

日前,一则关于张裕葡萄酒检出“农残致癌”的报道,让这家百年历史的中国葡萄酒企业遭遇信任危机。这是继此前某黄酒品牌“菌落超标”风波后,再次陷入食品安全风波的酒类企业。

葡萄酒中使用农药是否违禁?对于葡萄酒中的农药残留,“国标”又是如何规定的?标准问题为何屡成农产品加工业“恐慌”源头?记者对此进行了追踪调查。

农药残留引发“红酒恐慌” 都是葡萄惹的祸?

知名红酒被指“农药残留”

■媒体称张裕葡萄酒被检测出美国禁用的农药品种。

■张裕集团表示,按照此次检测结果中杀菌剂含量计算,相当于每天喝123瓶葡萄酒,也不会对身体造成危害。

日前,某杂志将国内3家葡萄酒企业的10款产品送交国家食品质量监督检验中心检测。结果显示,各款葡萄酒均检出多菌灵或甲霜灵农药残留。其中,张裕葡萄酒农药残留值最高。由于上述农药具有导致肝癌的风险,并且多菌灵为美国禁用的农药品种,因此这一消息在市场上引起了震动。

此后中国酒业协会及张裕集团回应,之前送检的10款国产葡萄酒农药含量均极其微量,农残量远低于欧盟葡萄酒及国家食品

的标准,不会对人体健康构成任何影响。

在这份由国家食品质量监督检验中心出具的检测报告中记者看到,此次检测共包括控制葡萄霉菌性病的多菌灵及甲霜灵等10项农药检测指标。其中,只有多菌灵及甲霜灵被检测出“微量含有”,而敌百虫等其余8项指标均显示“未检出”。

张裕集团表示,按照此次检测结果中杀菌剂含量计算,相当于每天喝123瓶葡萄酒,也不会对身体造成危害。

葡萄种植专家、山东省酿酒葡萄科研究所研究员朱林表示,在我国酿酒葡萄主产区,夏秋多雨季节容易导致葡萄真菌病害发生。因此,使用农药防治病害是普遍采用的方法,因而农药残留不可避免。

国家食品安全风险评估中心研究员严卫星说:“无论国内还是国外,在整个农业生产过程中都会使用农药,这是现代化农业的需要。农药残留只要在标准允许范围内,不会对人体健康产生危害。”

正值“农残”风波风口浪尖,记者连续几天到京城沃尔玛、家乐福、易初莲花超市调查走访,发现张裕等国产品牌葡萄酒开始搞促销,有的“买一送一”,然而市场反应冷淡。

正在选购葡萄酒的北京市民周树新表示,他看到了有关国产酒农药残留的消息。“希望主管部门对红酒标准有个明确说法,才敢放心买。”周树新说。

葡萄酒暂无单列“国标”

■我国当前并没有单列葡萄酒国标,葡萄酒标准的重要参照值,就是葡萄的农药残留指标。

■葡萄农药残留的标准存在重叠现象,关于最大残留值的规定差距明显,“就低不就高”的标准,让消费者心生忧虑

中国对于葡萄酒中的农药残留到底是如何规定的?记者调查发现,我国当前并没有单列葡萄酒国标,而是参照国家食品的通用标准。业内专家指出,葡萄酒标准的重要参照值,就是葡萄的农药残留指标。

记者从卫生部食品安全与卫生监督局了解到,国家批准使用的农药多菌灵与甲霜灵广泛使用于谷类、蔬菜、水果等农产品。目前,我国葡萄酒行业参照国家GB2763《食品中农药最大残留限量》中的标准以及欧盟的葡萄酒限量标准执行,其中国标规定多菌灵和甲霜灵最大残留限量分别为3mg/kg和1mg/kg。

