

一季度江苏 RCEP 签证出口货值居中国首位

RCEP 护航, 搏击全球市场底气更足

本报讯 《区域全面经济伙伴关系协定》(RCEP) 生效实施步入第二年, 一线企业加速融入这一全球最大自贸“朋友圈”。今年一季度, 江苏 RCEP 签证出口货值 122.18 亿元, 同比增长 42.43%, 居中国首位。南京海关和江苏省贸促会共签发 RCEP 原产地证书 4.41 万份, 同比增长 87.12%, 相关企业可享受目的国关税优惠 1.22 亿元。江苏省企业享受进口 RCEP 货值 40.84 亿元, 享受关税优惠 8691.55 万元, 同比均增长 2 倍。

打样、裁剪、缝制、检品……

走进位于如皋市九华镇的南通东润实业有限公司生产车间, 工人们正抢抓时间赶制订单。作为服装出口企业, 该公司今年一季度向如皋海关申领 RCEP 原产地证书超 300 份, 为国外客户节省税费 100 多万元, 吸引不少中高端品牌服装订单。

纺织服装是南通支柱产业, “牵手” RCEP, 让企业收获更多订单, 拓展更广阔的市场。随着 RCEP 项下日本对中国纺织服装关税逐年减让, 企业在国际市场的竞争力逐步提升, 有利于进一步优化纺织产业结构。

4 月 18 日, 南通富美服饰有限公司为其近期出口日本的帽子向南通海关申请签发 3 份 RCEP 原产地证书, 该公司日本客户可实现减免进口关税约 2.5 万元。

“RCEP 协定生效, 为公司带来更多发展机会, 吸引和稳固了国外客户。”南通富美服饰有限公司关务刘晓玉介绍, “得益于海关的指导, 我们了解到自 4 月 1 日起日本执行 RCEP 项下第三年的关税承诺, 公司产品的进口税率在去年基础上再下降, 这进一步增强我们产品的国际竞争力。一季度, 我们出口日本的产品基本都申领

了 RCEP 原产地证书, 总数超过 200 份, 同比增长超 100%。”

为持续提升优惠协定利用率, 海关加大对中小企业的定向帮扶, 及时指导企业择优选择原产地证书种类。如皋市嘉和服装厂负责人蒋建荣通过参加线上政策宣讲会, 进一步了解企业后, 第一时间向如皋海关咨询申请 RCEP 原产地证书需要的材料和流程。“中国对日本出口成衣税率将逐步降为零, 作为一家成衣出口企业, 这非常有利于我们拓展、维护长期合作客户。”蒋建荣说。(记者 王梦然)



5 月 2 日, 市民和游客来到南京钟山风景区打卡。据大数据统计, 4 月 29 日零时至 5 月 1 日 16 时, 中国景区游客量排前十的景区中, 南京夫子庙秦淮风光带、南京钟山风景区入围。 吴俊摄

家纺小镇办起“迷你广交会”

“这个床套是什么材质? 有多少种颜色? ……”5 月 9 日上午 10 点, 南通市海门区三星镇叠石桥市场三期核心交易区一楼过道, 56 张长桌搭建的洽谈交易区人头攒动, 每张长桌后面都坐着一位国际采购商, 本地家纺企业的代表则捧着床单、被套、枕头等围在桌前, 推荐自家产品。

这些外商都是从刚刚闭幕的广交会上请来的。三星镇拥有中国最大的家纺专业市场, 家纺床品中国市场占有率超 40%, 远销 130 多个国家和地区。本届广交会上, 该镇 17 家家纺企业参展, 收获订单总额超 1500 万美元。“有机会参加广交会的企业毕竟是少数, 我们就想邀请一批采购商到三星, 办一场家门口的‘广交会’。”叠石桥市场发展服务中心主任范林杰介绍。

