

文件編號：17-025

碳足跡產品類別規則 (CFP-PCR)

蔬菜 Vegetables

第 3.0 版



行政院環境保護署核准日期：2017.09.27

目 錄

一、一般資訊	1
1.1 適用產品類別(包含指定商品分類號列或行業標準分類編碼)	1
1.2 有效期限	1
1.3 計畫主持人	1
1.4 訂定單位	1
二、產品敘述	2
2.1 產品機能	2
2.2 產品特性	2
三、產品組成	2
四、功能單位	2
五、名詞定義	3
六、系統邊界	4
6.1 生命週期流程圖	4
6.2 系統邊界設定規範	5
七、切斷規則	6
八、分配規則	6
九、單位	6
十、生命週期各階段之數據蒐集	7
10.1 原料取得階段	7
10.1.1 數據蒐集項目	7
10.1.2 一級活動數據蒐集項目	7
10.1.3 一級活動數據蒐集方法與要求	8
10.1.4 二級數據內容與來源	8
10.1.5 情境內容	8
10.1.6 回收材料與再利用產品之評估	8
10.2 製造階段	8
10.2.1 數據蒐集項目	8
10.2.2 一級活動數據蒐集項目	9
10.2.3 一級活動數據蒐集方法與要求	9
10.2.4 二級數據內容與來源	10
10.2.5 情境內容	10
10.3 配送銷售階段	10
10.3.1 數據蒐集項目	10

10.3.2 一級活動數據蒐集項目	10
10.3.3 一級活動數據蒐集方法與要求	10
10.3.4 二級數據內容與來源	11
10.3.5 情境內容	11
10.4 使用階段	11
10.4.1 數據蒐集項目	11
10.4.2 一級活動數據蒐集項目	11
10.4.3 一級活動數據蒐集方法與要求	11
10.4.4 二級數據內容與來源	11
10.4.5 情境內容	11
10.5 廢棄處理階段	12
10.5.1 數據蒐集項目	12
10.5.2 一級活動數據蒐集項目	12
10.5.3 一級活動數據蒐集方法與要求	12
10.5.4 二級數據內容與來源	12
10.5.5 情境內容	13
十一、宣告資訊	14
11.1 標籤形式、位置與大小	14
11.2 額外資訊	14
十二、磋商意見及回應	15
十三、推動產品碳足跡標示審亦會技術小組審查意見及回應	17
十四、參考文獻	18

一、一般資訊

1.1 適用產品類別(包含指定商品分類號列或行業標準分類編碼)

本項文件係供使用於蔬菜的 CFP-PCR，產品適用範圍包括國內生產栽培經過生鮮、冷藏、冷凍或初級處理後(無額外添加其他原料)之食用蔬菜；製造商品分類號列(CCC Code)詳如附件。

1.2 有效期限

本項 CFP-PCR 之要求事項預期使用於依據「產品與服務碳足跡計算指引」標準來進行驗證產品碳足跡。本文件之有效期，自行政院環境保護署核准後起算 3 年止。

1.3 計畫主持人

本 CFP-PCR 文件之計畫主持人為行政院農業委員會農業試驗所—農業經濟組江秀娥組長及臺南市政府環境保護局朱玫瑰技正。

1.4 訂定單位

本項文件係由行政院農業委員會農業試驗所—農業經濟組及臺南市政府環境保護局擬定。有關本項 PCR 之其他資訊，請洽：農業委員會農業試驗所—農業經濟組江秀娥組長 Tel：(04)2331-7652；Fax：(04)2339-9611；E-mail：HEChiang@tari.gov.tw 或謝承霖衛生稽查員 Tel：(06)268-6751 分機 381；E-mail：cep220@gmail.com。

