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

Устойчивее, еще устойчивее | Le lait suisse devient encore plus durable

Auteur: Заррина Салимова, Берн , 30.08.2019.

В немецкоязычной Швейцарии коров чаще всего называют именем Белла. Фото: Patrick Robert Doyle, Unsplash

С сентября на швейцарских молочных продуктах, произведенных в соответствии с принципами устойчивого развития, появится новый красно-бело-зеленый логотип «swissmilk green», гарантирующий соответствие молока и молочных продуктов строгим критериям.

|

À partir de septembre 2019, les produits laitiers fabriqués dans des conditions durables

arboreront le point rouge, blanc et vert. Le logo «swissmilk green» garantit un lait et des produits laitiers qui répondent à des critères stricts.

Le lait suisse devient encore plus durable

Что такое устойчивое молоко? Это был первый вопрос, которые мы задали сами себе, когда получили приглашение на пресс-конференцию по поводу запуска «swissmilk green». Судя по большому количеству людей, пришедших 13 августа на презентацию нового молочного стандарта в Федеральный дворец, не только нам стало любопытно, чем устойчивое молоко отличается от обычного. По нашему исключительно субъективному мнению, на вкус устойчивое молоко похоже на любое другое, но, как оказалось, дело совсем не во вкусе.

Устойчивые молочные продукты будут отмечены логотипом «swissmilk green» © Manu Friederich

Право на использование логотипа «swissmilk green» получат швейцарские производители молока и молочных продуктов, которые соблюдают принципы устойчивого развития и выполняют десять обязательных требований. Прежде всего, фермеры должны будут заботиться о благополучии молочных коров, например, участвовать, по крайней мере, в одной из двух программ Конфедерации по защите животных; давать каждой корове имя, что должно говорить о наличии «особой связи между семейными фермами и животными»; доить коров не реже двух раз в день, причем перерыв между доениями не должен превышать 14 часов; не давать коровам сильные антибиотики без предписания ветеринара; контролировать, чтобы в корме не использовались пальмовое масло и жир, а соевая мука поступала из устойчивых источников; следить за тем, чтобы молочные коровы, которых отправляют на скотобойню, не были беременными; а также выделять не менее 7% полезной

сельскохозяйственной площади своего участка на поддержание биоразнообразия.

Кроме того, при производстве устойчивой молочной продукции должны соблюдаться как минимум два из восьми дополнительных требований, например, жена фермера должна получать зарплату, а работники фермы должны раз в год повышать квалификацию. Производители устойчивого молока, выполнившие все требования, получат надбавку в размере 3 сантимов за литр, обещает Ассоциация предприятий молочной промышленности (IP Lait).

Президент Конфедерации Ули Маурер - большой любитель молочных продуктов © Manu Friederich

Производители молочных продуктов, представители крупнейших швейцарских розничных сетей и профессиональных объединений также подписали «Хартию швейцарского молока» и обязались соблюдать строгий профессиональный этический кодекс. Хартия была представлена на пресс-конференции 13 августа в присутствии президента Конфедерации Ули Маурера, который с большим энтузиазмом встретил эту инициативу. В своем выступлении Маурер, в частности, рассказал, что научился доить раньше, чем писать, и признался, что молоко, сыр и йогурты являются основой его рациона.

Молочные продукты с красно-бело-зеленым логотипом «swissmilk green» должны появиться на полках швейцарских магазинов в сентябре, но, еще не успев поступить в продажу, они попали под огонь критики Всемирного фонда дикой природы (WWF) и Швейцарского общества защиты прав потребителей (Konsumentenschutz).

Президент Ассоциации предприятий молочной промышленности (IP Lait) Петер Хегглин представляет Хартию швейцарского молока © Manu Friederich

По мнению WWF, новый стандарт не является мерой по улучшению защиты природных ресурсов, в частности, он не способствует сокращению загрязнения аммиаком и уменьшению использования комбикормов, а также не учитывает выводы, сделанные в недавнем докладе Межправительственной группы экспертов по изменению климата. «Это просто швейцарское молоко», - говорится в специальном комментарии WWF для СМИ.

Что касается Общества защиты прав потребителей, то оно считает новый стандарт излишним, «учитывая его содержание, оформление и уже имеющееся огромное разнообразие торговых знаков для молочной продукции». Кроме того, знак «swissmilk green» «обещает потребителям дополнительную ценность, которой нет», а предъявляемые требования «едва ли выходят за рамки существующих правовых норм», считают защитники интересов потребителей.

Ассоциация предприятий молочной промышленности ответила критикам, что достаточно низкая планка требований была установлена намеренно, чтобы привлечь как можно больше производителей. Ожидается, что в будущем количество требований возрастет.

Швейцария
Статьи по теме
За альпийское молоко и против импортной картошки
Швейцарские новорожденные получат молочный Nespresso
Осторожно, швейцарская корова!
Валезанские коровы бодаются дорого

[В Швейцарии – перепроизводство молока]

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/ustoychivee-eshche-ustoychivee