

出國報告 (出國類別:洽公)

赴義大利橄欖油工廠，進行訪廠作業

服務機關：台灣糖業股份有限公司 商品行銷事業部

姓名職稱：陳正聲 組長

李春義 專員

派赴國家：義大利

出國期間：103年 11月 25日至 11月 30日

報告日期：102年 12月 18日

摘要

此次藉實地進行訪廠作業，查核橄欖油工廠生產流程，並瞭解橄欖油供需情況，確定未來購買策略。

11月26日進行對現行進口橄欖油(頂級橄欖油、純級橄欖油)交貨廠商，Pietro Coricelli Spa 的訪廠作業，主要分兩部分，一是就生產流程進行工廠實地勘驗，一是就工廠品管制度進行品管文件查驗。

11月27日拜訪 Costa D'oro Spa 公司，參觀該公司的生產線及油槽。在義大利經營 Costa D'oro 橄欖油品牌，在當地通路鋪銷非常廣。11月28日與 Basso 公司的亞太外銷經理在羅馬會面，瞭解義大利南部橄欖油廠商的情形。

由於今年西班牙和義大利橄欖的收成嚴重不足，橄欖產量遽降，造成義大利橄欖油價格應聲大漲，需因應調整未來購買策略。

目次

壹、目的	03
貳、過程	03
參、心得	11
肆、建議事項	12

壹、目的

近日食用油頻傳風波，引起消費者諸多疑慮，對食用油來源日益重視。食品藥物管理署要求食品業者應了解進口油來源工廠的情況，必須親赴海外查廠，進行訪廠作業。依「食品衛生管理法」第9條：「經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統」，故需進行進口商品工廠訪廠作業，以確保品質。

本公司考量食品衛生安全的角度，秉持台糖公司負責任的態度，需親赴義大利，進行橄欖油工廠訪廠作業。由本公司商品行銷事業部派員，實地赴橄欖油工廠訪廠查核工廠生產流程，並瞭解橄欖油生產情況，確定未來購買策略。

貳、過程

一、出國行程

起訖日期	天數	到達地點	工作內容
11月25日(二)	1	桃園-羅馬	桃園搭機啟程，赴羅馬
11月26日(三)	1	羅馬	Pietro Coricelli Spa 公司訪廠作業
11月27日(四)	1	羅馬	拜訪 Costa D'oro Spa 公司
11月28日(五)	1	羅馬	拜訪 Basso Fedele e figli srl 公司
11月29日(六)	1	羅馬	拜訪義大利市場通路 Auchan、Tigre
11月30日(日)	1	羅馬-桃園	返回台北

二、拜訪義大利橄欖油工廠

由於地中海的氣候有利於種植橄欖樹，自西元初羅馬帝國時期開始，全球橄欖油產業集中在地中海周邊的國家。橄欖樹可以產生果實長達數百年，一般在義大利收成時間是從九月到一月。

在全球出產的橄欖油中，95%都來自地中海這個地區，其中以西班牙和義大利產量最多，該二國家橄欖油生產量超過世界的三分之二。又由於義大利人擅長行銷，專精包裝技術、貿易程序以及熱衷建立自己的品牌，義大利橄欖油一直位居全球橄欖油貿易的重要地位。

