

# 月饼抢“鲜”上市 潼南中秋味渐浓

潼南报全媒体记者 马艾

距离中秋节还有半个月左右的时间,作为节日“主角”的月饼这段时间已经大量上市。9月1日,记者在潼南区江北永辉超市等商超内看到,商场在显眼的位置设置了月饼专区,市民进入售卖专区就能感受到浓浓的节日氛围。

## 中秋销售前战打响 月饼陆续上架大型商超

记者在城区多家商超里看到,月饼礼盒和散装月饼已经陆续上架了,苏式月饼、广式月饼等多个品类的散装月饼摆放在货架上,月饼礼盒也摆放在显眼的展示台上。

“月饼已经集中开售一个多星期了,虽然未进入销售高峰,但是每天都在走量……”永辉超市的工作人员告诉记者,作为“中秋节限定美食”,月饼销售的季节性很强,目前主要以大宗团购为主,散客购买高峰还是要等到节前三四天到一周左右。

散装月饼的销售周期更长,无论是节前尝鲜或者节后捡漏,散装月饼都是不少市民自己食用的首选。家住隆鑫广场附近的罗女士挑选了几只散装月饼,递给工作人员称重计价,“距离中秋节还有些日子,看到超市上架了月饼就想提前买来尝尝,当早餐或者下午茶都挺合适的。”

像罗女士这样提前买月饼品尝的市民不在少数。9月1日早上,家住井田小区的蔡大爷步行十几分钟来到奋进广场附近的乐尔乐批发零售店找到月饼专区购买了几枚苏式月饼,“每年中秋节前后都要买点月饼放在家里,今年口味还是很多,水果味、桂花味等口味一样选几个。”

记者注意到,今年月饼的口味除了传统的五仁、豆沙、椒盐等口味外,也有草莓、榴莲等水果味月饼。随着人们健康饮食观念的深入,一些月饼厂商创新了制作工艺,一些月饼品类里出现了“无蔗糖”。正在选购月饼的王女士表示,往年的月饼都是高糖高脂高热量,不太敢买给家里老人吃,无蔗糖月饼会更健康些。

据乐尔乐批发零售店负责人介绍,该超市于8月15日上架了月饼,目前在售的散装和礼盒月饼共有100多种,月饼的销售高峰期预计在中秋节前10天左右,届时还会有更多品类陆续上架。

## 月饼新国标实施后 市场走起“简约风”

月饼不仅是一种传统美食,更是传统文化的重要载体之一,吃月饼和赏月是中国南北各地过中秋节的共同习俗。然而过



市民在商店购买月饼。

去较长一段时间,“天价”月饼搭配名酒、名茶等,刮起阵阵“豪华风”,让中秋节“变味”。令人欣慰的是,今年我国月饼市场呈现出拒绝过度包装、兴起“简约风”等特点,让人眼前一亮。

“散装的月饼很实惠,自己吃的话,口味和数量都能自由搭配,价格也合适。”在新世纪百货超市,前来购买月饼的王女士说,“若是送人,我也倾向于这种简单包装的老字号礼盒,口味不错,牌子也拿得出手,这比华而不实的月饼礼盒有诚意多了。”

2022年,国家发展改革委、工业和信息化部、商务部、市场监管总局联合发布的《关于遏制“天价”月饼、促进行业健康发展的公告》提出,对单价超过500元的盒装月饼实行重点监管。值得一提的是,今年是月饼新标准落地的第一年。2023年国家修订发布了GB/T 19855-2023《月饼质量通则》,该标准替代GB/T 19855-2015《月饼》,今年4月1日正式实施。新规定明确,月饼馅料不应使用鱼翅等野生保护动物食材,不宜使用燕窝等名贵珍稀食材,超过500元的“天价月饼”也将基本退出市场。

记者通过走访也发现,各类商超月饼价格在几元到几十元不等,虽然礼盒装的月饼价格相对较高,但也是100—200元



工作人员摆放月饼。

居多。

业内人士提醒广大消费者,市场监管部门对食品包装有严格的规定和标准。按规定月饼的包装层数最多不能超过三层,包装材料不得使用贵金属和红木材料。消

费者在选购月饼时,不要购买或食用无标签或标签信息不全、内容不清晰,掩盖、补印或篡改标示的产品。同时还应注意仔细查阅配料表,以及生产日期、保质期、厂名等信息。 据《潼南报》



## 供水抢修

连日来,铜梁区气温持续突破40℃,市民用水量持续增加。铜梁区龙泽水务公司供水抢修工作人员坚守一线,用勤劳与汗水保障供水安全。

图为工作人员在井下开展抢修作业。

铜梁报记者 周承沂 摄 据《铜梁报》