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

附件 1

115 年度國產茶油品評遴選作業報名文件封面

<table>
<tr><td colspan="3">報名單位：　　（簽章）</td></tr>
<tr><td colspan="2">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</td><td>審查紀錄（由執行單位填寫）</td></tr>
<tr><td>是</td><td>否</td><td>文件項目</td><td>書面資料檢核</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>1. 報名文件封面（附件1，必備）</td><td>1. □齊全</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>2. 報名資料表（附件2，必備）</td><td>2. □齊全</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>3. 2瓶200毫升以上的油茶樣品（必備）</td><td>3. □齊全</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">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_____
附件2_____
附件3_____</td><td>4. 其他附件
□有機（2分）
□產銷履歷（2分）
□其他生產溯源證明（1分）
□油品自主檢驗數據資料（2分）

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</td></tr>
<tr><td>報名結果

□入選　□未入選

承辦人簽章　（由執行單位填寫）

日期：　年　月　日</td></tr>
</table>

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。

附件 2

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	□扦插苗 □實生苗 □嫁接 □其他_____ □小果油茶 □大果油茶 □其他_____
土地類型	□平地 □山坡地 □其他_____
取得驗證項目	□否 □產銷履歷油茶籽及茶油 □有機驗證油茶籽及茶油 □其他_____
115年度年產量（請檢附證明文件）	□鮮果 _____ □公斤/□噸 □油茶籽 _____ □公斤/□噸 □茶油 包裝容量_____毫升/瓶，共_____瓶
115年度年銷售品項	□鮮果 _____ □公斤/□噸，單價：_____元/公斤 □油茶籽 _____ □公斤/□噸，單價：_____元/公斤 □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	□手採　□機採 採收時間：_____月_____日～_____月_____日
油茶籽採後處理-乾燥方法	□日曬法，時間：_____小時 □熱風乾燥法，溫度：_____℃/時間：_____小時 □冷風乾燥法，溫度：_____℃/時間：_____小時
油茶籽採後處理-去除種仁殼	□不去 □去除 30%　□去除 50%　□去除 70%　□全去
油茶籽採後處理-貯藏方式	□常溫（_____℃）貯藏　保存天數_____天 □低溫（_____℃）貯藏　保存天數_____天 □冷凍（_____℃）貯藏　保存天數_____天 □無貯藏，直接加工

三、加工與保存方式

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

※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。