

115 年度國產茶油品評遴選 作業辦法

一、活動目的

針對國產茶油生產相關單位（各級農會、油茶種植農民或農企業），辦理國產茶油品評遴選，遴選出具代表性與市場競爭力之優質國產茶油，作為產業示範標竿與推廣主力，並於遴選後結合展售與宣傳共同行銷，擴大消費端認知與信任、強化通路採購意願，帶動國產油茶產業整體升級與發展。

二、辦理單位

主辦單位：農業部農糧署

執行單位：台灣農業科技資源運籌管理學會

協辦單位：台灣茶油產業推廣策進會

三、報名辦法

- (一) 參加資格：國產茶油生產相關單位（各級農會、種植油茶農民或農企業），且具備由國產油茶籽製成及合法登記製造加工生產之油品。每單位報名以 1 件為原則，預計收取 20 件。
- (二) 報名期間：即日起至 **115 年 3 月 2 日（週一）下午五時前** 截止。截止時間前需將紙本資料或電子檔（二擇一或兩者皆可），與樣品 2 瓶以掛號寄達至收件地址，任一項逾期視為未完成報名。
- (三) 收件地址：台灣農業科技資源運籌管理學會—國產茶油品評遴選小組收（地址：104027 臺北市中山區中山北路三段 28 號 3 樓），信封請註明「115 年度國產茶油品評遴選—報名單位」；如採電子檔寄送報名表，請寄送至 public@smarttkplus.com。
- (四) 報名方式
 1. 繳交報名資料：依附件格式填寫報名表，連同 2 瓶 200 毫升以上的油茶樣品，以掛號於指定時間內寄達。
 2. 油品須為完整、未開封的瓶裝，任何開封或不完整的包裝將視為無效樣品，並可能影響檢測結果。

3. 保存與運輸責任：執行單位收到油品後，將依據油茶瓶身所示的保存方法進行保存與管理。樣品檢驗結果受原料、加工與運輸保存狀態影響，執行單位僅就收件後之保存條件負保管責任。
4. 若因參賽者包裝不完整、運輸過程中損壞或其他非執行單位可控的因素導致樣品變質或損壞，執行單位將不承擔任何檢查結果異常的責任。
5. 免收取報名費，惟需自行負擔郵寄費用，報名申請資料概不退還。

四、活動流程

(一) 報名資格審查

1. 執行單位將於 **115 年 3 月 20 日 (週五) 前**通知審查結果。審查結果未錄取之參賽單位，其提交的 2 瓶油品樣品將由學會統一以郵寄方式退還至參賽單位。
2. 若報名件數超出 20 件，將優先篩選具備產銷履歷驗證、有機驗證等標章的單位。其次是書面資料的完整性，例如**是否附有自主檢驗數據，包括黃麴毒素等食用油脂之衛生檢驗證明。**

(二) 品質檢測分級

由執行單位代為統一送驗，並選擇符合 TAF 認證 (ISO/IEC17025 認證實驗室) 的檢驗單位進行檢測茶油樣品的酸價 (AV) 及過氧化價 (PV)，並依檢測結果油品分為特優、優選、不予推薦共三種類等級，供下階段品評決選參考。

(三) 品評決選

由主辦單位遴選具專業背景的國內油茶產業專家，組成品評團隊，辦理總評會議 1 場次。總評會議採盲測方式，並以標準化評分表就風味特色、品質表現與市場價值等面向進行綜合評估，最終決選出特優及優選名單。

(四) 公布結果

於遴選會議由評審委員決選出特優及優選二類等級並公佈結果。

五、獎勵措施

- (一) 優先推薦參加農業部農糧署辦理之國內茶油推廣、展銷等活動。

- (二) 獲評為特優之參賽單位獲頒獎牌乙式，優選之參賽單位獲頒獎狀乙式，以資鼓勵。
- (三) 特優及優選之參賽單位，執行單位將依風味特性評分結果提供風味說明設計物，供參賽單位應用於製作風味小卡、瓶身標示等產品風味資訊揭露。

六、 注意事項

- (一) 主辦單位得視需要要求提供原料來源、加工登記、批次追溯等佐證文件，若有發現參賽者使用非國產油茶籽或以他人油品參賽者，主辦單位得取消參賽資格，且一併取消所獲得獎項與補助資格。
- (二) 與本活動有關之各單位（評審委員）或個人因公務需要蒐集之個人資料，應依個人資料保護法等相關規定辦理。
- (三) 凡經報名參賽即視同本辦法所訂各項內容，若有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋之權利。

