

# 新标准有望激活牛奶产业链活力

日前,国家卫生健康委和市场监管总局联合发布《食品安全国家标准 灭菌乳》(以下简称《灭菌乳》)第1号修改单,并将于今年9月16日起正式实施。这意味着国产纯牛奶的配料表里再也不会出现“复原乳”三个字,所有灭菌乳(常温纯牛奶)必须100%用生鲜乳制作,纯牛奶彻底告别奶粉勾兑时代。

需要关注的是,此次关于灭菌乳的国标修改并不涉及常温纯牛奶以外的产品,复原乳依然可以应用于部分酸奶、调制乳及乳饮料等品类中,诸如旺仔牛奶和娃哈哈AD钙奶等饮料行业百亿级大单品。同时,标准的修改有望提升国产乳品质量信心,激活消费潜力,带动奶价回升,助力奶业走出阶段性低迷。

## 灭菌乳国标修改有助于扩大奶类消费

据了解,此次关于灭菌乳的标准修改单中,主要涉及的是关于复原乳的部分。据GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》第1号修改单(征求意见稿)编制说明,《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)于2010年3月26日发布,2010年12月1日实施。

通俗来讲,复原乳是指把牛奶干燥成乳粉后,再添加一定的水或牛奶制成的乳液,主要应用于酸奶等超高温灭菌乳产品中。

近年来,随着我国乳品产业的发展,灭菌乳产品已经基本不再使用复原乳生产。为了促进我国奶业高质量发展,修改单对灭菌乳(即纯牛奶)的生产和标识要求进行了重要调整,原标准中“添加或不添加复原乳”的规定及相关复原乳标注要求被全面删除。

随着修改单的执行,全部用生鲜乳制作的纯牛奶将更加纯净。这也意味着,灭菌乳生产将彻底告别复原乳时代。

事实上,乳业的相关政策标准频频提及鼓励企业采用生鲜乳生产液奶。早在2005年,国务院就明确巴氏杀菌乳中禁止添加复原乳,鼓励使用生鲜乳。凡

是在酸牛乳、灭菌乳中使用乳粉的商品必须在包装上标注“复原乳”字样及使用比例。

2024年中央一号文件再次提出,“完善液态奶标准,规范复原乳标识,促进鲜奶消费”。

此次《灭菌乳》修订征求意见稿,明确“仅以单一品种生乳为原料”,去掉了“牛羊”奶源限制,增加了水牛乳、牦牛乳、骆驼乳、马乳、驴乳等特色奶畜乳的理化指标和微生物指标限定。另一重要变化是删除“添加或不添加复原乳”的表述,明确“仅以单一品种生乳为原料”,同时删除了有关复原乳的标识规定。

行业专家指出,此次标准修订就是为了落实中央一号文件要求,更好地发挥国产鲜乳优势,助力奶价走出低迷期。

同时,此次修改单出台,被认为是为《灭菌乳》国标修订作准备。2023年12月,食品安全国家标准评审委员会就21项食品安全国家标准(征求意见稿)公开征求意见,其中就包括《灭菌乳》的国标修订。

一直以来,我国乳制品市场以液体

奶为主导,主要包括巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳等品类。其中,灭菌乳又是主要的消费品类,占比最高。

其实,灭菌乳允许添加复原乳,有其存在的合理性。作为市场上常见的一种液态奶产品,和保质期较短且需低温储存的鲜奶相比,灭菌乳保质期可达6个月以上,并且仅需常温储存。市面上以利乐包、无菌枕等包装形态出现的伊利金典、蒙牛特仑苏、三元极致等产品均属于此类。

独立乳业分析师宋亮解释称,这主要是因为经济的发展促进了乳品的消费需求,原来的巴氏杀菌奶(鲜奶)供不应求。在此背景下,不受冷链运输条件约束的常温奶更符合当时的市场环境。叠加原来灭菌乳的加工工艺存在一定程度的差距,导致部分乳企采用复原乳作为原料进行生产。

农业农村部畜牧兽医局奶业处处长卫琳也提到,过去在我国奶源供给能力不足的时期,允许用复原乳加工灭菌乳。这次灭菌乳国标修订,禁止复原乳添加,更加契合消费者高品质的营养需要,有利于推动乳制品消费的增长。

## 乳业政策 鼓励企业采用生鲜乳生产液奶

从产业发展现状来看,在奶业振兴政策的带动下,我国奶类产量持续提升,奶业生产方式也发生了脱胎换骨的变化,我国奶业已经完全具备全面使用生鲜乳的条件。新标准实施后,国产乳制品的品质和竞争力将得到进一步提升。

