

---

1 / 2

«Факт, что в Пензенской области планируется выпускать сыр по итальянской технологии, - это хороший знак», - считает директор областного управления ветеринарии Александр Козлов. «Этот шаг позволит повысить качество продукции и обеспечить безопасность потребителей».

Управление ветеринарии Пензенской области планирует в 2011 году начать производство сыра по итальянской технологии. Для этого в области будут созданы специальные предприятия, которые будут выпускать сыр по рецептам, разработанным в Италии. Это позволит обеспечить потребителей качественной продукцией и повысить конкурентоспособность отечественного сыра на рынке. В настоящее время в области производится сыр по традиционным рецептам, которые не всегда соответствуют требованиям безопасности и качества, предъявляемым к импортной продукции.

Эксперты считают, что производство сыра по итальянской технологии позволит повысить качество продукции и обеспечить безопасность потребителей. Это будет особенно важно для тех регионов, где производится сыр по традиционным рецептам, которые не всегда соответствуют требованиям безопасности и качества, предъявляемым к импортной продукции. В настоящее время в области производится сыр по традиционным рецептам, которые не всегда соответствуют требованиям безопасности и качества, предъявляемым к импортной продукции.

Сейчас в области производится сыр по традиционным рецептам, которые не всегда соответствуют требованиям безопасности и качества, предъявляемым к импортной продукции. В настоящее время в области производится сыр по традиционным рецептам, которые не всегда соответствуют требованиям безопасности и качества, предъявляемым к импортной продукции.