汇源:收购三得利“试水”茶饮料

自去年下半年启动战略转型开始，汇源果汁一直动作不断。先是收购了公司的原料供应商汇源果业,后又通过卖工厂回笼资金,最近又宣布收购三得利，进军茶饮料和咖啡饮料。

近日，汇源果汁与三得利中国签订收购协议,以 1.18 亿元人民币的价格收购三得利中国旗下三得利(上海)食品有限公司 100%股权,以及三得利(上海)食品贸易有限公司 50%的股权，并向三得利中国母公司——三得利配送价值等同于收购价的新股。完成收购三得利贸易 50%股权后,三得利贸易将成为汇源果汁及三得利中国的合营公司，三得利中国及其母公司将授予合营公司商标使用权。

相关信息显示，三得利是日本领先的国际食品饮料公司,涉足食品、茶以及咖啡等饮料,而此次被收购的三得利食品(上海)有限公司是家生产型企业,主营乌龙茶等饮料。尽管三得利饮品每年在华有 20 亿元左右的销售规模,但依然难逃亏损,专门从事饮料销售的三得利贸易 2012 年和 2013 年净亏损额度分别为 1.03 亿元和 4084 万元。

作为中国最大的百分百果汁和中浓度果蔬汁生产商之一，汇源果汁并非第一次试水茶饮料市场。2011 年,汇源通过竞拍获得“旭日升”全部商标所有权,试图利用旭日升丰富茶饮料产品线,但效果并不理想,“旭日升”目前处于停产状态。

央广传媒高级投资经理李玉平表示,高浓度果汁市场在中国的增长一直滞后于低浓度果汁市场。但在更大的中低浓度果汁及其他饮料市场中,汇源一直难有作为。近年来,汇源多次在低浓度果汁市场碰壁后，转向进军茶饮料市场，以寻求转型和新的利润增长点。

数据也显示，以茶饮料为代表的无糖饮品迅速崛起,成为饮料市场中的生力军,乌龙茶、绿茶等无糖茶品项保持 110%左右的增长,三得利乌龙茶目前成长率约 120%,高于市场平均 10 个点。对此,汇源集团董事长朱新礼表示,汇源未来仍将聚焦果汁主业,在一元化的前提下推行多元化发展,丰富产品线,给股东创造更大的价值。

对于为何只收购三得利(上海)食品贸易有限公司 50%的股权，汇源相关负责人表示，这种股权比例的设置有利于双方更好地优势互补、共同拓展三得利品牌饮料产品在中国大陆区域的销售。

另一方面,李玉平认为,目前三得利饮料在中国是弱势品牌，其产品在宣传方面做得不足,在渠道领域也不占优势,同时茶饮料对渠道要求更高,更讲究现代渠道的铺货,而这是汇源现在的弱项，且汇源推新品屡战屡败也伤害了渠道商，汇源的渠道管控能力正走下坡路。

目前,汇源果汁已经重新发展经销网络,未来与三得利共享资源也是关键。另外,汇源还有上市公司之外的业务，该业务主要涉及饮料业的上游产品，汇源未来也有可能考虑将这些产品出售给三得利。

(刘瑾　白文站)

新闻集装箱

●据美国统计局消息,3 月美国虾价同比飙升 61%。此外,记者从中国水产频道获悉,在今年的头两个月中,美国虾类进口总价上涨了 57%,从去年的 6.67 亿美元上涨到今年的 10.5 亿美元。这一上涨反映了整个虾类交易价格的巨大上涨，交易量提升了近 8.7%。综合考虑到虾的来源、品质和大小,平均的进口价格从 2013 年的 8.57 美元每公斤,到 2014 年的 12.41 美元每公斤,上涨了 44%。公开资料显示,国联水产作为向美国出口对虾的龙头企业，一直稳居出口对虾企业的首位，是美国前几大水产经销商在中国的主要供应商。国联水产证券部工作人员日前对京华时报记者表示，去年对虾价格涨幅已经较高，公司去年业绩扭亏为盈与此也有一定关系,价格上涨会促使毛利率提升。

● 6 月 2 日将迎来端午节。日前,海淀区食药监局执法人员对粽子进行现场抽检,当天没有发现问题。执法人员提醒消费者,在选购粽子时，要仔细查看生产日期、保质期等。在购买散装粽子时，要看粽子的粽角是否端正，色泽是否存在问题等，一旦发现问题，可拨打食品安全投诉热线 12331 投诉举报。

●中国西式快餐德克士在京宣布，首次降低门槛对员工开放加盟。德克士事业部总经理邵信谋介绍，今年德克士在拓展外部加盟店的基础上，向年资满一年以上的店长开放加盟,其只需要准备 10 万元的加盟资金即可参与加盟计划。而一般加盟商开设一家门店需要 200 万元以上。德克士目前全国门店已超过麦当劳。德克士宣称将争夺中国西式快餐的第一品牌。不过,肯德基目前在国内拥有 4000 多家门店,单从门店数量上要超越肯德基并非易事。

