

В Швейцарии продается «неправильный» пармезан | Un «faux» parmesan vendu en Suisse

Author: Татьяна Гирко, [Женева-Берн](#) , 04.02.2016.



Пармезан - тот самый? © parmigianoreggiano.com

Ассоциация кантональных химиков Швейцарии (ACCS) обнаружила многочисленные злоупотребления в сфере контроля происхождения продукции.

L'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) a découvert de nombreux abus dans le domaine d'utilisation des appellations protégés.

Un «faux» parmesan vendu en Suisse

Ни для кого не секрет, что шампанским имеет право называться только вино, произведенное из винограда определенных сортов, выращенного на территории Шампани (точнее, пяти департаментов современного региона Эльзас-Шампань-Арденны-Лотарингия), с соблюдением других обязательных условий. Это легкое игристое вино является, пожалуй, самым известным примером действия системы защиты контроля происхождения при помощи специальной сертификации АОС (appellation d'origine contrôlée), появившейся во Франции в начале прошлого века.

Аналогами АОС в швейцарском сельском хозяйстве стали сертификаты AOP (Appellation d'origine protégée) и IGP (Indications géographiques protégées), стоящие на страже эксклюзивных «имен» некоторых продуктов, качество которых связано с географическим положением места их изготовления. В соответствии с присвоенными знаками отличия, исключительно швейцарскими считаются сыры Эмменталь, тайну происхождения дырок которого недавно [открыли ученые](#) Конфедерации; «Голова монаха», которым в старину [платили](#) поземельный оброк обитатели аббатства Белле; Грюйер, который национальной компании Emmi законодательно [запретили производить](#) на территории США, а также некоторые другие продукты. Аналогичные способы защитить местных производителей от чужеземных аналогов установлены и в других странах.

В прошлом году Ассоциация кантональных химиков Швейцарии проверила около тысячи учреждений, которые занимаются изготовлением, переработкой или нанесением информации на упаковку товаров. В ходе национальной кампании контролю подверглись рестораны, булочные, мясные и сырные лавки, а также рынки, мелкие и оптовые торговые точки, расположенные не только в Швейцарии, но и в Лихтенштейне.

Всего были проверены 1445 продуктов, происхождение которых удостоверяют как швейцарские, так и соответствующие европейские сертификаты – ведь Конфедерация и Евросоюз договорились о взаимном признании «эксклюзивных наименований».

Полученный результат обескуражил специалистов: нарушения были зафиксированы в 38% случаев, то есть сведения на упаковке 313 продуктов не соответствовали действительности. «Сертификатами контроля происхождения злоупотребляют слишком часто!» – так озаглавлен пресс-релиз, выпущенный Ассоциацией ACCS по итогам кампании.

Среди истинно швейцарских марок, которые чаще других не по праву используют производители, эксперты назвали сушеное мясо из Вале (происхождение оспорено в 39% случаев) и сорокаградусную настойку Дамассин, изготавливаемую из плодов дамасской сливы в кантоне Юра (42% случаев злоупотребления). Всего было проверено 625 наименований продуктов, защищенных 30 швейцарскими сертификатами AOP или IGP, из них установленным требованиям соответствуют 86% товаров.

Следует отметить, что, помимо защиты наименований продуктов, в Швейцарии накладываются определенные ограничения на упоминание слов «горы» и «альпийские луга» в названии товара. Так, писать на этикетке «сыр со швейцарских гор» имеют право только те производители, которые использовали при производстве молоко, полученное непосредственно в горах, причем место переработки сырья расположено тоже в горах или в прилегающих коммунах. Среди 99 «альпийских» и «горных» продуктов, проверенных Ассоциацией ACCS, таким требованиям отвечают лишь 64%.

Наконец, в поле зрения швейцарских химиков попал и 721 наименование товаров, происхождение которых защищено 33 аналогичными сертификатами других европейских стран. Проверка показала, что необходимым требованиям соответствуют 73% иностранных продуктов, реализуемых на территории Конфедерации. При этом больше всего злоупотреблений выявлено при использовании наименований «Formaggio Parmigiano Reggiano» (48%) и «Feta» (33%). Таким образом, приблизительно каждый второй сыр, продающийся в швейцарских магазинах под видом пармезана, таковым не является, а каждая третья фета – лишь бледный аналог знаменитого греческого сыра.

Добавим, что чаще всего случаи несоответствия требованиям сертификатов AOP, IGP и их аналогов встречаются на рынках (50%), в ресторанах (44%) и булочных (39%). При этом, как отметил глава Швейцарской ассоциации AOP-IGP Ален Фарин, централизованный национальный орган, в задачи которого входило бы преследование подобных нарушений, в Конфедерации пока не создан. В защиту марки обычно выступают эксперты-химики кантона, в котором она зарегистрирована, однако и у них зачастую другие приоритеты, связанные в первую очередь с вопросами здравоохранения.

[Швейцария](#)

[памятники культуры](#)

[достопримечательности швейцарии](#)

Статьи по теме

[Швейцарский сыр хорошо продается за границей](#)

[Швейцарские ученые раскрыли загадку сырных дырок](#)

[Американцам запретили производить грюйер](#)

[Правда о Голове Монаха](#)

[Война сыров](#)

Source URL:

<http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/v-shveycarii-prodaetsya-nepravilnyy-parmezan>