商標/商品含「有機」字樣之審查事項

--99年9月28日訂定 --101年7月20日修正 --109年2月11日修正

壹、緣起

自98年1月31日起,市售有機農產品及其加工品之標示應符合「農產品生產及驗證管理法」規定。但為促進農業友善環境及資源永續利用,行政院農業委員會另於107年5月30日制定公布「有機農業促進法」(下稱促進法),並自公布後一年施行。而「農產品生產及驗證管理法」則刪除有機農產品驗證及管理相關規定,並於108年12月25日修正公布。依促進法第16條第1項規定,農產品之生產、加工、分裝及流通過程,經驗證合格者,始得以有機名義販賣、標示、展示或廣告;同法第17條規定,進口農產品須經驗證合格,或審查合格取得同意文件,始得以有機名義販賣。同法第16條第3項規定,除販賣之農產品均經驗證合格或審查合格者,法人、商號、農場、非法人團體、畜牧場等非自然人之農產品經營者,不得以有機為其名稱之全部或一部分。

為使商標審查符合促進法規範意旨,並避免商標案件審查出現認定標準歧異之情形,爰修訂本原則,俾利各界參考利用。

貳、適用範圍

- 一、商標圖樣含「有機」字樣者。包括下列2種情形:
- (一)商標圖樣含有中文「有機」或/及英文「organic」或/及其他語文具「有機」涵義之字樣。
- (二)商標圖樣由中文「有機」或/及英文「organic」或/及其他語文具「有機」 涵義之字樣與其他文字結合者,例如:「有機婆」、「有機時間」等。因結 合後之文義,仍有隱含譬喻所製造販售或服務提供者為有機商品,亦屬促 進法所規範之範疇。
- 二、指定之商品/服務為下列情形者:
- (一)指定使用商品為「農產品」、「農產加工品」等¹。

¹ 農產品包含本身及其加工品,且除加工後供食用之物外,亦包含林產物等供作建材、家具、木 (竹)炭、木(竹)醋液或薪炭燃料等民生物品原料。(參立法修正理由)

- (二)指定服務為「農產品」、「農產加工品」之零售服務,或以「農產品」、「農產加工品」提供餐飲、進出口等服務。
- 三、商標圖樣標榜商品或提供服務之商品採用有機原料,而指定使用商品/服務 之有機農產品原料屬於促進法所規範之範疇者。

參、審查原則及處理方式

商標相關案件之審查應依下列原則辦理,如有不符者,應繕發核駁理由先行 通知,限期申請人補正後為准駁之處分。

一、商標圖樣含「有機」字樣者:

(一)審查原則

- 1.申請人舉證其製造行銷或服務提供之產品,已經依促進法規定驗證合格 或審查合格,商標圖樣始得標示「有機」字樣。
- 2.商標圖樣中之「有機」字樣無須聲明不專用。「有機」二字係屬「無須 聲明不專用例示事項」例示內容,應無致商標權範圍產生疑義之虞,無 庸聲明不專用。
- 3.商標所指定使用之商品/服務應冠上「有機」字樣,例如:有機蘋果、 有機農產品零售服務。

(二)處理方式

- 1.申請人指定使用之商品或服務,未舉證已依規定驗證或審查合格者,應 以有商標法第 30 條第 1 項第 8 款(相當於修正前商標法第 23 條第 1 項 第 11 款)規定,繕發核駁理由先行通知;請申請人舉證經驗證或審查 合格之證據到局,並應於所指定使用商品/服務冠上「有機」字樣,或 得由本局逕依職權冠上「有機」字樣後,始予核准審定。未舉證或舉證 不可採者,應予以核駁。申請人得補正之方式如下:
 - (1)申請人應檢送經驗證或審查合格之證據;且應於指定商品/服務冠上「有機」字樣。
 - (2)刪除商標圖樣之「有機」字樣,如不失商標同一性者,得同意申請 人刪除商標圖樣之「有機」字樣,並請申請人檢附刪除後商標圖樣 付審。
- 2.申請人舉證經驗證或審查合格者,商標圖樣得包含「有機」字樣,且無 須聲明「有機」不專用。

