

綠色中國



今年4月，國家《橄欖油》標準會議在開江召開。



中宣部部長劉奇葆(前排右二)擔任四川省委書記期間深入公司調研。

特刊 責任編輯：陳秀麗 版面設計：歐鳳仙

橄欖樹世界和平之樹。橄欖油是世界公認最健康的食用油，被譽為「液體軟黃金」。上世紀60年代，我國黨和國家領導人從地中海引進橄欖樹，開始在全國各地栽種。

1974年，四川省開江縣開始引種油橄欖。1997年，四川天源油橄欖有限公司董事長何世勤秉承產業報國的大志，艱辛努力15年，成功鑄就了四川開江「中國油橄欖之都」。



何世勤近影



開江橄欖果長勢喜人

四川·開江四十年堅守鑄就「中國油橄欖之都」

何世勤：油橄欖是一項綠色朝陽產業

橄欖樹可成活1000多年，被譽為世界和平樹，又稱地球美容樹、長壽樹。橄欖樹全身都是寶，具有食用、化工、綠化等多種功能。日前，四川天源油橄欖有限公司董事長何世勤說：「油橄欖是一項綠色朝陽產業，市場前景看好」。

《香港文匯報》：有人說，油橄欖全身都是寶。請你介紹一下，油橄欖到底有何功能？

何世勤：的確，油橄欖全身都是寶。一是可用橄欖果壓榨橄欖油，橄欖渣可釀造橄欖酒，其不飽和脂肪酸含量高，可以降低人體膽固醇和血脂，具防癌、降血壓等功效；二是用橄欖葉精華素可提取「橄欖苦甙」，是美容產品重要原料；三是橄欖樹根系發達，抗旱能力強，可用於綠化和水土保持。因此，橄欖油有「液體黃金」、「美女之油」、「地中海甘露」等美稱。

《香港文匯報》：達州油橄欖在全國處於什麼地位？

何世勤：1974年，達州正式引種油橄欖，歷經40年風風雨雨，達州油橄欖產業不斷發展壯大，成為全國重要油橄欖種植基地。開江作為達州油橄欖主產地，先後制定了油橄欖企業、區域標準，並被列為油橄欖國標起草單位，全國「橄欖油國家標準修訂暨中國油橄欖產業發展論壇」在開江舉行。

2006年，達州市被中國食品工業協會評為「中國油橄欖之都」，2012年，開江縣被全國糧油標準委員會評為「中國油橄欖之鄉」。

《香港文匯報》：貴公司產品有何特色和亮點？

何世勤：四川天源油橄欖有限公司自主研發出綠升牌橄欖油、橄欖酒、曼莎尼妮化妝品等油橄欖系列產品，其最大的特點便是綠色健康。首先，開江氣候溫潤，環境優美，利於農作物生長；其次，公司利用禽畜糞便加工有機肥料，使油橄欖永葆綠色健康。為此，公司「綠升」牌特級初榨橄欖油品質及理化指標優於國家及歐盟標準，被有關部門評為有機食品、綠色食品，榮獲第九屆「中國國際農產品交易會」金獎、第二屆「中國國際林業產業博覽會」金獎，被納入達州橄欖油地理標誌保護產品，被國家相關部門評為「中國馳名商標」。同時，公司也先後被表彰為「四川省農業產業化經營重點龍頭企業」、「四川省小巨人企業」、「四川省創新型科技試點企業」等。

《香港文匯報》：全國油橄欖發展趨勢及未來前景？

何世勤：目前，世界有180多個國家和地區都在進口橄欖油，市場長期處於供不應求、價格較高的狀態。近年來，我國橄欖油進口以每年80%左右的速度遞增，國際橄欖油組織稱「中國是世界上最後也是最大的橄欖油消費國」。據相關部門測算，中國存在3億多橄欖油潛在消費人群，若按每年人均1公斤計算，年需求量也在30萬噸左右。這就需要油橄欖種植面積在300萬畝以上，而目前僅為30萬畝佔10%左右，發展空間巨大。

