區基本資料**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 產線  代號１ | 申請驗證地址2 | 總面積 | 申請驗證面積 |
|  |  | 平方公尺 | 平方公尺 |
|  |  | 平方公尺 | 平方公尺 |
|  |  | 平方公尺 | 平方公尺 |
|  |  | 平方公尺 | 平方公尺 |
|  |  | 平方公尺 | 平方公尺 |

1. 依照不同產品做區隔，若同一產線生產多種不同產品則無需分開填寫。
2. 依照廠區坐落地址填寫，若為不同樓層或建物請加以區隔。

**(Ｄ)原料來源表**

1. 說明來源時請同時提供有機農產品驗證證書、進口同意文件作為來源證明，實際操作時請留下相關採購單據。
2. 產製過程說明，如有產品製作說明書，請另外以附件方式呈現，並註明有機原料百分比與產製比率。
3. 若產製過程委外，請提出委外合約書。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 產品名稱 | 產製方式 | 來源1 | 產製過程說明2 |
|  | □加工  □分裝  □流通 | □國產  □進口 |  |
|  | □加工  □分裝  □流通 | □國產  □進口 |  |
|  | □加工  □分裝  □流通 | □國產  □進口 |  |
|  | □加工  □分裝  □流通 | □國產  □進口 |  |
|  | □加工  □分裝  □流通 | □國產  □進口 |  |
|  | □加工  □分裝  □流通 | □國產  □進口 |  |
|  | □加工  □分裝  □流通 | □國產  □進口 |  |
|  | □加工  □分裝  □流通 | □國產  □進口 |  |
|  | □加工  □分裝  □流通 | □國產  □進口 |  |

**四、申請驗證生產廠（場）交通路線圖**

1. 請以申請者聯絡地址為起點，將所有生產廠 （場）畫於圖上（標示「申請驗證地段地號」），並標示方位（上方為北方）。
2. 請標示出主要道路位置（以高速公路、快速道路及省道等路線或可供辨識的地標為主，可標示大約幾公里處，畫出到達場區之地圖，可加入文字描述，以利辨識）。
3. 可下載網路地圖輔助說明。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | 北  ⮙ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**五、申請驗證生產廠（場）平面配置圖**

1. 申請驗證田區(若有編號請標註)標註緩衝帶（含隔離或阻絕污染設施）、田區周圍及鄰田相鄰之情形。如：道路、水溝、水源、資材室、耕作作物、隔離帶(黑網或綠籬等)、住家、原始林等。
2. 生產廠區請標註原物料庫存、產品生產製作、成品庫存、辦公空間、人員休憩、化妝室等。
3. 若場(場)區較多者，請自行複印使用。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**六、應檢附之文件：**

* **以下資料皆檢附影本，紀錄正本須持續填寫，稽核時供查核。**
* **所有驗證申請資料請自行留存，本會一概不予退回。**

**A、申請有機農糧產品―生產（請勾選）**

|  |  |
| --- | --- |
| □ | 驗證申請者身分證明文件，如為個人提出申請請將身分證影本黏貼於附表二中。 |
| □ | 生產廠（場）地籍圖與地籍謄本。承租者應另附至少五年以上租約書影本。（承租國營單位土地因租約未到期，可提供期限內之合約書）。 |
| □ | 相關資材（如肥料、病蟲害防治、種子（苗）及田間相關用品）之採購單據、資材合格證明文件。 |
| □ | 生產廠（場）作業標準與規範。（應包含MOA18驗證執行基準與有機農產品及有機農產加工品驗證基準為最基本之規範） |
| □ | 維持有機系統完整性之紀錄與文件，包括工作及品管紀錄。（三個月以上之栽培管理紀錄）。  與有機系統完整性之工作有委託其他人完成，請提供委託合約或相關資訊。例如：育苗過程、茶葉製作、採收等。 |
| □ | 原料及資材庫存紀錄、產品銷售紀錄、年度生產計劃表（附件二），及生產用地、設施及環境管理紀錄。 |
| □ | 申訴抱怨處理程序步驟與紀錄。 |
| □ | 有效期限內之有機農產品驗證證書。（轉驗證機構適用）。 |
| □ | 有效期限內且經驗證機構核可之土壤、灌溉水、介質檢驗報告。（轉驗證機構適用）。 |
| □ | MOA19權利義務聲明一式二份。 |

