



■ 鹿强

海关大数据

近年来,随着中国综合国力的不断增强,中国经济对世界经济的引领和拉动作用越来越明显,就葡萄酒行业而言,目前中国已经成为葡萄酒生产和消费大国。尽管中国葡萄酒市场发展迅猛,但令人不解的是,近几年国产葡萄酒在市场中的地位却颇为尴尬。数据显示,2016年进口葡萄酒已占据了国内大卖场将近一半的市场空间;而在电商渠道,进口葡萄酒更是遥遥领先,给国产葡萄酒带来了很大冲击。另据海关信息网数据显示,2017年1~11月,我国葡萄酒进口数量和金额持续提升,进口量同比增长18.81%,进口额同比增长17.73%。而国产葡萄酒产业自2003年开始,虽然经历了“黄金10年”的快速发展,2012年产量达到创纪录的138.4万千升,但随后呈现逐年下滑趋势,2016年葡萄酒产量降为113.7万千升。据国家统计局发布的最新数据显示,2017年1~11月,全国葡萄酒产量达86.8万千升,同比下滑11.2%。据了解,2017年以及2018年年初,有些葡萄酒生产国对葡萄酒所在的行业进行减税,有的则正在酝酿减税。减税政策实施后,由于成本降低而带来的优势将使得进口酒对国产葡萄酒造成更大冲击。国产葡萄酒该如何应对?

美国税改引发的“蝴蝶效应”

进入新世纪以来,中国经济和世界经济高度关联。美国作为全球头号经济大国,同时也是世界葡萄酒产业强国,其一举一动尤其引世人关注。据了解,其2018年1月开始实施的《Tax Cuts and Jobs Act》(《减税与就业法案》)和其中的(the Craft Beverage Modernization and Tax Reform Act)《工艺饮料现代化与税收改革法案》将使包括葡萄酒产业在内的美国酒业成为改革的大赢家之一,美国葡萄酒企业会从多个方面获益。新的政策实施后,以一个年产6万箱葡萄酒的企业为例,按照新的税收抵免优惠,仅此一项每年就可减税4万多美元。美国葡萄酒酿酒商协会董事局主席Trent Preszler对法案给予了高度评价:“企业得到的税收减免将会以多种形式重新投入到生产中去,最终的结果将使美国的葡萄酒产业在全球市场上更具竞争力。”

建立质量安全追溯体系是酒企产业升级的新战略

质量安全追溯体系的定义

“追溯”已不再是个新概念,目前已经被广泛应用于各个行业中,它是一种可以对产品进行正向、逆向或不定向追踪的生产控制系统,可适用于各种类型的过程和生产控制,它可以让你追溯到产品的以下信息:哪个零件被安装于成品中了?哪个原材料被应用在那个产品中了?产品生产过程中,产生了哪些需要控制的关键参数,是否都合格?以及对当前制造过程的严密控制等等。

那么,什么是质量安全追溯体系?国际标准化组织在ISO9001:2008标准中将可追溯性(Traceability)定义为“追溯所考虑对象的历史、应用情况或所处位置的能力。当考虑产品时,可追溯性涉及到原材料和零部件的来源;加工过程的历史;产品交付后的发送和所处位置。”由于企业自身的产业升级和广大消费者的公共安全,各行各业如雨后春笋般的开始建设自身的追溯体系。以乳制品行业为例:全国上百家婴幼儿配方乳粉,由工信部牵头

独家协办

中国食品工业协会
酒类食品高新技术培训中心
四川省川技王
酒类研究设计院
四川省广元市
酒类技术研究所

电话 (0839)3600888
(0839)3602639

美国税改给葡萄酒业带来什么 国产葡萄酒该如何应对



酿酒企业选择从国外进口原酒,放弃建设自身原料基地的最主要原因。这种现象如果不引起重视,国内葡萄酒原料这一战略资源就会被进口原酒垄断,长此以往对整个产业的健康成长极为不利。

从当前国内外葡萄酒产业竞争的态势来看,国产葡萄酒也迫切需要降税减负。当前,国内葡萄酒市场消费的主流是亲民的中低端产品,消费者对价格相对敏感,此时降税可以收到较好的效果,也是一个很好的契机,有利于国产葡萄酒和进口葡萄酒在一个相对平等的基础上展开良性竞争,扭转其在市场中的被动局面。现在美国的税法法案已经施行,其他发达国家也陆续出台了相应的应对措施,那么具有中国特色的税法法案是否也应该出现了呢?

