

# 新规出台 进口食品须“附码可溯”

本报讯 周益帆 马靖宇 6月1日,新版《进口食品境外生产企业注册管理规定》正式落地实施。新规规定,所有进口食品必须在包装上标注官方注册编号。消费者只要登录海关系统,输入编码就能查清进口食品来自哪个国家的哪家工厂、经过了怎样的检验流程。

就在新规落地前,上海市静安区警方侦破了一起假冒知名品牌黄油案。

有消费者发现购买的进口黄油与平时购买的不同,经对比发现是假货。警方进一步调查发现,这批黄油是山东淄博一个家庭作坊生产加工的“三无”产品,部分外包材和黄油来源于广东佛山的一家类似作坊。随后,警方根据售假网店信息,溯源至外省制假窝点,在当地警方配合

下,抓获刘某、王某等25名犯罪嫌疑人,查获3000余件假冒品牌黄油成品,涉案金额达500余万元。

## 强制标注注册编号 开放官方查询通道

消费者在购买进口食品时,往往会认准知名品牌和包装,但商品本身的质量和真伪却只能依赖海关的抽检,消费者难以自行验证。

新版《进口食品境外生产企业注册管理规定》要求,所有进口食品包装上必须标注在华注册编号或者所在国家(地区)主管当局批准的注册编号,消费者可以凭编号登录海关总署进口食品境外生产企

业注册管理系统查询核实。该规定针对性地补齐了监管短板,从源头斩断假冒贴牌产业链,从制度层面化解“进口”食品安全隐患。

江南大学法学院副教授杨文丽介绍,注册编号的强制性要求,实现了由“海关单一源头管控”向“多主体全链条责任约束”的转变。

通过注册编号,消费者可前往海关总署官网查询真伪。

在商品进口过程中,进口商必须核查上游工厂的注册编号、货物的原产地等信息,而平台需查验全链条的相关凭证。

引入这一编码制度,既有助于规范平台的管理,也成为判定平台是否尽到合理注意义务的重要依据。

## 选购进口食品 牢记这三个关键步骤

新规实施后,合规企业将受益于更高效的通关流程和更透明的市场环境,试图冒充进口或质量不达标的产品将难以立足。对消费者来说,选择进口食品时:

要先看包装,检查是否有中文标签,以及在华注册编号或者所在国家(地区)注册编号,若没有这些信息,就是“三无”进口食品。登录海关总署进口食品境外生产企业注册管理系统(<https://cifer.singlewindow.cn>),通过产品类别、注册编号、企业名称等查询产品是否与实际相符。

保留购物小票等凭证,一旦发现问题可以及时向海关部门投诉举报。

# “水果骗局”被揭穿 科学选购有技巧

水果西兰花、辣椒芒、爆炸桃……这些新奇的水果,大家听说过吗?

央视曾曝光过一个“水果骗局”,很多水果顶着新奇的名字,声称拥有更高的营养价值,价格也随之翻了几番,事实上却只是营销骗局,甚至可能有害身体健康!

比如,有些水果含有高含量的添加剂,或是暗藏霉斑……这到底是怎么回事呢?

## 水果界的“大忽悠” 你都吃过哪些

水果西兰花:伪“水果”之名。

蔬菜名字上加个“水果”的噱头,再来句“一个所含膳食纤维维15根香蕉”,让这种西兰花价格瞬间翻几番。

然而,这听起来高端的水果西兰花,其实是从大西兰花上切下来的,或是没长开的残次品。消费者花了高价,买到的却只是普通蔬菜的“边角料”,实在是不划算。

迷你胡萝卜:人工削出来的“假象”。

商家利用模具或者手工,将原本粗壮的胡萝卜削成小巧可爱的迷你模样。

普通胡萝卜在市场上价格亲民,一斤可能仅需一两元,而加工后的迷你胡萝卜,由于所谓的“精致”和“特别”,价格能飙升至每斤十几元。

金西梅:添加剂“陷阱”

