

Биологические продукты в Швейцарии: не все яйца одинаковы | Bioproducts in Switzerland, Eggs are not Equal

Автор: Азамат Рахимов, [Оберкирх/Невшатель](#) , 06.06.2012.

Знакомьтесь, Матильда

Согласно статистике, каждое пятое яйцо, продаваемое в Швейцарии, имеет маркировку Bio. Главное отличие от обычных яиц – условия жизни родителей.

Every fifth egg in Switzerland is biological. Its main difference from a normal egg is the quality of life of its parents.

Bioproducts in Switzerland, Eggs are not Equal

В 2011 году объем биологических продуктов составил 6% от общего рынка продовольственных товаров в Швейцарии. По прогнозам экспертов, их доля в ближайшие годы будет только расти, несмотря на серьезную разницу в цене по сравнению с обычными продуктами. Такая тенденция заставила нас обратить внимание на особенности биологических продуктов и разобраться, как именно они получают.

Для того, чтобы понять, каким образом яйца становятся биологическими и, почему от этого значительно вырастает их цена на рынке, проследим историю короткой, но запоминающейся жизни двух куриц-несушек. Одна проведет свои дни на обычной ферме, а вторая – на биологической.

Наша первая героиня, назовем ее Сюзанна, родилась летом 2010 года под светом искусственных ламп в Оберкирхе (кантон Люцерн) на ферме, принадлежащей компании Prodavì. Сюзанна вылупилась в небольшом пластиковом вольере вместе со 99 братьями и сестрами. Затем она совершила небольшое путешествие до фермы в Зафнерне, что в 40 километрах от места ее рождения. Здесь она и провела свое детство, окруженная 6000 будущих куриц-несушек.

Пока Сюзанна росла на ферме, все ее братья были отправлены в газовые камеры – такой способ считается наиболее гуманным. Мужские особи яиц не дают, а те, что появились на фермах по производству яиц, непригодны для употребления человеком.

Жизнь гораздо более благосклонна к женским особям.

Когда нашей героине исполнилось 18 недель, период полового созревания у куриц, ее отправили на ферму в Гальс, где вместе с 6000 своих подруг она несла по одному-два яйца в день. Продуктовая сеть Соор закупает у фермеров эти яйца по цене 23 сантима за штуку и продает в своих магазинах за 60 сантимов.

Несмотря на довольно обширный зимний сад и возможность прогуливаться летом по лугу площадью 1 га, уровень шума и толкотни совершенно невыносим. К тому же курицы периодически проявляют до сих пор необъяснимую наукой агрессию по отношению к своим соседкам. В некоторых странах им подпиливают клюв, чтобы они не поубивали друг друга. В Швейцарии такая практика запрещена законом, поэтому на ферме есть специальный человек, который следит за порядком и в случае «потасовок» на некоторое время изолирует зачинщиков. Естественно, что пищи, воды, песка и всего необходимого у куриц в избытке. Любопытные по природе, они разрываются между желанием отправиться на прогулку и тягой к кормушке. На прогулку по собственному желанию выходит только около трети обитателей фермы.

Судьба Сюзанны ничем не отличается от жизни 80% куриного населения Швейцарии. Остальные 20% составляют биологические курицы, выращенные и прожившие свою жизнь в более привилегированных условиях.

Наша следующая героиня – Матильда. Она появилась на свет в трех минутах ходьбы от Сюзанны, на соседней ферме Vibro. Несмотря на общую родину Матильде уготована совсем иная судьба. Согласно закону, чтобы курица считалась биологической, ее родители тоже должны быть выращены на биологической ферме.

Животные, которые могут носить гордое имя «Bio Suisse», должны содержаться в определенных условиях. Главное требование – уважение к естественным потребностям животного и его свободе. На практике это означает, что, например, курица должна иметь возможность находиться на свежем воздухе вне зависимости от времени года. В случае болезни животное надо сначала лечить альтернативными методами и только при острой необходимости применять антибиотики. И, конечно, у них должна быть возможность вести образ жизни, который им назначен природой, что подразумевает исключительно здоровое питание без каких-либо специальных добавок. Мясо и другие продукты, получаемые от животных, содержащихся в таких условиях, маркируются значком Bio. Эти правила были выработаны совместно Федеральным министерством сельского хозяйства и Швейцарским обществом по защите прав животных.

Вернемся к Матильде. Цыпленком она стоила пять франков, что на один франк дороже ее обычных сородичей. А уже 18 недель спустя ее стоимость выросла до 25 франков (на 10 франков дороже, чем обычная взрослая курица).

Выросла Матильда на ферме, которая не превышала по размерам той, где провела свое детство Сюзанна. Но наша биологическая особь общалась только с 2000 подруг, что, тем не менее, не снизило процент драк между курицами. Яйца, которые несут биологические курицы, фермеры продают по 43 сантима за штуку. В магазине вы заплатите за них 80 сантимов.

По уровню инфраструктуры обе фермы совершенно одинаковы. Разница только в

размерах личного пространства каждой отдельной курицы. У биологических кур в три раза больше места для прогулок. Общий уровень шума в три раза ниже, что, по мнению владельца фермы Бруно Биглера, способствует более благоприятному психологическому климату.

После двух лет в прямом смысле плодотворной жизни Сюзанна и Матильда приближаются к последнему рубежу. Ночью, пока они спят (что тоже предусмотрено законом), их убьют, упакуют и отправят в Эрдинген, что на юге Германии. На заводе, изготавливающем биологические продукты, из Матильды сделают сосиски. Сюзанна относится к так называемым бульонным курицам, и очень скоро она тоже вернется на родину, на прилавки магазинов.

В среднем в Швейцарии в год умирает около 1.8 млн. кур, одна треть из которых используется в качестве сырья для получения биогаза, одного из немногочисленных источников альтернативной энергии, активно развиваемых в Швейцарии.

Жизни Сюзанны и Матильды представляют только один из возможных примеров получения обычных и биологических продуктов. Отправляясь в следующий раз в магазин за покупками, обратите внимание на значок Bio, который обозначает не только разницу в цене, но и напоминает о таких разных судьбах животных.

[Швейцария](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Соор поможет биоразнообразию](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/biologischeskie-produkty-v-shveycarii-n-e-vse-yayca-odinakovy>