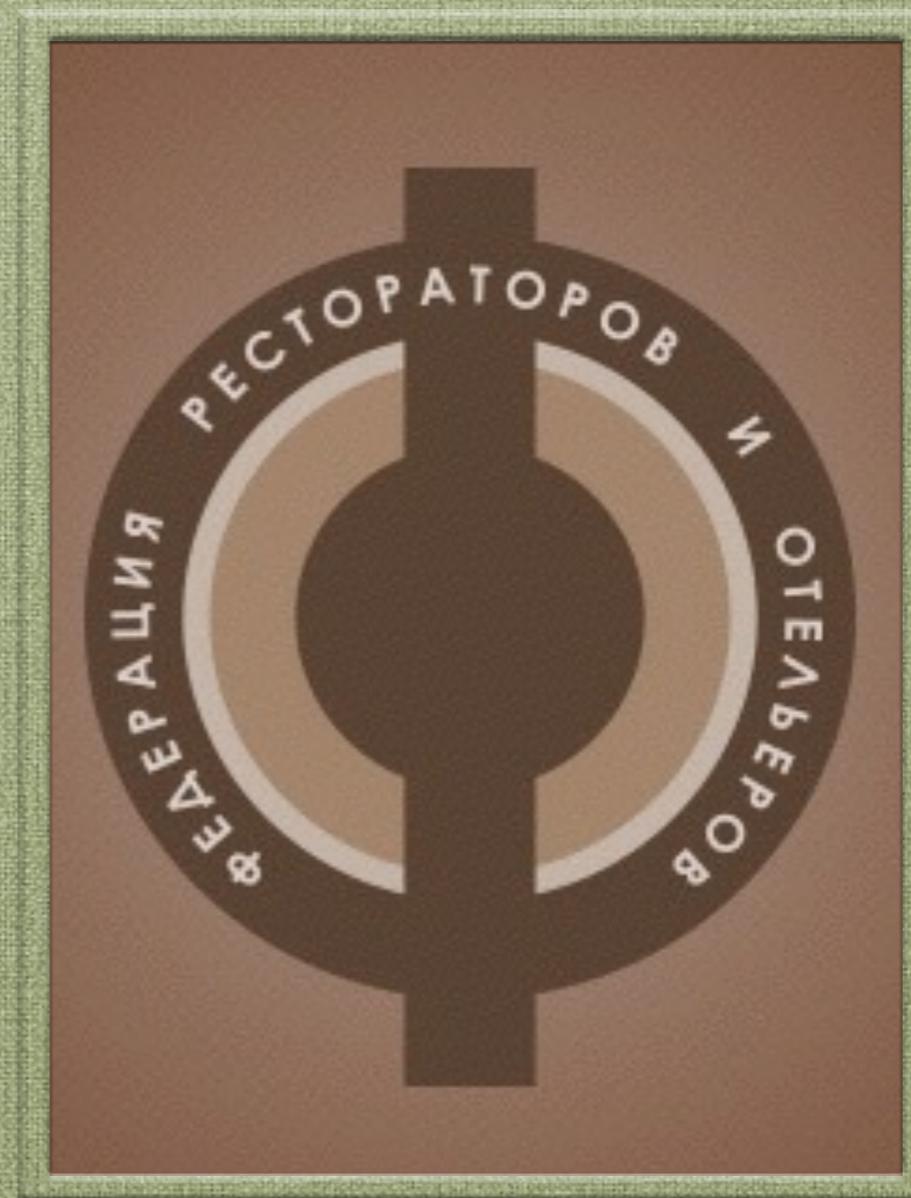




**Региональные продукты
как инструмент экономического
развития региона и повышения
привлекательности территории**

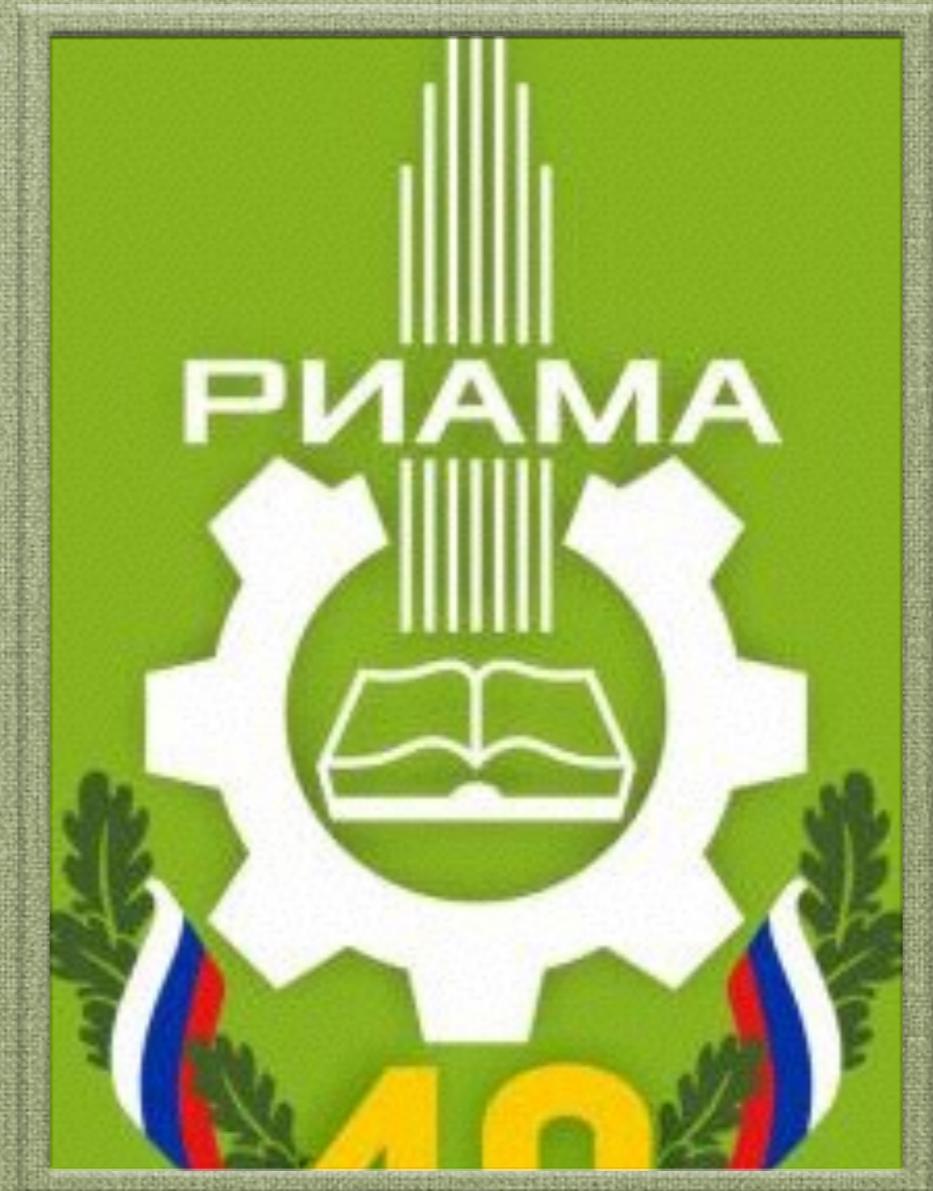
ФРИО

Федерация
рестораторов и
отельеров



РИАМА

Российская инженерная
Академия менеджмента
и агробизнеса



**Правило
Чиковани**

50/10

=

**шанс понять друг
друга**



- ❖ **Региональные Продукты** — это продукты, название и подлинность которых связана с их географическим происхождением из четко определенной (делимитированной) территории.
- ❖ Понятие «территория» включает как природный, так и человеческий факторы, и означает, что при наличии соответствующей правовой защиты конечный продукт с такими наименованием не может быть произведен нигде за ее пределами.
- ❖ **ТРИ** главных отличия РП от других категорий продуктов:
- ❖ Сырьё происходит из и/или переработка в пределах делимитированной географической территории
- ❖ Единая производственная спецификация
- ❖ Географическое наименование или географическое указание

Классификация продуктов питания по происхождению сырья

- ❖ Глобальные
- ❖ Общефедеральные
- ❖ Локальные: Местные и РЕГИОНАЛЬНЫЕ



Гастрономический туризм

- ❖ Это ветвь туризма, основанная на продвижении ЕДЫ и НАПИТКОВ как объектов привлечения туристов
- ❖ Это любая поездка на любое расстояние ради ПОИСКА и ПОЛУЧЕНИЯ УДОВОЛЬСТВИЯ от уникальной пищи определенной территории - региона, населенного пункта, страны
- ❖ По своей сути основа этой категории туризма - гастрономические впечатления от Региональных продуктов
- ❖ Ознакомление с РП и особенностями их производства и потребления (пищевые предприятия, пивоварни, винодельческие хозяйства, конференции и выставки)
- ❖ Ознакомление с местной кухней, созданной на основе РП (рестораны и кафе, фестивали, дегустации, кулинарные мастер-классы)
- ❖ РП - эффективный фактор увеличения потока туристов поскольку людей получающих удовольствие от еды намного больше чем получающих удовольствие от созерцания природы, живописи или архитектуры



История РП

Cherchez dans la colonne réponse
ou démarrer l'apprentissage.



