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

Швейцарское качество в действии | La qualité suisse mise en oeuvre

Auteur: Лейла Бабаева, Берн , 05.12.2017.

Валезанское изобилие (rhb.ch)

Двадцать лет назад в Швейцарии вступили в силу нормативные акты, обеспечивающие защиту местной продукции: сертификаты AOP и IGP принесли пользу многим отраслям сельского хозяйства.

|

Il y a vingt ans la Suisse s’est dotée d’une base légale pour protéger ses produits: les appellations d'origine protégée (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP) ont prouvé leur utilité pour le système agricole, des filières de production et aux

consommateurs.

La qualité suisse mise en oeuvre

Сертификаты AOP (Appellation d’origine protégée) и IGP (Indications géographiques protégées) гарантируют происхождение продуктов, качество которых связано с географическим регионом их изготовления. Двадцать лет назад швейцарцы решили ставить на свои сыры, сосиски, ветчины, сладости, напитки красочные ярлыки, которые подсказывают покупателям, что тот или иной аппетитный сверток – стопроцентный швейцарский продукт. Сожалеть об этом никому не пришлось. По данным исследования, проведенного недавно с участием объединений, продукции которых присвоены сертификаты AOP или IGP, ни один производитель не жалеет о сделанном выборе, учитывая преимущества, которые получают от этого заинтересованные стороны и соответствующие регионы, пишет газета Tribune de Genève.

Исследование провели специалисты Швейцарской ассоциации AOP-IGP, министерства сельского хозяйства (OFAG) и организации Agridea, оказывающей поддержку развитию сельского хозяйства. На сегодня 21 продукт имеет сертификат AOP и 12 продуктов – IGP. Кроме того, в настоящее время рассматриваются около десяти запросов на регистрацию.

Напомним, что AOP присваивается продуктам, все этапы производства которых осуществляются в определенном регионе. В список, среди прочих, входят сливовая настойка Damassine, сыры грюйер, эмменталь, валезанский ржаной хлеб, водуазские колбасы. IGP распространяется на продукты, по крайней мере один из этапов производства которых имеет место в определенном регионе: невшательская сосиска, цугский вишневый торт и т.д. На сайте AOP-IGP подчеркивается, что такие продукты производятся по традиционной технологии преданными своему делу сыроварами, мясниками, кондитерами.

В настоящее время ассоциацией AOP-IGP управляют 29 объединений, которые представляют 8350 производителей сырья и 1661 предприятие по переработке, где в целом трудятся около 15 000 человек, отмечается в коммюнике AOP-IGP.

В 2016 году они выпустили на рынок более 64 000 тонн сертифицированных продуктов, половина которых была экспортирована. Торговый оборот достиг 890 миллионов франков.

Авторы исследования признали, что регистрация продукта на получение сертификата AOP или IGP – долгий и сложный путь. Продукция должна соответствовать определенным правилам производства, стратегии продвижения на рынок, изготовители должны соблюдать политику справедливого вознаграждения.

С другой стороны, компании отметили многочисленные улучшения. Среди них: стабильность качества продуктов и объемов производства, защита от незаконного использования наименования, стабильные цены, обеспечивающие достаточную прибыль.

Впрочем, у системы есть и свои пробелы. Участники исследования отметили, что одна из трудностей – продажа продуктов через торговые сети, где необходимо как

установить приемлемые цены на свои товары, так и выдержать конкуренцию с региональными продуктами, так как торговые сети стремятся в последнее время продвигать собственные марки.

Другая проблема: тенденция потреблять несложные блюда быстрого приготовления, что вынуждает производителей продуктов AOP-IGP приспосабливаться к существующей моде, не утрачивая при этом качества своих товаров. Еще одна задача: образование молодых специалистов и подготовка достойной смены.

Что касается системы борьбы с подделками, то она работает пока неудовлетворительно, отметила федерация потребителей Романдской Швейцарии. Федерация предпочла бы, чтобы соблюдение требований в сфере устойчивого производства было включено в обязательные условия присвоения сертификатов качества.

IGP швейцария
швейцарские продукты
швейцарское качество
швейцарский сыр
Швейцария
Статьи по теме
Agroscope создает ДНК швейцарских сыров
Швейцарцы выбирают биопродукты
В Швейцарии продается «неправильный» пармезан
В Швейцарии почтили фондю
Швейцарский сыр хорошо продается за границей
Грюйер покоряет мировые вершины
Американцам запретили производить грюйер

Source URL:
http://www.nashagazeta.ch/news/economie/shveycarskoe-kachestvo-v-deystvii