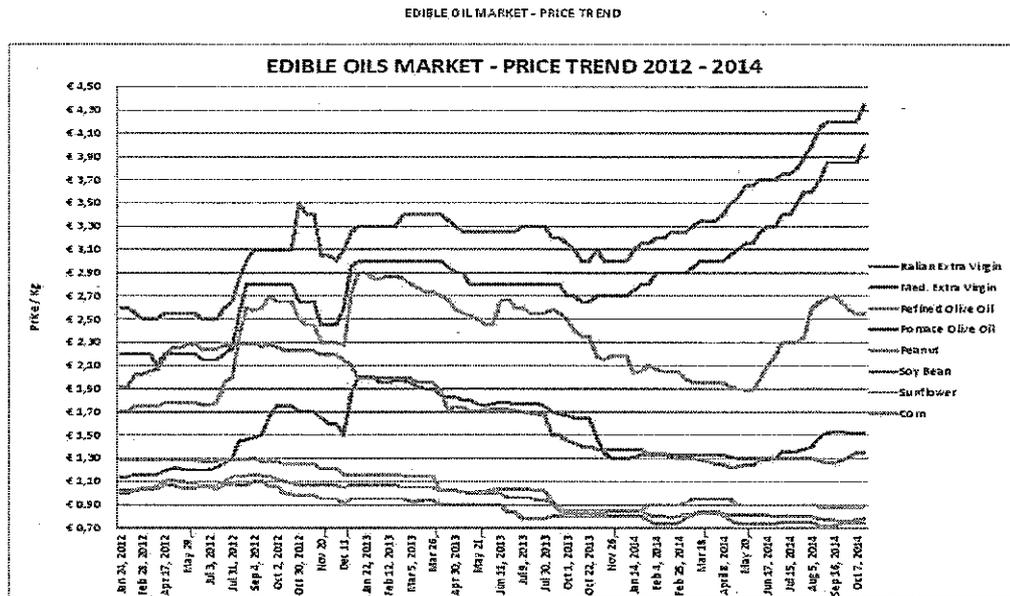
近兩年全球氣候的變化非常巨大，嚴重影響全球橄欖油的生產。在西班牙橄欖產區安達盧西亞，今年嚴重乾旱降低橄欖收成。在義大利南部，橄欖樹被葉緣焦枯病菌(*Xylella fastidiosa*)蹂躪，橄欖產量銳減，而在義大利南部托斯卡納，過多的降雨讓橄欖果蠅(fruit flies)大肆繁殖，摧毀數以百萬計的橄欖，遭到果蠅叮咬的橄欖果實成色不佳、喪失風味，無法製成高品質橄欖油。同時冰雹風暴和水災也加劇義大利橄欖樹的災害。因此，跟據國際橄欖協會(International Olive Council)的統計，西班牙和義大利橄欖收成劇減、生產短缺，造成橄欖油全球產量預計將下降 17%，至 240 萬噸，是 15 年來世界最低的橄欖油產量。

表一：世界重要橄欖油生產國

	單位：公噸			資料來源：義大利農產品服務協會 (Ismea)
	2013	2014	變動	備註
西班牙	1,780,000	825,700	-53.61%	產區嚴重乾旱影響，造成產量減少。
義大利	461,200	302,500	-34.41%	因為病菌與果蠅影響，產量減少。
希臘	131,900	300,000	127.45%	
突尼西亞	70,000	260,000	271.43%	
總計	2,445,113	1,690,214	-30.87%	

由於今年橄欖的收成嚴重不足，橄欖產量遽降，義大利橄欖油價格應聲大漲，國內價格立刻上揚，預計很快就會影響消費者零售價格。初榨橄欖油價格自今年 1 月已大幅上漲 38% 以上，最高達到 11 月時 4.35 歐元/公斤；最高等級的初榨橄欖油價

格則漲到 5.86 歐元/公斤。在世界上最大的橄欖油生產國西班牙，價格上漲也不遑多讓，在十一月底，較去年同期增長了 29%。橄欖油價格上揚造成消費市場壓力上升，國際橄欖協會預測全球的橄欖油消費量在 2014/2015 年作物年度將下滑 7%。



(圖 1. 義大利橄欖油價格上揚)

由於義大利橄欖油市場與價格均發生巨大變動，將依據這些赴義大利蒐集的資料，進行 2015 年義大利橄欖油的採購作業，調整採購的時點與數量。

(一)、Pietro Coricelli Spa 訪廠

11 月 26 日進行對現行進口橄欖油(頂級橄欖油、純級橄欖油)交貨廠商-Pietro Coricelli Spa-的訪廠作業，訪廠作業主要分兩部分，一是就生產流程進行工廠實地勘驗，一是就工廠品管制度進行品管文件查驗。

