

到2020年,“松林牌”松江大米绿色食品认证率达到60%以上;松林猪肉绿色食品认证率达到30%以上

提速绿色食品认证率,底气从何而来?

在前不久举行的上海市政府新闻发布会上,市委农办、市农委主任张国坤表示,上海在推进农业供给侧结构性改革中,将重点调整“三品一标”的结构。“未来,我们的目标是提高绿色、有机农产品在整个认证中的比重。”

新近推出的《上海市都市现代绿色农业发展三年行动计划(2018-2020年)(征求意见稿)》中,也再次强调提升绿色食品认证率:到2020年,地产农产品的绿色食品认证率达到20%。强化认证管理,培育绿色优质品牌。在“乡村振兴战略”实施中,提升农产品品牌影响力、号召力和竞争力,推进都市现代农业“绿色”升级,已在全市上下形成共识,并正在付诸行动。

日前,记者走进上海农业产业化重点龙头企业——上海松林工贸有限公司一探究竟。

□记者 黄粉扣

2020 绿色认证:
“松江”大米 60%以上
“松林”猪肉 30%以上

这是一间不大,但收拾得非常整洁的普通办公室,上海松林工贸有限公司董事长王龙钦拿起手中正在阅读的材料对记者说:“这是新近推出的《上海市都市现代绿色农业发展三年行动计划(2018-2020年)(征求意见稿)》,我们正按照《意见稿》提出的要求,根据种养结合家庭农场实际情况,研究制定2018年绿色食品认证申报数。”

据了解,目前,松林种养结合家庭农场已达81家,水稻种植面积达12000亩,其中,优质品种种植面积达7590亩;公司拥有4个大型种猪场,饲养生产母猪6000头,年提供苗猪达15万头,种养结合家庭农场上市商品猪可达12万头,是上海市最大的生猪繁育基地。

“2018年,我们打算在现有‘松林牌’松江大米绿色食品认证率3.5%的基础上,正式开启提升绿色食品认证模式,培育一批知名度、美誉度和市场竞争力强的农产品知名品牌,为松林产品升级换代、提质增效,夯实生产基础。”王龙钦进一步介绍说,《意见稿》提出的任务是到2020年,地产农产品的绿色食品认证率达到20%。“而松林公司的目标是力争到2020年,‘松林牌’松江大米绿色食品认证率达到60%以上;松林猪肉绿色食品认证率达到30%以上。”

“制定这样一个高目标,松林的底气从何而来?”

“我们的底气源自松林产品品质。”

质。”

采用优质水源浇灌、施用猪场有机肥的沪上唯一稻米类地理标志保护产品“松林牌”松江大米,产于黄浦江上游水质保护区沿岸,具有水净、地净、空气净生长环境优势。自2008年以来,松林公司坚持要求种养结合家庭农场,每年两次利用经过半年发酵的猪场有机肥浇灌粮田,若种植优质品种,则农田必须连续施用猪场有机肥四年以上。“松林牌”松江大米的主栽品种“松早香1号”和“松香粳1018”,是松江区农技中心自主繁育的优质水稻品种,并获有知识产权专利。2014年,“松早香1号”通过审定;今年7月,“松香粳1018”也通过上海市农作物品种审定委员会审定。“松林牌”松江大米香味浓郁,营养丰富,米饭晶莹如玉,食之清新可口,黏而不腻,熬粥更是凝头十足。经农业部稻米及制品质量监督检测中心检测,糙米率、精米率、整精米率、胶稠度、蛋白质含量等5项指标均达到国家一级优质米品质标准。自2014年起,该品种已连续两年在市区区域性试验中夺冠。去年,在市农技推广中心举办的早熟优质大米评审活动中,“松早香1号”荣获一等奖。今年10月,在由上海市国庆新大米产销联盟(筹)、上海市农业旅游经济协会、东方城乡报主办的上海新大米品鉴活动中,“松林牌”松江大米又以较高的票数遥遥领先。日前,在市农委举行的2017年上海地产优质大米品鉴评优活动中,经过11位中外稻米专家和百名市民代表“全覆盖盲评”,“松林牌”松江大米松香粳1018荣获银奖。

田园养殖,良种好料,全程冷链……多年来,松林公司着力构筑生猪生态全产业链,精心打造安全、卫



生、优质的“美味猪肉”。2011年,该公司耗资2000万元,从荷兰引进一批国际著名的优良种猪“托佩克”。该猪种具有耐热、抗病,猪肉口感好,适合亚洲人的口味,产出的五花肉特别嫩、鲜。松林公司从引进种猪开始,育种、饲养、屠宰、加工,直至销售,全过程实行全面的质量监控。该公司建立严密的肉猪上市溯源系统,每头松林猪都有自己的身份证——信息追溯码。从母猪配种开始就建立档案,通过这电子“小耳标”上的号码就可以实现产品生产全程追踪,确保产品安全、卫生、优质。该公司还投资1.3亿元,引进荷兰MPS国际先进的屠宰工艺和设备,建立一座采用现代化生猪屠宰工艺和设备、每小时可屠宰400头、年屠宰加工能力达100万头的大型规模化肉类加工企业——上海松林肉食品有限公司。为了确保肉制品质量,防止产品交叉污染,该公司屠宰车间及分割包装车间采用单层水平布置,并严格区分为非清洁区、半清洁区和清洁区三个区域。屠宰工艺采用流水作业线,用传送带和吊轨移动屠畜和胴体,减轻劳动强度,减少污染机会,保证肉品质量。经过十多年的不懈努力,“松林牌”猪肉已成为消费者心目中的猪肉品牌产品,不仅连续多年被评为上海市名牌产品、上海市著名商标等荣誉称号,2017年还获得第十八届中国绿色食品博览会金奖。