3.申請人指定使用於有機商品/服務,應與已驗證或審查合格者相符,並應於指定使用商品/服務冠上「有機」字樣,或逕依職權冠上「有機」字樣後,可核准審定;未補正或不同意冠上「有機」字樣者,依商標法第30條第1項第8款(相當於修正前商標法第23條第1項第11款)規定予以核駁。

二、指定商品/服務含有「有機」字樣者:

(一)審香原則

申請人應舉證其製造行銷或服務提供之產品,已經依促進法規定驗證或審查 合格,指定商品/服務始得冠上「有機」字樣。

(二)處理方式

申請人未舉證其製造行銷商品或服務提供之產品,已依規定驗證或審查合格者,以有商標法第30條第1項第8款(相當於修正前商標法第23條第1項第11款)規定之情形,繕發核駁理由先行通知;請申請人舉證經驗證或審查合格之證據到局;未舉證或舉證不可採者,則逕依職權將指定商品/服務之「有機」字樣予以刪除後付審。

三、商標圖樣標榜商品或提供服務之商品採用有機原料,或指定使用商品/服務為有機農產品原料者:

(一)審查原則

- 1.申請人應舉證其商品或提供服務商品所採用之有機農產品原料,已經依 規定經驗證或審查合格。
- 2.商標圖樣中之「有機」字樣無須聲明不專用。「有機」2字係屬「無須聲明不專用例示事項」例示內容,應無致商標權範圍產生疑義之虞,無庸聲明不專用。
- 3.所指定使用商品/服務,應說明含有機農產品原料,例如:含有機棉的 西服、含有機成分之化粧品、含有機成分之化粧品零售。

(二) 處理方式

1.申請人指定之商品或服務所採用的原料,未舉證已依規定驗證或審查合格者,應以有商標法第30條第1項第8款(相當於修正前商標法第23條第1項第11款)規定,繕發核駁理由先行通知;請申請人舉證相關原料已經驗證或審查合格之證據到局,並應於指定使用商品/服務限縮含「有機」原料之說明字樣,或由本局逕依職權修正後,始得核准審定。

未舉證或舉證不可採者,應予以核駁。申請人得補正之方式如下:

- (1)檢送經驗證或審查合格之證據;且於指定商品/服務說明含有機農產品原料。
- (2)如刪除商標圖樣之「有機」字樣,不失商標同一性者,得同意申請 人刪除,並請申請人檢附刪除後商標圖樣付審。
- 2.申請人舉證經驗證或審查合格者,商標圖樣得包含「有機」字樣,且無 須聲明「有機」不專用。
- 3.申請人指定使用於含有機原料之商品/服務,應與已驗證或審查合格者相符,申請人於所指定使用商品/服務說明含有機農產品原料,或逕依職權說明含有機農產品原料後,可核准審定;未補正或不同意加上說明含有機農產品原料者,依商標法第30條第1項第8款(相當於修正前商標法第23條第1項第11款)規定予以核駁。

肆、註冊後使用商標應注意事項

- 一、若商標僅指定使用於有機之商品/服務,註冊後實際使用時,卻未將註冊商標使用於所指定之有機商品/服務滿3年者,可能構成商標法第63條第1項第2款規定廢止註冊之事由。
- 二、以商標圖樣包含「有機」文字之註冊商標使用於非有機商品或服務,而違反「有機農業促進法」規定者,除可能遭處以罰鍰外,若有致公眾誤認誤信其商品或服務之性質、品質或產地之虞者,將構成商標法第63條第1項第5款規定廢止註冊之事由。

附錄:

進口有機農產品審查管理辦法

中華民國108年5月9日

農糧字第 1081069052A 號

- 第 一 條 本辦法依有機農業促進法(以下簡稱本法)第十七條第三項規定 訂定之。
- 第二條 適用本辦法辦理審查之進口有機農產品,以中央主管機關依本法 第十七條第二項規定公告有機同等性之國家或世界貿易組織會員有機 認證合格之驗證機構,於該國或會員境內驗證合格者為限。
- 第 三 條 進口業者第一次申請進口有機農產品審查前,應先填具進口業者 登錄申請書,並應檢附自然人之身分證明文件,或法人、商號之設立登 記文件或商業登記證明文件影本一份,向中央主管機關申請核給進口業 者登錄編號。