二、產品敘述

2.1 產品機能

蔬菜主要用途為食用，其含有豐富纖維質、維生素、營養元素、碳水化合物及蛋白質等。

2.2 產品特性

大部分的蔬菜包含根、莖、葉、花、果及種子等植物體柔軟多汁部分，而菇類係屬大型高等食用真菌，一般供食用之菇體即是真菌之子實體，也就是由各種菌絲所組成的子實體。

三、產品組成

蔬菜組成包括蔬菜及外包裝（袋、包、箱...等其他容器）。

四、功能單位

本產品的功能單位定義為淨重(公克、斤、公斤...等)。

五、名詞定義

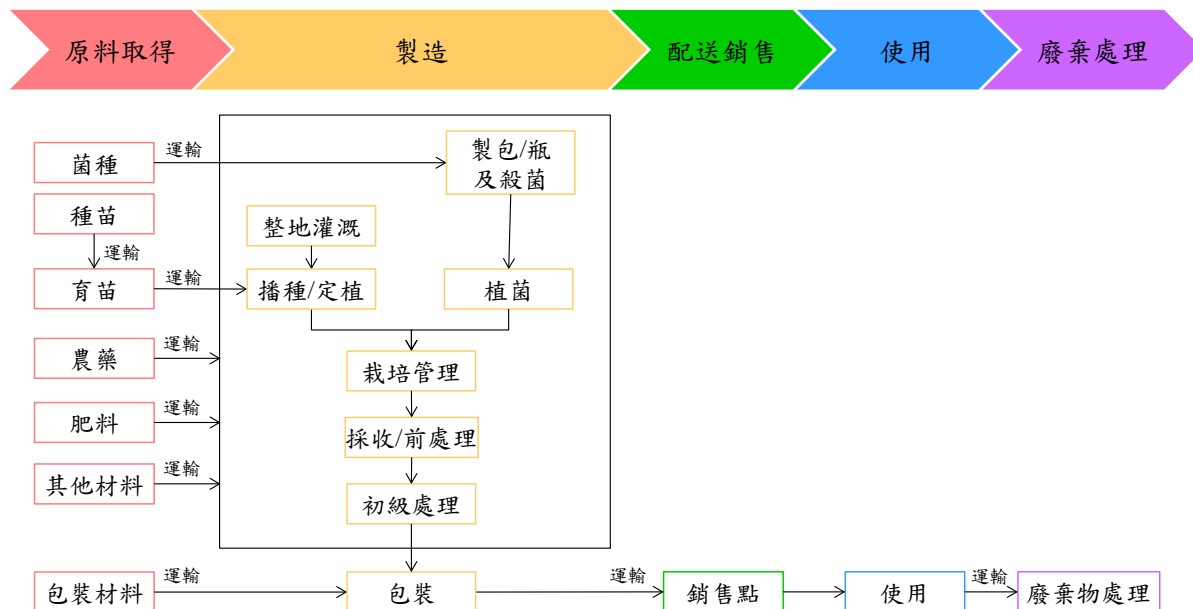
與本產品相關之主要名詞定義如下所述。

1. 種苗：包括種子與種球。
2. 整地灌溉：在種植蔬菜之前，必須先進行翻土耕犁的工作，整地的目的是要疏鬆土壤及將有機質打入土壤中。
3. 定植：蔬菜種苗生長到一定大小後移植到田地裡。
4. 製包/瓶及滅菌：將材料充分混合後，裝入塑膠袋或容器中，導入蒸氣加熱滅菌。
5. 植菌：經培養出之新鮮食用菇菌種植入養植包，使其生長成為新鮮食用菇過程。
6. 栽培管理：包含施肥、噴灑農藥、灌溉、搭網架、整枝、套袋，以及菇類的菇寮(房)條件管制、菇寮(房)整理等工作過程。
7. 採收：包含預冷、清洗、食用菇收成等。
8. 初級處理：包含截切、乾燥、烘烤、冷藏、冷凍等處理方式，但不得添加其他原料。

六、系統邊界

6.1 生命週期流程圖

本產品之生命週期流程如下圖 6.1-1 所示：



— 原料取得階段

1. 原料取得階段須依據實際情況進行考量，包括但不限於菌種、種苗、育苗、農藥、肥料、其他材料、包裝材料等相關過程。
2. 上述過程中與生產原料相關的生命週期溫室氣體排放。
3. 各原料到生產廠場之運輸過程相關的生命週期溫室氣體排放。

— 製造階段

1. 製造階段須依據實際情況進行考量，包括但不限於整地灌溉、播種/定植、製包/瓶及殺菌、植菌、栽培管理、採收/前處理、初級處理、包裝等相關過程，。
2. 上述生產廠場製程之用水供應相關流程及廢棄處理相關流程。
3. 能資源與電力之消耗與供應相關流程。

— 配送銷售階段

配送銷售階段包括下列過程：

1. 運輸相關過程：從製造工廠運送到第一階段配送點的過程。
2. 成品包材若為可回收製品，應依據實際回收情況進行考量(如：回收率)。
3. 上述過程中不列入評估之流程：
 - (1)銷售作業相關流程不列入評估。
 - (2)由銷售點到消費者中間各批發商或配送中心、倉儲及消費者往返銷售據點的相關運輸流程不列入評估。

一 使用階段

使用階段得考量下列部份：

1. 冷藏或冷凍期間相關的生命週期溫室氣體排放。
2. 烹調過程中能資源耗用之相關流程或依實際烹調習慣設定情境假設。

一 廢棄處理階段

廢棄處理階段應依據實際情況進行考量，本階段包括下列過程：

1. 產品所產生廢棄物及回收資源，運送到清理地點之運輸相關溫室氣體排放量。
2. 產品所產生廢棄物，在清理地點進行掩埋或焚化之相關溫室氣體排放量。
3. 產品在廢棄處理階段因配合現階段管理策略，以產品國內實際廢棄處理情形做假設或採用環保署公告之數據進行估算。

6.2 系統邊界設定規範

系統邊界為決定生命週期中哪些單元過程需納入，並符合本產品類別規則文件要求之事項，以建立系統邊界之規範

1. 時間之邊界

報告中生命週期分析結果為有效之期間。

2. 自然之邊界

若製造程序係位於台灣境內時，固體廢棄物之分類應依據台灣廢棄物清理相關法規之規定。如為其他國家時，須考量其他對等之法律規定。

自然邊界應敘述物料與能源資源由自然界流入系統之邊界，以及對於空氣和水體之排放量和排放出系統之廢棄物。

被處置之廢棄物，若廢棄物係經由廢水處理或焚化處理所產生時，則須納入廢水或焚化處理程序。

3. 生命週期之邊界

生命週期之邊界如圖 6.1-1 中所示。場址之建築、基礎設施、製造設備之生產不應納入。

4. 其他技術系統之邊界

其他技術系統之邊界係敘述物料與次要元件自其他系統投入及物料朝向其他系統產出之情況。對於產品系統製造階段回收物料與能源之投入，回收程序與自回收至物料使用之運輸，應納入數據組中。對於製造階段應回收產品之產出，至回收程序之運輸須納入。

5. 地域涵蓋之邊界(Boundaries regarding geographical coverage)

製造階段可以涵蓋位於全球任何地方之製造程序。於該程序發生之區域，這些數據應該具有代表性。主要元件之數據應為該程序發生地之特定區域數據。

七、切斷規則

任何單一溫室氣體源之排放貢獻占產品預期之生命週期內溫室氣體排放量 $\leq 1\%$ 者，此程序/活動可於盤查時被忽略，累計不得超過 5%，除使用階段外，其納入評估的排放貢獻至少應包含 95% 的功能單位預期生命週期溫室氣體排放。生命週期評估中未納入之組件與原料應予文件化。

