

展最美“乡”景·促和美乡村 | 西部农交会



重庆17个农产品入选 2023年全国名特优新农产品名录 两款产品上榜2023年十大农产品新品名单

本报讯（记者 苏畅）9月22日，第二十一届中国西部（重庆）国际农产品交易会（以下简称“西部农交会”）在重庆国际会议中心开幕。本次西部农交会发布了2023年全国名特优新农产品名录和十大农产品新品名单，其中重庆有17个农产品入选2023年全国名特优新农产品名录，两款产品上榜2023年十大农产品新品名单。

全国名特优新农产品是指具有显著地域特征和独特营养品质特色，有稳定的供应量和消费市场，公众认知度、美誉度高的农产品。今年，全国名特优新农产品名录新增744个农产品，重庆的璧山葡萄、城口核桃、铜梁砂糖李、南川玄参、奉节白茶、江津甜橙、涪陵胭脂萝卜等17个农产品入选。

据了解，目前全国名特优新农产品名录共包含3970个农产品，其中重庆有111个农产品被纳入该名录。

本次西部农交会还发布了2023年十大农产品新品。记者梳理发现，十大农产品新品包括乳制品、预制菜、饮品、调味品、酒品、休闲食品等多个品类。

其中，乳制品有内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司的“特仑苏沙漠有机奶”、内蒙古伊利实业集团股份有限公司的“伊家好奶酪”；预制菜有成都希望食品股份有限公司的“美好小酥肉”、山东得利斯食品股份有限公司的“得利斯奥尔良烤翅”、甘肃奇正实业集团有限公司的“青稞

素牛排”、山东省创新研究院有限公司的“鲁商舌尖滕州辣子鸡”；饮品有云南摩尔农庄生物科技有限公司的“摩尔农庄聪滋牌核桃牛磺酸乳酸锌饮料”；调味品有益海嘉里·丰厨（重庆）食品股份有限公司的“四川风味麻辣红油”；酒品有重庆江记酒庄有限公司的“梅见·三年坛陈”；休闲食品有广东金菱食品科技有限公司的“鲜芝士菠萝月饼”。

重庆的两款产品凭啥上榜农产品新品名单？

“我们生产的‘四川风味麻辣红油’采用传统工艺，以优质菜籽油、花椒、辣椒为原材料，经过离心、过滤、沉降等多重除杂熬制而成，最大限度将油香、椒香等多重滋

味融入产品当中。”益海嘉里·丰厨（重庆）食品股份有限公司相关负责人介绍。

“我们选择广东普宁、福建诏安、四川大邑、云南洱源四个青梅优质产区的十种梅果作为青梅酒的原材料，精选大果，手工摘取，并以2年以上的高粱酒为基酒，经过5道浸泡流程，出坛后加入陈化年份在3年以上的梅酒进行风味调和，最终制成‘梅见·三年坛陈’产品。”重庆江记酒庄有限公司相关负责人介绍。

“接下来，我们将进一步推动我市全国名特优新农产品和全国农产品新品的市场化、品牌化发展，促进产销对接，推动优势特色产业持续健康发展。”市农业农村委有关负责人表示。

论坛

三峡柑橘产业发展论坛举行 院士专家献策 重庆柑橘产业高质量发展

□本报记者 栗园园

重庆是中国柑橘的重点产区，面积和产量分居全国第五、第七位。按照打造“33618”现代制造业集群体系总体部署，我市提出到2027年实现柑橘产业总产值突破500亿元的目标任务，加快推动三峡柑橘高质量发展。

围绕这一目标，西部农交会期间，我市举办三峡柑橘产业发展论坛，邀请到中国工程院院士单杨、中国工程院院士赵春江、全国农业技术推广中心总农艺师王积军、浙江大学教授陈昆松、西南大学研究员周常勇、华中农业大学教授程运江、市农技推广总站研究员熊伟等院士和专家，为重庆柑橘产业高质量发展建言献策。

优化产后环节

陈昆松认为，目前在农产品生产过程中，普遍存在一二三产融合发展不平衡、不充分的问题，具体表现为产前关注大、投入量大，但产后表现乏力。柑橘产业也是如此。

“产后环节才是产业增效的核心，目前在柑橘产后环节，最大的问题是损耗严重。”陈昆松说，不断提升提质减损增效核心技术很关键。

程运江也就柑橘采收后生产问题发表了看法。他表示，目前在柑橘采收后生产上普遍面临传统好做法传承不到位、新技术推广困难、采收粗放、腐烂率高、包装五花八门等诸多问题。他建议加快建设柑橘采收后生产体系，包括优化升级保鲜生产装备、新型涂膜剂替代单果套袋、通过栽培措施改善果面蜡质进而提高果实贮藏性能等。

长期科技助力潼南柠檬产业发展的单杨建议，在产后环节应加大对柑橘果胶的开发利用。

他说，目前全球果胶年需求量逐年增加，我国果胶消费80%以上靠进口，“目前商业果胶的提取主要来自于柑橘皮，以我国柑橘产业基础来看，发力果胶加工的空间巨大。”

数字技术赋能

赵春江以《数字技术促进柑橘产业高质量发展》为题，就目前国内外的柑橘数字化生产技术进行了分享。

他认为，农业目前已进入数字化时代。通过数字技术，可提高农业劳动生产率、促进涉农资源优化配置、降低农业生产管理成本、加速农业社会分工协作、提升农产品质量品质、推动农业供应链管理创新，进而促进农业高质量发展。

“尤其是对重庆这样的丘陵山地地区来讲，数字技术的利用在农业生产中更加重要。”他建议加快建设农业物联网，通过遥感、光谱等技术，实现对果树植株和土壤信息的实时获取。同时，运用无人机监测技术、高空高分辨率的遥感技术等，更好地监测病害发生情况，并对病害程度进行分析，进而快速采取防治措施。