中央主管機關依前項核給進口業者登錄編號,應通知進口業者。

- 第 四 條 <u>申請進口有機農產品審查</u>,進口業者應於產品以有機名義販賣、標示、展示或廣告前,填具申請書、繳納審查費及<u>檢附加蓋進口業者印章之下列文件影本向中央主管機關申請核發同意文件</u>:
 - 一、自然人身分證明文件,或法人、商號之設立登記文件或商業登 記證明文件。
 - 二、農產品經有機驗證之證明文件。
 - 三、簽發前款證明文件之外國驗證機構,經中央主管機關公告之有機同等性國家或世界貿易組織會員有機認證合格之證明文件。 但外國驗證機構經中央主管機關登錄者,免附。
 - 四、於輸出入許可文件號碼欄位預編同意文件號碼之進口報單,或 進口報單之進口證明聯。

- 五、輸出入動物檢疫機關、植物檢疫機關核發之檢疫證明書、檢疫 合格文件。但依法免申請檢疫者,免附。
- 六、加工品成分比率表。但第二款證明文件已載明有機原料含量比率者,免附。
- 七、其他經中央主管機關指定之文件。

前項文件如非中文本,應併附加蓋進口業者印章,並註記與正本相符等文字之中文譯本。

- 第 五 條 前條第一項第二款證明文件內容,應包括下列項目:
 - 一、外國農產品經營者名稱及地址。
 - 二、產品名稱及批號。
 - 三、產品重量或容量。
 - 四、進口業者或買方名稱。
 - 万、驗證機構名稱及地址。
 - 六、簽發日期。
 - 七、其他經中央主管機關指定之項目。
- 第 六 條 申請進口有機農產品審查案件有下列情形之一者,中央主管機關 應予駁回,已繳交之審查費,不予退還:
 - 一、申請審查之進口農產品,其有機原料含量低於百分之九十五。
 - 二、進口農產品經檢疫處理後,不符合依本法第十二條第三項所定 驗證基準(以下簡稱驗證基準)。
 - 三、申請案件有文件不全或其他可補正之情形者,經中央主關機關 通知補正,屆期未補正或經補正仍未符合規定。

前項第一款所定有機原料含量之計算,準用驗證基準之規定。

第 七 條 申請進口有機農產品審查案件經中央主管機關審查通過者,核發 同意文件。 前項同意文件,應記載下列事項:

- 一、進口業者名稱及地址。
- 二、外國農產品經營者名稱。
- 三、產品名稱、批號及包裝規格。
- 四、產品重量或容量。
- 五、驗證機構名稱。
- 六、同意文件字號。
- 第 八 條 進口業者應就進口及販賣有機農產品相關之紀錄及文件,至少保 存五年。
- 第 九 條 進口業者依第三條第一項申請核給進口業者登錄編號,及依第四 條第一項申請核發同意文件,得出具委託書由代理人為之。
- 第一十條中央主管機關就第三條、第四條、第六條及第七條所定應辦理之事項,得委任所屬機關為之。
- 第 十一 條 進口有機農產品之標示方式,依有機農產品有機轉型期農產品 標示及標章管理辦法規定辦理。
- 第 十二 條 本辦法自中華民國一百零八年五月三十日施行

