

重庆“泔水油”案揭开黑色利益链

此案可能成为行业标志性案件



2月3日，重庆市九龙坡区人民法院依法公开开庭审理李发强、周祖健等13人以及重庆市永川冠南烽烁油脂厂(以下简称冠南厂)涉嫌生产、销售伪劣产品罪一案。

检方指控，冠南厂及其李发强、周祖健、代元东、代元友4名股东，员工代元秀将所收购的泔水油进行深加工后，以食用油名义销售给经销商，再由经销商销售给消费者。

该案因涉案人数多、查扣数量大，被称为重庆市最大的“泔水油”案。

本案13名被告，除冠南厂的5名被告外，还有8名泔水油贩子。检方指控，其中6名被告(泔水油贩子)曾向冠南厂销售泔水油，另两名被告(泔水油贩子)向这6名被告及重庆禾沁油脂有限公司等销售过泔水油，他们明知所收购、销售的泔水油系用作生产食用油原油，仍以非法牟利为目的，予以生产、销售。

中国青年报记者注意到，迄今为止，我国公开报道收购、倒卖、销售泔水油构成犯罪的案例很罕见，从这个角度看，如果法院最终判决各被告人构成犯罪，本案将可能成为泔水油行业的标志性案件。

被控用泔水油制作食用油

公诉机关指控称，2009年6月，李发强、周祖健、代元东、代元友等人共同出资，以周祖健个人名义成立了个人独资性质的冠南厂。由周祖健负责管理全面工作，李发强负责销售，代元东负责管理车间事务，代元友负责财务，代元秀负责食用油检验。

为获取生产原料，冠南厂从徐科、刘德勇、何中国、欧武刚、欧武亮、王进贤处收购了大量泔水油。冠南厂将所收购的泔水油进行深加工后，以食用油名义销售给经销商，再由经销商销售给消费者。

2007年以来，刘德勇、黄德禄、何中国、欧武刚、徐科、欧武亮、王进贤、曹先合向冠南厂、重庆禾沁油脂有限公司等分别销售了价值6万余元至500余万元不等的泔水油。2011年1月至4月，冠南厂销售了价值433万余元的不合格食用油。

2011年5月，公安机关从冠南厂处查获未销售的成品油、原料油等伪劣食用油共30余吨，价值25万余元；从刘德勇、欧武刚、徐科、欧武亮、王进贤、曹先合处查获未销售的泔水油3.5吨至45吨不等；以上查获的泔水油、成品油、原料油等累计达120余吨，价值58.7万余元。

公诉机关认为，冠南厂以非法牟利为目的，生产、销售伪劣食用油；李发强、周祖健系单位直接负责人，代元东、代元友、代元秀系单位直接责任人，其行为已触犯刑法相关规定，应当以生产销售伪劣产品罪追究刑事责任。刘德勇、黄德禄、何中国等明知所收购、销售的泔水油系作为生产食用油的原油，仍然以非法牟利为目的，予以生产、销售，也应以生产销售伪劣产品罪追究其刑事责任。

本案中，检方举示了大量证据。控辩双方存有较大争议，几名被告的辩护人选择了无罪辩护。3日9时许，该案正式开庭，直至当日20时才结束庭审，法院未当庭宣判。中国青年报记者旁听了此案。

本案的审理，让泔水油由收集、加工、倒卖直至生产、销售“食用油”的黑色链条凸显出来。

第一步：从餐馆、食堂收取泔水制成“毛油”

去年4月20日，重庆警方在九龙坡区走马镇灯塔村的一个废旧养猪场内查获一个加工泔水、提取泔水油的窝点。随后，本报记者曾赴现场采访，该窝点苍蝇横飞，恶臭味飘到几百米外，令人极度恶心，现场照片在网上发布后，被网友评价为“让人恶心得不想吃饭”，当时，与记者同行的多人当场呕吐。

该窝点的老板叫曹先合，也是本案的被告之一。庭审中，61岁的曹先合自始至终表示，自己认罪伏法。

庭审显示，2009年下半年至2011年4月，曹先合开设了多个养猪场，雇用工人在没有收购废旧物资资质的情况下，从学校食堂、餐馆收购泔水。

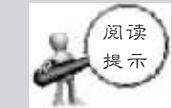
然后，曹先合及其工人通过除渣、加热沉淀等环节，提取浮在上面的油脂，形成“毛油”。

由此，曹先合完成了泔水油黑色链条的第一道环节：收购泔水，提取毛油。

在这个环节，需要面对腐败变质的食物残渣，酸臭不堪，这是多数人避之不及的业务，但利润空间是较为可观的。

记者通过其他渠道获悉，曹先合原来是养猪的，自己去餐馆、食堂收集泔水，拿来作饲料。后来，他发现，如果对泔水进行熬煮捞捞，制成“毛油”，利润空间能大大提高。曹先合就买了设备，由养猪转向“掏油”，想多赚点。

