

奶粉“新政”重塑行业新格局

□ 宋亮

近期有消息称,“奶粉产品配方注册管理办法”送审稿已报国务院,内容有所变化,按照之前提出的方案二:原则上每个企业不得超过3个系列(品牌)9种产品配方。由于目前进口奶粉(包括跨境进入)在国内总销售的占比越来越高,因此配方注册制对市场洗牌效果关键在于进口奶粉如何管理,而之前质监局已经发布《进口奶粉配方注册管理办法》和《网购保税模式跨境电子商务进口食品安全监督管理细则》征求意见稿不久也将落地实施。可以大胆猜测,进口奶粉无论线下还是线上都将严格按照配方注册管理办法执行,而跨境电商奶粉准入门槛也将与传统贸易一致,这无疑将规避漏洞,将境内外、线上线下奶粉无缝隙纳入到政策监管上来。

“新政”出台将推动行业加快洗牌。今年以来价格战已经迫使线下部分品牌退出市场,渠道方面的整合也在加剧,三四线以下地区母婴渠道连锁化程度有所提升,但仅靠市场推动洗牌已经有些疲弱,国内大型无论国产还是外资企业都在苦苦支撑,外资美赞臣业绩大幅下滑,雅培、美素增幅放缓,国产贝因美、雅士利业绩也明显下降,仅伊利增长较好。而跨境线上奶粉,又涌入一批小品牌蚕食市场,其中夹杂大量不合格产品进入。如果不对跨境销售及海外生产工厂做出与国内一致的管

理,那么未来中国市场将更加混乱,劣币终将大型企业和大品牌淘汰殆尽。

当前摆在整个行业面前三座大山:一是品牌众多、产能过剩,如何“去产能及品牌化”;二是国内整体市场及价格与国际快速接轨,给予企业及渠道应对时间太短,今年整体通过跨境进入奶粉销售额将超过200亿;三是如何推动线下渠道升级,与线上融合发展。

“新政”出台将助力市场,推动行业洗牌,重塑行业发展新格局。一方面,“新政”在减少品牌的同时推动产能有效下降并抑制新增产能,企业会更加珍惜现有品牌,并全力维护品牌形象,对上游供应链严格把关,对下游产品去向严格管理,全新的产业链追溯体系将明显升级,效果显著;一方面,抑制跨境过快增长,给予线下传统渠道升级发展时间,由于品牌减少,国内外价格差距缩小,促使门店加快线上线下统一,建立封闭销售体系,提升奶粉引流作用,同时由于产品价格下降,使得门店加快转型,降低奶粉在门店盈利比重,提升其他产品盈利性,也从侧面加快三线以下地区门店的连锁化、标准化整合;最后,新政实施,极大提升准入门槛,抑制海外进口热情,并把大批不合规产品挡在国门之外,同时也有助推动国内市场竞争趋于良性。

笔者认为,此轮政策实施效果要好的



话,那么2017年中国婴幼儿奶粉行业将恢复健康发展,并迎来新发展的春天。主要表现:一是产品价格长期保持平稳并与国际接轨,高毛利时代结束,但企业可以获得正常经营利润;二是品牌数目大幅减少,市场集中度进一步提升;三是行业准入门槛严而高,政府构建科学监管体系日益成熟,对线上线下,国内国外建立统一

管理和监管标准;四是消费者信心明显恢复,外流购买现象大幅减少。

“新政”唯一美中不足,是对于那些工厂产能超过10万吨企业,“一刀切”的仅给三个系列,在短时期内会对企业生产和经营造成很大压力,当然“去产能化”是一个痛苦的过程。

(作者系高级乳业分析师)

【专家解读(之三十九)】

食品保质期并非越长越好

本期专家

卞华伟 中山大学第三附属医院
营养科主任

一、背景信息

现在食品安全问题频出,变质、添加剂等成为了大家非常担心的问题。因此,很多人养成了看食品保质期、配料表的习惯,但是有一些人买了包装食物,往往对保质期存在很多疑问。

二、专家解读

1.什么是食物的保质期

2011年5月13日,卫生部发布了《预包装食品标签标准》

(GB7718-2011),取消了“保存期”的定义,而对保质期进行了重新定义:预包装食品在标签指明的贮存条件下,保持品质的期限。在此期限内,产品完全适于销售,并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质。也就是说,食物在保质期内应保持其固有的风味和原有营养成分尽量少的损失,并且食用安全。

2.引起食品变质的主要因素

微生物、酶、氧气是引起食品变质的三个主要因素。通常食物中水分含量越高的食物,自然保存期就会越短。保存环境越潮湿、温度相对越高,也越容易变质。通过低温、干燥、浓缩、微波、腌制、发酵、烟熏及适当添加防腐剂等方法也可以延长食物的保质期。

3.常见食品的保质期

酒类:瓶装普通熟啤酒保质期为2个月,特制啤酒4个月;瓶装葡萄果露酒为半年。

饮料类:果汁汽水、果味汽水、可乐汽水,玻璃瓶装保质期为3个月,罐装6个月;果汁玻璃瓶装6个月。

罐头类:鱼肉禽类罐装、玻璃瓶装保质期2年;果蔬菜类罐装、玻璃瓶装为15个月;油炸干果、番茄酱、铁罐装、玻璃瓶装保质期为1年;马口铁罐装奶粉为1年,玻璃瓶装9个月,500克塑料袋装4个月。

食糖类:饼干马口铁桶装3个月,塑料袋装为2个月,散装为1个月;巧克力、夹心巧克力保质期为3个月,纯巧克力6个月,散装的1个月;调味品类酱油和食用醋为6个月。

三、专家建议

食物的保质期并不是越长越好。食物营养成分的损失与保质期延长往往是成正相关的。比如蛋白质发生反应造成流失,而维生素C、B₁、D和泛酸等损失则更大。同时,各种加工方法往往也会对食物的感官、风味等造成不良影响。就好像我们将普通的面条改制成为方便面(拉面),保质期延长了,风味也不一样了。

另外,我们购买食品的保质期一般是指未开封的,像蜂蜜这类食品拆包装后还需要放置很久的,建议开封后要尽快食用完毕,时间越久,营养素破坏越多,腐败变质的几率越大。

《网络食品经营监督管理办法(征求意见稿)》不仅明确了网络食品经营的范围,明确了监管主体,更重要的是随着修订后的《食品安全法》在今年10月1日的实施,我国监管部门依靠法律法规筑牢网络食品经营安全边界的意识和决心愈发坚定。

近年来,随着移动互联网的发展壮大,电商的食品经营业务做得风生水起。但是,与高效率和低成本相伴而生的,是网络食品交易中种种不可忽视的安全隐患。比如,缺乏食品生产、流通、卫生许可证的“三无”店铺普遍存在,虚假宣传现象也并不少见。稍有不慎,引起交易纠纷事小,引发食品安全事故事大。

对消费者而言,在正当权益遭到侵犯以后,维权之路艰辛而漫长。今年3月,就有全国人大代表对相关媒体表示过同样的担忧:网上违法违规交易信息可随意修改或删除,网购又多属于异地购买,即便投诉到卖家所在地的工商部门,也很难找到真正的卖家。

对监管者而言,网购食品监管还存在诸多难点。比如,立法空白、食品标准落后、网络经营主体不规范等等。更重要的是,由于网络食品经营涉及食药监、工商、电信、商务等多个政府职能部门,监管主体不明确成为困扰网络食品经营的顽疾,用“九龙治水”形容并不为过。《网络食品经营监督管理办法(征求意见稿)》的出台,正是对这些问题做出了明确规定。

用法规筑牢网络食品安全边界

□ 冯其予