從達州市來看，2020年達州力爭油橄欖基地達到30萬畝，產業產值超過20億元。因此，一個輝煌的油橄欖產業時代正在來臨。

四十年苦苦堅守 只為圓一個夢

世界油橄欖已有6000多年種植歷史，而中國油橄欖栽種則起源於上世紀60年代。1963年12月31日，周恩來總理赴地中海北岸的阿爾巴尼亞訪問，正式引進油橄欖，期待在世界橄欖油分佈圖上能有「中國」符號。

1974年，四川開江引進油橄欖樹，先後栽種了近4000畝。當時，由於社會主義市場經濟體制尚未形成，扶持政策及龍頭企業帶動力度不夠，油橄欖產業鏈條斷裂，種植生產管理、工業化加工、市場營銷等處於粗放型的落後水平。油橄欖林區老百姓的經濟收益得不到保障，從而挫傷了果農的積極性，一時間出現了砍樹改種的行為。「橄欖油是世界公認的『植物油皇后』，難道周總理的願望將付之東流？」1997年，時任開江縣政協常委的何世勤說：在世界橄欖油分佈圖上加上「中國」符號，這既是周總理的生前願望，更是何世勤的一個夢想。何世勤深入林區進行了一個多月的調查，發現開江油橄欖產業已處在生死存亡的邊沿。於是，他撰寫了《關於組織上報油橄欖資源開發立項的報告》、《關於對油橄欖樹種植生產開發項目建議書》等意見和建議，引起縣、市、省有關領導的重視。在何世勤的努力下，開江油橄欖林區得到恢復性發展，目前，已擴展到7萬畝。預計到2015年，開江縣油橄欖種植面積將達15萬畝，成為全國最大的縣級油橄欖種植基地。

「有夢想就有動力，通過努力實現夢想，是人生一大幸事」。日前，記者來到開江縣採訪，午間工作餐上，一邊吃著用橄欖油烹飪的新鮮蔬菜，一邊品嚐著香甜可口的橄欖酒，何世勤的臉上露出了欣慰的笑容。

鍥而不捨求發展 荒山變「金山」

一顆顆綠油油的橄欖果掛滿枝頭，農民一家人圍著一棵樹正在忙著採摘果實；公路邊一筐筐橄欖果整齊排列著，小汽車一趟接著一趟把橄欖果運往附近的加工廠；望著漫山遍野的油橄欖，深秋的川東小平原依然一派生機勃勃。看著果農喜盈的面容，何世勤感慨地說：「15年前，這裡的山都是光禿禿的石頭，我們用鋼釘打炮眼，一棵樹鑿一個洞，放炮改造荒山，才形成了今天一大片一大片的橄欖林」。

為擴大種植規模，提高產量和效益，何世勤旗下的天源油橄欖有限公司為種植農戶免費提供樹苗、栽植技術等，實行保護價回收、契約經營返利等措施，並與油橄欖種植協會、專業合作社及農民



「綠升牌」橄欖油



先進的工藝設備

簽訂合同，推行統一技術培訓、統一病蟲害防治、統一修剪整枝、統一肥水管理的「四統一」方式，初步形成了「公司+基地+協會+農戶」的經營管理模式。

中共開江縣委書記羅建說：「油橄欖是開江『221』重點工程，目前，油橄欖種植面積達7萬畝，油橄欖的發展全面推廣不僅使生態得到保護，而且還成為老百姓增收致富重要渠道，一座座荒山真正變成了金山銀山。」