于是，他每天到各个餐馆、学校食堂收取泔水，然后在养猪场里经过加热、过滤，将废油脂捞出来分装。行业将这种油叫“毛油”，提取的地方一般都在



日前，重庆破获“泔水油”案，其产销链横跨川渝等6个省市。泔水油多项指标可达到或接近食用油指标，难以检测。泔水回收炼出“泔水毛油”能卖到约3000元一吨，获利颇丰。

远离城区的农村养猪场等偏远地区。

曹从学校食堂回收泔水不用付钱，从小餐馆收泔水，平均一个餐馆每月只需几十元。加上运费，回收泔水的平均价格在每吨700元至1000元。提取“毛油”卖给油贩子，可以卖到3000元/吨，利润显而易见。

检方指控，从2009年下半年至2011年4月，曹先合在明知被告人徐科收购其泔水油是用于生产食用油的情况下，仍以3200元/吨的价格向其销售19.5吨，销售金额6.24万元。警方将曹抓获时，现场还查获3.5吨泔水油。

庭审中，多名“懂油”的被告表示，“毛油”的质地很稀、颜色很深，底部大多有食物残渣等沉淀物，有比较重的酸臭味，专业人员很容易就能辨认。

第二步：倒卖“毛油”至加工厂家

包括曹先合的下家徐科在内的多名被告，则完成泔水油变成食用油的第二道环节：倒卖“毛油”。

在本案“油贩子”被告中，检方指控的销售金额最大的被告是刘德勇，超过500万元。

庭审中，37岁的刘德勇表示，自己在2005年左右入行，以前买卖工业原料油，比如罐头厂的“下脚料油”。后来买卖泔水油、鸭油(鸭身上的油以及烤鸭时滴下来的油)、卤油(卤肉后产生的油)等。他的油曾被销往成都、乐山、湖北等地的公司。

与刘德勇有亲戚关系的黄德禄也是个典型的“油贩子”，40岁，检方指控其销售金额超过400万元。

本报记者从其他渠道获悉，黄德禄本来想到重庆主城区收“毛油”，但主城区的“油贩子”太多，就到区县专门找养猪场收“毛油”。收来“毛油”后，装在铁桶里，统一放在璧山县丁家镇租来的一个农村土坝子，囤积一定的量以后，就联系下家销售。

他的下家不仅有重庆市的铜梁县、璧山县、永川区等地，还有云南、山东、四川内江、成都等地。

根据庭审中的信息，能大致推断出这些“油贩子”的利润空间。

2006年1月，黄德禄卖给何中国，3490元/吨，2011年，黄德禄卖给何中国，4700元/吨。

38岁的被告何中国是黄德禄的下家之一，4000元/吨是他较为常见的收购价格；2009年至2010年11月，他从胡某处收购泔水油，4000元/吨，30吨，支付货款12万元；2008年至2010年，他从刘德勇处收购泔水油，4000元/吨，130吨，支付货款52万

元；2009年至2010年，他从欧武亮处收购泔水油，4000元/吨，30吨，支付货款12万元。

庭审中，从业多年的黄德禄表示，“毛油”的市场行情有所波动，以前在3000元/吨左右，后来涨到5000元/吨，他一般有100元/吨的纯利润。

综合上述信息，本报记者发现，在买卖“毛油”环节，往往会经过多名贩子的倒卖，其价格也由链条第一步的3000元/吨提升到4000元/吨左右。每个贩子大多每吨有100元或略高的利润，如果量大，积累起来，仍有较大的牟利空间。

由此，泔水油的黑色链条完成第二步，其市场价格也有所提高。

第三步：初加工，“这样的油，我们自己都不吃”

如果进行细分，本案被告何中国、欧武刚可划分到泔水油黑色链条中的又一环节。

庭审中，39岁的何中国自称2007年入行，2008年办理个体经营执照，2009年2月成立重庆禾沁油脂有限公司，从事收购、加工、销售动植物废油。

检方指控，他对收购的泔水油进行加工后，转卖给其他公司进行销售或者再加工。庭审中，何中国否认检方对其“曾以食用油名义对外进行销售”的指控，但检方提供了大量证据材料证实自己的指控。

而37岁的顾武刚则入行更早，2005年成立璧山鑫艺饲料油脂厂，从事收购、加工、销售非食用动植物废油。

检方指控，他收购泔水油后，进行再次加工，并作为食用原油销售给冠南厂泔水油60吨，价值21万元。他还向何中国销售，收取货款近60万元。

撇开庭上控辩双方对二人是否有罪的争议，仅从泔水油的生产链条看，二人处于第三个环节：初加工。

欧武刚的璧山鑫艺饲料油脂厂(2010年6月被政府要求停产)对泔水油进行再次加工，但因为设备等原因，无法直接生产出经得过检验的食用油，便将自己生产出的“食用原油”销售给冠南厂，由冠南厂提炼生产食用油。