八、分配規則

分配規則可依實際數量、重量、加權數值等物理性質作為分配之基本參數。若引用其他參數如：經濟價值等以外之實際數量時，得說明採用此參數之依據。

九、單位

以使用 SI 制(Système International d'unités)為基本原則(以下單位僅供參考，請選擇合適之單位使用)：

功率與能源：

- 功率單位使用 W、kW 等。
- 能源單位使用 J、kJ 等。

規格尺寸：

- 長度單位使用 cm、m 等。
- 容量單位使用 cm^3 、 m^3 等。
- 面積單位使用 cm^2 、 m^2 等。
- 重量單位使用 g、kg 等。

十、生命週期各階段之數據蒐集

產品數據蒐集期間係以一年為基準。若計算時非使用一年/最近一年數據，須詳述其原因，且使用非一年/最近一年的數據必須確認其正確性；相關數據進行分配時可依質量、進料量、重量、工時等物理性質作為分配基礎，若引用其他參數得說明採用之依據。對於不具實質性貢獻排放源之加總，不得超過產品預期生命週期內溫室氣體總排放量 5%。產品碳足跡在生命週期階段之數據蒐集項目與規則如下所述。

10.1 原料取得階段

10.1.1 數據蒐集項目

原料取得階段依據實際情況考量需蒐集的項目包括：

1. 與生產菌種相關的生命週期溫室氣體排放量。
2. 與種苗及育苗相關的生命週期溫室氣體排放量。
3. 與生產農藥相關的生命週期溫室氣體排放量。
4. 與生產肥料相關的生命週期溫室氣體排放量。
5. 與生產其他材料相關的生命週期溫室氣體排放量。
6. 與生產包裝材料相關的生命週期溫室氣體排放量。
7. 其他與生產原料相關的生命週期溫室氣體排放量。
8. 上述原料到工廠製造之運輸過程相關的生命週期溫室氣體排放量。

10.1.2 一級活動數據蒐集項目

有關本階段相關之以下項目，建議優先採用一級活動數據，但在一級活動數據無法蒐集時，二級數據亦可應用。

1. 與生產菌種相關的生命週期溫室氣體排放量。
2. 與種苗及育苗相關的生命週期溫室氣體排放量。
3. 與生產農藥相關的生命週期溫室氣體排放量。
4. 與生產肥料相關的生命週期溫室氣體排放量。
5. 與生產其他材料相關的生命週期溫室氣體排放量。
6. 與生產包裝材料相關的生命週期溫室氣體排放量。
7. 其他原料於本階段不強制要求蒐集一級活動數據，但應優先採用一級活動數據。
8. 實施產品類別規則組織本身，若對產品溫室氣體排放量未達到以下情境，則原料取得階段必須納入一級活動數據蒐集要求：「若組織(製造階段)所擁有、營運或控制之製程的溫室氣體排放量未達到上游原料階段之溫室氣體總排放量10%或10%以上的貢獻率，則原料取得階段就必須納入一級活動數據蒐集，直到組織(製造階段)及上游供應商蒐集的溫室氣體排放量大於或等於原料取得階段溫室氣體總排放量之貢獻率10%以上。」

10.1.3 一級活動數據蒐集方法與要求

一級活動數據可以由下列三種方法取得：

1. 依據各流程所需設備或設施所投入之能源。
(例如：設備設施作業時間 x 電力消耗 = 電力投入量)
2. 將各供應商在特定時間中之資源消耗分配到各產品。
(例如：年度燃料投入總量分配到製造的標的產品上)
3. 其他相關溫室氣體盤查(ISO 14064-1)常見數據蒐集方法。
(例如：質量平衡法)

以上三種數據蒐集方法在產品類別規則之原料取得階段中均可接受。若採用方法 1，則在同一地點生產但非本產品類別規則目標之產品，亦應採用相同分配原則，如此所有產品測量結果總值不致與整個地點所產生的數值差距過大。若採用測量方法 2，則分配方法應優先採用物理關係。若辦公室中央空調與照明之間接燃料與電力消耗無法排除在測量以外時得包含於測量範圍內。

10.1.4 二級數據內容與來源

原料取得階段之二級數據，可由生命週期評估軟體資料庫或具有公信力文獻中取得；內容包括：

1. 燃料提供與電力使用相關的生命週期溫室氣體排放量。
2. 包裝原料的製造及運輸相關的生命週期溫室氣體排放量。

10.1.5 情境內容

原料運輸階段供應商出貨之運輸，得考量有關運輸距離、運輸方式、裝載率及載重噸公里、運費、平均耗油量/油價(費)等方式來訂定運輸情境。

10.1.6 回收材料與再利用產品之評估

1. 若取得原料為資源回收或再利用原料，則與其製造及運輸相關的溫室氣體排放量須包含資源回收(回收、前處理、再處理等)或再利用過程(回收、洗淨等)。
2. 如主管機關已公布相關流程之溫室氣體排放係數或計算原則時，則依規定計算及評估。

10.2 製造階段

10.2.1 數據蒐集項目

製造階段，需蒐集的項目包括：

1. 投入量
 - (1)菌種投入量
 - (2)種苗投入量
 - (3)農藥投入量

- (4)肥料投入量
- (5)其他材料投入量
- (6)包裝材料投入量
- 2. 產出量
 - (1)蔬菜產出量
 - (2)廢棄物產出量
- 3. 與整地灌溉、播種/定植、製包/瓶及殺菌、植菌、栽培管理、採收/前處理、初級處理、包裝等製程相關的溫室氣體排放量。
- 4. 與供應用水相關的溫室氣體排放量。
- 5. 與廢棄物相關的溫室氣體排放量。

