

歐盟耗資成立「太極計畫」登台特選台北首站發表 義大利三大油品聯盟組織巨頭赴台宣示「地中海黃金」特級初榨橄欖油進軍台灣

養生意識當道，現代人為了健康無不訴求無油、少油清淡飲食
但，其實「選對油」、「吃對油」，對身體不僅無害，反而更有益身心正向發展
您，今天吃「好油」了嗎？

食安拉警報，層出不窮的劣質食品危機雖已解除但仍餘波盪漾，始終影響著消費者慣性的日常型態，尤其是黑心劣油事件更讓不少人失去"油"信心！吃好油是維持身體健康的關鍵，而如何挑選一瓶純正質優的油品，是聰明消費者必須學習的下一個課題。根據經濟部技術處產業知識技術服務計畫《2016年食品產業年鑑》，2015年台灣植物油供應量估計約為63萬公噸，其中約34萬公噸為國產，約29萬公噸為進口來源，其中橄欖油進口量約為0.8萬公噸，主要來自義大利地區。

為有效傳達有「地中海黃金」之稱特級初榨橄欖油兼備的營養、商業及文化多元價值，代表義大利30萬橄欖油生產者及加盟油莊的總產量佔據了當地全國橄欖油產量的60%義大利橄欖種植者的國家聯盟（CNO）主席Gennaro Sicolo先生、義大利橄欖油製造商全國聯盟（UNAPOL）主席Tommaso Loiodice先生及義大利全國橄欖種植者和生產者聯合會（UNASCO）主席Luigi Canino先生三大全國性橄欖油行業組織主席首度來台，並特選台北為台灣地區的第一站，公開發佈由歐盟出資成立、是歐盟迄今為止注資金額最大、最重要、為期3年的特級初榨橄欖油推廣計劃『太極計畫』（TAICHI Project），推廣具備「QUALITY」、「SAFETY」、「HEALTH」、「TASTE」ALL IN ONE特質的特級初榨橄欖油；且藉此傳播以橄欖油為特色的地中海新興飲食形態。此外，『太極計畫』最終極目標即是建立一個品質標準的鑑定與保障體系，只有符合相關標準才允許貼上品質保證標籤，除為台灣消費者帶來截然不同的品油飲食文化外，也讓食用油具有更安心健康的市場環境。

「太極計畫」正式登台

義大利三大油品聯盟組織聯手打造監督體系 建立審核機制推廣「特級初榨橄欖油」標章

橄欖油以地中海沿岸國家如西班牙、希臘、義大利為主產區，甚至遠至澳洲或亞洲地區日本、中國也有生產，而義大利有400多種不同類型的橄欖油，是少數對於橄欖油區分的如此細緻的國家，也因此橄欖油雖全球產區遍佈，但大多數人首要連結即與義大利相關，可見「橄欖油等於義大利」如此的既定印象已深植人心。根據調查，2015年臺灣是歐盟產橄欖油的全球第11大出口市場，共進口了價值達2900萬美元橄欖油，義大利是最大的出口地，占整個歐盟對臺灣地區出口橄欖油的65%。

根據歐洲國際橄欖油委員會（International Olive Oil Council，IOOC）分級標準，橄欖油又區分為眾多級別，橄欖油分類於2003年11月1日依據歐洲經濟共同體條約1513/2001所訂定，此條約將橄欖油分為8種等級，但只有4種是適合直接食用；包括Extra virgin olive oil、Virgin olive oil、Olive oil、Olive pomace oil及不可銷售給最終消費的Lampante olive oil、Refined olive oil、Crude olive pomace oil、Refined olive pomace oil等等。而各橄欖油種類間，又以「Extra virgin olive oil」代表着最高標準

【媒體聯絡人】

梁鑫國際行銷 洪世峰 Mity Hung · 2755-5803#10 · 0958-258-093

【TAICHI PROJECT Press Conference 太極計畫記者會_新聞稿】

的產品品質、味道及健康，是地中海飲食之王，且在義大利人眼中，「特級初榨橄欖油」的製作工藝可與文藝復興時期的大師之作相媲美，堪稱國之瑰寶，品質及技術傲視全球！

CNO 主席 Gennaro Siculo 先生表示，「特級初榨橄欖油不僅是地中海美食和義大利美食的標誌，更是該地區歷史悠久的餐飲文化的精髓所在，希望全世界的消費者及美食愛好者們都能認識到特級初榨橄欖油的美味與健康」。另外 UNASCO 主席 Luigi Canino 先生和 UNAPOL 主席 Tommaso Loiodice 先生認為，「希望藉由『太極計畫』與台灣地區消費者實現良性溝通，有效地傳達特級初榨橄欖油的產品質量的卓越優勢」。

值得一提的是，曾爆發義大利橄欖油混充造假事件且產品已流入全球市場，為了徹底杜絕不肖廠商以假亂真、以次充好的銷售行為，並提供有效方法和措施保證油品安全，『太極計畫』施行目標中非常重要的一環，即是依託義大利最具有代表性橄欖油組織 **CNO、UNASCO 以及 UNAPOL**，三強聯手打造具有公權力的監督體系，確保油品的生產、質量、包裝、原產地標準等均嚴格按歐盟相關法規執行，重建大眾對於義大利所產特級初榨橄欖油的信心及認同。

