

南京商品房用地供应今年计划缩水两成

专家认为,不会造成土地稀缺助推房价



漫画 张冰洁

快报讯(记者 马乐乐)楼市的调控效应继续传导到土地市场上。日前,南京市国土部门制订了2012年度国有建设用地供应计划,计划显示今年南京的商品房用地计划供应400公顷,比去年的500公顷缩水20%。专家认为,南京的商品房用地供应比较充足,商品房用地供应计划的缩水是楼市调控的正常表现,并不会造成土地的稀缺助推房价。

刚出台的供地计划显示,新城区将是土地供应的主力地区。按计划,今年河西中心区、三大副城、南部新城、麒麟科技创新园、燕子矶新城、下关滨江、江心洲生态科技岛等重点板块建设用地供应量占全市土地供应总量的75%,主城区及其他地区建设用地供应量占25%。

按计划,今年南京市区(不包含溧水、高淳)合计供应3000公顷,比去年多了近500公顷。其中保障房用地和商业服务用地与去年持平,仍然为400和200公顷。公共服务用地以及交通运输用地、公共绿地比去年增加了近一倍,分别达到300和1000公顷。此外工矿仓储用地及科技研发用地也比去年增加了100公顷。值得注意的是,唯一减少

供应的是商品房用地,今年计划供应400公顷,比去年少了100公顷。

有观点认为,商品房用地供应计划的减少,会助推房价。南京工业大学天诚不动产研究所副所长吴翔华并不认同这个观点。“从南京现在的情况看,已经建成但未售出的房源有接近5万套;在建未售的房源预计在6万套左右;另外南京还有大量的开发商库存土地。我测算,哪怕三年内没有土地供应,新商品房也不会紧俏。”

事实上,商品房土地市场并不那么糟糕。最近两次土地拍卖会上,南京已经有开发商在争夺地块时出现了多轮竞价的情况,有的开发商已经明确表示目前正急需储备土地。“很多人觉得是‘面粉’价格决定‘面包’价格,但事实上常常是‘面包’价格决定‘面粉’价格。”吴翔华解释说,随着商品房价格的稳中有降,开发商拿地意愿的降低,政府部门同样在重新测算地价,而随着近来土地出让底价的走低以及一些稀缺地块的推出,明显已经有开发商被重新吸引走进土地拍卖会。他认为,商品房用地的缩水,是楼市调控的正常表现,无碍楼市调控的大局。

■土地价格

去年,江苏地价涨幅大幅回落 预计今年住宅地价呈平稳态势

日前,江苏省国土资源厅发布2011年度江苏省城市地价动态监测报告,报告指出,宏观经济增速放缓和房地产调控政策能够抑制地价的上涨,不过拆迁成本、建材和人力成本的增加也会提高地价成本,预计今年江苏的住宅用地地价呈平稳态势。

去年江苏地价涨幅回落

报告指出,2011年度江苏省城市综合地价为1053元/平方米,与2010年度相比增长2.83%,涨幅回落4.76%。其中商业用地平均地价为1666元/平方米,较2010年度增长5.78%;住宅用地平均地价为1130元/平方米,较2010年度增长2.18%;工业用地平均地价为393元/平方米,较2010年度增长2.81%。除工业用地外,商业和住宅用地地价涨幅较2010年均有所回落,其中住宅用地地价涨幅回落达7.22%。

从季度分析来看,全省一

■楼市快讯

南京本周末 4家楼盘开盘

快报讯(记者 马乐乐)五一长假发力之后,楼市暂时陷入了低潮。这个周末,南京楼市总共只有4家楼盘开盘,另外还有一个都市圈楼盘推新。

久未有动作的中冶天城昨天晚上开盘加推01、02栋共216套房源,折后均价10800元/平方米。河西的仁恒江湾城本周末将加推60套178平方米的四房,折后均价24000多元/平方米。今年一直比较淡的城北终于有开盘的楼盘。中电颐和家园将在周末推出231套新房源,主力户型面积为71、101平方米,均价在16600—17000元/平方米。东郊小镇本周末又要开盘,该楼盘推出03、04栋房源,主力户型为80平方米的两房、90平方米的三房,共48套新房源,均价为7625元/平方米。另外,碧桂园欧洲城也将在周末开盘推出46套别墅房源。

