



法國食品標章和驗證

制度之研究

梁崇民

輔仁大學新聞傳播學系暨全人教育中心教授

摘要

本文旨在探討法國如何利用標章、加註、驗證等方式，來加強食品安全與產品之附加價值。法國是個農業大國，所生產的食品不但足供國內食用，且還可以行銷全球。面對全球貿易之激烈競爭和層出不窮的食安危機，法國政府和業者合作，利用食品的標章和驗證制度，提升食品品質，一方面有助於消費者選購，建立消費者對食品之信心；另一方面可以提升食品的附加價值和售價，增加農作業者之收入，政府也能從中取得稅收，堪稱一舉數得。

關鍵詞：

標章、驗證、法國認證委員會、食品驗證機構協會、食品驗證發展協會



FRENCH FOOD LABELLING AND CERTIFICATION POLICY

Liang, Chung-Ming

Professor
Department of Journalism & Communication Studies
Fu Jen Catholic University

Abstract

This article scrutinizes the French means and ways to reinforce food security and promote its agricultural products via official signs such as food labeling, promotional specifications and certification of product conformity. France is not just one of the most industrialized countries, but also one of the biggest agricultural producers. The well-developed French food industry provides a rich quantity and good quality of agricultural products; not only for its own need, but also for other countries in the world. The food labeling, specifications and certification systems granting higher quality of French product can increase consumers' confidence when choosing for their needs and increase the commercial values as well as tax levies collected. Once labeled, specified or certified the product could find a niche in the competitive domestic and international market. Initially, we will discuss how French agriculture products can be competitive in the 21st globalized world and maintain its food safety reputation. Then, we examine the legal bases of French systems of labeling, specifications and certification as well as related institutions and bodies.

Keywords:

labeling, certification, COFRAC, CEPRAL, ADCCPA



壹、前言：法國必須面對 21 世紀食品無疆 界的競爭

21 世紀是一個全球化的時代，任何產品，包括食品在內，都必須面對全球市場的競爭。法國在食品市場上，專精於高品質的路線。除了質的優異表現之外，法國在量的方面也不遑多讓。從 1998 年起，即是僅次於美國的世界第二大農產品出口國。¹

表 1. 法國農業品之卓越競爭力²

牛肉產品 歐洲第一	馬鈴薯外 銷全歐洲 第一	麵粉外銷 全歐洲第 一	糖和甜菜 糖全球第 一	酒類和麥 芽全歐洲 第一	礦泉水外 銷全球第 一
26%的牛 肉外銷	約有 1000 種乳酪	10%的法 國麵包和 牛角麵包 外銷	約 600 種 不同的糖 果和點心	螃蟹蟹肉 棒外銷全 歐洲第一	禽肉產品 歐洲第二

今日法國糧農工業所面臨的挑戰，主要是來自外部。在全球化，食品無疆界的今天，法國境內也有越來越多的進口食品，導致廉價產品逐漸充斥法國市場，影響食品的品質³。然而，傳統、保守的法國社會，一向對食品有非常高的要求，面對全球農糧食品價格競爭的情況下，法國本國業者在無法降低成本的情況下，只有提升品質，不斷尋找藍海市場，發展高價位的精緻食品，進行市場區隔，才能定位出最

¹ 法國是僅次於美國的世界第二大農產品出口國。參見 2015 年法國（巴黎）國際食品飲料展 http://www.expo-sourcing.com/exhibition/zh_tw/644/introduction

² 參見

http://www.momagri.org/FR/chiffres-cles-de-l-agriculture/La-France-perd-progressivemen-t-sa-place-de-grande-puissance-agricole-exportatrice-_1058.html

³ https://www.youtube.com/watch?v=yHubYy5_NQwu/3qu04



適合自己發展的利基產品 (niche)⁴。

一個國家美食佳餚的精緻程度，可以反映出該精緻文明的發展程度。中華美食和法國美食馳名全球、並駕齊驅，往往是國際美食者的首選。法國在食品標章、認證制度、評比制度、食品之競爭力 and 食品安全管制方面都已經累積了許多豐富的經驗。

預防甚於治療，法國在食品安全方面採取了許多嚴格防治的預防措施。早在一百多年前，法國即制定了關於食品安全的法規。1998 年更制定了《98-535 號法⁵》進一步加強關於食品之監控和稽查。除了一般的餐飲業稽查之外，法國農業部屬下的農糧總署更設有一個機動性、全國性的食品安全稽查隊 (Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires 簡稱 BNEVP)，專門打擊與食品相關的嚴重刻意違法行為，該稽查隊平時有一百多個案件在手上進行調查。每年平均新增調查案件五十個，其中絕大部分涉及不法，必須轉送司法機關審理⁶。稽查隊的檢緝內容非常廣泛，主要有以下七種：食品安全、動物保護、植物檢疫、獸醫用藥、違禁藥品、動物健康、進出口商品。⁷

