

进口葡萄酒被曝三大问题

多家进口葡萄酒企被查

近日,一则厦门海关查出西班牙进口毒葡萄酒的消息,把葡萄酒的质量问题再次带到了大众的面前。进口葡萄酒在中国市场消费量与日俱增的同时,也出现了很多问题——标签不合格、货证不符,还有我国部分口岸检出的金属元素超标。

金属元素超标

厦门口岸日前检出一批西班牙产的毒葡萄酒,共有 6 个品种。其中,卡托干白葡萄酒铁含量检测值为 12mg/kg,而国家铁含量限定标准应小于 8mg/kg,铁含量竟超标 50%。

记者调查发现,葡萄酒金属元素超标已经不是个案。近日,国家质检总局发布消息称,今年 5 月,全国出入境检验检疫机构共检出了 18 种质量安全项目不合格的进口酒,来自阿根廷、西班牙、智利等国家的多个进口葡萄酒品牌产品被查出铜超标。

记者了解到,葡萄酒中的金属元素少部分是天然成分,其余的则是在葡萄酒生产、加工和运输等过程中受到污染而产生的。一旦葡萄酒中的金属元素超过一定限度,不但会影响葡萄酒的稳定性,加速葡萄酒的氧化和衰败过程,导致葡萄酒质量下降,还会对人体的健康造成影响。以铁为例,如果人体摄入过量铁元素,可能引发铁中毒,对心、肝都会产生损害。

中文标签歧义大

今年上半年,厦门海沧检验检疫局公布消息称,共检进出口葡萄酒不合格批次 90 批,占总数的 16%。其中 80 批无中文标识,5 批为货证不符,5 批包装不合格。作为中国最大的葡萄酒进口中心,厦门葡萄酒的进口量约占中国葡萄酒进口量的 40%以上。据悉,不只在厦门,2012 年,仅烟台口岸就检出 10 多批次进口预包装食品葡萄酒未加贴中文标签或中文标签标注内容不合格。

真实、准确的中文标签,标注的信息是消费者了解产品的第一手资料,可帮助消费者选择适合自己的葡萄酒。《预包装食品标签通则》中规定,其显示进口的预包装食品必须贴

有中文标签和中文说明书。进口酒类中文标签标示的内容必须包括酒名称、酒精度、配料清单、原麦汁和原果汁含量、日期标示及贮藏说明、净含量、原产国、制造者、经销商名称和地址等内容。

实际上,许多进口商并不了解我国葡萄酒标签的使用规定,一些进口商在进口的环节并未提供符合要求的中文标签,盲目加贴甚至恶意改变标签内容的问题时有发生。业内人士表示,有些进口红酒商为了取悦消费者,往往不贴中文标签,销售时则以“走私酒”、“原装全进口酒”等概念蒙混误导消费者,对不知情的消费者造成经济损失。

工商部门表示,购买进口葡萄酒应查看包装上是否有中文标签,无中文标签的红酒可能是非法进口的,或者根本不是进口的。

违规使用甜味剂

今年上半年,烟台检验检疫局从一批葡萄牙进口干红葡萄原酒中检出禁用食品添加剂糖精钠,该批产品共 9.6 万升,货值 5.2 万美元。国家质检总局也发布消息称,今年 5 月,全国出入境检验检疫机构检出的来自法国鲍特兄弟酒庄的葡萄酒二氧化硫超标。

在每一瓶葡萄酒的配料表中都会有二氧化硫的成分,它可以抑制葡萄酒中酵母菌的反应速度,让葡萄酒能够常年保存。实际上,在酵母发酵的过程中,会天然地产生一定量的二氧化硫,但是这个量会比较小,因此还需要额外添加二氧化硫。国际食品添加剂联合专家委员会制定的二氧化硫安全摄入量,是每天每公斤体重 0.7 毫克。对于一个 60 公斤的成年人,这相当于每天 42 毫克,如果过量食用,就可能会对人体造成危害,甚至危及生命。

此外,葡萄酒标准中允许使用的添加剂包括山梨酸、果胶等十几种。在甜味剂方面,我国的《食品添加剂使用卫生标准》明确规定,在发酵酒中不得添加人工合成的甜味剂。但是,劣质洋葡萄酒中却常常查出糖精钠等人工合成的甜味剂,其甜度是蔗糖的几十倍甚至上百倍,摄入过量会对人体的肝脏和神



经系统造成危害。

葡萄酒酿造技艺专业人士告诉记者:“虽然国家对葡萄酒添加剂的使用做了明确的规范,但是添加剂违规使用或者使用超标的现象依然屡禁不止。”专家认为,“如果添加剂在标准之内,对身体不但无害,还有助于葡萄酒品质的提高;如果超量,就会对人体的健康和酒品质量造成影响。”

