

城口腊肉再出发 全产业链新升级



城口大巴山国家级自然保护区(北屏乡)

农历兔年春节将至,时下的秦巴山区腹地,伴随着炊烟袅袅升起,青冈木独特的烟火气混夹着腊肉浓郁的芳香从家家户户飘出,浓浓年味扑面而来。作为年货清单上不可或缺的主角,城口老腊肉靠着城口人民世代承袭、口传心授不断改良的熏制手艺,其制作工艺获得重庆市非物质文化遗产,深受大众喜爱。

一头连接着全国百万吨份额的腊味市场,一头连接着千家万户的增收致富。城口老腊肉是城口乡村振兴的举旗性产业。去年以来,城口县坚持“政府引导+市场推动”双向发力,建设实施标准化生产、社会化服务、质量检验检测、品牌保护和营销、利益联结“五大体系”,努力构建城口老腊肉全产业链,打造在城口老腊肉统一公共区域品牌下的多元供给产品,全力推动城口老腊肉再出发,助力老产业实现新发展。

夯实产业基础 立足生产源头建链强链

城口老腊肉优良的产品质量与秦巴山区良好的生态环境、饲料原料以及加工原料密不可分。城口高山生态猪生长在高海拔地区,以天然的富硒饲料为食,养殖周期长达300天以上,造就了城口老腊肉最优质原材料。

城口老腊肉再次出发,如何守住独特的风味,稳定产品质量和供给?去年11月,城口县举行2022年四季度招商项目集中签约仪式,其中琪金·荣昌猪养殖、食品加工示范基地建设项目备受关注。该项目由重庆琪金食品集团有限公司投资1.6亿元,将面向城口县咸宜镇、厚坪乡实施“联合养猪”计划,发展高山生态猪自繁自养,通过与城口优质品种杂交

形成更加优良的本土生猪品种,稳定城口老腊肉质量。

“从生产源头出发,补齐城口老腊肉产业基础链条。我们致力于探索制定适宜加工城口老腊肉的生猪杂交组合的筛选及养殖技术规范,同时进行地源性饲料挖掘及生物发酵饲料产品开发,提高养殖设施标准化改善生猪饲养条件,进一步提升城口老腊肉原材料标准化水平。”城口县农业农村委副主任付星基表示。

为保障老腊肉原料供应稳定,城口县充分调动广大农户养殖积极性,构建全新联农利农利益联结体系。建立农产品、生产资料、作业服务的利益分享机制,培育“龙头企业+农民专业合作社+家庭农场/农户”的

产业化联合体,以“保底+分红”的形式分配利益,形成“企业发展、农民增收”的良性循环机制。

一头整猪可用于加工城口老腊肉的原料不过80%左右,余下的“边角料”由于设备不足、批量不大等原因,无法加工成为其他产品,成为城口老腊肉生产企业的困扰。在高燕镇国丰村,城口县活禽屠宰冷链集配中心项目主体已建设完成即将投产,为老腊肉加工企业带来了一个喜讯。该项目新建标准厂房3600平方米(二层),建设配套禽类屠宰生产线、白条猪精分割包装生产线。项目投产后,可实现每天精准分割600余头白条猪,通过助力企业降低内部损耗而降低成本,提升屠宰加工和冷

链配送能力,促进生产加工企业提档升级。

乡村振兴,产业为要。城口县积极传承弘扬传统工艺,积极动员群众利用和改造房屋,建设一批具有城口本土特色的老腊肉炕房,还原真实、传统的老腊肉熏制技艺和生产现场。通过猪种选择、养殖、屠宰、加工炕房环节实行标准化生产,每生产销售1吨城口老腊肉可带动10户农户年均增收3000元。城口老腊肉年销量达8000吨,年产值达8亿元,每年带动1.5万余户农户年均增收1万元以上。

推动城口老腊肉再出发,城口县计划用3至5年时间,实现老腊肉生产规模达到1.5万吨,产值实现20亿元以上。



城口老腊肉独具风味

促进融合发展 强化品牌保护固链拓链

近日,打开“城口发布”微信公众号,城口老腊肉数字博物馆正式上线。以“传承千年的美味”为主题,城口老腊肉数字博物馆共包含“历史文化”“产业体系”“分级分类”“垂涎美食”“数字商城”5个板块。网友还可以扫描二维码线上购买香肠、腊肉、腊排骨等特色产品,足不出户也能体验到浓浓的乡愁味道,云游共同见证“老腊肉”焕发新生机。

城口老腊肉数字博物馆是城口县挖掘老腊肉文化,擦亮城口老腊肉金字招牌,促进产业融合发展的积极探索。去年以来,城口县不断打好“服务牌”,扎实做好产业发展配套服务,优化县域营商环境,促进城口老腊肉产业融合发展。

农业品牌是推动城口老腊肉产业高质量发展的关键举措。城口县以“品牌、标准、文化、场景”融合为引领,协同创新产品功能、产品设计、产品溯源和场景体验,打造老腊肉展览馆、老腊肉非遗工坊、老腊肉小镇、老腊肉文化体验馆、老腊肉数字博物馆等方式,在形成“大巴山晒谷+分级分类产品+企业自主品牌”品牌矩阵的基础上,实现文化与健康、绿色与生态、线上与线下深度融合。

