Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Швейцария экспортировала 31 050 тонн сыра | Switzerland Exported 31 050 Tons of Cheese

Author: Азамат Рахимов, Берн , 02.08.2012.

Основные сорта швейцарского сыра поставляются на экспорт (© Switzerland-cheese)
И это показатели только за первого полугодие 2012 года. Согласно официальным данным, объемы экспорта выросли на 9%.
|
These are the results of only the first six months. According to the official statistics cheese export has increased by 9%.
Switzerland Exported 31 050 Tons of Cheese

Согласно промежуточным статистическим данным, опубликованным за прошедшие две недели, главные отрасли швейцарской экономики переживают подъем на рынке, еще не совсем справляющимся с экономическими проблемами в еврозоне. Объем экспорта часов, причем речь о идет о моделях класса люкс, вырос за прошедшие полгода на 16% и составил чуть больше 10 млрд. франков. Следом идет второй главный товар – сыр.

Полутвердые сыры пользуются повышенным спросом (© Switzerland-cheese)
Главные ценители швейцарского сыра

Профильная организация Switzerland Cheese Marketing подсчитала: за первые шесть

месяцев 2012 года Швейцария экспортировала 31 050 тонн сыра, что на 2 526 тонн больше, чем за аналогичный период прошлого года. Главным импортером швейцарского лакомства, также как и в прошлом году, стала Германия, закупившая 13 655 тонн сыра. Аппетиты немцев выросли почти на 20%. Причина такого роста в довольно высоких экономических показателях, считают в Switzerland Cheese Marketing. Статистика не показывает, сколько именно сыра остается в Германии, которая является главным логистическим узлом, через который сыр попадает в страны восточной и северной Европы. А поскольку товар оказывается сначала в Германии, с которой у Швейцарии есть непосредственная граница, то поэтому и возникает такая резкая диспропорция по сравнению с другими импортерами.

Лидерами продаж стали традиционно популярные во всем мире эмменталь и грюйер. Швейцария продала соседям 8758 тонн сыра с дырками. Грюйер оказался на втором месте с 5262 тоннами. Надо отметить, что в мире наблюдается повышенный интерес к эмменталю, продажи которого выросли сразу на 16%, а грюйера – только на 1.6%. Неожиданным для экономистов стал резко выросший спрос на моцареллу, обычно ввозимую в саму Швейцарию из соседней Италии. Объемы экспорта молодого мягкого сыра увеличились почти вдвое и составили 2765 тонн. Однако стоить отметить разницу между традиционной итальянской моцареллой и ее швейцарским аналогом. В классическом варианте этот сыр изготавливается из молока черных буйволиц, но в Швейцарии используют молоко обычных местных буренок.

Защитим национальное достояние

Эмменталь - знаменитый швейцарский сыр с дырками (© Switzerland-cheese)

Почти весь экспортируемый сыр остался в континентальной Европе. Только 10% от общих объемов были отправлены за океан. После недавно принятого решения о том, что американцы не могут больше производить на своей территории сыр грюйер, объемы экспорта все равно не увеличились. Связано это с тем, что предприимчивые американцы просто изменили название готового продукта, не внося изменений в процесс производства. Никаких экономических выгод от своего упорства в защите «национального достояния», маркированного сертификатом АОС (контроль подлинности происхождения), швейцарцам получить пока не удалось. «Наши усилия по защите грюйера оценили в Европе, - настаивает Рене Колли, автор инициативы о защите сыра. – Объемы экспорта настоящего швейцарского сыра высокого качества продолжают расти, а это значит, мы не зря боремся за свою репутацию».

Кто в лес дрова везет?

При столь высоких показателях швейцарские производители не в состоянии удовлетворить местного потребителя. Это может показаться парадоксальным, но за последние два года наблюдается постепенный, но стабильный (около 3% в год) рост импорта сыра в Швейцарию. Стоит напомнить, что в Конфедерации по разным версиям производится от 300 до 450 сортов сыра. За первое полугодие 2012 года в страну было ввезено 25 515 тонн этого кисломолочного продукта. И хотя, на первый взгляд, можно решить, что ввозить сыр в Швейцарию – все равно, что ехать в Тулу со своим самоваром, тем не менее, итальянские, французские и немецкие сыры пользуются в Конфедерации стабильным спросом. По большей части импортируются мягкие и творожные сыры. При этом есть своеобразная специализация: итальянцы поставляют настоящую моцареллу, пармезан и грана падано, французы – сыры из козьего и овечьего молока, а немцы – творожные сыры.

Складной нож для сыра (© Switzerland-cheese)
Швейцарский складной нож для сыра

Подготовившая статистику ассоциация Switzerland Cheese Marketing решила провести специальную акцию в поддержку местного производителя. Совместно с компанией Victorinox, производителем знаменитых перочинных ножей, они выпустили складной нож для сыра. Приобрести в магазинах эту модель пока нельзя. Единственный способ обзавестись атрибутом настоящего любителя швейцарского сыра – отправить в ассоциацию не менее трех штрих-кодов от упаковок сыра и не забыть вложить в конверт купюру в 20 франков. Удивительно, почему идея соединить два символа Швейцарии появилась только сейчас? «Мы были очень обрадованы ростом экспорта швейцарского сыра и решили таким необычным способом отметить это значимое для экономики событие», - заявили в Switzerland Cheese Marketing.
швейцарский сыр
спорт физическая активность в Швейцарии
Швейцария
Статьи по теме
Как сыр в шоколаде катался...
Швейцарские часовщики снова впереди планеты всей
Американцам запретили производить грюйер

Source URL:
http://nashagazeta.ch/news/economie/shveycariya-eksportirovala-31-050-tonn-syra