●巴西司法部门近日向包括美国礼来制药在内的两家公司开出了一张总额达到 10 亿雷亚尔(约合 27 亿人民币)的天价罚单,要求两家公司尽快向 60 多人进行赔偿。1970 年至 2003 年间,礼来公司在巴西圣保罗州内陆城市科斯莫波利斯设立了一家制药厂。该制药厂在运营过程中存在废弃物污染土壤和水源问题,导致该厂 60 多名工人身心受到损害。2004 年,礼来公司承认该制药厂所在地区存在重金属污染问题。礼来公司发表公报称，它在工厂运营期间一直关注当地土壤和水质的变化情况，确认当地的重金属超标问题不会影响当地居民健康。对于巴西劳动法庭的裁决,它将会提起上诉。

●日前，北京市食药监局通报 6 种不合格食品全市停售名单，其中发现北京自如春香商店的袋装“宝玉兔”牌花椒芽、博众金秋商店的“鑫汇”牌金针菇、博众金秋商店的“小墨山” 调味盐渍菜等 3 种食品的二氧化硫超标。此外,还发现永乐永发商店的“蒙乐”牌水果罐头、盛世财源商店的“周氏”牌熟食等 3 种食品甜蜜素超标。据了解,二氧化硫对食品有漂白和防腐作用，使用二氧化硫能够达到使产品外观光亮、洁白的效果,是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，必须严格按照国家有关范围和标准使用。

●一名冰岛青年建了一家迷你“昆虫工厂”,集饲养与烹饪为一体,制作出来的昆虫蛋糕口味可媲美传统蛋糕。迷你“昆虫工厂”是亚克斯坦森的创意，坐落在冰岛艺术学院内。而工厂实际上就像街头的移动货摊,4 个轮子加一个大柜子。柜子有 3 个区域,最大的一块是一个透明玻璃箱,箱底铺一层土,种着绿色植物,玻璃上爬着一些幼虫。幼虫以食物屑为食,排泄物正好成植物肥料。昆虫幼虫是备用食材。亚克斯坦森通常把幼虫放入玻璃箱右侧的小烤箱内烘干,再与面粉、鸡蛋、糖等倒入搅拌机,搅成混合液,最后放入小烤箱下的大烤箱内烘焙成各种美食。他用昆虫烹饪的美食包括幼虫酱，据说吃起来有点儿像鸡肉酱;还有一款椰香巧克力蛋糕,无论外观还是口感，试吃者都觉得与传统巧克力蛋糕没什么区别。尽管大家对美食非常感兴趣,却并非人人都愿试吃。

●为在碳酸饮料市场与巨头可口可乐一争高下，百事可乐日前推出一款自助饮料设备---Spire。据悉该设备可以调制出 1000 多种风味的碳酸饮料，可置于餐馆及电影院等场所。 百事可乐表示,Spire 是该领域第一款智能自助设备，消费者仅需通过数字触摸屏就可以调配出喜欢的百事饮品，甚至还可以创造新口味。百事可乐全球饮料集团总裁布拉德·杰克曼(Brad Jakeman)接受纽约时报采访时表示，碳酸饮料开创之初就是由不断创新才从最初的药水转变为全民热爱的饮品,而 Spire 的出现即为再次调动苏打水带来的创造体验。

●5 月 20 日是全国母乳喂养日。我国婴儿纯母乳喂养率低于世界平均水平。专家告诫:母乳是婴儿最好的食品。母乳喂养有利于婴儿发育、母亲健康。国家卫生计生委 2014 年数据显示，我国不足 6 个月婴儿纯母乳喂养率农村为 30%,城市仅为不到 16%。全国知名母婴护理专家、北京市东城区第一妇幼保健院健康教育科负责人席雪介绍，多个因素影响城乡母乳喂养率。　(综合)

涪陵榨菜污染两度遭罚 高层矢口否认已投产

近日，记者在重庆市环保局官方网站看到，重庆市重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司(以下简称涪陵榨菜)坪山榨菜厂被村民投诉存在严重污染。记者致电涪陵榨菜,该集团总经理助理刘洁告诉记者，污染排放的事实确实存在,目前该厂仍处于施工建设中,没有投产,已全面停止收储榨菜工作。

村民投诉称,坪山榨菜厂因排放盐水(污水),致使当地自来水被严重污染。对此,重庆市环保局回复称，目前该厂完成了建设项目的环保审批,污染治理设施未建成。现场未发现有自来水被污染的情况。垫江县环保局对该厂未严格执行三同时制度进行了行政处罚。