围绕城口老腊肉品牌策划营销,坚持“电商销售+订单生产+现场体验营销”的营销策略,建设集物流、集配、销售等功能的电商服务中心,通过“线上”直销、“线下”直营等方式,把城口老腊肉推向全国市场。

促进服务优化推动产业转型升级,探索建立城口老腊肉全产业链金融支持体系,为市场主体、养殖户提供技术支持和社会服务。建立涉农资金整合平台和生猪养殖“保险+期货”风险防控机制,优化政府扶持和金融支持政策,撬动社会资本投入。

新的组合式税费政策出台后,城口县第一时间为赵孝春野生食品开发有限公司送去“税收红利账单”和最新适用政策。从疫情期间的房屋、土地两税困难减免1万余元,到小型微利企业所得税优惠减免20余万元,再到享受制造业中小微企业缓税12万余元和“六税两费”减半2万余元……税费支持政策助力生产车间的升级改造和生产线扩能,赵孝春老腊肉品牌在2021年销售额超过2000万元,销售腊肉超过200吨。

咬定青山,只争朝夕,开辟城口老腊肉产业转型升级新赛道,城口老腊肉正逐渐实现带动一个产业发展、帮扶一方百姓致富、助推一方经济增长,成为乡村特色致富新产业。刘钦 陈钰桦 图片除署名外由城口县委宣传部提供



城口县坪坝镇美级美食品有限公司生产车间 摄/徐坛



城口巴山物语公司主播正在直播间向网友介绍城口老腊肉 摄/黄伟

提升产业能级 聚焦质量检验补链延链

传统城口老腊肉因其特有的地域环境而造就了独特风味。然而市场上腊肉产品良莠不齐,风味不一,严重影响城口老腊肉产业发展。

质量标准是经济活动和社会发展的技术支撑。去年以来,城口县积极开展城口老腊肉质量安全、产品溯源、产品认证,制定实施地方标准、企业标准、工艺流程标准,建立城口老腊肉分级分类品质控制体系。

去年8月,城口县老腊肉行业协会发布城口老腊肉团体标准,对城口老腊肉产品保护范围、加工规范、分级、要求、检验方法、贮存等进行了详细规定。标准将城口老腊肉定义为在产品保护范围内,选用优质猪肉或副产品,按照传统工艺生产、加工的腌腊制品。同时修订城口老腊肉传统炕房建设生产技术规范、生猪育肥

饲养管理技术规程、老腊肉加工工艺及流程等6项城口老腊肉系列地方标准,助力城口老腊肉做大做强产品质量,从而提升产业发展能级。

在城口老腊肉产品分级分类标准方面,围绕不同的生产周期、养殖和炕制标准等分级分类城口老腊肉——

满足无芥并茭、亚硝酸盐,低过氧化物值,富含硒元素和不饱和脂肪酸“两无两富一低”之外,使用生长在高海拔1200米以上、活动范围2万平方米的100%城口保护猪种跑山猪,采取7倍于全国平均值的土壤硒含量所产地源性杂粮谷物喂养,历经10个月以上生长周期、传统炕制90天以上,12°C低温发酵,方能成就黑标城口老腊肉“晒世珍品”。

采用50%城口保护猪种血统,

生长在高海拔800米以上,生长周期8个月以上,历经传统炕制60天以上,方能成就金标产品。

绿标产品则精选生长在高海拔400米以上、6个月以上生长周期的城口保护区培育优质猪种,采用低于国家标准来并茭、亚硝酸盐,低过氧化物值,富含硒元素和不饱和脂肪酸标准,传统炕制20天以上、12°C低温发酵。

建立城口老腊肉黑标、金标、绿标的标识体系,健全“区域公用品牌、企业品牌和分级分类”的品牌矩阵。

“城口老腊肉有了团体标准和分级分类标准,改变了企业单打独斗的情况,有利于企业提升产品质量,增强市场竞争力,我们经营和发展更有信心了。”位于城口县坪坝镇新华村的重庆美级美食品有限公司去年老

腊肉产量约700吨,在质量标准的指导下,公司将老腊肉产品划分为4个等级,并运用相关标准积极研发老腊肉预制菜等产品,企业发展呈现欣欣向荣的景象。

与此同时,以城口老腊肉特色产业园区建设为抓手,一批老腊肉产业强村和老腊肉产业强镇正在加速布局,同时畜牧科技院、西南大学、中粮食品健康研究院等共同组建城口老腊肉研究所、城口老腊肉地标产品赋能中心呼之欲出,开展有计划、有目标、有准备的产业链招商,积极引进关键环节企业和配套企业,畅通老腊肉产业链上下游循环,汇聚老腊肉产业人流、资金流、信息流……一系列组合拳落到实处,以创新求发展,以项目强产业,城口老腊肉再出发后劲十足。