

行政院農業委員會 公告

發文日期：中華民國110年12月14日
發文字號：農企字第1100013576號



主旨：修正「實施農產品產銷履歷驗證制度之特定農產品類別及品項一覽表」，並自即日生效。

依據：「農產品生產及驗證管理法」第四條。

公告事項：修正「實施農產品產銷履歷驗證制度之特定農產品類別及品項一覽表」。

主任委員 陳吉仲

實施農產品產銷履歷驗證制度之特定農產品類別及品項一覽表
修正規定

類別		品項
主要	次要	
農糧 產品	米類	水稻
	雜糧及特用作物類	小麥、大麥、蕎麥、臺灣藜、粟（小米）、薏苡、高粱、甘蔗、甜玉米 ¹ 、硬質玉米、甘藷、山藥、大豆、綠豆、紅豆、落花生、樹豆、胡麻、茶葉、咖啡、可可、仙草、洛神葵、杭菊、油茶、香水蓮花、愛玉子、土肉桂、金線連、小葉葡萄、藥食用石斛、香菇、咸豐草、當歸、丹參、餘甘子、茉莉花
	蔬菜類	<p>一、 包葉菜：甘藍、包心白菜、包心芥菜、結球萵苣、半結球萵苣</p> <p>二、 葉菜：小白菜、青梗白菜、芥藍、油菜²、小芥菜、葉用蘿蔔、甘藍芽、芥藍芽、芝麻菜、京都水菜、青油菜、青松菜、塔菇菜、羽衣甘藍、蘿菜、茼蒿、春菊（日本茼蒿）、萵菜、莧菜、葉用甘藷、葉萵苣、菠菜、青蒜、青蔥、韭菜³、九層塔、芫荽⁴、山蘇、過溝菜蕨、龍骨瓣萵菜（野蓮）、葉用枸杞、龍鬚菜、山芹菜</p> <p>三、 根菜：蘿蔔、胡蘿蔔、牛蒡、豆薯、根萵菜（甜菜根）</p> <p>四、 莖菜：大蒜、洋蔥、分蔥⁵、芋、馬鈴薯、蓮藕、薑、綠竹筍、麻竹筍、孟宗竹筍、桂竹筍、箭竹筍、茭白筍、蘆筍、芹菜、大芥菜、抱子芥菜、碧玉筍</p> <p>五、 花菜：花椰菜⁶、青花菜、青花筍、金針</p> <p>六、 豆菜：豇豆、菜豆、豌豆、毛豆、翼豆、菜豆</p> <p>七、 瓜菜：胡瓜、冬瓜、南瓜⁷、絲瓜、苦瓜、扁蒲、越瓜、梨瓜（隼人瓜）、木鼈果、西瓜、香瓜、洋香瓜</p> <p>八、 果菜：番茄、甜椒、茄子、辣椒、黃秋葵、樹番茄、草莓、蓮子、菱角</p> <p>九、 非即食性豆芽菜⁸</p> <p>十、 蕈菜：洋菇、草菇、木耳、香菇、金針菇、秀珍菇、靈芝、巴西蘑菇、鴻喜菇、酒杯菇（豬肚菇、大杯蕈）、杏鮑菇、柳松菇、雞腿菇、猴頭菌、銀耳、珊瑚菇（玉米菇、黃金菇）、鮑魚菇、高溫</p>

