



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

О чем может рассказать название сыра?

Географические указания помогают сохранять богатые кулинарные традиции стран



Географические указания (ГУ) способствуют устойчивому развитию, поскольку помогают сохранять местные навыки, традиционные знания, природные ресурсы и биологическое разнообразие, содействуют экономическому развитию региона и росту доходов мелких фермерских хозяйств всего мира. Фото: ©ЕБРР-ФАО/Николоз Мчедлидзе

Сулугуни – мягкий, соленый на вкус сыр, изготовленный из свежего коровьего или буйволиного молока. Его название образовано из двух грузинских слов – "сули" (душа) и "гули" (сердце) и как нельзя лучше подходит для продукта, который неизменно присутствует на столе практически в каждом грузинском доме.

Уникальным сулугуни делает проверенный временем метод приготовления: пластичную сырную массу вымешивают до получения однородной консистенции, после чего формируют головку сыра и выдерживают ее в рассоле. Благодаря этому сыр получается слоистым, сочным и слегка хрустит при нарезании. Вне зависимости от вида конечного продукта – свежий, сушеный, выдержанный, копченый, с добавлением меда, вина или традиционных пряностей – его вкус сохраняет свою неповторимость, что делает этот сыр одним из самых популярных в стране.

Тем не менее не все сыры, продаваемые под маркой "Сулугуни", изготавливаются по традиционным рецептам. Это негативно сказывается на восприятии этого продукта, являющегося неотъемлемой частью богатого гастрономического наследия Грузии. Именно поэтому Грузия наряду с другими странами по всему миру вводит регистрацию географических указаний (ГУ), чтобы защитить свои кулинарные традиции.

На протяжении последних лет ФАО и Европейский банк реконструкции и развития (ЕБРР) совместно с правительствами и производителями по всему миру содействуют разработке системы географических указаний для производимых традиционными способами пищевых продуктов. Наличие маркировки ГУ позволяет реализовывать продукцию по более высокой цене, что, в свою очередь, ведет к увеличению доходов сельских домохозяйств и формирует чувство гордости за местные кулинарные традиции, а также делает сельское хозяйство привлекательным для молодежи. Это лишь одна из целого ряда инициатив ФАО, реализуемых в сотрудничестве с партнерами в целях повышения благосостояния сельского населения и оказания помощи сельским общинам.



При поддержке ФАО и ЕБРР производители Грузии, а также Сербии, Турции, Хорватии и Черногории зарегистрировали знаки ГУ для производимых ими продуктов, что формирует чувство гордости за местное культурное наследие и помогает завоевать признание местных фермеров. Фотографии: © ЕБРР-ФАО/Фернандо Хавьер Уркихо

Гарантия качества

Грузия славится изобилием уникальных деликатесов, от вина саперави до чурчелы – сладости из виноградного сока и орехов. Своим качеством и репутацией эти продукты, как и сулугуни, обязаны месту происхождения ("терруару"). Для их производства требуются специальные знания и умения, формирующиеся в ходе взаимодействия местных общин со средой обитания. Именно благодаря этим знаниям и умениям, дополненным передаваемыми из поколения в поколение секретами мастерства, получают конечный продукт, обладающий свойственными ему вкусом, консистенцией и внешним видом.

Маркировка продукта знаком ГУ свидетельствует о том, что продукт был произведен в определенном регионе и обладает набором качественных характеристик, обусловленных местом его происхождения. Регистрация знака ГУ не только подтверждает, что продукт является элементом местного культурного наследия, но и обеспечивает защиту прав интеллектуальной собственности.

Сохранение гастрономического наследия и секретов мастерства

Для Венеры Липартелиани, мелкого фермера из Западной Грузии, изготовление сулгуни является постоянной частью жизни. "Свежий сулгуни должен быть мягким и сочным, – говорит она. – Делать его не трудно, но нужно строго соблюдать последовательность действий."