10.2.2 一級活動數據蒐集項目

- 1. 投入量
 - (1)菌種投入量
 - (2)種苗投入量
 - (3)農藥投入量
 - (4)肥料投入量
 - (5)其他材料投入量
 - (6)包裝材料投入量
- 2. 產出量
 - (1)蔬菜產出量
 - (2)廢棄物產出量
- 3. 與整地灌溉、播種/定植、製包/瓶及殺菌、植菌、栽培管理、採收/前處理、初級處理、包裝等製程相關的溫室氣體排放量。
- 4. 與供應用水相關的溫室氣體排放量。
- 5. 與廢棄物相關的溫室氣體排放量。

10.2.3 一級活動數據蒐集方法與要求

- 1. 一級活動數據蒐集方法與10.1.3相同；另有關製造工廠間之運輸、中間運輸或廢棄物運輸，其運輸距離、運輸方法，以及運輸裝載率須為一級活動數據。
- 2. 關於產品生產與包裝，應蒐集生產設備的運作資料，包括完成品生產量、投入組件、原料、成品捆包材，能資源耗用(水電、瓦斯等)，水的種類與量，以及廢棄物的種類、數量與處理方法。
- 3. 蒐集直接部門的資料，掌握過程中必需的機器、設備(商品的生產線，建築物內的照明、空調等)在運轉單位(單位運轉時間、一批等)內的輸入出項目的投入量或排出量，以計算之。
- 4. 若有多位農友生產栽培，則一級活動數據蒐集必須至少超過整體收穫面積或產量10%以上。

10.2.4 二級數據內容與來源

製造階段之二級數據，可由生命週期評估軟體資料庫或具有公信文獻中取得；內容包括：

1. 供應用水生命週期溫室氣體排放量。
2. 燃料耗用與供應相關之生命週期溫室氣體排放量。
3. 電力耗用與供應相關之生命週期溫室氣體排放量。
4. 廢棄物處理生命週期溫室氣體排放量(廢棄物處理若為回收，則不納入計算)。

10.2.5 情境內容

有關製造工廠間之運輸、中間運輸，以及廢棄物運輸所產生之溫室氣體排放量，得考量有關運輸距離、運輸方式、裝載率及載重噸公里、運費、平均耗油量/油價(費)等方式來訂定運輸情境。

10.3 配送銷售階段

10.3.1 數據蒐集項目

配送銷售階段，需蒐集的项目包括：

1. 產品運輸數量。
2. 運送距離。
3. 交通工具相關資料。
4. 可回收成品包材之回收情形。
5. 裝載率與空車率。

10.3.2 一級活動數據蒐集項目

此階段為產品下游階段，涉及情境假設及數據蒐較為複雜，因此無一級活動數據要求項目。

10.3.3 一級活動數據蒐集方法與要求

1. 燃料使用應以合理之「燃料法」、「燃料費用法」或「噸公里法」檢討；運輸距離得實際測量或以電子地圖、導航軟體記錄之。
2. 若產品運輸路線不只一條時，得蒐集所有路線之一級活動數據，並依照運輸量做加權平均；若運輸路線數量龐大，則一級活動數據得使用銷售量占總銷售量50%以上之主要銷售地點之運輸路線來做加權平均，且自路線所蒐集之數據加權值，作為無法取得數據路線的二級數據。
3. 若無法取得運輸路線之一級活動數據時，得考量返程空車率、採用地圖測量每趟運輸距離、每件產品運送重量(含外包裝重量)，以及生命週期評估軟體資

料庫運輸排放係數之乘積方式處理。

10.3.4 二級數據內容與來源

配送銷售階段之二級數據，可由生命週期評估軟體資料庫或具有公信文獻中取得；內容包括：

1. 運送距離。
2. 交通工具噸數。
3. 產品運輸之單位里程溫室氣體排放量。

10.3.5 情境內容

有關產品之銷售，得考量有關運輸距離、運輸方式、裝載率及載重噸公里、運費、平均耗油量/油價(費)等方式來訂定運輸情境。

10.4 使用階段

10.4.1 數據蒐集項目

使用階段，需蒐集的項目包括：

1. 冷藏或冷凍所需之能資源。
2. 烹煮蔬菜所需之能資源。

10.4.2 一級活動數據蒐集項目

本產品不需蒐集一級活動數據蒐集項目。

10.4.3 一級活動數據蒐集方法與要求

本產品無一級活動數據蒐集方法與要求。

10.4.4 二級數據內容與來源

使用階段之二級數據，可由生命週期評估軟體資料庫或具有公信文獻中取得；內容包括：

- 1 冷藏或冷凍所需之能資源。
- 2 烹煮蔬菜所需之能資源。

10.4.5 情境內容

本產品使用時會消耗能源，情境假設得依照外包裝建議進行估算，或以合理情境假設方式估算。

1. 生鮮食用

- (1) 假設冷藏或冷凍之天數，計算出冷藏或冷凍期間之用電量及冷媒用量。
- (2) 假設清洗蔬菜需使用的水量、清洗次數，計算出清洗蔬菜的總用水量。
2. 烹煮食用
 - (1) 假設冷藏或冷凍之天數，計算出冷藏或冷凍期間之用電量及冷媒用量。
 - (2) 假設清洗蔬菜需使用的水量、清洗次數，計算出清洗蔬菜的總用水量。
 - (3) 烹煮設備依蔬菜建議之設備來做烹煮，依據蔬菜烹煮時間及耗能來估算。

10.5 廢棄處理階段

10.5.1 數據蒐集項目

廢棄處理階段，需蒐集的項目包括：

1. 蔬菜之廢棄包裝材及廚餘運至處理地點之運輸相關溫室氣體排放量。
2. 蔬菜之廢棄包裝材及廚餘在處理地點焚化之重量。
3. 蔬菜之廢棄包裝材及廚餘在處理地點掩埋之重量。
4. 蔬菜之廢棄包裝材及廚餘在處理地點回收之重量。
5. 在處理地點焚化之相關溫室氣體排放量。
6. 在處理地點掩埋之相關溫室氣體排放量。

