

# 出國報告(出國類別：研習考察)

## 考察品油師證照制度及訓練課程

服務機關：行政院農業委員會茶業改良場

姓名職稱：陳俊良副研究員

黃脩涵助理研究員

派赴國家：義大利

出國期間：105年10月29~11月7日

報告日期：105年12月15日

經費來源：行政院農業委員會茶業改良場

## 目 次

|              |    |
|--------------|----|
| 壹、摘要.....    | 2  |
| 貳、前言與目的..... | 3  |
| 參、過程.....    | 4  |
| 肆、內容.....    | 5  |
| 伍、心得與建議..... | 17 |

## 壹、摘要

苦茶油其化學特性和橄欖油相似，素有「東方橄欖油」之稱。在台灣，苦茶油目前無相關的品質分級鑑定方法，但橄欖油的品質有「品油師」把關，在世界上實行已久，義大利、西班牙等各國均有品油師，透過品油師的感官品評，給予各橄欖油適當的評價，讓消費者在選購時有參考依據，增加消費者的信心並促進其繼續消費。為了學習橄欖油的品油師證照制度及其訓練課程，本次由茶業改良場陳俊良副研究員及黃脩涵助理研究員於民國 105 年 10 月 29 日至 11 月 7 日至義大利進行考察。考察內容包括橄欖油訓練課程，Master class 品油師證照訓練，義大利托斯卡尼地區 5 間優良橄欖油莊園參訪與橄欖油感官品評。希望經由本次考察瞭解橄欖油品油師的證照及訓練課程，作為日後建立臺灣茶油感官品評系統及品油師訓練課程之依據，發展出適合臺灣茶油的感官品評方法與品油師證照制度；並觀察橄欖油在義大利銷售及在餐點中使用搭配之情形，作為日後進行推廣苦茶油之參考。

## 貳、前言與目的

苦茶油及茶籽油富含不飽和脂肪酸與天然抗氧化劑，其化學特性和橄欖油相似，素有「東方橄欖油」之稱。橄欖油的品質有「品油師」把關，在世界上實行已久，然在台灣，茶油的部分目前無相關的品質分級鑑定之方法。目前市面上茶油品牌眾多，單價高低不一，是否物有所值，消費者在選擇時多有疑惑。在政府大力推動油茶種植之後，茶油產量必會增加，若能有良好的感官品評系統針對油品進行分級，消費者在選擇上便多了一分依據。另外，在選育油茶品系時，油品質的優劣必為育種的目標，然甚麼樣的品系特色：香氣滋味口感品質是值得保留追求的，應由品油師進行品評及建議。同樣的，甚麼樣的製油法會形成甚麼樣獨特的風味，可藉由品油師的品評、形容來加以凸顯特色，改善製油過程，提高油品價值。因此要發展茶油產業價值鏈，茶油感官品評方法之建立為必須的。

希望藉由此次義大利的考察，學習橄欖油的感官品評方法及品油師培訓及證照制度之建立，進而發展出適合臺灣之茶油的感官品評方法與品油師證照制度，進而提升國內茶油產業之發展。本次考察之主要目的有四：

1. 學習橄欖油感官品評方法，作為建立茶油感官品評方法之參考。
2. 了解品油師所需職能與證照制度，以建立日後臺灣品油師之培訓課程及相關證照制度。
3. 實地參訪優良之橄欖油莊園，了解油品製作並實際進行油品品評，並可做為日後發展茶油銷售與推廣六級產業之參考。
4. 加強台灣及義大利之間油品之銷售及推廣人員間的交流。