根据我国《环境保护法》第 26 条规定:“建设项目中防治污染的设施,必须与主体工程同时设计、同时施工、同时投产使用。防治污染的设施必须经原审批环境影响报告书的环保部门验收合格后，该建设项目方可投入生产或者使用。”

据悉，重庆市涪陵榨菜集团坪山榨菜厂是垫江县 2011 年招商引资企业。规模为年加工鲜菜(榨菜)3 万吨,生产工艺为将鲜榨菜进行腌制后,运输到集团公司进行深加工。重庆市环保局表示,该厂于 2012 年 8 月建成并投入生产。

但刘洁对这一说法予以否认。他表示,工厂目前仍在建设中,并未投产。“是有一些污染的情况,但并非村民说得那么严重,只是未履行“三同时”制度。在环保设施还没有完善的情况下,先向当地收储榨菜放入窖池,村民投诉的就是该窖池排放污水，但目前已全面停止收储榨菜。”

据了解,这并非涪陵榨菜首次遭到处罚。2013 年 3 月,重庆市环保局接到坪山镇村民投诉,指坪山榨菜厂没有按规定排放污水,严重污染当地井水和土地，并提出市环保局可以出面检验田地是否受到污染。

重庆市环保局当时回复称，该项目未取得环保试生产许可,擅自投入(试)生产。并且未将环境保护“三同时”方案报送环保审批部门备案，导致生产废水未经处理直接排到工厂外面,对周边环境造成一定影响。针对其违法排污行为，垫江县环保局依法作出停止生产,限期完善环保污染治理设施、方案备案和项目审批文件验收等事项，未经验收同意不得擅自恢复生产。

年报显示,涪陵榨菜 2013 年实现营业收入 8.46 亿元，营业利润 1.54 亿元，净利润 1.41 亿元，分别同比增长 18.74%、6.58 %和 11.22%,每股收益 0.91 元,加权平均净资产收益率提升了 0.32%。一边是靓丽业绩,一边却是排污受罚，支撑涪陵榨菜利润增长的究竟是什么?作为一家上市公司,涪陵榨菜一再违反国家环境保护法规，又将公众利益置于何处?　(新华食品)

威龙葡萄酒负债率三年均值超 73% 上市圈钱还债?

近日,山东威龙葡萄酒股份在证监会网站上进行了预披露,招股说明书显示,威龙葡萄酒本次拟发行不超过 5020 万股，融资约 7.047 亿元，预计将在上海证券交易所上市。

此次募集资金主要用于四个投资项目,分别是 1.8 万亩有机酿酒葡萄种植(11481.64 万元)、营销网络建设(8061.73 万元)、4 万吨有机葡萄酒生产项目(30926.76 万元)以及偿还银行贷款(2 亿元)。

此次募集资金使用中,银行贷款占募集资金总额的 28.4%,外界人士多认为此次募集其实是为其高负债买单。

据招股书数据显示,2011 年至 2013 年,威龙葡萄酒合并资产负债率分别为 77.12%、72.69%和 71.47%,尽管资产负债率呈现逐年下降的趋势，但三年平均 73.76%的负债率,可以明显看出该公司在偿债风险上存在巨大隐患。

2011 年至 2013 年威龙葡萄酒的净利润,也呈逐年直线下滑的态势。从 2011 年的 11653.66 万元下滑至 2012 年的 8497.54 万元，到 2013 年净利润则只有 3541.07 万元，2011 年到 2013 年间，威龙葡萄酒净利润两次分别下滑 27.08%和 58.33%，如果单以 2011 年对比 2013 年的净利润，其下滑数字高达 70%，与其三年的平均负债率相差无几。

同时,该公司在 2011 至 2013 年的存货率也在持续走高,三年间,该公司存货占资产总额的比例分别为 36.25%、42.71%和 45.13%,平均存货率达 41.36%,存货占总资产比例较大,极大地影响公司资金流动的速率。

面临着三年间平均 73.76%的高负债率,42.71%的净利润平均下滑率和 41.36%的平均存货率,恐怕外界的“还债之说”并不是空穴来风,其招股书数据的表现,更是凸显出该企业存在的诸多经营和发展问题。

威龙葡萄酒在招股书中,解释了大环境下的酒企困窘发展的原因,国外葡萄酒的大举入驻,引发葡萄酒市场的激烈竞争以及国内酒企面临的政策性限制因素的影响,但是与同为葡萄酒企业的张裕和莫高作对比,张裕和莫高其负债率和存货率明显低于该公司。

张裕 2012 年至 2013 年的资产负债率为 25.40%和 17.57%，莫高股份在 2012-2013 年资产负债率则为 17.57%和 13.45%。张裕在 2012 年和 2013 年的存货占资产比例为 27.9%和 24.37%，莫高股份则为 18.39%和 13.39%。