由此，在三大具公信力單位的強勢規範及監督之下，未來也唯有符合相關標準的油品品牌才被允許貼上【OUR Extra virgin olive oil】（特級初榨橄欖油）品質保證標籤，提高產品原物料、生產渠道、成品包裝等各方面的可追溯性和安全性，為在不同消費通路選購橄欖油的大眾提供便利且直接的產品認證方式，同時也為「特級初榨橄欖油」賦予真正具備「QUALITY」、「SAFETY」、「HEALTH」、「TASTE」ALL IN ONE 名符其實的意義特質。

品油「義」起學！

義大利油品技術專家親臨分享品油好訣竅

「特級初榨橄欖油」是橄欖油裡最高檔次，包括原物料採收、新鮮度、壓榨溫度控管等等，都會影響成品結果，且須經過幾十項油品品質測試，才能堪稱為真正品純質優的「特級初榨橄欖油」。此外，在製造過程中沒有經過洗滌、離心和過濾等多餘的加工程序，成品呈現天然黃綠色，散發淡淡果香，沒有油耗味，適合烹調各式料理，營養豐富。因此，要評估油的品質非由外觀決定，需藉由感官分析和辨識，透過氣味、味道和觸感來鑑定。

為讓消費者更體會義大利橄欖油的美妙滋味，UNASCO 理事、義大利橄欖油技術專家 Valerio Cappio 先生也特蒞臨記者會介紹「特級初榨橄欖油」的優點、購買及儲藏時的注意事項，此外他也於現場進行橄欖油品鑑分享，教授品鑑「特級初榨橄欖油」方法，幫助消費者挑選優質的特級油品。

品油階段	品油方法
【第一階段】 深藍色玻璃瓶與稍微加熱 Blue cobalt glass and a bit of heat	油質測試的第一階段是讓橄欖油通過特別設計的經典深藍色玻璃瓶，以遮蔽橄欖油的顏色。品油前，要先把品油杯放在手掌心、另一手覆蓋杯口，旋轉品油杯以加溫，讓油回到攝氏二十五度至二十八度間（即榨油時開始油水分離的溫度）
【第二階段】 嗅覺測試 The olfactory test	要衡量一款好的特級初榨橄欖油的品質，嗅覺測試非常重要。橄欖油如同葡萄酒一樣，會散發氣味。透過嗅聞高品質的特級初榨橄欖油，香氣帶著果味，既新鮮又成熟，也可聯想到初摘香草的清新氣味，青綠或成熟的番茄，蘋果或者杏仁。而當橄欖油品質不良時，則散發腐臭霉味或者金屬般的味道
【第三階段】 味覺品嚐 Tasting with stripping	接著輕啜一口油，接著強力吸入它，讓它像噴霧般進入口腔佈滿味蕾，用以品嚐橄欖油確定是甜是苦，或者是所謂的辛辣，帶有辛味的橄欖油往往含有較大量的多酚。
【第四階段】 流動性。觸覺的證明 Fluidity. The proof of touch.	將油倒入玻璃燒杯，搖晃後可以看到粘稠度，具有中等到低度的流動性，是特級初榨橄欖油品質優良的特徵
結論	要評估油的品質，透過氣味、味道和觸感來鑑定是至關重要的，而非由外觀決定。因為橄欖油的顏色完全不能反映其品質。葉綠素和胡蘿蔔素使得橄欖油的色澤從深綠到金黃之間變化，這取決於品種的起源地和橄欖的成熟度。將葉綠素加入到任何種籽油中都可以得到像最好的特級初榨橄欖油擁有的典型綠色。為求了解特級初榨橄欖油是否具有高品質，試吃扮演了重要角色。在味覺上應該是苦的，些許辛辣，這種感受是因存在於特級初榨橄欖油中的橄欖多酚。

好菜「義」起做！

國際知名美食專家林慧懿自美歸台 示範義式特級初榨橄欖油料理輕鬆上桌

為協助推廣特級初榨橄欖油的烹飪優異特點，國際知名美食專家林慧懿，也特地自美歸台，在記者會現場第一手實演示範由她親自設計研發的經典菜色，分享如何運用義大利特級初榨橄欖油烹出好料理。林慧懿老師透過簡單的烹飪方式及調味，即刻料理出充滿橄欖油清香果味的美饌佳餚，同時也能輕易品嚐出來自義大利天生好油滋味。林慧懿老師表示，「美味關鍵始終回歸於料理本身，而油更是烹調過程中不可或缺的角色。在好的油品輔助之下，人人都可輕鬆烹調出道道躍上星級評比的菜餚，並同時兼顧料理美味與家人健康」。此外，為了共同打造國人「食」在健康的安全環境，包括餐飲界產學多位知名賢達人士、學者及餐飲業者，也撥冗蒞臨共襄盛舉，現場熱鬧非凡，為好油登台的歷史性一刻開啟完美的起點。

【媒體聯絡人】

梁鑫國際行銷 洪世峰 Mity Hung · 2755-5803#10 · 0958-258-093