然而,在农业等部门制定的水果(包含葡萄)30种农药的限量标准中,规定的农药残留种类和农药含量与“国标”有差别。其中,涉及葡萄农药残留的《无公害食品——落叶浆果类果品农药残留标准》规定,多菌灵和甲霜灵最大残留限量分别为0.5mg/kg和1mg/kg。

这表明,当前国家对于葡萄农药残留的标准存在重叠现象。按照现有规定,相关行业和企业参照卫生部制定的“国标”。然而,农业部门的标准也未废止。但两者关于多菌灵和甲霜灵等最大残留值的规定差距明显,“就低不就高”的标准,也让消费者心生忧虑。

朱林等专家表示,目前我国还没有专门针对葡萄酒的农药残留标准。相比之下,欧盟、美国和日本早已制定了严格的葡萄酒行业标准,他们有关葡萄与葡萄酒的农药残留限量标准达132种。

欧盟日前出台最新规定,从今年8月1日起,要求欧盟范围内生产的有机葡萄酒,都改成新的专有商标,葡萄在生产过程中不打农药,生产加工过程完全可追踪,这将成为未来葡萄酒业的发展趋势。

标准问题为何屡成农产品加工业“恐慌”源头?

一段时间以来,有关农产品农药残留问题不断产生纷争。此前的“立顿”茶叶农药风波,“药袋”苹果事件等,暴露出农产品加工业的一些共性问题。频繁发生的食品安全标准之争,暴露出我国食品安全监管存在的标准质量不高、滞后的问题。

专家认为,葡萄酒行业出现的问题是我国食品行业中存在的诸多问题的一个缩影。“如果一个行业的相关标准公正、明确,其他人就难以找出该行业存在的漏洞,更不会在社会上引起莫名恐慌。”有关专家表示。

中国酒业协会葡萄酒分会秘书长王祖明表示,葡

萄酒中农药残留单列标准应及时制定,不应缺失。

国家质检总局食品生产监督司副司长毕玉安表示:“国家正在对食品安全标准不断完善。建议相关部门及行业协会抓紧制定我国葡萄酒农药残留标准,并加强对农药使用的监管,使行业发展更加规范。”

卫生部食品安全与卫生监督局局长苏志认为,由于受食品产业发展水平、风险评估能力等因素制约,现行食品安全标准还存在一些突出问题,尽管标准总体数量多,但标准间存在矛盾、交叉、重复,个别重要标准或重要指标缺失,部分标准科学性和合理性有待提高,标准宣传贯彻执行有待加强。