Roquefort-sur-Soulzon

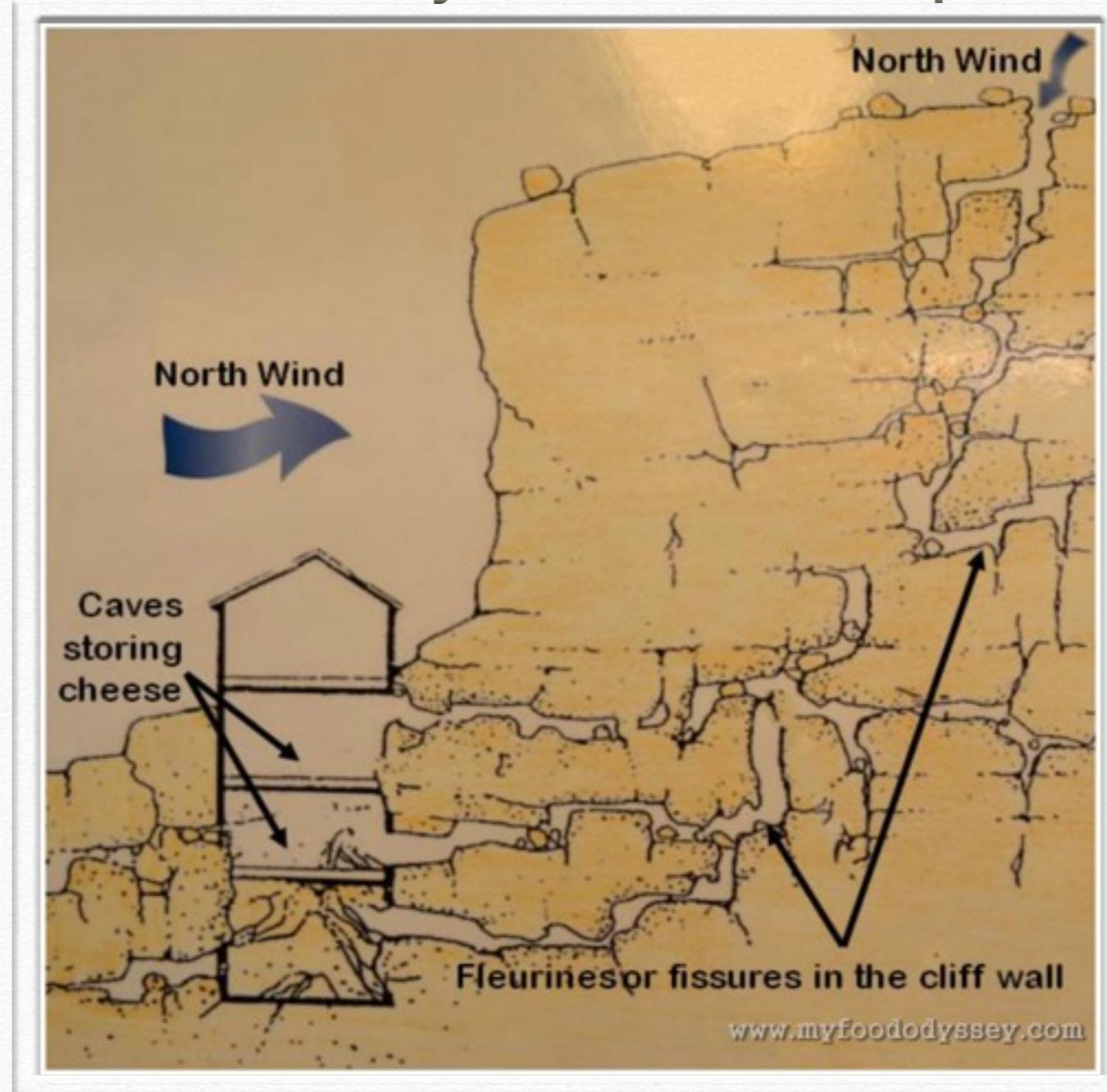




Рокфор

Рокфор

Roquefort - сыр с голубой плесенью из овечьего молока. Самый узнаваемый сыр в мире.



MAKE ROQUEFORT



Acquire milk from the Lacaune breed of sheep. One gallon of milk will make a little over 2 lbs of cheese.

Make penicillium powder from bread mold. This is the mold that creates the veins of the cheese.



The cheese should be placed in a cool, dark place kept at 35 degrees F with enough space for air to flow around it. It should be aged for a minimum of 3 months. Genuine Roquefort is aged in the Combalou caves in Roquefort-sur-Soulzon, France.



Use a sterile needle to poke holes in the cheese. The holes allow damp air to circulate while the cheese is aged.



Let the salted cheese sit for 1 week.



Apply a light layer of salt on all sides.



Place the curds into a cheese mold that measures 8 inches across and 4 inches high.



Add a pinch of the penicillium powder and mix it into the curds.



Once the mixture of milk and rennet has curdled, drain the excess liquid.



Strain the raw sheep's milk and heat it to 86 degrees F.

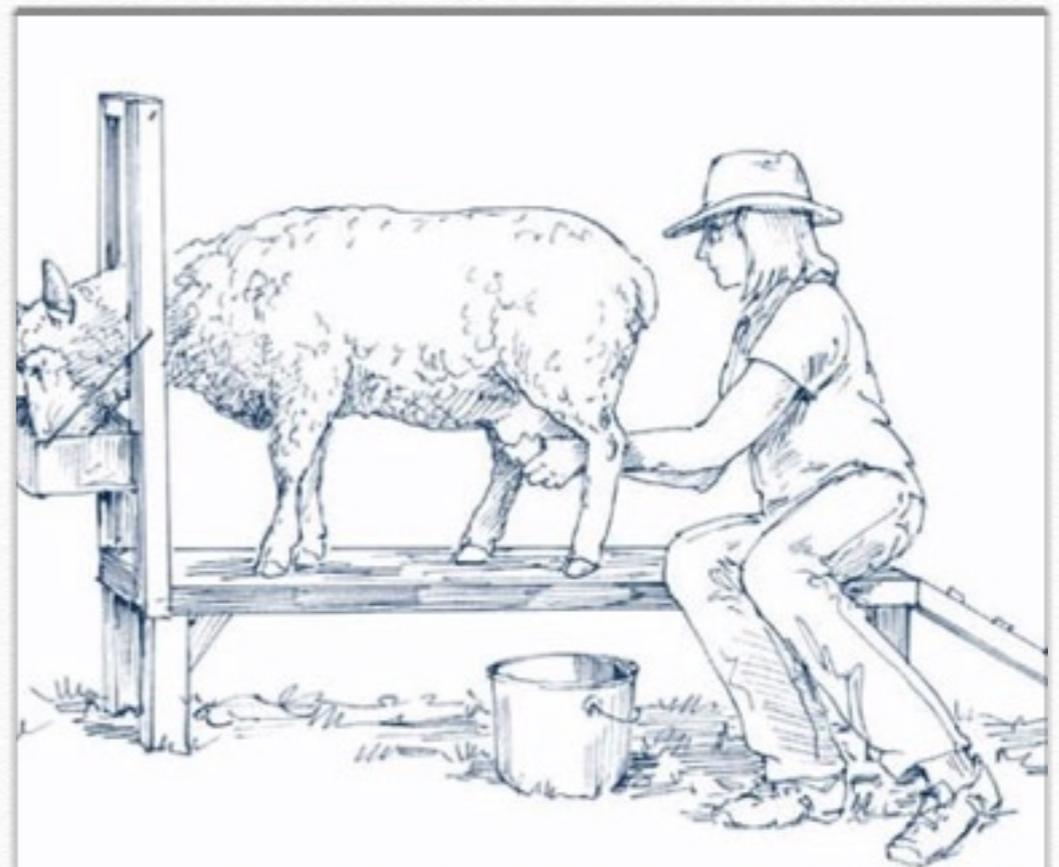


Add rennet to the warm milk to enable it to curdle. Rennet is made from the enzymes in the stomach of a calf.





www.alamy.com - C1MCC3



One way to set up your milking stand

Рокфор



Рокфор



Рокфор

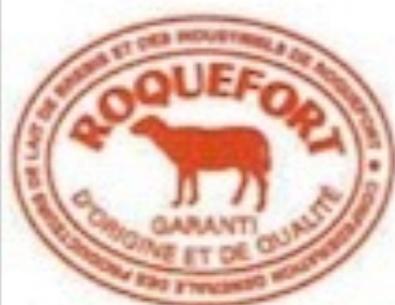


Рокфор



История

- ❖ Первое упоминание 1070
- ❖ Король Франции Шарль VI (по прозвищу «Возлюбленный») в 1411 году даровал жителям деревни Roquefort-sur-Soulzon монопольное право на вызревание сыра, поскольку они занимались этим уже много столетий и сумели создать соответствующую репутацию
- ❖ В 1925 сыр получил первым среди продуктов статус Регионального продукта - АОС, что обеспечивало контроль производства и защищало наименования
- ❖ В 1961 году зона производства была расширена на несколько департаментов Юго-Запада Франции, но только сыр вызревший в пещерах горы Камбалу может носить имя Рокфор и размещать на своей упаковке соответствующие идентифицирующие знаки



La zone AOC :

Le Rayon de Roquefort



- Une zone qui s'étend sur 6 départements avec des exploitations situées en :
- zone de **montagne** (91 %)
 - zone piémont (7 %)
 - autre zone défavorisée (2%)