国内酒业资深专家吴佩海基于多年来的考察和研究,呼吁政府尽快出台针对葡萄酒企业的减税政策,并从多个方面系统、深刻地阐述了其必要性。他表示:“首先从产业政策划分上,我国的葡萄酒产业被划为轻工业范

畴是不太妥当的,应该和国外一样划为农业领域,给予相应的产业扶持。这样一举两得,不仅可以促进葡萄酒产业发展,而且有利于解决‘三农’问题”;其次,相比其他酒类,葡萄酒更加健康,发展葡萄酒产业与十九大报告提出的发展健康中国的战略高度吻合,可以满足人民群众对美好生活向往的需求;再次,从葡萄酒产业国际竞争的大环境来看,进口酒的上升势头很猛,国内葡萄酒受到严重冲击。相比白酒产业无论在商品市场和资本市场的全面复苏,国内葡萄酒产业发展越来越让人看不明白,这是不正常的,应引起重视;第四,国家目前正在创造良好的经济环境,促进实体经济的发展,税收政策作为产业调整

苦练内功,内外并治

美国税改的“蝴蝶效应”尚需持续观察,但已经处于深度调整中的中国葡萄酒产业却不能“坐以待毙”,需要相关各方针对出现的新形势和新问题,深入调研,凝聚共识。实际上,这几年围绕如何应对进口葡萄酒咄咄逼人的态势,突破产业发展瓶颈已是业界探讨多时的话题,其中关于如何降低葡萄酒企业的经营成本更是争论的焦点。

“好葡萄酒是种出来的。”这是业界早已公认的真理,因此建好葡萄酒种植基地是发展葡萄与葡萄酒产业一个非常关键的基础性工程。但由于自然条件和产业定位等多种因素的限制,国内葡萄酒原料成本要高于国外一些竞争对手。基于成本上的考量是国内一些

美国正在研究 高效且廉价的葡萄酒 亚硫酸盐过滤器



建设的“食品工业企业质量安全追溯平台”正式开通,以伊利全程溯源为例,它是基于大数据应用建立的,每一罐伊利奶粉包装底部都有一个专属追溯码,通过该追溯码,每罐奶粉向前可追溯出它产于哪个分工厂、奶源是何时何地来自于哪个牧场,向后可追溯到它具体发往的市场,保证每罐奶粉的安全可靠和全程可追溯。

产品质量安全追溯体系是指以实现对其某些产品的历史、应用或位置“正向可跟踪、反向可溯源”为目标,建立的由涵盖种养殖、原辅配料、产品生产、检验、储运、销售、消费、监管等各环节的信息记录、存储、跟踪系统组成的有机整体。

国家食品药品监督管理总局对各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局发布指导意见,要求地方食品药品监管部门根据《中华人民共和国食品安全法》和指导意见,指导、监督本地白酒生产企业建立质量安全追溯体系,督促本地企业落实质量安全主体责任,提高监管工作水平。

白酒生产企业建立质量安全追溯体系,保证真实、准确、科学,系统的记录生产、销售过程的质量安全信息,应当确保产品从原辅

料采购到产品出厂销售等所有环节,发生质量安全问题时产品可召回、原因可查清、责任可追究,切实落实质量安全主体责任,保障白酒质量安全,推动追溯链条向食品原料供应环节延伸,实行全产业链可追溯管理。例如白酒原辅料的可追溯性可以理解为其采购的来源地、肥料、农药的使用情况;白酒加工过程中的投入情况(包括投入的数量、批次以及白酒的销售去向等)

过去酒企已建立各自的产品信息化系统,电子标签、二维码、微信营销等各种技术被广泛应用,但大多数酒企以防伪防窜货为目的。现在部分白酒企业已开始积极建设产品全过程质量安全追溯体系,分别在高中低档酒分别建设不同类型的追溯机制。在普通产品上赋予二维码和激光身份码,并建立“码与码的关联”,在包装层级上,建立“瓶箱”、“箱垛”多级包装关联,在盒装产品上,单瓶赋予激光身份码,外盒赋予唯一二维码与激光身份码,并建立各码之间的关联,高档酒采用RFID电子标签。因此,建立全过程质量安全追溯体系,一方面适应政府监管的要求,另一方面提升了企业管理的软实力,已经成为新一轮酒企竞争中综合实力的体现,也是企业

