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

Швейцария передаст производство молочнокислых бактерий в частные руки | La Suisse va transmettre la production des bactéries lactiques en mains privées

Автор: Лейла Бабаева, Либефельд , 13.03.2018.

Не изменится ли вкус любимых сыров ? (tdg.ch)

В скором времени государство не будет отвечать за производство культур микроорганизмов, необходимых для изготовления швейцарских сыров. Эта функция будет передана частной компании, которая должна отвечать ряду требований.

|

Bientôt l’État ne sera plus responsable de la production des cultures des micro-organismes importants pour la production des fromages suisses. La fonction va passer à une compagnie qui doit satisfaire à certaines exigences.
La Suisse va transmettre la production des bactéries lactiques en mains privées

Фирма, которая займется производством молочнокислых бактерий, должна иметь тесные связи с отечественными производителями сыра и молока, приводит слова представителя министерства экономики (DEFR) Эрика Реуманна телерадиокомпания RTS. Представитель добавил, что на эту роль не подойдут иностранные компании. Такое заявление должно успокоить швейцарских сыроваров, которые опасаются, что столь важное производство может оказаться в чужих руках.

В настоящее время ведутся переговоры касательно передачи роли производителя микроорганизмов подходящей фирме. Напомним, что на протяжении более ста лет бактерии выходили «из цеха» федерального научно-исследовательского центра Agroscope.

Функция исследовательского центра в этой сфере заключается в заборе молочнокислых бактерий на лучших сыроварнях страны, их воспроизведении в своей лаборатории в Либефельде (кантон Берн) и последующей перепродаже производителям сыра.

В ассортименте Agroscope – несколько десятков культур, которые каждую неделю выращиваются в лаборатории. От выбора культуры бактерий зависят вкус и текстура сыра. Микроорганизмы – центральный элемент в производстве сыра, формировании его «характера». Нередко в обязательных условиях производства сыров, на которые распространяется действие сертификата AOP (Appellation d’origine protégée, гарантирующего происхождение продуктов, качество которых связано с географическим регионом их изготовления), подчеркивается необходимость использования конкретной культуры. Без такой системы вкус и качество сыра были бы делом случая. Каждый год Agroscope поставляет сыроварням страны около 100 000 пузырьков с разными культурами микроорганизмов.

Постоянное развитие новых культур бактерий влечет за собой рост инвестиций, превышающий финансовые возможности Agroscope. Это стало одной из причин, по которым Конфедерация хочет передать дело в частные руки. При условии, что фирма будет расположена в Либефельде, а затем переедет вслед за исследовательским центром в коммуну Позье (кантон Фрибург). Кроме того, на работу в выбранную компанию перейдут около десяти сегодняшних сотрудников Agroscope, отвечающих за производство микроорганизмов.

Добавим, что прежде, чем это случится, свое согласие должен дать Федеральный совет. Газета Le Matin Dimanche называет в качестве кандидатов, способных занять место Agroscope, швейцарское объединение производителей сыра Fromarte и объединение производителей молока Swissmilk.

Швейцария
Статьи по теме
Agroscope создает ДНК швейцарских сыров
В Цюрихе вырастят генно-модифицированную картошку
Швейцарцы вывели новый сорт винограда

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycariya-peredast-proizvodstvo-molochnokislyh-bakteriy-v-chastnye-ruki