

不是咖啡的咖啡：誰定義鮮乳

陳國樑

政大財政系教授兼系主任／政大財稅研究中心主任

11 July '26

若一杯由咖啡豆研磨沖泡、品質與成分皆符合國家與國際標準的咖啡，僅因豆源非本地種植，政府便不准其使用「咖啡」的品名，只能標示為「烘焙植物種子浸泡液」，社會將如何看待？這並非無中生有、譁眾取寵的思想實驗，而是此刻台灣乳品市場的真實寫照。

根據衛福部公告、本月一日上路的乳品標示新制，進口液態乳即使在品質、檢驗等各項條件上，完全符合「鮮乳」國家標準（CNS第三〇五六號），卻僅因乳源非本地生產、無法取得農業部核發的驗證標章（鮮乳標章、CAS或產銷履歷），便不得標示為「鮮乳」，只能改稱「牛乳」或其他同義名稱。若以「鮮乳」標示商品，即可能被認定為「不實或易生誤解」標示，而面臨四萬元至四百萬元罰鍰。

換言之，決定產品品名的判準，不再是產品的本質是否符合國家或國際標準，而是有無取得該國行政認定的標示資格。循此邏輯，政府也可以規定，只有本國生產的產品才能標示為「橄欖油」，即使是原產地官方認證的義大利特級初榨橄欖油，也不得使用「橄欖油」品名，只能稱為「橄欖果實壓榨液」。

官方解釋，雖然進口液態乳全程冷藏，但其「新鮮度」在消費者認知上，與本土鮮乳存在明顯差異。為避免混淆，政府有必要在品名上做出區隔，讓消費者在貨架前即可辨識產品來源，保障知情權與選擇權。

上述說法乍聽合情合理，卻忽略了一個根本問題：商品的產地、乳源國、成分、保存期限等資訊，早已依法完整標示於包裝上，消費者根本無須依賴「鮮乳」二字判斷產地。當政府要求的不是更充分的資訊揭露，而是禁止符合國家標準的產品使用其應有名稱時，保護的便不再是消費者，而是享有品名使用特權的企業。

何謂「新鮮」？法律並未定義，科學亦無一致標準。新鮮，是時間、溫度、充填技術、冷鏈管理與保存條件的綜合結果，絕非單由產地決定。若一瓶全程冷鏈運抵台灣的進口牛乳，在營養成分、製程與食品安全上皆符合國家標準，卻僅因乳源並非本地生產，便不得使用「鮮乳」品名，那麼，「新鮮」二字所代表的，究竟是客觀的產品特性，還是行政機關的專斷認定？

當政府試圖藉「新鮮度」此一模糊概念，塑造「國產＝新鮮」之間的連結，實質

上便是以行政認定取代科學判準。若政府真正關心的是消費者知情權，答案應是增加資訊，而非限制品名。在產地與效期已充分揭露下，政府卻禁止符合國家與國際標準的產品使用其應有名稱，結果不是提升資訊透明，而是製造消費者對產品本質的誤解。

尤有甚者，本土乳業大廠長期利用法規定義與強力行銷，再進一步將「新鮮」與「高營養」畫上等號；當其成功讓消費者願意支付溢價，購買實質製程相近、營養成分相當的產品時，這就是對於消費者福祉的剝奪。

政府真正該關心的，從來不是一瓶牛乳能不能標示為「鮮乳」，而是台灣乳品市場是否存在競爭不足與資訊不對稱所造成的「市場失靈」。當國內液態乳市場可能高度集中、少數品牌業者同時銷售國產乳與進口乳、且主要零售通路亦集中於大型連鎖業者時，市場是否存在寡占或壟斷、價格是否反映品質，才是公平交易主管部門與消費者保護機構必須關注的課題。

政府的責任，不是替商品改名，而是建立公平競爭的市場秩序；不是用行政命令決定消費者該相信什麼，而是讓資訊充分揭露、市場公平競爭，將選擇權還給消費者。