但在食品安全的維護上，法國有另外一種思維方式，也就是與其打擊非法，不如在上游就進行更嚴格的審查。因此，法國政府設計出了以下三種方式，不但可以加強食品安全，更可以提升糧農業者食品的附加價值。這三種方式分別是：標章 (SIQO labeling)、加註 (promotional specification)、驗證 (certification)。此一研究將針對這三種方式進行探討，並說明其相關的法規。

本文共分為五大部份：第一部份探討 21 世紀食品無疆界的特質，以及法國因應之道。第二部份探討法國食品標章和認證制度之歷史背景與相關法規。第三部份探討法國食品標章和認證制度之運作，包括其各種標章認證類型、參與機構和審查過程。第四部份探討法國食品標章和認證制度之創新，以及所遭遇之挑戰。第五部份為結語：包括個人研究心得和發現，以及新議題之提出。

⁴ 利基產品 (niche)，亦即俗稱的「小確幸」。

⁵ Loi no 98-535 du 1er juillet 1998.

⁶ 參見 1905 年法國食安法。

⁷ Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (Bnevp)，參見：
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/plaquettebnevp-webv2_cle01db7e-2.pdf



貳、法國利用標章、加註、驗證提升食品品質

法國不但是一個工業先進國家，也是傳統農業大國，有悠久的美食文化傳統，因此法國非常重視食品品質，除了基本的衛生營養需求之外，也不斷在食品的色、香、味方面力求完美，並且利用政府標章、加註、驗證等方式，以維護法國食品的優良口碑與形象。

法國利用標章、加註、驗證提升產品品質，有以下幾個優點⁸：1. 可以保證產品品質、項目和類別，確保食品安全。2. 推廣法國農業資產和精緻美食，有助提升法國食品行銷和附加價值。3. 增加業者收入，例如：有機食品平均售價較一般的同類及食品高 30%。4. 政府可創造更多就業機會，維護農村、山區或高山偏遠地區的就業人口。5. 更多機構參與食品安全審核，政府授權各機構和協會進行審核。6. 政府增加稅收(標章使用者必須每年繳納稅捐)。7. 推廣符合環保或動物福祉條件下生產的食品

法國政府負責糧食與食品安全的相關部門如下：1. 農業、糧食、森林部 (Ministère de l'agriculture, de l'alimentaire et de la forêt)：負責農產品發展政策，並且規範品質和原產地標章。2. 隸屬於法國經濟、工業、數位部 (Ministère de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique) 之下的競爭、消費、反詐欺總署 (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes 簡稱 DGCCRF) 負責監督食品的商業行為是否符合法規，品質是否良好，並負責打擊詐欺。3. 法國原產地和品質研究院 (INAO)：負責管制新產品之標示，並且監督所有其他的產品來源和品質認證，同時打擊詐欺和仿冒。⁹ 4. 法國有機食品署 (Agence Bio)：負責推廣有機農作，以及與有機農作相關的

⁸ 關於標章、加註、驗證之法規命令，參見 <http://www.inao.gouv.fr/Textes-officiels>

⁹ Les signes officiels de la qualité et de l'origine, les seuls garantis par l'État。參見 <http://agriculture.gouv.fr/ministere/les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-lorigine-les-seuls-garantis-par-letat>



架構。¹⁰

法國政府所採取的標章、加註、驗證三大項，在此先區分如下（細節後文詳述）：1.標章，共有七個不同類別，其中有些是法國與歐盟共同採用的標章。2.加註，共有五個不同類別 3.驗證，只有一個標誌（logo CQ）。

參、法國標章、加註、認證之類型和審查 機構

一、標章

在第一大項方面（標章），共有七個標章。在 2013 年，法國約有 25%的農作業者從事標章食品之生產（有機食品另計），其總營業額約 220 億歐元；其中 160 億歐元屬於酒或貼有原產地名稱保護（AOP）標章的烈酒。至於有機食品方面，根據 2014 年資料顯示，法國有 1 120 000 公頃的土地從事有機農作，相關人員約 40 000 人，其中 26 500 人從事有機農業。由此可見，有機農作對法國經濟的重要性死日俱增。¹¹

法國農糧食品，必須滿足品質和來源認證之技術規定之後，才可取得「品質和原產地標章」（Signes d'Identification de la qualité et de l'origine，簡稱 SIQO）。該標章可以證明產品的美好品質和生產地。標章產品在生產過程中的每一個步驟，皆必須遵守技術手冊之嚴格規定。倘若發生食品安全事件時，技術手冊規定的越詳細，越容易快速地找出問題的癥結，並且可以減少被召回食品的數量，減少業者的損失。

法國所採用之食品品質和原產地標章（SIQO）共分為七個（五大

¹⁰ 2015 年 9 月法國農業、糧食、森林部網頁資料。參見 <http://agriculture.gouv.fr/th%C3%A9matique-g%C3%A9n%C3%A9rale/minist%C3%A8re>

¹¹ 關於官方品質和來源標章（Les signes officiels de la qualité et de l'origine），參見 <http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1509-al-siqo-dep-bd.pdf>



