

Двойные сливки из Грюйера: AOP или IGP? | La double crème de Gruyère sera AOP ou IGP?

Автор: Лейла Бабаева, [Грюйер](#) , 04.02.2021.



Продукт с восхитительным вкусом © gourmandenise.fr

Ассоциация Terroir Fribourg намерена добиться регистрации грюйерских двойных сливок в качестве защищенного наименования места происхождения (AOP). Если это удастся сделать, то название можно будет использовать только для сливок, произведенных в Грюйере (кантон Фрибург).

|
L'Association Terroir Fribourg a l'intention d'obtenir l'enregistrement de la double crème de Gruyère comme appellation d'origine protégée (AOP). Si on réussit, alors le nom ne peut être utilisé que pour la crème produite à Gruyères (Canton de Fribourg).
La double crème de Gruyère sera AOP ou IGP?

Двойные сливки из Грюйера содержат не менее 45% жира и очень нежны на вкус. Молоко и сыр в Грюйере производят, по крайней мере, с XIII века, но с какого времени здесь выпускают сливки, неизвестно. Существует предположение, что их стали производить, чтобы не выбрасывать «лишнее» сырье, поскольку сыр Грюйер делают из частично обезжиренного молока. Сегодня двойные сливки получают, два раза пропуская молоко через сепаратор, а потом нагревая сливки до 75 градусов на 20-30 секунд и охлаждая до 30-ти. На втором этапе сливки нагревают до 135-150 градусов на 2-6 секунд, а потом быстро охлаждают до 20-ти, что позволяет уничтожить бактерии.

Специалистам ассоциации Terroir Fribourg, занятой продвижением на рынке продуктов из кантона Фрибург, предстоит решить несколько важных задач до того, как вышеупомянутое название будет зарегистрировано в качестве AOP. Прежде всего, следует составить описание продукта с указанием условий и региона производства, пишет журнал Bilan. Затем нужно убедить производителей – мелкие фирмы и крупные компании Cremo и Elsa – в необходимости регистрации AOP. Внести продукт в швейцарский реестр защищенных наименований места происхождения можно, если поддерживающие этот шаг предприятия выпускают не менее половины всего объема сливок, а в их число входят не менее 60% производителей сырья и 60% производителей конечного продукта.

Есть и другая сложность: состав сливок. Мелкие производители выпускают их для потребления в ближайшее время, а Cremo и Elsa добавляют в сливки загуститель, так как они продаются в супермаркетах и необходимо продлить их срок хранения. Наконец, для регистрации AOP нужно, чтобы производство (от сырья до конечного продукта) полностью осуществлялось в соответствующем регионе или округе, в нашем случае – в Грюйере. И снова загвоздка с Cremo и Elsa – эти компании привозят молоко из других округов и даже из других кантонов. Если крупные производители не захотят изменить особенности производства сливок, то эксперты предлагают выход – подать заявку на регистрацию AOP для двойных сливок, выпускаемых мелкими предприятиями в Грюйере и на регистрацию защищенного географического указания (IGP) для сливок от Cremo и Elsa. IGP получить легче, так как для этого в конкретном регионе должен проходить только один из этапов производства. В качестве примера можно привести бальзамический уксус из Модены – это одновременно AOP и IGP. Когда заявка на регистрацию будет готова, Terroir Fribourg должна будет направить ее в министерство сельского хозяйства (OFAG/BLW).

Добавим, что в настоящее время швейцарский реестр содержит 23 защищенных наименования места происхождения (AOP) и 17 защищенных географических указаний (IGP), среди которых валезанский ликер Абрикотин, цугский торт с добавлением криша, [масло](#) водуазского грецкого ореха, а также сыры Эмменталь, Аппенцеллер и Грюйер. Швейцарские AOP и IGP находятся под защитой в Евросоюзе с 1 декабря 2011 года, так же как европейские AOP и IGP охраняются в Швейцарии.

Возвращаясь к двойным сливкам из Грюйера, добавим, что их используют во многих рецептах, и расскажем, как испечь пирог. Вам понадобится 80 г сахара, 250 г сливок,

1 чайная ложка корицы и слоеное тесто.

Приготовление: уложить тесто в форму, равномерно распределить на нем сахар, вылить сливки, перемешать их с сахаром, посыпать корицей и отправить в духовку на 20 минут при температуре 180 градусов. Пирог не всегда получается красивым, но на вкус он превосходен. Приятного аппетита!

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Жидкое золото из кантона Во](#)

[Грюйер – король сыров](#)

[Швейцария передаст производство молочнокислых бактерий в частные руки](#)

[Швейцарское качество в действии](#)

[Agroscope создает ДНК швейцарских сыров](#)

[Швейцарцы выбирают биопродукты](#)

[Американцам запретили производить грюйер](#)

[Водка с икрой vs. часов с шоколадом](#)

[Сыр Восточной Швейцарии получил признание](#)

[Война сыров](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/dvoynye-slivki-iz-gryuyera-aop-ili-igp>