■保障房

首批6000套保障房 下月起交付

快报讯(记者 孙兰兰)昨天,记者从南京市保障房建设指挥部了解到,首批6000套房源将从下个月起陆续交付。为了确保房屋质量,四大片区在监管上还创了一些新招。

根据计划,今年年底,岱山、丁家庄、花岗、上坊等四大保障房片区的8.2万套房源将全部达到分房入住条件。首批6000套房源分布在丁家庄、上坊和岱山这三大片区。其中,丁家庄5号地块的2号组团速度最快。记者看到,建筑工人们正在对墙体的外立面做淋水试验,而园林工人们则忙着种植香樟、玉兰等植物。南京市保障房建设发展有限公司总经理徐勇介绍,2号组团一共6幢33层高的楼,可提供3100套保障房,最早在下个月可以建成交付;等到景观工程结束之后,立即进行验收和备案工作。保障对象在7月份就可以拿到钥匙。

在现场,记者还发现,一些水泥墙面上写着人名和日期。有关人士解释,这也是为了保证施工质量出的新招,人名是砌墙工人的名字,日期是墙体砌完的时间。如果检查验收的时候发现问题,需要返工,直接就可以找到责任人,并且损失由砌墙的人自行承担。

预计今年住宅地价平稳

省国土厅预测,依据目前的经济形势和宏观调控政策,江苏今年住宅用地地价水平将呈现平稳态势,商业用地和工业用地价格仍会保持小幅增长。

现代快报记者 马乐乐

食品安全

江西曝出人造猪耳朵 疑用明胶和塑料制成

南京市场上暂未发现,专家称识别真假有窍门

昨天,有媒体曝出江西赣州发现了怀疑用明胶和塑料制成的人造猪耳朵。昨天记者在南京市市场上探访,暂未发现人造猪耳朵。食品专家介绍,真假猪耳朵识别起来并不难,一般情况下,经过加工、卤熟的猪耳朵表面多多少少会残留细小的猪毛,而假猪耳朵没有天然的纹理,口感也没有那种天然的猪肉味儿。

媒体曝光:

江西发现人造猪耳朵
疑用明胶和塑料制成

3月30日上午,江西赣州有市民在市场上买了猪耳朵后发现,这次的猪耳朵和平常的不一样,不仅有股难闻的化学品种味道,而且一撕就破,怀疑是人造猪耳朵。

随后,赣州赣县工商局梅林工商分局执法人员查获了一家假猪耳朵摊点,执法人员发现,这种猪耳朵的皮下没有血管组织和软骨,闻起来有一股极浓的作料香味,用硬物就能戳穿,质感脆硬,没有真猪耳的韧度,甚至用手就能撕开。

据卖假猪耳朵摊点的老板交代,该批猪耳朵是从河南安阳购入,加运费每斤7.5元,购来时未着色,但只要用“一滴香”(食用人造香精)将原本的味道盖住,再用酱油浸泡着色即可。这些加工程序,都是他在赣州市章贡区沙河镇一出租屋完成的,之后再运到赣县销售。因为心虚,他在每个市场只停留20分钟左右,并不停穿梭在不同的市场。赣州工商部门对假猪耳朵的加工点进行了查封。

目前赣州工商人员初步认定这些人造猪耳朵,从感观来看,用明胶和塑料做成的可能性比较大。

记者探访:

南京老板很诧异
猪耳朵也能人造?