## 參、過程

| 時 間             | 內 容  |
|-----------------|--|
| 10月29日<br>(星期六) | 由臺北出發前往義大利。抵達義大利羅馬。  |
| 10月30日<br>(星期日) | 進行超市、商店及食品專賣店之橄欖油品牌、價格、<br>及其推廣與應用方式調查。  |
| 10月31日<br>(星期一) | 參加 FJT 橄欖油課程。<br>由橄欖油競賽評審委員進行授課。   |
| 11月1日<br>(星期二)  | 至 Fonte di Foiano 莊園參加曾多次擔任橄欖油競賽評審小組<br>主審 Gino Celletti 教授所開設之橄欖油 master class，通過測<br>驗並取得證照。 |
| 11月2日<br>(星期三)  | 參訪橄欖油莊園 Fonte di Foiano 及 Il Cavallino，了解橄欖油生<br>產過程及進行橄欖油品評。                                  |
| 11月3日<br>(星期四)  | 參訪 Pruneti 及 Fattoria Ramerino 莊園，了解橄欖油生產過程<br>及進行橄欖油品評。                                       |
| 11月4日<br>(星期五)  | 參訪 Franci 莊園，了解橄欖油生產過程及進行橄欖油品評。  |
| 11月5日<br>(星期六)  | 進行超市、商店及食品專賣店之橄欖油品牌、價格及推廣與<br>應用方式調查。  |
| 11月6日<br>(星期日)  | 搭乘中華航空自羅馬返程。   |
| 11月7日<br>(星期一)  | 抵達臺灣。  |

## 肆、內容：

### 一、考察橄欖油莊園（商）簡介：

#### （一）FJT(F.J.Tytherleigh)：

FJT 是由 Riccardo 一手建立的公司，原本是從事海空運運輸業，但在做生意的過程中慢慢對食物及橄欖油產生興趣，進而涉足相關產業。目前除了運輸業之外還從事餐廳建置的包套服務，在上海及香港都有其幫忙協助建立的義式餐廳。另外他也和義大利及世界各地的橄欖油莊園進行交易，提供消費者訂購多種不同品牌的橄欖油(個別少量)化零為整統一運輸的服務，據瞭解臺灣有些橄欖油業者也是透過該公司的協助進口多種高級橄欖油。在 FJT 公司一進門就有一間擺滿了義大利當地較為知名橄欖油的展示間，在 2 樓還有一間教室放置了許多橄欖的標本與海報、實物教材等。Riccardo 及其品管經理 Ambra 均具有品油師證照，Ambra 還是橄欖油競賽的評審委員，本次的橄欖油初級課程就由他們兩位擔任講師。課程內容主要為橄欖樹的品種、栽培管理、採收製造及如何辨別是否為特級初榨橄欖油(Extra Virgin)等感官品評練習。該公司目前正著力於醫療級橄欖油產品之開發。



圖一、FJT(F.J.Tytherleigh)

(二) **Fonte di Foiano** 莊園：

**Fonte di Foiano** 莊園是最近幾年在市場上竄紅的莊園，其橄欖油商品價格不斐但品質優良。當初由第一代花許多精神找到適合種植橄欖的丘陵，移植老橄欖樹(最老五百年)並種部分新橄欖樹，在丘陵的(海拔 80-150 公尺)制高點蓋了一間橄欖油製造工廠，內有寬敞漂亮的橄欖油感官品評空間。而父親一手的辛苦建立的事業由兩兄弟繼承，現佔地 25 公頃有 6000 多株橄欖樹，主要品種是 **Frantoio**，約 60%，其餘為 **moraiolo**。**Fonte di Foiano** 莊園得到有橄欖油聖經別名之 **FLOS OLEI** 一書給予 95 分的高分，被評為年度最佳橄欖油製造者，其商品在大型的超商也可以看到。除了在 **Fonte di Foiano** 莊園進行橄欖油的感官品評，還進行了臺灣高山茶的分享，藉機宣傳臺灣茶的美好給義方人士，喝到的都說非常美味。