Pietro Coricelli Spa 設立於 1939 年，員工約 40 多人，是義大利國內前 5 大橄欖油製造商，亦同時出口橄欖油至全球各地約 40 多個國家。

該公司位於羅馬東北方，廠房地處 Umbria 區之中央區位 Spoleto(從羅馬 2 小時車程)，而 Umbria 區土壤肥沃素以 “green heart of Italy”聞名，所出產的是健康、真正的義大利產品。從橄欖的採收(橄欖來源為自己農場種植、契約供應生產商及一般橄欖供應商)、壓榨、充填、裝箱皆是在 Umbria 區完成。

Pietro Coricelli Spa 公司的橄欖油生產，主要採 3 個方式，一是直接用橄欖壓榨成初榨橄欖油 (Extra Virgin)，有自己的壓榨廠；一是購買粗油，再行精煉成精油，有自己的精煉廠；另一是直接購買精油，分裝成橄欖油產品。

生產各式橄欖油，5%為有機 (organic) 橄欖油，多出口至英國。該公司每年生產超過 4 千萬公升(liter)橄欖油，並出口到世界各地約 100 個國家，一年銷售 1.15 億歐元(約台幣 46 億元)，約 70%的銷售是國外市場。該公司年產量，瓶裝部份為 17,000 公噸，散裝部份為 8,000 公噸；產能部份，精煉油每天 100 噸、壓榨每天 100 噸，每小時裝罐 16,000 公升；儲存容量為 8,500 噸，生產線幾乎是全自動化生產。

Pietro Coricelli Spa 公司有大規模油槽，提供儲存粗油與精煉油原料，隔絕光線與熱能，避免影響橄欖油品質。在貯存過程中，粗油與精煉油原料應保持在黑暗中，溫度應低於 18°C。

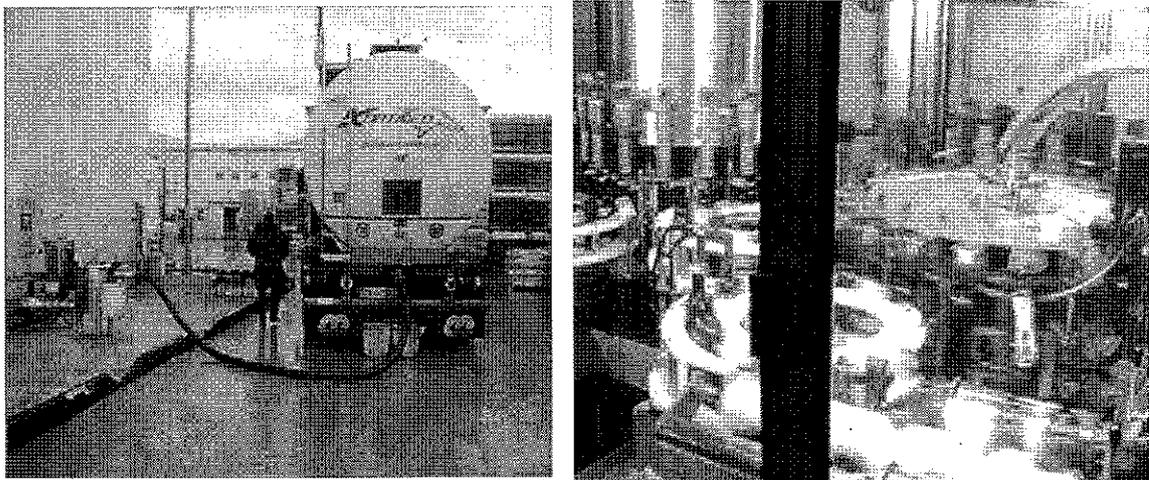
此次參觀該公司的萃取提油(Olive oil extraction)技術與設備，主要是使用傾析離心機(Decanter centrifugation)，將橄欖油、橄欖粕油與水分進行分離。這方法為大部分橄欖油廠使用，主要是萃取提油的比例較高，效率較高，人力最小化。萃取提油的相關技術與設備，依現代食品工廠安全衛生的要求，採取全自動密閉，隔絕所有非原料以外所有物質。

