

## На заметку потребителям | A l'attention des consommateurs

Author: Заррина Салимова, [Берн](#) , 31.01.2024.



Маркировка страны производства хлебобулочных изделий станет обязательной.  
Фото: Conor Brown, Unsplash

С 1 февраля в Швейцарии вступают в силу новые положения о пищевых продуктах. Кроме того, с апреля будут внесены изменения в шкалу Nutri-score.

|

À partir du 1er février 2024, de nouvelles dispositions relatives aux denrées alimentaires entreront en vigueur en Suisse. En outre, la recette Nutri-score sera revue dès le mois d'avril.

## A l'attention des consommateurs

Пересмотр Закона о пищевых продуктах затрагивает более двух десятков постановлений. Как уверяют власти, многочисленные нововведения будут способствовать защите здоровья населения и позволят сохранить швейцарское законодательство на том же уровне, что и в ЕС.

Одна из поправок касается, в прямом смысле слова, хлеба насущного. Где были произведены берлинеры, круассаны, булочки и багеты, продаваемые в швейцарских пекарнях и магазинах? Учитывая массовое увеличение импорта, не приходится удивляться тому, что этот вопрос задают все больше потребителей. Власти пришли к выводу, что покупатели должны иметь возможность знать, откуда поступают хлебобулочные изделия – с февраля страна производства должна четко указываться на всех видах продукции. Переходный период продлится до 31 января 2025 года.

Немаловажно и то, что будут установлены максимальные уровни содержания пер- и полифторалкилированных веществ (ПФАС) в мясе, яйцах, некоторых видах рыбы, ракообразных и двусторчатых моллюсках. Речь идет о группе синтетических фторорганических соединений, которые рассматриваются как опасный и сложный для устранения загрязнитель окружающей среды. Эти вещества долго разлагаются, а их широкое применение – от пластмасс до водонепроницаемой одежды и противопожарной пены – может привести к их рассеиванию в окружающей среде и, как следствие, к попаданию в пищевую цепочку. Максимальные уровни содержания остатков ПФАС будут эквивалентны действующим в ЕС значениям.

Будут введены и новые правила, направленные на предотвращение образования пищевых отходов. Производители и розничные продавцы теперь получают четкие указания о мерах, которые они должны принять, прежде чем пожертвовать продукты питания или передать их благотворительным организациям.

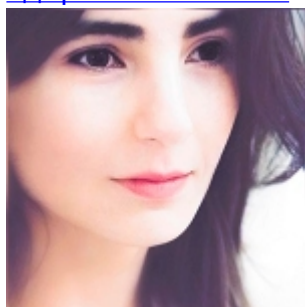
Еще одно изменение затрагивает производство мяса. Если животных убивают на ферме или на пастбище, то время их транспортировки на скотобойню после убоя увеличится с 45 до 90 минут. Как отмечается в официальном коммюнике, это решение следует приветствовать с точки зрения защиты животных, поскольку они будут содержаться в привычной обстановке до самого конца и, следовательно, подвергаться меньшему стрессу.

Тем временем, с апреля на упаковках швейцарских продуктов появится пересмотренная шкала Nutri-score. Напомним, что маркировка, включающая пять букв (A, B, C, D, E), помогает покупателям оценить сбалансированность состава. Ранее в шкале был выявлен ряд несоответствий, например, детские хлопья были оценены выше, чем мюсли, а рыба была оценена так же, как пицца «Маргарита». Кроме того, чистый апельсиновый сок получил маркировку C, как и упаковка слоеного теста. Новый алгоритм будет в большей степени «наказывать» сладкие продукты, а в напитках будет учитываться не только количество сахара, но и подсластители. При новом методе расчета 30% продуктов должны сменить категорию. Так, растительное молоко перейдет из категории A в C, а хлопья для завтрака – из категории A в B или даже C.

Алгоритм Nutri-score по-прежнему не учитывает степень обработки продуктов, а ведь чем она выше, тем меньше витаминов и клетчатки. Однако стоит учитывать, что не подвергающиеся обработке продукты также могут нести риск. Не так давно ученые

из федерального центра компетенции по сельскохозяйственным исследованиям Agroscope пришли к выводу, что устойчивые к антибиотикам бактерии часто присутствуют на свежих фруктах и овощах. Специалисты проанализировали 150 образцов моркови, клубники, помидоров, салата айсберг и кинзы, половина из которых была произведена в Швейцарии, а другая – импортирована. Выяснилось, что почти треть образцов содержала энтеробактерии, устойчивые хотя бы к одному антибиотику. В 16 случаях были обнаружены мультирезистентные микроорганизмы. Кроме того, были найдены мультирезистентные штаммы *Pseudomonas aeruginosa* – условно-патогенного микроорганизма, который, помимо прочего, может вызывать пневмонию. Результаты молекулярной биологии вызвали еще большее беспокойство: не менее 95% образцов содержали гены устойчивости к антибиотикам и различным антисептикам. Ученые подозревают, что источником этих бактерий являются человеческие или животные экскременты, которые могут попадать в используемую для полива сельскохозяйственных культур воду, в удобрения, или поступать непосредственно от диких животных. Такие загрязнения представляют потенциальный риск для здоровья, поскольку овощи и фрукты обычно едят сырыми или минимально обработанными.

[контроль качества продуктов питания швейцария](#)  
[швейцарские продукты питания](#)  
[здоровое питание](#)



[Зарина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[Пестициды в швейцарском хлебе](#)

[Слишком жирные, слишком сладкие, слишком соленые](#)

[Частицы микропластика в водах Лемана](#)

[В швейцарских тарелках – только «законная» рыба](#)

[Эндокринные разрушители в Швейцарии](#)

[Осторожно, крашеный тунец!](#)

[Мясо с антибиотиками?](#)

[Швейцарцы, не ведая того, едят клонированное мясо](#)

---

**Source URL:**

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/na-zametku-potrebitelyam>