

财眼

王海打假潮发潮汕牛肉店事件引热议
标准缺失 和牛消费恐成“开盲盒”

一边是“1400亩养牛基地在宁夏”“鲜和牛”的诱人宣传,一边是实地探访后被曝基地规模缩水、没再引进和牛的尴尬现实。不久前,职业打假人王海的一则调查视频,将潮发潮汕牛肉店推上了舆论风口。

然而,这场风波掀开的不仅是潮发的信誉危机,也是整个和牛市场的监管真空。相较日本、澳大利亚等成熟的和牛消费市场,国内和牛市场既缺乏国家层面的行业标准,也缺少被广泛认可的团体标准,致使虚假宣传、概念套利频发,消费者沦为了信息不对称的买单人。

■新快报记者 张晓茵

1 宁夏实地探访
戳破宣传泡沫

3月中旬,职业打假人王海发布了一段视频。视频中,王海指出,潮发潮汕牛肉店长期对外宣称其牛肉来自1400亩自有养殖基地,他在店内花59元点了一份“鲜和牛”,店员介绍说,潮发的养殖场全名为宁夏犇发生态农业有限公司(下称“宁夏犇发”)。

然而,王海实地探访宁夏犇发后却发现,实际情况与宣传明显不符,不仅基地规模远小于宣传数字,工作人员更是直言,基地和牛“没有纯血的”“先前F1和牛进了一些,再也没有进过”。

基于此,王海认为,若潮发卖的是宁夏犇发的牛肉,那么涉嫌夸大养殖规模、以其他牛肉冒充和牛欺骗消费者;若其牛肉并非来源于宁夏犇发,则涉嫌虚假广告欺骗消费者。

事实上,这并不是王海第一次质疑潮发潮汕牛肉店。今年年初,他就曾在微博发布过一份和潮发有关的行政处罚决定书截图。截图显示,深圳市福田区一家“潮发牛肉店”所宣传的“坚持使用秦川牛、自建1400亩养牛基地”与实际情况不一致,被市场监管部门认定存在发布虚假广告的违法行为,于1月8日对其罚款5460元。企查查显示,被处罚主体为深圳潮发餐饮服务服务有限公司华强北街道分公司,其总公司深圳潮发餐饮服务服务有限公司由广州潮发投资有限公司持股51%。

目前,王海方面已就潮发牛肉火锅店涉嫌虚假宣传等问题向广州市市场监管部门举报,相关情况正在调查中。

2 新增宣传牌
仍存话术包装之嫌

虽然目前潮发方面尚未就王海质疑作出公开回应,但有媒体发现,潮发旗下门店已有所动作。有门店新增宣传牌标明:“我们在宁夏有自己养牛!不全部”“F1和牛=混血和牛”。

对此,门店负责人回应称,宣传牌系近期设置。“不全部”是指牛不是全部来自宁夏养殖基地,也有和其他供应商合作;“F1和牛”“混血和牛”是指和国内秦川牛杂交的。

对普通消费者而言,虽知晓“和牛”是高端食材的代表,但大多数人对血统、品种、分级等专业知识知之甚少。“F1”“混血和牛”这样的标签反而引发更多疑问:潮发的“混血和牛”到底还算“和牛”吗?

记者查阅资料并咨询多位业内人士后了解到,“和牛”(Wagyu)这一称呼在品种和标准并不相同。在日本,只有黑毛和牛、褐毛和牛、短角和牛与无角和牛四大日本本土牛种及它们内部交配的混血,才能被称为“和牛”,且有严格的血统登记和可追溯制度。国际标准则不同,过去日本曾向海外出口和牛种牛、精液及胚胎,但随着和牛种畜资源出口监管日益严格,甚至停滞,美国、澳大利亚等国家建立起了自己的和牛养殖体系和行业标准。在澳大利亚,和牛血统超过50%的牛即被称为“Wagyu”,但会根据血统代数及比例进行分类及认证登记。具体而言,F1指第一代杂交,含50%和牛血统;F2、F3等为后代交配,和牛血统比例更高。此外,澳大利亚行业标准还按血统纯度将和牛分为三类,Fullblood Wagyu(全血和牛)血统100%来源于日本和牛,Purebred Wagyu(纯种和牛)通常为F4代或血统在93.75%以上的和牛,Crossbred Wagyu(交配种和牛)至少为F1代。

此次事件的核心症结在于,国内和牛行业既缺乏国家层面的行业标准,也缺少被广泛认可的团体标准,在血统追溯体系缺失的情况下,“和牛”“F1”等概念极易沦为营销话术,商家拥有了随意定义与解释的空间。

