



“两三万块钱就可以买个有机证,大路货从此摇身一变成‘有机食品’,其价格蹭蹭地上涨。”该信息被新华社曝出后,据和讯网统计,有55.56%的网民参与投票表示,不再继续购买有机食品。与此同时,响应中国国家认证认可监督管理委员会的文件要求,各省、自治区、直辖市质量技术监督局,中国合格评定国家认可中心,中国认证认可协会,认监委信息中心,各食品农产品认证机构等已于上周开始已深入市场终端,突击检查有机食品的规范认证等问题。

□快报记者 笕颖

价格贵上5—10倍 真是有机? 还是投机? 权威认证机构有三家:国环、中绿和万泰

销售人员不懂“有机”

一盒100克的白菜苗售价18元、一斤大米卖50多元……这样离谱的价格,只因货品是有机食品。

农药超标、残留等现实给消费者造成的心理压力,促使很多消费者很快投奔“有机”的麾下。

按照规定,所谓的有机食品,就是以有机方式生产加工的,符合有关标准并通过专门认证机构认证的农副产品。

“不使用人工合成的化肥和农药”、“不使用生长调节剂”、“种植土壤和灌溉水源没有污染”等是有机食品区别于其他食品的专属标签。

自去年年底开始,随着以沃农、六步山等为首有机品牌登陆南京市场,“有机”和“健康”的话题迅速在白领阶层中流传开来。一位订购了全年有机蔬菜配送服务的女士表示,自己看中有机食品的主要原因就在于“清水洗洗就能吃”。

但有机市场上鱼龙混杂的现象也随之而起。记者在新街口一大型超市选购蜂蜜时,发现一款有机蜂蜜。外包装上印有“中国有机产品”的Logo,但是却并没有标注有机认证单位名称以及有机认证号。

“请问这款蜂蜜的有机认证号在哪里啊?”面对记者的提问,超市蜂蜜区的导购阿姨翻看了一下外包装,没有回答。等到记者再次询问的时候,她却开始向记者推荐其他品牌的蜂蜜产品:“我也不清楚,你不如换这一款的试试啊!”

“能搞定也需要本事!”

据南京沃农农业发展有限公司的许鹏介绍,目前国内从事有机认证的机构中,比较权威的有三家:南京国环有机产品认证中心,分属于环保部有机食品发展中心;中绿华夏有机食品认证中心,分属于中国农业部,总部设在北京;万泰认证,经中国国家认证认可监督管理委员会批准,总部设在杭州。

中国国家认证认可监督管理委员会的官网显示,南京共有两家认证机构,南京国环和南京英目认证。后者为瑞士IMO设中国的认证分支机构。

南京国环的工作人员表示,按照有机认证规定,有机认证的有效期限仅为一年。“在有限期结束之前,从事有机食品生产的企业就需要提前来续用。”

不过,对于“目前已有哪些企业在南京国环注册通过有机认证”的问题,该工作人员只说“不方便透露”。

而当记者以匿名的方式致电南京英目时,对方表示从事有机认证的检测员均为该公司的专业人员,而最终的有机资质审核和评估则由瑞士总部进行。该公司将根据有机认证申请者的出口需要,对应使用出口国的有机审核标准。

“我们不能搞定认证和审核环节!”对方断然拒绝了记者“花钱买证”的要求。针对之前媒体曝出的“花钱买证”消息,许鹏没有否认其存在,但他也表示:“能花钱买通认证环节,也是需要本事的!”