数据显示,我国奶类产量居全球第四,目前我国奶牛养殖规模化率达到80%,优质牧草全混合日粮饲喂比例达到95%、机械化挤奶率达到100%。农业农村部连续16年对生鲜乳抽检监测,生鲜乳抽检合格率均保持在99.9%以上,近年来生鲜乳的乳蛋白、乳脂肪、体细胞等主要营养卫生指标均达到世界先进水平。2023年全年累计抽检8710批次生鲜乳样品,生鲜乳抽检合格率达到100%。

“可见,我国生鲜乳不仅在产量上已经完全能够满足液态奶加工生产的原料需求,在质量安全上也完全可以支撑乳

业正常发展。”农业农村部奶及奶制品质量检验检测中心常务副主任郑楠表示。

不过,尽管我国奶类消费连年快速增长,2021年人均消费量达历史峰值42.6公斤。但人均奶类消费量与国际相比仍存在显著差距——仅为世界平均水平的1/3,日韩等亚洲国家的1/2,欧美发达国家的1/7,未来我国还有很大的奶类消费增长空间。

业内认为,灭菌乳国标的修改是扩大奶类消费的关键举措,有望提升国产乳品质量信心,激活消费潜力,带动奶价回升,助力奶业走出阶段性低迷。

中国农业科学院北京畜牧兽医研究所研究员王加启分析,灭菌乳国标的修改确立了以生鲜乳为原料的奶业产业体系,倒逼加工企业更关注上游奶源质量,有助于构建养殖与加工的长效利益联结。

宋亮同时提到,新标准出台后,对行业最直接的影响是,奶源过剩困境将有

所纾解,但未来大包乳粉的需求量会进一步降低。此外,一旦奶源价格回暖后,灭菌乳的成本可能更高。

与此同时,此次修改不仅影响国内产业,还将对进口灭菌乳市场产生影响。农业农村部奶及奶制品质量检验检测中心(北京)检测数据显示,部分进口灭菌乳产品实际使用复原乳生产。修改单正式实施后,这类产品将无法以“灭菌乳”名义进入中国市场,从而进一步规范进口乳制品市场秩序。

就国际情况而言,多数发达国家(地区)和国际组织也要求不在灭菌乳生产中使用复原乳。欧盟成员国、日本、新加坡、世界卫生组织和联合国粮农组织等,明确要求灭菌乳生产仅以生乳为原料。美国只有在奶源稀缺的地区,才可用复原乳生产灭菌乳。巴西只有在受干旱等影响导致奶源短缺时,才可用复原乳生产灭菌乳,且仅限于公共供应。

## 复原乳仍适用于酸奶、调制乳或其他乳制品

新标准的执行,对消费者的影响是显而易见的。一是以生乳为原料生产的灭菌乳,保留了更多的天然营养成分,提

升产品的天然性和新鲜度,有利于增强消费者的健康体验和消费信心。二是灭菌乳产品包装将只标注“纯牛(羊)奶”或“纯牛(羊)乳”,标签更加清晰,消费选择更为简单。

但是,复原乳目前仍然适用于酸奶、调制乳或其他乳制品。如旺仔牛奶、光明益生菌发酵乳、明治保加利亚式轻酸奶,其包装瓶标注有“复原乳”字样。

据了解,旺仔牛奶属于调制乳,调制乳对应的食品安全国家标准为GB25191,该国家标准并不在本次评估司修改的范围内。根据相关规定,调制乳的原料除生牛(羊)乳(含量在80%以上)外,还可添加其他原料(如复原乳)或食品添加剂、营养强化剂等。

娃哈哈AD钙奶属于含乳饮料,对应的食品安全国家标准为GB21732。根据相关规定,含乳饮料是以乳和(或)乳制品

为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂的蛋白饮料。

而在电商平台上,晨光原味风味发酵乳、轻上叶黄素酯蓝莓酸奶、燕塘低温原味酸奶、燕塘乐比儿童乳酸菌、光明嚼渴LooK酸奶、界界乐一口酸奶A2酸奶饮品等产品的配料表中均含复原乳(乳粉成分)。

笔者走访附近几个大型商超,不少消费者在选购奶类产品,大多对奶品质量没有清晰的概念。

“这些常温奶好保存,一般选大品牌,没有比较其中的差别。”何先生表示家里两个孩子很爱喝牛奶,但一般只买常温纯牛奶,需要冰箱存放的太麻烦,至于配料表,基本不会查看。

相对而言,年轻人对这方面更为关注。在天河区金融城上班的温小姐表示只选鲜奶,虽然价格较高,但营养和口感却更胜一筹。(陈福香)

