

鳕鱼市场乱象：

缺乏统一标准 真假难辨

因为刺少、口感好、营养丰富,鳕鱼一直是大家喜爱的鱼类之一。但记者走访北京多个海鲜批发市场和贸易商发现,不少非正宗“鳕科鳕属”的水产品被冠以各种“鳕鱼”名义出售,价格从13~130元/斤不等,有时连生鲜电商平台的专业采购都难以辨别。此外,不少商家还将油鱼经过一系列加工后当“鳕鱼”公开出售,一般顾客难辨真假。有专家指出,有必要对鳕鱼建立起一整套完善的标志和认证标准。

品种不同价差十倍

记者走访京深海鲜市场发现,不少摊位都在出售鳕鱼,产品大多按照整段、切块陈列在冰柜,其种类和售价也偏向高端,多为法国银鳕鱼、阿拉斯加鳕鱼等,售价普遍在120~130元/斤不等。一位摊主拿起冰柜中的整段鳕鱼告诉记者,这种肉质雪白且带有鱼鳞的品类是法国银鳕鱼,其价格受进口货源影响多为100~130元/斤,一般都是整条或分段加工后供给北京高档餐厅、

酒店等。

不过,与这些动辄百元每斤的鳕鱼相比,一种名为“龙鳕鱼”的产品则要便宜近十倍。“20元/斤,长期供应的话还可以更便宜点。”一位摊主表示,这种“龙鳕鱼”就是常见的油鱼,主要供应中小餐厅,烹饪的时候要控制用量,否则会引起腹泻,“口感也比较粗糙,不如银鳕鱼那么细嫩”。

“目前鳕鱼市场存在的最大问题就是命名混乱。”上海海洋大学食品学院教授吴文惠告诉记者,从生物学特性和国际通用分类而言,只有鳕科鳕属方可以称作鳕鱼,但目前这个专业指称已经被商家混淆,整个市场的价格体系也比较混乱。“许多非鳕科、鳕属的产品也标为鳕鱼出售,在商品流通上已经形成了约定俗成的叫法,容易误导消费者。”

吴文惠介绍,目前鳕形目、鳕科、鳕属的鱼只有大西洋鳕鱼、太平洋鳕鱼、格陵兰鳕鱼,而市场上常见的“法国银鳕鱼”实际上是南极鱼科,“银鳕鱼”实际

上是裸盖鱼科,消费者很难分清,给整个行业也带来了困扰。

油鱼冒充鳕鱼高价出售

命名不清的同时,以次充好的现象也遍布整个鳕鱼产业链。不少商家以低价采购可致人腹泻的油鱼,经过加工后以“龙鳕鱼”等名义堂而皇之地在餐厅高价出售。

记者梳理发现,2016年以来,北京、南京等地餐厅曾出现多起消费者食用“鳕鱼”后腹泻、“拉油”的案例,其食材多为油鱼冒充。这种油鱼学名棘鳞蛇鲭,体内40%以上为蜡酯。由于人体无法分解及吸收蜡酯,因此肠道受刺激后会出现腹泻现象,排出橙黄色的油脂。

而在国内某电商平台上,不少商家直接打出“假鳕鱼”、“龙鳕鱼”、“油甘鱼”的名义,以13~20元/斤不等的价格低价出售油鱼。

事实上,这其中巨大的利润空间,也催生了一条完整产业链:由进口贸易商从国外进口油

鱼后,以低廉价格成吨批发给国内各个城市的分销商,再由其经过简单加工后转手卖给餐厅,最后以“龙鳕鱼”、“马加鳕”等各种名义高价出售。

专家呼吁建立统一标准

“在所有水产品中,最头疼的就是鳕鱼市场。”国内一家生鲜电商负责人告诉记者,鳕鱼市场以次充好或掺假的情况时有发生,很难通过感官特点进行分辨,甚至连专业采购人员都不敢轻易涉足这个品类,“尤其在国内经过分段加工后,单从肉质根本无法分辨捕捞海域、来源和种类”。

广东省水产流通与加工协会专家陈芝梦表示,市场上鳕鱼众多,但在产品被切片的情况下,不仅普通消费者很难分清,“就连专家也得查看检验检疫证明,或者验DNA分辨品种”。记者查阅资料发现,目前国内尚未出台针对鳕鱼命名标准和市场规范的准则,也并未禁止油鱼的进口销售,但一些地区和国家已

经制定出相关标准。

香港在2007年出台《有关识别及标签油鱼/鳕鱼的指引》,建议所有入口商应将“棘鳞蛇鲭”和“异鳞蛇鲭”的俗名定为“蜡油鱼”和“oilfish”,不可使用“鳕鱼”等其他俗名,以供业界和消费者分辨。此外,加拿大、英国、新加坡允许贸易和食用油鱼,但在包装上必须得列出商品名和学名,不得与其他鱼类混淆,还要提示食用的风险和后果并给出食用建议。

