

News Buddy

# 美有機食品標籤可信性存疑

American organic labeling system was being criticized of low credibility

原文

下文摘錄自香港《文匯報》2018年10月26日報道：

有機食品是指沒有用上農藥(pesticide)或化肥(chemical fertilizer)的食品，生產過程一般符合嚴格標準，近年愈來愈多消費者組織建議購買有機食品，認為有益健康、減少環境破壞和促進農業可持續發展(sustainable development)，即使有機牛奶或雞蛋的價錢可能貴一倍，消費者也願意購買。

然而，不少人開始質疑這類食品是否真正有機，美國農業部(US Department of Agriculture)為此制定有機食品官方標籤(label)，但被指把關不力，令標籤可信性(credibility)存疑，有消費者感到受騙。業界正考慮為有機食品自行設立標準，冀挽回公眾信心。

美國農業部在2002年設立「國家有機項目」(National Organic Program)，統一有機食品標準，並與其他組織合作，確保嚴格執行(enforcement)，但被指「放生」飲食業，食肆無須得到當局認證(certify)，只需採取「合理」措施，為食品加入有機成分，便可標榜售賣有機食品。即使餐廳有意遵從當局標準，但驗證(verification)過程繁複，並需培訓員工，導致成本大增，令不少食肆卻步。

美國有機貿易協會(Organic Trade Association)的數據顯示，有機食品去年銷售額超過450億美元(約3,532億港元)，佔全美食品銷售額逾5%。但去年9月發表的聯邦審計報告(audit report)指出，美國農業部未能確保進口商(importer)提供的文件，足以證明進口貨品屬有機穀物(grain)，傳媒也揭露有進口穀物被錯誤標籤為有機，令消費者愈來愈擔心名不副實。

51歲的紐約市居民羅森堡(Gil Rosenberg)因健康考慮，4年前改為進食有機肉類，其後發現有機漢堡店Bareburger雖在菜單上列明「有機」，其供應的食品卻沒有農業部的有機標籤。羅森堡其後致函Bareburger行政總裁歐里庇得斯(Euripides Pelekanos)，獲回覆指食店除使用100%有機牛肉外，亦採用只含75%至80%有機成分的牛肉，而根據農業部對農業界的規定，任何標示「有機」的產品，必須含有95%有機成分。歐里庇得斯表示，他從未聲稱Bareburger是100%有機，亦無意為旗下41間餐廳尋求有機食品認證，但強調Bareburger不會放棄以「有機」為賣點(selling point)。羅森堡批評Bareburger以「有機」作宣傳，是欺騙(deceive)消費者。

美國農業部表示無意更改規定，要求標榜有

機的食肆取得認證，稱會善用科技和與其他組織加強協調(collaboration)，在全球供應鏈中加強檢查(inspection)有機食品。

美國不少食物生產商指出，農業部的有機標準容許水耕(hydroponic farming)，即不使用土壤種植，違背有機耕作「保護土壤」(soil conservation)的基本精神，而且沒有嚴格監控飼養動物(animal raising)的標準，批評有機食品標籤名不副實。業界正致力推廣「真正有機項目」(Real Organic Project)，設立標準更高的有機食品標籤，並只限以泥土種植的傳統有機作物參與，在全美已獲多達60個農場響應。

香港有機認證中心(Hong Kong Organic Resource Centre)總幹事曾贊安(Dr. Tsang Tsan-on)解釋指，符合一定條件的水耕其實也是有機耕作，廣受市民歡迎的大棠有機芽菜(bean sprout)便是例子。有機耕作需符合至少兩條件，首先植物必須是以自然方式生長，例如芽菜在自然狀態下是在水中生長，那麼水耕種植的芽菜就符合有機種植原則。然而，如果一些植物原本在土壤生長，卻被放置到水植機器(hydroponic equipment)中生產，便不是有機。此外，有機種植亦要求排除化學物質，採用天然的殺蟲劑(natural pesticide)。



有機食品是指沒有用上農藥或化肥的食品。資料圖片

## Questions

- 1.除美國外，哪些地方的有機標籤需要經過特定機構的認證？
- 2.除USDA外，還有哪個國際機構會對有機食品進行監管？
- 3.有機產品除食品外，還包括什麼？

## Answer

- 1.加拿大、墨西哥、美國、歐洲等
- 2.歐盟執行委員會(European Commission)
- 3.棉、麻、竹、皮革、化妝品、動物飼料等

譯文

Organic food is the food produced by methods not involving pesticides or chemical fertilizers and usually has stringent production requirements. It is often recommended by many consumer organizations in recent years, which is considered to be good for health, environmentally friendly and contributing to sustainable agricultural development, while customers are willing to pay for organic food such as dairy products or eggs that are sold at even twice the price of ordinary ones. Yet, people start to question whether such food is truly organic. The US Department of Agriculture (USDA) has established an official organic labeling system but it was being criticized of having loose monitoring and low credibility. Hence, the catering industry is considering setting up its own trusted organic standards to restore public confidence.