類別)。與原產地有關的有以下三個，分別是：原產地名稱保護(AOP)、原產地名稱控制(AOC)、地理名稱產地保護(INP)。與品質有關的有以下四個，分別是：保證傳統食品(STG)、紅色標章(Label Rouge / Red Label)、法國有機食品(AB)以及歐盟有機食品(Euroleaf)。

保證傳統食品指的是以傳統製法製造的特產。有機農業食品(AB)則表示，產品比有機農作方式生產(Agriculture biologique)。此外，法國另設有一種紅色標章，表示該產品相較於同類產品，具有更好的品質，因此售價也比較高，有助於提升相關業者的經濟收益。¹²

表 2.標章類別：7 個標章（5 個類別）

	原產地		品質		
歐盟 標章	原產地名 稱 保 護 (AOP)	地 理 名 稱 產 地 保 護 (INP)	保 證 傳 統 食 品 (STG)	有 機 標 章 (Euroleaf)	
法國 標章	原產地名 稱 管 制 (AOC)			有 機 農 作 食 品 (AB)	紅 色 標 章 (Label Rouge)

(一)、原產地名稱保護(AOP) / 原產地名稱管制(AOC)

根據上述表 2.之中的標章(共有 7 個標章)，我們可區分為 5 個類別進行討論。¹³事實上 AOC、AOP 可以算是同一種。自從 2010 年 7 月 1 日起，歐盟(Euroleaf)和法國(AB)的有機食品標章必須同時標示使用，所以七個不同的認證標章所標示的是五種不同的類別。在此我們先探討第一類關於歐盟原產地名稱保護(AOP) / 法國原產地名稱管制(AOC)。

原產地名稱保護，包括歐盟原產地名稱保護(AOP)和法國原產地名稱管制(AOC)兩種。具有 AOP/ AOC 標章之食品，即證明該產品在整個生產過程中，都有嚴謹的流程和管制(包括：生產、加工、

¹² 關於法國政府認證的標章產品，參見法國國家原產地名稱研究院(INAO)官網 <http://www.inao.gouv.fr/>

¹³ 網路上有許多影片，有助於瞭解法國和歐盟七個標章之異同。



提煉)，並且具有地方風土（*terroir*）特色，和無可取代的讀特品質。¹⁴ 原產地名稱管制（AOC）是法國國內的原產地名稱保護。AOC 通過國內審查之後，向歐盟執委會提出 AOP 標章之申請，審核通過之後，可以在歐盟境內獲得法定優質保護。食品代表一個國家的精緻文明，法國是個非常精緻、多元、複雜的國家。在 1950 年代，當時法國總統戴高樂曾經說過：很難治理一個有三百多種奶酪的國家。到了 2016 年的今天，法國是奶酪的生產大國，更是已經發展出上千種（1200 種）的奶酪。例如：法國所生產的康堤乳酪（Comté），主要生產於法蘭琪-康堤（Franche-Comté）地區，並且自從 1958 年就取得 AOC 認證，1996 年取得歐盟 AOP 認證。¹⁵ 此外法國北加雷岬省所生產的馬霍伊奶酪（Maroilles）也是經過歐盟 AOP 認證的食品。

AOP 和 AOC 一個屬於歐盟，另一個屬於法國的驗證標章；其差別在於 AOC 是經過法國政府審查通過，僅在法國境內有效。AOP 則是經過歐盟執委會審查通過。AOC 如向執委會申請之後，如獲通過，即可成為 AOP，但如果審查未獲通過，該產品甚至必須喪失 AOC 標章資格。法國標章的用意在於提供法國農作業者更多的保護。

（二）、地理名稱保護（*indication géographique protégée* 簡稱 IGP）

AOC、AOP 所保護的範圍較小、較特定；至於 IGP 所保護的區域範圍比較大。但 AOP 之條件要比 IGP 更嚴格。AOP 規定食品的來源及製造過程都必須在一個特定的區域內完成。IGP 所保護的區域範圍比較大，並且允許精緻化之加工，可以在其他地區完成。產品的 IGP 標章代表該產品與土地的特質有密切的關連性。也就是說所有的加工過程都必須在一個特定的地理區域內進行。例如拜雍火腿（*Jambon de Bayonne*）必須在拜雍當地進行製造，但豬肉可能來自於其他地區。¹⁶ 地理名稱產地保護與土地範圍和地理區域有密切關係，可由業者集體提出申請，制定技術手冊，做為標準規範。地理名稱產地保護，指的是

¹⁴ 農業海洋漁業法典（*Code rural et de la pêche maritime*）參見

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006071367>

¹⁵ 不只食物，連產地一起認證 - 法國 Comté 乳酪的故事。參見

<http://www.newsmarket.com.tw/blog/13926/>

¹⁶ www.sisqa.org



對特定地區所生產的產品，從生產到加工過程之中，至少有兩項必須符合技術手冊之規定。IGP 標章乃是歐盟的標章，適用於歐盟境內。例如：拜雍火腿、拉古納火腿（Jambon de Lacaune）都是經過歐盟 IGP 標章認證的食品。¹⁷ IGP 規定較寬：只要是整個製程的其中一個（au moins une des étapes）環節（例如：加工）在該特地地理區域範圍內完成即可。但 IGP 和 AOP 一樣，必須符合嚴格的技術手冊規定。

