

尊敬的朋友,

很高兴能为您提供有关杏仁市场的报告. 我们对中国市场的重视和支持始终不变. 我们希望通过和您分享全球杏仁产业的信息来帮助您和贵公司在信息灵通的情况下作出采购决定.

我们期待有机会为您对杏仁和其他坚果, 干果的需求提供服务. 请随时联络我们在加州或者北京的办公室, 提出您的具体需求, 我们将很高兴为您报价. 有关我们经营的产品的信息也可以登陆我公司网址: www.dercofoods.com

北京办公室:

电子邮件: davidjf@public.bta.net.cn, dercocn@public3.bta.net.cn

电话: (10) 8842 0019

手机: 13801021011

传真: (10) 8842 2753

加州办公室:

电子邮件: ago@dercofoods.com

传真: (559) 435-8520

如果需要提供进一步的服务, 请告知我们.

谨祝

商祺.

美国得尔口国际食品公司
DERCO FOODS

2006年7月杏仁形势报告和季末回顾

2006年7月出货量为6023.5万磅,与去年同期的5480.8万磅相比增长了约10%.

2005年度概况:

上年存货转入量: 1.377 亿磅

2005年收获量: 9.11 亿磅

扣除4%的损耗量: 0.36 亿磅

总供应量: 10.12 亿磅

扣除2005年度出货量: 9.14 亿磅

存货转入下年度量: 0.99 亿磅

2006年度预计:

2005年存货转入量: 0.99 亿磅

2006年度客观预计收获量: 10.5 亿磅

扣除3%的损耗量: 0.315 亿磅*

总供应量: 11.18 亿磅

*2006年损耗的计算比例由4%下调为3%.

我们的客户需要注意的要点:

- 去年新货上市后不久,某些加工商开始以低于市场的价格销售,这引起了整个加州的杏仁价格戏剧性的下跌.
- 今年春季价格再次上涨,加州的出货量超过了9亿磅.当前加州杏仁库存转入下年度的数量是自2002-2003年度以来最低的(当时只有0.81亿磅).
- NPS 23/25的价格从去年9月份的\$4.15跌至今年3月份的\$2.40又涨到6月份的\$3.80,所有这些都发生在短于10个月的时间内,并且这些都是基于较新的真实信息.这曾经是个危险的市场.
- 如果说在今年春天开花期加州的天气条件低于平均水平的情况下,现在仍然在期待着今年10.5亿磅的杏仁产量,那么随着新种植的4万到5万英亩新树明年将要开始产果,2007年的情况将会如何呢?加州可能会有超过12亿磅的产量.发生这种情况的可能性会对圣诞节/中国春节后的价格产生压力.
- 很多人过去一直在谈论今年的收获期会推迟2周或更久.现在出现的情况是只比平常年份推迟了5-7天,这比早先预期的情况好很多.NP品种的收获已经在Fresno和Bakersfield地区展开.预计杏仁粒头的平均大小在25左右--18/20和20/22的杏仁会比较贵.随着今后几周内NP品种杏仁被筛选分出大小,我们会进一步的有消息.
- 今年西班牙的产量会很好--超过7万吨.这会影响到加州的价格,特别是如果西班牙决定尽早销售以便从加州手中抢得欧洲的圣诞节市场.西班牙在几个方面有它的特点--其中两个要点是(1)西班牙的种植商不象加州的种植商那样手中资金充裕,他们中的很多人需要现金,所以无法保留存货很长时间.(2)西班牙的加工能力有限,所以即使销售了很多,但可能无法把源源不断收获来的想在9,10月份销售的杏仁及时加工出来并交货.

- 我们预计未来的几个月出货情况会良好. 新货的价格远比现货的价格水平有吸引力. **NP** 的价格范围在 **\$2.55 - \$2.75** 每磅 (具体取决于不同的大小和质量), 卡梅 **SSR** 在 **\$2.25 - \$2.45** 每磅的范围内, 在这种情况下我们应该有能力使出货量达到 **10** 亿磅. 另一个要考虑的重要因素是无论欧洲在这个杏仁季节末期所购买的杏仁是被消费掉了还是仍然作为库存而存在, 如果欧洲方面不更多地为圣诞节而采购, 那么价格会下跌.
- 7 月份美元对欧元的平均汇率水平在 **1.268 : 1**, 8 月份目前为止平均在 **1.282 : 1**, 这是自 **2005** 年 **4** 月以来美元最弱势的一个月. 这种弱势的倾向会对杏仁出口商有利, 因为他们可以寻求更高的售价而不会影响到真正的海外市场价格(相对于其他货币对美元的走强而言, 但这对中国的情况不会有影响).
- 在很多围绕着有关加温灭菌话题的争论之后, 杏仁商会食品质量和安全委员会本周开会并决定将对先前的要求 **100%** 高温灭菌的行动计划(源于 **2** 年前在美国发生的沙门氏菌爆发事件)提出几项修改. 这包括:
 - 对于出口市场, 不要求加温灭菌, 但杏仁包装上会有“已加温灭菌“ 或“未加温灭菌” 的标注. 因为在中国绝大部分杏仁会经过烘烤后才被消费, 所以这不会成为中国进口商担心的问题.
 - 对于美国国内市场, 加温灭菌是必须的, 除非客户可以证明他们会有自己的加温灭菌的程序, 在此种情况下可以被免除.
- 未来的 **2** 周是很重要的. 世界各地的很多人将从他们的暑期休假中返回. 杏仁市场的活动会重新开始. 如果需要购买的量仍然很大, 那么价格会坚挺至少到 **10** 月份. 如果买方需求已经被满足的程度超过了加州的预期, 并且 **8, 9** 两月的出货量下降, 那么价格会进一步下跌.

我们会随着市场的变化为您更新信息, 并且希望能够收到贵方有关杏仁新货的询盘.

预祝您收获一个成功的杏仁销售季节.

此致

美国得尔口国际食品公司.
DERCO FOODS.