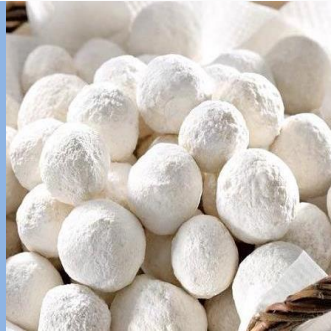


Связь между особым качеством и территорией



Содержание презентации

- Что конкретно означает особое качество в случае ГУ
- Концепция/понятие - терруара
- необходимость демонстрации причинно-следственной связи между областью/территорией производства и конкретным качеством
- Иллюстрация примеров

Особое качество

- **набор характеристик**, связанных с товаром или услугой, которые **признаются в качестве отличительных свойств** продукта или услуги, которые
- могут стать **основой для их охраны**,
- выделяются в силу своей местной особенности/специфичности или характерных производственных особенностей,
- некоторые из которых могут быть связаны с **уникальными местными атрибутами** (традиционными знаниями, терруар), представляющими собой **неформальные традиционные знания/умения**, которые
- в свою очередь могут быть определены/описаны в совместно разработанном Практическом Руководстве или спецификациях

ГУ связывает место и продукт

Определенный
географический
район

+ Конкретный
продукт

+ Связь между
ними

Отличительная особенность/ типичность

- Отличительная особенность = продукт не только особенен, но и уникален ввиду сочетания природных и человеческих производственных факторов, обусловленных определенной территорией (терруар).
- Типичность: Связь с территорией - TERROIR
 - Особые свойства/характеристики (знания / ноу-хау), связанные с территорией (высота / климат / ветра / ...).
 - Особые свойства/Характеристики являются результатом местных ресурсов, которые принадлежат только этому региону/территории.

Примеры особенных качественных характеристик

Различные **объективные или субъективные** особенности, привлекательные **для потребителей**.

Могут относиться к:

- **Внутреннее качество**, такое как аромат, текстура, вкус, форма, цвет, и
- **Внешние признаки**, связанные со способом производства, приготовления и потребления продукта.

Субъективные, нематериальные или символические активы:

- **Эмоциональные** (например, чувство «принадлежности» сообществу),
- **этические и общественные** (например, путем сохранения местных традиций, секретов производства и ноу-хау, поддержки местных производителей, охрана окружающей среды и т.д.) или
- **престижность и мода** (например, продукт отражает наш социальный статус).

Что такое "терруар"?

Терруар - это...

1. ограниченный **географический район**
2. в котором у **местной общины**
3. на протяжении **истории / исторически**
4. сформировались коллективные методы и технологии производства, **ноу-хау**
5. Основанные на системе взаимодействия между **физической и биологической средой, и**
6. набором **человеческих факторов,**
7. что определило своеобразие
8. придало оригинальность, **особое качество или отличительную особенность**
9. и порождает **репутацию** продукта, происходящую из этой области (терруар).

Терруар

```
graph TD; T((Терруар)) --> L1[Физические параметры / размер]; T --> L2[География - природные факторы]; T --> L3[Человеческое измерение]; T --> L4[История - Ноу-хау]; L1 --> L5[Характеристики/свойства почвы, климат, земля, геоморфология/рельеф,...]; L2 --> L5; L3 --> L6[Культура, традиции, социально-экономический контекст]; L4 --> L6; L5 --> L7[Биохимические условия]; L6 --> L8[Практика, методы (ноу-хау)]; L7 --> L9[Особенный продукт]; L8 --> L9];
```

Физические параметры
/ размер

География - природные
факторы

Человеческое измерение

История - Ноу-хау

Характеристики/свойства
почвы, климат, земля,
геоморфология/рельеф,...

Культура, традиции, социально-
экономический контекст

Биохимические
условия

Практика, методы
(ноу-хау)

Особенный продукт

Связь с "терруаром": Почему это так важно?

Связь с терруаром:

- Самый важный аспект для обоснования и легитимизации/узаконивания ГУ (что имеет решающее значение для концепции ГУ в целом), а также
- сильный аргумент в пользу продвижения продукта (крайне важно для каждого продукта, особые качественные характеристики которого связаны с местом происхождения)

Как доказать физические параметры / измерения?

- Химический, физический и микробиологический анализ почвы и продукта
- Анализ связи между климатом и продуктом
- Анализ органолептических признаков и сенсорный анализ (дешевле лабораторного).

Как доказать человеческое измерение?

- **Историческая связь продукта с местом**
 - ✓ Дата появления продукта в регионе
 - ✓ Древние методы производства (даже если они исчезли).
- **Производственный процесс**
 - ✓ "Постоянные и лояльные" методы производства, позволявшие продукту считаться/оставаться особенным
- **Репутация**
 - ✓ Продукт признан особенным/уникальным
 - ✓ Он известен благодаря месту производства в определенном регионе и продаваем по более высокой цене.
 - ✓ Он востребован потребителями

Подтверждение связи с территорией (терруар)

1. Наименование/
обозначение продукта

2. Описание особых
качеств и основных
этапов производства
для получения
заданного качества

“Подтверждение
причинно-следственной
связи между
особенным/уникальным
качеством и областью
производства является
важной частью единого
документа, необходимого
для признания ГУ и НМП”
ЕС.

4. Подтверждение причинно-
следственной связи между
местом производства и
особенным качеством
продукта

3. Описание
места производства

Несколько известных примеров



Рокфор - (фр. Roquefort) — сорт французского сыра, относящийся к голубым сырам. Назван в честь **одноимённого посёлка в Руэрге** (1411 год).