记者致电威龙葡萄酒的总经办,针对其高负债率、高存货率以及利润率急剧下滑等提出相关采访问题,截至目前,该公司并未做出任何回应。

针对威龙葡萄酒现存问题,笔者询问业内专业人士,其表示,因威龙葡萄酒的高负债，高存货率以及现今公司发展缓慢的情况,预计其 IPO 路途可能更多波折,上市时间恐将推后。

山东威龙葡萄酒股份有限公司 2007 年 12 月 12 日成立,注册资本 6000 万,前身是烟台威龙葡萄酒股份有限公司,现公司主营有机葡萄酒的种植和销售。

(沈美)

食品安全

食用油短斤缺两 河粉大肠菌群超标

市民购买食用油时要留心了。“鹰姬花”、“鲁香” 等 9 种食用油被检出 “缺斤短两”和油品不纯正等问题。这是记者从广州市食安办 20 日公布的最新一期食品安全信息中了解到的消息。

记者了解到，本期公布的抽检食品共 1196 批次，其中合格食品 1163 批次,占 97.2%;不合格食品 33 批次,占 2.8%。广州市食安办表示,各监管部门已对抽检不合格食品依法实行下架、封存、召回等措施,按规定通报相关监管部门,对生产经营不合格食品的单位依法进行查处。

3 种粮食加工品大肠菌群超标

据了解,广州市食安办 4 月份在种养殖环节开展了蔬菜农药残留、生猪“瘦肉精”等畜禽违禁药物、水产品违禁药物的监测工作，累计监测（含速测）蔬菜类产品 21251 份,合格率 99.8%;畜禽产品盐酸特伦特罗监测 59672 份,莱克多巴胺 58535 份,合格率 100%;水产品 1367 份,合格率 98%。

而在生产环节，则组织开展了乳制品、粮食加工品等 13 个食品专项抽检工作,共计抽取样品 557 批次,实物质量合格 544 批次,实物质量合格率为 97.7%。其中,广州市浙鑫食品有限公司和广州市番禺区家兴食品厂的湿河粉,以及广州市从化财记沙河粉厂的湿米粉,均被检测出大肠菌群超标。

在餐饮服务环节,广州市食安办上月对餐饮服务环节的畜禽肉(生)、熟肉制品(自制)和食用油进行了监督抽检,共抽取样品 200 批次,经检验不合格 1 批次,实物质量合格率 99.5%。

其中，广州市番禺区石口太极酒家的自制烧肉被检出苯并(α)芘超标,标准值为小于 5.0g/kg,其实测值则是 6.8g/kg。据了解,长期摄入苯并(α)芘具有致癌作用,经过多次使用的高温植物油、煮焦的食物、油炸过火的食品、烧烤和烟熏肉制品等会含有苯并(α)芘。

广州市食安办建议,消费者在日常的饮食中应少吃烘烤、熏制、高温油炸食品。餐饮服务单位在熏烤、油炸食品时应改进烹饪工艺或方法,注意火候的掌握并避免食品直接接触火焰。

9 种食用油油品不纯正

在流通环节,广州市食安办上月对乳制品及含乳食品、肉制品等 13 个食品进行专项抽检,共计抽取样品 439 批次,实物质量合格 420 批次，实物质量合格率为 95.7%。其中,9 种食用油则被检出有缺斤短两或油品不纯正等问题。

根据抽检结果,有 7 种食用油存在缺斤短两的问题。缺斤短两最厉害的是柳局生活服务总公司花生油厂生产的满堂红压榨一级花生油,其净含量标准值为 1.8L,但实测值却只有 1.395L,相差了 405mL。

9 种食用油都存在折光指数、相对密度和脂肪酸组成等指标不达标的问题。广州市食安办表示,折光指数和相对密度是不同食用植物油固有的特征值,用以反映产品的纯度。若该项目不合格,说明油品不纯正,可能是掺假或掺杂别的食用植物油。

除了食用油外,市民平日用于煲汤的部分蔬菜制品也被抽检出不合格。抽检结果显示,佛山市顺德区嘉丰志成食品有限公司的剑花、广州家广超市有限公司康王店的白菜干,均被检出二氧化硫残留量超标,后者更是比 0.2g/kg 的标准值上限高 1.48g/kg。

广州市食安办表示,二氧化硫是一种漂白剂,可使食品表面颜色鲜艳、白亮、有光泽,并可起到防腐防霉作用。食用了二氧化硫残留超标的食物会产生恶心、呕吐等胃肠道症状。而导致蔬菜干制品产品中二氧化硫超标的原因,则是因为生产过程中过量使用二氧化硫类添加剂。　(南方)