文据新华社

新闻链接

暴晒也能消除农药残留

市民选购普通蔬菜,如何清除上面残留的农药?8月13日,市民程女士向记者推荐了各种清除残留农药的招数。

1.去皮。蔬菜表面有蜡质,很容易吸收农药。因此,对能去皮的蔬菜,应先去皮再食用。

2.水洗。一般蔬菜要先用清水冲洗3遍,然后泡入淡盐水中,再用清水冲洗一遍,以清除残留的农药。

3.碱洗。先在水中放上一小撮碱粉(无水碳酸钠)或冰碱(结晶碳酸钠),搅匀后再放入蔬菜。浸泡五六分钟,把碱水倒出去,接着用清水漂洗干净。

4.用洗洁精洗涤。将洗洁精稀释至300倍清洗一次,再用清水冲洗两遍,这样可去除蔬菜上的病菌、

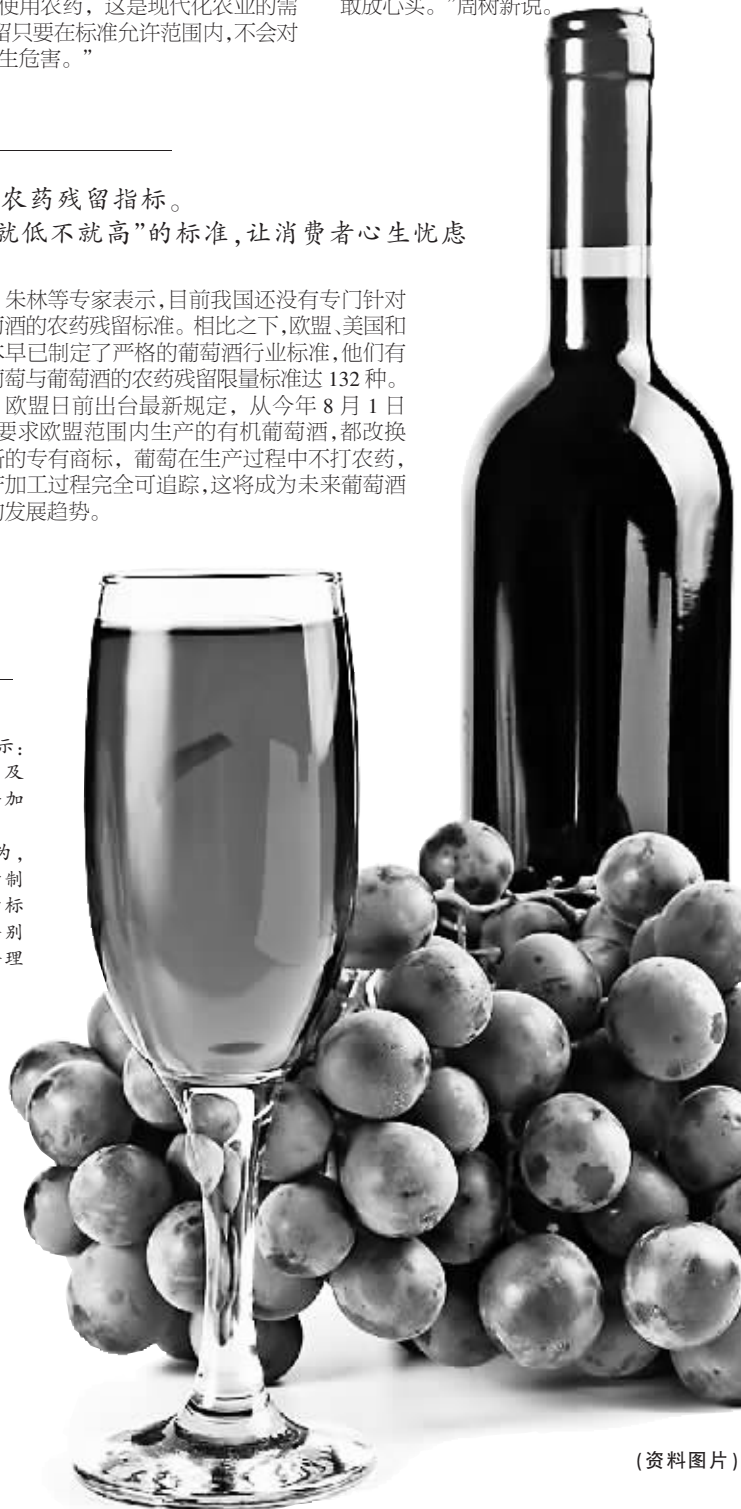
虫卵和残留的农药。

5.用开水烫。对有些残留农药最好的清除方法是烫,如青椒、菜花、豆角、芹菜等。在下锅前最好先用开水烫一下,这样可清除90%的残留农药。

6.阳光晒。利用多光谱效应,会使蔬菜中部分残留农药分解、破坏,这样经日光照射过的蔬菜,农药残留较少。据测定,蔬菜、水果在阳光下照射5分钟,有机氯、有机磷农药的残留量损失达60%。

此外,用淘米水洗菜能除去残留在蔬菜中的部分农药。因甲胺磷、敌敌畏、乐果等有机磷农药杀虫剂,一遇酸性物质就会失去毒性。在淘米水中浸泡10分钟左右,用清水冲洗干净,就能使蔬菜残留的农药成分减少。

据《半岛都市报》



(资料图片)