



АССОЦИАЦИЯ
РЕСТОРАННО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ОБОЗРЕВАТЕЛЕЙ



Банкетная служба
АРГО

Италия: Продвинутое масло



25 марта в московском ресторане **La Serenata** прошла необычная презентация. Участники Национального консорциума производителей оливок и оливкового масла в Италии (**CNO, Consorzio Nazionale degli Olivicultori**) при содействии некоторых кооперативов Греты (Греция) представили новые стандарты контроля качества оливкового масла. А заодно и новые информационные технологии, которые позволят потребителю получить об этом качестве исчерпывающую информацию.

Помимо обязательной сертификации продукта согласно европейским нормативам по качеству ISO 22008/08, участники Национального консорциума производителей оливок и оливкового масла приняли на себя добровольные обязательства исполнять дисциплинарный устав, который состоит из 120 указаний, строго регламентирующих все стадии производства нерафинированного оливкового масла, – от подготовки земельного участка до хранения готового продукта. Соответствие нормам Устава позволит производителю получить знак «Высокое качество» (High Quality). Однако, как известно, недостаточно создать первоклассный продукт. Надо сделать так, чтобы покупатель получил информацию об этом. И тут на помощь производителям масла приходят высокие технологии. Этикетки бутылок с маслом будут снабжаться графическими кодами (QR-Code). Достаточно будет сделать фотографию кода, чтобы при помощи программного обеспечения software (имеется по умолчанию в современных мобильных телефонах) стало возможным перейти на соответствующий сайт и посмотреть текстовую, фото и видео- информацию о масле, находящемся в данной бутылочке. Помощь в реализации проекта производителям оливковых масел оказывает **Ассоциация итальянских шеф-поваров, работающих за рубежом (GVCI)**.

Анастасия Борисенкова

Nastya Borisenkova

http://argo-media.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=224:itali-olive-oil-qr-ode&catid=1:news&Itemid=72