他建议重庆要加快发展丘陵山地果园农机装备的智能化技术。“重庆地块小、坡度大、土壤类型多，需要尺寸小、转弯半径小、倾翻极限角度大、通过性好、换装便捷、驾驶安全的农机，通过搭载智能化技术、设备，可以更好地解放人力。”赵春江说。

做大做强品牌

产业发展，品牌也是关键一环。如今，我市正全力打造“三峡柑橘”品牌。

论坛上，王积军围绕“三品一标”创建，就如何打造农业品牌作了分享。

“农业品牌建设是个系统工程，需要多部门协同发力，久久为功。”王积军说，目前新的“三品一标”已升级为品种培优、品质提升、品牌打造、标准化生产，这为农业品牌打造指明了方向。

“品牌打造是品牌建设的核心，品种培优、品质提升和标准化生产都是为品牌建设打基础。”王积军说，在品牌打造过程中，要做到区域公共品牌、企业品牌、产品品牌“三位一体”，互相支撑，共同发展。

论坛上，周常勇、熊伟两位专家也就柑橘黄龙病防控形势三峡库区柑橘轻简化栽培技术等进行了分享。

签约

城口老腊肉 现场“卖”了2.379亿元



城口老腊肉“再出发”推介洽谈会上，展台摆放的腊肉产品吸引市民试吃。
记者 栗园园 摄/视觉重庆

本报讯（记者 栗园园）9月22日，西部农交会期间，城口县举办城口老腊肉“再出发”推介洽谈会。会上，一批城口老腊肉订单现场签订，签约总金额2.379亿元。

推介会上，城口县相关负责人介绍，城口老腊肉历史悠久，目前品牌价值已超过4亿元。近年来，城口县围绕“国际标准、国内顶级、行业标杆”总目标，着力实施标准化生产体系、社会化服务体系、质量检验检测体系、品牌营销体系、利益联结体系“五大体系”建设，推动城口老腊肉产业瞄准高质量发展“再出发”。

推介会现场，城口县相关腊肉生产企业对开发的腊肉产品进行推介，展台上摆放的腊肉产品吸引了不少市民前去试吃。

据了解，目前城口老腊肉年销量超8000吨、产业链总产值超30亿元，带动全县1.5万户农户户均增收1万元以上，成为城口推进乡村振兴的支柱产业。下一步，城口县将继续抓好“五大体系”建设，制定出台城口老腊肉“再出发”24条政策，将城口老腊肉产业打造成百亿级全产业链。



▲9月22日，西部农交会现场，展品琳琅满目。

记者 郑宇 摄/视觉重庆

推介

优质农产品 邀你来品尝

9月22日，第二十一届中国西部（重庆）国际农产品交易会（以下简称“西部农交会”）举行优质农产品品牌推介活动，推介了城口老腊肉、开州香肠、巫溪老鹰茶、山东枣庄滕州辣子鸡等优质农产品品牌。据悉，西部农交会优质农产品品牌推介活动将持续举行至9月24日，接下来还将向广大消费者推介重庆小面、黔江猕猴桃、梁平螺蛳等20余款优质农产品品牌。



城口老腊肉

老腊肉是城口县的美食名片，生长在高海拔地区的高山生态猪加上考究的生产工艺，造就了城口老腊肉独特的风味和口感。

“我们制定推出城口老腊肉黑标、金标、绿标三种标识，其中黑标是最高标准等级。”城口县相关负责人介绍，黑标腊肉产自海拔1200米以上的跑山猪，养殖周期在10个月以

上，腌制时间在35天以上；金标腊肉产自海拔800米以上的跑山猪，养殖周期在8个月以上，腌制时间在25天以上；绿标腊肉产自海拔400米以上的生态猪，养殖周期在6个月以上，腌制时间在15天以上，三种标识标准不仅保障了产品品质，还让城口老腊肉更有品牌辨识度。



开州香肠

如今，开州香肠在传统工艺的基础上，进一步优化产品，制成低轻盐、多口味的腊味产品。

“例如重庆渝联食品有限公司采用青冈原

木，高炕慢火熏制香肠，产品不咸不腻，并以山胡椒为原料制出山胡椒香肠产品，又如重庆开州区旭恒食品公司针对不吃辣的消费者，开发出酱香味香肠产品。”开州区相关负责人介绍。



巫溪老鹰茶

老鹰茶是我国的特有古茶种，在唐朝至明清时期，巫溪老鹰茶曾为贡茶。

“巫溪老鹰茶野生资源丰富，全县老鹰茶在地面积约5万亩，野生古树超过5000棵。”巫溪县相关负责人介绍，针对不同消

费人群，巫溪已推出或正在研发定制化老鹰茶产品，比如针对小孩和老人开发出老鹰茶果冻、茶酥，针对中老年人研制出老鹰茶陈皮饮料，并准备开发火锅伴饮的罐装饮料。



山东枣庄滕州辣子鸡

除重庆的产品外，活动还推介了山东枣庄滕州辣子鸡。

“我们的辣子鸡有‘三宝’，一是枣庄散养

小公鸡，二是枣庄薄皮螺丝椒，三是枣庄大红袍花椒，吃起来肉质细嫩，口感麻辣鲜香。”山东省创新研究院有限公司相关负责人介绍。

本报记者 苏畅 图片均为资料图片



▲西部农交会现场，直播团队现场带货。
记者 郑宇 摄/视觉重庆



▲西部农交会现场，记者体验VR智慧数字农业。
记者 郑宇 摄/视觉重庆



▲西部农交会武陵展区展示的可生吃的水果笋。
记者 赵伟平 摄/视觉重庆