

Абрикос абрикосу рознь | Tous les abricots ne sont pas aussi sains...

Auteur: Заррина Салимова, [Берн](#), 26.07.2024.



Фото: Nashagazeta.ch

Журналисты телеканала RTS решили выяснить, все ли из продающихся в швейцарских магазинах абрикосов были выращены натуральным способом.

Les journalistes de la RTS ont décidé de découvrir si tous les abricots vendus dans les

magasins suisses étaient cultivés de manière naturelle.

Tous les abricots ne sont pas aussi sains...

Многие потребители по умолчанию считают произведенные в Швейцарии продукты более качественными, чем импортные. Насчет шоколада поспорить сложно, но применима ли эта аксиома к знаменитым валезанским абрикосам?

Чтобы узнать ответ на этот вопрос, авторы передачи A Bon Entendeur на телеканале RTS провели контрольную закупку, приобретя двенадцать образцов солнечно-оранжевых фруктов в магазинах Migros, Coop, Aldi, Lidl, а также у некоторых валезанских производителей и фермерских хозяйств. Девять образцов фруктов поступили из Вале, а три – из Италии и Испании. Цена за килограмм варьировалась от 3,45 до 9,90 франков.

Исследовав абрикосы на предмет возможных следов фунгицидов и инсектицидов, авторы передачи пришли к интересным выводам. В итальянских и испанских абрикосах, как с пометкой «био», так и обычных, пестицидов обнаружено не было. А вот со швейцарскими ситуация обстоит иначе. Во всех девяти образцах из Вале присутствовали следы фитосанитарного средства каптан, которое используется для защиты фруктов от грибов-паразитов. В семи образцах, помимо каптана, были найдены следы и других веществ.

Радует то, что обнаруженные в валезанских абрикосах следы пестицидов не превышали установленных законом норм. Даже в образцах, где были зафиксированы наиболее высокие показатели, значения были в три раза ниже предельного уровня. Взятые по отдельности, эти вещества не должны представлять большой опасности.

Однако следует опасаться так называемого «эффекта коктейля», то есть накопления следов различных пестицидов. В частности, по мнению проводивших исследование сотрудников лаборатории, проблемными следует считать фрукты, содержащие более трех пестицидов. А в абрикосах от поставщика Union Fruits из Шарра были обнаружены следы семи различных веществ, в том числе пестицида индоксакарба, запрещенного в Швейцарии с 2023 года. Чем же объясняется такое большое количество использованных пестицидов? В комментарии RTS представители компании отметили, что сложные погодные условия, сложившиеся этой весной, вынудили производителя чередовать препараты с разными активными веществами и усиливать обработку. Что касается использования индоксакарба, то компания признала, что это была ошибка производителя. Соответствующая продукция была заблокирована до получения результатов дальнейшего анализа. Компания также пообещала принять меры для предотвращения повторения ситуации.

К слову, замечали ли вы, что в швейцарских супермаркетах отделы с фруктами и овощами часто расположены прямо у входа? Расчет ритейлеров прост: свежие продукты привлекают покупателей. А те, кто уже зашел в магазин за яблоками или абрикосами, обязательно купят что-нибудь еще. Аналогичную «завлекательную» функцию выполняет аромат свежее испеченного хлеба, поэтому многие супермаркеты пекут хлеб прямо на месте.

Добавим, что, согласно индексу потребительских цен Comptaris, за последние три года цены на продукты питания в Швейцарии выросли в среднем на 6,7%. При сахар, маргарин, пищевые жиры и масла подорожали на 29%, в то время как цены на

фрукты, овощи, картофель и грибы увеличились лишь незначительно. По мнению экспертов, на рост цен влияют несколько факторов, в том числе увеличение производственных расходов из-за растущих цен на энергоносители, а также неурожай, вызванные усиливающимися погодными катаклизмами.

[пестициды](#)

[абрикосы вале](#)



[Зарина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[Абрикос: солнечный фрукт Вале](#)

[Кантон Вале собирает абрикосы](#)

[Вода с пестицидами](#)

[Мед с пестицидами](#)

[Пестициды в бокалах](#)

[Пестициды в питьевой воде](#)

[Пестициды в швейцарском хлебе](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/abrikos-abrikosu-rozn>