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	米	稻穀
品	雜糧	大麥、小麥、燕麥、高梁、甘藷、黃豆、
		硬質玉米、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、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
		a 一
	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)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、黄秋葵等。
	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 (鰐梨)、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	指農民以自產有機農產品為原料,進行簡
加工品	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、桋梧、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、爱玉子(其他未能歸

		de vi V di e e la V bb
		類於前述項目者)等。
	非供食用ク	· 澳洲茶樹、棉花等。
	作物	07.04 X 104 40 4
	11-420	
畜產品	肉品	豬肉、牛肉、羊肉、雞肉、鴨肉、其他肉
		類
	蛋品	雞蛋、鴨蛋、鵪鶉蛋、其他蛋品
水產品	藻類	螺旋藻(藍藻)、綠藻、褐藻、其他藻類
	水產動物	臺灣鯛、海鱺、石斑、鱸魚、虱目魚、文
		蛤、蜆、白蝦、香魚
加工品	穀物加工品	各式以米、麥、雜糧等為主原料之加工製
加工品	叙初加工品	
		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、
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
		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	以蔬菜、水果為原料,經加工品設備乾燥
	製加工品	(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	1. 冷藏食品:以農糧產品加工製造之食
食品	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。
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	· 穀物以外之農作物經研磨、粉碎製成之產
工品	品,如可可粉、花生粉、仙人掌粉、椰子
	粉、諾麗粉等。
	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
74 71	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
7 、	他天然植物製成之茶或茶包等。
糖類及其製	1. 以甘蔗、甜菜、澱粉、其他原料或原料
始	糖製造砂糖及其他糖類之產品。砂糖、
00	
	一

