

Спор о дырках в эмментале | La polémique autour des trous de l'emmental

Author: Заррина Салимова, [Берн](#) , 09.05.2025.



Фото: Emmentaler.ch

Федеральный административный суд разрешил производителям сыра добавлять в молоко особый ингредиент для создания большего числа дырок. О чем конкретно идет речь?

|

Le Tribunal administratif fédéral a autorisé les producteurs de fromage à ajouter un ingrédient spécial pour créer plus de trous. De quoi s'agit-il ?

La polémique autour des trous de l'emmental

Сыр эмменталь немислим без дырок, как Швейцария без Альп или Готардский тоннель без многокилометровых пасхальных пробок. Однако в последнее время отверстий в сыре становилось все меньше, и производители забили тревогу.

Дело в том, что современные гигиеничные доильные аппараты уменьшили количество частиц сена и сеного цвета, которые ранее, при традиционном доении, всегда попадали в используемое для приготовления сыра молоко и способствовали образованию дырок во время ферментации. Казалось бы выход очевиден: нужно просто добавить в молоко порошок сеного цвета, искусственно «загрязнив» его, чтобы в сыре снова появились дырки. Но швейцарским сыроделам этого делать не разрешалось, так как вспомогательный ингредиент не был указан в спецификации к защищенному наименованию места происхождения (AOP).

Швейцарская организация производителей эмменталья попыталась изменить действующие правила. Против выступило федеральное ведомство сельского хозяйства, по мнению которого, добавление порошка не соответствует традиционному производству. Оно отклонило просьбу о внесении изменений в спецификацию сыра, обосновав это тем, что эмменталь должен отличаться от промышленных сыров с большими дырками, таких как эдам. В ведомстве посчитали, что фермеры не обязаны снова доить коров вручную, но должны найти баланс между традиционным производством и инновациями, например, используя менее агрессивную фильтрацию молока.

Сыровары оспорили это решение в суде – и успешно. Федеральный административный суд вынес вердикт в пользу производителей эмменталья, разрешив им добавлять сеной цвет. Признавая, что порошок не является традиционным ингредиентом, судьи отметили, что он способствует восстановлению первоначальной характеристики эмментальского сыра, т.е. крупных дырок. Порошок из сеного цвета – это натуральная и безвредная добавка. Даже если исторически сыроделы не использовали ее, она естественным образом присутствовала в воздухе в амбарах и стойлах. С этой точки зрения, использование порошка можно рассматривать как возвращение к прежним условиям производства. Опасности в том, что новый ингредиент приведет к индустриализации производства сыра, суд не увидел.

Суд также сослался на мнение потребителей, 93% которых ассоциируют эмменталь с дырочками: спецификация сыра требует наличия круглых или овальных отверстий диаметром от 2 до 4 сантиметров. Эмменталь также остается единственным швейцарским сыром категории AOP, при производстве которого разрешено использовать пропионовокислые бактерии в дополнение к обычным молочнокислым, соли и воде.

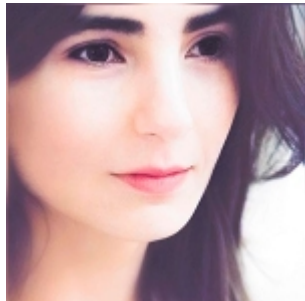
Тем временем Toblerone подумывает о возвращении к швейцарским корням. Напомним, что в 2023 году американская компания Mondelez, которой принадлежит Toblerone, [перенесла](#) часть его производства в Словакию. В результате шоколад перестал соответствовать критериям [Swissness](#), что повлияло на внешний вид его упаковки. Так, вместо швейцарского национального символа, вершины Маттерхорн, появилось стилизованное изображение какой-то безымянной горы. Теперь Mondelez решила вновь связать Toblerone со Швейцарией: на большинстве упаковок треугольного шоколада вскоре появится швейцарский крест. Компания также

инвестирует 65 млн франков в бернскую фабрику, введя в эксплуатацию новую производственную линию, расширив цех по производству шоколада и нуги, а также модернизировав остальную инфраструктуру.

[эмменталь](#)

[швейцарские сыры](#)

[швейцарский шоколад](#)



[Зарина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[Эмменталь на 20 баллов](#)

[Швейцарские сыры Эмменталь, Аппенцеллер и Грюйер меньше покупают](#)

[Швейцарские ученые раскрыли загадку сырных дырок](#)

[«Тоблерон» из Словакии?](#)

[Конкуренты Toblerone не дремлют](#)

Source URL: <http://www.nashgazeta.ch/node/35200>