有机产品将有唯一编码

11月2日,国家认监委曝光了两款抽检不合格的有机产品。一为安徽省郎溪县上海云岭工贸公司白云山茶厂生产的“白茅岭”有机绿茶,一为浙江蜂乐园蜂业有限公司生产的“蜂乐园”有机荆条蜂蜜。

另外,国家认监委还于11月3日发布了《关于进一步规范有机产品等食品农产品认证活动的紧急通知》,要求各级质检部门和认证机构根据各方反映情况,结合“双打”、“质量月”等工作内容,迅速展开了整顿和自查工作,有效的遏制了一些违法违规行。

国家认监委相关负责人表示,将针对食品农产品认证活动开展“拉网式”检查,严厉打击假冒、超期、超范围使用认证证书和标志的违法行为,依法撤销严重违法的认证机构和认证人员的从业资质。据悉,我国有机产品认证机构目前已从2004年的36家减少到了23家。

国家认监委还要求各地质检部门进一步加强有机产品认证标志管理:在认证标志编码前注明“有机码”字样,并赋予每枚认证标志唯一编码,同时鼓励认证机构在此基础上采取更为严格的防伪、追溯技术手段,确保认证机构发放的每枚认证标志都能够从市场溯源到对应的认证证书、产品和生产企业,做到信息可追溯、标识可防伪、数量可控制。



根据规定,比较标准的有机食品外包装标识应该包括认证机构名称。如没有在外包装上找到相应的认证机构名称及有机认证号,消费者可拨打产品包装上提供的热线查询,并登录国家认监委网站查询(<http://www.cnca.gov.cn/cnca/>),抑或直接输入产品公司名称查询。

创新牛奶养生享誉国际 蒙牛新养道牛奶荣膺“IDF乳品创新奖”

日前,在全球最高规格的乳业专业性会议——IDF世界乳业峰会颁奖典礼上,凭借将东方养生智慧与西方现代科技的创新融合,蒙牛“新养道牛奶”一举斩获全球乳业最权威奖项“IDF乳品创新奖”,成为继特仑苏之后第二个获得IDF大奖的中国牛奶。

IDF专家评委对此称赞道:“新养道将东方数千年的养生智慧与西方现代科技相结合,开辟了养生牛奶这个新品类,它在产品概念、产品配方上的创新,和生产工艺上的创新,让这一奖项实至名归。”乳品专家则表示:“功能性乳品是牛奶产品发展的重要趋势,这是全球乳业的共识。新养道进行专业化的市场细分,通过现代科技与传统养生理念的创新结合,使我国高端功能奶市场有了‘养生牛奶’这一突破性的进展,成功开辟了中国乳业的新蓝海。”

据了解,针对牛奶营养不易为中国肠胃完全、充分吸收的情况,蒙牛集团依靠具有国际尖端乳业科技研发水平的高科技乳品研究院,利用世界领先的EHT水解酶技术,使乳糖水解率几近100%,远高于同类产品,这就使得牛奶

营养能够轻松到达人体需要的各个部分,从而实现了牛奶从“有营养”到“易吸收”的升级,为人们养生增添助力。

新养道一经推出,就大受市场好评。继低乳糖牛奶之后,蒙牛又推出国内第一款补气血牛奶——新养道珍养牛奶,它根据女性进补先补血的中医理论,将阿胶、枸杞、红枣三大补血食材精华萃入牛奶,从而成功利用现代科技为现代都市女性提供具备传统养生功能的奶品。另外,新养道推出的美容牛奶——沁妍牛奶,它采用低脂配方并富含胶原蛋白、VA+VE等美丽因子,具有补水保湿和恢复肌肤弹性的多重功效,尤其是胶原蛋白的添加,让女性靓颜有道,美丽轻松绽放。

蒙牛副总裁李彤在领奖时称:“蒙牛在创立之初,就确立了‘每天一斤奶 强壮中国人’的奋斗目标并为之不懈努力,希望让广大中国人都能够喝上牛奶,喝好牛奶。我们寄望新养道的推出,能够让大家把喝牛奶变成更美好的体验,让牛奶这一‘自然界最接近完美的食品’能够为更多人带去健康和美味。”

快报记者 沙辰

手工挑拣 没坏粒 排着长队抢板栗

“老板,还能帮我留一包20块钱的毛栗子啊?我一会儿过来拿!”操着标准的南京口音,一名男子跑上前来跟板栗店的老板协商……这是发生在大行宫科巷菜场北门“福印板栗”店门口的一幕场景。

