

# 农产品供需形势9月分析报告发布

9月12日,农业部在中国农业信息网发布《中国农产品供需形势分析(2017年9月)》。农业部市场预警专家委员会对玉米、大豆、棉花、食用植物油、食糖等5个产品的供需形势结合数据进行了分析和解读。

## 玉米

本月估计,2016/17年度,中国玉米进口量将达到200万吨,比上月估计数增加100万吨,主要原因:一是临储拍卖玉米无法充分满足市场对优质玉米的需求;二是农产品增值税从13%降至11%,进口成本下降。年度结余量增加100万吨,其他估计数保持不变。

本月预测,2017/18年度,中国玉米播种面积35496千公顷,与上月预测数持平;玉米单产每公顷5986公斤,比上月预测数增加50公斤,调增的主要原因是玉米主产区光温水匹配较好,利于产量形成。预计玉米产量将达到2.12亿吨,比上月预测增加178万吨;玉米消费量2.15亿吨,与上月预测持平;年度结余变化

减少至89万吨。

## 大豆

本月预计,2016/17年度,大豆进口量9287万吨,较上月预测数调增132万吨,尽管环保检查对国内禁养、限养地区养殖业产生一定影响,但本年度生猪养殖仍处于较好的盈利水平,规模化养殖企业加快在北方地区布局,旺盛的饲料需求拉动大豆进口量增加;大豆压榨消费量9176万吨,较上月预测数调增67万吨;进口大豆到岸税后均价每吨3350~3550元,中间值较上月预测数上调100元,本年度国际大豆市场供需两旺,大豆进口成本较上年度增加。

本月预测,2017/18年度,全国大豆播种面积8108千公顷,较上月预测数调减88千公顷,主要原因是针对主产区的调度显示新季大豆播种面积低于此前预期;全国大豆单产每公顷1810公斤,较上月预测数调增13公斤;大豆总产量1468万吨,较上月预测数调减5万吨;大豆进口量9450万吨,较上月预测数调增134万吨,随着国内生猪养殖新

增产能陆续释放,预计豆粕需求继续增加,大豆进口动能还有进一步增长潜力,但新年度国产大豆增产及临储大豆去库存等因素将会有效增加供给,预计大豆进口增速将逐步放缓。

## 棉花

本月估计,2016/17年度,中国棉花消费量调增20万吨至809万吨,进口量调增5万吨至110万吨,期末库存调减15万吨至894万吨。年度国内3128B级棉花均价每吨15710元,Cotlook A指数均价每磅82.77美分。

本月预测,2017/18年度,中国棉花播种面积为3293千公顷,单产为每公顷1602公斤,总产量为528万吨,均与上月预测持平。棉花进口量预测为100万吨,消费量预测为815万吨,期末棉花库存降至706万吨。新年度国内棉花市场将平稳运行,3128B级棉花均价预测保持在每磅14500~16500元区间。国际棉花供需格局宽松,预测2017/18年度Cotlook A指数均价在每磅70~85美分区间运行。

## 食用植物油

本月估计,2016/17年度,中国食用植物油产量2727万吨,较上月估计值调增21万吨。其中,豆油产量1617万吨,较上月估计值调增21万吨。中国食用植物油进口量576万吨,较上月调增4万吨。其中,受国际市场豆油棕榈油价差偏低影响,棕榈油进口需求受到抑制,进口量低于此前预期,估计值较上月调减5万吨;豆油进口量调增4万吨;菜籽油进口量调增5万吨。中国食用植物油消费量、出口量以及食用植物油价格区间不进行调整。

本月预测,2017/18年度,中国食用植物油产量2749万吨,比上月预测值调增21万吨。其中,豆油产量1626万吨,较上月预测值调增21万吨。9月份以来,春油菜、胡麻、向日葵、花生等油料作物陆续进入收获期,气象条件总体较好,利于收获,单产预测值与前期一致,本月不对油料作物产量进行调整,菜籽油、葵花籽油、花生油等产量预测值维持不变。

中国食用植物油进口量620

万吨,消费量3186万吨,与上月预测值持平。受花生种植面积连续两年增加、花生油产量增加影响,2017/18年度花生油价格每吨下调500元,价格区间调整为每吨14000~15000元。

## 食糖

当前,2016/17年度食糖产销即将结束。截至2017年8月底,全国累计销糖788万吨,比上年同期增加61万吨;累计销糖率84.8%,比上年同期加快1.3个百分点。