那么,潮发所标注的“F1和牛”“混血和牛”,是否真的是第一代混血?和牛血统比例又是否达到50%?对此,新快报记者于4月1日下午致电潮发牛肉火锅店官网电话,被告知“打错了”;随后记者又联系其关联公司广州潮发投资有限公司企查查上的公开联系方式,亦无人接听。



豆包AI生成

3 滥用海外标准“造神”
溯源凭证却难查

潮发的“和牛争议”并非行业孤例。近年来,伴随高端餐饮市场快速扩张,“和牛”概念已成为营销热点,不少商家在牛肉商品推广中频繁组合使用“和牛”标签与海外血统、肉质评级体系的指标,用于“概念套利”。

最为典型的,就是对日本和牛“A+数字”评级与澳洲牛肉“M+数字”评级体系的混淆与滥用。例如,尽管M9已是澳洲官方AUS MEAT大理石纹评分体系中的牛肉最高等级,但在部分电商平台上,仍频繁出现标注为M10甚至M12的“顶级和牛”,有的链接甚至卖了近千单。

记者以普通消费者身份向多位销售“M12和牛”的商家进行咨询,要求其提供M12等级的相关证明,但得到的回应却五花八门,有的直言“没有”,有人称“报关单不会显示牛肉等级,介意勿拍”,还有商家出示了自行打印的“M12”标签。

另有一些商家对国标进行了“挪用”。记者注意到,在某电商平台,有卖和牛的商家在宣传图中标注“购买正宗M9原切牛排,请认准国标GB/T 17238”。记者查阅后发现,GB/T 17238是中国用于规范牛肉屠宰加工和流通环节的国家标准,全名为《鲜、冻分割牛肉》,目前最新标准为GB/T 17238-2022。其中不仅未对“M9”这样的商业评级作出任何规定,而且在2022年修订版中更是直接删除了质量分级相关内容。商家若将该基础性加工标准包装成高端牛肉的“品质认证”,恐有对消费者造成误导之嫌。

近日,上海市青浦区人民法院审结了一起连锁餐饮企业虚假宣传引发的行政诉讼案件。2020年6月起,上海某连锁餐饮企业将旗下的一款菜品宣传为“采用澳洲和牛M9级横膈膜”,销量标注“20万+”。市场监管部门调查发现,2020年5月至2023年5月期间,该菜品原料主要为进口的安格斯牛肉,与宣传的“澳洲和牛”不符;2023年5月后采购的部分和牛原料等级也仅为M3/4级,低于宣传的M9级。2023年11月,市场监管部门认定该企业构成虚假宣传,责令其停止违法行为并处罚45万元罚款。餐饮公司不服处罚提起行政诉讼,最终,法院判决驳回其全部诉讼请求。

声音

倡导政策与监管双介入

面对当前市场格局,牛肉行业餐饮从业者贾浩楠指出,从和牛的历史渊源与品质标准来看,目前国内餐饮消费市场真正意义上的和牛产品仅涵盖进口的日本纯血和牛以及品质表现卓越的澳洲杂交和牛两大品类。其中,澳洲杂交和牛凭借其合理的价格定位人均130元-200元,已成功渗透至涮锅、烤肉等大众餐饮业态,成为主流选择;相比之下,产量稀缺的纯血和牛则因成本高昂,仅限于人均消费1000元以上的高端餐饮场景。

贾浩楠坦言,市面上的非进口和牛在概念上存在硬伤,虽然确有餐厅采用优质国产和牛原料,且品质已不输澳洲杂交和牛,但此类优质案例凤毛麟角。在竞争日趋激烈的背景下,多数商家售卖的国产和牛实为概念营销,市场乱象较多。

中国食品产业分析师朱丹蓬认为,本次和牛争议所暴露的问题绝非孤例。当前众多餐厅与品牌喜欢宣传其牛肉产品为和牛,导致市场概念泛化。这与此前椰子水行业宣称“100%纯天然”却实际掺假的乱象如出一辙,本质上是对消费者的欺骗与欺诈,剥夺了消费者的知情权与选择权。

朱丹蓬建议,国家层面政策与监管需介入,一来寄望于企业自律是不现实的,二来要求消费者具备专业甄别能力也是不切实际的,唯有国家从重、从严、从快地打击此类欺诈消费者的违法行为,才能有效净化行业环境,形成真正具备震慑力的监管效果。



■商家挪用国标用于证明其售卖的和牛M9牛排“正宗”。

购买正宗M9原切牛排
请认准国标GB/T17238

【领食鲜生】澳洲M9原切雪花厚切牛排480g/盒和牛原切



■市面上超过澳洲最高等级的和牛“M12牛排”。

24小时急速发货
澳洲和牛M12西冷牛排
谷饲800天|精修油边|顺丰包邮

和牛M12 澳洲和牛原切牛