圖二、**Fonte di Foiano** 莊園

### (三) Il Cavallino 莊園：

和主攻高單價客群的 **Fonte di Foiano** 莊園不同，**Il Cavallino** 莊園主要的客群是家庭式的客人，商品力求 CP 值高，包裝上除了一般 500c.c 玻璃罐裝(約 1 瓶約 10 歐元)之外，銷售最佳的是 10 公升鐵桶裝。據聞這是上一代主人的理念，認為橄欖油既然是這麼好的東西，就應該以優質安全價格合理的方式讓大家都吃得到。因此 **Il Cavallino** 莊園在採摘橄欖時會刻意讓橄欖成熟度提高一點再採摘以增加產量。在參訪過程中一直有一台台的轎車到現場將一桶桶的油扛上車。現場進行感官品評，發現本莊園的油明顯感覺較為成熟，青果類的香氣較少，熟果類的香氣較多。



圖三、Il Cavallino 莊園



#### (四) Pruneti 莊園：

獲獎無數的知名莊園，為家族企業，每個兄弟都有不同的職責，二哥負責榨油工廠，每天榨取的橄欖油都會依照日期及品種裝進不同的桶子之中，要裝瓶時再依據他感官品評的結果進行混合再裝瓶。據聞盲飲時只要他一喝他就知道該項油品是來自哪個桶子的油。小弟負責接待客人及橄欖油感官品評介紹。本莊園海拔約 320-380 公尺，栽種的品種較雜，但以 Frantoio 品種為主。FLOS OLEI 一書給予 97 分的高分，被評為年度最佳橄欖油。本莊園所生產的橄欖油有部分是有申請並符合產地保護制度(DOP)，經詢問莊園主人，消費者對於 DOP 的油需求是否比較高。答案讓人意外的是：並沒有。因為當你品牌已經建立，消費者對你的產品有信心的時候，要購買有 DOP 證明的商品所需多付的成本，消費者並不買單，而會選擇一般沒驗證較平價的商品。莊園主人表示，已經開始考慮減少，甚至是不再販賣具有 DOP 的商品。本莊園的榨油設備有開放租借給附近的小農或是民眾進行榨油，也會從其中收購一些品質不錯的油，混合自家油用另外的包裝進行販售，不會跟自己本身的產品混淆。



圖四、Pruneti 莊園

### (五) Fattoria Ramerino 莊園

位在佛羅倫斯近郊的 Fattoria Ramerino 莊園原是一個老舊的橄欖園，現任主人 Filippo 將之購買下來重新規畫並擴張並契作，以有機的方式生產，現有 28 公頃 5500 多棵橄欖樹，海拔 250 公尺的丘陵可遠眺聖母百花大教堂，本次參訪時正好看到橄欖的採收，而其進行感官品評的場所有如貴族的餐廳一般。本莊園得到 FLOS OLEI 一書給予 95 分的評價，其商品在各國的橄欖油競賽中皆有獲獎。除了生產單一品種的橄欖油外，由莊園主人依照感官品評結果進行的不同品種混合之油品廣受消費者喜愛。



圖五、Fattoria Ramerino 莊園

## （六）Franci 莊園

位在海拔 700 公尺左右的 **Franci 莊園**，每天都有絡繹不絕的觀光客。主人 Jojo Franci 對於我們的來訪表示歡迎，並說到在他這邊每天都有很多客人來參訪，但其中只有不到一成是義大利人，我們這樣的外國人還比較懂橄欖油。我想這與他商品高貴的程度有關，平均近 30 歐元(約台幣 1 千元)一瓶 500c.c.的橄欖油，對於日常生活中要用到大量橄欖油的義大利人來說可能無法輕易負荷。**Franci 莊園**除了生產單一品種橄欖油之外，同時依據主人感官品評的結果生產特別調製的橄欖油，其中每年品質最佳的油貼上 Grand-Cru 的標籤進行限量販售，每一瓶都有其單一的編號。**Franci 莊園**獲獎無數，幾乎每一年都有獲得 FLOS OLEI 一書給予的獎項，平均 98 分正是其在國際上具有高人氣的原因。