此外，我們也以蔬菜產品為例。例如：在法國西南部朗德地區（Landes）所生產的沙質蘆筍（asperges des sables），必須在特定的環境中生長，其所生長的地區的沙質含量必須為 95%。其生產過程也必須符合技術手冊之規定，才可以獲得 IGP 之標章。

（三）、保證傳統製法（STG）

保證傳統製法之標章用來保護傳統製程或是祖傳秘方（recette traditionnelle）的製造方式。此一標章用來保護某一個地方特產的傳統生產方式，使得該產品具有較高的附加價值。保證傳統製法之標章雖然也是法國所採用的標章，但主要存在於歐盟其他國家，例如：西班牙塞拉諾火腿¹⁸（Jambon Serrano/Jamón serrano）¹⁹、比利時貴茲（Gueuze）啤酒²⁰等。截至目前為止，法國只有一項產品取得保證傳統製法標章²¹。其主要原因是因為法國已經爭取到 AOP、AOC、IGP 的標章，歐盟其他國家則分配到 STG 標章，使得各國能夠雨露均霑。

（四）、有機食品（AB）

此一標章確保所生產的食品符合環境保護之相關規定，並且符合動物福祉（bien-être animal）。關於有機食品，一共有兩個標章。一個

¹⁷ Indication géographique protégée 簡稱 IGP。參見

<http://www.inao.gov.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Indication-geographique-protgee>

¹⁸ 或譯山火腿，西班牙文 serrano 之意為高山。

¹⁹ 參見歐盟規則 Règlement de l'Union Européenne 2082/92。

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0223&from=FR>

²⁰ 又稱香檳啤酒。參見 <http://www.loveclass.cn/article/1/4/2012/201204212975.htm>

²¹ 法國只有一項 STG 產品，也就是木樁淡菜/貽貝（mussel / les moules de bouchot）

參見 <http://agriculture.gov.fr/la-specialite-traditionnelle-garantie-stg>



是法國所制定的標章，必須經過有機食品署（AB）之審查通過。另外一個是歐盟所制定的標章（Euroleaf），經過歐盟執委會（European Commission）審查通過。1985年起，法國開始制定有機農作標章。從2010年7月1日起，除了法國標章外，並規定必須標示歐盟標章；兩者必須同時標示於法國的有機食品上面。亦即之前法國政府所批准的有機食品標示，還必須向歐盟提出申請，經核准後必須同時標示法國和歐盟的有機農作標示。未通過歐盟審核者，不得再標示為有機食品。

法國有機食品以葡萄酒和烈酒為最大宗。在2011年，認證標章食品（不含有機食品）的營業額為191億歐元，其中165億來自葡萄酒和烈酒產品的銷售（酒類占大宗，約百分之八十）。其他有機食品約40億歐元。最近幾年，法國有機食品的生產和消費不斷地在增加，估計2015/2016年有機食品的產值會更高。法國的葡萄酒產量並不是全球最多的，但是銷售總金額卻是全球最高。主要的原因是因為法國走精品路線，將葡萄酒和標章、有機相結合，以增加葡萄酒的附加價值，可見法國的發展重點是高品質高價位的葡萄酒。

最近幾年法國有機農作面積快速增加。2012年資料顯示，有機農作的範圍已經超過一百萬公頃，超過原本預期的規模。法國為了要推動有機農作和食品，在2015年法國第21屆聯合國氣候綱要公約UNFCCC締約國大會（COP21）提出了許多綠化環境目標，其中一項就是促使有機農作在各國達到4%的土地耕種面積。在2013年，從事有機農作人口占整個總農作人口的5.4%（35 000戶）；有機農作耕種面積約2 500 0000公頃，占總耕作面積的3.9%。

法國政府負責審查和監督有機標章的主要機構有兩個，一個是原產地和品質研究所（L'Institut national de l'origine et de la qualité 簡稱 INAO）。此一官方機構，負責審查 AOC/AOP, IGP, STG et Label rouge 之申請，並且監督所有政府所認證的官方標章，以保護產品免於被仿冒或不當競爭。另外一個是，有機署。2001年11月，法國政府為了推廣有機農作，特別設立了一個有機署（L'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique 簡稱 Agence bio），做為有機資訊平台，並提供業者相關資訊。²²經過有機農作標章

²² 關於法國有機食品署（Agence Bio），參見 <http://www.agencebio.org/>



的食品，至少必須含有 95% 的有機成分，並且其相關成分必須在歐盟境內生產或加工，並且必須符合 EN 45011 的驗證審查程序。²³

(五)、紅色標章 (Label Rouge)