甜菜根蜜、果糖、杂芽糖、榖類、乾、香料、泉 是 表 為 原料,製造各種、		
香料、食用色素為原料,製造各種、式糖果、巧克力等。 1.以香辛植物器官為原料,經乾燥、及處理;如迷迭香、百里香芹、百里香羅勒葉、與勒關椒粒柱素的人人類,與與水水、大蒜的人類,與水水、大蒜、大豆、大豆、大豆、大豆、大豆、大豆、大豆、大豆、大豆、大豆、大豆、大豆、大豆、		
式糖果、巧克力等。 1. 以香辛植物調味料及其製品。	果、	
香辛植物調 1. 以香辛植物器官為原料,經乾燥、不處理;如迷迭香、百里香芹、香草和沙块 與勒 阿賴 和 大蒜 的 对	中西	
 味料及其製 處理;如迷迭香、百里香芹、百里香菜、 母桂葉、 如嫩葉、 男桂葉、 的枝葉 、 明相		
品 羅勒葉、奧勒岡葉、月桂葉、香草料、咖哩粉、胡椒粉、黑等。 2. 或以香辛植物為原料,鹽、醋等。 2. 或以香辛植物為原料,鹽、醋等。	研磨	香辛植物調
料、咖哩粉、胡椒粒、黑白胡椒粉 荽籽粉、肉桂粉等。 2.或以香辛植物為原料,經特定配方 而成之產品,如調味鹽、醬製。 生菜沙拉(醬)、以製、水头共製。 生菜沙拉(醬)、以製、水土共製。 生菜沙拉(醬)、火土製、水土土 煙處理之植 他製法等)加工處理或乾燥之產品,白 茯苓、內人人。 養養、人物。 一种,一种,一种,一种,一种,一种,一种,一种,一种,一种,一种,一种,一种,一	葉、	味料及其製
要籽粉、大蒜粉、肉桂粉等。 2. 或以香辛植物為原料,經特定配方式而成之產品,如調味鹽、調味醬製。生菜沙拉(醬)、調味醋等。 經炮製或乾 植物經炮製(水製、火製、水火共製、燥處理之植 他製法等)加工處理或乾燥之產品,白 養養、內人人人,以一人人,以一人,以一人,以一人,以一人,以一人,以一人,以一人,以一人	、香	<u>п</u>
2.或以香辛植物為原料,經特定配方言 而成之產品,如調味鹽、調味醬製。 生菜沙拉(醬)、調味醋等。 經炮製或乾 植物經炮製(水製、水火共製。 燥處理之植 他製法等)加工處理或乾燥之產品,對 養鬚片、內種、冬蟲夏草、超胡索、白芍、白茯苓、內種、冬蟲夏草、延胡索、黨參、益費者、與明子、數學等數學,與如兒食用混合。 五漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合。 五漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合。 五漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合。 五漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合。 類人、茶飲類、無酒精飲品類、水果的等飲品。 和脂 橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油、可可脂等植物性油脂。 日類、 一個數學,與 一個數學,與 一個數學,與 一個數學,與 一個數學,與 一個數學,與 一個數學,與 一個數學,與 一個數學,與 一個數學, 一個學, 一個學, 一個學, 一個學, 一個學, 一個學, 一個學, 一個	、芫	
而成之產品,如調味鹽、調味醬製。 生菜沙拉(醬)、調味醋等。 經炮製或乾 植物經炮製(水製、火製、水火共製。 燥處理之植 他製法等)加工處理或乾燥之產品, 養鬚片、八角、丁香、川芎、白芍、白 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 洋車前子、熟地黃、澤瀉、黨參、薑 黃耆、當歸、蓮子等。 飲品 豆漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合 酒類、茶飲類、無酒精飲品類、水果 等飲品。 油脂 橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油 萄籽油、可可脂等植物性油脂。 翻酵食品 利用微生物醱酵作用製成的產品, 增、醬油、醱酵液、食用醋等。 乳製品 鲜乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、 乳製品 料乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、 乳製品 肉製品		
生菜沙拉(醬)、調味醋等。 經炮製或乾 植物經炮製(水製、火製、水火共製。 燥處理之植 他製法等)加工處理或乾燥之產品,與 養鬚片、八角、丁香、川芎、白芍、白 茯苓、肉桂、冬蟲夏草、何首烏、枸枸 社仲、決明子、紅棗、延胡索、車前- 洋車前子、熟地黃、澤瀉、黨參、薑 黃耆、當歸、蓮子等。 飲品 豆漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合 酒類、茶飲類、無酒精飲品類、水果 等飲品。 油脂 橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油 萄籽油、可可脂等植物性油脂。 翻酵食品 利用微生物醱酵作用製成的產品, 增、醬油、醱酵液、食用醋等。 乳製品 鮮乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、 乳製品 肉製品 香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉。 肉乾、其他肉製品	調製	
經炮製或乾 植物經炮製(水製、火製、水火共製物 人名	品、	
燥處理之植 他製法等)加工處理或乾燥之產品,與		
物	或其	經炮製或乾
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、熟地黃、澤瀉、黨參、 黃耆、當歸、蓮子等。 飲品 豆漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合 酒類、茶飲類、無酒精飲品類、水果 等飲品。 油脂 橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油 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, 噌、醬油、醱酵液、食用醋等。 乳製品 鮮乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、 乳製品 料乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、 乳製品 人類品 香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉 肉製品 香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉 肉乾、其他肉製品	如人	燥處理之植
杜仲、決明子、紅囊、延胡索、車前子車前子、熟地黃、澤瀉、黨參、薑子等。 食品 豆漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合酒類、茶飲類、無酒精飲品類、水果的等飲品。 油脂 橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油萄籽油、可可脂等植物性油脂。 一	术、	物
洋車前子、熟地黃、澤瀉、黨參、薑 黃書、當歸、蓮子等。 豆漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合 酒類、茶飲類、無酒精飲品類、水果 等飲品。 油脂 橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油 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, 噌、醬油、醱酵液、食用醋等。 乳製品 鮮乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、 乳製品 料乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、 乳製品 人類品 香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉 肉乾、其他肉製品	杞、	
黄耆、當歸、蓮子等。	子、	
飲品 豆漿(奶)、蔬果汁類、嬰幼兒食用混合酒類、茶飲類、無酒精飲品類、水果的等飲品。 油脂 橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油萄籽油、可可脂等植物性油脂。 一日	黄、	
酒類、茶飲類、無酒精飲品類、水果的等飲品。 油脂 橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油 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,或 增、醬油、醱酵液、食用醋等。 乳製品 鮮乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、乳製品 肉製品 香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉红肉 肉乾、其他肉製品		
等飲品。 油脂 橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油 萄籽油、可可脂等植物性油脂。 一 翻酵食品 利用微生物 醱酵作用製成的產品,好噌、醬油、醱酵液、食用醋等。	汁、	飲品
油脂 橄欖油、花生油、沙拉油、葵花籽油 萄籽油、可可脂等植物性油脂。 一	醋類	
萄籽油、可可脂等植物性油脂。 翻酵食品 利用微生物醱酵作用製成的產品,對 增、醬油、醱酵液、食用醋等。 乳製品 鮮乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、乳製品 肉製品 香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉煮 肉乾、其他肉製品		
醱酵食品 利用微生物醱酵作用製成的產品, 噌、醬油、醱酵液、食用醋等。 乳製品 鮮乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、乳製品 肉製品 香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉 肉乾、其他肉製品	、葡	油脂
增、醬油、醱酵液、食用醋等。 乳製品 鮮乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、乳製品 肉製品 香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉 肉乾、其他肉製品		
乳製品 解乳、奶粉、酸酪乳、乳酪、乾酪、乳製品	如味	醱酵食品
乳製品 肉製品 香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉類 肉乾、其他肉製品		
肉製品 香腸、臘肉、培根、火腿、肉酥、肉 肉乾、其他肉製品	其他	乳製品
肉乾、其他肉製品		
	絨、	肉製品
蛋製品 带殼加工蛋、液蛋、蛋粉、其他蛋製品) 	蛋製品
疋制口		

