

## 114 年度國產茶油品評遴選 參加辦法

### 一、活動目的

針對國產茶油生產相關單位(各級農會、種植油茶農民或農企業)，邀請參加國產茶油品評遴選，以提升臺灣國產茶油之品質，並於遴選過後透過展售活動共同行銷，進而促進國產油茶產業發展。

### 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。另報名結果將於 114 年 2 月 10 日（一）前通知，敬請各參賽單位留意相關公告並配合後續安排。
- (二) 報名期間：即日起至 114 年 2 月 7 日(五)下午五時前截止，**收件截止時間以學會實際收到紙本資料或電子信件，以及 2 瓶 250ml 油茶樣品到貨時間為準，逾期恕不受理。**
- (三) 報名方式：依附件格式填寫，以紙本掛號郵寄至台灣農業科技資源運籌管理學會收（地址：103032 臺北市大同區承德路三段 267 號 8 樓），信封請註明「114 年度國產茶油品評遴選-報名單位」，並將文件電子檔(電子檔連結：<https://reurl.cc/WAOzZk>)寄送至 [public@smarttkplus.com](mailto:public@smarttkplus.com)。
- (四) 活動費用：免費。



### 四、活動流程

#### (一) 報名資格審查

1. 主辦單位將於 **114 年 2 月 10 日（星期一）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 250ml 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) 茶油品評選會議

### 1. 參賽油品寄送事項：

- (1) 每位參賽者須於 114 年 2 月 7 日(五)下午五時前提交 2 瓶 250 ml 的茶樣品至台灣農業科技資源運籌管理學會（地址：103032 臺北市大同區承德路三段 267 號 8 樓）。具體收件時間以油茶樣品送至學會為準，逾期恕不受理。
- (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。

### 2. 保存與運輸責任：

- (1) 主辦方收到油品後，將依據油茶瓶身所示的保存方法進行保存與管理。主辦方將對油品樣品提供適當的儲存環境，確保油品於檢驗前不受外部環境影響。
- (2) 若因參賽者提前寄送、包裝不完整、運輸過程中損壞或其他非主辦方可控的因素導致樣品變質或損壞，主辦方將不承擔任何檢查結果異常的責任。

### 3. 檢驗送驗方式：

由主辦單位代為統一送驗，並會選擇符合 TAF 認證(ISO/IEC17025 認證實驗室)的檢驗單位進行檢測，逾期不受理。

### 4. 檢驗標準及補貼：

- (1) 茶油樣品的酸價 (AV) 及過氧化價 (PV) 須符合國家一級油品標準。符合標準者，參賽者將獲得 2,000 元補貼。
- (2) 若樣品未達國家一級油品標準，則不予補貼。

### 5. 檢測結果的公布與通知：

油品將會以特優、優選、不予推薦共三種類別區分等級，及於遴選會議由

評審委員決選出特優及優選兩種類等級，並於遴選會議後兩日內公佈結果。

## 五、獎勵措施

- (一) 獲評為特優之參賽單位可獲頒獎牌乙式，**優選之參賽單位可獲頒獎狀乙式**，以資鼓勵。
- (二) 優先推薦參加主辦單位辦理之國內茶油推廣、展銷等活動。

## 六、注意事項

- (一) 若有發現參賽者使用非國產油茶籽或以他人油品參賽者，主辦單位將保留取消參賽資格之權利，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、聯絡窗口

- 張育璋 助理研究員  
電話：02-2585-1775#26，Email：[ywzhang.tarm@gmail.com](mailto:ywzhang.tarm@gmail.com)
- 郭竑懋 助理研究員  
電話：02-2585-1775#38，Email：[hmkuo.tarm@gmail.com](mailto:hmkuo.tarm@gmail.com)

**附件 1**

**114 年度國產茶油品評遴選報名文件封面**

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 (由主辦單位填寫)		
是	否	文件項目	書面資料檢核	報名結果
		1. 報名文件封面(附件1, 必備)	1. <input type="checkbox"/> 齊全	<input type="checkbox"/> 入選 <input type="checkbox"/> 未入選
		2. 報名資料表(附件2, 必備)	2. <input type="checkbox"/> 齊全	
		3. 2瓶250 ml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)	4. <input type="checkbox"/> 齊全	
		附件1 _____ 附件2 _____ 附件3 _____	承辦人簽章 (由主辦單位填寫)  日期：     年     月     日	

- 報名截止日期: 114年2月7日(五)下午五時前(收件截止時間以學會實際收到紙本資料或電子信件, 以及2瓶250ml油茶樣品到貨時間為準, 逾期恕不受理。)
- 報名方式: 依附件格式填寫, 以紙本掛號郵寄至台灣農業科技資源運籌管理學會收(地址: 103032臺北市大同區承德路三段267號8樓), 信封請註明「114年度國產茶油品評遴選-報名單位」, 並將文件電子檔寄送至 public@smarttkplus.com。
- 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件。

附件 2

114 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	
Email	
地址 (作為未錄取油品的 寄還地址)	
輔導單位 (試驗改良場所、 學研單位)	
總種植面積	_____ □分/□公頃
苗木種類	<input type="checkbox"/> 扦插苗 <input type="checkbox"/> 實生苗 <input type="checkbox"/> 嫁接 <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_____
113年度年產量 (請檢附證明文件)	<input type="checkbox"/> 鮮果 _____ □公斤/□噸 <input type="checkbox"/> 油茶籽 _____ □公斤/□噸 <input type="checkbox"/> 茶油 包裝容量_____ ml/瓶，共_____ 瓶
113年度年銷售品項	<input type="checkbox"/> 鮮果 _____ □公斤/□噸，單價：_____ 元/公斤 <input type="checkbox"/> 油茶籽 _____ □公斤/□噸，單價：_____ 元/公斤 <input type="checkbox"/> 茶油 包裝容量_____ ml/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 30% <input type="checkbox"/> 去 50% <input type="checkbox"/> 去 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，可自行檢附於本報名資料表之後。