企業家變「土專家」 攻克艱難揚美名

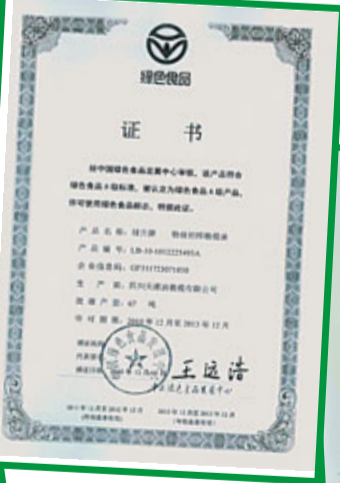
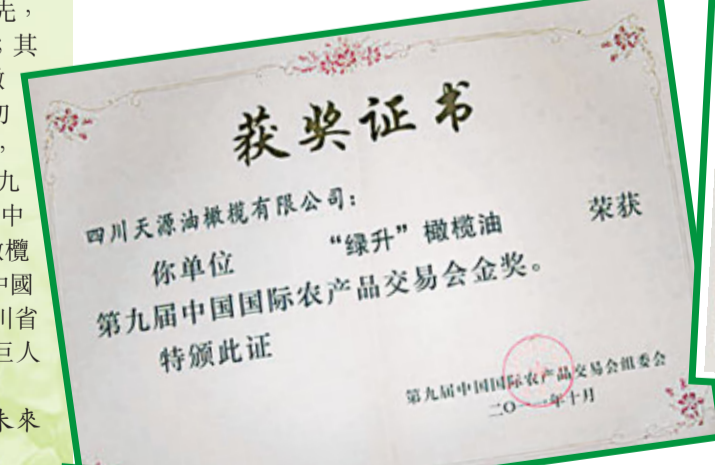
15年前，何世勤對油橄欖是一知半解，而今，他卻成了遠近聞名的「土專家」。

「一個企業是否具有生命力，是否具有發展前景，除市場、原料、資金等因素外，最重要的是具備自己的核心競爭力」，何世勤深諳其中的道理。為此，何世勤積極與中國林科院油橄欖研究所、四川大學華西藥學院等科研院所聯繫，解決公司生產中的科學技術問題；引進國際先進工藝設備，從橄欖葉精華素中提取的「橄欖苦甙」晶體純度達98%。進入世界先進領域，並獲得四川省科技重點項目創新獎；天源油橄欖有限公司生產的「綠升」牌特級初榨橄欖油，品質及理化指標優於國家及歐盟標準，榮獲「中國馳名商標」。公司制定的《油橄欖育苗與繁殖》、《油橄欖栽培技術規程》、《油橄欖果露酒質量標準》等已成為四川省地方標準，填補了行業空白。公司是國家橄欖油標準起草單位。

2012年4月，全國糧油標準化技術委員會油料及油脂技術工作組主辦的「橄欖油國家標準修訂暨中國油橄欖產業發展論壇」在開江縣舉行。

開江縣油橄欖事業的輝煌，激發了從事油橄欖研究40餘年，91歲高齡的中國林業科學院林業研究所原副所長徐緯英到達州等油橄欖主產區考察調研，當看到開江油橄欖綠樹成林、果滿枝頭時，徐緯英給溫家寶的書信中，自豪地講道：「我們可以向世界宣告，油橄欖在中國已引種成功」。溫總理批示：要繼續努力，發展我國的油橄欖事業。

「綠升牌」橄欖油獲中國地理標誌保護產品、綠色食品等。



四川天源油橄欖有限公司產品推介

四川天源油橄欖有限公司位於四川省達州市開江縣城，主要從事油橄欖種植及產品研發、加工、銷售，產品有綠升牌橄欖油、橄欖酒、曼莎尼妮系列化妝品等。該公司生產的「綠升」牌特級初榨橄欖油榮獲「中國馳名商標」，企業已通過ISO9001：2008國際質量標準體系認證，並獲得橄欖油地理標誌保護。

「綠升牌」橄欖油：產品為綠色健康有機食品，曾被國家質檢總局批准為地理標誌保護產品，被中

國國家工商行政管理總局認定為馳名商標，並獲得ISO9001-2008質量體系認證，多次獲得國際、國內大獎。

橄欖酒：利用橄欖果和榨油後的橄欖渣發酵釀製而成，色澤漂亮，喝後有酸甜感，典型的橄欖風味，具有降低膽固醇、緩解冠心病、降血壓、抗肝臟毒等作用，有很強的保肝健臟功效。

曼莎尼妮化妝品：純天然植物性化妝品，無毒無刺激，滋潤皮膚效果明顯。