

加拿大的农业、 食品和饮料工业

加拿大的乳制品工业

得益于对农场和加工厂双严的质量标准，加拿大的牛奶和奶制品以其优良的品质而享誉世界。

2002年，加拿大乳制品行业的农场净现金收入为42亿加元。这使得乳制品行业在加拿大所有农业行业中仅次于谷物，红肉和园艺，居第四位。将近有3万8千名员工在奶牛场工作，以及2万6千名员工在初级加工厂工作。

加拿大向其传统市场和新市场出口高价值的乳制品，如陈年切达干酪，一些优质的特制乳酪，冰淇淋和牛奶饮料等。同时，加拿大也向发展中国家出口易于贮藏的乳制品，如黄油，奶粉和浓缩牛奶等。



2002年，加拿大乳制品的出口总值接近3亿6,810万加元。

加拿大也进口乳制品。2002年，加拿大进口的乳制品总额达到5亿4,050万加元。其中乳酪为最主要的进口产品。欧盟是加拿大最主要的进口乳品供应商，其次是美国和新西兰。

加拿大的乳制品行业发展出了世界上最高基因水平的奶牛群。这是基于自1905年起就在加拿大开始实施的强有力的牛奶记录和基因测评系统。加拿大的奶牛以其在多哺乳期内的产量的牛奶而闻名世界，出口到50多个国家。每年加拿大出口的奶牛基因材料的价值在1.68亿加元。

加拿大主要的出口市场包括美国，中国，欧盟，日本，南美，澳大利亚和中东地区。

加拿大的乳制品业在生产和加工阶段都有非常优秀的研发能力。通过对创新技术的发展和转化，加拿大优秀的研究机构（包括政府部门，大学，和私有机构）为该行业长期的竞争力以及安全和高质量的乳制品的生产作出了贡献。

加拿大的乳制品行业在供应管理政策的框架下运作。这个有序的市场体系是被用来鼓励生产足够数量的工业牛奶和奶油，以满足国内和某些计划出口的乳制品的需求。

加拿大乳业委员会和加拿大农业食品部，与生产者协会例如加拿大奶牛农场主协会，以及加工厂组织例如省级奶制品委员会一起合作，在帮助确保加拿大的乳制品行业保持强有力的发展上起着重要的作用。

其他信息

加拿大国内的牛奶有两个市场。一个是液体奶市场(包括鲜奶和鲜奶油)，另一个是工业市场(包括加工后的乳制品如黄油，奶酪，酸奶和冰淇淋)。

加拿大大约80%的奶牛场在安大略省和魁北克省，其他的分布在西部省份和沿大西洋省份。

在2001-2002年度，加拿大18,673个奶牛场的114万头奶牛共产了近75亿升的牛奶。在2001年，大约292个乳制品加工厂装运了价值99亿加元的产品，占加拿大食品饮料加工业销售总额的13.6%。

2002年，加拿大陈年切达干酪的产量持续增长到122,943公吨。特种奶酪的产量也增加到了211,687公吨。莫泽雷勒干酪是最主要的品种，占有特种奶酪的产量的57%。总体而言，加拿大生产300多种不同种类的优质奶酪，包括原汁牛奶奶酪，以及山羊和绵羊奶酪。黄油的产量达到75,644公吨。

2002年，加拿大生产了4.73亿升的冰激淋和冰激淋产品(硬冰激淋和软冰激淋，以及冰激淋混合产品)，81万升的冻酸奶(硬的和软的冰冻混合酸奶)。酸奶的产量持续增长，总产量达到1.76亿公斤。

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。