Source : RA 2000 AGRESTE

Производство

- ❖ Голубая плесень *Penicillium roqueforti* была обнаружена в этом месте, в пещерах горы Камбалу
- ❖ Порода овец - Lacaune
- ❖ 4,5 литра молока используется на производство 1 кг сыра
- ❖ головка цилиндрическая 2,5 - 3 кг, срок созревания 3 месяца
- ❖ 7 производителей: Société (60%), Papillon, Carles, Gabriel Coulet, Fromageries occitanes, Vernières and Le Vieux Berger



Экономика

- ❖ Произведено в 2015
- ❖ 18 830 тонн
- ❖ Продажи - 400 млн ЕВРО
- ❖ Второй сыр по объему производства во Франции после Конте (Comte)
- ❖ В производстве молока задействовано 2100 ферм (более 4500 работников)
- ❖ 3/4 кормов - местные, выращенные в контоне
- ❖ Население деревни 686 чел





ROQUEFORT

SOCIÉTÉ

150 ANS

DE PLAISIRS

1863

Affiné dans nos Caves Naturelles



ROQUEFORT

SOCIÉTÉ

150 ANS

DE PLAISIRS

1863

Affiné dans nos Caves Naturelles

FR 12-203-018 CE

Знаки



Ce site utilise des cookies pour vous offrir le meilleur service possible. En continuant votre navigation, vous en acceptez l'utilisation. [En savoir plus](#)

Pays de
**ROQUEFORT &
SAINT-AFFRIQUE**

OFFICE DE TOURISME

VISITER

BOUGER

DORMIR

DÉGUSTER

AGENDA

CARNET
DE VOYAGE



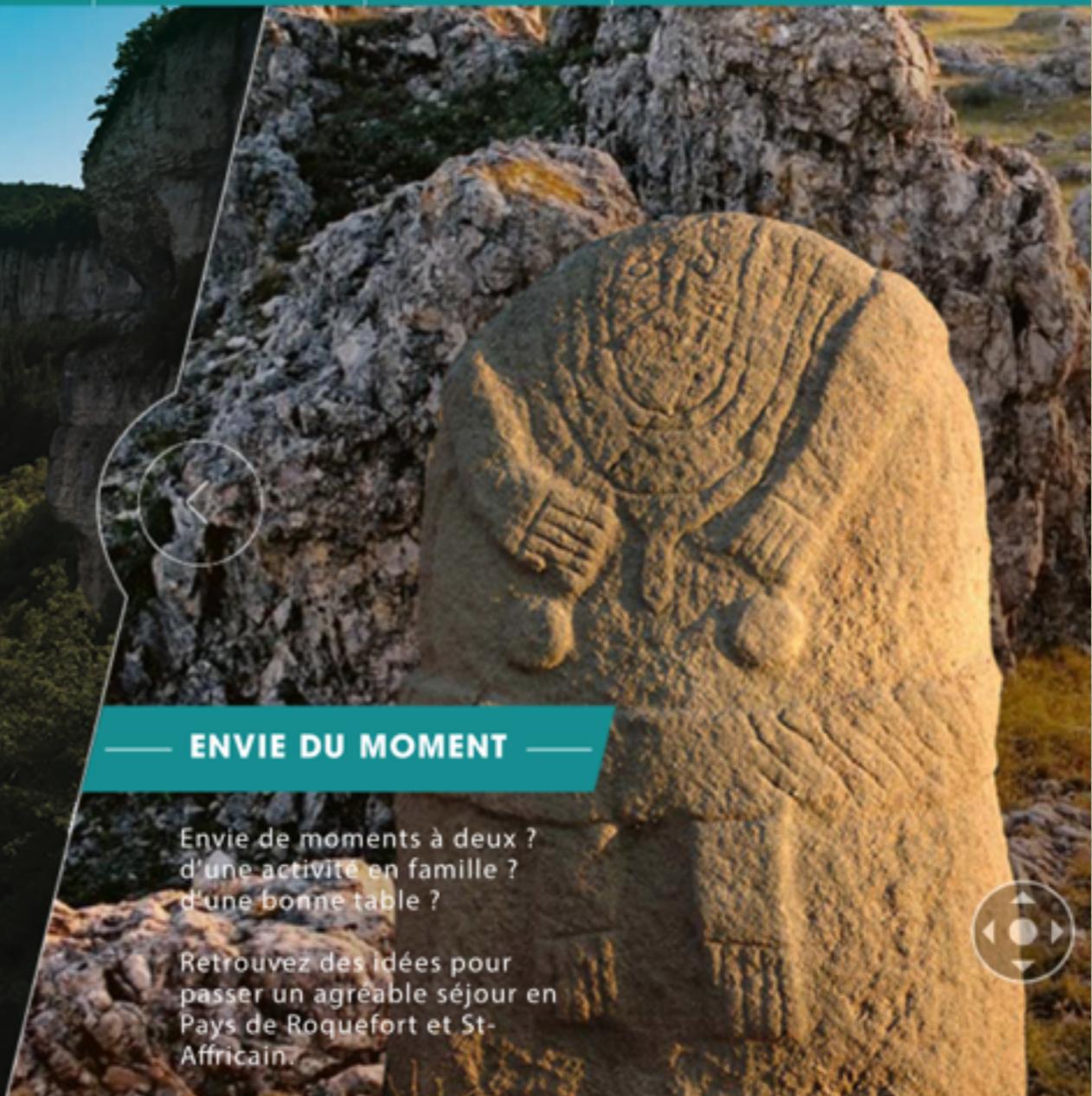
ACCÈS MALVOYANT



FR / EN



Le village de Roquefort



— ENVIE DU MOMENT —

Envie de moments à deux ?
d'une activité en famille ?
d'une bonne table ?

Retrouvez des idées pour
passer un agréable séjour en
Pays de Roquefort et St-
Affricain.

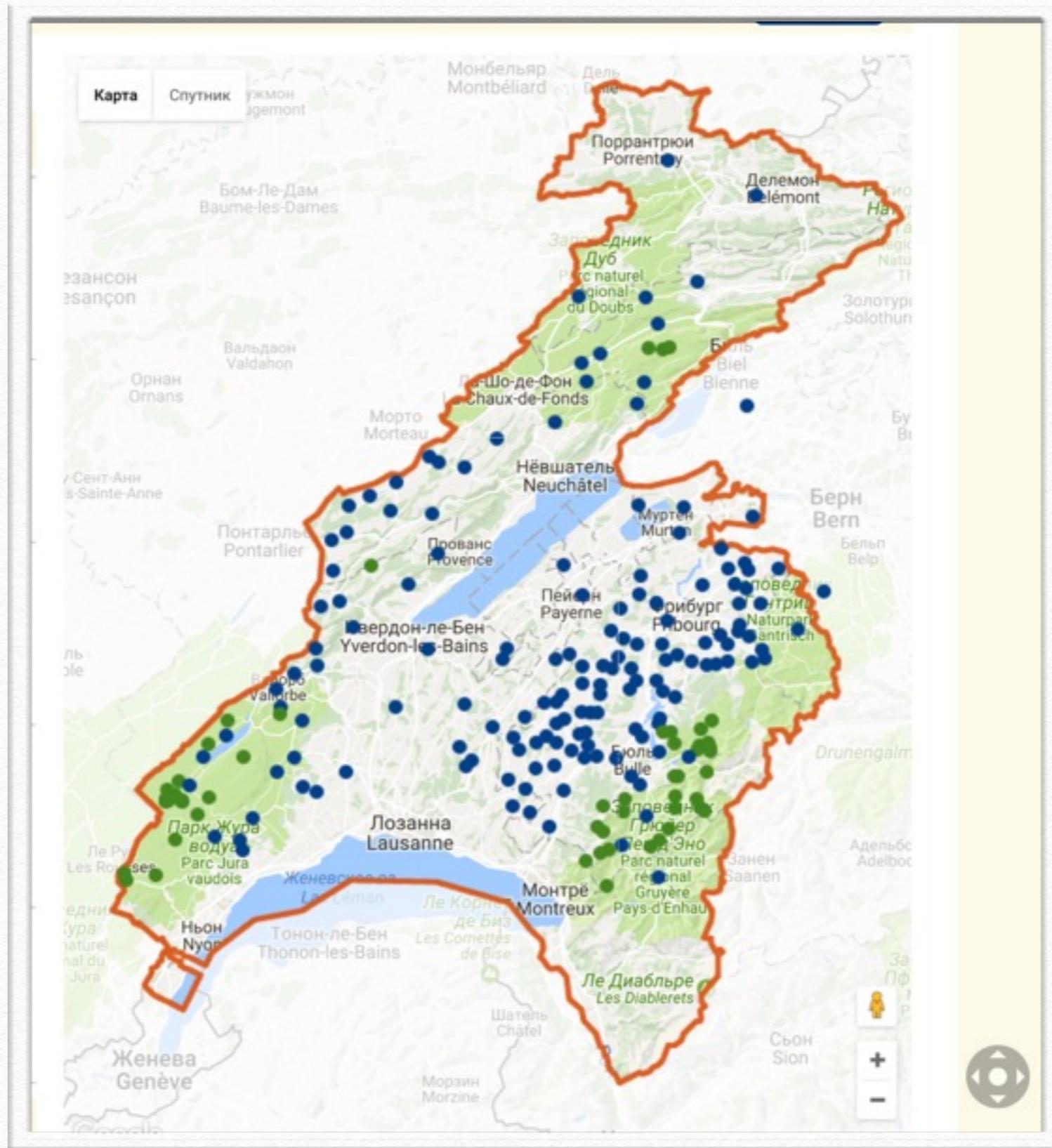




Gruyere (Грюйер)

