



Sklandrauši, nēgi, Jāņu siers...

Kā iekļūt Eiropas "izlasē"

ILZE LAVRINOVIČA

Vairāki produkti, kuri Latvijas iedzīvotājiem ir labi pazīstami un pat ikdienišķi, ārpus mūsu valsts robežām agrāk nebija zināmi. Pateicoties Eiropas Savienības pārtikas kvalitātes shēmām, šobrīd par tiem zina arī citviet Eiropā. Par šīm shēmām un to, kāpēc tajās ir vērts piedalīties, stāsta Zemkopības ministrijas Veterinārā un pārtikas departamenta biotehnoloģijas un kvalitātes nodaļas vecākā referente GINTA DZERKALE.



FOTO NO ZEMKOPĪBAS MINISTRIJAS ARHĪVA

✓ Eiropas Savienībā (ES) jau kopš pagājušā gadsimta deviņdesmitajiem gadiem darbojas vairākas pārtikas kvalitātes shēmas, to vidū garantēto tradicionālo īpatnību, aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un aizsargātas cilmes vietas norāžu shēmas. Pārtikas kvalitātes shēmu galvenais mērķis ir veicināt kvalitatīvu vietējo produktu ražošanu un palīdzēt ražotājiem sniegt plašākai sabiedrībai informāciju par produktu īpašo kvalitāti, kas saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu vai tradicionālo izcelsmi.

✓ Līdz šim brīdim ES ir reģistrēti 59 garantēto tradicionālo īpatnību produkti, 656 aizsargātas cilmes vietas nosaukumi un 702 aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu produkti.

✓ Šīm trim pārtikas shēmām vienojošs, pirmkārt, ir produktu marķējums ar īpašiem logotipiem. Otrkārt, katrā valstī ir izstrādāta kontroles un uzraudzības sistēma, kuras ietvaros tiek pārbaudīta produktu atbilstība kritērijiem. Šie divi aspekti ir galvenie, kas šos produktus atšķir no dažādu privāto shēmu ražojumiem. Privātajās shēmās bieži vien nav zināmi ne kritēriji, ne tas, vai produkts atbilst izvirzītajiem nosacījumiem.

✓ Kāds ir ieguvums no ES pārtikas kvalitātes shēmām? Ražotājiem ir iespēja marķēt produktus ar ES un Latvijā atpazīstamiem logo, bet produktu atpazīstamība, saprotams, pastiprināti piesaista tūristu uzmanību. Pārtikas shēmas nodrošina arī lielāku patērētāju uzticēšanos. Pārtikas un veterinārais dienests (PVD) ir institūcija, kas kontrolē, lai šie produkti atbilstu pārtikas shēmā izvirzītajai kvalitātei. Kvalitātes

shēmas nodrošina arī produktu aizsardzību, jo aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu produktu nosaukumi kā intelektuālais īpašums ir aizsargāti pret viltošanu. Šiem produktiem ir arī augstāka pievienotā vērtība, un ražotājiem ir iespēja pretendēt uz valsts atbalstu. Valstij pārtikas shēmas ir prestiža jautājums, tā ir Latvijas tradīciju un kultūras integrēšana ES pārtikas jomā.

✓ ES ir izveidota kopēja datubāze, kurā fiksēti pārtikas kvalitātes shēmās iekļautie produkti no visām valstīm. No Baltijas valstīm pirmā savu nacionālo produktu – sklandi – šajās shēmās iekļāva Lietuva. Sklandis ir kūpināts gaļas produkts – cūkas kuņģi pildīti kāpata cūkgaļā.

✓ Lai produktu iekļautu kādā no ES reģistriem, vairākiem ražotājiem, kuri izgatavo konkrēto produktu, ir jāapvienojas un jāuzraksta pieteikums Pārtikas un veterinārajam dienestam. Tajā jāapraksta produkta specifiskums, piemēram, garantēto tradicionālo īpatnību shēmā galvenais kritērijs – produktam konkrētā teritorijā jābūt lietotam vismaz 30 gadus, recepti nododot no vienas paaudzes nākamajai. Savukārt, lai produktu varētu reģistrēt aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu shēmā, tam jāpiemīt īpašībām vai jābūt reputācijai, kas cieši saistīta ar konkrēto ģeogrāfisko apgabalu, turklāt vismaz viens ražošanas posms jāveic šajā apgabalā. Aizsargātas cilmes vietas nosaukuma shēmā visam procesam, sākot no audzēšanas līdz produkta iesaiņošanai, jānotiek konkrētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

✓ Kad PVD pabeigta produkta iebildumu izskatīšana un apspriešana Latvijas līmenī, pieteikumu iesniedz Eiropas Komisijā (EK). EK iesniegumu izskata trīs mēnešu laikā, pēc tam uz sešiem mēnešiem izsludina iebildumu procedūru Eiropas līmenī. Iekļaušanas procedūra vidēji ilgst 33 mēnešus.

✓ Eiropas aizsargātajos reģistros šobrīd ierakstīti pieci Latvijas produkti. Sklandrauši (2013.), salināta rudzu rupjmaize (2014.) un Jāņu siers (2015.) iekļauti garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā, aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā – Carnikavas nēgi (2015.), bet aizsargātas cilmes vietas nosaukumu reģistrā – Latvijas lielie pelēkie zirņi (2015.).

✓ Salinātu rudzu rupjmaizi patlaban izgatavo trīs ražotāji – "Lāči", "Lielezers", bet, kad ir pasūtījums, arī "Roga Agro". 2014. gadā saražotas 27 tonnas, 2015. – 25 tonnas šīs maizes. Salināta maize – tas nozīmē, ka milti ir noplauvēti ar 92 grādu karstu ūdeni, tā iegūstot viegli saldeno garšu.

✓ Carnikavas nēgu zvejnieki pēdējos gados vidēji nozvejo ap 10 tonnām nēgu gadā. Carnikava ir vienīgā vieta, kur Gaujā atļauts ķert nēgus.

✓ Ar Jāņu sieru ES pārtikas kvalitātes shēmā piedalās pieci Latvijas ražotāji – "Valmieras piens", "Rankas piens", "Lazdonas piensaimnieks", "Straupe" un "Dundaga".

✓ ES pārtikas kvalitātes shēmas ir atvērtas, un jebkurš ražotājs var uzsākt ražot jau reģistrētos produktus. 