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

Мясо с антибиотиками? | Viande avec antibiotiques?

Author: Лейла Бабаева, Женева-Лозанна , 29.01.2020.

(© unsplash.com)

В швейцарских ресторанах клиентам не всегда предоставляют информацию о том, из какой страны импортировано мясо, входящее в состав блюд. Многие, сами того не подозревая, заказывают кулинарные шедевры, вероятно, содержащие антибиотики и стимуляторы роста.

|

Dans les restaurants suisses, les clients ne sont pas toujours informés sur la provenance de la viande. Beaucoup de gens, sans s'en douter, commandent des plats contenant potentiellement des antibiotiques et des stimulateurs de croissance.

Viande avec antibiotiques?

Клиенты получают недостаточно сведений о мясных блюдах, которые подают на залитых солнцем террасах ресторанов вдоль озера Леман или на лыжных станциях высоко в горах. Между тем в Конфедерацию импортируют продукты, произведенные в условиях, запрещенных в альпийской республике. Об этом говорится в исследовании, которое провели эксперты романдской федерации потребителей (FRC).

Вернемся немного назад во времени. В августе 2019 года Европейская ассоциация свободной торговли, членом которой является Швейцария, заключила соглашение о свободной торговле с торгово-экономическим союзом Меркосур, объединяющим Аргентину, Бразилию, Парагвай и Уругвай. Это соглашение вызывает опасения FRC, так как теперь на рынок Конфедерации, вероятно, будут поступать большие объемы мяса, условия производства которого не соответствуют ожиданиям швейцарских потребителей.

Для подтверждения того, что беспокойство экспертов нельзя назвать необоснованным, приведем данные из последнего отчета министерства сельского хозяйства (OFAG). В 2018 году жители Конфедерации съели 445,1 тыс. тонн мяса, из которых 88,3 тыс. тонн (не учитывая рыбу, моллюсков и ракообразных) были привезены из-за рубежа. После свинины (21,64 кг на человека) наибольшим спросом в 2018 году в швейцарских супермаркетах пользовалось мясо птицы (14,22 кг на человека), кроме того, цыпленка часто подают в ресторанах. Добавим, что часть потребляемой в Швейцарии ягнятины импортируется из Австралии и Новой Зеландии, где применяются способы производства мяса, запрещенные в Конфедерации. Ссылаясь на Швейцарскую организацию по защите животных (PSA), FRC пишет, что, если в супермаркетах все реже встречается мясо с гормонами, то рестораны его часто закупают. Напомним, что, в соответствии с постановлением относительно предоставления информации о сельскохозяйственной продукции, произведенной с использованием методов, запрещенных в Швейцарии (OAgrD), при продаже такой продукции обязательно указание данных о ее происхождении.

Исходя из этого, специалисты FRC посетили 193 ресторана в Романдии с целью проверить, приведена ли необходимая информация о происхождении говядины, телятины, ягнятины и мяса птицы. Приблизительно в 90% случаев происхождение мяса указано либо в меню, либо на информационном стенде, в 10,9% ресторанов сведения не предоставлены, а в 1,6% предоставлены не полностью. Интересно, что такие данные указываются по-разному: либо под описанием каждого блюда, либо в конце каждой страницы меню. Если же они приведены на небольшой табличке, то она нередко расположена в таком месте, что ее не заметишь, если не будешь специально искать. Это нельзя назвать нарушением, так как OAgrD обязывает предоставлять информацию в письменном виде, но не уточняет, в какой форме это необходимо делать.

Расспрашивая официантов о происхождении мяса, сотрудники FRC нередко сталкивались с недоумением или слышали фразу: «Мы в Швейцарии, все под контролем». В реальности лишь 6,7% ресторанов указали, что мясо, входящее в состав блюд, привезено из стран, где животноводы используют антибиотики и гормональные препараты. То, что немало клиентов едят блюда, потенциально содержащие стимуляторы роста, FRC называет «настоящим скандалом», однако высказывает предположение, что многие рестораторы просто не знают о лежащей на них обязанности предоставлять такие данные. Романдская федерация потребителей

рекомендует провести информационную кампанию в этой области.

Есть и хорошая новость: в 21 ресторане указано не только происхождение мяса, но и данные о производителе, а также название конкретной швейцарской долины или альпийского пастбища. В этом случае рестораторы делают правильный ход, поскольку на фоне скандалов с продуктами питания многие потребители хотят видеть в своих тарелках мясо, произведенное в их стране или регионе.

Для справки: с 1984 года потребление мяса в мире выросло приблизительно на 40%, тогда как в Швейцарии за этот же период снизилось примерно на 15%. По данным Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН, в 2016-2018 годах потребление мяса было самым высоким в Северной Америке, Океании, Европе, Южной Америке и Карибском бассейне, самым низким – в Азии и Тихоокеанском регионе, а также в Африке.

экономика
Статьи по теме
Сайт для сознательных любителей мяса
В Романдской Швейцарии процветает мясная контрабанда
Не все швейцарские окуни – швейцарские

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/myaso-s-antibiotikami*