

# 贴上“有机”标签,菜价贵了数倍

## 专家表示:真正的有机蔬菜很少,大多都是自封的

本报8月7日讯(记者 陈伟) 如今,市民越来越重视餐桌食品安全,为此,一些“有机蔬菜”颇受青睐。尽管价格较高,仍然颇有市场。记者了解发现,无论是否真正的有机蔬菜,只要贴上“有机”标签,价格便会高出很多。对此,山东省农科院蔬菜所相关专家表示,市场上流通的有机蔬菜少,大部分都是商家自封的。

6日,在长清区某大型购物超市的有机蔬菜销售柜台,记者注意到,有机茄子每斤9.8元,有机黄瓜每斤7.5元,

其余的有机菜品每斤也都在8元以上,每种蔬菜都贴着有机标签。

销售人员告诉记者,有机蔬菜对生长环境的要求比较高,包括土壤、温度、肥料等,生产成本因此较高,销售价格也较一般蔬菜贵了许多。如果是包装成盒的,价格更在上百元不止。“尽管价格偏高,但销售情况还算可以,每天都能卖出数十斤,消费者主要看中了食品安全。”

在乐天小区的一处集市上,茄子每斤只要2.5元,黄瓜

每斤2元。商贩王铁贵告诉记者,他家的黄瓜就是在一般条件下种植的,原来也想过种有机蔬菜,但成本投入太大,而且销路难以保证,因此迟迟没有下决心。

市民周先生说,食品安全如今的确是件大事,但是要花近10元钱买斤茄子,多少有些心疼。“关键是所谓的有机蔬菜,到底是真是假,谁也不知道。”

“有机”的蔬菜到底贵在哪里?山东省农科院蔬菜所相关专家表示,有机蔬菜种植对生长环境、施肥等要求较高,

成本比一般蔬菜高了不少,售价高也能理解。目前,济南对无公害、绿色蔬菜的把关比较严格,但对有机产品,国家没有明确的认证机构,大多是委托公司认证,不过,公司认证的可信度仍让市民存疑。

“市场上流通的真正的有机蔬菜较少,价格比普通蔬菜高出3到4倍也属正常。随着人们对食品安全的越发重视,一些商家也打起了小算盘,将自家的普通蔬菜‘自封’为有机蔬菜,价格一下子提高两三倍,蒙蔽消费者。”

延伸阅读

## 如何挑选有机蔬菜

所谓有机蔬菜,是指在生产加工中不使用化学农药、化肥、添加剂和化学防腐剂,也不用基因工程生物及其产物,是真正源自自然、富营养、高品质的安全环保生态食品。现在,市场上有不少真假难辨的有机蔬菜,我们应该如何辨认、购买有机蔬菜呢?

### 1、凭口感

你可以从有机蔬菜中吃到“生命力”,有机蔬菜吃起来清脆,会让你感觉很新鲜,即使是烹调后,还是会有不一样的口感。

### 2、选择正规商店

市场摊贩的蔬菜来源经常变换,并不稳定,如果对有机蔬菜了解不多,建议找信誉度高的有机食品店购买,超市也是不错的选择,有时超市会因为是大宗采购,价格还会比有机商店卖得便宜些。

### 3、看认证标记

蔬菜包装上应该有有机认证标记,该标记由国家环保总局有机食品发展中心认定颁发,主要认证对象是粮食、蔬菜、果品、畜禽、水产品 and 食用油等产品。注意包装袋上是否明确标示生产者及验证单位的相关资料(名称、地址、电话)等。消费者还可以依据这些资料到相关网站或者部门查询。

本报记者 陈伟

## 清洗有机蔬菜 最好滴几滴白醋

有机蔬菜是不是很干净,随便洗洗就行呢?这种想法是错误的,有机蔬菜虽然是在不添加农药、生长剂的环境下种植的,但仍要注意虫卵和寄生虫的问题,还是要仔细清洗。洗时要放在水龙头下逐片冲水,并用手搓洗,如果是比较粗大的蔬菜,例如芥蓝菜等,可以用旧牙刷轻轻刷洗,然后浸泡在水中约3~5分钟即可,最好添加几滴白醋,这样可以轻易除去菜中的菜虫,这种方法对花椰菜等比较容易藏虫的蔬菜很有效。对于生吃的蔬果,建议用开水浸泡,效果会更好。

同样的方法也可以用于普通蔬菜,浸泡时最好加适量盐。

本报记者 陈伟

## 有机蔬菜的好处

### 1、有机源头有保障

有机蔬菜的种子必须是天然的,不能通过化学物质处理。有的为了在种子破壁发芽时减少病虫害的侵扰,会在种子上包裹一层极细的化学农药膜,这也不是有机种子。有了好的种子,还要有好土、好水,种植有机蔬菜的土壤要求至少三年的转换期,灌溉水源远离生活污染和工业污染源,空气质量必须达标。在有机蔬菜的生长过程中,严格禁止使用化学合成的农药、化肥、生长调节剂、饲料添加剂等物质。