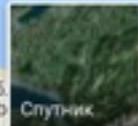
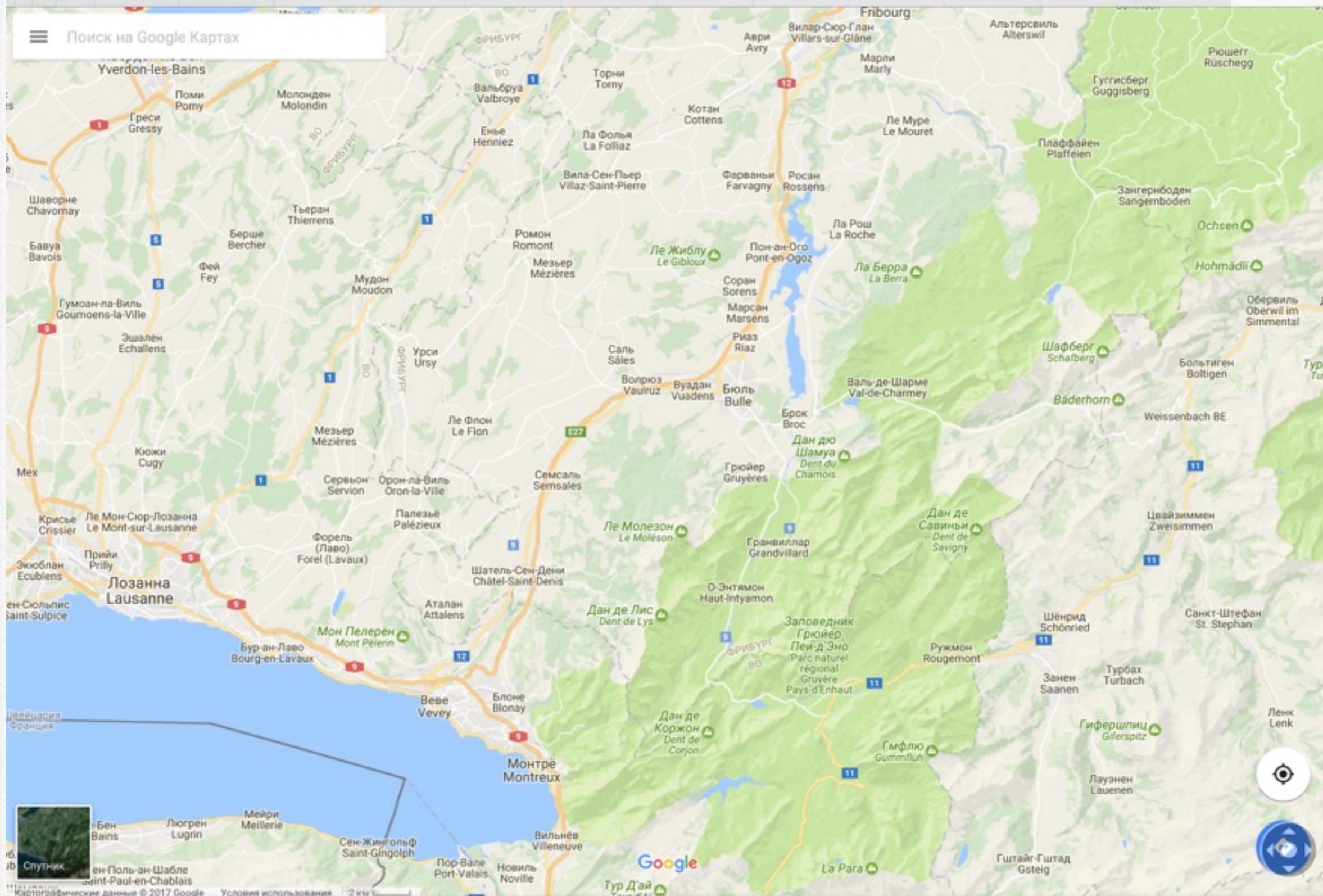
Швейцария

Зона производства. 219 сыроварен





Поиск на Google Картах



История

С 1115 года и по сегодняшний день сыр Gruyère AOP изготавливают на сыроварнях в округе Грюйер в кантоне Фрибург, а также в кантонах Во, Невшатель, Юра и в некоторых районах кантона Берн.

С XII века регион Грюйер был известен своим сыром. В средневековых хрониках упоминается мастерство его жителей, умеющих превращать коровье молоко в жирный сыр, идущий на продажу на рынки Франции и Италии.

17-й век знаменует важный этап в истории сыра Gruyère AOP связанным с официальным признанием его наименования (1655 г.), и появлением первых мер, способствующих охране места его происхождения: его маркируют, а слово, обозначающее место его происхождения, вносится в словарь Французской академии наук (1762 г.).

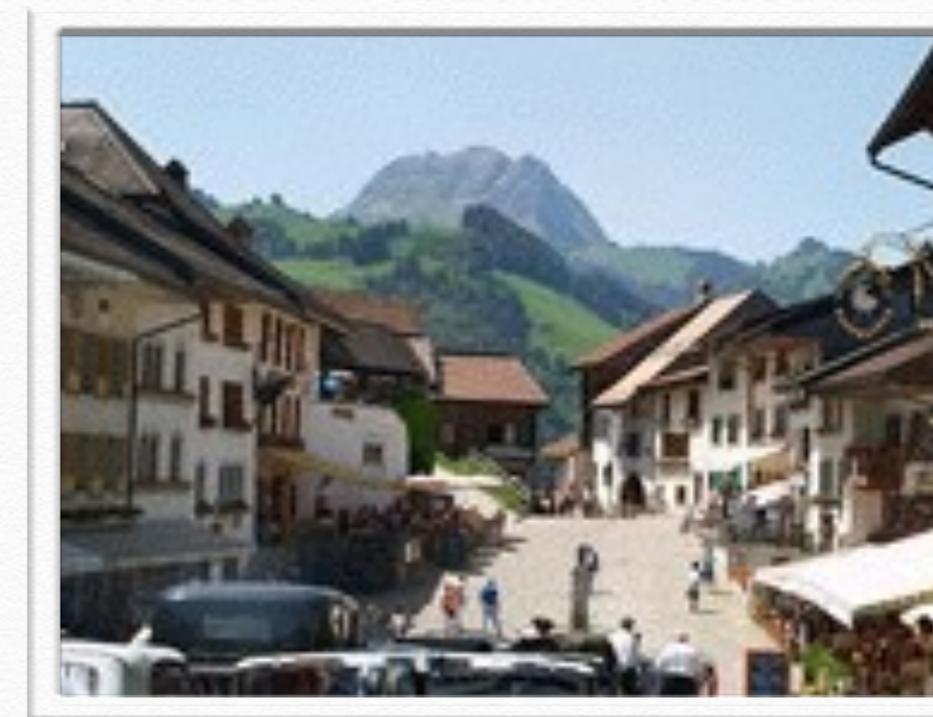
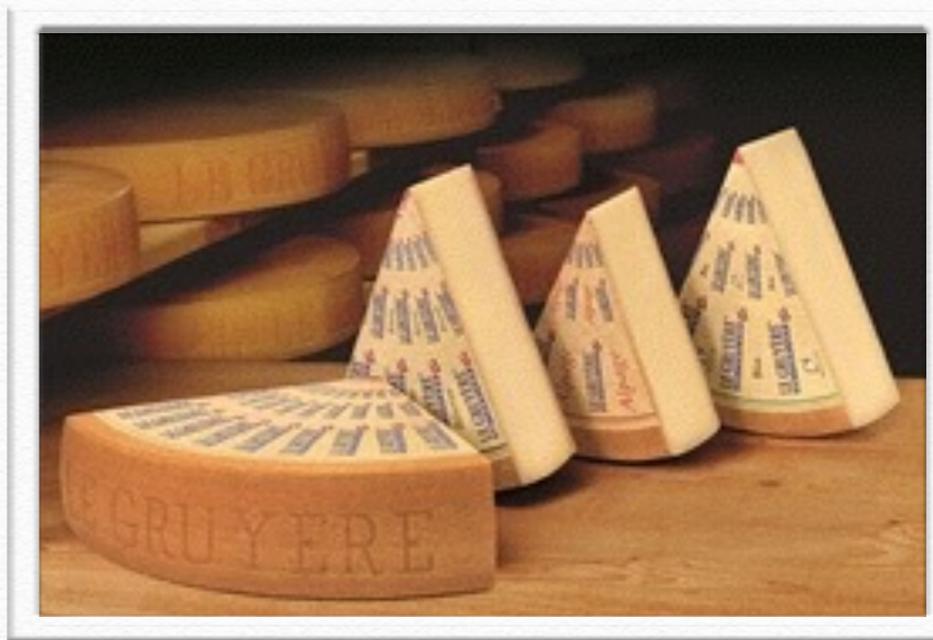
В 18-м и 19-м веках в кантоне Фрибург произошла обширная миграция населения и в связи с этим происходит географическое расширение зоны изготовления Грюйера, охватывая кантоны Во, Невшатель, Юра, а также близлежащие районы Франции.

