

食用橄欖油及橄欖粕油品名及標示規定草案

規定	說明
一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。	本規定法源依據。
二、本規定所稱食用橄欖油及橄欖粕油，係指完全由橄欖樹 (<i>Olea europaea</i> L.) 果實製得之食用橄欖油及食用橄欖粕油。	本規定適用範圍。
三、符合前點規定者，其品名應依附表一及附表二規定標示為「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，品名得依附表二規定標示為「特級初榨橄欖油」。	定明橄欖油及橄欖粕油之品名標示規定。
四、前點所定「精製橄欖粕油」及「橄欖粕油」品名字體大小應一致，且不得標示為「橄欖油」。	定明橄欖粕油品名字體大小及不得標示為橄欖油之規定。

附表一

規定		說明													
<table><tr><th>品名</th><th>製程</th></tr><tr><td>特級初榨橄欖油 (extra virgin olive oil)</td><td rowspan="2">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。</td></tr><tr><td>初榨橄欖油 (virgin olive oil)</td></tr><tr><td>精製橄欖油 (refined olive oil)</td><td>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。</td></tr><tr><td>橄欖油 (olive oil)</td><td>係指以初榨橄欖油及精製橄欖油混合而成者。</td></tr><tr><td>精製橄欖粕油 (refined olive pomace oil)</td><td>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。</td></tr><tr><td>橄欖粕油 (olive pomace oil)</td><td>係指以初榨橄欖油及精製橄欖粕油混合而成者。</td></tr></table>		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。	定明橄欖油及橄欖粕油之製程。
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

規定							說明
							定明橄欖油及橄欖粕油之品質標準。
品名 項目	特級初榨 橄欖油	初榨 橄欖油	精製 橄欖油	橄欖油	精製 橄欖粕油	橄欖粕油	
游離酸度 (以油酸計) (每 100 公克)	≤ 0.8	≤ 2.0	≤ 0.3	≤ 1.0	≤ 0.3	≤ 1.0	
Delta K	≤ 0.01	≤ 0.01	≤ 0.16	≤ 0.15	≤ 0.20	≤ 0.18	
註：Delta K 依食品法典委員會(Codex) CXS 33-1981 定義。							