的重要经济手段,在振兴实体经济上可以发挥重要的作用。”他建议:“单纯从税负角度,目前征收的10%的消费税如果一次性完全取消有困难,是否可以考虑减半征收。”



也有一些业内人士认为,国内外葡萄酒行业税收政策的不平等并不能掩盖行业内存在的全部问题,国产葡萄酒受进口酒冲击只是表面现象,产业内部亟待解决的深层次问题才是市场失衡的关键。诸如,国家层面针对葡萄酒产业在国民经济体系中的地位缺乏合理定位;法律制度、标准不健全;无葡萄酒分级体系,消费者无法判断产品的质量,造成对产品质量的信任缺失;葡萄原料品质得不到保证,重量轻质,品种单一,同质化现象突出;企业间无序、恶性竞争,大量质量低劣的OEM产品充斥市场,假酒和假冒侵权也屡禁不止,诚信体系建设缺失……这些多年来一直不能解决的瓶颈问题是制约行业健康发展的主要矛盾,需要引起全行业的高度重视,顺应时代变革的要求,并针对性地加以解决,重新恢复和建立起市场对国产葡萄酒的信心。

美国正在研究 高效且廉价的葡萄酒 亚硫酸盐过滤器

从罗马帝国的年代开始,酿酒师们就利用添加亚硫酸盐的方法来保存他们的产品。亚硫酸盐是一类包括二氧化硫等在内的化合物,可作为食品抗氧化剂和抗菌剂应用。它们既能在酿酒过程中自然产生,也可以由生产者添加,以保持葡萄酒新鲜,提高风味。

不过,根据美国农业部的说法,“不能耐受亚硫酸盐的人经历的症状包括胸闷、荨麻疹、胃痉挛、腹泻和呼吸困难等。哮喘患者接触亚硫酸盐的话,症状风险会增加。亚硫酸盐不耐受的潜在机制尚不完全清楚。对一些个体来说,对它较为敏感可能是过敏型反应。”出于这些担忧,美国售出的1988种葡萄酒中,亚硫酸盐含量超过10ppm的,已经被要求所贴标签加上“含亚硫酸盐”字样。

现在,美国堪萨斯大学工程学院一支研究团队正以低成本设计与营销为目标,努力发明一种能过滤掉99%亚硫酸盐的简便设备,就在葡萄酒从瓶子里往外倾倒时使用。

“我们的设想是,你得有个像通气装置那样的东西。”该大学化学石油工程教授Mark Shiflet领衔了这项研究,他说,“把它紧贴在瓶子的顶端,酒往外流淌时通过装置,它就消除了其中的亚硫酸盐。而且这个东西很便宜,在超市收银台,你可以随手拿起一个来带回家,售价1美元或者更少。”

Shiflet从事工艺与产品开发工作已经28年了。他说:“将来这种装置最终能在市场上销售,人们一买就买一大把。每个人都买了,堪萨斯大学便会收回成本费用。就像当年佛罗里达大学开发佳得乐饮料一样。”

据其介绍,已经有超市打出广告来,表示能为人们消除酒中的亚硫酸盐。尽管这种装置在实验室表现良好,但也有缺点,比如目前只能除去部分亚硫酸盐,对消费者来说成本还偏高。

Shiflet项目组的本科学生Maddie Lyda表示:“基于我们的初步测试表明,目前能去掉一半的亚硫酸盐。”在实验室中,Lyda利用市场上找到的不同材料样品作了测试,希望发现更有价值的材料,能从葡萄酒、果汁等产品中更有效地过滤亚硫酸盐。

项目组的博士后William Gilbert正在做一个化学分离,在葡萄酒经过该装置时,好的材料对于亚硫酸盐而言表现得像个磁铁。“你会从原子尺度上发现化学位点特定结合亚硫酸盐,好让它们不进入酒杯。”Gilbert说。

