

正本

檔 號：  
保存年限：

衛生福利部 函

地址：115204 臺北市南港區忠孝東路六段488號  
聯絡人：董小姐  
聯絡電話：02-2787-7395  
傳真：02-2653-1062  
電子郵件：annie25@fda.gov.tw

103005



臺北市大同區南京西路288號4樓之10

受文者：台灣食品發展協會



發文日期：中華民國115年2月24日  
發文字號：衛授食字第1151300459號  
速別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：「食用橄欖油及橄欖粕油品名及標示規定」草案初稿1份

主旨：檢送「食用橄欖油及橄欖粕油品名及標示規定」草案初稿1份，敬請轉知所屬單位或會員，如有增修建議，請貴單位彙整後於115年3月4日前函復，請查照。

說明：

- 一、依據食品安全衛生管理法第22條第1項第10款規定辦理。
- 二、為強化食用橄欖油及橄欖粕油標示管理，參酌國際規範，研擬旨揭草案初稿(如附件)。

正本：經濟部標準檢驗局、財團法人董氏基金會、財團法人主婦聯盟環境保護基金會、財團法人中華民國消費者文教基金會、社團法人台灣消費者協會、台灣美國商會、歐洲在臺商務協會、台北市日本工商會、台灣澳洲紐西蘭商會、義大利經濟貿易文化推廣辦事處、西班牙商務辦事處、有限責任台灣主婦聯盟生活消費合作社、台灣植物油製煉工業同業公會、臺灣烘焙油脂工業同業公會、台灣保健營養食品工業同業公會、財團法人台灣優良農產品發展協會、社團法人台灣國際生命科學會、台灣食品發展協會、台灣食品產業發展協會、臺灣省商業會、歐洲橄欖油品質協會、社團法人台灣連鎖加盟促進協會、社團法人台灣連鎖暨加盟協會、中華民國報關商業同業公會全國聯合會、社團法人台灣服務業發展協會、臺灣省進出口商業同業公會聯合會、台北市進出口商業同業公會、新北市進出口商業同業公會、基隆市進出口商業同業公會、桃園市進出口商業同業公會、臺中市

進出口商業同業公會、台南市進出口商業同業公會、高雄市進出口商業同業公會、中華民國輸出入相關同業公會聯誼會、中華民國全國工業總會、中華民國全國商業總會、中華民國全國中小企業總會、中華民國食品流通商業同業公會全國聯合會、好市多股份有限公司、台灣楓康超市股份有限公司、全聯實業股份有限公司、遠百企業股份有限公司、統一超商股份有限公司、惠康百貨股份有限公司、大潤發流通事業股份有限公司、三商家購股份有限公司、家福股份有限公司

副本：

部長 石崇良



## 食用橄欖油及橄欖粕油品名及標示規定(草案初稿)

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定所稱食用橄欖油及橄欖粕油，係指完全由橄欖樹 (*Olea europaea* L.)果實製得之食用橄欖油及食用橄欖粕油。
- 三、符合前點規定者，其品名應依附件一及附件二規定標示為「初榨橄欖油」、「精製橄欖油」、「橄欖油」、「精製橄欖粕油」或「橄欖粕油」。前項「初榨橄欖油」產品，品名得依附件二規定標示為「特級初榨橄欖油」。
- 四、第三點所稱「精製橄欖粕油」及「橄欖粕油」品名字體大小應一致，且不得僅標示為「橄欖油」。

附表一

品名	製程
特級初榨橄欖油 (extra virgin olive oil)	係指橄欖果經清洗、物理性壓榨、過濾及離心外，未經其他方法處理製成者。
初榨橄欖油 (virgin olive oil)	
精製橄欖油 (refined olive oil)	係指初榨橄欖油經脫膠、脫酸、脫色、脫臭等加工步驟(再酯化製程除外)製成者。
橄欖油 (olive oil)	係指以初榨橄欖油及精製橄欖油混合而成者。
精製橄欖粕油 (refined olive pomace oil)	係指橄欖粕以溶劑或其他物理方法提油，再經脫膠、脫酸、脫色、脫臭等加工步驟(再酯化製程除外)製成者。
橄欖粕油 (olive pomace oil)	係指以初榨橄欖油及精製橄欖粕油混合而成者。

附表二

項目 \ 品名	特級初榨 橄欖油	初榨 橄欖油	精製 橄欖油	橄欖油	精製 橄欖油	橄欖油
游離酸度 (以油酸計) (每 100 公克)	$\leq 0.8$	$\leq 2.0$	$\leq 0.3$	$\leq 1.0$	$\leq 0.3$	$\leq 1.0$
Delta K (UV 232 nm/ UV 270 nm)	$\leq 0.01$	$\leq 0.01$	$\leq 0.16$	$\leq 0.15$	$\leq 0.20$	$\leq 0.18$

