

这个夏天，“雪糕刺客”这个词火了：那些隐藏在冰柜里，看着其貌不扬的雪糕，当顾客拿去付钱的时候会用它的价格给顾客“致命一击”。由“雪糕刺客”一词，引发的关于雪糕价格的话题也频频登上热搜榜。随着《明码标价和禁止价格欺诈规定》本月初正式实施，“雪糕刺客”还存在吗？消费者们抵制“雪糕刺客”到底是在反感什么呢？



这是记者拍摄的雪糕货柜，各品牌雪糕品种繁多，但货柜没有标价。摄影/新华社记者 彭子洋

明码标价新规实施后，“雪糕刺客”仍在！

【记者走访】

部分小店或者冷批点未执行到位

有网友认为，“雪糕刺客”之所以存在，是因为很多雪糕批发店以及街边商铺、便利店没有明码标价，让人误以为贵价雪糕也如同冰柜的普通雪糕一样，只有几元的身价。7月1日，《明码标价和禁止价格欺诈规定》正式实施，根据上述规定，价格欺诈行为包含不标示或者显著弱化标示对消费者或者其他经营者不利的价格条件，诱骗消费者或者其他经营者与其进行交易。网友认为，只要商家明码标价，“雪糕刺客”也将无所遁形。

记者走访市场发现，该新规实施后，确实有不少销售雪糕的商户在冰柜上增加了价签，但仍有一些小店或者冷批点并未执行到位。

在北京市朝阳区一市场内，一家冷饮批发的商户正在往冰柜上加贴价签。记者注意到，该店的3个冷柜中销售的大部分雪糕和冰淇淋都有与产品相对应的价签。“这个是刚进的，把价签补上，也方便顾客自己拿。”而在一些冷饮批发门店里，一进门就能看到整页纸的手写雪糕价格。有的商家不仅在冷柜上放了雪糕的名字和价钱，还印上了雪糕的图片，方便顾客辨识。

不过，仍有一些冷饮批发店和街边小店并没有在明显的位置标注雪糕等产品的价格，还需要顾客在购买时口头询问。“确实不方便，

有的时候总问老板，自己也会不好意思，随便拿一个得了。”一位顾客表示。

【厂商应对】

部分品牌赠送价格标牌

记者发现，有的厂家也在为商家明码标价创造条件，一些品牌甚至随着冰柜赠送了商家印有商品图片的价格标牌，但是部分商家也并没有使用。有未明码标价的商家表示，结账时会挨个报价，如果顾客觉得拿到的雪糕价格不合适，随时可以放回去。至于为何不愿意标注入价格，商家表示，店内有近200个品种，品种还经常替换，“换价签太麻烦了，而且很多顾客根本就不看。”

不过，记者也注意到，多地市场监管部门表态称，加大对辖区内食品流通户及雪糕批发零售商户开展明码标价监督检查频次，同时建议消费者发现未明码标价情况可予以举报。

【市场观察】

让消费者反感的到底是什么？

监管部门将不明码标价的行为，划入《明码标价和禁止价格欺诈规定》监管的范畴，无疑加强了市场的规范和监管，但是“雪糕刺客”仍旧让很多消费者不满。这无疑是消费者对雪糕市场新品越出越贵，只卖高价不卖平价现状的不满。

当下，不少冰淇淋品牌发现了产品的新属性——社交。当消费者吃雪糕不再只是为了解暑后，冰淇淋行业紧随新茶饮行业，一脚跨进了休闲食品范畴。中国食品产业分析师朱丹蓬表示，当前，中国雪糕市场进入了精准细分、多层次消费档次的节点。在新生代人口红利不断叠加、消费升级推动下，各个消费档次的雪糕都有自己的顾客群。

不过，有评论表示，雪糕毕竟只是雪糕，既没有“系出名门”的源远流长，也没有足够有说服力的品牌故事，强行自抬身价、搞社群营销，未免给人以装腔作势之观感。当网红品牌营销风口过去，人们实际消费体验较平价雪糕并未有多少提升时，高价雪糕自然也就失去了竞争力。

雪糕作为夏季最常见的冷饮，好吃不贵还是大多数消费者选择购买的第一原则。雪糕产品创新必须建立在保证性价比的基础上，一味追求营销推广和高端定制而忽视产品品质，注定无法得到消费者的认可。

【相关新闻】

钟薛高不化视频引热议 监管部门回应

近日，钟薛高31摄氏度室温下放一小时不化引热议。7月5日，一段网友用打火机火烤钟薛高雪糕疑似烧不化的视频再度引发关注。对此，上海市市场监督管理局宣传

处工作人员回应称，已关注到此事。同时，钟薛高也于7月6日上午发布声明称，自己产品均符合国标。

网友用打火机的火焰来“烤”钟薛高雪糕的视频显示，在火烤下，该雪糕没有迅速融化，还是保持着基本形状，其间被烧黑一角，并有部分雪糕带着黑色物质掉下来。上海市市场监督管理局宣传处工作人员回应称，已关注到关于钟薛高雪糕不化的两条舆情，并告知相关业务处室。不过，该人士也表示，应以检测机构结果为准。

针对此事，钟薛高7月6日发文回应，其所有雪糕产品均按照国家标准GB/T 31119-2014《冷冻饮品雪糕》合法合规生产，并于检测合格后出厂。钟薛高还公布了该雪糕主要成分的比例。此外，平均每支78克钟薛高海盐椰椰雪糕中卡拉胶添加量约为0.032克，符合国家标准GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中，卡拉胶可在冷冻饮品中“按生产需要适量添加”的规定。钟薛高在声明中表示，用烤雪糕、晒雪糕或者加热雪糕的方式，来评断雪糕品质的好坏并不科学。

记者了解到，多名从事食品与营养研究的专业人士表示，理论上，越是“干货”多，例如乳蛋白、乳脂、乳糖等固形物多，雪糕、冰淇淋融化得也就越慢，而像糖精、色素、香精等“三精水”制作的冰棍，融化得快。（据《北京青年报》）