

加拿大的农业、食品和饮料工业

加拿大的酒类工业

加拿大酒类工业的巨大成功可归功于快捷的高质量原料供应、创新的加工和酿造工艺以及适宜的气候。

加拿大蒸馏烈酒工业因其威士忌（黑麦）而闻名于世。威士忌是加拿大最受欢迎的内销和外销蒸馏烈酒。蒸馏烈酒生产者们利用现有的谷物和土豆进行生产，而利口酒的生产还会用上水果和坚果。

2002年，加拿大的蒸馏烈酒、啤酒和葡萄酒的出口额为9亿4,150万加元。其中蒸馏烈酒的出口额总计近4.88亿加元，啤酒的出口额超过3.51亿加元，葡萄酒的出口额则超过1.02亿加元。出口的葡萄酒中，包括9,000多万加元的非葡萄酿制的产品，包括发酵饮料、苹果酒、果酒、梨酒、蜂蜜酒和硬柠檬水等。

1992年至2002年间，酒类饮料的出货量在以上三大产业中都有显著的增加。烈酒的销售产值从1992年的8亿3,420万加元增加到2002年的13亿加元，增幅近52%；啤酒的销售产值从1992年的29亿加元增加到2002年的41亿加元，增幅为41%；葡萄酒的销售产值则几近翻番，从1992年的2亿9,090万加元增至2002年的5亿7,740万加元。

加拿大的葡萄酒在海内外都享有极高的声誉。例如加拿大冰酒，它是一种餐后甜酒，以其优异的品质而享誉全球，并多次在国际性评比中荣获最高奖项。

加拿大冰酒采用生长在寒冷气候下的优质葡萄为原料，从而形成了其独特的风味。

贴有“葡萄酒商质量联盟”(Vintners Quality Alliance, 简称为VQA)标志的葡萄酒都是按照严格的质量标准进行生产的。加拿大的葡萄酒商们种植的优质葡萄品种包括维尼法拉和各种杂交葡萄。由于加拿大的葡萄酒业用各种维尼法拉葡萄代替了拉布鲁斯卡葡萄（如莎当妮、雷司令、梅罗特、黑皮诺、颂维翁等），使加拿大的葡萄酒在质量方面得以和欧洲葡萄酒媲美。



加拿大种植的制麦芽用的大麦质量优良，吸引了全球各地啤酒制造商前来采购。加拿大的大麦在世界贸易市场占有30%的份额。

众多新型产品，如低酒精含量饮料、冷饮葡萄酒、冷饮果酒和硬柠檬水以及淡色啤酒，在加拿大和国际上都越来越流行。

其它信息

除冷饮酒外，加拿大共有691个本地烈酒品牌和3,154个进口烈酒品牌。

2001年，加拿大啤酒酿造行业在国内原料和供应品上的花费为6.8亿加元，包括麦芽、酒瓶、包装罐和酒桶、纸板箱和标签，以及其他原料和供应品。在加拿大消费掉的啤酒中将近93%是本国生产的，这证明了国产啤酒口味和质量，以及国内公司与外国啤酒



公司建立生产许可协议的成功。2001年，按照出口的容量计算，加拿大为全球第五大啤酒出口国。

加拿大农业及农业食品部通过研究新的谷物品种以及改善生产的新方式，新检测方式和程序，来支持加拿大的酒类工业。加拿大健康部通过《食品和药品管理条例》对所有酒类产品的含量进行规控。加拿大食品检验局则对本地和进口的酒类产品进行净含量、标签和容器规范等方面监控。



中国联系方式

加拿大驻华大使馆

电话：010—65323536

网址：www.beijing.gc.ca

加拿大驻沪总领事馆

电话：021—62798400

网址：www.shanghai.gc.ca

加拿大驻广州总领事馆

电话：020—86660569

网址：www.guangzhou.gc.ca

加拿大驻重庆领事馆

电话：023—63738007

网址：www.chongqing.gc.ca

如果您要了解关于加拿大农业产品，供应商和投资机会等更多的信息，请登录加拿大农业食品贸易服务网站 <http://ats.agr.ca>

加拿大的食品饮料业享誉全球，无论在保证食品安全和质量方面，还是在提供友好贸易环境方面均首屈一指。消费者日益关心食品的安全、可靠和质量，并且要求更多地了解食品的生产过程。人们比以往任何时候都更加希望他们的食物是安全的，是在完全负责的态度下生产出来的。

加拿大的目标是在食品安全、创新和环保生产方面成为全球的领先者，以此更好地适应国内外消费者的需求。