Сыр Грюйер начали часто подделывать, поэтому с середины 19-го века начинается общественное движение с целью структурировать профессиональное сообщество и получить официальное признание наименования по месту происхождения.

В результате международных переговоров в Мадриде (1891 г.), в Париже (1926 г.) и в Риме (1930 г.) было подписано первое соглашение о защите наименований товаров и мест их происхождения. Однако пришлось ждать 2001 года, когда сыр Грюйер получил Сертификат контроля подлинности происхождения (АОС – Appellation d'Origine Contrôlée) на национальном уровне, а в 2011 году Сертификат защиты подлинности происхождения (AOP - Appellation d'Origine Protégée) на общеевропейском уровне.

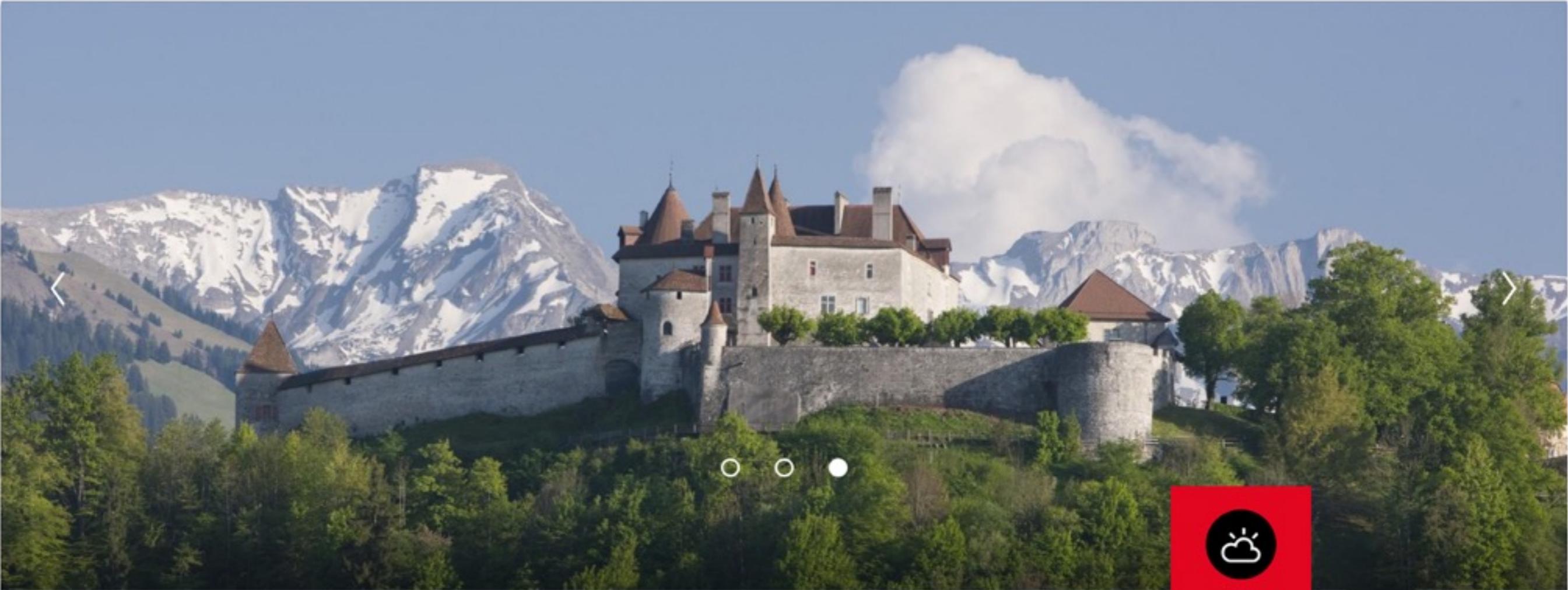
Экономика

- ❖ Произведено в 2016
- ❖ 29 136 тонн
- ❖ Продажи - 500 млн ЕВРО
- ❖ Межпрофессиональный союз Грюйер состоит из
- ❖ 2200 фермеров
- ❖ 165 сыроварен в предгорьях и в долинах
- ❖ 54 альпийских сыроварен
- ❖ 9 рафинеров





Welcome in La Gruyère



Weather widget showing a sun behind a cloud icon and a temperature of 16°C

GET INSPIRED...

ACTIVITIES / LEISURE

CULTURE / HERITAGE

GASTRONOMY / ACCOMODATION

TRANSPORTS





Hôtel des Alpes

Bulle

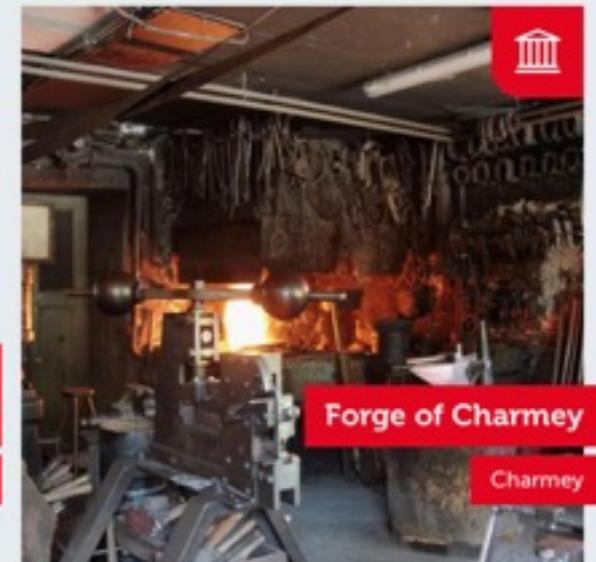


Package offer Passeport La Gruyère



TERREAUX Chantal & Joseph

Montbovon



Forge of Charmey

Charmey



The "Bénichon"