The USDA has developed the “National Organic Program (NOP)” in 2002 to standardize the requirements for organic food and collaborated with various parties to ensure strict enforcement. However, such regulatory system has been blamed for having loose control on the catering industry that the restaurants are not required to be certified by the authority but can advertise and sell organic products simply by making a “reasonable effort” to use organic ingredients. Even if the restaurants intend to comply with the relevant regulations, most of them still refrain from doing so due to the complicated verification process and high staff training cost incurred. According to the statistics of the US Organic Trade Association, the organic food market hit \$45 billion in sales last year (approximately HK\$353.2 billion), accounting for more than 5% of the overall food sales. Yet, the audit report

released by the federal government in last September pointed out that the USDA failed to justify that the documents provided by the major grain importers were credible enough to prove the food was organic, and it was also revealed by the media that some imported grains were mislabeled as organic, which inevitably undermined public confidence.

The 51-year-old New York citizen Gil Rosenberg started eating organic meat 4 years ago for health's sake, but discovered by happenstance that the self-proclaimed organic burgers he ate at Bareburger were attached with non-certified organic labels. In response to Rosenberg's accusation, the restaurant's chief executive Euripides Pelekanos said apart from using 100% organic beef, 75-80% beef would also be applied. However, any food labeled as organic must contain 95% organic ingredients in accordance with the USDA's regulations. Pelekanos

said Bareburger had never claimed itself as 100% organic and he had no plan to certify the 41 Bareburger outlets and would not give up the selling point of “organic”. Rosenberg began blaming the restaurant for promoting “organic” to deceive customers.

The USDA has indicated no intention to amend the regulations and request self-proclaimed organic restaurants to be certified, saying that it would make use of technology and strengthen collaboration with other parties to enhance inspection for organic food in the global supply chains.

Many US food manufacturers pointed out that the USDA endorses the practice of hydroponic farming apart from soil cultivation, which violates the spirit of organic farming for soil conservation, and it has no strict monitoring on animal raising, criticizing that the organic labels could be misleading. In view of the situ-

ation, the catering industry promotes the “Real Organic Project” to establish a higher standard for organic labelling and restrict the participation of crops raised by conventional organic cultivation methods only. Over 60 local farms welcome such campaign.

Dr. Tsang Tsan-on, the Director of the Hong Kong Organic Resource Centre, said that hydroponic farming meeting certain standards can still be regarded as organic farming, one famous example is the Tai Tong organic bean sprouts. Organic farming must meet at least two basic requirements, one is that the crops must be naturally-raised, such as the bean sprouts growing in water. Yet, if the plants originally raised in soil are relocated to hydroponic equipment, this is no longer organic farming. In addition, organic farming requires the use of natural pesticides rather than chemical ones.

# 環保從小做起 成就綠色未來

智惜用電@校園

孩子每天不斷接觸和學習新事物，若然環保教育能從小做起，便能及早讓孩子培養環保觀念和正確的態度。中華基督教會何福堂小學為了讓同學認識並實行環保，一直致力提供一個綠色的學習環境，透過環保教育向同學灌輸「愛護大自然、珍惜地球資源」的概念。

本校深知環保教育的重要性，因此於課室內外為同學安排不同的環保學習活動。為加強學習效果，本校鼓勵寓學習於娛樂，例如通過過燈燈早前送出的「減碳智『惜』FUN」遊戲棋，讓同學在課堂上一邊玩遊戲、一邊學習環保。

在遊戲棋中，同學需擲骰決定面對的情境，並在衣、食、住、行四方面找出低碳減廢的點子。同學們在遊戲中學到的綠色點子，比課本上提及的更豐富，而遊戲過程的親身感受與書本知識相比，亦令他們印象更加深刻。

## 製環保酵素驅蟲

踏出課室，校園的圍圃成為了生態教育課的理想教室，透過製作環保酵素、種植有機果樹等活動，讓同學從另一角度了解如何實踐綠色生活。製作環保酵素方法十分簡單，利用水果皮(橙或檸檬皮效果更好)、砂糖(黑糖更佳)和水，以「1份黑糖：3份菜渣果皮：10份水」的比例放入膠樽，發酵過程會產生氣體，每隔三日至五日需要打開樽蓋疏氣，待發酵三個月左右便可當洗潔精、驅蟲劑及肥料使用。由於材料天然，不會像傳統洗潔精及化



