

Маркировка сыра с целью обезопасить покупателей | Marquer des fromages pour garantir l'hygiène au consommateur

Author: Лейла Бабаева, [Шарбоньер](#) , 25.09.2017.



Новая этикетка, хранящая информацию (vacherin-montdor.ch)

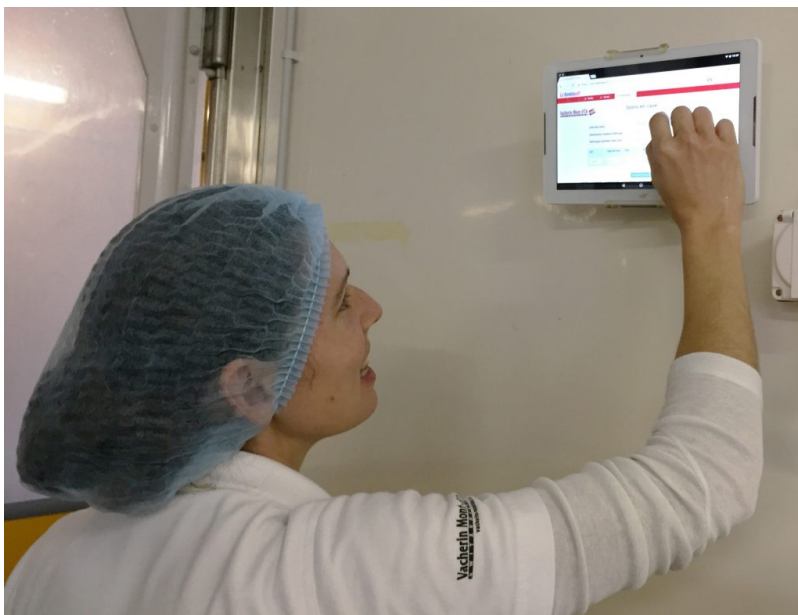
Производители сыра Вашрен Мон-д'Ор (Vacherin Mont-d'Or) сотрудничают с валансманской компанией FairTrace, программное обеспечение которой помогает

контролировать происхождение продуктов питания, информирует телерадиокомпания RTS.

Les producteurs du vacherin Mont-d'Or travaillent avec la compagnie valaisanne FairTrace dont le logiciel sert à contrôler l'origine des produits d'alimentation, informe la RTS. Marquer des fromages pour garantir l'hygiène au consommateur

На деревянное лукошко каждой головки сыра наклеивается этикетка с [QR-кодом](#), который содержит информацию обо всех этапах производства, отмечается на сайте [Vacherin Mont-d'Or](#). Сыровар использует в работе планшет, куда вводит необходимые данные: количество ингредиентов, время нагревания, данные бактериологического контроля и т.д. В коммюнике компании сообщается, что с этого года Мон-д'Ор (в переводе с французского "золотая гора") будет проходить уникальный контроль качества от коровы до тарелки потребителя.

Внедрение такого метода выглядит весьма актуально после [европейского мясного скандала](#) 2013 года, начавшегося во Франции в результате обнаружения конины в замороженных готовых [лазаньях](#), а также скандала с куриными яйцами, зараженными инсектицидом фипронилом, охватившего 15 стран, включая Швейцарию, в августе 2017-го. Стоит напомнить, что в 1980-х годах эпидемия листериоза, вызванная вашреном, унесла жизни около тридцати швейцарцев.



Сохранение данных (vacherin-montdor.ch)

Во время созревания сыра - в местечке Шарбоньер кантона Во - контроль продолжается: в цифровую память вносятся номер партии, места хранения, данные о поддержании влажностного режима и необходимой температуры. Менеджеры получают уведомления о возникающих проблемах и могут вмешаться на любой стадии процесса. Добавим, что водуазский вашрен шестым в Швейцарии получил привилегированный знак качества АОС (Appellation d'origine contrôlée, или контроль подлинности происхождения) - сертификат, выдаваемый министерством сельского хозяйства и гарантирующий, что продукт произведен на определенной территории с соблюдением определенных правил.

На организацию маркирования каждой головки сыра производители Вашрен Мон-д'Ор потратили около 60 000 франков. Половину расходов оплатило министерство

сельского хозяйства (OFAG), которое желает, чтобы таким образом маркировались и другие сорта сыра.



Теперь – в магазин! (vacherin-montdor.ch)

В интервью телерадиокомпании RTS директор FairTrace Бертран Берисвил подчеркнул растущую важность контроля происхождения товаров, отметив, что, кроме сельского хозяйства, такой контроль осуществляется также в текстильной и косметической промышленности. Оцифровка производства Вашрен Мон-д'Ор помогает сэкономить время: сыровар Венсан Тирод рассказал, что раньше, если требовалась проверка, на ее проведение уходило в лучшем случае 24 часа, а сегодня за пару минут можно просмотреть все необходимые данные на экране компьютера.

[знаменитые швейцарские сыры](#)

[вашрен мон д'ор](#)

Статьи по теме

[AgroScore создает ДНК швейцарских сыров](#)

[В Швейцарии создали часы из сыра](#)

[Швейцарские сыры Эмменталь, Аппенцеллер и Грюйер меньше покупают](#)

[Швейцарский сыр хорошо продается за границей](#)

[Сыр и швейцарцы – история любви продолжается](#)

[За вашреном – в Екатеринбург](#)

[Сыр с Золотой горы в еловом лукошке](#)

Source URL:

<http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/markirovka-syra-s-celyu-obezopasit-pokupa-teley>