Для изготовления Рокфора используется плесень вида *penicillium roqueforti*. Ее можно получать только во **Франции в естественных пещерах коммуны Рокфор-сюр-Сульзон — СВЯЗЬ.**

Несколько известных примеров



Пармезан Reggiano - название сыр получил по имени двух основных регионов Италии, где его производят: Пармы и Реджо-Эмилии.

По официальной версии пармезан придумали монахи в 1200 году. В жаркой Италии они нуждались в продукте, который мог бы храниться долго.

За все эти годы состав пармезана не изменился: молоко, вода и соль.

Сырам, произведенным за пределами области Парма и Реджо-нель-Эмилия в Италии, запрещено называться «Пармезаном»

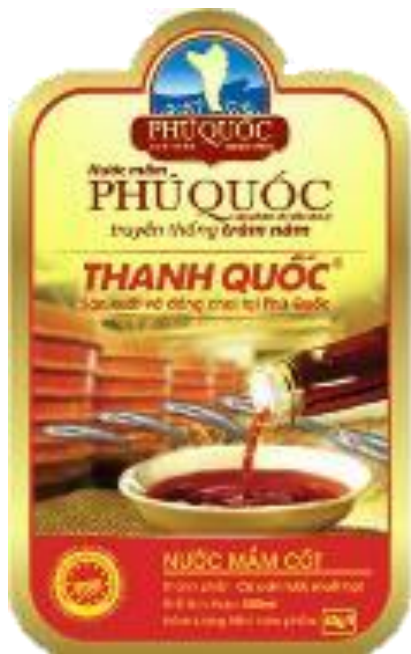
Несколько известных примеров



Грюйер из Швейцарии - традиционный швейцарский сыр, производимый **в округе Грюйер** в Швейцарии. Получил своё название **по региону производства**.

В 2015 сыр Грюйер отпраздновал свой 900-ый день рождения.

Несколько известных примеров



Рыбный соус Фукуок –
производится на острове
Фукуок, Вьетнам, более 200
лет

Анчоусы, обитающие в
акватории острова Фукуок,
богаты белками,
витаминами и
минералами.

Несколько известных примеров



Говядина Кобе - говядина премиального качества, получаемая **от быков японской** чёрной породы разновидности тадзима, выращенных в префектуре Хиого.

Разновидность была получена в 1970-х годах в результате мероприятий по улучшению породы. стоимость от 200 – 400 USD за кг.

Несколько известных примеров



Пармская ветчина — сыровяленая ветчина, производимая **в итальянской провинции Парма.**

Впервые научились готовить в Древнем Риме.

Сыр Грюйер



- Кормление сеном и травой на фермах
- Непрерывная связь микроорганизмов между травой и сыром
 - Переработка менее чем за 24 часа
 - Не пастеризованное сырое молоко
- Специфические/определенные микроорганизмы
 - Допускаемые ферменты
 - Воспроизведение/репродукция ферментов в каждой сыроварне
 - 12 –ти часовая выдержка молока в специальном резервуаре для развития молочных микроорганизмов (поставка молока два раза в сутки)
- Довольно длительное созревание, переворачивание и натирание сыров.

Вашрен Мон-д'Ор

Производится во Франции (Mont d'Or PDO или Vacherin du Haut-Doubs PDO) и Швейцарии (Vacherin Mont-d'Or PDO) приграничная территория.



- Мягкий сыр обмотан еловой корой и упакован в коробку из еловой древесины.
- сырную массу слегка прессуют, придают форму и обматывают еловой корой
- Еловая кора не только сохраняет форму сыра, но и придаёт ему тонкий и приятный аромат.
- Как внешний вид, так и процесс очень специфичны для этого сыра.
- Любое использование этих характеристик может сбить с толку потребителей, они присущи только этому оригинальному продукту.

Спаржа из Наварры

Esparrago de Navara



Спаржа из Наварры отличается низкой или очень низкой волокнистой текстурой. Это комбинированный результат вызванный:

1. глинистой почвой или глинистый почвой с содержанием песка (суглинок)
 2. Континентальный климат с влиянием Средиземноморья, средняя температура от 13° до 14°С с низкими ночными температурами
- 1 + 2 создают идеальные условия для роста меристемы (ткань) спаржи

Мандарины из долины реки Неретвы (Хорватия)

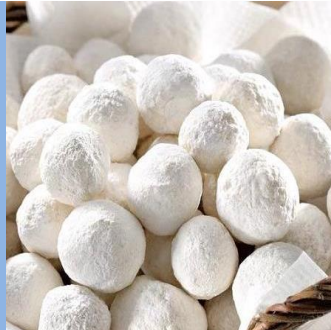


Мандарин (разновидность сатсума), выращивается в цитрусовом хозяйстве у северной границы в болотистой местности.

- Цвет (из-за резких перепадов ночных и дневных температур) созревает быстрее, чем в более южных районах
- Соотношение сахара и кислотности достигается, когда уровень кислотности еще высок.
- Очень сочные фрукты благодаря обилию воды.

Источники и литература:

1. Публикация ФАО **“Географические указания: закрепляя взаимосвязь людей, мест и продуктов”**
<https://www.fao.org/3/i1760ru/i1760ru>
2. Материалы проекта **“Региональная интеграция и наращивание потенциала для повышения конкурентоспособности ММСП в агробизнесе и содействие торговле в Центральной Азии”** разработанные консорциумом CANDY при финансовой поддержке Программы Европейского Союза “Центральная Азия – Инвест V” <https://www.hilfswerk.tj/en/candy-v/>



Спасибо за внимание