上述的各種標章，都是歐盟和法國所認證的標章，同時並存。紅色標章則是唯一法國專有的，雖然沒有經過歐盟的認證，但是卻是在法國國內，幫助消費者挑選比較高品質的產品。紅色標章是由法國政府所控管，代表該產品相較於其他類似的產品，在生產和加工過程皆達一定標準，具有較高的品質。消費者也願意出較高的價錢加以選購。²⁴

二、加註

第一大項是加註，共有以下五個增加產品附加值的標示說明 (Mention valorisante)。此類加註必須符合特定條件。競爭、消費、反詐欺總署 (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes 簡稱 DGCCRF) 負責進行審查和監督食品加註內容是否正確合法。

(一)、山產 (Appellation produit de montagne)

此一名稱標示不需要經過行政部門的審查，但必須符合相關法規，業者自行評估是否在該產品上附加文字說明此一產品屬於山產。²⁵ 如有標示不實之情事，則由競爭、消費、反詐欺總署負責查緝。

²³ 關於 EN 45011 之驗證，參見

<http://shop.bsigroup.com/ProductDetail/?pid=000000000001266040>。

關於有機農作之規範，參見

<http://www.ecolabelindex.com/ecolabel/ab-agriculture-biologique>

²⁴ Labels et signes de qualité，參見 <http://www.agencebio.org/qui-sommes-nous> &

<http://agriculture.gouv.fr/alimentation/labels-et-signes-de-qualite>

²⁵

https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=1C11C71FB3DFE4519DDC7CB0DED1AACA.tpdjo03v_1?idSectionTA=LEGISCTA000006183915&cidTexte=LEGITEX T000006071367&dateTexte=20141023



(二)、山 (Appellation montagne)

與前述「山產」所不同的是，「山」之名稱標示必須依法審查²⁶，事前必須經過行政部門的審查，而「山產」之標示，只要合乎法令即可，不必事前向行政部門提出申請。以「山泉水」(Eau de source de Montagne) 為例。此一加註可由高山礦泉水業者提出申請。業者提出明確的技術手冊之後，送交大區政府審查。地方政府首長/大區區長 (Préfet de Région) 在諮詢過大區高級食品委員會 (Commission Régionale des Produits Alimentaires de Qualité 簡稱 CORPAQ) 的意見之後，頒布行政命令 (arrêté) 規範該業者是否可使用「山」(montagne) 之註記。²⁷目前法國所銷售的礦泉水之中，約 13 % 已取得具「山泉水」之加註標示。²⁸

(三)、農莊產品 (Appellation fermier/ produit de la ferme/ produit à la ferme)

此一名稱標示不需要經過行政部門的審查，業者自己評估是否在該產品上附加文字說明此一產品屬於農莊產品。²⁹例如土雞等食品加註；但葡萄酒類產品除外。³⁰農莊產品《Fermier》，《produit de la ferme》，《produit à la ferme》之加註必須遵守歐盟法規或是法國中央政府行政命令之規定。參見農漁法典 (CRPM) 第 L.641-19 條之規定。

(四)、地方/區域產品名稱 (Appellation produit pays)

此一名稱標示《Produit pays》，主要保留給在海外屬地/海外省的食

²⁶ 參見農漁法典 (Code rural et de la pêche maritime 簡稱 CRPM) 第 L.641-14 條，以及 R.641-32 到 44 條之規定。

²⁷ 參見法國中央政府 2000 年 12 月 15 日行政命令 (décret du 15 décembre 2000) 之規定。

²⁸ 此外，必須注意的是：「山」之名稱標示不適用於葡萄酒 (vin)。參見 n°1151/2012 號規則。

<http://www.eauxdesources.org/-s-informer-sur-le-label-eau-de-source-de-montagne-c37-p82.html>

²⁹ <http://www.bottingourmand.com/label-qualite/la-mention-fermier>

³⁰ Un produit fermier ou de la ferme 參見

alimentaire, [http://www.agriculteurs35.com/ca1/PJ.nsf/TECHPJPARCLEF/08127/\\$File/4%20pagesproduits%20fermier.pdf?OpenElement](http://www.agriculteurs35.com/ca1/PJ.nsf/TECHPJPARCLEF/08127/$File/4%20pagesproduits%20fermier.pdf?OpenElement)



品和農糧產品 (département d'outre-mer) 標示註記，旨在保護當地農糧食品。農漁法典 (CRPM) 第 R.641-45 至 56 條之規定。所有的原料皆必須源自於海外屬地/海外省。

(五)、高階環保食品 (issu d'une exploitation de haute valeur environnementale)

此一加註保留給食品或加工食品，符合最高環境品質標準之農作 (le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles)。目前法國甫研擬完成其標誌 (logo HVE)。³¹ 參見農漁法典 (CRPM) 第 L. 611-6 條, 641-19-1 條、R641-57 條至 57-5 條之規定。漁產養殖業和森林產品不適用高階環保標示。

