

近日,多家超市在调料区里的料酒出现了不少新面孔,料酒这个此前不太受关注的边缘小行业,已经汇聚了传统料酒企业、原本不生产料酒的调味品企业以及黄酒生产企业三路大军抢占市场,料酒成为中国调味品的细分品类中增长最快的品类之一。

据企查查数据显示,截至2021年5月8日,我国在业存续“料酒”生产制造相关企业681家(包含个体工商户),其中2018年新增63家,2019年新增74家,2020年新增46家。中国调味品协会大数据信息中心相关人士介绍,国内调味料酒市场的发展受益于品类概念确立、消费升级和调味品复合化趋势。但也存在产品概念混淆、品牌市场集中度低等问题。中国调味品协会认为,调味料酒行业发展前景广阔且竞争日益激烈,料酒正在向细分化发展。

调味料酒行业前景广阔 正向细分化发展

国标行标发布实施推动 料酒快速发展

在国标和行标发布实施之前,调味料酒一直以来是没有明确的定义和分类地位,只是一个笼统的称呼。随着2007年,行业标准《调味料酒》(SB/T10416-2007)发布实



施,对调味料酒首次进行了明确定义。同年,国家标准《调味品分类》(GB/T 20903-2007)发布实施,也明确将调味料酒归为调味品。至此,调味料酒才有了明确定义和隶属于调味品的分类地位。2008年,在《国家税务总局关于调味料酒征收消费税问题的通知》中指出,调味料酒属于调味品,对调味料酒不再征收(酒类)消费税。由此调味料酒在市场上快速发展,当前已成为继酱油、食醋之后的又一大迅速增长的行业。

根据中国调味品协会著名品牌企业百强数据显示,2019年百强企业调味料酒销售收入17亿元,产量33万吨。2019年百强企业中生产调味料酒的企业有18家,2017-2019年百强企业中生产调味料酒的企业数逐年增长。

料酒存在 概念混淆等问题

业内人士指出,国内调味料酒市场的发展主要受益于品类概念确立、消费升级和调味品复合化趋势。首先,以调味料酒纳入调味品国家标准为标志,调味料酒作为调味品的品类正式确立。一方面使调味料酒在税收上可以按照调味品的标准来征收,为企业提供了利润空间,一方面也使调味料酒明确了调味品的功能属性,应用场景更明晰,产品功能更明确。

此外,调味料酒属于多种原辅料调配的复合调味料,因此产品可以根据消费需求进行调整,更好地满足不同人群的消费需求,适应快节奏的现代生活。而行业企业积极顺应消费需求,不断研发和创新产品,更是推动了行业发展。

值得注意的是,近年来,部分生产企业根据自身发展

的需要,漠视调味料酒复合调味料的本质,混淆调味料酒和酒的区别,给消费者造成了概念认知上的混乱。

料酒市场口味细分 受消费者欢迎

目前国内约有1000多家料酒企业,但以中小型的区域性企业为主,行业集中度较低,总体上调味料酒市场处在各调味品龙头企业快速抢占市场份额阶段。

中国调味品协会相关负责人表示,调味料酒本质上属于复合调味料,生产企业可以根据市场变化和消费需求开发多样化产品。业内人士认为,调味料酒产品应用场景多,清蒸、红烧都可以使用。同时调味料酒的消费受地域性限制的影响较小,便于全国化推广。大量有实力企业的进入,通过资金、渠道等构建的品牌壁垒,将进一步加快市场的集中趋势。

(据《北京青年报》)

《青稞》国家标准 十月起实施

本报讯 鲜敢 据悉,最新制修订的《青稞》国家标准,已由国家市场监督管理总局于近期批准发布,今年10月1日起实施。

2020年西藏自治区实现青稞总产量79.5万吨,是青稞第一大产区。《青稞》国家标准实施前,西藏青稞收储、销售等质量控制依据《裸大麦》GB/T 11760-2008国家标准。随着近年来青稞品质较大提升,《裸大麦》国家标准部分指标和技术内容已难以满足青稞产业发展现状和趋势。