		<p>菇、粉紅玫瑰菇（補血珍菇）、雪耳、金福菇、美白菇（雪白菇、白精靈菇、白玉菇、白鴻喜菇）、舞菇、滑菇（珍珠菇）、蟲草、紫丁香蘑、茶樹菇、蠔菇（天喜菇）、竹蓀（竹筴）、白靈菇（阿魏蘑菇）、金耳、雲芝、桑黃、樟芝、茯苓、槐耳、小白靈</p>
	水果類	<p>桃、李、梅、梨、枇杷、甜柿、澀柿、葡萄、棗、紅棗、桑椹、柑橘類⁹、荔枝、龍眼、酪梨、臺灣橄欖、無花果、香蕉、木瓜、芒果、百香果、紅龍果、番石榴、蓮霧、番荔枝、鳳梨釋迦、鳳梨、楊桃、嘉寶果、黃金果、榴槤蜜</p>
	蜂產類	<p>蜂蜜、蜂王漿(子)</p>
	農糧加工品類	<p>一、米類加工品：包裝食米、米穀粉、米穀加工食品、其他米穀加工品</p> <p>二、雜糧及特用作物類加工品：乾燥雜糧及特用作物加工品、冷藏或冷凍雜糧及特用作物加工品、醃漬或釀造雜糧及特用作物加工品、雜糧及特用作物罐頭加工品、其他雜糧及特用作物加工製品</p> <p>三、蔬菜類加工品：乾燥蔬菜加工品、冷藏或冷凍蔬菜加工品、醃漬及釀造蔬菜加工品、蔬菜罐頭加工品、其他蔬菜加工製品</p> <p>四、水果類加工品：乾燥水果加工品、冷藏或冷凍水果加工品、醃漬及釀造水果加工品、水果罐頭加工品、其他水果加工品</p> <p>五、蜂產類加工品：蜂蜜水、蜂蜜醋、其他蜂蜜加工品</p>
畜禽產品	家畜類	<p>一、肉用：豬、牛、山羊</p> <p>二、乳用：牛乳、羊乳</p>
	家禽類	<p>一、肉用：白肉雞、土雞、肉鴨、肉鵝、鴛鴦</p> <p>二、蛋用：雞蛋、鴨蛋、皮蛋、鹹蛋</p>
	畜禽加工品類	<p>一、家畜類加工品：豬副產品加工、熟肉、豬肉香腸、豬肉鬆、豬肉貢丸、培根、火腿、豬肉乾、鹹豬肉、臘肉、牛肉精、牛肉貢丸</p> <p>二、家禽類加工品：雞精、油雞肉、醉雞肉</p>
養殖水產品	養殖水產類	<p>一、養殖魚類：草魚、鯽魚、鯉魚、黑鰱、青嘴龍占、鱈魚、香魚、鱒魚、鱒龍魚、銀鱸、星雞魚、嘉鱘、黑鯛、黃鰭鯛、黃錫鯛、川紋笛鯛、赤鰭笛鯛、黑星笛鯛、白星笛鯛、斑點簾鯛、紅槽、海鱺、烏魚、豆仔魚、金錢魚、花身雞魚、包公魚、加志、紅鼓魚、黃臘鰻、午仔魚、臺灣鯛、石斑魚、虱目魚、鱸魚、鰻魚、</p>

		筍殼魚、墨瑞鱈、富貴魚 二、 甲殼類：草蝦、沙蝦、白蝦、淡水長 ¹ 臂大蝦、鋸緣青蟹（紅蟳）、大閘蟹 三、 貝類：牡蠣、文蛤、蜆、象牙鳳螺、鮑魚、九孔 四、 甲魚（鱉）
	養殖水產加工品類	一、 生鮮處理： （一） 養殖魚類處理：養殖魚類分級、養殖魚類分切 （二） 甲殼類處理：蝦類分級、蝦仁、蝦類汆燙、蟹類分級 （三） 貝類處理：貝類分級、貝類去殼、貝類汆燙 （四） 甲魚（鱉）處理：甲魚分級、甲魚分切 二、 蒸煮品：熟蝦類、熟蟹類、熟貝類 三、 冷凍調理品：蒲燒魚、白燒魚、海鮮湯品、海鮮粥品、滴魚精、滴文蛤精、滴蜆精、滴甲魚（鱉）精、 ² 裹粉魚排、調味魚排、其他調理加工品 四、 煉製品：魚漿製品、蝦漿製品 五、 罐頭品：養殖魚類罐頭製品、養殖甲殼類罐頭製品、養殖貝類罐頭製品、養殖甲魚罐頭製品 六、 乾鹽燻製品：魚絲（片）、魚鬆、花膠、煙燻魚、一夜乾、烏魚子、烏魚腱
林產品	林產物	原木、山造角材、原竹、木製材品及竹製材品
	林產加工品	集成材

¹ 含玉米筍、玉米鬚

² 含油菜花

³ 含韭黃及韭菜花

⁴ 適用歐芹

⁵ 僅適用蔥球部位

⁶ 含羅馬型花椰菜

⁷ 含夏南瓜

⁸ 僅適用綠豆、黃豆、黑豆

⁹ 僅適用椪柑、溫州蜜柑、三寶柑、砂糖橘（珍珠柑）、安可柑、佛利蒙柑、豔陽柑、桶柑、海梨柑、茂谷柑、清見、不知火、明尼橘柚（美人柑）、白柚、文旦（麻豆文旦）、紅文旦、麻豆紅柚、西施柚、白金柚、泰國蜜柚、葡萄柚、甜葡萄柚、香櫞（香水檸檬）、佛手柑、檸檬、萊姆、四季橘、柳橙、紅肉甜橙、晚倫西亞（香丁）、臍橙、金棗（金柑）、寧波金柑、長壽金柑、黃水晶金柑、臺灣香檬、酸桔、帝王柑、天王柑、虎頭柑