



甘肅黃土坡育「液體黃金」 隴南橄欖油 甘味澤萬邦

國產橄欖油小資料

- 中國油橄欖種植面積約 203 萬畝，隴南油橄欖種植面積約 120 萬畝。
- 全國橄欖油產量約 1.1 萬噸，隴南產量約 8,500 噸。
- 全國橄欖油消費量約 5.3 萬噸。

■ 不同品種橄欖產出的橄欖油。

「新鮮風暴」 吹向大灣區拓市場

在香港及內地的傳統高端超市裏，琳琅滿目的意大利、西班牙進口橄欖油長期佔據着貨架的「C位」。然而，一場由隴南油橄欖掀起的「新鮮革命」，正悄然挑戰着歐洲百年品牌的壟斷地位。

「長期以來，部分境外消費者乃至大灣區市民對國產橄欖油存在『作坊式生產』的刻板印象，這完全是誤解。」隴南市祥宇油橄欖開發有限責任公司總經理李建科介紹，目前中國 50 多家油橄欖加工企業中，八成以上都引進了國際頂尖的工業 4.0 生產線。

以祥宇公司為例，其「陽光工廠」內引進了德國「福樂偉（Flottweg）」和意大利「貝亞雷斯（Pieralisi）」的全球頂級冷榨線，並配套建設了萬噸級、嚴格控制在 15℃-22℃ 的恒溫氮氣保護儲油庫。「在原料端，我們執行『手工採摘+五收八不收』的嚴苛標準；在加工端，我們死守『八小時限時鮮榨』鐵律，鎖住最天然的營養與果香。」李建科說。

「以差異定地位，以透明建信任」是國產橄欖油破局市場的核心策略。祥宇全面引入區塊鏈溯源技術，消費者只需用手機掃描瓶身二維碼，便可查閱從基地種植、手工採摘到低溫壓榨、全自動灌裝的每一個碳足跡與質量節點。

如今，這股「新鮮風暴」正加速吹向粵港澳大灣區。祥宇公司已將香港列為重點開拓的核心市場，所有供港產品均通過中國國標及香港相關部門的雙重嚴苛檢測，鄭重作出「0 添加、0 勾兌」的純天然品質承諾。

「歐洲進口油經長途海運、清關，抵港時往往已過去數月甚至半年，錯過了最佳風味期。而我們依託本土高效的供應鏈優勢，能實現產品從西北工廠壓榨到送達香港消費者手中最快只需 30 天。」李建科信心滿滿地表示，憑藉「中國原產，新鮮直達」的差異化標籤，輔以針對都市白領和健身人士的便攜裝、有機高端定製系列，國產橄欖油有絕大信心扭轉大灣區消費者對洋品牌的偏愛，讓西北的「國貨之光」閃耀香江餐桌。

位於中國西北的甘肅隴南武都，曾被標籤為「乾旱」的土地，如今正顛覆外界認知。在白龍江兩岸呈現由 120 萬畝油橄欖林匯聚而成的「綠色海洋」，這裏不是地中海，卻孕育出被國際橄欖油理事會（IOC）及多項國際大賽公認為「北半球最好」的特級初榨橄欖油。從 1964 年周恩來總理親手栽下第一株引進的樹苗，到如今綜合產值達 50 億元（人民幣，下同）的支柱產業，隴南 60 年深耕將這舶來品「馴化」為中國特色的「新土特產」，在中國黃土坡上書寫了一部關於「液體黃金」的東方突圍史。

為何在長年乾旱的中國西北，能誕生出世界級的特級初榨橄欖油？答案就藏在北緯 33° 的獨特風土之中。「隴南武都與地中海沿岸的油橄欖主產區同處於中緯度黃金種植帶。這裏的土壤、氣候與地中海產區有着驚人的相似。」隴南市經濟林研究院油橄欖研究所副所長劉婷介紹，隴南主產區屬北亞熱帶半濕潤氣候，冬無嚴寒、夏無酷暑、光照充足、有效積溫高，極利於油橄欖生長和果實油脂的積累。

擁東方果香味口感更和諧

無可複製的優勢更在於土壤。地中海油橄欖多生長在石灰岩風化土中，而隴南河谷淺山多為鈣質土壤，pH 值中性偏鹼，透氣性極佳且富含鈣質，完美契合了油橄欖「怕澇、喜鈣」的根系需求。

這種得天獨厚的環境，賦予了隴南橄欖油無可比擬的理化指標。劉婷透露，按照歐盟及國際標準，特級初榨橄欖油的酸度不得超過 0.8，而隴南特級初榨橄欖油的酸度大部分能控制在 0.6 以下，品質遠優於國際標準。

「雖然隴南橄欖油的多酚辛辣感屬中度，不如歐洲部分單一品種強烈，但它擁有獨特的東方果香味，口感更顯和諧豐富的『甘味』特徵。這也是我們在西班牙、紐約等全球享有盛名的國際大賽中屢獲金獎，累計獲國際獎項超 100 項的核

心原因。」劉婷說。

然而，引種之路並非一帆風順。作為外來樹種，油橄欖初到中國曾面臨生根率低、結果遲、產量不穩定等「水土不服」的挑戰。

半個多世紀以來，幾代中國科研人員接續奮鬥。通過實生雜交、輻照育種，甚至借助航天育種等前沿科技，隴南成功篩選培育出適合中國氣候的國家級和省級優良品種，並圍繞橄欖油、油橄欖果、油橄欖葉等副產物綜合利用，形成了包括橄欖油、製藥中間體提取、日化護膚、功能性食品等在內的全產業鏈發展圖景。

「2025 年，隴南全市油橄欖種植面積已達 120 萬畝，約佔全國栽培面積的 67%；鮮果產量達 6.5 萬噸，約佔全國 70%。」隴南市林業和草原局的唐讓雲透露，目前隴南擁有 34 條達到世界先進水平的初榨橄欖油生產線，佔全國 67%，日加工能力達 1,500 噸，每個榨季可處理鮮果 10 萬噸。隴南橄欖油產量佔全國 77%。

開發出橄欖茶等 80 多種產品

「我們正在打造的是一條全球價值鏈高端產業體系。」唐讓雲表示，圍繞這棵樹，當地已開發出初榨橄欖油、餐用橄欖果、橄欖茶、護膚品、功能性食品、製藥中間體等 10 大類 80 多種精深加工產品。在產業版圖上，形成了「龍頭引領+合作社聯動+農戶參與」的成熟鏈條，25 家加工企業與 30 家專業合作社緊密咬合，2025 年全產業鏈綜合產值預計達 50 億元。面向 2030 年，隴南提出了更宏大的戰略藍圖：種植面積突破 130 萬畝，鮮果產量達 10 萬噸，總產值跨越 70 億元大關。



■ 當地開發橄欖茶等產品。



■ 種植戶正在檢查油橄欖。