

Ūkininkas ekologas Nikolajus Dubnikovas: „Būtinasis vartotojų supratingumas ir sąmoningumas“

„Kaip žmogui, paprastam mirtingajam, atskirti, kur ekologiška jautiena? Vienintelis dalykas – arba oficialiai ženklinta, kad maistas ekologiškas, arba – ne. Tai kol kas vienintelis juridiskai įteisintas dalykas. Ir jei paimsite maistą, kuris yra jau oficialiai ženklintas ir atlikę jo tyrimą rasite kažkokius neleistinus cheminius likučius, tuomet jau galima reikšti objektyvius priekaištus. Čia praktiškai yra tik taip – juoda arba balta. Be jokio atspalvio“, – sako žemės ūkio kooperatyvo „Bio LEUA“ vadovas, mėsinius galvijus auginantis ūkininkas ekologas Nikolajus Dubnikovas.

Daugeliui žmonių turbūt nėra aišku, kas yra ekologiška jautiena? Na, jautis, karvė? Kuo gali skirtis jų mėsa? Ką keičia tas dokumentuotas ženklimas „ekologiška“?

Pirmiausia, jei žvelgsime juridiskai, ekologišką maistą, taip pat jautieną, galime vadinti tik tokį, kuris auginamas, gaminamas, perdirbamas laikantis Europos Sąjungos ekologinės gamybos teisės aktų, bendrų visoms ES šalims. Šią priežiūrą pagal teisės aktus vykdo bei produktų ženklavimo etiketes suderina VŠĮ „Ekoagros“. Ir tik jiems įsitikinus, kad viskas vykdoma pagal ES reikalavimus, o mums – tik gavus iš jų dokumentus, galima maistą žymėti specialiais ženklais.

Tas žalias ženkliukas..?

...Taip, žalias ženkliukas su lapeliu, su žvaigždutėmis. Yra ir lietuviškas, ir ES oficialiai patvirtintas ekologiškų produktų ženklimas. Vartotojas pamatęs tokį ženklimą ant maisto gaminių gali būti tikras, kad jie bus pagaminti, užauginti laikantis visų ES ekologinių taisyklių bei reikalavimų.

Tie patys reikalavimai taikomi visiems maisto gaminiams. Ne išimtis – jautiena ir jos gaminiai. Visa kita, kas neturi šio ženklo, kad ir kaip mes vadintume ir garantuotume, nėra oficialiai patvirtinta.

Be to, pagal ES teisės aktus, reglamentuojančius ekologiškų produktų platinimą, gamybą, paruošimą, sandėliavimą ir pan., negalima naudoti „eko“, „bio“ ir kitų užrašų, kurie gali klaidinti vartotoją, jei neturi dokumento, patvirtinančio ekologinį šios prekės ar gaminio statusą.

O jei detaliau? Kokie keliami pagrindiniai reikalavimai norint gauti teisę produktą ženklinti kaip ekologišką?

Yra tam tikri reikalavimai. Pavyzdžiui, jaučiai dažniausiai minta žoliena – žolė, žaliaisiais pašarais ir šiek tiek – grūdais. Ir visa tai turi būti ekologiška – turėti oficialų ekologinį sertifikatą. Pašarais, neturinčiais šio sertifikato, galvijų šerti negalima. Pašarų auginime negali būti naudojami pesticidai, sintetinės trąšos. Taip pat gyvulių auginimo metu negali būti naudojami jokie hormoniniai priedai, antibiotikai. Nebent išskirtiniais atvejais, kai gyvulys sunkiai serga, dėl jo gerovės, sveikatos, galima šiek tiek naudoti tam skirtų preparatų. Bet po to griežtai būtinos du kartus ilgesnės nei nurodyta tam vaistui išlaukos iki produkcija iš tokio gyvūno galėtų būti teikiama maistui.

Ir pagal ES ekologiškam maistui keliamus reikalavimus stebima visa ilga grandinė – išpjaujimas, pakavimas, logistika, realizavimas...

Grūdai, žolė negali būti bet kokie?

Jei ekologinės gamybos niekas nekontroliuoja oficialiai, tam žmogui niekas nedraudžia naudoti pašarų iš chemizuotų ūkių, taip pat įvairių kombinuotų pašarų, kurie tikrai neatitinka ekologinio auginimo reikalavimų. Tad tas populiarus sakymas „maistas iš kaimo“ – dar nieko nesako apie jo ekologiškumą. Juolab, beveik visi maisto produktai yra iš kaimo – turbūt niekas neaugina jaučių ar vištų mieste?