杜邦公司分子多孔材料专家David Corbin也参与了该研究,对材料的筛选工作进行了指导。“我们要的材料要与亚硫酸盐绑定,但酒中的其他成分如糖和单宁不会受到影响。”Shiflet还强调,其在消除亚硫酸盐时不能改变酒的质量。

Shiflet表示,如果团队能够成功设计制造这种容易附在瓶口的亚硫酸盐过滤器,相信消费者会为之买单。因为它的出现能避免人们继续用当前的复杂办法,在酒杯里添加几滴化学药水再搅拌过滤。

“我们希望所做的东西真的有效,不往酒里放任何东西就能滤掉几乎全部亚硫酸盐,也希望将来定价会在一个合适的位置。”Shiflet说。

同时,法国作为主宾国,将在“酒博会”期间开展一系列特色活动,为全球酒业的持续健康发展提供借鉴与启示。

(酒协)



对此,上海观峰智业咨询董事长杨永华指出:“近几年,进口葡萄酒的高速增长,与税收降低、关税调整有很大关系。税收降低后,进口葡萄酒有了价格和品质双重优势。面对这种产业趋势,国家应该为国产葡萄酒降税减负,国产葡萄酒核心产区也应出台相应的政策扶植。同时,国产葡萄酒企业也要提升竞争力,一是提高产品的品牌附加值,讲好中国本土葡萄酒的品牌故事,应对国外进口葡萄酒的冲击;二是搞好经营管理,降低成本,提高产品价值。要根据进口葡萄酒降税、免税的现状,针对进口葡萄酒的产品定位和价格体系,从个性化、服务、产品定位、渠道定位以及市场定位的角度,系统重构自身的比较竞争优势。”

美国正在研究 高效且廉价的葡萄酒 亚硫酸盐过滤器

将品牌文化根植在消费者心目中的重要举措。

推广产品质量安全追溯体系建设

在进一步在酒行业推广产品质量安全追溯体系建设的工作中,如何才能真正使工作落到实处,我们认为,首先,必须建立全行业通用的标准规范,结合企业的实际情况,考虑本身的技术工艺特色,针对不同区域的商品流通特性,制定相应的顶层设计方案。明确基本要求,采用简洁适用的追溯技术手段,以确保不同环节信息互联互通、产品全过程通识为目标,制定共性标准,统一数据采集指标、传输格式、接口规范及编码规则,确保不同层级、不同类别的标准相协调。其次,还应发挥认证的作用,为广大生产经营企业提供市场化认证服务。选择专业的的第三方认证机构建立追溯管理体系专门认证制度,防止有利害关系的企业作为技术监管方进入该体系。最后,在具有公信力的第三方机构建设《食品安全追溯平台》,最终实现上下游信息互联互通。例如,行业协会可以根据自身条件建设该平台,采用市场化方式引导企业建设追溯体系,在大中小型企业中,选择不同类型的企业,进行试点工作,形成行业性示范品牌。支持技术研发、系统集成、咨询、测试及大数据分析应用机构参与,为企业追溯体系建设及日常运行管理提供专业服务,形成完善的配套服务产业链。在试点建设的过程中,服务企业应为大中小微型的不同企业制定不同方式的追溯方案,以免增加企业的运营成本,甚至增加消费者的潜在消费压力。

最终,以企业为责任主体来建设的质量安全追溯体系需要借助广大消费者的力量对所有在市场上流通的酒品进行大数据监管,同时为政府和行业监管提供技术支持,使正规生产厂家产品质量不断提升,使假冒伪劣产品暴露在阳光下,无处遁形。对净化市场环境、保护名优品牌、打击假冒伪劣、促进我国传统酒业的转型升级都具有不可估量的作用。

(据:中国酒业协会科教设计装备委员会)



法国成为 2018 中国国际酒业 博览会主宾国

中国国际酒业博览会作为国家商务部批准举办的唯一国际酒类专业展览会,不断进行创新升级,在2016中国国际酒业博览会上首次设置了主宾国。当前各项筹备工作正在有序推进的2018中国国际酒业博览会已确定法国为主宾国。

