Наша Газета
nashagazeta.ch

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

Американцам запретили производить грюйер | No Gruyère in the USA

Автор: Азамат Рахимов, Фрибург , 07.05.2012.

Фото: IPG

Парламент кантона Фрибург, в котором находится городок Грюйер, где делают знаменитый на весь мир одноименный сыр, принял закон, запрещающей компании Emmi производить грюйер в США.

|

The Fribourg parliament has adopted the bill that prohibits the production of the Gruyère cheese in the US-based factory in Wisconsin.

No Gruyère in the USA

Швейцарский гигант по производству молочных продуктов Emmi, объявив о своем намерении построить еще один завод по производству грюйера в США, столкнулся с ожесточенным сопротивлением у себя на родине. Жители кантона Фрибург

возмутились такой инициативой, посчитав эту попытку донести сырную культуру до американцев предательством по отношению к местным традициям.

Кантональный парламент единогласно одобрил на этой неделе законопроект, который должен остановить производство сыра грюйер из американского молока на заводах Emmi (единственного официального производителя этого сорта сыра в США) в штате Висконсин.

«Нельзя позволить американцам свободно обращаться с нашим национальным достоянием, - уверен Рене Колли, один из авторов принятого законопроекта. – Это еще одна попытка со стороны США продавить решение по отмене сертификата АОС, защищающего наши продукты от рыночной эксплуатации».

Сыр грюйер

Контроль подлинности происхождений АОС (от французского «Appellation d’origine contrôlée») – сертификат выдаваемый министерствами сельского хозяйства Франции, Швейцарии. Такая наклейка на товаре гарантирует его происхождение, а также то, что для его приготовления использовались исключительно местные продукты по установленному и закрепленному в специальном реестре рецепту. Изначально этот способ контролировать качество, поддерживать местного производителя и защищать продукт от подделок применялся исключительно к французским винам. Но уже очень скоро распространился на целый ряд традиционных продуктов, включая сыры.

Сыр, который компания Emmi производит в США, делается из более дешевого пастеризованного молока и в отличных от швейцарских условиях хранения готового продукта. Согласно АОС такой сыр не имеет права носить гордое имя «Грюйер». «Это же не сыр, это резина какая-то», - заявил во время обсуждений законопроекта в парламенте депутат от социалистов Николя Репон.

Главная претензия фрибуржских парламентариев адресована американским буренкам и бывшему швейцарскому государственному советнику Йозефу Дайссу. Первые обвиняются в том, что ведут нездоровый образ жизни, не питаются травой с альпийских лугов и живут на антибиотиках. Что касается Дайсса, который также является одним из членов правления компании Emmi, то его обвиняют в «капиталистической прожорливости и неспособности заботиться о защите национальных ценностей и традиций».

Американцы, видимо, от огромной тяги к сырным изыскам со скрипом согласились учесть мнение граждан кантона Фрибург, но пообещали, что продолжат производство своего продукта, только придумают для него новое название. Будет ли старый новый сыр популярен, станет ясно в конце следующего года, когда завершится первая часть рекламной компании, которая должна пройти не только в Висконсине, но и по всей стране.

История борьбы за защиту местных продуктов насчитывает многие тысячи страниц. На сегодняшний день почти все национальные продукты защищены сертификатом AOC и AOP, что позволяет местным фермерам спокойно заниматься производством грюйера, эмменталя, тет-де-муана, гларусской колбаски, раклета и сбринца.

«Грюйер – это король сыров, который мог появиться только посреди этих заснеженных вершин, на этих прекрасных лугах, под этим теплым солнцем, лучи которого согревают сыроделов и коров», - рассказал в интервью Le Temps один из местных фермеров Луи Дюк. Возможно, в этом тоже скрывается часть рецепта швейцарского твердого сыра.

С экономической точки зрения введение ограничений на производство определенного ряда продуктов должно выгодно сказаться на местных производителях, которым не придется пытаться выжить в условиях жесткой конкуренции с крупными компаниями. Выигрывает от такой политики и потребитель, получающий доступ к высококачественному продукту, произведенному по одному стандарту. А многие мелкие фермеры могут спокойно продолжать заниматься семейным бизнесом. Единственное неудобство возникает у жителей несколько удаленной от Грюйера Америки. Тамошние любители сыра вынуждены либо платить больше за ввозимый в страну экспортный товар, либо собираться в гастрономическое турне в самое сердце Старого Света.

отношения сша и швейцарии
Статьи по теме
Немецкий таможенник определяет швейцарский сыр по запаху
Эмменталь на 20 баллов
Грюйер стоит мессы в Лионе
Кусочек Грюйера в Женеве и... Москве?

Source URL:
http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/amerikancam-zapretili-proizvodit-gryuyer