南京市场上有没有人造猪耳朵?昨天下午记者走访了南京一些农贸市场、超市和卤味店。在相府营的一家六和猪头肉摊点,记者看到猪耳朵还是整个的,没有切开,

上面有丝许猪毛还有清晰的血管。“老板,猪耳朵怎么卖?”“23块钱一斤。”老板回答。记者问老板有没有听过人造猪耳朵,老板听了之后很诧异:“猪耳朵也能人造?那还能吃不出来。”这位老板说,“我在这里的生意做了好几年了,都是回头客,怎么能做这个事情,我家的猪耳朵都是在市场上买的新鲜货,不会有假的。”

随后记者来到了一家连锁卤味店,这家店的猪耳朵价格比较贵,接近50块钱一斤。卤味店的工作人员告诉记者,他们家的猪耳朵都是统一采购新鲜的,如果是假的,那连锁店的牌子也臭了。同样,在南京的一些大型超市,记者没有发现人造猪耳朵。

江苏省畜产品质量检验测试中心的一位研究员告诉记者,他从事生猪产品质量检验工作已经十多年了,还没听说南京市场上有卖人造猪耳朵的。

如何识别:

真的表面有细小猪毛
假的表面看不到纹理

江苏省畜产品质量检验测试中心的专家介绍,一般情况下,经过加工、卤熟的猪耳朵表面多多少少会残留少许细小的猪毛,而且表皮也不可能这么光滑。真猪耳朵有肌肉层、瘦肉,有正常的肌理组织且纹理相当清楚,还有明显的脂肪颗粒、毛细血管,吃起来,真猪耳朵有一种天然猪肉香。而假的猪耳朵则看不到纹理,吃起来的口感也有一股化学味道。市民如果发现自己买的猪耳朵味道和口感上有些疑问,可以拨打快报96060热线。

现代快报记者 安莹

笋尖、糖姜“保鲜”过了头 珍味缘鱿鱼丝检出甲醛

北京停售3种问题食品,南京暂未发现曝光食品

快报讯(记者 安莹)笋尖、糖姜“保鲜”过了头;一种“珍味缘”鱿鱼丝检出相当数量“不得检出”的甲醛。近日北京市食品安全办公室发布,宜宾新川山牌泡山椒笋尖,天津东隆糖姜和烟台珍味缘鱿鱼丝部分批次为不合格产品,被要求下架。目前,南京工商已经对市场上的同类产品进行关注和跟进。

根据北京市食品公示,被抽查出的不合格产品分别是宜宾长宁盛园食品有限公司生产的新川山牌泡山椒笋尖(批号:2012.01.01);天津市东隆食品有限公司生产的东隆糖姜(批号:2011.08.19);烟台恒川食品有限公司生产的珍味缘鱿鱼丝(批号:2011.10.12)。其中一批泡山椒笋尖和糖姜被测出亚硫酸盐超标,实测值比标准值分别超出13倍和近5倍。而“珍味缘”鱿鱼丝,检出了不得检出的甲醛,数值达到51.78mg/kg。

南京市场上有没有这些不合格批次的食品出售?记者走访了几家大型超市,都没有找到宜宾新川山牌泡山椒笋尖,天津东隆糖姜和烟台珍味缘鱿鱼丝颜色异常白亮,要小心购买。

烟台珍味缘鱿鱼丝的食品。在一家超市一位正在统计销售量的工作人员告诉记者,北京的超市产品和南京的进货渠道不一样,同种产品,选择的厂家也不同。比如泡山椒笋尖,在南京以四川的厂家为主。鱿鱼丝以浙江舟山的厂家为主。昨天,记者也联系了南京工商局,该部门负责人表示将对流通市场上的同类产品进行关注和跟进。

南京农业大学食品专家告诉记者,亚硫酸盐是一种保鲜剂,但是其残留物二氧化硫,将诱发各种呼吸道炎症,影响碳水化合物及蛋白质的代谢,从而对胃肠道及肝、肾等器官组织产生一定的损伤。据了解,鱿鱼丝加甲醛可使鱿鱼丝表面增白并延长保质期,但食用后会对人体的消化系统造成刺激和损害。甲醛是国家明令禁止添加到食物中的非食品添加剂。天然晒干的鱿鱼丝颜色是发黑的,而鱿鱼丝加甲醛可以使表面增白,延长保质期。“甲醛鱿鱼丝”拆开包装后往往会有股异味,根本没有鱿鱼的鲜美和弹性。消费者如果发现鱿鱼丝颜色异常白亮,要小心购买。