

Война сыров | La guerre des fromages

Auteur: Ольга Юркина, [Берн](#) , 15.01.2010.



[www.lenouvelliste.ch]

Швейцария и Европейский союз договорились о взаимном признании продуктов, контролируемых по происхождению (AOC). Камнем преткновения стала головка Эмменталю.

La Suisse et l'Union Européenne ont conclu un accord sur la reconnaissance mutuelle des produits d'origine contrôlée (AOC). Mais au sujet de l'Emmental commencent les désaccords.

La guerre des fromages

В 1411 году французский король Карл VI пожаловал жителям деревушки Рокфор эксклюзивное право на изготовление того самого "голубого сыра" и взял под королевскую защиту погреба, в которых созревала ценный продукт. А его наследник Карл VII специальным указом подтвердил привилегию жителей этих земель, «где не найти ни ростка виноградника, ни стебля пшеницы». Спустя два столетия, в 1666 году, Парламент Тулузы издал постановление об уголовном преследовании производителей и продавцов поддельного рокфора.

Усиливая меры безопасности вокруг знаменитого сыра, французские короли, сами того не осознавая, выступили инициаторами одного из первых AOC в Европе. Не потому ли именно рокфор, в 1925 году, первым из французских сыров получил сертификат Appellation d'Origine, контролирующей и защищающей происхождение продукта?



Настоящий швейцарский Эмменталь

Парламент Тулузы XVII века, вероятно, ужаснулся бы, услышав об АОС, АОР, IGP и билатеральных соглашениях. А вот Европейский Парламент прекрасно справляется с наклеиванием этикеток и контролем за соблюдением порядка. В 1992 году все национальные и региональные продукты АОС (Appellation d'Origine Contrôlée, или наименования, контролируемые по происхождению) европейских стран-членов ЕС были подвергнуты общеевропейской инвентаризации и рассортированы по двум полочкам – «защищенные по происхождению» и «по месту происхождения».

Так возникли АОР, Appellation d'Origine Protégée, и IGP, Indication Géographique Protégée, европейские аналоги национальных АОС. Говоря обычным языком, сертификат АОР подтверждает, что продукт полностью изготовлен в «регионе происхождения», а для сертификата IGP достаточно, чтобы как минимум один этап производства проходил в указанном регионе. Но и то, и другое наименование гарантирует качество и защищает продукт от подделок в границах Евросоюза.

А в скором времени, и в границах Швейцарии. Первое билатеральное соглашение о торговле сельскохозяйственной продукцией Берн и Брюссель заключили в 1999 году. Уже тогда предусмотрена была обоюдная гарантия признания вин и спиртных напитков, сертифицированных АОС, АОР или IGP. В 2007 году начались переговоры по распространению договора на другие продукты, в том числе, сыры. Вот тут-то и начались ожесточенные споры. В тупик парламентариев и производителей поставил Эмменталь.

Происхождение этого сыра остается загадкой, хотя название, казалось бы, доказывает его швейцарскую национальность: долина реки Эмме и одноименный регион находятся в кантоне Берн. Проблема в том, что «своим» считают Эмменталь Франция, Савойя и баварский Альгой, которые признают и импортируют швейцарскую разновидность сыра, но производят и собственную версию.



Настоящий немецкий Эмменталь

Бесполезно спорить о том, кто изобрел дырки в сыре. Но именно из-за дырок подписание договора затянулось. Швейцария требовала для своего Эмменталю АОР, а Евросоюз возражал, что Эмменталь – общее название, как «камамбер», и 90% этого вида сыра изготавливается за пределами Швейцарии. Единственная уступка, на которую соглашался Европейский парламент, – защитить продукт наименованием «Швейцарский Эмменталь». Но производителей в кантоне Берн это не устраивало: они мечтали об общеевропейском признании.

Похожая история уже разыгрывалась однажды в роскошном зале заседаний Европарламента, но вокруг другого сыра – греческого Фета. Дело в том, что несколько лет назад 90% Фета тоже производилось в Европе за пределами Греции – всеми, кому не лень. В свое время Афины потребовали для Фета АОР, сославшись на многовековую традицию приготовления этого сыра и специфический неповторимый вкус, возможный только при использовании молока греческих коз и овец. После долгого судебного разбирательства, Суд Европейских Сообществ защитил наименование Фета сертификатом АОР и запретил использование этого названия на этикетках сыров, произведенных за пределами Греции. С октября 2007 года европейские страны прекратили называть греческие сыры собственного производства Фета. Все, кроме Швейцарии.

Парадокс Эмменталю

Чем больше сыра, тем больше дырок.

Чем больше дырок, тем меньше сыра.

Итак, чем больше сыра, тем меньше сыра.

Здесь упорно, наперекор европейскому законодательству, продолжают изготавливать свой собственный Фета. С одной только целью: добиться справедливости для Эмменталю. Жест буквально означал следующее: пока Евросоюз не признает Эмменталь истинно швейцарским по всей Европе, Швейцария не признает эксклюзивные права Греции на Фета. Брюссель объявил Берн в шантаже и «взятии Фета в заложники», Берн опроверг обвинение и обещал прекратить производство Фета, как только Эмменталь будет признан швейцарским и получит АОР. На том и разошлись.

Вчера, в рамках билатерального соглашения о взаимном признании продуктов, контролируемых по происхождению, Швейцария и Евросоюз обменялись соответствующими списками наименований АОС. В списке Евросоюза – 800 продуктов, защищенных сертификатом на данный момент (например, Пармская ветчина, клубника французского Перигора или моцарелла из молока черных буйволиц итальянской Кампании). В швейцарском списке – более 20 защищенных

АОС или IGP наименований. Подробно рассмотрев документы, Берн и Брюссель продолжат переговоры. Эмменталь в будущем соглашении не фигурирует вообще...

Да, что там говорить, сыр – тонкая наука.

[Война и мир](#)

Статьи по теме

[Дело о Сервелате](#)

[Из французского винограда можно делать женеvские вина](#)

[Признание женеvской сосиски](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/la-vie-en-suisse/voyna-syrov>