計算第5項在處理地點焚化廢棄包裝材時其相關的溫室氣體排放量，若溫室氣體排放是來自於生質能，則不列入計算。

10.5.2 一級活動數據蒐集項目

本產品在廢棄處理階段資料蒐集困難，目前無一級活動數據之要求。

10.5.3 一級活動數據蒐集方法與要求

本產品無一級活動數據蒐集方法與要求。

10.5.4 二級數據內容與來源

廢棄處理階段之二級數據，可由生命週期評估軟體資料庫或具有公信力文獻中取得，但應針對實際情況進行考量(如：回收率)。內容包括：

- 1 蔬菜之廢棄包裝材及廚餘運至處理地點之運輸相關溫室氣體排放量。
- 2 蔬菜之廢棄包裝材及廚餘在處理地點焚化之重量。
- 3 蔬菜之廢棄包裝材及廚餘在處理地點掩埋之重量。
- 4 蔬菜之廢棄包裝材及廚餘在處理地點回收之重量。
- 5 在處理地點焚化之相關溫室氣體排放量。
- 6 在處理地點掩埋之相關溫室氣體排放量。

10.5.5 情境內容

本產品於廢棄處理階段之情境假設，應符合下列要求或考量：

1. 蔬菜於食用時，應依食用之習慣，考量非食用部分產生之廚餘量。
2. 考量現有資源回收處理體系評估廢棄包裝材及廚餘運送至處理地點之距離。

十一、宣告資訊

11.1 標籤形式、位置與大小

1. 本產品的宣告單位定義為蔬菜之淨重(公克、斤、公斤...等)。
2. 產品碳足跡標籤之使用應符合「推動產品碳足跡標示作業要點」。
3. 碳標籤圖示，除心型內應依實標示產品碳足跡數據及計量單位外，不得變形或加註字樣，但得依等比例放大或縮小。
4. 碳標籤得標示在產品外包裝。
5. 產品碳足跡標籤下方加註相關資訊，標示碳標字號及宣告單位等字樣，如下圖範例所示。



碳標字第○○○○號
1包(淨重○公克)

11.2 額外資訊

額外資訊說明應符合「推動產品碳足跡標示作業要點」並經行政院環境保護署審查認可之內容作為額外資訊(例如情境設定為非冷藏之相關資訊，或在標示減量時可標示減量前之溫室氣體排放及減量承諾等)。此外，請先行評估未來在原料與製造階段之減量目標，並於申請產品碳足跡標籤時載明於申請書中。

十二、磋商意見及回應

單 位	磋 商 意 見	答 覆 情 形
台灣檢驗科技股份有限公司 陳昭岐 評審專員	1.1...冷凍或加工後分級包裝之食用蔬菜...，請適切考量加工的分截點，以避免與加工食品混淆。	經與會人員討論後，產品適用範圍修改為包括國內生產栽培經過生鮮、冷藏、冷凍或初級處理後(無額外添加其他原料)之食用蔬菜，且保留原本蔬菜本質。
	分類號列細項號列繁多，建議詳細羅列以附件方式呈現。	遵照辦理，已將適用製造商品分類號列(CCC Code)詳列於附件。
	若有多位農友生產栽培，則一級活動數據蒐集必須至少超過整體收穫面積10%以上。並非所有蔬菜皆以面積來評估，請考量是否增列面積以外的單位。	已於10.2.3節第4點調整為：若有多位農友生產栽培，則一級活動數據蒐集必須至少超過整體收穫面積或產量10%以上。
高齊能源科技股份有限公司 劉鎮誠 顧問師	目前適用範疇涵蓋所有稅則號列第七章所有Code，PCR名稱是否參考稅則號列第七章之名稱修訂？	經與會人員決議，本PCR名稱仍維持「蔬菜」。
	原產品適用範疇包含加工，但加工之蔬菜似乎有包含稅則號列20章內容，建議依會議討論內容，修正1.1適用產品類別說明內容。	遵照辦理，產品適用範圍已修正為包括國內生產栽培經過生鮮、冷藏、冷凍或初級處理後(無額外添加其他原料)之食用蔬菜，且保留原本蔬菜本質。
	現在草案之適用範疇與前一版本蔬菜範疇不一致(已包含0701、0712、0713、0714)，建議1.1適用產品類別說明內容應再進行修正，並建議將CCC Code用附件方式呈現。	遵照辦理。
	2.2產品特性宜參考新鮮食用菇修正內容。	遵照辦理。
	第五章名詞定義，建議依會議討論修正其他材料、製包、殺菌、加工處理等內容，	遵照辦理。

	並新增採收之名詞定義。	
	10.2.3一級活動數據蒐集方法與要求，第4點若有多位農友生產栽培，...至少超過整體收穫面積10%以上，建議改為整體收穫面積或產量。	已修改為：若有多位農友生產栽培，則一級活動數據蒐集必須至少超過整體收穫面積或產量10%以上。
國立中興大學園藝系 宋好教授	對於蔬菜適用範圍之歸類定義可再說明其依據，作物種類應依台灣主要生產作物分類，因有些重要蔬菜未見，而放在次目錄內，以附件呈現較佳。	遵照辦理，已將適用製造商品分類號列(CCC Code)詳列於附件。
桃園區農業改良場 宋秉融 聘用助理	在適用產品類別的根目錄裡，希望以後不要把1種植物就用了一項根目錄，像是0701、0702、0705、0707，若能找到合適的分類特徵就可以將多種植物歸類在一項根目錄。	有關植物的分類係依照製造商品分類號列(CCC Code)所列。