据悉,长期以来法国为全球葡萄酒产业的发展做出了积极贡献。法国葡萄酒最与众不同的地方在于其独特的酒庄文化,在法国的多个著名葡萄酒产区内,拥有近8万家葡萄酒庄。这些酒庄以悠久的历史以及其80余万公顷的葡萄园和一定的葡萄酒产量,构建起了法国葡萄酒在世界上的经典声誉和显赫地位。

作为主宾国,法国在2018中国国际酒业博览会将设置法国国家馆,以“第二东道主”的身份精彩亮相。届时,法国驻成都总领事Fabienne Mansencal、法国驻华大使馆经济处农业事务参赞Francois Blanc、法国驻成都领事馆经济处主任Agathe Schibler、法国驻华大使馆经济处农业事务副参赞Thibaut Nancy等法国代表团领导将出席活动。

同时,法国作为主宾国,将在“酒博会”期间开展一系列特色活动,为全球酒业的持续健康发展提供借鉴与启示。

美国正在研究 高效且廉价的葡萄酒 亚硫酸盐过滤器

从罗马帝国的年代开始,酿酒师们就利用添加亚硫酸盐的方法来保存他们的产品。亚硫酸盐是一类包括二氧化硫等在内的化合物,可作为食品抗氧化剂和抗菌剂应用。它们既能在酿酒过程中自然产生,也可以由生产者添加,以保持葡萄酒新鲜,提高风味。

不过,根据美国农业部的说法,“不能耐受亚硫酸盐的人经历的症状包括胸闷、荨麻疹、胃痉挛、腹泻和呼吸困难等。哮喘患者接触亚硫酸盐的话,症状风险会增加。亚硫酸盐不耐受的潜在机制尚不完全清楚。对一些个体来说,对它较为敏感可能是过敏型反应。”出于这些担忧,美国售出的1988种葡萄酒中,亚硫酸盐含量超过10ppm的,已经被要求所贴标签加上“含亚硫酸盐”字样。

现在,美国堪萨斯大学工程学院一支研究团队正以低成本设计与营销为目标,努力发明一种能过滤掉99%亚硫酸盐的简便设备,就在葡萄酒从瓶子里往外倾倒时使用。

“我们的设想是,你得有个像通气装置那样的东西。”该大学化学石油工程教授Mark Shiflet领衔了这项研究,他说,“把它紧贴在瓶子的顶端,酒往外流淌时通过装置,它就消除了其中的亚硫酸盐。而且这个东西很便宜,在超市收银台,你可以随手拿起一个来带回家,售价1美元或者更少。”

Shiflet从事工艺与产品开发工作已经28年了。他说:“将来这种装置最终能在市场上销售,人们一买就买一大把。每个人都买了,堪萨斯大学便会收回成本费用。就像当年佛罗里达大学开发佳得乐饮料一样。”

据其介绍,已经有超市打出广告来,表示能为人们消除酒中的亚硫酸盐。尽管这种装置在实验室表现良好,但也有缺点,比如目前只能除去部分亚硫酸盐,对消费者来说成本还偏高。

Shiflet项目组的本科学生Maddie Lyda表示:“基于我们的初步测试表明,目前能去掉一半的亚硫酸盐。”在实验室中,Lyda利用市场上找到的不同材料样品作了测试,希望发现更有价值的材料,能从葡萄酒、果汁等产品中更有效地过滤亚硫酸盐。

项目组的博士后William Gilbert正在做一个化学分离,在葡萄酒经过该装置时,好的材料对于亚硫酸盐而言表现得像个磁铁。“你会从原子尺度上发现化学位点特定结合亚硫酸盐,好让它们不进入酒杯。”Gilbert说。

杜邦公司分子多孔材料专家David Corbin也参与了该研究,对材料的筛选工作进行了指导。“我们要的材料要与亚硫酸盐绑定,但酒中的其他成分如糖和单宁不会受到影响。”Shiflet还强调,其在消除亚硫酸盐时不能改变酒的质量。

Shiflet表示,如果团队能够成功设计制造这种容易附在瓶口的亚硫酸盐过滤器,相信消费者会为之买单。因为它的出现能避免人们继续用当前的复杂办法,在酒杯里添加几滴化学药水再搅拌过滤。

“我们希望所做的东西真的有效,不往酒里放任何东西就能滤掉几乎全部亚硫酸盐,也希望将来定价会在一个合适的位置。”Shiflet说。

(王方 编译)