### 2、食品安全最高级

按照我国的食品分级,有初、中、高三等级。初级的是无公害食品。严格来讲,无公害是食品的一种基本要求,普通食品都应达到这一要求。中级的是绿色食品,是我国农业部推广的认证食品,绿色食品是从普通食品向有机食品的一种过渡性产品。高级的是有机食品,是指以有机方式生产加工的、符合有关标准并通过专门认证机构认证的。如果给各类蔬菜画一个金字塔的话,处于金字塔最底部的是无公害蔬菜,位于中部的是绿色蔬菜,位于塔尖的则是有机蔬菜。

### 3、口感细腻甜得很

有机栽培生产出来的蔬果,色泽非常鲜艳,而且蔬果本身的香气很强,味道也比较甜美,不需太多的料理技巧,就可以品尝到最原始的美味。

由于有机蔬菜的纤维质比一般蔬菜细嫩,除了生吃时口感脆嫩外,烹调也很容易熟烂。此外,从菜市场买回的蔬菜,如果不立即食用,包上保鲜膜放进冰箱后,顶多三四天就会变坏。但相关的实验显示,有机蔬果的储存期限比一般的蔬果多4~7天,主要是因为有机蔬果拥有很高的能量。

本报记者 陈伟



▲超市里有机蔬菜专柜的菜价普遍较高。

▶有机蔬菜大棚对种植条件要求较多。 本报记者 陈伟 摄



# 200家农场认证,不到20家合格

## 有机蔬菜认证,水和土壤是最大障碍

本报记者 陈伟

有机蔬菜的售价比一般蔬菜高出几倍,很多农场便想通过有机认证,种植有机蔬菜。记者从省城一家认证公司了解到,由于有机检测对于水、土壤的要求很高,导致大部分农场并不能通过认证。最近两个月,有200余家农场找到该公司认证,仅有十余家通过认证,认证率不足十分之一。

7日,记者以农场经营者的身份,向省城一家有机认证公司咨询。

工作人员详细询问了农场的情况,包括种植作物、亩数等,得知相关情况,她告诉记者,如果认证黄瓜、西红柿、茄子三种农作物,价格在8000元左右。如果农场的种植面积只有45亩的话,做有机认证并不划算。

该工作人员举例说,如果通过公司做认证,45亩的农场认证费约2万元,加上水质、土壤等检测费,总花费约3.5万元。“至于认证时间,如果材料及时提交的话,整个认证过程也得3个月才行。”

最后,上述工作人员提醒说,如果蔬菜销路没有找好的话,最好不要认证,因为成本大,会极大拉低农

场收入。“如果农场面积超过800亩,种植管理比较规范,做有机认证还是可行的。面积太小的话,成本大,收益并不一定会显著提高,因此我们一般不给小规模农场做认证。”

据上述工作人员介绍,最近两个月找他们做有机认证的农场约有200家,仅有十余家规模较大的农场通过了认证,认证通过率不足十分之一。

据了解,有机蔬菜是指在生产过程中不使用任何化学合成的农药、化肥、饲料添加剂等物质,以及基因工程生物及其产物,遵循自然规律和生态学的原理,种植出来的蔬菜。它对种植环境如空气、水、土壤等要求甚高,并对仓储、运输等相关环节的规定甚严,因此,有机食品是目前各类食品中最高档次级别的产品。

“之所以认证通过率如此之低,是因为大部分农场的水、土壤不符合有机蔬菜的认证要求。之前,我们经过专家检验,黄河水的水质达不到有机蔬菜的种植要求,因此凡是使用黄河水灌溉的农田均不能通过有机认证。”上述工作人员介绍,农场的其余生产设备可以改善,但是水、土壤等先天条件改变不了,进而导致9成农场过不了认证关。

相关链接

## 申请有机产品认证 有啥基本要求

- 1、生产基地在最近三年内未使用过农药、化肥等禁用物质;
- 2、种子或种苗未经基因工程技术改造过;
- 3、生产基地应建立长期的土地培肥、植物保护、作物轮作和畜禽养殖计划;
- 4、生产基地无水土流失、风蚀及其他环境问题;
- 5、作物在收获、清洁、干燥、贮存和运输过程中应避免污染;
- 6、在生产 and 流通过程中,必须有完善的质量控制和跟踪审查体系,并有完整的生产和销售记录;
- 7、畜禽饲养的数量不超过其养殖范围的最大载畜量,要有充分的饲料生产能力,畜禽健康和对环境的影响,过度放牧而导致对环境的不利影响,不能获得认证;
- 8、水产养殖,应采取适合养殖对象生理习性和当地条件的养殖方法,养殖技术必须保证养殖对象的健康,满足其基本生活需要,禁止采用永久性增氧养殖方式;
- 9、封闭水体的排水应得到当地环保行政部门的许可,开放水域养殖有机水生生物应避免和减少对水体的污染。