老師帶領同學認識校內的動植物。作者供圖

學肥料般污染環境。老師在周會分享時，有同學表示自工作坊製作一樽環保酵素後，家人主動再製作環保酵素繼續使用呢。在座有家長把製作方法拍照保存，可見家長同樣重視環保。

有機果樹在本校已植根兩年，學校工友得知咖啡渣可作肥料和驅蟲，便主動向附近商戶索取咖啡渣來廢物利用。由於沒有使用農藥，果樹引來了蝴蝶產卵，老師藉此向同學進行生態教學，講解蝴蝶的生命周期。校內亦種有檸檬樹和柑橘樹，其葉子是本地常見的「三白紋鳳蝶」幼蟲的重要食糧，老師會帶領同學在樹葉間找尋蝴蝶幼蟲的蹤影，同學們都樂此不疲。

本校亦舉辦多個外展教育活動，帶領同

學們參觀本地與環保相關的景點，例如T-PARK源·區、「綠田園」及「綠在元朗」等，了解其環保工作。

學校亦安排了「UPCYCLE」環保工作坊，實行「人棄我取」，利用別人用不着的物料加工成新物件，甚至進行藝術創作，賦予它們第二生命。

在本校積極推動綠色生活的氛圍下，同學明白到低碳生活和節約減廢是環境保育中重要的基礎。本校期望透過多元化的環保教育可以幫助同學從小培養環保意識，並將信息帶回家中，鼓勵家庭和社區實踐環保生活。

中華基督教會何福堂小學(港燈智「惜」用電計劃「綠得開心學校」之一)

流行歷史

「十字軍之王II」中，所有人都預設相信一種宗教，如沒有購買資料片，就只有基督教(天主教、東正教)及伊斯蘭教，課金買資料片後就擴展至不同的異教及東方宗教，玩家可以按照實際情況，更改或堅持自己的信仰。

宗教系統在遊戲中影響很大，只要對方是異教徒，就可以發動聖戰，「正當地」侵佔對方的土地。各個宗教皆有屬於自己的特殊事件，選擇對玩家有不少的影響，嚴重的會在地方省份出現異端教派，影響地方穩定及出現宗教叛亂，為玩家帶來麻煩。

遊戲中，拜占庭帝國主要為信奉東正教的政權，今次說的聖像破壞運動，則作為東正教的異端教派存在於遊戲中，但在歷史上，絕不止是一種異端教派那麼簡單。

公元380年，狄奧多西一世確立了以基督教作為拜占庭國教，不少藝術家和工匠開始為教會製作藝術品，雖然有助傳教，但部分文化程度較低的信眾開始分不清是神有神力，還是這些畫像有神力，慢慢變成偶像崇拜，甚至有記載指民眾將畫像掉下來的顏色混入聖餐之中食用，引起不少教士的擔心。

為了糾正民眾在信仰上的錯誤，8世紀時，皇帝利奧三世禁止教會在崇拜中使用畫像，正式開始聖像破壞運動。不過，這也只是表面上的理由，實際上是皇帝與教會之間爭奪權力，因為教會在帝國內擁有大量田產，而且不斷有年輕人出家成為神職人員，但教會不用交稅，神職人員也不

# 名為破壞聖像 實為搶錢搶人

用勞動，令皇帝眼紅，因此以破壞聖像為借口，充公了大批教會土地，強迫神職人員還俗，而且要求教會以後必須交稅。

如此強硬的措施，自然引起宗教界不滿，除了爆發宗教起義之外，教皇更一度把皇帝破門出教，但都無阻聖像破壞運動，直到公元843年，米海爾三世即位，由母親狄奧多拉皇后攝政，而皇后是聖像派的支持者，最終頒令反對尼西亞法規，停止了聖像破壞運動，但沒收了的教會財產就不交還給教會。

這場運動為拜占庭的軍事和經濟帶來轉機，可以說是利奧三世的目標達到了，皇帝們成功從教會中取得大量土地和人力資源，他們把這些資源使用到軍事方面，有足夠軍費吸引軍隊為國家而戰，擊退阿拉伯入侵者。

不過，在文化方面，拜占庭文化則受到嚴重損失，大量的聖像在運動中被破壞，連帶無數藝術品也消失於世，不少聖像派教士也慘遭殺害，為帝國帶來不少損失。



聖像一度成為拜占庭皇帝與教會之間權鬥的工具，圖為拜占庭的藝術品。作者供圖

馮沛賢(新聞系畢業，興趣歷史相關遊戲，香港青殺舍總幹事，現從事社區及青年事務工作)

星期一

· 通識博客(一小時時事焦點、通識把脈)

星期二

· 百搭通識

星期三

· 中文星級學堂  
· 百科啟智

星期四

· 通識文憑試摘星攻略

星期五

· 文江學海