本月估计,2016/17年度国际食糖平均价格每磅16~19美分,上限比上月调低2美分,主要原因是巴西食糖生产顺利,国际食糖供应充足使得国际糖价承压。

8月份,广西甘蔗长势总体较好,云南甘蔗长势基本正常,内蒙古地区甜菜生长已进入糖分积累期,新疆甜菜进入到叶丛快速生长后期。综合判断,当前糖料作物生长总体正常,局部地区出现的不良天气和病虫害对糖料作物总体生长形势的影响有待进一步观察。

## ■ 餐饮食界

# 阳光餐饮倒逼小餐馆升级

海底捞“老鼠门”事件正在成为“阳光餐饮”工程的助推器。事件发生后,海底捞公开宣布参与“阳光餐饮”工程。9月初,北京市食品药品监督管理局也表态,阳光餐饮App将于今年10月上线,将涵盖400多家学校、托幼养老机构以及社会餐饮企业。不过记者调查发现,小餐饮普遍对此并不热衷。多数接受采访的小餐馆老板均表示,目前餐饮经营不易,没有余钱进行改造。

## 趋势:阳光餐饮重塑餐饮生态

近期,随着海底捞后厨老鼠事件的曝光,消费者对于餐饮企业后厨的关注度持续升温。不仅海底捞表态加入阳光餐饮工程,庆丰包子铺也全面推进“明厨亮灶”,和合谷更是已经在所有门店实现了“明厨亮灶”。业内人士分析,随着阳光餐饮工程在品牌餐饮企业的普及,消费者必然会用脚投票,这将促使小餐饮食品安全的升级。

实际上,北京餐饮业的食物安全管理一直在不断升级,从早年间推广的“吊杆消毒法”,到后来部分向公众开放厨房,再到“明厨亮灶”、视频厨房,乃至如

今的远程在线监控。北京市食品药品监督管理局餐饮服务处处长段志永表示,阳光餐饮工程的核心是餐饮信息与操作阳光。阳光餐饮工程将作为餐饮业的标配并逐步普及。据了解,北京已有中小学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位和其他社会餐饮服务单位约1.1万家完成阳光餐饮工程建设。

中国烹饪协会会长姜俊贤在接受记者采访时表示,阳光餐饮工程尤其是“明厨亮灶”,目前仍处于倡导性阶段,并不具备强制性,而且也有多种实现方式。阳光餐饮工程的推出,对推进后厨的卫生以及食品安全具有积极意义。姜俊贤同时指出,在推动餐饮食品安全方面,不能单方面依靠阳光餐饮工程,还需要同更多方面相结合,包括相关的规章制度、操作手续,甚至是检查制度,包括企业内部管理制度的提升等,而这些都不是简单提出“明厨亮灶”所能解决的。

## 调查:小餐饮对阳光餐饮“不感冒”

9月11日晚间,记者来到位于簋街中部的杨铭宇黄焖



鸡米饭餐馆。这是一家仅有6张四人桌的小店,略显陈旧,由于地处东直门内大街与东直门南小街的交叉口,人流量较大,生意还不错。店主坦言,簋街之前进行过整体改造,对于阳光餐饮工程包括的“明厨亮灶”等也略有耳闻,但之所以并未进行改造,也是有实际困难的。

据介绍,这家40平方米的门店,目前月租金1.3万元,每日流水大概保持在4000元左右。扣除水电成本、原材料成本以及相应的税费、物品损耗之后,实际赚得并不多。如果进行装潢改造,不仅停业会造

成损失,市场上即便是极简装潢,每平方米造价也至少数百元,整体投入将有数万元之多,簋街区域对此并没有强制要求的情况下,并不想承担这一笔额外开支。

这位簋街老板的想法代表了一批小餐饮。在位于吕家营一家经营兰州牛肉拉面的小餐厅,店主告诉北京商报记者,尽管由于位置偏远,门店租金每年还不到8万元,但店主也没有进行“明厨亮灶”改造的打算。在他看来,对于这种面向社区居民消费开设的小店而言,进行“明厨亮灶”改造并不会带来实质性的业绩提升。

以记者实地走访的十八里店区域为例,方圆一公里的范围内,小餐饮的经营业务基本集中在了沙县小吃、黄焖鸡米饭、拉面类以及米线几个品类,同质化也加剧了市场竞争。由于选择上并无太多新鲜度,因而对价格的敏感度相对较高,这也令小餐饮参与阳光餐饮的意愿降低。权威数据显示,截至2017年1月1日,北京市的餐厅存量为147575家,较高峰期2016年中旬的174340家大幅下滑,这中间倒闭的多为小餐饮。为了降低风险,小餐饮只能从多方面节流。