十三、推動產品碳足跡標示審亦會技術小組審查意見及回應

委 員	審 查 意 見	答 覆 情 形
○○○委員	關於使用情境內容，應檢視現有規格之要求....	產品之使用情境係考量...
○○○委員		

十四、參考文獻

1. 行政院環境保護署，推動產品碳足跡標示作業要點，2015年公告。
2. 行政院環境保護署，碳足跡產品類別規則訂定、引用及修訂指引，2014年公告。
3. 行政院環境保護署，產品與服務碳足跡計算指引，2010年公告

附件

中華民國商品標準分類號列C.C.C. Code第7章 食用蔬菜及部分根菜與塊莖菜類

CCC Code	貨名	Goods
0701.10.00.00.0	種薯	Seed
0701.90.00.00.3	馬鈴薯（種薯除外），生鮮或冷藏	Potatoes (other than seed), fresh or chilled
0702.00.00.00.1	番茄，生鮮或冷藏	Tomatoes, fresh or chilled
0703.10.10.00.6	洋蔥，生鮮或冷藏	Onions, fresh or chilled
0703.10.20.00.4	分蔥，生鮮或冷藏	Shallots, fresh or chilled
0703.20.10.00.4	種植用蒜球	Garlic bulb for planting
0703.20.90.00.7	其他大蒜，生鮮或冷藏	Other garlic, fresh or chilled
0703.90.00.00.1	韭蔥及其他蔥屬蔬菜，生鮮或冷藏	Leeks and other alliaceous vegetables, fresh or chilled
0704.10.00.00.7	花椰菜及青花菜，生鮮或冷藏	Cauliflowers and headed broccoli, fresh or chilled
0704.20.00.00.5	抱子甘藍，生鮮或冷藏	Brussels sprouts, fresh or chilled
0704.90.10.00.8	白菜，生鮮或冷藏	Chinese cabbage or PE-TSAI (Pak Choi), fresh or chilled
0704.90.90.11.8	基因改造油菜，生鮮或冷藏	Genetically modified Colza (Brassica napus), fresh or chilled
0704.90.90.12.7	非基因改造油菜，生鮮或冷藏	Non-genetically modified Colza, fresh or chilled
0704.90.90.90.2	其他球莖甘藍、無頭甘藍及類似可供食用蕓苔屬蔬菜，生鮮或冷藏	Other Kohlrabi, kale and similar edible brassica, fresh or chilled
0705.11.00.00.5	結球萵苣，生鮮或冷藏	Cabbage lettuce (head lettuce), fresh or chilled
0705.19.00.00.7	其他萵苣，生鮮或冷藏	Other lettuce, fresh or chilled
0705.21.00.00.3	野苦苣，生鮮或冷藏	Witloof chicory (Cichorium intybus var. foliosum), fresh or chilled
0705.29.00.00.5	其他野苦苣，生鮮或冷藏	Other chicory, fresh or chilled
0706.10.00.00.5	胡蘿蔔及蕪菁，生鮮或冷藏	Carrots and turnips, fresh or chilled
0706.90.00.10.6	蘿蔔，生鮮或冷藏	Radishes, fresh or chilled
0706.90.00.90.9	火焰菜、婆羅門參、根芹菜及其他類似可供食用根菜，生鮮或冷藏	Salad beetroot, salsify, celeriac and other similar edible roots, fresh or chilled

CCC Code	貨名	Goods
0707.00.00.00.6	胡瓜及小胡瓜，生鮮或冷藏	Cucumbers and gherkins, fresh or chilled
0708.10.00.00.3	豌豆，生鮮或冷藏	Peas (<i>Pisum sativum</i>), fresh or chilled
0708.20.00.00.1	豇豆、菜豆，生鮮或冷藏	Beans (<i>Vigna</i> spp., <i>Phaseolus</i> spp.), fresh or chilled
0708.90.00.10.4	毛豆	Vegetable soybean
0708.90.00.90.7	其他豆類植物，生鮮或冷藏	Other leguminous vegetables, fresh or chilled
0709.20.00.10.8	白蘆筍，生鮮或冷藏	White asparagus, fresh or chilled
0709.20.00.20.6	綠蘆筍，生鮮或冷藏	Green asparagus, fresh or chilled
0709.30.00.00.8	茄子，生鮮或冷藏	Aubergines (egg-plants), fresh or chilled
0709.40.00.00.6	芹菜（根芹菜除外），生鮮或冷藏	Celery other than celeriac, fresh or chilled
0709.51.10.00.0	洋菇，生鮮或冷藏	Mushroom, fresh or chilled
0709.51.90.00.3	其他蘑菇屬之菇類，生鮮或冷藏	Other mushrooms of the genus <i>Agaricus</i> , fresh or chilled
0709.59.10.00.2	香菇，生鮮或冷藏	Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>), fresh or chilled
0709.59.20.00.0	草菇，生鮮或冷藏	Straw mushroom (<i>Volvariella volvacea</i>), fresh or chilled
0709.59.30.00.8	松露，生鮮或冷藏	Truffles, fresh or chilled
0709.59.90.10.3	杏鮑菇，生鮮或冷藏	King oyster mushrooms, fresh or chilled
0709.59.90.20.1	金針菇，生鮮或冷藏	Golden mushrooms, fresh or chilled
0709.59.90.90.6	其他食用菇類，生鮮或冷藏	Other edible mushrooms, fresh or chilled
0709.60.00.00.1	辣椒及甜椒類果實，生鮮或冷藏	Fruits of the genus <i>Capsicum</i> or of the genus <i>Pimenta</i> , fresh or chilled
0709.70.00.00.9	菠菜、番杏（毛菠菜）及山菠菜，生鮮或冷藏	Spinach, New Zealand spinach and orache spinach (garden spinach), fresh or chilled
0709.91.00.00.4	朝鮮薊，生鮮或冷藏	Globe artichokes, fresh or chilled