品牌化建设是一项艰巨而复杂的系统工程,它不仅需要企业以过硬的产品质量作为支撑,而且还要有完善的系统化管理为保证,才能逐渐在广阔的市郊大地竖起旗帜。

“确实如此,提交绿色食品认证申请后,还有大量的基础工作要做。”王龙钦详细介绍说,生产绿色食品,“优良生态环境”是前提,所用农药和肥料皆不能超出农业部颁布的使用准则的范围。所以,松林公司根据认证标准,为提交认证申请的“松林牌”松江大米专设一套种植标准,让绿色食品认证标准精准到田;进一步完善生产档案,建立严格的抽查、审核和种植制度,对申报绿色食品认证的农产品实施生产、加工全过程的质量控制,以确保“松林牌”松江大米的质量。

从“卖稻谷”到“卖大米”再到“卖品牌”,品牌化是传统农业向都市现代绿色农业发展的必由之路。王龙钦表示,将围绕“扎实推进上海都市现代绿色农业发展”这一主旨,根据市农委、区农委提出的要求,进一步发挥松江地产农产品的生态优势,不断夯实“松江大米”的生产基

础,“未来,我们的目标是‘松江大米’绿色食品认证全覆盖。”

全国首批、上海首家
松林牌田园鲜猪肉
有望获得无抗认证品牌

如果说“松江”大米、“松林”猪肉绿色食品认证尚处于春播、夏管阶段,那么,松林生猪的无抗认证已步入金秋收获季节。确切地说,松林牌田园鲜猪肉获得全国首批、上海首家无抗认证品牌猪肉仅一步之遥。

多年来,松林公司在精心构筑种猪繁育、饲料加工、肉猪养殖、加工销售为一体的生猪生态产业链的过程中,独创“田园式”养殖模式,致力打造种养结合、生态循环、环境优美的田园生态系统。目前,松林猪都是由一个个家庭农场主代养,采取种养结合的模式,一片粮田+一座小型养猪场,畜禽粪便都转化成有机肥,输送到周边农田中去,变废为宝、低碳循环。这些猪就像生活在一个个低密度的“田间别墅”里,生态环境好,身体也更健康。

在生猪养殖中,松林公司坚持“做一名不使用抗生素和激素的实践者和倡导者”,实施无抗养殖技术。为了确保“松林猪肉”又好吃、又安全。该公司选取天然优质原料作为喂养的饲料,拒绝使用一切有害添加剂。同时,根据生猪不同生理阶段的营养需求,配置5种不同营养成分的饲料。在生猪饲养过程中用中药萃取物替代抗生素,使松林产品成为美味可口的生态猪肉。“我们严格按照世界卫生组织要求:对健康动物食粮中不添加抗生素。”王龙钦介绍,目前,松林公司采用益生菌发酵技术促进粗饲料的快速转化,以提高消化利用率,利用发酵产生的菌体蛋白、酶、氨基酸和一些小肽等进一步加强动物机体的免疫功能,促进生猪营养吸收,改善猪肉的风味和营养。

据介绍,益生菌发酵饲料是指在人为可控的条件下,以植物性农副产品为主要原料,通过一种或多种有益复合微生物的发酵作用,使饲料中富含更多的活性益生菌菌体、有益代谢产物、有机酸和可溶性多肽等小分子物质,同时消除饲料中的部分抗营养因子,起到促进生长、维持动物健康的作用,是一种无

毒害作用的生物饲料。

实施无抗养殖,前提是猪要健康。近年来,松林公司为每个家庭农场投入18万元,安装J.S.MRM分子共振水处理系统,对猪的饮用水进行净化处理,提高活化水质。同时,引进世界一流养殖环境控制设备——生物防疫水离子雾化系统,净化空气环境,让猪在最舒适的环境中生长。

从严格意义上来说,无抗畜产品,不等同于无抗养殖。据相关资料显示,无抗畜产品的实现方法有两种:一是不使用抗生素;二是在使用抗生素生产后,在产品销售时不含有抗生素。而“松林牌”猪肉则是真正意义上的无抗养殖,不仅严格的无抗养殖标准贯穿于松林生猪养殖的全过程,而且屠宰环节也采用先进的冷却排酸工艺。每次屠宰前,先将生猪静养6小时,10小时空腹清肠,而先进的流水线也注重减少生猪的应激反应,否则生猪会因为紧张而分泌毒素在猪肉里。宰杀后,冷却排酸工艺采用在0℃冷却间冷却18小时。其后续加工、流通和销售过程中始终保持在0℃—4℃摄氏度这个温度范围内,使其肌肉蛋白质正常降解,肌肉排酸软化,嫩度明显提高,有利于人体的消化吸收,肉品在健康、安全、营养、卫生等方面具有明显优点。

目前,松林牌田园鲜猪肉已通过无抗认证品牌猪肉初步检测,预计今年12月底就可获得认证证书。

其实,一头无抗猪的养成,不仅会增加企业的管理难度,而且会影响企业的经济效益。“实施无抗养殖,每批生猪饲养周期要延长1个星期,对公司来说可能会带来损失好几百万元(以一年出栏15万头生猪计算,增加成本约达五六百万元),但从公司产品品牌、品质长远考虑,这笔账完全划算。”王龙钦表示,从公司成立的第一天起,松林人就立志要卖上海最好吃、最安全的猪肉,打造生猪全产业链的百年老店。

“新时代要有新气象,更要有新作为。”松林人又开始了传承“工匠精神”,打造“百年品牌”的新征程。据悉,明年,该公司计划在东北三省建立万亩以上绿色食品原材料生产基地,进一步完善生猪生态全产业链。