三、驗證

驗證 (certification de conformité de produits 簡稱 CCP) 是法國政府制定亦關於產品符合標準驗證之法規，以提升食品之安全和附加價值。1988 年 12 月 30 日，法國頒布產品符合標準認證法 (Certification de conformité produit 簡稱 CCP)，1990 年 9 月 25 日頒佈施行細則。2006 年 1 月 5 日農業導向法頒布之後 (LOI n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole)，2007 年 1 月 1 日產品符合標準認證法已經成為一個獨立作業的法規。³²

驗證和認證有所不同，宜加以區分

驗證和標章一樣，都是法國增加食品或非食品農作物價值的方式。驗證制度成立於 1988 年，可以由個人或是團體提出申請。驗證必須至少滿足技術手冊之中所規定多個條件之中的兩個要件。這些條件

³¹ 2014 年 11 月，法國農業部揭露其加註標示 (logo HVE)，但迄今仍未定案。
<http://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>

³² Certification de conformité produit 參見
https://fr.wikipedia.org/wiki/Certification_de_conformit%C3%A9_produit



包括：生產（*règles de production*）、加工（*transformation*）、包裝（*conditionnement*）等規範。此外，該產品也必須滿足技術手冊之中所規定的驗證特質（*caractéristiques certifiées*）之中的兩個要項，提供消費者參考。驗證程序必須符合相關要件（*exigences et recommandations*）由農業部和經濟部相關機構負責審核。業者制定技術手冊（*cahier des charges*），詳細說明如何執行上述要件，以及所管控的重點。³³業者提出申請後，其書面文件由農業部的主管機構負責登錄。申請驗證的食品，由第三方驗證機構（*organismes certificateurs tiers*）審查。該機構在審查時必須獨立作業、不偏不倚，抱持科學客觀的精神。第三方驗證機構必須經過法國認證委員會（*Comite Francais d'Accreditation* 簡稱 *COFRAC*）的認證通過。

法國認證委員會（*COFRAC*）成立於 1994 年。根據 2008 年 12 月 19 日行政命令（*décret du 19 décembre 2008*）之規定，在認證許可方面，法國認證委員會是法國唯一和最高認證核可（*unique instance nationale d'accréditation*）之公權力機構（*puissance publique*）。2005 年資料顯示：該委員會總共認證了 2000 多個機構，其中包括：1800 個實驗室、125 個稽查機構、85 個認證機構。³⁴根據國際標準化組織（*ISO/CEI 17000*）之定義：認證核可（*accréditation*）乃是由第三方標準評估機構所頒發，被核可之機構，有能力執行符合標準之評估。³⁵與食品驗證相關的協會主要有以下兩個：一個是食品驗證機構協會（*Association des organismes certificateurs pour la promotion des systèmes de certification de produits du secteur agroalimentaire* 簡稱 *CEPRAL*）。³⁶另外一個是食品驗證發展協會（*ADCCPA*）。

驗證（*CCP*）是標準化程序（*standardization*）的一環³⁷。除了法規所規定的基本的標示之外（*specifications de base*），糧農業者必須在產

33

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/Les_modes_officiels_de_valorisation_des_produits_agroalimentaires_cle099ea1.pdf

34 參見 <https://www.cofrac.fr/fr/legal/>35 經濟部標準檢驗局對於符合性評鑑（*Conformity Assessment*）基本概念之說明，參見 <http://www.bsmi.gov.tw/bsmiGIP/wSite/public/Data/f1245208915781.pdf>36 <http://www.cepral.com/images/OC/Liste.adherents.CEPRAL.2016.pdf>37 About ISO。參見 <http://www.iso.org/iso/home/about.htm>

品上至少增列兩個特質，將其產品與未經驗證產品加以區分。驗證標示之特質，必須明顯（*significatives*）、客觀（*objectives*）、可量測（*mesurables*）。經過驗證的產品，也可以加上一個標誌（*logo CQ-Produit certifie*）。產品驗證特質以及負責驗證機構皆應標示於標籤上。截至目前為止，通過驗證的產品有250件，包括：肉類食品、禽肉食品、蔬果、穀類、魚、水產、肉製品。每年業者提出申請驗證的數量不同，主要是依據市場需求而定。2010年農業普查（*recensement agricole*）顯示有22 100家業者提出驗證，約佔整個法國本土業者的4.5%。其中大部分為牛隻畜牧業者，約佔半數（10 100）。提出驗證的主要是集中在洛林（*Lorraine*）、布列塔尼（*Bretagne*）、里姆贊（*Limousin*）、盧瓦河（*Pays de la Loire*）四個省。乳製產品排名第二，有3 800戶業者。布列塔尼亞地區占其中最大宗，約佔一半。