庭审中，顾武刚宣称，自己的工厂加工后的油，仍是红色的，还有很大的气味。其他被告也曾提及，顾武刚因为设备的性能不够，不能进行精加工。

由此，顾武刚等人完成的是泔水油的“初加工”。这种“初加工”的油还不能达到以假乱真的效果。庭审质证时，检方出示了顾武刚妻子的证言，她说：自己厂里的油，“我们都不吃，工人也不吃。”

这一“初加工”环节并非必须，油贩子可以跳过这一环节，直接将“毛油”贩卖给冠南厂进行“精加工”。但是，冠南厂在收购经过“初加工”的油时，价格会比“毛油”略高一些，换言之，处于泔水油生产链条上的“初加工”环节仍是有利可图的。

第四步：精加工后，泔水油成“食用油”

本案的被告单位冠南厂处于泔水油生产链条的最关键环节：精加工。该环节将泔水油加工成足以通过检测的“食用油”。

庭审显示：冠南厂虽然经过工商登记注册，但实际上却是“挂羊头卖狗肉”。名义上声称生产饲料油，实际上，大肆从油贩子处收购毛油或者初加工后的泔水油，进行加工后，以食用油名

义卖给销售商。

庭审中，公诉人曾多次举示不同“从业人员”的供述或证言，说“油脂厂以泔水油为原料生产饲料油的名义，生产食用油的作法，是业界的潜规则，行话叫‘一石二鸟’。”

中国青年报记者综合庭审信息和其他渠道的信息，发现冠南厂提炼油的原材料有卤油、鸭油、毛油，这些原材料能够加工出两种食用油：一种是比较浑浊的、行话叫“干油”的“食用油”；一种是通过脱毛油脱色、脱臭、脱酸等程序后，制成色泽较好的、行话叫“清油”的“食用油”，价格相对于“干油”而言，稍高一些。

庭审中，冠南厂的几名股东表示，将泔水油精加工成食用油，工艺上有几个环节：将毛油加入白土(天然粘土经酸处理后而成，主要成分是硅藻土)脱色、高温脱水、脱酸、脱臭等环节后，进行过滤，“检验”合格后，成为“食用油”。

如果“检验”不合格，就再次重复这个过程——厂里配备了专门的检验人员。

经过这个将泔水油变成食用油的关键环节后，泔水油成了食用油，并进行销售，最终进入百姓餐桌。

检方指控，冠南厂对泔水油深加工后，以食用油名义销售给食用油经销商，再由经销商销售给消费者，检方指控了三笔：

2011年1至2月，销售给彭水某粮油有限公司食用油33.04吨，收取货款11.376万元。

2010年10月至2011年4月，销售给重庆某油脂经营部，收取货款302.2423万元。

2011年2至4月，销售给重庆某粮油有限公司，收取货款119.441万元。

冠南厂的核心人物、负责供货和销售的股东、1号被告李发强在法庭上说，10吨毛油，根据其“品质”的差异，大概能提炼出8.5吨至9吨的食用油。而冠南厂的法人、2号被告周祖健在法庭上说，该厂前年收购泔水油的价格在4000元/吨左右，去年在6000元/吨左右。

本案的多名被告当庭表示：用泔水油制作的“食用油”比正规食用油的市价低1000元左右，用鸭油、卤油制作出的“食用油”也比市场价低500元左右。

本案案发前，正规食用油的市价行情在9000元/吨左右，泔水油制成的“食用油”大多在8000元/吨左右，鸭油、卤油制成的“食用油”大多在8500元/吨左右。

综合上述信息，在这一环节，利润是惊人的，相对于“毛油”的市场行情而言，每吨“食用油”与之有几千元的差价，而用“毛油”生产“食用油”，并无太大损耗，堪称暴利。

记者调查获悉，除了本案被告涉及的上述环节外，泔水油最终为老百姓所食用，大多还需要经过如下环节。

一是，再下一层的经销商，会将冠南厂等厂家生产出的“食用油”做进一步的处理，将颜色更深的“干油”勾兑成“菜油”，将颜色更浅的“清油”勾兑成“色拉油”，后一情形更为普遍。

二是，通过油脂门市将这些由泔水油做成的“菜油”和“色拉油”卖给餐馆、农贸市场或消费者。

在销售的最终端，这种“色拉油”比正规的色拉油每吨低400元至900元不等，很多贪图便宜的餐馆老板购买这些油以后，用其炒饭、炒菜，这些泔水油加工后就这样被端上了顾客的餐桌。

本报记者进行估算后发现，其实用前身为泔水油的油做一份菜，比用正规油节省不了多少钱，一份菜可能少用不到一毛钱，可是，为了这几分钱的利润，顾客却要付出健康的代价。

(据《中国青年报》)