

# НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

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

## Признание женевской сосиски |

Автор: Ольга Юркина, [Женева](#), 27.07.2009.



© Pascal Frautschi

Longeole стала обладательницей престижного знака качества.

|

Знаменитая Longeole – свиная сосиска, традиционно изготавляемая в кантоне Женева, – получила долгожданный титул IGP, что в буквальном переводе означает «наименование места происхождения товара». IGP в чем-то сродни АОС (продукт, контролируемый по происхождению), в Швейцарии присвоением этих двух знаков качества занимается одна и та же организация, подведомственная Федеральному министерству агрикультуры. АОС и IGP гарантируют качество продукта и место его происхождения. АОС означает, что продукт полностью изготовлен в "регионе происхождения": так, для приготовления сыра Валезанский Раклет используется только местное молоко, а варят и выдерживают раклет в сыроварнях кантона Вале. В случае IGP достаточно, чтобы как минимум один этап производства проходил в "регионе происхождения".



© TSR

Именно так обстояло дело с женевской сосиской. «В описании спецификации продукта мы указали свиное мясо швейцарского происхождения и, в первую очередь, женевского. Мяса, производимого исключительно в кантоне Женева, было бы недостаточно. С IGP мы можем использовать для приготовления сосиски свиное мясо из любого другого региона », - рассказывает мясник Андре Видонн (Boucherie du Palais, Каруж).

Производители Longeole работали без передышки в течение трех лет, чтобы получить ценный лейбл. Ведь со знаками качества все далеко не так просто. Сначала нужно создать профессиональную организацию, которая объединяет всех, кто принимает участие в производстве продукта, от первого до последнего этапа. В случае женевской Longeole это поставщики мяса и мясники, изготавливающие сосиску. Затем запрос подается в компетентную организацию: производители Longeole официально подали свое досье 12 декабря 2007 года. В общей сложности, им понадобился год на подготовку и еще два года на десятки версий досье, чтобы, в конце концов, удовлетворить взыскательным требованиям Министерства агрикультуры. Только после рассмотрения досье кандидатура Longeole была выставлена на публичное голосование с апреля 2009 года. По правилам, если в течение трех месяцев не поступает опровержения кандидатуры с указанием основательных причин, продукту присуждают знак качества.



© TSR

Клод Корви, президент профессиональной организации по производству Longeole, рассказывает о трудностях, которые приходилось преодолевать: «Чтобы претендовать на АОС или IGP, нужно доказать, что у вашего продукта долгая история и что за все время существования рецепт оставался аутентичным... Нам повезло, потому что мы отыскали рецепт Longeole 1885 года, который с тех пор не менялся». В чем же секрет приготовления? Longeole изготавливают из смеси разных частей свинины: на треть сосиска состоит из свиного мяса, на треть – из желеобразных частей и на треть из жира. Смесь пропускают через мясорубку и добавляют в нее приправы. Андре Видонн объясняет: «Основные специи – соль, перец и укроп, дикорастущий укроп. А далее, каждый приправляет по своему вкусу». Чеснок и белое вино – тоже факультативные ингредиенты. Только в одном вопросе изготовители

сосиски сразу не сошлись: в каком виде лучше добавлять в мясную смесь свиную кожу - сырой или предварительно отваренной? Клод Корви: «Пуристы требуют добавлять свиную кожу в сыром виде, это улучшает качество конечного продукта. Проблема в том, что в этом случае на последнем этапе сосиску нужно варить гораздо дольше, три часа вместо одного». В итоге, отстояли свою точку зрения и выиграли спор пуристы.

Longeole – продукт, славящийся своей безупречной репутацией. Теперь, к своим прочим заслугам, женевская сосиска сможет пользоваться всеми привилегиями знака IGP. «Это гарантия качества традиционного регионального продукта, который изготовлен в особых условиях, под жестким контролем», - говорит Клод Корви. Longeole – второй региональный женевский продукт, признанный Министерством агрикультуры. Первый – колючий серебристый артишок, который в Швейцарии производится исключительно в Женеве. На данный момент Федеральный регистр AOC-IGP насчитывает 25 региональных продуктов: 17 АОС и 8 ИГР.



Карта признанных региональных продуктов ©www.aoc-igp.ch

В статье использованы материалы передачи Телевидения Романдской Швейцарии [A bon entendeur](#)

Дополнительная информация: <http://www.aoc-igp.ch/>

Статьи по теме: [Дело о Сервелате](#)

[Женева](#)

---

**Source URL:** <http://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/priznanie-zhenevskoy-sosiski>