吴文惠建议,国内应尽早出台统一的鳕鱼商品标志规范,如直接在商品上明确标注捕捞海域、所属生物类目等信息,让消费者有明确的品类和价格参考信息,避免出现以低价鱼类冒充高端鳕鱼的情况,也能防止命名不规范引发的市场混乱;在此基础上联合第三方机构建立认证标准,对进口、生产加工等各环节进行认证,以提升市场辨识度和消费者信任度。

(中国网)

■ 部委信息

全国农产品批发价格指数上升0.05个点

本报讯 张勇 据农业部监测,8月3日,全国农产品批发价格指数为199.94,比前一天上升0.05个点,其中,“菜篮子”产品批发价格指数为200.87,比前一天上升0.23个点。全国农产品批发市场猪肉平均价格为25.26元/公斤,比前一天上升0.5%;牛肉52.67元/公斤,比前一天下降0.5%;羊肉44.35元/公斤,比前一天上升0.2%;鸡蛋6.82元/公斤,比前一天下降0.3%;白条鸡15.10元/公斤,比前一天上升0.8%。重点监

测的28种蔬菜平均价格为3.54元/公斤,比前一天上升0.3%;重点监测的7种水果平均价格为5.01元/公斤,比前一天下降1.0%。

国内鲜活农产品批发市场重点监测的60个品种中,与前一天相比价格升幅前五名的是:鸭梨、平菇、白鲢鱼、西瓜和大蒜,幅度分别为5.7%、3.5%、2.8%、2.6%和2.5%;价格降幅前五名的是:巨峰葡萄、茄子、菠萝、西葫芦和黄瓜,幅度分别为5.8%、3.8%、2.8%、2.3%和1.9%。

北京市8月4日部分蔬菜批发价格行情

单位:(元/公斤)

品种	最高价	最低价	品种	最高价	最低价
大白菜	0.7	0.6	莴笋	1.4	1.0
油菜	4.4	3.0	莲藕	6.6	6.0
小白菜	2.0	1.6	绿豆芽	2.0	1.8
韭菜	4.0	2.6	黄豆芽	1.8	1.4
蒜苗	10.4	6.0	菜花	1.4	0.8
白萝卜	0.8	0.4	西红柿	2.6	1.0
土豆	1.0	0.8	尖椒	1.0	0.6
胡萝卜	1.1	0.5	青椒	1.2	1.0
大蒜	13.2	11.0	黄瓜	5.6	2.0

■ 市场动态

新发地市场：

北京今年菜价整体低于去年同期

本报讯 张勇 新发地对市场蔬菜价格的监测显示,本周蔬菜加权平均价为1.81元/公斤,比上周1.93元/公斤下降6.22%;比去年同期的2.44元/公斤下降25.82%。周环比大幅下降;年同比大幅下降。

新发地统计室负责人表示,上周菜价环比下降,主要是因为上上周强降雨一度拉高

了菜价,而上周供应逐渐稳定,拉动菜价出现回落。上周菜价出现的小幅波动,是由于近期北方产区连绵不断的降雨所致。据了解,北京市场上鲜嫩的蔬菜,主要供应地集中在北京以北地区,北京以北地区任何1个地方出现降雨,都会对北京菜价造成影响。近期北方产区经常出现降雨,也就造

成了菜价的涨涨落落、小幅波动。

该负责人指出,总体上看,由于今年北方产区夏季蔬菜的种植面积较大,虽然天气的变化对菜价造成一定的影响,但是,夏季蔬菜的价格低于去年同期的格局已经形成,蔬菜价格还会继续在低于去年同期的价位上运行较长时间。

玉泉路市场：

政策支撑麦市 面粉价格微降

本报讯 张勇 玉泉路市场价格监测数据显示,近日部分品牌面粉批发价格出现小幅下调。市场占比较大的某品牌富强粉每袋(50斤)批发价格79元,较上周下调1元;河北大名产某品牌富强粉每袋79元,较上周下调2元。

据了解,由于近几个月以来行情不好,再加上当前销售不畅,因此多数商家相应下调

了库存量。另据商家介绍,在行情不好、销售不佳的情形下,上游面粉加工企业之间、中间批发环节的竞争则显的相对明显,降价则是一种见效快的方式之一。而随着国家在6个小麦主产区全部启动最低收购价格政策,加上近期收购进度较前期有所加快,在一定程度上缓解了市场购销清淡的格局,相应降低了麦价下调的空间。

玉泉路市场相关负责人刘敬亮表示,由于今年小麦收获期间阴雨天气的影响,造成安徽等地小麦质量下降,达不到国家收储的标准,导致粮农售粮“受阻”的现象。对此,7月26日安徽省出台了收购超标小麦的政策。虽然此次仅在部分主产市实施,但对于市场低迷情绪而言仍有较为正面的影响。