公司擁有現代化的化學實驗室，足以勝任常態性的產品品質分析，並開發新的分析方法。該實驗室，是由一個高度專業化的專業團隊負責，確保整個產品品質分析的過程。也有包裝部門，擁有先進的瓶裝生產線，高效率的流程和貨櫃檢查控制系統，確保生產的效能。

在 2010 年，Pietro Coricelli Spa 公司是義大利第一家橄欖油廠商，進行測量產品生產過程中產生的二氧化碳的總排放量，積極承擔社會和環境責任。同時也為了有助於改善社會成員的生活品質，發行公司的社會責任報告(social responsibility report)。

在義大利經營 Pietro Coricelli Spa 與 CIRIO 兩個橄欖油品牌，其中 CIRIO 是自 1835 年的歷史知名品牌，除了橄欖油之外，也有部分番茄醬汁產品。

由於此次訪廠，已過橄欖採收季節(一般為 10 月中旬~11 月中旬)，無法看到實地壓榨橄欖的生產過程，只能看到精煉過程，至為遺憾。下次訪廠將提前至義大利橄欖採收季節(如 11 月 15 日左右)，期以完整看到壓榨橄欖的過程。



(圖 2. Pietro Coricelli Spa 工廠)

(二)、拜訪 Costa D'oro Spa 公司

11 月 27 日拜訪 Costa D'oro Spa 公司，參觀該公司的生產線及油槽。

Costa D'oro Spa 公司位於羅馬東北方 Spoleto，於 1968 年由 Sabatini 和 Santirosi 家族創立，始於義大利一個小的家族企業，生產具有地方特色優質的特級初榨橄欖油。在 2002 年，公司重新改組，成為一個具有國際貿易全景的公司。

該公司橄欖油是專業化生產，主要採直接購買精油的方式。Costa D'oro Spa 公司是歐洲重要的油庫之一，倉儲規模為 10 萬噸。有 5 條生產線，自動化生產，產程

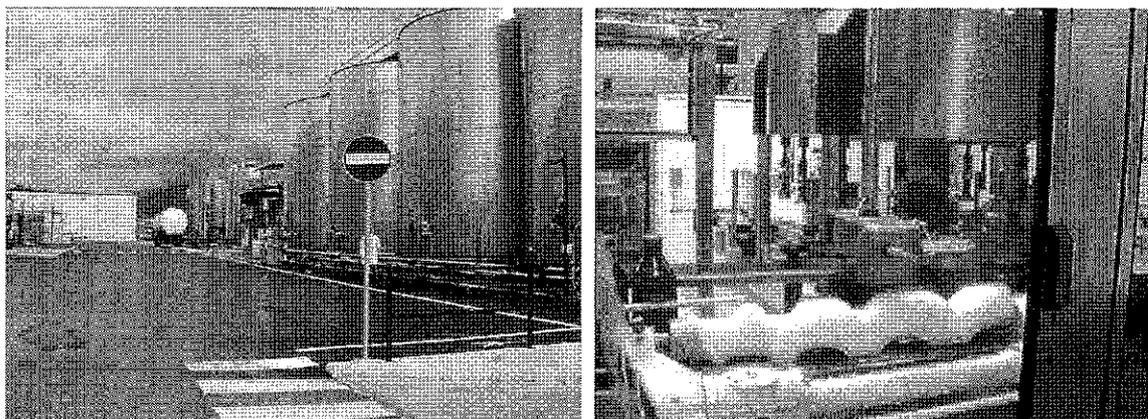
全部電腦化，每年產量 5 萬 6 千噸，生產超過 3 千 1 百萬公升(liter)橄欖油，並出口到世界各地約 70 個國家，一年銷售 1 億歐元(約台幣 40 億元)，約 32%的銷售是國外市場。