广交会一闭幕, 来自意大利、俄罗斯、墨西哥、埃及、巴基斯坦等近 20 个国家和地区的 56 位国际采购商就组团来到三星

镇。主办方为每位外商都设置“摊位”, 写明采购需求, 100 多家家纺企业带着产品入场洽谈。

“守摊”仅一天, 意大利采购商安娜就下了超过 50 万美元的意向订单。“没想到这里有如此庞大的家纺产业集群, 我已经加了很多微信好友, 将跟他们深入对接、寻找更多合作伙伴。”第一次来三星镇的安娜兴奋地说。不用出远门、不用布展就能接触到大量优质外商, 南通环格国际贸易有限公司总经理滕霞派出 3 名代表到现场找客商面对面推介产品, 还打算邀请客商去厂里实地考察。经过深入对接, 已跟 5 位客商达成合作意向。

“迷你广交会”持续一天半, 共达成 605 笔 974 万美元意向订单。范林杰介绍, 过段时间, 还将组织家纺企业到广州、义乌等地举行外贸对接活动, “引进来”与“走出去”相结合, 帮助企业拓展市场。(记者 徐超 通讯员 俞新美 秦益民)

江苏 5 项水利工程荣获大禹奖

本报讯 近日, 2021—2022 年度中国水利工程优质(大禹)奖评选结果公布, 全国共有 36 项工程获奖。江苏新沟河延伸拓浚工程江边枢纽, 南水北调东线一期工程洪泽站和泗洪站枢纽, 泰兴市马甸水利枢纽改建工程, 昆山市城镇污水处理提升工程共 5 项工程获此殊荣。至此, 江苏累计获得大禹奖工程项目总数已达 39 个, 占获奖总数的 16.4%, 占比和数量均为中国第一。

中国水利工程优质(大禹)奖是中国水利工程行业的最高奖项, 以工程质量为主, 兼顾工程建设管理、工程效益和社会影响等因素, 评选起点高, 要求严, 评选活动在水利部指导下, 由中国水利工程协会组织实施。获奖工程充分体现了设计先进、质量优良、管理科学、工程效益和社会效益显著的特点, 是中国水利工程建设中的精品。

(记者 洪叶)

江苏全力推动预制菜产业发展——预制菜新赛道, 淮扬菜已就位

“我们这款红烧马蹄狮子头选用纯猪肉配上 10% 的马蹄丁, 肥而不腻, 肉香味十足。再看这款鸡汤大狮子头, 以熬足 4 小时的老母鸡汤煨炖, 买回家后简单加热即可享用。”日前, 在 2023 世界预制菜产业大会上, 江苏松食家供应链、小松食材行的负责人张小松给前来参展的顾客们展示鸡汤狮子头、雪花牛仔粒、黑米香肠等多款淮扬风味的预制菜产品, 而一旁的同事只是简单将狮子头从冰柜取出, 放在水里蒸上 5 分钟, 一道冒着热腾腾香气的鸡汤狮子头就出炉了。

“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。培育发展预制菜产业。”今年发布的中央一号文件首次将预制菜写入其中, 预制菜产业首次成为乡村振兴的重要载体。

淮扬菜作为长江下游地区的代表风味, 是中国四大菜系之一。在今年江苏省委一号文件“鼓励发展预制菜等新型食品加工业”的政策指引下, 江苏淮扬菜系如何抢抓机遇, 实现高质量发展, 记者展开了调查。

5 月 4 日, 记者在主营淮扬菜预制菜的东园食品集团看到, 智能包子生产线从和面、压面、注馅、成型、醒发、蒸制、速冻、包装入库, 实现了产品标准化, 而另一旁的三文鱼智能生产线, 从切头、开片、拔刺、去皮、清洗、吹干、包装, 整个操作流程仅 1 分半钟。“相比人工, 效率提升 380%, 成本降低 5%—10%。我们的包子产线每天可产出 30 万只包子, 扬州地区很多下游企业的包子都是我们供应的。”东园食品集团品控经理李阳自豪地说。

从田间地头到百姓餐桌, “预制菜是‘小农户’对接‘大市场’