Bet dažnai žmonės abejoja ekologiškumu ir perka iš „savų“ prekeivių?

Mūsų vartotojų skepticizmas dažniausiai kyla iš nežinojimo. Mano, kad jei iš kaimo, laisvai laikoma, tai – ekologiškas maistas. Tikrai ne.

Ne?

Nebūtinai. Gali būti ir ekologiška, bet gali būti ir neekologiška.

Tiesa, kad gali būti įvairiausių gudravimų, kai šeria įvairiais pakaitalais, netgi prastais miltais?

Svarbiausia, kad pašarai nebūtų užauginti intensyviame chemizuotame ūkyje, kur naudojama pesticidų, cheminių sintetinių trąšų. Ekologinėje gamyboje visi šie dalykai iš principo yra uždrausti. Jų naudoti kategoriškai negalima. Netgi jei kažkur kažkas išpurškė, o tu mėnesį ar du palaukei ir po to naudos? Ne! Jų visiškai negali naudoti! Tai esminis skirtumas tarp chemizuotos ir ekologinės gamybos. O chemizuotą, bet ne ekologinį, mes galime vadinti kaip tik norime.

Taigi yra arba ekologinis auginimas, arba ne.

Kaip žmogui, paprastam mirtingajam, atskirti, kur ekologiška jautiena?

Vienintelis dalykas – arba oficialiai ženklinta, kad maistas ekologiškas, arba – ne. Tai kol kas vienintelis juridiskai įteisintas dalykas. Ir jei paimsite maistą, kuris yra jau oficialiai ženklintas ir atlikę jo tyrimą rasite kažkokius neleistinus cheminius likučius, tuomet jau galima reikšti objektyvius priekaištus.

Čia praktiškai yra tik taip – juoda arba balta. Be jokio atspalvio.

Dauguma mūsų perkame turguose, kur toli gražu ne visi prekeiviai parduoda maistą su ekologiškumo ženklais. Bet perkame pas močiutę ar senelį, kuris sąžiningai ir sveikai augina. Ar dar yra kažkokie būdai nustatyti jautienos ekologiškumą, kokybę?

Turbūt kad ir koks būtum gurmanas, valgydamas jautienos kepsnį nenustatysi, ar tai ekologiškai užaugintas, išpjautytas ir parengtas gaminys.

Vienintelis būdas – legaliai suteiktas ekologinis Lietuvos ir ES ženklas.

Pagal ekologiško maisto auginimą, ekologišką jautieną, kokioje ES klasėje, kokiame lygmenyje, šiuo metu yra Lietuva?

Pradžiamokslį baigėme seniai ir netgi esu įsitikinęs, kad dauguma esame tarp dvyliktokų. Tai įrodo ir faktas, kad šveicarų įmonė vykdo veiklą visose Baltijos šalyse. Iš Lietuvos ir kitų

Baltijos šalių ir Šveicarijos rinką keliauja mūsų užauginti ekologiški gaminiai. Šveicarija nėra ES narė ir jų rinką pakankamai uždara, tad ten išleidžiama tik kas reikalinga ir atitinka aukštą kokybę. Eksportas į šią šalį įrodo mūsų ekologiškos jautienos, galvijininkystės kokybę.

Vienintelio Lietuvoje darželio, turinčio „auksinį“ maisto ekologiškumą patvirtinanti žymėjimą, direktorė pasiguodė, kad Lietuvoje praktiškai neįmanoma gauti ekologiškos žuvies. O kas gamina, deja, siunčia į brangesnes Vakarų šalis. Dabar užsiminėte apie Šveicariją. Ar Lietuvoje pakanka nusipirkti kokybiškos ekologiškos jautienos?

Pakanka. Vykdomė tiekiamą su pilna atsakomybe: nuo ūkio iki galutinio vartotojo. Ir skerdimas, išpjaujimas, turime savo mėsinę Kaune.

Taip pat turime ekologiškai užaugintos vištienos. Ekologiška visa grandinė. Ekologiška jautiena, vištiena tiekama ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo įstaigoms. Ir tam „auksiniam“ darželiui, kurį minėjote.

Bendra ekologinė situacija, kaip užsiminėte, Lietuvoje gerėja. Kuo būtent? Žmonės sąmoningėja?