在義大利經營 Costa D'oro 橄欖油品牌，在當地通路鋪銷非常廣，在義大利中南部地區、島嶼的一般零售通路均有銷售，在全國各地近 5000 銷售點。

Costa D'oro Spa 公司強調品質的控管。橄欖油的品質，不僅從橄欖原料的原始狀態，到將其轉化為油的全部生產萃取提油過程，每一個部門必須依照品質手冊執行。生產萃取提油過程相關技術與設備，依現代食品工廠安全衛生的要求，採取全自動密閉，隔絕所有非原料以外所有物質，包括人員，全部生產過程以電腦控制，品質控制表單儲存於資料庫，可以隨時查詢。

對於橄欖油的產品追溯(Tracking and traceability)，Costa D'oro Spa 公司在每一個產品的標籤有一個字母數字代碼，標示該橄欖油的生產批次。如果消費者、職業團體或政府機關要求公司追溯該瓶橄欖油的原始生產資料，Costa D'oro Spa 公司有能力的，依據字母數字代碼標示的生產批次，提出該瓶橄欖油的原始生產資料。

Costa D'oro Spa 公司的設備，最令人印象深刻的是，儲存橄欖精油的油槽建置於地底之下，油管的輸送也部分在地下，分裝橄欖油的廠房內，沒有繁複交錯的輸油管線(如小港油廠)，排除可能發生的溢油、汙染等風險，同時更重要的考量，是利用存放於地下，隔絕地面上氣候的變化與影響，保持橄欖精油油質的穩定。



(圖 3. Costa D' oro Spa 公司)

(三)、會面 Basso Fedele e figli srl 公司

11 月 28 日與 Basso 公司的亞太外銷經理在羅馬會面。

Basso 公司位於義大利南部拿坡里(Napoli)，有 6 條生產線，倉儲規模為 3750 噸，並出口到世界各地約 70 個國家，一年銷售 7 千萬歐元(約台幣 28 億元)，約 85%的銷售是國外市場，其中日本廠商如龜甲萬(Kikkoman)。

Basso 公司的葡萄籽油及橄欖油產品，在 2013 年 11 月在台灣被衛生福利部驗出含銅葉綠素，如果要進口，需附未添加(或不含)銅葉綠素之證明文件或檢驗報告(台灣衛生福利部只認可 Chemi-service 實驗室)。

Basso 公司表示，銅葉綠素是植物產生的油溶性天然色素，同時國際橄欖評議會(IOC)，指出在 IOC 貿易標準，此參數不被認定為橄欖油及橄欖粕油品質或純度的標準。台灣衛生福利部關於銅葉綠素的偵測極限(limit of detection, LOD)是 10 微克/克，Basso 公司完全遵守，今年已檢附不含銅葉綠素之檢驗報告，出口到台灣市場。

(四)、義大利通路

與歐洲其他國家相比較，會發現義大利通路的結構相對比較單純，主要是超市與量販店，沒有亞洲常見的便利商店(CVS)，也沒有折扣商店(discount shops，折扣店鎖定收入較低的消費族群，完全以低價策略，提供便宜低價的商品，引起消費者的青睞)，如德國的 Lidl 與 Aldi。

歐尚量販店(Auchan)的第一家超市於 1961 年在法國北部成立。在隨後的幾年中，幾十個大賣場遍布法國、西班牙歐洲國家，是台灣大潤發量販店(RT Mart)的母公司。今天，歐尚集團是目前在全球 13 個國家，擁有超過 186000 名員工。2013 年度，歐尚集團營業額 621 億歐元，營利為 8.97 億歐元，淨利為 1.4%，

義大利第一個歐尚量販店於 1989 年在杜林(Turin)開設。1997 年與 Rinascente 量販店共組同盟，成為義大利著名的量販店之一。在義大利 11 地區擁有 57 家大型

超市，12,873 名員工，其中 98% 也是股東。義大利的歐尚，除了量販店的通路形式之外，也有規模比較小的超市，如 Simply Market。

另外，義大利通路也慢慢由自有品牌(Private Label)的商品。自有品牌的發展源自於英國，如世界第 4 大通路商，英國特易購(TESCO)集團，甚至另一著名零售商瑪莎百貨 (Marks and Spencer)，只賣自有品牌。跟台灣一樣，對於一些生活基本商品，義大利通路也以 OEM 的方式，推出自有品牌。零售通路的自有品牌，由於零售通路擁有貨架可以自行陳列自有商品，與正常商品相較可以節省通路費用，並且去除廣告費用和製造商的毛利，可以大幅降低售價，有相當高的利潤。