Bulle



Mountain Cableways of Moléson

Moléson-sur-Gruyères



Suisse Folklore Festival

Charmey



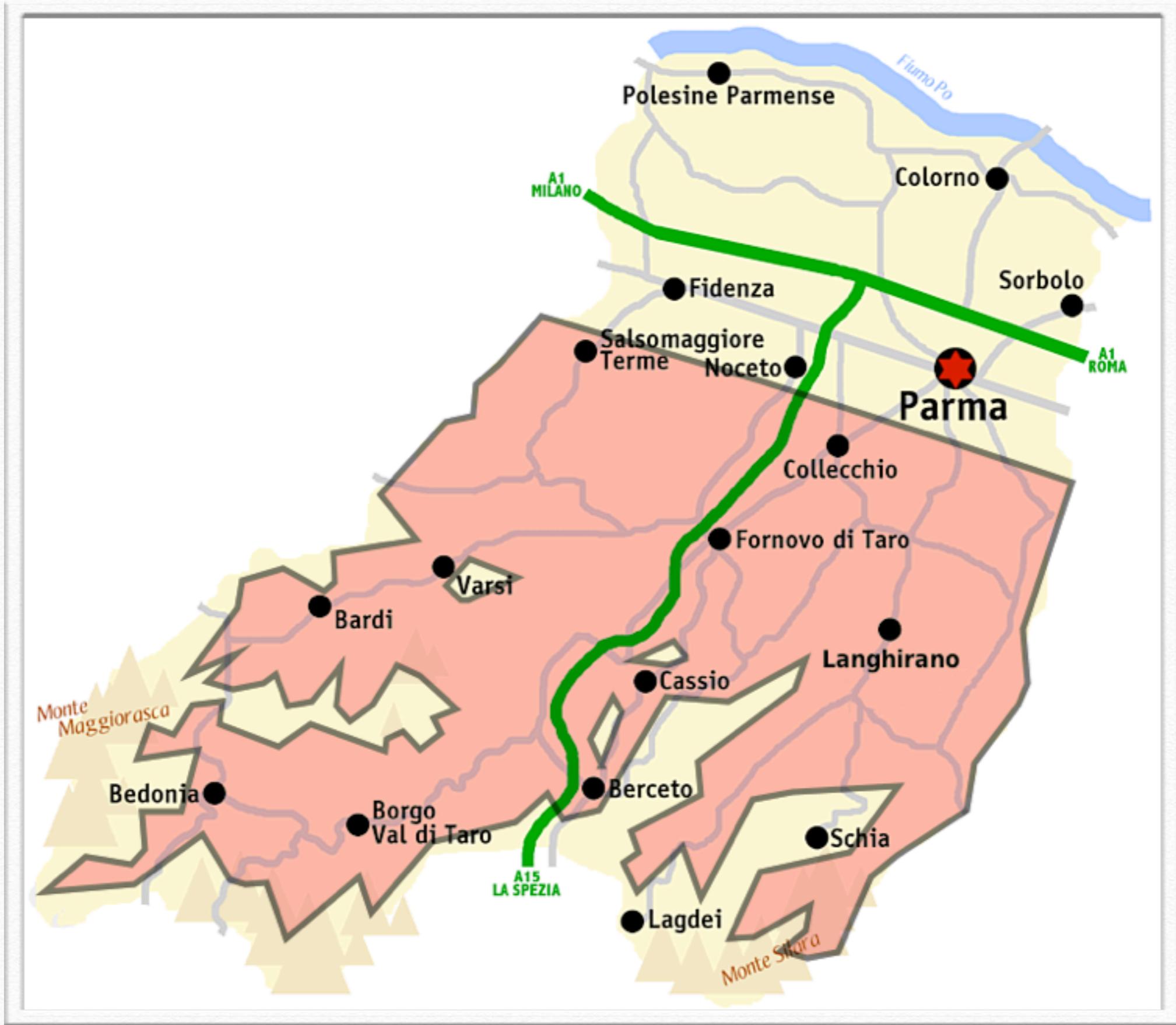
Maison Cail

Choc



PROSCIUTTO DI PARMA
(Пармская ветчина)
Италия





ECONOMIC FIGURES

Production

150

Parma Ham producing companies

8.400.000

Parma Hams branded in 2015

Parma Ham branch

4.000

Pig farms

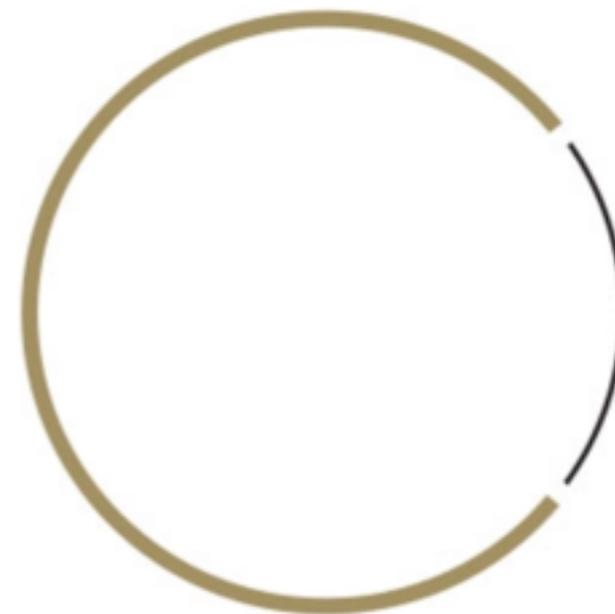
120

Abattoirs

3.000

Processing workers in the sector

50.000



Distribution

Italy 68% Other countries 32%

Parma Ham value



120

Abattoirs

3.000

Processing workers in the sector

50.000

Employees in the whole branch

Distribution

Italy 68% Other countries 32%

Parma Ham value

€ 740 milioni

Production value

€ 260 milioni

Export turnover

Pre-sliced Parma Ham

79 million packs

Total sales

18 million packs

Sales in Italy

61 million packs

Export



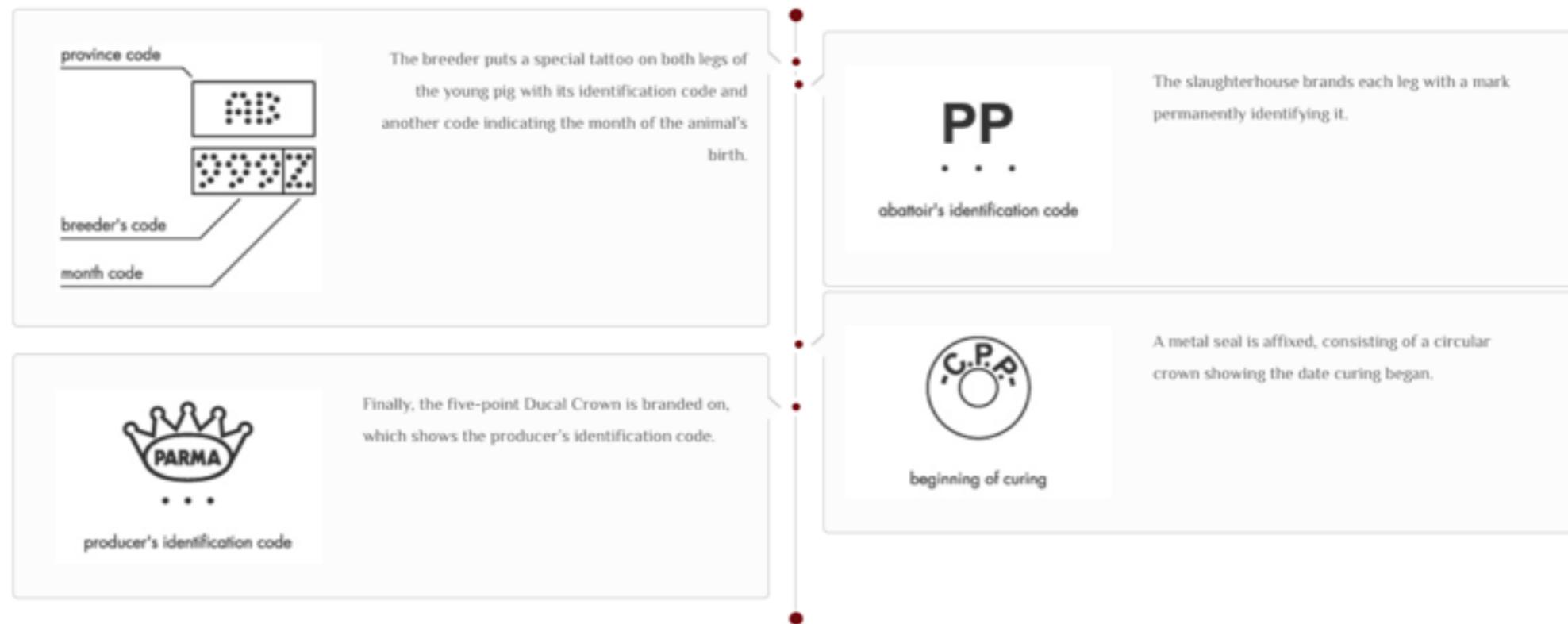




The quality of Parma Ham is guaranteed by the 'signature' left by each component of the production chain.

At any time, it is possible to trace back to all stages of the production chain and check the Consortium's quality control programme.

As a result, thorough examination can reveal all the stages each haunch has gone through

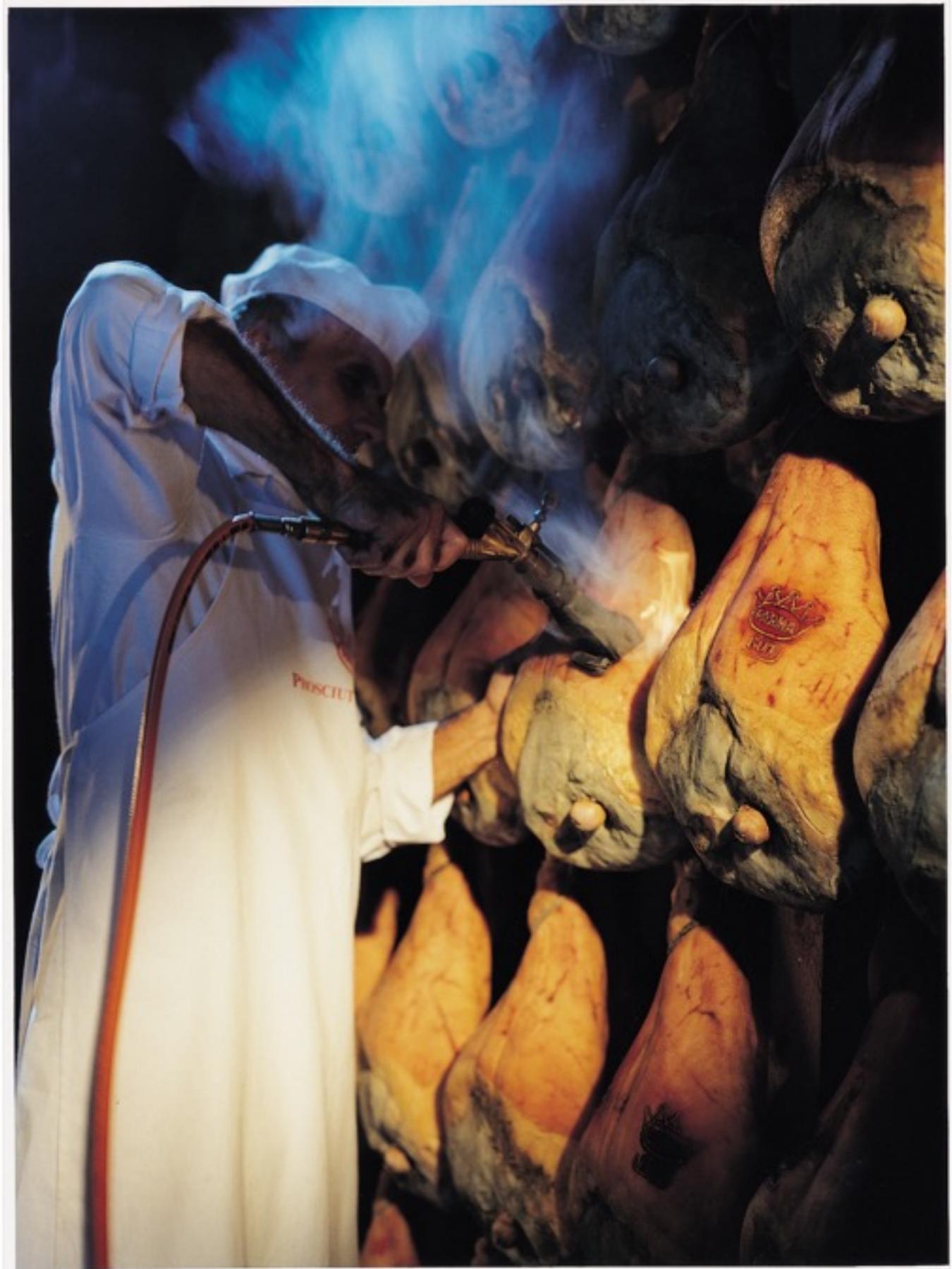














estival del
rosciutto di Parma

Consorzio del Prosciutto di Parma



PROGRAMME

From 2 to 4 september 2016

XIX EDITION

A major festival to get to know and taste Parma Ham and to enjoy the fabulous tourist attractions and cultural delights of the area where it is born

The curtain is about to rise on the eighteenth edition of the Parma Ham Festival: a full calendar of events that will be enlivening the city's surroundings from 2 to 4 September 2016.

