

营销噱头误导消费者 商标注册玩出新花样

“零添加”只是看起来很美

现象

零添加泛滥 含义各不同

“现在好多东西都强调‘零添加’，给人的感觉是这种会更健康一些。”日常选购食品时，刘女士对品质有着很高要求，“特别是给孩子吃的时候，更是希望配料表尽可能干净，少一些乱七八糟的成分。”

在超市里，记者发现的确有不少食品将“零添加”的醒目字样印在标签上，但“零添加”的具体含义各不相同，部分商家仅在不起眼的地方用小字加以解释。

在超市的货架上摆满了各式各样的“零添加”产品，一款“零添加生抽酱油”在标签正面只能看到一个大大的“0添加”，并未注明具体含义。标签一侧，再次用文字标出“0%添加”，但依然没有明确解释。标签另一侧，才终于注明：“以下成分无添加：防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾）、甜味剂（三氯蔗糖、安赛蜜）；含量未检出。”

不远处，一款香醋在标签正面打出“零添加醋”，但并未直接注明具体含义，记者在标签侧面看到，“以下成分无添加：防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾）；含量未检出。”

在乳制品区，“零添加”有了更多新含义。以一款酸奶为例，包装袋正中央标出大大的“0”，下方则进一步强调“0蔗糖、0阿斯巴甜、0安赛蜜、0日落黄、0柠檬黄”。另一款益生菌风味发酵乳在瓶身中间用大字打出“0添加”，右下角则用小字标明“不添加明胶、合成色素、甜味剂”。

“‘零添加’听起来很美好，但实际上这种宣传只是在利用消费者追求‘天然’的心理偏好，制造一种虚假的健康感。”在科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋看来，一些食品，如蜂蜜（高糖）、方便面粉（干燥）、腌渍食品（高盐）等，由于自身特性不适合微生物生长繁殖，本身就不需要添加防腐剂，声称“零添加防腐剂”纯属多余。“‘零添加’让食品行业陷入一种不健康的竞争状态。很多企业为了‘零添加’，已经快到了魔怔的地步，过度依赖‘零添加’营销，而不是专注于提升产品品质。”

据《北京晚报》

“特级高品质，安心零添加”……无论线下超市还是线上平台，不少食品都将“零添加”作为一大卖点。国家卫生健康委、国家市场监督管理总局日前发布50项食品安全国家标准和9项修改单，其中明确提出，预包装食品不允许再使用“不添加”“零添加”等用语对食品配料进行特别强调。

然而，记者调查发现，“零添加”仍是一些商家的营销噱头，更有商家为强调“零添加”概念，试图申请“啥都没有”“其他没了”等匪夷所思的商标。

”

调查

背后藏套路 误导消费者

“一般看到‘零添加’，就会以为是不添加任何食品添加剂，其实未必，这里面门道多着呢！”面对五花八门的“零添加”食品，刘女士直呼“水太深”。记者在调查中也发现，不少“零添加”背后其实套路满满。

例如，一款番茄沙司正面标签上赫然标出“0添加”，背面标签也再次用红字强调“浓醇番茄味，简单不添加”，但在配料表中，还是出现了食用香精这种食品添加剂。仔细查看标签下方，可以看到一行小字，原来所谓的“0添加”是指生产过程中无直接添加防腐剂山梨酸钾、苯甲酸钠，人工色素日落黄、诱惑红。

电商平台上，记者看到一款奶酪棒的包装正面标出“拒绝添加防腐剂”以及“0添加香精、明胶、甜味剂”。背面一行小字显示，“防腐剂、香精、甜味剂仅指GB 2760已批准在再制干酪中使用的”。仔细查看配料表，记者发现，尽管的确没有明胶，但还有槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶，而这些与明胶同属增稠剂，均为食品添加剂。

相比之下，“0添加蔗糖”往往更容易误导消费者。以一款0蔗糖苏打饼干为例，商家在产品介绍中打出“健康长辈，零糖食养”的宣传语，并特意强调“配方0添加，长辈吃得放心”，还将控糖人群列为适用人群。但记者查看配料表，发现其中含有食用葡萄糖等成分，营

02



制图：黄芳（豆包AI）

延伸

商标引争议 申请被驳回

除了用文字标注以外，还有一些商家选择直接将“零添加”等相关表述注册为商标。

在天眼查上，记者搜索“零添加”，发现目前相关商标数量超过200个，其中大多分布于食品领域。从注册情况来看，多个申请被驳回，显示“商标无效”，还有部分商标显示“等待实质审查”。

究竟能否申请“零添加”商标？记者联系了一家从事商标业务的机构。工作人员答复称，“‘零添加’肯定是不能申请的。《商标法》第十条规定，‘带有欺骗性，容易使公众对商品的质量等特点或者产地产生误认的’标志不得作为商标使用。”

记者又致电国家知识产权局商标局，工作人员也表示，“现在对于‘零添加’的审核会更严格，‘零添加’这种商标申请在审核的时候可能会被驳回，因为容易引起消费者误认。”

在商标注册上，一些商家并未局限于“零添加”，而是想方设法寻找变通策略。

以近期备受争议的“千禾0”为例，千禾味业股份有限公司还成功注册过“千禾零”“千禾零加”“千禾0+”等商标，但公司申请的“千禾零添加”“千禾零添佳”“千禾零加酱油0”等商标先后被驳回，显示“商标无效”。

“建议这种商标还是不要申请。”从事商标业务的机构工作人员表示，“即使可以申请下来，也可能因为使用不规范而面临处罚。”

“现在这类容易引起歧义的词很难注册下来。”从事商标业务的机构工作人员提到，有公司还申请过“只有水盐和面粉 其他没了”商标，“有点类似于广告语，也被驳回了。”

03

养成分表也显示，每100克该产品能量达到2202千焦，依然属于高热量食物。

“消费者往往认为‘零添加’食品更健康，这会让消费者对食品的健康属性产生错误的认知。比如，有些食品标注‘不添加色素’‘零防腐剂’等，但可能含有高盐、高糖或高脂肪成分，‘零添加’会让消费者忽略食品标签上更重要的信息，比如营养成分表和配料表。”阮光锋认为，真正的健康选择，应该基于对食品成分的全面了解，而不是被几个字眼所迷惑。

“现在很多人一提食品添加剂就深恶痛绝，一提食品加工就会想到‘科技与狠活’，与这些‘零添加’抹黑不无关系。”阮光锋谈到，实际上，所有允许使用的食品添加剂只要合理使用都是安全的，“零添加”并不会让某种食品成为“优等生”。“如果该用防腐剂却不用，反而可能致命。比如香肠，其生产过程中通常需要使用防腐剂亚硝酸盐，以抑制肉毒梭状杆菌的生长。若不添加亚硝酸盐，肉毒梭状杆菌可能会大量繁殖，产生剧毒的肉毒素。”

阮光锋还提醒，“零添加”标签可能掩盖食品的其他问题。“比如，‘零添加’酱油确实可以不用防腐剂，但这样的产品很容易发霉、长白毛，在南方夏天比较常见。消费者被‘零添加’吸引，可能会忽略这些问题，从而增加食品安全风险。”