

维权动态

买到无中文标签“洋”红酒 消费者起诉商家

“洋”食品没有中文标签能否获10倍赔偿?东莞一顾客购买了4瓶进口红酒,因红酒没有中文标签将商家告上法庭,要求对方退货款2800元并十倍索赔28000元。

日前,东莞市第二人民法院对本案公开开庭,并进行当庭宣判,认定涉案红酒没有中文标签,构成标示有瑕疵,顾客王某有权要求商家退货款并应同时将涉案红酒退给商家,但并无证据显示该红酒存在不符合食品安全的情形或对王某造成损害,该瑕疵也不会对其购买行为造成误导,驳回了其十倍索赔的请求。

顾客要求十倍索赔

去年10月5日,30多岁的山东省曹县男子王某向东莞市厚街镇某商贸公司购买了4瓶进口红酒,单价700元,共2800元。上述红酒外包装并无中文标签。

2017年2月16日,东莞市食品药品监督管理局以该商贸公司经营上述无中文标签的进口红酒为由对其作出行政处罚,没收违法经营食品,没收其违法所得2800元,并处罚款5000元。

2017年7月,王某以其购买的上述红酒没有中文标签属违

法为由,向东莞市第二人民法院状告该商贸公司,要求对方退货款2800元,并支付十倍赔偿金28000元。

商贸公司认为,王某是恶意诉讼,请求法院驳回其诉请。

庭审中,王某确认其所购买的涉案红酒并未饮用,并确认其在东莞市两级法院有类似案件数百宗,自称其已买光了东莞同类货物,正在陆续起诉。

法院:可还货退款

法院经审理认为,王某所购买的红酒虽然经过规范渠道进口,但缺乏中文标签,存在标识

瑕疵,故王某诉请退款应当予以支持,但王某亦应同时退还涉案红酒。

关于王某诉请的十倍赔偿,法院认为,根据相关规定,消费者有权以食品存在安全问题为由要求商家十倍索赔,但食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。涉案红酒无中文标签,但王某并未提供证据证明该酒或可能存在安全问题,也未饮用,并未因此造成损害。

同时,法院认定,东莞市食品药品监督管理局对商贸公司作出行政处罚仅针对该公司经营无中文标签的进口红酒,并未

查出其存在其他违反食品安全的行为,足以说明涉案红酒没有中文标签仅构成标示有瑕疵,而该瑕疵并不影响食品安全。

法院认为,王某在东莞起诉了多宗类似案件,可见涉案红酒无中文标签不会对其造成误导。因此,法院认定王某要求商贸公司支付十倍赔偿金无事实和法律依据,法院不予支持。

法官遂当庭作出一审宣判,判令商贸公司退还货款2800元,王某应同时退还商贸公司涉案4瓶进口红酒,若不能退还,则按每瓶700元予以抵扣;并驳回了王某的其他诉讼请求。

(广州日报)

消费提示

怎样挑选石榴?

金秋时节石榴全面上市,石榴在中国传统文化中是一种吉祥的水果,寓意多子多福、吉祥如意,是一种广受大家喜爱的水果,它酸甜多汁,不仅可以直接食用,还能榨成汁喝。但是由于经验不足,很可能会挑到不甜或不好的石榴,那么石榴要怎么挑选呢?

看颜色

很多人都认为石榴要红红的才是最甜的,但是买回家后却发现并不如想象那般。石榴品种很多,按表皮分有红色、黄色等,一般黄色的品种比较甜。甜石榴果嘴合拢,皮色粗糙,叶片短宽;而酸石榴果嘴多张开,果形规整,皮色光亮,叶片狭长。

看光泽

石榴表皮光滑,挑选石榴的时候也可以根据石榴的表皮光泽度来判断石榴的好坏。

如果石榴的表皮是光滑发亮的,那么这个石榴就是新鲜的,反之如果石榴的表皮不太光滑且有黑斑,说明这个石榴已经存放很久不再新鲜了。

看硬度

挑选石榴时可以用指腹稍稍按压石榴的表皮,成熟饱满的石榴皮肉紧绷,按下去会有硬实感,但是不新鲜或者内部

已经发烂的石榴按下去则会软软的比较松弛。

看形状

很多人买石榴时第一反应是去拿那些看着圆滚滚、光滑的石榴。其实,外观比较圆的石榴,皮都比较厚。反而外观果棱显现的,才是皮薄完全成熟的石榴,这样的石榴更甜。

看开口

正常生长成熟的石榴开口也是自然开裂的,这样的开口不会影响石榴的品质及口感。但也有一些石榴是因为雨水和日晒而导致的非自然开口,这样的开口会影响石榴的口感,果粒也不够饱满。