圖六、Maison Louis Jadot

## 二、橄欖油的一二事與品油師證照課程：

橄欖油起源於地中海沿岸地區，西元一世紀，克魯麥拉在他討論農業的論文(《論農業》，第五卷，第八章，第一節)寫到：“*Olea prima omnium arborum est*” (橄欖樹乃萬樹之首)，由此可知橄欖樹之重要性。在古羅馬時期，橄欖油與人們日常生活密不可分，每人平均使用量約為 55 公升，其中有 20 公升作為烹飪使用，30 公升用於個人衛生，3 公升作為照明燃料或潤滑劑，2 公升用於儀式祭典，0.5 公升作為醫療用途。羅馬帝國滅亡後，橄欖樹的栽種也隨之驟減，到了中世紀的歐洲田野間，橄欖樹的種植已零星少見，直到十二至十四世紀左右才隨著經濟復甦而恢復種植。十七至十八世紀之間，橄欖樹種植的比重迅速攀升，十九世紀初期的幾十年間，橄欖樹的栽種範圍擴張，從平地擴張至所有日照充足、適合橄欖樹生長的丘陵與山脈的坡地。橄欖樹喜歡乾燥、鈣質含量豐富、日照充足的生長環境，不喜溫差過大或者寒冷的環境，這就是為什麼地中海區域特別適合橄欖的栽種。目前世界上各橄欖油產地所栽種的品種足足有 2000 多種，光是義大利境內就超過 680 種。目前全球產量最高的國家是西班牙，平均單價則是義大利較高。

在義大利，由於橄欖油與日常生活息息相關，有很多家庭都是從小開始品油師的訓練，前陣子網路報導最小的橄欖油感官品評訓練的學生是四歲，可見義大利人對於油品感官品評的重視。根據義大利國際橄欖油品油協會(ONAO)的分類方法，橄欖油可分為初榨和精製橄欖油兩大類。初榨橄欖油是指直接從壓榨橄欖果實所得到的油，依其品質好壞可分為特級初榨橄欖油、初榨橄欖油、燈油三個等級。其中燈油的部分是不建議人們直接食用的。精製橄欖油則是指從橄欖粕或是從燈油進行純化精製的橄欖油，並不是直接從壓榨橄欖果實所得到的油，在販賣時可能會添加一下特級初榨橄欖油或初榨橄欖油來增加一些香氣滋味。有關各等級橄欖油其相關的化學特性及感官品評特性如表一。由表可知精製橄欖油其化學成分分析結果是比特級初榨橄欖油表現還要好(酸價較低，過氧化物較低)。這也是為何當初臺灣會發生黑心油事件的原因：不肖廠商收集劣質油品加以純化後，使其化學分析結果合乎規定，再加上銅葉綠素增添鮮綠的顏色，在混和一些特級初榨橄欖油增添香氣滋味後，貼上特級初榨橄欖油的標籤進

行販賣，謀取暴利。由於精製油的化學成分分析結果較佳，因此想光用化學分析來區分是否為真的特級初榨橄欖油是有困難的，必須要利用品油師的感官品評判斷，也就是指正面特徵、負面特徵的種類及有無來做判斷。

表一、不同等級橄欖油之化學與感官品評特性（ONAOO 版）

|              | 酸價(%) | 過氧化物 | 負面特徵 | 正面特徵 |
|--------------|-------|------|------|------|
| 特級初榨橄欖油      | ≤ 0.8 | ≤20  | 0    | >0   |
| 初榨橄欖油        | ≤ 2.0 | ≤20  | ≤3.5 | >0   |
| Lampante(燈油) | > 2.0 |      | >3.5 |      |
| 精製橄欖油        | ≤ 0.3 | ≤5   |      |      |