Для того чтобы иметь возможность продавать сулгуни со знаком ГУ, в процессе его производства должен быть соблюден целый комплекс строгих требований. При содействии ФАО производители сулгуни и представляющая их интересы Ассоциация производителей молока Грузии доработали данный комплекс требований таким образом, чтобы повысить безопасность продукции и адаптировать его к современным условиям производства, сохранив при этом преемственность традиций. Благодаря системе сертификации и контроля за выявлением фальсифицированной продукции покупатели сулгуни с эмблемой ГУ могут быть уверены в том, что приобретают товар самого высокого качества. Это относится к сыру, произведенному как мелкими производителями, такими как Венера, так и крупными предприятиями.



Еще одним продуктом, получившим маркировку географического указания в рамках данного проекта, стал тушинский сыр гуда, который обязан своим уникальным вкусом молоку коров и овец местных пород и традиционным методам приготовления, в соответствии с которыми сыр созревает в бурдюке из овечьей шкуры. Фото:©ЕБРР-ФАО/Фернандо Хавьер Уркихо

Не просто эмблема

В мире насчитывается более 8000 зарегистрированных ГУ различных продуктов, объем торговли которыми достигает около 50 миллиардов евро в год. Зарегистрированный знак ГУ становится маркетинговым инструментом для привлечения внимания клиентов, дает местным производителям возможность устанавливать более высокую цену на свою продукцию и поставлять ее более широкому кругу покупателей, ценящих качество, традиции и репутацию.

Гиорги Карсамаули, один из молодых основателей Ассоциации производителей тушинского сыра гуда, производит другой известный грузинский сыр, тушинский гуда, который сейчас также защищается знаком ГУ. По его словам, регистрация ГУ позволяет не только обеспечить преемственность традиций, таких как хранение сыра в бурдюке, а не в пластиковой упаковке, но и содействует обеспечению безопасности пищевых продуктов. Он также отмечает плодотворную работу в этом направлении, проведенную совместно с органами власти и инспекционными службами.

"Когда мы привозим наш тушинский гуда на выставки и ярмарки, люди всегда удивляются странному мешку из овечьей шкуры. Мне приходится объяснять им, что это такое, как приготавливается сыр и что именно этому мешку сыр обязан своими уникальными свойствами", – делится Гиорги.

Он также отмечает, что регистрация ГУ может дать надежду на лучшее будущее жителям горных общин, повышая их благосостояние и одновременно помогая сохранить пастбищное животноводство и защитить природные ресурсы Национального парка Тушети.

ГУ могут придать новый импульс сельской экономике, поддерживая производство и создавая рабочие места в таких новых отраслях, как сельский туризм.

Человек, продукт, географический район

Ввиду растущей миграции сельской молодежи в города и увеличения предложения прошедших углубленную обработку пищевых продуктов традиционные продукты оказываются под угрозой исчезновения, в особенности вследствие изменения привычек и образа жизни. При этом делая широко известными такие традиционные продукты, как сулугуни и тушинский гуда, и наглядно демонстрируя связь между человеком, продуктом и географическим районом, ФАО совместно с такими партнерами, как правительство Грузии, помогает формировать у местного населения, в особенности среди молодежи, чувство гордости за богатые кулинарные традиции региона. Признание вклада производителей в сохранение гастрономического наследия и защиту биоразнообразия, равно как и повышение стоимости этих продуктов и гордости за них позволяет увеличить благосостояние и сохранить эти кулинарные традиции для будущих поколений.

Узнайте больше:

Веб-сайт: [День устойчивой гастрономии](#)

Веб-сайт: [Программа "Качество и происхождение"](#)

Новости: [Маркировка региона происхождения продуктов питания – толчок к развитию местной экономики и устойчивому развитию](#)

Видеоматериал: [Знаете ли вы, откуда берется ваша еда?](#)

Публикация: [Географические указания для устойчивых продовольственных систем](#) (на английском)