肆、法國食品之創新和挑戰

創新和創意可以為競爭者帶來優勢，而且是持續保持領先的關鍵。為了捍衛本國產業利益，法國試圖影響歐盟立法。在法國政府和業者的積極推動下，歐盟許多食品標章，明顯受到法國影響。今日歐盟的許多食品標章立法規範皆源自於法國。食品一旦貼上歐盟和法國政府認證的標章，就能給予食品的品質和來源一定的保障，使消費者可以安心地選購。例如：在原產地名稱保護方面，AOP 是歐盟標章，以及源自於法國 AOC。AOC 食品如向歐盟執委會提出認證申請獲得 AOP 審查通過，即可使產品具有更高的附加價值，並獲得更大的市場保護。歐盟法優於法國法，法國政府和業者必須遵守歐盟法規。但是在歐盟法之中有許多是法國政府倡議提出的，尤其在食品標章方面，法國在歐盟的法規製造過程之中，扮演很重要的角色。有人質疑有了 AOP 之後為何 AOC 還要存在？主要因為法國政府要保護自己的農民和糧農食品加工業者，所以制定 AOC、紅色標章等不同的標章，以及加註、認證制度，以增加食品的附加價值。³⁸

³⁸ <https://www.youtube.com/watch?v=MJwK6ipOb3U>



法國領先全球訂定有機食品相關法規。目前法國的有機食品耕種面積已經達到 3.9%，距離 4% 的目標只有一步之遙，對法國而言是一個很快就可以達到的目標。在法規的訂定上，具有優勢地位的法國在食品認證標章和有機食品方面，都領先全球，間接地影響了其他各國訂定相關法規。2015 年，法國在藍吉斯（Rungis）也設立一個有機食品交易市場，專門從事有機食品交易，此舉也有助於有機食品的推廣。

法國在食品生產和安全方面必須受到歐盟法規的限制。法國曾經試圖影響歐盟的食品安全政策，但最後法國還是必須遵守歐盟的規範。例如：在 AOP 食品的認證上，法國所採用的 AOC 就必須符合 AOP 之所有規定，才能夠銷售到其他的歐盟國家。此外，在有機食品方面，法國的有機食品標章不能夠單獨存在，必須同時標示法國有機食品標章（綠色 AB 標示）和歐盟有機標章（一片綠色的葉子）。

預防勝於治療

預防永遠比治療更好。在預防方面，法國除了以電子標示來達到警示功能之外，還利用各種不同的標章確保食品的品質。此外，法國在小學就很重視美食教育，教導學生如何吃的正確、選購營養、健康、美味的食品，以培養未來的美食家。美國官員還特地為了這件事情到法國實地進行考察。³⁹法國在經歷過多次的食品危機之後，目前朝有機食品和認證食品的方向發展，走高品質高價位的精緻食品路線，甚至使美食成為一種藝術。

法國將電子科技應用於食品標示上，以維護食品安全。法國採用良好追溯方法（Good Traceability Practice，簡稱為 GTP）確保食品品質。20 世紀末，歐盟即陸續加強食品追溯制度，開始建立「良好追溯程式」，要求每個廠商，保留上下各一手的買賣資料，產品上或許看不到這些資訊，但若要查驗，幾個小時內，就能知道產品從何而來。食品業者和廠商可以利用電子科技，例如：快速回應矩陣碼（Quick Response Code）良好追溯方式加強食品安全。或者是利用電子標示（electronic labelling），例如：智慧保鮮標示（IQ-FRESHLABEL）來檢

³⁹ 參見 <http://agriculture.gouv.fr/les-usa-la-decouverte-de-notre-modele-alimentaire>



測食品是否合乎低溫保存規定，以增進食品安全。此外，如何利用溫度來維持食品的新鮮和品質，也是食品安全之中的一個重要議題。溫度是食品安全之中很重要的一個環節，所以利用新科技標示來穩定食品溫度的控制，對業者和消費者而言都是一大福音。例如：在食品的恆溫儲藏過程中，如果溫度發生變化，導致食品變質，這時候產品包裝上的電子標示就會自動改變顏色，提醒消費者和業者食品品質已經出現問題。而電子回溯可以知道產品的生產過程以及碳足跡等資訊。因此良好的電子回溯和電子溫度標示都可以減少食品安全的風險。此外，我們也可以借鏡法國和歐盟的經驗，建立產地回溯標示制度，利用網路科技，將掃描條碼(Bar code)、快速回應矩陣碼(Quick Response Code)等，以確保食品的品質和口碑。⁴⁰

法國將有機、環保、動物福祉、營養價值、電子標示相結合，這是一個新的發展趨勢。但由於食品品質和原產地標章種類繁多，並且每一大類之下又可細分為各種支項，因此區分不易，必須經過詳細研究，才能夠有所瞭解。

伍、結語：整合食品安全

美食代表一個國家的精緻文明

一個國家美食佳餚的精緻程度，可以反映出該個精緻文明的發展程度。中華美食和法國美食馳名全球、並駕齊驅，往往是國際美食者的首選。法國在食品標章、認證制度、評比制度、食品之競爭力和食品安全管制方面都已經累積了許多豐富的經驗。2015年11月2日，法國推出簡化的營養標章系統(simplified nutrition labelling system 簡稱SENS)，根據歐盟的營養分類方式加以制定。該系統利用電腦進行演算，以顏色標示食品的營養成分。法國公共健康高等委員會(Haut

