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

Просроченные, но все еще съедобные | Périmés mais toujours mangeables

Автор: Татьяна Гирко, Берн , 02.03.2015.

©NashaGazeta.ch

Еще одна инициатива по борьбе с перерасходом продуктов: сеть магазинов Coop решила убрать сведения о максимальном сроке реализации с упаковок своих товаров.

|

Encore une initiative pour lutter contre le gaspillage alimentaire – Coop a décidé de supprimer la date limite de vente de l'étiquette de ses produits.

Périmés mais toujours mangeables

Покупая продукты, швейцарцы редко обращают внимание на даты, указанные на этикетке. Самые придирчивые смотрят, как правило, только на одну из них, где указано «годен до…». За датой в графе «реализовать до…» следят сами продавцы, убирая с полок то, что больше не должно на них находиться. Если до истечения этого срока осталось еще немного времени, магазины, как правило, снижают цены на 30-50%, и такие товары на полках не залеживаются.

Между тем, по некоторым оценкам еженедельно каждая швейцарская семья выбрасывает в мусор около 2 кг продуктов. Проблема разбазаривания продовольствия беспокоит не только ООН, министерство сельского хозяйства Швейцарии и Партию зеленых, но, очевидно, и самих продавцов.

По данным газеты Blick, одна из крупнейших торговых сетей Coop решила до конца года отказаться от указания максимального срока продажи на упаковке. Ее главный конкурент Migros пока предпочитает придерживаться действующей практики, позволяющей ему реализовать товары, которые в противном случае пришлось бы просто выбросить.

Решение Coop с энтузиазмом восприняли в Федерации потребителей Романдии, представитель которой считает, что «двойная» дата может только запутать покупателей. У клиентов магазина складывается впечатление, что продукт вот-вот испортится, в то время как у него лишь подходит к концу срок реализации.

А вот Партия зеленых либералов считает такую меру недостаточно революционной. Представляющая ее Изабель Шевалле (которая в прошлом году потчевала коллег-парламентариев блюдами из насекомых) считает, что следует не только упразднить максимальный срок реализации, но и увеличить срок годности продуктов, который, по ее мнению, производители указывают с солидным запасом. «Мне доводилось есть йогурт, срок годности которого истек три месяца назад. Я все еще с вами…» – приводит аргументы Изабель Шевалле.

Газета Le Matin собрала свидетельства энтузиастов, опытным путем установивших «реальный» срок годности некоторых продуктов. Правда, в данном случае речь идет лишь о безопасности для здоровья, без гарантии сохранения вкусовых качеств. По данным издания, йогурт, действительно, можно употреблять до трех месяцев после истечения указанного на упаковке срока годности. Для сыра, сухой колбасы максимальный срок составил две недели, пастеризованного молока – два месяца, шоколада – два года. Консервы, замороженные продукты, рис, макароны и разные крупы могут храниться годами. Мед, по данным Le Matin, не портится никогда.

Добавим, что скоро повод отведать просроченные, но все еще съедобные продукты появится и у швейцарских депутатов. По сложившейся традиции, 9 марта представители Партии зеленых либералов организуют для коллег аперитив, во время которого они смогут попробовать блюда, приготовленные из продуктов, срок

годности которых уже истек. По сравнению с прошлогодним экспериментом это испытание обещает стать не таким волнительным. Как вы считаете?

просроченные продукты в швейцарии
правила реализации продуктов в швейцарии

Статьи по теме

Осетрина второй свежести по-швейцарски
В Федеральном дворце ели насекомых
Швейцарцы выбрасывают в мусор целый обед

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/19109*