晶莹剔透的金西梅卖相可人,口味齁甜。但金西梅与西梅并无血缘关系,不过是大量添加剂泡出的小桃子,因常出现在景区小吃摊上,价格昂贵,也被称为“景区刺客小吃”。

不良商家用普通的小桃子为原料,将其浸泡在含有大量糖精、色素、甜蜜素等添加剂的溶液中,使其外观变得鲜艳诱人。

它还会换“马甲”,黄金果、香槟果、金香果……咱们出门在外眼睛一定擦亮。

爆炸桃:其实是裂痕桃

爆炸桃在市场上出现时,因其粗糙且不规则的表皮,仿佛经历过爆炸一般独特,吸引了众多消费者驻足。商家宣传其“高甜度”“独特口感”,价格相比普通桃子每斤贵了几块钱。

然而,“爆炸桃”并非新品种,而是晚熟冬桃品种“映霜红”的一种表现。果实成熟期间,若前期干旱、后期雨水

过多,果肉细胞膨胀速度快于果皮,便会导致开裂。

从营养成分来看,“爆炸桃”与普通桃无明显差异,均富含维生素、氨基酸等矿物质,其甜度稍高也只是因为裂口失水导致糖分浓缩。如果裂口处有霉斑,千万别买!

藏乌梨:精心伪装的“假特产”

近期,一种黑皮水果“藏乌梨”走红,售价高昂,商家宣称其产自西藏高原,可以帮助润肺止咳。然而,目前尚未发现“藏乌梨”原生品种。

“藏乌梨”可能是将普通梨通过高温加热,使表皮氧化变黑,伪装成高原特产“藏乌梨”,并虚构其“富硒”、“抗癌”等,以高价售卖。

辣椒芒:生长异常的畸形果

辣椒芒凭借酷似辣椒的奇特外形,吸引了大量关注,号称“果核细如牙签”,让很多“芒果控”心动不已。

但真相是,辣椒芒并非什么精心培育的新品种,而是芒果在生长过程中因气候异常、病虫害侵扰或农药使用不当等原因,导致果实发育畸形。

这种畸形果在营养价值和口感上,相较于正常芒果并无优势,甚至可能因生长过程中的异常情况,存在品质下降的问题。

## 真正的“新”水果 口感好、营养价值更高

不过,在众多打着“新奇”旗号的水果骗局之外,也有一些经过科研人员精心培育,确实具有独特优势的新品种水果。

软枣猕猴桃:能带皮吃的“维C炸弹”

软枣猕猴桃外观小巧,表皮光滑无毛,和传统猕猴桃长得很不一样。

它富含维生素C,含量比普通猕猴桃还高,是苹果和梨的80~100倍。口感上,既有猕猴桃的香甜,又有独特的脆爽,而且不用剥皮就可以直接吃,非常方便。

苹果枣:热量比冬枣低一半

对很多减肥人来说,哪怕冬枣再大补,都有点爱不起来。毕竟冬枣的热量和米饭差不多,一天顶多吃3~5颗,要不然肯定超标。但这样一座丰富的营养宝库,就因为热量放弃它,岂不是太可惜了。

这时候,苹果枣是个不错的选择。

它不仅继承了冬枣的营养优势,而且个头大、水分足、热量低,每100克约41~60千卡,和苹果、梨差不多,属于中低等热量水果。

鸡心果:维C是苹果的20倍

市面上有一种形状酷似鸡心的小苹果,叫做“鸡心果”,也叫“小苹果”、“海棠果”、“秋沙果”。

它的特质是果实较小、肉质紧实、清脆多汁、香气浓郁。

而且鸡心果中的维生素C含量是相对较高的,普遍都高于10mg/100g,有些甚至可以高达96mg/100g;通常普通苹果的平均值大约是在4mg/100g~5mg/100g,鸡心果的维生素C含量可以达到苹果维生素C含量的20多倍!

脆柿子:吃起来不涩,还护眼

脆柿子和我们常吃的软柿子不同,它很硬很脆,咬着像苹果一样,而且一点也不会涩。脆柿子的单宁含量很少,不用担心会麻舌头或造成肠胃不适。

不过,它的糖分含量较高,单果重量约250克左右,大的甚至可达260克。按照《中国居民膳食指南》的推荐(每天水果200~350克),一天吃1~2个即可。

(人民网科普微信公众号)