⁴⁰ Food safety mechanism and food labelling - requirements in the European Union, the United Kingdom and France。參見
<http://www.legco.gov.hk/yr07-08/english/sec/library/0708rp08-e.pdf>



conseil de la santé publique) 指出：用五種顏色標示比較明確，可以讓消費者一目瞭然。2015 年 11 月 16 日，法國國會審查健康法案 (health bill)，其中有一條規定食品營養價值 (nutritional values) 必須以象徵性符號或地理資訊 (symbolic or graphic information) 加以標示。

食品全球化

今日法國有許多產品外銷到世界各地，法國也從世界各地進口各式各樣的食物（包括中國大陸和台灣），法國和世界上其他國家一樣，已經身處在一個食品無疆界的時代。法國一方面要加強食品橫向（食品進出口）的安全，另一方面要加強食品縱向（上下生產鏈）的安全。

垂直整合：食品上下游

在食品安全的新趨勢發展方面，法國建議將環保、有機、動物福祉、電子標示、營養標示系統等納入食品安全的規範之中，以強化整個食品安全鏈，可見法國在糧農政策上，不斷地朝整合的食品安全方向發展。法國在食品安全方面的先驅優勢 (Pioneer advantage/First-mover advantage)，使得法國可以影響歐盟和國際法規之立法，使其可以在全球市場上找到最具利基的小確幸。



參考文獻

- 梁崇民,「法國食品安全政策之研究」,發表於「歐美食品安全」學術研討會。台北:中研院歐美所,2015年10月1日),頁1-17。
- 梁崇民,「從危機中找出機會—法國食品安全之經驗與啟示」,發表於「當代治理-食品與安全」學術研討會(嘉義:南華大學國際事務與企業學系/公共政策研究碩士班/亞太研究碩士班/歐洲研究碩士班,2016年5月12日),頁1-9。
- Ansell C, Vogel D (2006). “The contested governance of European food safety regulation,” In: Ansell C, Vogel D. eds. *What’s the Beef? The Contested Governance of European Food Safety*, pp. 3-32. Cambridge MA: MIT Press.
- Besançon J. (2010). L’institutionnalisation de l’Agence française de sécurité sanitaire des aliments comme organisation-frontière. PhD in sociology, Paris: Institut d’Etudes Politiques.
- Bonnaud L, Coppalle J (2010). “Les inspecteurs vétérinaires face aux normes privées,” *Revue d’Etudes en Agriculture et Environnement*, 90, 4, 99-422.
- Borraz O. (2007). “Governing standards: the rise of standardization processes in France and in the EU,” *Governance*, 20, 1, 57-84.
- Borraz O. (2008). *Les politiques du risque*. Paris: Presses de Sciences Po.
- Cole A (2010). “State reform in France: from public service to public management?” *Perspectives on European Politics and Society*, 11, 4, 343-357.
- Everson M, Vos E eds (2009). *Uncertain risks regulated*. Abingdon: Routledge-Cavendish.
- Fouilleux E (2008). “Les politiques agricoles et alimentaires,” In: Borraz O, Guiraudon V. Eds., *Politiques Publiques 1. La France dans la gouvernance européenne*, pp. 113-146.



Paris: Presses de Sciences Po.

- Henson S, Caswell J (1999). “Food safety regulation: an overview of contemporary issues,” *Food Policy*, 24, 6, 589-603.
- Jas N (2007). “Public health and pesticide regulation in France before and after silent spring,” *History and Technology*, 23, 4, 369-388.
- Noiville C (2006). “Compatibility or clash? EU food safety and the WTO,” In: Ansell C, Vogel D ed. *What’s the Beef? The Contested Governance of European Food Safety*, pp. 307-325. Cambridge MA: MIT Press.
- Power M (2007). *Organized Uncertainty: Designing a World of Risk Management*. Oxford: Oxford University Press,
- Rothstein H, Borraz O, Huber M (2011). “From the ‘neurotic’ to the ‘rationalising’ state: Risk and the limits of governance,” In: de Franco C, Meyer C eds. *Forecasting , Warning and Responding to Transnational Risks*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Setbon M ed. (2004). *Risques, sécurité sanitaire et processus de décision*. Paris: Elsevier.
- Stanziani A (2005). *Histoire de la qualité alimentaire* (XIXe-XXe siècle). Paris: Editions du Seuil.
- Tabuteau D (2002). *La sécurité sanitaire*. Paris: Berger Levrault.
- Young and Holmes. (2006). “Protection or protectionism? EU food safety and the WTO,” In: Ansell C, Vogel D eds. *What’s the Beef? The Contested Governance of European Food Safety*, pp. 281-305. Cambridge: MIT Press.
- Zhang, J. and T, Bhatt. (2014). *A Guidance Document on the Best Practices in Food Traceability*. Chicago: Institute of Food Technologists.