THE COMPLETE CALENDAR OF 2016 EVENTS



AREA DI ORIGINE / PLACE OF ORIGIN



Mozzarella di Bufala Campana DOP



O È COSÌ, O NON È.



THE RED SHEEP SEAL

uefort, France, where all ROQUEFORT
 ommittee samples and approves the quality
 T marked for export to
 Sheep Seal is their sign

FORT cheese is shipped
 n the wrapping of each
 ed Sheep Seals, each of





PDO

Protected Designation of Origin
Appellation d'Origine Protégée
Denominazione di Origine Protetta
Denominación de Origen Protegida



PGI

Protected Geographical Indication
Indication Géographique Protégée
Indicazione Geografica Protetta
Indicación Geográfica Protegida

PDO/PGI EUROPEAN LOGO

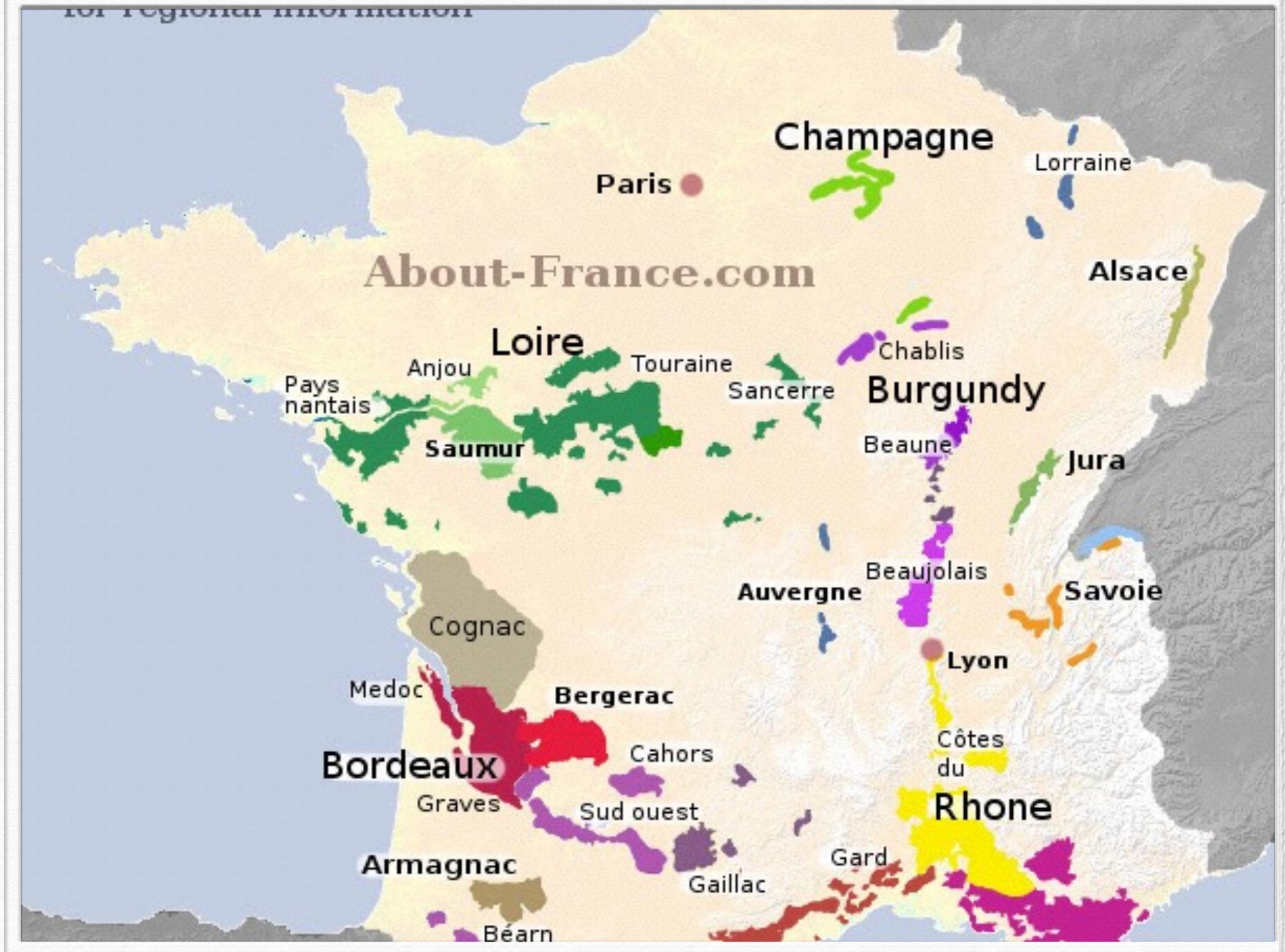
- **3.5.- PDO/PGI EUROPEAN LOGO**
- compulsory use of the Logo on packaging
- controversy when product used as an ingredient
- EC Regulation 1726/1998:
 - distinctive sign
 - same for PDO/PGI
 - (also the same for STG)
 - Minimum size (15 mm diameter)
 - colours (*pantone* standards)
 - no fading or hiding the logo



- **Региональные продукты — достояние и предмет гордости местного населения.**
- **Узнаваемость многих регионов мира обусловлена исключительно наличием в них соответствующих РП - Шампанское, Коньяк, Рокфор, Портвейн, Кьянти, Парма, ...**

**Бержерак
???**

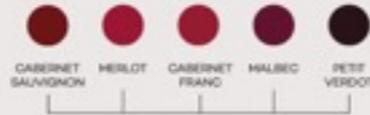
for regional information



BORDEAUX

RED BORDEAUX

VARIETIES



DOMINANT FLAVORS

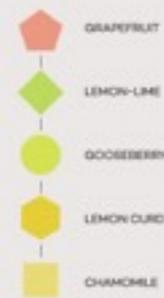


WHITE BORDEAUX

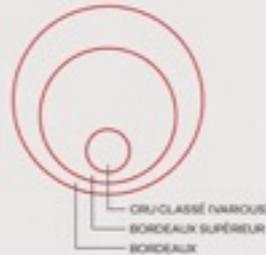
VARIETIES



DOMINANT FLAVORS



APPELLATION LEVEL



GOOD VINTAGES

2015, 2010, 2009
2008, 2005, 2003
2000, 1998, 1990

2015/1100/25/20/5,5



РП как инструмент экономического развития региона

- ❖ Внутреннее потребление ограничено населением и его покупательной способностью
- ❖ Экспорт за пределы территории ограничен емкостью Производства, логистикой и силой бренда РП

**Создать репутацию
Регионального продукта можно
ТОЛЬКО КОЛЛЕКТИВНЫМИ УСИЛИЯМИ**



Объединяться

- ❖ Ассоциации производителей РП
- ❖ Консорциумы в Италии
- ❖ Синдикаты во Франции
- ❖ Ассоциации в США

Что дает объединение

- ❖ Контэ 3163м-175с-188а / 64 тт/ 800 млн
- ❖ Камамбер Нормандский 1099м+10с+1а / 12,5 тт / 150 млн
- ❖ Пармиджано-Риджано 3,3 млн гол / 600 млн



Правовые коллизии

НМПТ

Некоторые из РП обладают такими особыми свойствами, напрямую связанными с территорией, которые дают возможность зарегистрировать их в виде наименования места происхождения товара (НМПТ).

В других случаях этих особых свойств недостаточно для регистрации НМПТ, но зона происхождения сырья и производства конечного продукта может быть определена и гарантирована, а РП обладает соответствующей репутацией или таковая может быть создана.

Корректное наименование РП должно состоять из двух слов - прилагательного от географического названия и конкретного вида продукта в единственном числе.

Примеры - Тульский пряник(32), Вологодское масло(27), Тамбовский окорок(нет), Башкирский мед (83). *(В скобках указаны номера регистрации НМПТ).*

К сожалению существует практика регистрации НМПТ с названием в обратном порядке, во множественном числе, либо на иностранном языке.

Примеры - Нолинские пряники (127), Сыр Адыгейский (74), Астраханские томаты(112), Прошутто ди Парма(116) (вместо Пармская ветчина).

НМПТ и ТЗ

Сегодня охрана названий географических объектов может быть осуществлена, как с помощью наименований мест происхождения товаров, так и товарных знаков.

Такая двойственность законодательного регулирования и сложившаяся правоприменительная практика приводит к тому, что названия географических объектов регистрируются в качестве товарных знаков, используемых для индивидуализации единственного производителя.