进口葡萄酒市场在日益壮大的同时,其质量也存在良莠不齐的现象。阅读葡萄酒的酒标,记者发现,几乎所有的葡萄酒品牌都会在“原料”一栏标出“葡萄”字样,然而,葡萄酒

的原料并不只是“葡萄”这么简单。有些酒商低价买进欧美地区卖剩的低劣葡萄酒原汁,为了应对长途运输,不良酒商会在原汁当中加入过量防腐剂。

著名葡萄酒专家郭松泉表示,“目前国际上对包装中添加剂的标示有两种方法,一种是直接将添加剂的名称标注在包装上,利于监管部门的管理和监督;一种是用一两位数的数字或者符号给添加剂编码,消费者可以通过编码在网上查到该添加剂的详细信息”。

(北商)

用酒精勾兑的酒并非都是假酒

“部分消费者认为,‘只要是用酒精勾兑的酒就是假酒’,这是一种误解。”山西杏花村汾酒集团有限责任公司董事长李秋喜 8 月 18 日说。

李秋喜在当日召开的 2013 年中国食品安全高层对话上说,按照现行的白酒标准,中国

白酒大体可分为两大类:一类是传统工艺白酒,一类是新工艺白酒。

据介绍,白酒工艺是中华民族非物质文化遗产,其特殊性是固态发酵与固态蒸馏。新工艺白酒是用食用酒精配制的酒,是

现代工业化的产物。上世纪五六十年代,为了节约粮食,我国学习国际工艺,后来产生了新工艺白酒。“经过几十年的发展,市场上的新工艺白酒占白酒总量的 70%左右。”李秋喜说。

他认为,应该对这些知识进行普及,让公众对传统工艺白酒和食用酒精配制酒有科学的认识,而不是藏着掖着,否则消费者对白酒行业不会树立信心。

“要把传统白酒和食用酒精配制酒区分开

来,在产品标识上标清楚,给消费者讲清楚,这也是一个战略诚信问题。”他说,但目前的情况是,一些白酒产品明明是食用酒精配制的,却在标识上写着“纯粮酿造”、“百年陈酿”,要对其进行检测,技术难度还很大。

2013 中国食品安全高层对话活动由新华网、新华社新闻研究所等主办,已经连续举办了 4 届,今年的主题为“诚信、自律、发展、共赢”。

(新华)

消费参考

编者按

“但愿周口无此事”栏目充分利用新华社、人民网等主流媒体和网络中有关白酒消费的批评稿件,把一些带有普遍性、针对性的新闻集纳在一起,目的在于针砭时弊,引导消费,弘扬正气,引导舆论。本栏目每周一期,欢迎广大读者荐稿。

陕西榆林破获最大假冒白酒案

假茅台五粮液涉案价值 500 万元

几十元一瓶的低档白酒,重新灌装进高档空酒瓶进行销售。最近,这起公安部挂牌督办,迄今最大的假冒白酒案成功告破。

今年 2 月,陕西榆林榆阳公安分局得到线索,在榆林市区的一间民房内,隔三差五就有“茅台”、“五粮液”等高档白酒运送进出,数量巨大,往来的人员行踪可疑。榆阳公安经侦大队立即联合相关单位进行突击检查。

榆阳公安分局经侦大队人员在榆林城郊的麻地湾一民房内查获“茅台”、“五粮液”等名牌酒共 3600 多瓶。经过进一步的侦查,发现此案

属于跨省案件,案件重大,于是上报公安部,被公安部列为挂牌督办案件,开展侦查破案。

这么多的假冒白酒从何而来?专案组人员通过对犯罪嫌疑人辛某、吴某的讯问得知,两人只是负责销售的下线,真正的制作假酒者是湖北的后某,而后某为了躲避侦查,专门将假酒窝点放在北京通州。掌握这些重要线索后,专案组人员先后赴北京、湖北等地进行侦查,一举捣毁了制假窝点。7 月 28 日,专案组将后某抓获。

据初步统计,后某制售的假五粮液共计 1500 多瓶,假茅台酒 500 多瓶,其他系列白酒

3000 多瓶,涉案价值达 500 多万元,这是榆林市破获的最大一起假酒案件。

据后某交代,他靠“狸猫换太子”的手法,用低档酒灌装高档酒瓶,每瓶酒可非法获利 600~700 元。

犯罪嫌疑人后某交待,他从批发市场先把酒拉过来,然后去市场拉包装,把瓶子刷干净,然后把(勾兑好的)酒一瓶一瓶倒进去,然后再包装起来,拉到货站去。

目前,涉案的假酒已全部被收缴。

(陕广)