新出台的《青稞》国家标准与《裸大麦》国家标准相比,两者主要技术差异体现在:一是增加了青稞分类,按照颜色分类,分为白青稞、黑青稞等四大类,促进青稞单收单储,有利于实现按质论价、优质优价;二是综合考虑产区青稞收获后清杂、去除不完善粒等技术条件,适当调整了杂质、不完善粒的限量要求;三是增加了皮大麦含量的指标,符合当前部分产区因种植习惯造成皮大麦含量较高的实际情况。

“绿色食品”助力密云蜂产业高质量发展

本报讯 记者冯文亮 近日,以“小蜜蜂,托起乡村振兴大梦想”为主题的2021年“世界蜜蜂日”活动暨密云第四届蜂产业发展高峰论坛在密云区蜜蜂大世界举行。据了解,自2017年12月联合国全体会议确定每年5月20日为“世界蜜蜂日”以来,中国是目前举办“世界蜜蜂日”主题活动届数较多的国家之一。

中国工程院院士、中国农业科学院副院长王汉中,密云区委副书记、区长马新明,中国农业科学院蜜蜂研究所所长彭文君等出席开幕式,马新明宣布华北区“世界蜜蜂日”暨密云第四届蜂产业发展高峰论坛活动开幕。与会领导和嘉宾共同观看了密云蜂业

工作成果汇报片,交流蜂产业发展、助力乡村振兴研究成果及成功案例。

活动现场,带有“绿色食品”标识的蜂产品以及绿色食品科普知识成为与会者关注的热点,受到人们的青睐。记者发现,在科普大厅,系统介绍绿色食品法规、标准、要求和营养的宣传视频在不间断播放,其新颖的卡通形式,吸引了一批又一批的人们驻足观看。而在绿色食品的展示展销区,北京市绿色食品办公室更是做足了文章,带有“绿色食品”标识的水杯、可多次循环使用的帆布包以及各种科普资料和“京纯”“奥金达”以及“花彤”等代表密云区高品质蜂蜜的“绿色食品”整

齐的摆放在一起,现身说法。同时,北京市绿色食品办公室工作人员现场专业及时的答疑解惑,俨然一个绿色食品的科普大课堂,让绿色生态的理念深入人心。

据了解,近年来,密云区持续推动蜂产业高质量发展,“蜂盛蜜匀”已经成为密云区践行“两山”理论的品牌名片。经过不断探索发展,密云区建立了集蜜蜂种业、养殖、授粉、蜂产品深加工、蜜蜂授粉、蜜蜂文化和蜜蜂旅游为一体的产业链条,构建“公司+合作社+基地+农户”的蜂产业模式,全区养蜂规模由2004年的662户、蜂群3.2万群,发展到现在的2145户、蜂群12.35万群,蜂群总量占北京市的

45.2%,是北京市养蜂第一大区,被中国养蜂学会评为“中国蜜蜂之乡”。全区拥有蜂蜜、蜂王浆等生产线9条,蜂产品种类50余种。2020年,密云蜂产业产值近1.3亿元,比2019年(1.09亿元)增长19.3%,与历年平均值(1.2亿元)相比,增长8.3%。

“环境好不好,重点看蜜蜂。”北京市绿色食品办公室高级农艺师周绪宝表示,绿色食品是“绿色生产、绿色消费、绿色发展”的高度体现和凝结,是实施食品安全战略,实现健康中国的重要一环,北京市绿色食品办公室将一如既往的支持区域产业发展,以绿色食品为带动,引领产业高质量发展,让更多的人享受到绿色好生活。

新疆饅“烤”出 产业发展新模式

本报讯 张荣 “饅”在新疆是屡见不鲜的美食之一,距今已有两千多年的历史。位于喀什伽师县西侧的新疆饅城产业园,占地274亩,重点打造以“饅文化”为主题的生产、加工和销售于一体的新产业发展模式。

在这里,既可以品尝到新鲜出炉的饅,也可以亲身体验学习如何制饅。全方位、立体化的推广和弘扬新疆当地“饅文化”。除此之外,该产业园内还设有直播间,“直播带货”助力带动“饅”产业发展。目前,产业园日均产饅50万个,其中网络订单5万个,内地直销12万个,喀什及周边县市5万个,内销县域28万个。

据统计,目前已安置就业1200人,其中贫困户696人,全部建成投用后可安置2000人就业。