



可持續性認證：特級初榨橄欖油新標籤

歐盟和義大利三大橄欖油生產者協會CNO, UNAPOL, 和UNASCO推動的“太極計畫”向消費者著重介紹橄欖油行業提高產品品質的最新變革---可持續性認證。

可持續性是一種可以被包含飲食行業在內的多種行業採取的有意識的負責任的生產生活方式。對於普通的個體來說，遵循可持續性的飲食方式就是只吃健康對環境友好的食物（生產製作這些食物不會造成環境污染，土地資源浪費，並且不會造成過多的溫室氣體排放）。義大利三大橄欖油生產協會希望通過“太極計畫”推廣強調可持續性，高品質和堅持生產過程透明化的橄欖油文化，最終保護消費者免於各種食品欺詐。

這三家橄欖油生產者協會認為，這一點對於兩岸居民來說尤其重要。尤其考慮到中國大陸和臺灣消費者在近幾年兩岸時常暴露出的食品造假制假現象的背景下依舊沒有喪失對特級初榨橄欖油的信心。當然，兩岸消費者對特級初榨橄欖油始終如一的信賴不是沒有道理的，這一切都建立在他們對橄欖油生產過程中所遵循的高標準品質控制和透明原則十分瞭解的基礎之上。

有鑒於此，對於眾多歐洲橄欖油生產商來說，其橄欖油產品在生產過程中滿足可持續性原則非常重要。可持續性將不僅將環境考慮在內同時也對社會以及包括可接受的價格，財富生產和分配以及利潤率和效率在內的經濟因素計算在內，營養方面的因素也當然不可或缺。可持續性讓橄欖油成為營養豐富健康的獨一無二產品。義大利橄欖油生產商Oleificio Zucchi是第一家通過可持續性評估認證的公司，因此成為第一家生產可持續性橄欖油的公司。當前，企業和相關的機構都在可持續性上做了不小的努力。歐盟食品立法機構從原則上鼓勵：

- 充分保護環境，減少生產環節產生的有害環境物質。
- 充分的安全生產意識，尤其是在機器操作和新科技上面。
- 節省資源，用創新來提高資源的可再生率，以減少二氧化碳排放量。
- 資源回收減少浪費，適當的垃圾處理，用垃圾迴圈製造能源。
- 重視低耗能生產



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE.