CCC Code	貨名	Goods
0709.92.00.00.3	橄欖，生鮮或冷藏	Olives, fresh or chilled
0709.93.00.00.2	南瓜（南瓜屬），生鮮或冷藏	Pumpkins, squash and gourds, fresh or chilled
0709.99.10.10.2	基因改造甜玉米，生鮮或冷藏	Genetically modified sweet corn, fresh or chilled
0709.99.10.20.0	非基因改造甜玉米，生鮮或冷藏	Non-genetically modified sweet corn, fresh or chilled
0709.99.90.11.4	竹筍，生鮮或冷藏	Bamboo shoots, fresh or chilled
0709.99.90.12.3	慈菇，生鮮或冷藏	Arrowhead, fresh or chilled
0709.99.90.13.2	冬瓜，生鮮或冷藏	Waxgourd, fresh or chilled
0709.99.90.14.1	扁蒲（蒲瓜、匏子），生鮮或冷藏	Calabash gourd, fresh or chilled
0709.99.90.15.0	絲瓜，生鮮或冷藏	Vegetable sponge (lufla), fresh or chilled
0709.99.90.16.9	隼人瓜，生鮮或冷藏	Chayote, fresh or chilled
0709.99.90.18.7	越瓜，生鮮或冷藏	Oriental pickling melon, fresh or chilled
0709.99.90.21.2	苦瓜，生鮮或冷藏	Balsam pear, fresh or chilled
0709.99.90.22.1	金針菜，生鮮或冷藏	Day-lily, fresh or chilled
0709.99.90.23.0	山葵（山蔴菜），生鮮或冷藏	Wasabi Japanese horse-radish (Wasabia japonica), fresh or chilled
0709.99.90.90.8	其他蔬菜，生鮮或冷藏	Other vegetable, fresh or chilled
0710.10.00.00.9	冷凍馬鈴薯	Potatoes, frozen
0710.21.00.00.6	冷凍豌豆	Peas (Pisum sativum), frozen
0710.22.00.00.5	冷凍菜豆、豇豆	Beans (Vigna spp., Phaseolus spp.), frozen
0710.29.10.00.6	冷凍紅豆（包括海紅豆、赤小豆、紅竹豆）	Frozen red beans (incl. Adzuki bean, all varieties, and red long bean)
0710.29.90.11.6	冷凍毛豆仁	Vegetable soybean, shelled, frozen
0710.29.90.19.8	冷凍帶莢毛豆	Vegetable soybean, in shell, frozen
0710.29.90.90.0	其他冷凍豆類蔬菜	Other leguminous vegetables, frozen
0710.30.00.00.5	冷凍菠菜、番杏（毛菠菜）及山菠菜	Spinach, New Zealand spinach and orache spinach (garden

CCC Code	貨名	Goods
		spinach), frozen
0710.40.00.10.1	基因改造甜玉米，冷凍	Genetically modified sweet corn, frozen
0710.40.00.20.9	非基因改造甜玉米，冷凍	Non-genetically modified sweet corn, frozen
0710.80.10.10.0	冷凍白蘆筍	White asparagus, frozen
0710.80.10.2.08	冷凍綠蘆筍	Green asparagus, frozen
0710.80.20.00.0	冷凍胡蘿蔔	Carrots, frozen
0710.80.30.00.8	冷凍青花菜	Broccoli, frozen
0710.80.90.10.3	冷凍竹筍	Bamboo shoots, frozen
0710.80.90.22.9	冷凍花椰菜	Cauliflower, frozen
0710.80.90.31.8	冷凍洋菇	Mushroom, frozen
0710.80.90.32.7	冷凍草菇	Straw mushroom, frozen
0710.80.90.41.6	基因改造油菜，冷凍	Genetically modified Colza (Brassica napus), frozen
0710.80.90.42.5	非基因改造油菜，冷凍	Non-genetically modified Colza, frozen
0710.80.90.90.6	其他冷凍蔬菜	Other vegetables, frozen
0710.90.00.00.2	冷凍混合蔬菜	Mixtures of vegetables, frozen
0711.20.00.00.6	暫時保藏之橄欖	Olives, provisionally preserved
0711.40.00.00.2	暫時保藏之胡瓜及小黃瓜	Cucumbers and gherkins, provisionally preserved
0711.51.00.10.6	暫時保藏之洋菇	Mushroom, provisionally preserved
0711.51.00.90.9	其他暫時保藏之蘑菇屬菇類	Other mushrooms of the genus Agaricus , provisionally preserved
0711.59.00.00.0	暫時保藏之其他食用菇類及麥蕈	Other edible mushrooms and truffles , provisionally preserved
0711.90.10.00.9	暫時保藏之蕃茄	Tomatoes, provisionally preserved
0711.90.20.00.7	暫時保藏之洋蔥	Onions, provisionally preserved
0711.90.30.00.5	暫時保藏之續隨子（山柑仔屬）	Capers (Capparis ssp.), provisionally preserved
0711.90.90.11.9	暫時保藏之大頭菜	Large rooted mustard, provisionally preserved
0711.90.90.14.6	暫時保藏之竹筍	Bamboo shoots, provisionally

