



美國人對國家有機準則的省思

歡迎新規範，但有機產品會更好嗎？

譯者／余淑蓮

資料來源／Food Insight, May-June 2003, 國際食品資訊協會IFIC

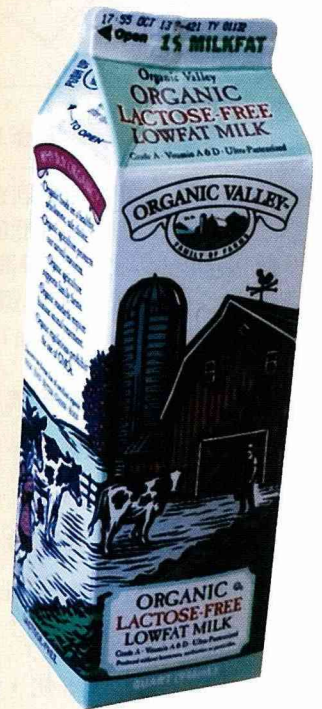
在2002年10月美國國家有機準則（National Organic: Standards）出爐運作前，美國國內至少有50個以上的私人機構和州政府單位，有他們自己的準則以及對「有機」一詞的定義。各州的準則與規範都不盡相同，例如：加州有機食品的標示內涵，也許就不同於密西根州或紐約州。

但是，當美國農部推出國家有機準則之後，情況就改觀了，表示今後從美國東岸到西岸，有機產品將有一致的認證標準與標示規範。

美國國家有機準則的訂定，是美國農部參考數以千計的評估報告，分別來自政府單位、科學家、生產者及消費者，經審慎修訂，耗時10年以上才拍板定案。1990年美國國會通過「有機食品生產法案」，為國家有機準則提供了法源基礎。美國農部認為，國家有機準則的建立，不僅給予消費者保障，讓生產者不再無所適從，更對成長中的有機產業有正面效益。

根據美國農部及有機業界的統計，美國有機食品這幾年以20-25%的年成長率，躍升為市場新寵，2001年內銷有90億美元的零售佳績，內外銷則高達8000億美元。

美國農部對有機農產品、生鮮食品，以及含有機成分的加工產品，訂定嚴格



美國有機產品標示規範

- ★100%有機食品
產品可出現美國農部的有機標章。
- ★95%有機食品
產品可出現美國農部的有機標章。
- ★含70%有機成分
產品只能出現“Made with Organic”，並列出至少3種特定成分。
- ★含70%以下有機成分
產品上不可出現“Organic”字眼，但成分說明欄中，可以列出所含有的有機成分。

的標示規範，讓消費者清楚知道他們所購買有機產品的內涵。

美國農部對「有機食品」定義為：生產與加工過程未使用化學農藥、化學肥料或污泥堆肥；不採用生物科技產品；不使用游離輻射線殺菌處理。

蔬果處理原則

——美國環保署給消費者的建議

無論是有機蔬果或一般蔬果，美國環保署建議採取以下的處理原則，比較符合健康與理性的生活態度。

★清洗：

以流動的水清洗蔬果，去除表面上的細菌、農藥殘餘，或隙縫中的塵土，效果比用浸泡方式好，但不是所有的農藥殘餘或細菌都能被洗淨。

★去皮：

盡可能去除蔬果表皮，葉菜類則以摘除外葉處理。

★飲食多樣化：

從不同來源，攝取不同的飲食。這樣可以讓你獲得充分的營養，也降低吃進某種農藥殘餘的風險。

加州大學食品毒理學教授Dr. Carl Winter認為，準則中對有機食品標示有了全國一致的認證標準，是消費者最大的利多，但是在「農藥殘餘」的議題上，可能會引起誤導。消費者選擇有機食品，當然是為了降低農藥殘餘的顧慮；但有機食品並不表示「零農藥」；同理，慣性農法栽培的產品，也不表示一定會有農藥殘餘。因為在美國，每一種農藥只能註冊使用在特定的作物上，而種植者不一定會施用該種農藥。事實上，國家有機準則中列有允許使用的傳統農藥，例如魚藤酮等低毒性自然農藥、蘇力菌等微生物製劑、人工合成的皂劑或植物精油等，以及硫、銅、鋅等微量元素。

不管是有機食品或一般食品，美國國家

台灣有機農業發展現況

資料來源／行政院農業委員會

為推動有機農業發展，建立及落實有機農產品驗證制度，行政院農業委員會依據「農業發展條例」第27條第2項條文：「為提升農產品及農產加工品品質，維護消費者權益，中央主管機關得推動相關產品之證明標章驗（認）證制度。前項農產品、農產加工品之證明標章驗（認）證相關作業規定，由中央主管機關定之」，研訂「有機農產品管理作業要點」、「有機農產品驗證機構資格審查作業程序」及「有機農產品生產規範—作物」等規定各乙種（詳如後附），並於92年9月15日發布實施，以為有機農業推動工作之依據。另「有機農產品生產規範—畜產」亦於同年10月31日發布實施，做為有機畜產品之生產準則。

為使國人方便獲知有機農業及有機農產品相關資訊，農委會特委託國立宜蘭大學設立「有機農業全球資訊網 (<http://organic.niu.edu.tw/>)」及發行「有機產業電子報」，提供有機農業介紹、國內外驗證機構及其規章、生產技術、消費須知、產銷展售及教育訓練資訊等。

癌症研究所、美國癌症學會、美國外科醫師協會、美國飲食協會，以及美國心臟協會等幾個權威機構，都同意美國生產的蔬菜與水果，對成人與兒童是安全的，並鼓勵消費者每日至少吃5份蔬果，以改善健康。這些專家群當然是在考量過農藥殘餘問題之後，才做出以上的推薦。

目前並無充分證據說明，多吃有機飲食會更安全或更好。美國農部也從未闡述有機食品比一般食品更安全或更營養。有機食品與一般食品不同之處，在於生產過程、處理與加工的方式。例如，以禽畜堆肥生產的有機產品，除非經過妥善烹調，否則就不宜生食。

加州農民John Diener有4000英畝農地，其中600英畝採用有機農法；他坦率指出，有機番茄的茄紅素含量不會比一般番茄高幾倍。

加州大學的Winter教授認為，消費者應該理性認知有機農法與慣性農法兩者產品之差異，不宜主觀上即認定有機食品一定就是優質食品。

辦

台灣民間驗證機構及其有機農產品證明標章樣式



財團法人國際美育自然生態基金會(MOA)

台北市大安路106巷19號1F
聯絡電話：02-27819420



財團法人慈心有機農業發展基金會(TOAF)

台北市南京東路4段137號12F
聯絡電話：02-25452546-151



台灣省有機農業生產協會(TOPA)

南投縣草屯鎮大成街104號
聯絡電話：049-2381809



中華有機農業協會(COAA)

南投縣草屯鎮土城里玉屏巷10號
聯絡電話：049-2554052



台灣寶島有機農業發展協會(FOA)

台北縣三峽鎮添福里添福10-12號
聯絡電話：02-26725834