

Швейцарцы хотят «подарить» омарам гуманную смерть | La Suisse réfléchit sur la mort «douce» des homards

Автор: Лейла Бабаева, [Берн-Женева-Лозанна](#) , 03.01.2017.



Этому уже все равно... (pratico-pratiques.com)

В Конфедерации обсуждается проект нового постановления, согласно которому омаров нельзя будет опускать в кипящую воду, предварительно не оглушив. Предприятия-импортеры должны будут обеспечить комфортные условия транспортировки и содержания десятиногих ракообразных.

| Les autorités de la Confédération discutent une ordonnance selon laquelle la pratique de

mettre le homard vivant directement dans l'eau bouillante sans l'étourdir préalablement sera interdite. Les importateurs suisses devront veiller au confort du crustacé pendant son transport et sa détention.

La Suisse réfléchit sur la mort «douce» des homards

К сожалению, фраза «сварить живьем» встречается не только в фильмах ужасов, но и в реальной жизни. На естественный вопрос: «Почему об участии омаров не задумались раньше?» можно дать естественный ответ: «Потому что у них нет голосовых связок, и они не кричат, когда их опускают в кипящую воду» (распространенная в кулинарии практика).

Тем не менее, омар – живое, чувствующее боль существо, которое заслуживает более внимательного отношения. В настоящее время власти обсуждают проект нового постановления в этой сфере. Если его примут, то повара должны будут оглушать ракообразных перед приготовлением, а импортеры и продавцы – обеспечить омарам комфортные условия содержания: их нельзя будет перевозить на льду или в ледяной воде, а только в охлажденных контейнерах.

На сегодня омаров рассматривают, как пищевые продукты, «забывая, что речь, прежде всего, идет о диком животном, к которому применимы все требования в сфере защиты животных», - подчеркнул в интервью газете Le Temps эксперт Федеральной службы по вопросам пищевой безопасности (OSAV) Фабьен Лу.

По словам директора женеvской компании Ultra Marine Food Лорана Мивеля, его фирма по собственной инициативе приняла конкретные меры: «Мы получаем омаров из США и Франции. В обоих случаях их привозят в специальных коробках, в которых они расположены вертикально. Каждый омар отделен от других перегородками». Кроме того, Ultra Marine Food следит за тем, чтобы десятиногие оставались до приготовления не просто живыми, но и реагировали на внешние воздействия. Залог качества и свежести – как можно более короткий промежуток времени между приготовлением омара и его подачей на стол.

А вот поварам обсуждаемый проект оптимизма не внушает, так как, с их точки зрения, наилучший вкус имеет омар, сваренный заживо и немедленно поданный клиенту. «Мы прекрасно осознаем важность надлежащего обращения с животными, - отметил шеф-повар женеvского ресторана Chez Philippe Ришар Террошер, недоумевая, как именно следует оглушать ракообразное. - Кипяток все же лучше, чем нож в голову».

В ресторане отеля Beau-Rivage Palace придумали свою технологию: омара усыпляют особым способом, затем убивают ударом ножа по голове, обеспечивая быструю и безболезненную смерть, отметили представители отеля.

Со своей стороны, Фабьен Лу предлагает два метода на выбор: удар электрическим током или надрез в грудном отделе. Во втором случае необходимо найти особую точку, надрез в которой вызывает немедленное засыпание. Для тех, кто предпочтет первый вариант, продается аппарат Crustastun британского производства, использование которого, как отмечается на сайте производителя, улучшает качество мяса.

Понимая, что речь идет об изменении кулинарных традиций, Фабьен Лу добавил, что

обсуждаемое постановление – альтернатива запрету ввоза живых омаров, к которому призывают защитники животных.

В 2015 году Партия зеленых представила в Национальный совет обращение, в котором обоснована необходимость запрета ввоза в Швейцарию живых омаров, предназначенных для употребления в пищу (их число ежегодно составляет около 130 000). Автор обращения упоминает многочисленные нарушения Федерального закона о защите животных, так как омарам причиняют боль, содержат и перевозят в ненадлежащих условиях, их, как правило, убивают жестоким способом, а те, кто этим занимается, не всегда имеют соответствующее образование. Пример компании Соор показывает, что омаров можно продавать в замороженном виде (пойманных ракообразных оглушают электрическим током и замораживают, после чего привозят в Конфедерацию).

В своем ответе Федеральный совет отметил, что такой запрет противоречил бы соглашению о сотрудничестве в области ветеринарии между Швейцарией и Европейским союзом. Кроме того, при введении запрета пришлось бы добиться соответствия строгим требованиям Всемирной торговой организации (ВТО) и положениям многочисленных соглашений о свободной торговле.

Вариант, предполагающий импорт приготовленных и замороженных омаров также сопряжен с трудностями: в таком случае было бы сложно отследить происхождение ракообразных и гарантировать качество продукта, подчеркивают повара.

Наверное, лучше всего в этой ситуации чувствуют себя вегетарианцы: их проблема просто не касается. Что же до любителей [морепродуктов](#), то для них возникающая дискуссия может стать поводом задуматься и, возможно, присоединить свой голос к голосам защитников животных.

[защита животных в Швейцарии](#)

Статьи по теме

[Чем страшны триплоидные устрицы?](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarcy-hotyat-podarit-omaram-guman nuyu-smert>