



據調查:中國消費者並不知道特級初榨橄欖油那股“濃濃”的味道其實是對人體有益的
據專家調查研究顯示，中國大陸和臺灣的消費者需要更好地了解特級初榨橄欖油不同種類的味道和其豐富的營養特性。

“如果妳問壹個中國人品嘗特級初榨橄欖油的感受如何，他們只會告訴妳味道太濃了。”這也說明歐洲橄欖油在中國大陸和臺灣依然有著很大的市場潛力。該項目不僅有歐盟資助，同時也得到了意大利三大橄欖油商的大力支持和資助。

該項調查主要面向的是中國大陸和臺灣的消費者。

關於消費者對於橄欖油的看法和態度，以及它在傳統烹飪中的應用，我們從收集到的數據當中發現了壹個非常有趣的現象——大多數消費者很難區分不同種類的橄欖油以及如何鑒別那些質量參次不齊的產品。然而，那些CNO、UNASCO和UNAPOL的專家認為這並不奇怪，因為只有5%的意大利消費者能夠識別出這些特性。

然而好的壹點是，中國大陸和臺灣的消費者認為，橄欖油是對我們身體是有好處的。但是許多人並不知道，特級初榨橄欖油之所以會苦，往往是與它其中的健康成分(多酚)有關。由於特級初榨橄欖油不是亞洲飲食文化傳統的壹部分，相比於習慣用到的國內家常調味品，許多人認為它的味道“太濃烈了”。

中國大陸和臺灣地區的人們需要進壹步了解橄欖油的營養價值和它的特性。CNO、UNASO和UNAPOL這三家公司決定增加消費者對有機食品特性的了解（包括它的味道啊、氣味、流動性壹類），包括各種類型的橄欖油、生產過程和歐洲質量標準認證等等。這些都是太極項目的重點，對於那些想要快速抓住亞洲市場、不想放過產品外銷的商機的人來說都是必不可少的。

調查方式

調查方式包括：

案頭研究收集與比較數據;

針對市場經營者的調查問卷/訪談，包括:進出口商、批發商、零售商、中間商和消費者;

對15個重點小組進行定性調查，其中10個坐標在上海和廣州，還有5個在臺北。

該項目對歐洲特級初榨橄欖油商業化出口的改善是巨大的。即使在意大利，其食品、葡萄酒和橄欖油在全球享有很高的聲譽，但從目前來看每年向中國和臺灣出口的特級初榨橄欖油不足5000萬歐元，與這些市場的規模相比，這是微乎其微的比重。

欲了解更多有關太極項目和歐洲橄欖油的信息，請訪問官方網站www.ouroliveoil.com。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE.

www.ouroliveoil.com

