

活動訊息

2008 年美國芝加哥國際食品、餐飲暨飯店用品展招商

「2008 年美國芝加哥國際食品、餐飲暨飯店用品展」將於 2008 年 5 月 17 - 20 日在 McCormick Place 展出，主要分為國際食品飲料、餐飲科技設備、餐館設計及廚房創新展示等四大主題，中華民國對外貿易發展協會將組團參加，歡迎食品飲料等廠商報名參加，詳情請於 2007 年 12 月 10 日前洽外貿協會黃惠玲小姐 (02-2725-5200 轉 1595)。

2008 年紐約國際食品展招商

「2008 年紐約國際食品展」將於 2008 年 6 月 29 日至 7 月 1 日在美國紐約 Javits Convention Center 舉行。歡迎台灣生產之精緻農、漁、食品、飲品等具創意與獨特性產品廠商報名參加，詳情請於 2007 年 12 月 14 日前逕洽外貿協會麥海治先生 (02-2725-5200 轉 1369)。

資料來源 | 中華民國對外貿易發展協會

法國柑桔進口狀況及消費市場調查

為能開發新的台灣柳橙、柑桔的銷售市場，中華民國對外貿易發展協會藉由法國巴黎台貿中心，將法國柑桔、柳橙的進出口情形與產業概況，提供給農友參考。

額上均較 2001 年以來成長 10%。柑桔類水果進口以桔子 (mandarins / clementine) 及柳橙 (oranges) 為最大宗，2003 年桔子進口金額 2 億 7,300 萬歐元，柳橙進口金額為 2 億 6,200 萬歐元，占法國整體新鮮水果進口金額 1/4 多。

表. 法國主要新鮮水果進口國

國 家	比例 (%)
西班牙	43
義大利	8
比利時	7
象牙海岸	6
荷蘭	6
摩洛哥	4
以色列	4

進口市場概況

法國人最喜歡在日常生活中以選購新鮮水果為休閒活動，並認為多吃水果有益身體健康。2003 年法國鮮食水果消費量達 180 萬噸，金額為 34 億歐元，較 2002 年小幅成長約 2 - 5%。其中最受歡迎的水果為蘋果、柳丁、香蕉及小桔子 (clementaine)。

在鮮食水果進口量中，以柑桔類水果進口最大，2003 年進口 100 萬公噸，進口金額為 6 億 9,400 萬歐元，在量與金

額上均較 2001 年以來成長 10%。柑桔類水果進口以桔子 (mandarins / clementine) 及柳橙 (oranges) 為最大宗，2003 年桔子進口金額 2 億 7,300 萬歐元，柳橙進口金額為 2 億 6,200 萬歐元，占法國整體新鮮水果進口金額 1/4 多。由於法國氣候不適合柑桔種類水果生長，因此法國除科西嘉島有少數種植外，其餘均仰賴進口。桔子以 clementine 品種 (地中海寬皮柑，台灣類似的品種為佛利蒙柑 Fremont) 為主，果皮易剝，無子，體積小巧玲瓏，味甜，是法國民眾相當喜愛的冬季水果之一。進口國以西班牙為主，其次為摩洛哥、義大利等。



至於柳橙，法國幾乎全仰賴進口，主要進口國為西班牙、南非、突尼西亞、摩洛哥等國。其中自西班牙進口最多，每年約進口 50 萬噸。西班牙為柑桔類水果世界第一大出口國，對於新品種研發非常積極，並藉由品質的提升，來擴大出口實力。

檢疫驗證制度

法國對產品標示和產品成分等規定是歐盟國家中相當嚴格的。法國食品法規明確規定，限制在食品標籤中使用誇張不實的詞彙。而法國農業和漁業部對食品中的農藥和其他污染物的含量都有規定，有些是根據歐盟法令，有些則對歐盟法令的補充。另外，所有產品標示與說明必需使用法文。

基本上，新鮮蔬果輸入法國必須符合歐盟標準，並在通關之前接受品質檢驗。現行法令還規定產品來源的追溯性 (traceability)，意即必須提供有關供應商或買主的相關資料。除上述規定外，一般輸入新鮮蔬果至法國是不需特別認證文件的。

拓銷建議

建議利用參與農產品展覽會的方式，瞭解法國產品品質及產品特性，以及進口農產品的輸入條件，以提高我國柑桔進入法國市場機會，同時政府也可篩選我國適合出口之柑桔，訂定重點出口輔導政策，並在法國進行宣傳和促銷活動，加強法國民眾對我國柑桔的認識。🌱

資料來源 | 屏東農業生技園區籌備處

台灣農業生技產業 · 與您共創市場版圖

「2007 Bio Asia 亞洲生技展」已於11月7-9日於曼谷舉行。屏東農業生物技術園區籌備處特別規劃「台灣農業生物科技園區館」，率領台灣5家進駐廠商展出多項先進生物技術與產品，掌握現代農業生物科技產業趨勢。展覽現場熱鬧非凡，參觀者及來自東南亞各國買家進場踴躍，絡繹不絕，更與台灣廠商代表洽商合作，商機無限，當地媒體採訪宣傳台灣農業生物科技。

參展的台灣「農科」園區企業，在農

業生技各方面產業都擁有良好基礎，例如有專精於微生物篩選純化技術、菌種複合生產技術及制劑配方調配等之廠商推出生物性農藥及生物性肥料，以及生產禽畜用益生菌、水產用、環保用分解菌等產品者。此外，也有檢定試劑套組的廠商具備基因重組、高密度微生物發酵及蛋白質純化製程技術；更有多家結合營養學、微生物學及漢方醫學等開發機能性保健食品。🌱



陳建斌主任 (中) 帶團參加 2007 Bio Asia 亞洲生技展