**※申請團體驗證（產銷班）應另外檢附以下資料：**

|  |  |
| --- | --- |
| □ | 自訂總部管理生產作業規範影本。 |
| □ | 相關作業程序影本。 |
| □ | 至少總部內部稽核管理方式與執行，及最近三個月內一次內部稽核紀錄影本。 |
| □ | 團體（員工）教育訓練實施方式與紀錄影本。 |

**B、申請有機農糧產品及有機農糧加工品―加工、分裝、流通（請勾選）**

|  |  |
| --- | --- |
| □ | 驗證申請者身分證明文件。 |
| □ | 生產廠（場）地籍圖與地籍謄本，承租者應另附租約書影本。 |
| □ | 生產廠（場）各項設施設備須符合主管機關相關規定。 |
| □ | 依法領有相關主管機關登記證明文件。 |
| □ | 加工產品使用原（材）料及食品添加物比例。 |
| □ | 原（材）料來源證明、購買憑證或採購計畫書。 |
| □ | 維持有機系統完整性之紀錄與文件，包括工作及品管紀錄（應包含供應商評估計畫與報告）、原料及資材庫存紀錄、產品銷售紀錄，及生產用地、設施及環境管理紀錄。  與有機系統完整性之工作有委託其他人完成，請提供委託合約或相關資訊。例如：滅菌、環境清潔等。 |
| □ | 生產廠（場）作業標準與規範（應包含MOA18驗證執行基準與有機農產品及有機農產加工品驗證基準為最基本之規範）。 |
| □ | 申請者對所申請的有機農糧加工品，製造工廠的清潔、衛生計畫（步驟/方針手冊）、水質檢驗報告（應符合環保署訂定之飲用水水質標準）該報告應由符合ISO 17025實驗室出具、防治有害生物證明書、品質保證系統（檢驗方式/步驟）。 |
| □ | 內部教育訓練實施方式與紀錄影本。 |
| □ | 申訴抱怨爭議處理程序步驟與紀錄。 |
| □ | MOA19權利義務聲明一式二份。 |

附表一　有機農產品及有機農產加工品類別及品項一覽表

**有機農糧產品1**

|  |  |
| --- | --- |
| **品項** | **產品範圍（或說明）** |
| 米 | 水稻、陸稻及其碾製品 |
| 雜糧 | 大麥、小麥、燕麥、高梁、甘藷、黃豆、花生、綠豆、紅豆、蕎麥、栗米、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、黑麥、樹豆、蓮子、紅花籽、油菜籽、棉籽、蠶豆、刀豆、鷹嘴豆、苦茶籽、油茶籽等。 |
| 包葉菜 | 甘藍（含抱子甘藍）、包心白菜、結球萵苣、半結球萵苣、包心芥菜、朝鮮薊等 |
| 短期葉菜 | 白菜、油菜、靑江菜、芥藍、芹菜、蕹菜、菠菜、萵苣、茼蒿、菾菜、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、青松菜、雞毛菜、薺菜、冰菜、羽衣甘藍、芥藍菜芽、青花菜芽、枸杞葉、珠蔥、蕗蕎、香椿、山蘇、水蓮、川七、角菜、京都水菜、小芥菜等。 |
| 根莖菜 | 蘿蔔、胡蘿蔔、薑、洋蔥、馬鈴薯、竹筍、蘆筍、筊白筍、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）、豆薯、山葵、樹薯、碧玉筍、蕪菁、根芹菜、婆羅門參、狗尾草根、蕎頭、茴香頭、百合、葛鬱金（粉薯）等。 |
| 花菜 | 花椰菜、靑花菜、金針、青花菜筍、芥藍菜筍、百合花等。 |
| 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、玉米、玉米筍、黃秋葵等。 |
| 瓜菜 | 胡瓜、花胡瓜、苦瓜、絲瓜、冬瓜、南瓜、菰瓜、隼人瓜、扁蒲、越瓜、夏南瓜、魚翅瓜（北瓜、麵線瓜）等。 |
| 豆菜 | 豌豆、毛豆、肉豆（鵲豆）、豇豆、粉豆、萊豆（皇帝豆）、敏豆、醜豆、翼豆（菱角豆）、虎豆（珍珠豆）等。 |
| 芽菜 | 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、豌豆芽、花生芽、紅豆芽、青花芽、黑豆芽、苜蓿芽、葵花芽等。 |
| 瓜果 | 西瓜、香瓜、洋香瓜、哈密瓜、美濃瓜等。 |
| **品項** | **產品範圍（或說明）** |
| 大漿果 | 香蕉、木瓜、鳳梨、奇異果、番荔枝、酪梨（鰐梨）、紅龍果、百香果、黃金果(黃晶果)、無花果、山竹、榴槤、紅毛丹、石榴、榴槤蜜、波羅蜜、星蘋果、蛋黃果（仙桃）等。 |
| 小漿果 | 葡萄、草莓、楊桃、蓮霧、番石榴、木莓、蔓越莓、藍莓、桑葚、穗醋栗、醋栗、山桑、接骨木莓、露珠莓、山葡萄、樹番茄、香瓜茄、酸漿等。 |
| 核果 | 芒果、龍眼、荔枝、枇杷、楊梅、椰棗、紅棗、橄欖、沙梨橄欖等。 |
| 梨果 | 蘋果、梨、桃、李、梅、櫻桃、棗、柿、山楂等。 |
| 柑桔 | 柑桔、檸檬、柚子、葡萄柚、柳橙、萊姆、香檬、佛手柑、香丁、肚臍橙、金棗、茂谷柑等。 |
| 茶 | 茶菁、茶乾、茶葉等。 |
| 咖啡 | 咖啡鮮果(採摘後)、咖啡生豆(經脫皮、乾燥) 、 咖啡豆(經烘焙)、咖啡粉(經研磨)等。 |
| 甘蔗 | 甘蔗等。 |
| 堅果 | 椰子、杏仁、胡桃、栗子、核桃、腰果、榛果、澳洲胡桃(夏威夷果)、開心果、腰果、松子等。 |
| 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、乾木耳等。 |
| 其他2 | 金線蓮、牧草、石蓮花、艾草、刺五加、羊奶頭、麵包果、桋梧、魚腥草、白粗康、明日葉、枸杞、芭樂芯、苜蓿、盤固草、狼尾草、諾麗果、洛神葵、昭和草、種子（有機作物繁殖用種子）、食用花卉、棗芽茶、油柑、諾麗果、薑黃、南薑、球薑、黃藤、沙巴蛇草、飛龍掌血、杭菊、油菊、茄苳（其他未能歸類於前述項目者）等。 |