掂重量

石榴富含水分,尤其是成熟新鲜的石榴更是水分充足,所以相应的越好的石榴重量也会越重。挑选石榴时,可以将两个同样大小的石榴分别放于两个手掌心上掂量,一般更重的那个更新鲜,水分也更充足。

闻气味

一般来说,被果皮仅仅包裹的石榴闻起来是不会有太多气味的,但是如果果实内部已经有变质发烂的情况,这闻起来就会明显有不畅的气味,可以轻松辨别。

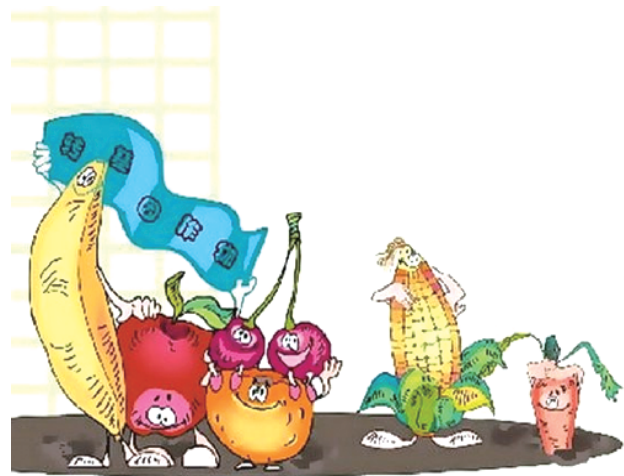


典型案例

超市未标注“转基因食品”赔偿消费者万元

日前,北京市第一中级人民法院二审判决一起典型案例,意味着消费者在购买产品时,遇到未标注的“转基因食品”,可以获得法律上的赔偿支持。消费者吴先生在某超市购买了24盒通用磨坊的五谷物麦圈,单价42.8元,共计1027.2元。商品外包装上有英文标注:“Partially Produced with Genetic Engineering”,即“部分生产用转基因食品”。但在中文标签中,该内容并未标注。吴先生认为,该产品标签不符合国家标准,应该是不符合食品安全标准的食品,上诉至北京市石景山区人民法院,要求10倍赔偿。

一审法院判决支持吴先生的诉讼请求。后北京市第一中级人民法院终审判决驳回物美超市的上诉,维持原判。物美公司赔偿吴先生一万零二百七十二元。



权威回应

网传橄榄油最适合婴幼儿食用

专家:并不适合婴幼儿食用

橄榄油被誉为餐桌上的黄金。最近网传,“橄榄油的基本脂肪酸比例与母乳相似,最适合婴幼儿食用”。真是这样吗?上海市松江区中心医院营养师陆睿臻表示,橄榄油只是一种比较好的食用油,但并没有比其他植物油具有明显更高的营养价值。橄榄油的组成不符合婴幼儿的营养需求,与母乳中的脂肪组成更是相去甚远。事实上,它并不适合婴幼儿使用。

与其他油相比,橄榄油的突出特点是含有大量的单不饱和脂肪酸。单不饱和脂肪酸除能供给人体热能外,还能调节人体血浆中高、低密度脂蛋白胆固醇的比例。对于习惯摄食肉类食物而导致饱和脂肪酸与胆固醇摄入过多的人,选择橄

榄油做食用油,便能有效发挥其降血脂的功能,从而可以防止发生高脂血症、脂肪肝和保护心脏,有助于减少高血压病、冠心病、脑中风等富贵病发生危险。

对于“橄榄油的基本脂肪酸比例与母乳相仿”的说法,陆睿臻表示,橄榄油仍是植物油,其“不含胆固醇”。成年人需要限制胆固醇的摄入,不是因为胆固醇一无是处,而是成人的日常摄入量通常都超过了需求量,而且达到了有害的地步。但是婴幼儿不同,他们的生长旺盛,对胆固醇的需求量更大。在母乳中,胆固醇的含量在115~150mg/L的范围。目前的配方奶粉此标准通常会明显低于母乳。

另外,母乳中的脂肪组成

受人群、食物、哺乳期等因素的影响很大。根据世界各地母乳分析结果,一般饱和脂肪占总脂肪的40%左右,其中有许多短链脂肪。此外,母乳中还含有一些长链的欧米伽3多不饱和脂肪酸。可以说,母乳中的脂肪组成相当独特。主要是油酸的橄榄油,又怎么能“基本脂肪酸的比例与母乳相仿”?

因此,陆睿臻强调,橄榄油含有较多油酸,跟其他植物油一样不含胆固醇。用它代替食谱中的动物油,有利于心血管健康。但橄榄油的组成不符合婴幼儿的营养需求,与母乳中的脂肪组成更是相去甚远。它不仅不适宜婴幼儿发育,反而可以称得上是婴幼儿的“劣质食品”。

(人民网)