Более того, вместо введения запрета на регистрацию географических названий в качестве товарных знаков Совет по качеству Роспатента (протокол № 1 от 18.03.2016 г.) декларирует: если на регистрацию в качестве товарного знака заявлено малоизвестное (практически неизвестное рядовому потребителю) географическое название ему может быть предоставлена охрана.

В случае регистрации географических названий в качестве товарных знаков, их владелец, эксплуатируя репутацию региона, не связан обязательствами о производстве продукции в границах географической местности, название которой он использует, не несет ответственности за соответствие качества этой продукции особым свойствам, обусловленным природными условиями и людскими ресурсами региона.

Более того, владелец товарного знака, представленного географическим названием, имеет право уступить (продать) это обозначение любому юридическому лицу, в том числе иностранной компании.

НМПТ и особые свойства

В ГК РФ в самом определении наименование места происхождения товара, заложено сложное понятие особые свойства которые практически исключают возможность регистрации НМПТ в отношении многих товарных категориях, для которых выявление особых свойств носит крайне неопределенный и субъективный характер.

Особые свойств товара должны быть подтверждены уполномоченным государственным органом в заключении, прилагаемом к соответствующей заявке на регистрацию НМПТ.

В настоящее время в соответствии с Постановлением Правительства определены четыре уполномоченных государственных органа, выдающие заключение в связи с регистрацией НМПТ или получением права его использования:

- 1 Минздравсоцразвития России (в отношении минеральной питьевой лечебной, лечебно-столовой и минеральной природной столовой воды);
- 2 Минпромторг России (в отношении изделий народных художественных промыслов);
- 3 Минсельхоз России (в отношении товаров сельского хозяйства, продовольственных товаров, пива и безалкогольной продукции, продуктов пчеловодства, товаров, вырабатываемых из рыбы и морских продуктов);
- 4 Росалкогольрегулирование (в отношении алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции).

Слабостью НМПТ является еще и то обстоятельство, что защищается по сути лишь территориальное наименование продукта, но не контролируется и гарантируется подлинность его происхождения из этой территории.

Репутация!!!

НМПТ и ГОСТы

Не менее сложным и опасным для развития индустрии РП является существующее противоречие между НМПТ и ГОСТами.

Так, например, с одной стороны существует наименование места происхождения товара - Адыгейский сыр и есть ряд предприятий которые имеют эксклюзивное право производства этого продукта в Республике Адыгея. С другой стороны существует межгосударственный стандарт ГОСТ 32263-2013 Сыры мягкие. Технические условия., в котором описана технология производства Адыгейского сыра и есть более 100 предприятий которые продолжают его производить по всей стране. И не только нашей. Упомянутый межгосударственный стандарт распространяются также на Армению, Казахстан, Киргизию и Узбекистан.

В винодельческой отрасли имеют хождение свои термины и ситуация не менее запутанная. Происхождение виноматериалов не контролируется: разлил в Крыму – вино крымское, разлил на Кубани – кубанское.

В поправках в федеральный закон ФЗ-171 были введены собственные отраслевые понятия: вина с защищенным географическим указанием (ВЗГУ) и защищенным наименованием места происхождения (ВЗНМП), что не соответствует ГК, где есть только понятие НМПТ.

НМПТ и особые свойства

В ГК РФ в самом определении наименование места происхождения товара, заложено сложное понятие особые свойства которые практически исключают возможность регистрации НМПТ в отношении многих товарных категориях, для которых выявление особых свойств носит крайне неопределенный и субъективный характер.

Особые свойств товара должны быть подтверждены уполномоченным государственным органом в заключении, прилагаемом к соответствующей заявке на регистрацию НМПТ.

В настоящее время в соответствии с Постановлением Правительства определены четыре уполномоченных государственных органа, выдающие заключение в связи с регистрацией НМПТ или получением права его использования:

- 1 Минздравсоцразвития России (в отношении минеральной питьевой лечебной, лечебно-столовой и минеральной природной столовой воды);
- 2 Минпромторг России (в отношении изделий народных художественных промыслов);
- 3 Минсельхоз России (в отношении товаров сельского хозяйства, продовольственных товаров, пива и безалкогольной продукции, продуктов пчеловодства, товаров, вырабатываемых из рыбы и морских продуктов);
- 4 Росалкогольрегулирование (в отношении алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции).

Слабостью НМПТ является еще и то обстоятельство, что защищается по сути лишь территориальное наименование продукта, но не контролируется и гарантируется подлинность его происхождения из этой территории.

Репутация!!!



Отечественные примеры

Новые наименования места происхождения товара

ЛУХОВИЦКИЙ ОГУРЕЦ

№ свидетельства: 155/1

Дата подачи заявки: 28.07.2015

Дата государственной регистрации: 24.03.2016

Номер заявки: 2015723273

Обладатель свидетельства: Ассоциация производителей Луховицких огурцов, Московская область, г. Луховицы,...

Указание товара: огурцы

Указание места происхождения товара (границ географического объекта):

Луховицкий район Московской области

БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА

№ свидетельства: 156/1

Дата подачи заявки: 02.06.2015

Дата государственной регистрации: 06.04.2016

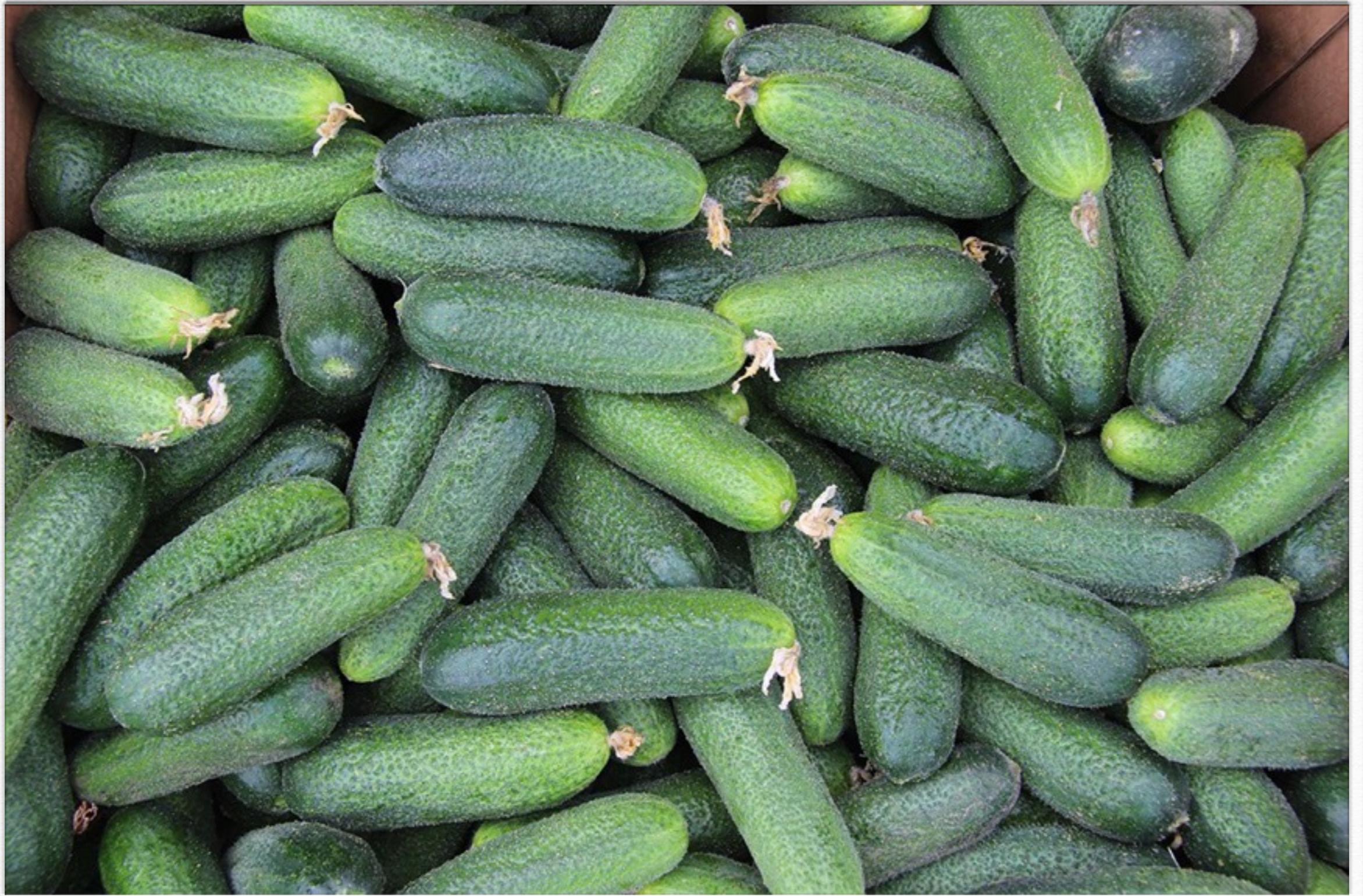
Номер заявки: 2015716440

Указание товара: пастила

Обладатель свидетельства: ООО "Белевские Сладости", Тульская область, Белевский р-н,...



Луховицкий огурец



**Делимитация зоны
производства**







Белявская пастила







Вологодское масло



Сбіванне масла



**Спасибо за Ваше
время.**