(圖 4. Auchan 歐尚量販店)

由於義大利平均每人國民所得 35,926 美元(2013 年)，超過台灣平均每人國民所得 20,925 美元甚多，義大利國內物價普遍較台灣為高，如義大利砂糖價格較高。同時餐廳的食物價格也非常高，正常 2 人吃一餐 30~40 歐元(換算新台幣 1,156~1,540 元)是正常的。不過義大利自產的產品及出口的商品，如橄欖油，價格較台灣為低。

表二. 義大利食品銷售價格比較

歐元匯率= 38.52

食品	台灣零售價 (新台幣：元)	義大利零售價 (歐元：元)	價格比	備註
Pietro Coricelli頂級橄欖油 1 L	260	4.19	0.62	台灣：《台糖》頂級橄欖油 750 ml
Costa D'oro頂級橄欖油 1 L	260	4.70	0.70	台灣：《台糖》頂級橄欖油 750 ml
葵花油 1 L	100	1.59	0.61	台灣：《台糖》葵花油(2公升)
沙拉油 1 L	60	1.79	1.16	台灣：《台糖》沙拉油(2公升)
豌豆油 1 L	60	1.85	1.20	台灣：《台糖》沙拉油(2公升)
玉米油 1 L	60	1.99	1.29	台灣：《台糖》沙拉油(2公升)
花生油 1 L	280	2.98	0.41	台灣：《金鑽成》花生油(1公升)
義大利 白糖 1kg	36	1.09	1.17	台灣：《台糖》細砂
義大利 二砂1kg	36	1.89	2.02	台灣：《台糖》二砂
義大利 食鹽 1kg	46	0.67	0.56	台灣：台塩高級精鹽
Ponti 蘋果醋 750 ml.	57	1.94	1.32	台灣：《台糖》蘋果醋感好
龜甲萬醬油 150 ml.	14.7	3.98	10.43	台灣：統一龜甲萬醬油
義大利 玉米粒罐頭 340g	30	1.39	1.78	台灣：《台糖》玉米粒
Del Monte 鳳梨罐頭 820g	49	1.89	1.49	台灣：《台糖》大罐鳳梨罐頭
Del Monte 鳳梨罐頭 3*220g	87	3.68	1.63	台灣：《台糖》小罐鳳梨罐頭
義大利 即溶咖啡 400g	299	4.80	0.62	台灣：《雀巢》即溶咖啡
《TWININGS》皇家伯爵茶	145	2.85	0.76	台灣：皇家伯爵茶(2g*25)
立頓黃牌紅茶包 2gx25包	36	1.44	1.54	台灣：立頓黃牌紅茶包/盒
可口可樂 600ml	30	0.90	1.16	

參、心得

- 一、此次訪廠，進行 Pietro Coricelli Spa 工廠查核。該公司執行人員刷卡進出管制，外單式產線機台自動化生產，製程管理自動化，種種生產管理方式確保產品品質，製作委外代工廠評鑑表、商品製作流程、委託製造工廠考核表、委託製造工廠稽核紀錄表，查核期間未發生重大缺失。
- 二、由於今年橄欖的收成嚴重不足，橄欖產量遽降，義大利橄欖油價格應聲大漲，國內價格立刻上揚，預計很快就會影響外銷報價。由於義大利橄欖油市場與價格均發生巨大變動，將依據這些附義大利蒐集的資料，進行 2015 年義大利橄欖油的採購作業。

肆、建議事項

依「食品衛生管理法」第9條：「經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統」。考量食品衛生安全的角度，仍需親赴義大利，進行橄欖油工廠訪廠作業，以確保品質。由本事業部人員實地參訪，將所生產每項食品的原料訪查，以加強源頭管理。