**備註：**

1. 有機農產品及有機農產加工品類別及品項一覽表不定期由主管機關修正，或由本會參考相關機關之分類做修正。本表僅供參考，發證時仍依據主管機關最新規定辦理。
2. 未列於上述品項一覽表中者，倘農產品經營業者欲將該作物作為供食用之產品、食品添加物、或其他食品相關用途，應自行確認該作物是否登載於「[可供食品使用原料彙整一覽表](https://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=160)」中，本表不作為為前述用途之依據。

**有機農糧加工品**

|  |  |
| --- | --- |
| **品項** | **產品範圍（或說明）** |
| 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、籤、片等，與速煮穀類製品，或以穀類細粉製成各種生、熟麵條、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。  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。 |
| 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 | 1.冷藏食品：以農糧產品加工製造之食品，快速冷卻，在7℃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。  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℃下儲存。如冷凍豌豆仁、蔬菜餃、馬鈴薯薯餅等。 |
| 蜜餞醃漬食品 | 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、（綠）茶粉、花生粉、仙人掌粉、椰子粉、諾麗粉等。 |
| 天然植物袋茶（茶包） | 食用花卉茶包、水果茶包、草本茶包、茴香茶包、肉桂茶包、其他茶包等。 |

|  |  |
| --- | --- |
| **品項** | **產品範圍（或說明）** |
| 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）、食用醋等。 |
| 經炮製處理之植物乾燥品 | 藥用植物經炮製（水製、火製、水火共製或其他製法等）加工處理之產品，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、紅棗乾、延胡索、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。 |
| 發酵食品 | 利用微生物發酵作用製成的產品，如味噌、醬油、酵素等。 |
| 其他 | 上述品項無法歸類之產品，如天然植物萃取物、椰仁製品或加熱處理過之種子等。 |

附表一　農產品經營業者基本資料

|  |  |
| --- | --- |
| **農產品經營業者身分證浮貼處** | |
| **正面** | **背面** |
| **農產品經營業者存摺封面影本浮貼處** | |
| **請勿先行黏貼，待驗證通過後，再請提供存摺封面影本貼於此處，帳號戶名部分請務必清晰，未來補助款項將以此帳戶作為匯款之用。** | |