又到了板栗飘香的季节。随着新鲜板栗的上市,南京人俗称的“炒毛栗子”正成为不少市民的休闲小零嘴儿。为方便市民随处购买,板栗店也满大街地到处都是。板栗果肉富含丰富的维生素,是良好的补益食品。其果肉益肾气、健脾胃、壮腰膝、强筋骨,且活血、止血、消肿。

位于科巷菜场北大门的福印板栗店内有两台专门用来炒板栗的机器。“没算过一天要炒多少锅,但是每天卖出去的糖炒栗子大概有1600斤!”店老板小俞一边挑拣着生栗子,一边回答。

据观察,科巷菜场四周有好几家糖炒栗子店,但就属“福印板栗”门口的队伍排得最长。前面是空空的大扁筐,后面是20多人的长队,大家都在等着新一锅板栗的出炉。

小俞表示,板栗好吃不好吃,



关键的几点在于板栗的品种、挑拣以及板栗翻炒的时间和火候控制。目前市面上在售的板栗品种一般都为燕山栗和大别山野山栗,这两种板栗的皮比较薄、好吃。

在板栗翻炒前和翻炒后,小俞都要将栗子仔细挑拣一遍,“这主要是将有虫眼的、有黑色斑点的坏栗剔除。”

“另外,还有一些在翻炒过程中,因为温度高而裂了口的栗子也不能要。因为它们染了岩沙,不太卫生。”小俞说。

为尽量保证排队的人都能买上一点儿,该店贴出规定:每人最高限买20元。就这样,还是有排在后面的顾客跑上前来询问:“这一锅还能排得到我吗?前面的人都是二十块、二十块地买,我都急死咯!”

快报记者 笕颖

相关链接

如何辨别有机食品?

2004年,国家质量监督检验检疫总局发布了《有机产品认证管理办法》,即第67号文件。这是针对有机产品的认证和管理办法。办法中规定,国家认监委负责有机产品认证活动的统一管理、综合协调和监督工作。其中部分具体条例如下:

第二十八条 有机产品认证标志分为中国有机产品认证标志和中国有机转换产品认证标志。中国有机产品认证标志标有中文“中国有机产品”字样和相应英文(ORGANIC)。

在有机产品转换期内生产的有机产品或者以转换期内生产的产品为原料的加工产品,应当使用中国有机转换产品认证标志。该标志标有中文“中国有机转换产品”字样和相应英文(CONVERSION TO ORGANIC)。

第三十二条 有机配料含量等于或者高于95%的加工产品,可以在产品或者产品包装及标签上标注“有机”字样。

有机配料含量低于95%且等于或者高于70%的加工产品,可以在产品或者产品包装及标签上标注“有机产品”字样。

有机配料含量低于70%的加工产品,只能在产品成分表中注明某种配料为“有机”字样。

有机配料,应当获得有机产品认证。

2013年起反式脂肪酸要标示

糕点中常用到的植物奶油让我们认识到了反式脂肪酸的存在,以及它的危害。据悉,人均每天摄入反式脂肪酸不应超过2.2克,反式脂肪酸摄入量应少于每日总能量的1%。因此,卫生部规定,从2013年1月起,反式脂肪酸的含量这一内容必须标注在食品包装袋上。

反式脂肪酸主要来自植物奶油即氢化油,因为成本低廉,在面包、奶酪、人造奶油、油炸薯片中广泛存在,它被一些专家称为“健康杀手”。哈佛大学研究证明,反式脂肪酸与心血管疾病存在相关性。反式脂肪酸产生于糕点食品制作中的“氢化”过程,由于氢化工艺有高低,并非所有的氢化工艺都必然会产生反式脂肪酸。但如果产生了反式脂肪酸,它的含



量具体是多少?消费者有权知道。卫生部发布的《预包装食品营养标签通则》中,明确规定,食品配料含有或生产过程中使用了氢化和(或)部分氢化油脂时,在营养成分表中还应标示出反式脂肪酸的含量。这一标示要求从2013年1月开始执行。通俗地讲,所有有包装的食品都可以称为“预包装食品”。

快报记者 笕颖