的桥梁纽带, 是价值更大化、农民增收致富的新模式, 是农业供给端满足消费升级的产物, 因为预制菜兴起, 兴化的大闸蟹可以一年四季上市, 不再仅仅是螃蟹本身, 蟹膏、蟹油、蟹黄都能全天候供应市场, 盱眙的小龙虾更是化身休闲食品, 通过电商网络走进千家万户。”在日前举行的 2023 扬州农业招商推介暨淮扬风味预制菜发展高峰论坛上, 农业农村部部长王守聪在致辞中, 把预制菜写入其中, 意味着要从全面推进乡村振兴、实现共同富裕的高度来重新认识这一产业。

艾媒金榜发布的《2022 年度中国各省预制菜产业发展水平排行榜》显示, 江苏预制菜产业发展指数位列中国前十, 阿里数据显示, 2022 年江苏预制菜数字消费中国第一。

“江苏的淮扬菜系是中国的四大菜系之一, 推动淮扬预制菜产业发展也有着多重突出的天然优势。”江苏省农科院农产品加工研究所所长王道营介绍, 江苏省食品科技创新能力非常强, 优质农产品资源和农产品冷链流通规模居中国前列。江苏现有预制菜企业 5800 余家, 数量中国第三, 但主要集中在产业链中下游, 比如食品加工企业、餐饮服务企业等, 农业或原料生产型企业仍大有可为。

“之前一直喜欢去饭店点淮扬菜, 这些菜特别鲜美, 如果做成预制菜, 在家加热一下真的能和饭店里的一样吗?”在采访中, 不少年轻白领发出这样的疑问。

对此, 张小松肯定地回答, “消费者放心, 口味可以达到同现做菜 95% 的相似度, 营养价值也能

中国江苏

Jiangsu China

联系电话: 0086-25-58680315

E-mail: xhbw@xhby.net

欲知更多新闻, 请浏览新华报业网 (www.xhby.net), 或扫描右侧二维码浏览中国江苏网。

新能源汽车充电桩

东台市稳步推进新能源汽车充电基础设施的建设。图为 7 日, 梁垛镇临塔村停车场, 司机正在使用充电桩为新能源汽车充电。 练益华摄

够很好保持。”虽说如此, 张小松也坦言, 预制菜的口碑仍需要长期建设。他认为, 对于食品加工厂来说, 预制菜的研发和运输保存是主要挑战。

“目前集团生产出的淮扬风味预制菜保存时间一般只有 5 天, 需要全程冷链物流运输。比如我们生产的扬州老鹅, 这道菜对鹅的颜色和质感有很高要求, 如果时间久了鹅肉会发黑, 很影响口感。因此, 从生产、存储到运输都需要冷藏。”李阳称, 东园食品集团为了更好地打造和推广淮扬菜预制菜, 配套冷链仓储近 2 万立方米, 年存储量约 1.1 万吨, 目前集团也正在探索优化冷藏冷冻的新途径。

眼下, 一个个预制菜产业园拔地而起。“园区目前已集聚了东园、日顿食品、九鼎香、吴家粥铺、滋奇等十多家预制菜生产企业, 年产值 30 亿元。”扬州食品产业园管理办公室常务副主任阙玥娥介绍, 未来, 园区将依托食品加工、冷链物流、研发检测平台等产业配套优势, 大力发展预制菜产业, 打造华东中央厨房基地, 擦亮“世界美食之都”金字招牌。

“经典的淮扬菜风味预制菜不仅是在江苏, 在其他地区也很受欢迎, 不少外省企业都和我们有合作意向。未来, 中国各地的消费者都能足不出户品尝到地道的淮扬菜。”扬州五亭食品集团销售负责人尹娜对未来淮扬风味预制菜的发展自信满满。(记者 许愿 谭倩 文林杉)



苏州市吴中区域南文化创意市集近日在澹台湖国家文化公园内举行。图为市民在市集上参观和选购商品。 王建康摄