CCC Code	貨名	Goods
		preserved
0711.90.90.90.3	其他暫時保藏之蔬菜	Other vegetables, provisionally preserved
0712.20.00.00.5	乾洋蔥	Onions, dried
0712.31.10.00.0	乾洋菇	Mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i>), dried
0712.31.90.00.3	其他蘑菇屬之乾菇類	Other mushrooms of the genus <i>Agaricus</i> , dried
0712.32.00.00.1	乾木耳〔木耳屬〕	Wood ears (<i>Auricularia</i> spp.) , dried
0712.33.00.00.0	乾銀耳〔銀耳屬〕	Jelly fungi (<i>Tremella</i> spp.) , dried
0712.39.10.00.2	乾草菇	Straw mushroom (<i>Volvariella volvacea</i>) , dried
0712.39.20.00.0	乾香菇	Shiitake (<i>Lentinus edodes</i>) , dried
0712.39.90.00.5	其他乾菇類及乾麥蕈	Other mushrooms and truffles , dried
0712.90.10.00.8	乾百合	Lily bulb dried
0712.90.21.00.5	乾甜玉米種子	Sweet corn seed, dried
0712.90.29.10.5	基因改造其他乾甜玉米	Genetically modified other sweet corn, dried
0712.90.29.20.3	非基因改造其他乾甜玉米	Non-genetically modified other sweet corn, dried
0712.90.30.00.4	乾馬鈴薯，不論切塊或切片，但未經進一步處理	Potatoes whether or not cut or sliced but not further prepared, dried
0712.90.40.00.2	乾蒜球，整粒、切塊、切片、切碎或粉	Dried garlic bulb, whole, cut, sliced, broken or in powder
0712.90.50.00.9	乾金針菜	Day lily, dried
0712.90.90.30.5	乾分蔥	Shallot, dried
0712.90.90.40.3	混合乾蔬菜	Mixtures of vegetables, dried
0712.90.90.90.2	其他乾蔬菜	Other vegetables, dried
0713.10.10.00.4	豌豆種子	Pea seed
0713.10.90.00.7	其他乾豌豆，不論已否去皮或剖開	Other dried peas (<i>Pisum sativum</i>), whether or not skinned or split

CCC Code	貨名	Goods
0713.20.00.00.4	乾雞豆（回回豆），不論已否去皮或剖開	Dried chickpeas (Garbanzos), whether or not skinned or split
0713.31.10.00.9	乾綠豆	Dried mung bean (<i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek)
0713.31.20.00.7	乾小黑豆	Dried black gram (<i>Vigna mungo</i> (L.) Hepper)
0713.32.00.00.0	乾紅豆（包括海紅豆、赤小豆、紅竹豆）	Dried red beans (<i>Phaseolus</i> or <i>Vigna angularis</i>), (incl. Adzuki bean, all varieties and red long bean)
0713.33.10.00.7	菜豆（四季豆、敏豆）種子，包括白豆種子	Kidney beans seed, including white pea beans seed
0713.33.90.00.0	其他乾菜豆（四季豆、敏豆），包括白豆	Other kidney beans, including white pea beans (<i>phaseolus vulgaris</i>), dried
0713.34.10.00.6	斑巴拉豆種子	Bambara bean seed
0713.34.90.00.9	其他斑巴拉豆	Other bambara beans
0713.35.10.00.5	缸豆種子	Cow pea seed
0713.35.90.00.8	其他缸豆	Other cow peas
0713.39.20.00.9	其他菜豆、缸豆種子	Other bean seed(<i>vigna</i> spp., <i>phaseolus</i> spp.)
0713.39.90.00.4	其他菜豆、缸豆類	Other beans (<i>Vigna</i> spp., <i>Phaseolus</i> spp.)
0713.40.00.00.0	乾金麥碗（洋扁豆）	Lentils, dried
0713.50.10.00.5	蠶豆種子	Broad bean seed
0713.50.90.00.8	其他乾蠶豆（大種蠶豆）及乾馬豆（中及小種蠶豆）	Other broad beans (<i>Vicia faba</i> var. major), dried, and horse beans (<i>Vicia faba</i> var. equina and <i>Vicia faba</i> var. minor), dried
0713.60.10.00.3	樹豆種子	Pigeon pea seed
0713.60.90.00.6	其他樹豆	Other pigeon peas
0713.90.10.00.7	其他乾豆類蔬菜種子	Other dried leguminous vegetable seeds
0713.90.90.00.0	其他乾豆類蔬菜	Other dried leguminous vegetable
0714.10.10.00.3	樹薯（木薯），生鮮、冷藏或乾	Manioc (Cassava), fresh, chilled or dried

CCC Code	貨名	Goods
0714.10.20.00.1	冷凍樹薯（木薯）	Manioc (Cassava), frozen
0714.20.10.00.1	甘藷，生鮮、冷藏或乾	Sweet potatoes, fresh, chilled or dried
0714.20.20.00.9	冷凍甘藷	Sweet potatoes, frozen
0714.30.10.00.9	山藥，乾	Yam, dried
0714.30.20.00.7	山藥，生鮮或冷藏	Yam, fresh or chilled
0714.30.30.00.5	山藥，冷凍	Yam, frozen
0714.40.10.00.7	芋頭，生鮮、冷藏或乾	Taro, fresh, chilled or dried
0714.40.20.00.5	芋頭，冷凍	Taro, frozen
0714.50.10.00.4	箭葉黃體芋，生鮮、冷藏或乾	Yautia, fresh, chilled or dried
0714.50.20.00.2	箭葉黃體芋，冷凍	Yautia, frozen
0714.90.11.00.5	荸薺，生鮮、冷藏或乾	Water chestnuts, fresh, chilled or dried
0714.90.12.00.4	冷凍荸薺	Water chestnuts, frozen
0714.90.21.00.3	葛根，生鮮、冷藏或乾	Arrowroot, fresh, chilled or dried
0714.90.22.00.2	冷凍葛根	Arrowroot, frozen
0714.90.91.10.6	蓮藕，生鮮、冷藏或乾	Lotus roots, fresh, chilled or dried
0714.90.91.90.9	其他屬第 0 7 1 4 節之貨品，生鮮、冷藏或乾	Other articles of heading 07.14, fresh, chilled or dried
0714.90.92.00.7	其他屬第 0 7 1 4 節之貨品，冷凍	Other articles of heading 07.14, frozen