因此，在橄欖油品油師證照課程中，除了有關於橄欖的起源、栽培管理、採收、製造等基礎知識之外，最重要的部分就在於感官品評的原理教學與實際訓練，最基本的，也是花最多時間練習的，就是要具備區分是否為特級初榨橄欖油的能力。要具備這項能力，首先必須針對常見的負面特徵進行認知與實習，例如霉酸味、霉臭味、酸醋味、濕木味、脂臭味、金屬味、燒焦味等。除了認知其負面特性，還要了解其形成的原因，例如霉酸味(Fusty)是壓榨前堆放太久導致；脂臭味(Rancid)是由氧化所導致等。同時還要能區分其強度(濃淡)，需用不同濃度的樣品進行閾值的測試。另外一個重點是要能分辨正面特徵譬如：嗆感(Pungent，吞入喉嚨時的嗆感)、甜味(Sweet)、花香(Flowers)、草味(Grass)等。為了使不同的品油師或消費者能夠互相理解對方在形容的味道，多半會使用已建立之常用詞彙：如胡椒、芝麻菜、朝鮮薊等。

當具有初級的橄欖油感官品評能力後，就能夠靠感官品評區分是否為特級初榨橄欖油。進一步的課程（Master class）就會教授一些化學知識，品種特性的掌握，感官品評的穩定性等等的訓練。本次有幸參加米蘭大學的 Gino Celletti 教授所開設之橄欖油 master class，並通過測驗並取得證照，

實在很開心。Gino Celletti 教授時常擔任橄欖油競賽評審小組主審，並著有「橄欖油」一書，書中介紹許多有關於橄欖的栽培管理、橄欖油的製造與感官品評方法等，利用諸多實驗數據引證，且英文與義大利文兩相對照，是本很好的參考書。在進行 Master class 授課前會先進行一個筆試了解學員的程度，接著針對各個不同產地不同品種的橄欖油進行試喝及感官成績之校正(譬如這是朝鮮薊的味道而非番茄葉的味道，嗆辣的程度是幾分等等)，如同在訓練橄欖油評審小組成員一般。最後在上課結束後進行筆試與感官品評測試，驗收學員學習成果，通過測試者才頒予證書。值得慶幸的是，本次參與考察的兩位學員(陳俊良、黃脩涵)均順利取得 Master class 品油師證照。



圖七、Master Class 品油師證照課程

### 三、義大利橄欖油值得臺灣苦茶油學習之處：

#### (一) 餐點必搭橄欖油，依照不同需求使用不同風味橄欖油：

在義大利餐廳用餐，其餐桌上絕對不會少的就是橄欖油。不同等級的餐廳也許擺的橄欖油等級不同，不同的菜色在烹調時所使用的橄欖油也不一樣，例如沙拉會使用青果味較重但不嗆辣的橄欖油，海鮮料理或是義大利麵可能就會使用較嗆辣的橄欖油做一個反差提味，在廚師們的精心設計下，橄欖油不但是餐點美味的推手，有的餐廳更甚至以強調每一道菜所使用的橄欖油皆不同且展示出來進行販賣，FLOS OLEI 一書也給予某餐廳最佳橄欖油使用獎。臺灣的苦茶油也可比照辦理，由廚師精心設計善用苦茶油的料理，一定能擄獲消費者的心。



圖八、義大利餐點離不開橄欖

#### (二) 記載詳盡橄欖油聖經及書上看得到就找得到的橄欖油吧：

在本文中常提起的 FLOS OLEI 一書，是一位 Marco Oreggia 先生一手促成的橄欖油聖經。一開始是從 2000 年開始，只有介紹義大利的特級初榨橄欖油，名為「Extravirgin」，只有義大利文版。後來內容越來越豐富，還加上其他國家的特級初榨橄欖油，並加入英文對照。於 2009 發行最後一期之後，原合作團隊拆夥，類似的編排方式改以 FLOS OLEI 為名繼續發行，現在已經是對橄欖油相關工作者或有興趣的人必買的一本書。書中針對各個不同的橄欖油莊園有詳細的評價及介紹，除了給予分數之外，還會記錄橄欖園栽培管理方式，是否有用心，是否有機栽培等，並對其產品的風味略作敘述，讓消費者一目了然，可以按圖索驥去找自己喜歡的橄欖油。而目前也越來越多的橄欖油吧，依照該書所示收