七、 作業辦法電子檔下載：<https://reurl.cc/GGYMNW>。

八、 聯絡資訊

LINE 搜尋好友：查詢「@323kzcum」運籌學會-國產油茶服務團隊

張毓庭 助理研究員 電話：02-2585-1775 分機 66

黃靖嵐 研究員 電話：02-2585-1775 分機 37

115 年度國產茶油品評遴選作業報名文件封面

報名單位：		(簽章)
注意：寄出報名資料以前，請先逐項確認下列資料並勾選以免缺漏		審查紀錄 (由執行單位填寫)
是	否	書面資料檢核
	1. 報名文件封面 (附件1, 必備)	1. <input type="checkbox"/> 齊全
	2. 報名資料表 (附件2, 必備)	2. <input type="checkbox"/> 齊全
	3. 2瓶200毫升以上的油茶樣品 (必備)	3. <input type="checkbox"/> 齊全
	4. 其他附件 (請編號並敘明, 如生產溯源證明資料、油品自主檢驗數據資料等) 附件1_____	4. 其他附件 <input type="checkbox"/> 有機 (2分) <input type="checkbox"/> 產銷履歷 (2分) <input type="checkbox"/> 其他生產溯源證明 (1分) <input type="checkbox"/> 油品自主檢驗數據資料 (2分)
	附件2_____	備註：如超過20件，將依分數排序，同分則依「完整資料寄達時間」決定
	附件3_____	
		報名結果
		<input type="checkbox"/> 入選 <input type="checkbox"/> 未入選
		承辦人簽章 (由執行單位填寫)
		日期： 年 月 日

115年3月2日 (週一) 下午五時前以掛號郵寄達台灣農業科技資源運籌管理學會收 (台灣農業科技資源運籌管理學會—國產茶油品評遴選小組收 (地址：104027 臺北市中山區中山北路三段28號3樓))。如採電子報名，資料請寄送至 public@smarttkplus.com，並於前述指定時間前以掛號寄達樣品茶油。

115 年度國產茶油品評遴選 報名資料表

一、基本資料

報名單位	
代表人	
聯絡電話/手機	
電子郵件	
地址	為未錄取油品的寄還地址
輔導單位	請提供單位名稱，OOO 改良場，如「無」則無須填寫
總種植面積	_____公頃（備註：1 分地約為 0.1 公頃）
苗木種類及品種	<input type="checkbox"/> 扦插苗 <input type="checkbox"/> 實生苗 <input type="checkbox"/> 嫁接 <input type="checkbox"/> 其他 _____ <input type="checkbox"/> 小果油茶 <input type="checkbox"/> 大果油茶 <input type="checkbox"/> 其他 _____
土地類型	<input type="checkbox"/> 平地 <input type="checkbox"/> 山坡地 <input type="checkbox"/> 其他 _____
取得驗證項目	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 產銷履歷油茶籽及茶油 <input type="checkbox"/> 有機驗證油茶籽及茶油 <input type="checkbox"/> 其他 _____
115 年度年產量 (請檢附證明文件)	<input type="checkbox"/> 鮮果 _____ <input type="checkbox"/> 公斤/ <input type="checkbox"/> 噸 <input type="checkbox"/> 油茶籽 _____ <input type="checkbox"/> 公斤/ <input type="checkbox"/> 噸 <input type="checkbox"/> 茶油 包裝容量 _____ 毫升/瓶，共 _____ 瓶
115 年度年銷售品項	<input type="checkbox"/> 鮮果 _____ <input type="checkbox"/> 公斤/ <input type="checkbox"/> 噸，單價：_____ 元/公斤 <input type="checkbox"/> 油茶籽 _____ <input type="checkbox"/> 公斤/ <input type="checkbox"/> 噸，單價：_____ 元/公斤 <input type="checkbox"/> 茶油 包裝容量 _____ 毫升/瓶，共 _____ 瓶，單價：_____ 元/瓶

二、田區採收方式

油茶籽採收方式	<input type="checkbox"/> 手採 <input type="checkbox"/> 機採 採收時間：_____月_____日～_____月_____日
油茶籽採後處理-乾燥方法	<input type="checkbox"/> 日曬法，時間：_____小時 <input type="checkbox"/> 熱風乾燥法，溫度：_____°C/時間：_____小時 <input type="checkbox"/> 冷風乾燥法，溫度：_____°C/時間：_____小時
油茶籽採後處理-去除種仁殼	<input type="checkbox"/> 不去 <input type="checkbox"/> 去除 30% <input type="checkbox"/> 去除 50% <input type="checkbox"/> 去除 70% <input type="checkbox"/> 全去
油茶籽採後處理-貯藏方式	<input type="checkbox"/> 常溫（_____°C）貯藏 保存天數_____天 <input type="checkbox"/> 低溫（_____°C）貯藏 保存天數_____天 <input type="checkbox"/> 冷凍（_____°C）貯藏 保存天數_____天 <input type="checkbox"/> 無貯藏，直接加工

三、加工與保存方式

榨油前處理	<input type="checkbox"/> 培炒，有記錄，溫度：_____°C，時間：_____分鐘/ <input type="checkbox"/> 憑經驗 <input type="checkbox"/> 蒸煮，有記錄，溫度：_____°C，時間：_____分鐘/ <input type="checkbox"/> 憑經驗
榨油方式	<input type="checkbox"/> 餅壓式榨油法 <input type="checkbox"/> 螺旋式榨油法 <input type="checkbox"/> 其他：_____
油品保存-儲存槽（可複選）	<input type="checkbox"/> 油品製程於完全密閉空間 <input type="checkbox"/> 容器直立窄高 <input type="checkbox"/> 配有加熱設備與溫度計 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼材質
油品保存-貯藏衛生管理（可複選）	<input type="checkbox"/> 貯藏空間整齊清潔 <input type="checkbox"/> 貯藏空間通風、陰蔽性佳 <input type="checkbox"/> 貯藏空間溫度：_____°C

※註：若有定期自主檢驗之相關證明，請自行檢附於本報名資料表之後。