藻類製品	藻粉、藻錠、其他藻類製品
水產動物製	以臺灣鯛、海鱺、石斑、鱸魚、虱目魚、
<u>п</u>	文蛤、蜆、白蝦、香魚為原料之初級水產
	加工製品
其他	無法歸類於上列品項之加工品。

衛生福利部食品藥物管理署 函

地址:11561 臺北市南港區昆陽街161-2號

聯絡人:廖若吟

聯絡電話:(02)27877566 傳真:(02)27877589

電子信箱: joyin@fda. gov. tw

受文者:桃園市政府衛生局

發文日期:中華民國106年2月18日 發文字號:FDA器字第1061600927號

速別:普通件

密等及解密條件或保密期限:

附件:

主旨:有關化粧品含有機成分標示及廣告管理原則,詳如說明段

,請查照。

說明:

- 一、化粧品含有機成分之標示及廣告,除應符合化粧品衛生管 理條例及其相關規定外,亦應符合下列原則:
 - (一)化粧品中如添加之成分係經國際或國內有機驗證機構驗證,且提出證明文件者,得標示或廣告該成分為「有機成分」,惟不得刊載或宣稱驗證機構名稱或標章。
 - (二)化粧品通過有機驗證且取得有機標章者,在自行舉證的 前提下,經原驗證機構同意,標示或廣告得刊載驗證機 構名稱或標章。
 - (三)化粧品非農產品,無法自生產、加工、分裝及流通等過程進行有機驗證,僅得從化粧品添加之有機成分及其來源,認定是否為含有機成分之化粧品,為避免消費者混淆,化粧品之標示或廣告,不得宣稱「有機化粧品」。
 - (四)非經有機驗證機構驗證,不得為「有機成分」或「化粧 品含有機成分」之標示或廣告。

第1頁, 共2頁







二、違反前述原則者,以違反化粧品衛生管理條例第6條、第2 4條第1項之規定,分別依同條例第28條、第30條規定論處

正本:臺灣化粧品工業同業公會、台北市化粧品商業同業公會、新北市化粧品商業同業公會、台中市化粧品工業同業公會、臺南市化粧品商業同業公會、高雄市化粧品商業同業公會、臺灣省進出口商業同業公會聯合會、台北市進出口商業同業公會、新北市進出口商業同業公會、台中市進出口商業同業公會、台南市進出口商業同業公會、高雄市進出口商業同業公會、社團法人台灣化妝品良好作業規範(GMP)產業發展協會、中華民國直銷協會、台北市美國商會、歐洲在臺商務協會、台北市日本工商會、台中市化妝品商業同業公會、宜蘭縣化粧品商業同業公會、台北市日本工商會、台中市化妝品商業同業公會、臺南市南瀛化粧品商業同業公會、台北市化工原料商業同業公會、台灣肥皂清潔劑工業同業公會、臺灣化粧品科技學會、地方政府衛生局

副本: 電0折-02:18文 2 10:28:36章