集相關的優質橄欖油，讓消費者不用打電話訂購或跑到莊園去搬，直接在市場內就買的到，可以買少量，多嘗試。如果臺灣的苦茶油產業發展至一定規模，也應該要辦理苦茶油的感官品評競賽及出版記錄各廠牌苦茶油特色之苦茶油聖經，讓消費者可以輕鬆地找到安心安全優質的苦茶油。而苦茶油吧可以在都會區營業，讓消費者輕鬆可以買到自己喜歡的好油。



圖九、橄欖油聖經與橄欖油吧

### （三）義大利橄欖油仍有混雜的問題：

在臺灣才經歷黑心油事件沒幾年，感覺上消費者已漸漸淡忘當初事件帶給大家的恐懼。現在在各大超市仍可以看到許多標榜義大利進口，一罐 1000c.c 賣 300 多元(不到 10 歐元)的特級初榨橄欖油。之前義大利國際橄欖油品油協會(ONAOO)的品油師來到台灣，也取樣了數罐號稱特級初榨的油品進行品評，在他們眼中，很多是屬於燈油等級。事實上，這種情形在義大利也是相同的，在超商裡賣橄欖油的地方，同樣是標註特級初榨橄欖油，價格有從 2 歐元/1 公升的到 20 歐元/500ml 的，擺在一起販賣，價格差到 20 倍。能夠單從價格來區分是否真的是特級初榨



橄欖油嗎?那可能會再落入當初黑心油事件的輪迴裡。衛福部打算在 2017 年起推動國內橄欖油要明確分級標示，但如果單純從化學分析著手，恐怕仍有疑慮，如何提高國內消費者油品感官品評的能力，譬如在農民學院等開設相關課程，也許是個不錯的選擇。



圖九、義大利橄欖油市場價格

#### (四) 實行已久的品油師系統：

在橄欖油界，品油師的課程與制度已經長久被實行且一直進化修正中，不僅能針對橄欖油的品質進行把關，讓消費者買到物有所值得安心油品，更因此能創造出全世界瘋橄欖油的風潮。當初油茶團隊想要推廣油茶種植面積，最想取代的便是橄欖油的進口量。因此，如何讓苦茶油或茶籽油喝起來覺得有高級感，時尚感，如何選購好的茶油，如何選育好的油茶品系及改善製油方法，這些都有賴於品油師的從中協助。透過本次考察，可知要發展油茶產業，品油師的相關系統建立應是重要的一環。

## 伍、心得與建議：

這次到義大利進行橄欖油生產及感官品評訓練與制度之考察，深刻的體會到義大利各橄欖油莊園對於橄欖油製造的用心及其對感官品評制度的重視。也增強了我們認為應該要建立臺灣茶油的感官品評制度的想法。

本次因經費及時間的限制，僅能針對義大利托斯卡尼地區(高級橄欖油產區)的莊園進行考察，無法至南義等較平價的產區查訪來觀察其在生產製造及銷售推廣上策略有何不同，甚為可惜。且因滯留義大利時間較短，無法停留到橄欖油評比競賽的日期，無法實際參與、瞭解橄欖油的評比競賽方式，殘念。苦茶油有東方橄欖油之稱，目前在農糧署整合下打算舉辦臺灣的苦茶油感官品評大賽。下次若有機會，希望參與世界級的橄欖油品評競賽，瞭解其操作及推廣的方法，作為推廣苦茶油的參考。

本次能取得橄欖油 **master class** 品油師證照，學習到品油的技巧是最大的收穫。希望能以此做參考，有朝一日能建立適合臺灣茶油之感官品評方法及相關的品油師課程與證照制度。

有關本次考察後，對於臺灣茶油產業茲提出以下建議：

1. 開發使用茶油之美味時尚餐點並做成食譜以利宣傳，提高茶油用量，替代部分橄欖油用量。
2. 油茶研究單位整合出版油茶栽培管理製造相關專書，並加入感官品評之部分。
3. 於研究單位之農民學院開設油品感官品評課程，教導感官品評方法。
4. 投入資源建立適合臺灣茶油之感官品評方法及品油師證照制度。