Kai Lietuvoje atsirado mėsinė galvijininkystė, mes neturėjome didelės, gilios patirties ir istorijos. Tai ne itin buvo susiformavę ir prieškariniu laikotarpiu, o per sovietinį laikotarpį praktiškai nebuvo net galimybės. Tik atgavus nepriklausomybę atsirado didesnis ūkininkų supratimas apie mėsinę gyvulininkystę, ekologiją. Atsirado suvokimas, kad svarbu ne tik užauginti ir parduoti, bet ir tausoti aplinką, savo, šeimos narių ir kitų žmonių sveikatą.

Man pačiam buvo paskata aplink savo namus, sodybą Kauno rajone, Vandžiogalos seniūnijoje, sukurti švarią, ekologinę aplinką.

Po to jau ateina ir ekonomika. Ekologija tampa ir gyvenimo būdu, kuris tau padėtų ir išgyventi. Visa tai susiję tarpusavyje.

Maži ūkininkai, turintys kelis galvijus, tvirtinantys, kad išties augina ekologiškai, galbūt neturi galimybių įsigyti tai patvirtinančius dokumentus. Ką daryti jiems?

Jautienos auginime brangiau-pigiau nėra žymaus skirtumo. Paukštienos, vištienos gamyboje daug didesnis skirtumas. Norint gauti ekologišką žymėjimą, žinoma, reikia turėti pradinių finansų. Bet yra tam tikros priemonės, kurios atlygina dalį tų kaštų.

Tad žmonės, galvodami apie savo, artimųjų sveikatą, ateitį, turėtų sąmoningai pirkti ekologinių ūkių gaminius?

Tai būtų tiesioginis ir netiesioginis prisidėjimas prie ekologijos gyvavimo ir augimo. Vartotojų supratimas ir sąmoningumas – būtinas.

Lietuvos vartotojai labiausiai vertina angusų veislę? Dabar daugeliui atsirado daug įvežtinių, mažai žinomų veislių. Kas patektų į geriausiųjų trejetuką?

Jei vertinsime geriausią kokybę ir pripažinimą pasaulyje, angusai būtų lyderiai. Po to – sena, Prancūzijoje išvesta limuzinų veislė, kurie auginant paliekami lauke ir žiemą. Pagal angusą turi tam tikrų plusų ir minusų. Vienas didžiausių plusų – jų mėsoje yra mažiau cholesterolio. Tas ypač vertinama ES. Trečioje vietoje turbūt Prancūzijoje išvesti aubrakai.

Žinoma, yra daug puikių veislių. Bet nereikia vaikytis veislių. Manau, kad tame trejetuke turėtų būti įvairių mėsinų galvijų veislių mišrūnai. Pats auginu pilkąsias Tirolio veislės pateles ir greta auginame limuzinų veislės bulius. Jų vaikai mišrūnai, kurie turi daug privalumų, yra subtilesnio skonio. Tai nėra išmąstyta mūšų, ši praktika kilo iš gilių ir senas mėsinės galvijininkystės tradicijas turinčios Šveicarijos.

O kuo, beje, garsūs kepsniai iš Argentinos galvijų?

Pagrinde – įvaizdis, tradicija, įprotis. Taip, mes galime atsivežti mėsos iš Argentinos, Urugvajaus, Paragvajaus, jų kaina net mažesnė nei mūšų, bet kyla daug subtilumų. Nekalbu apie auginimo subtilybes – ekologijos atsekamumą, gydymą, bet ir transportavimą.

Kalbėjomės su šveicarais, atgabenti jautieną iš Lotynų Amerikos turbūt kelis kartus ilgesnis kelias nei gyvulio, užauginto Europoje. Be to, pas mus yra visi ekologinio atsekamumo, ūkininkavimo reikalavimai.

Gurmanas ar sveikos mėsos gerbėjas geriau valgytų lietuvišką ekologišką jautieną nei ieškotų argentinietiškos ar net brangiausios bei skaniausios pasaulyje vadinamos japonų Kobės (wagyu) jautienos?

Japonų wagyu veislė – tai maisto gaminys, užaugintas rinkai, turintis puikų įvaizdį bei reklamą. Bet reiktų palyginti.

Šveicarai iš mūsų šalies perkamą jautieną pristato kaip atvežtą iš „Baltijos lankų“. Čia labai svarbus viską pasakantis faktas – lankų. Tie gyvuliai laisvai ganosi lankose, pievose.

Pažvelkime, o kur laikomi mėsiniai gyvuliai, iš kurių gaunama wagyu jautiena? Nenoriu nieko daug šnekėti, bet turbūt pamatysime mažą, mažą aptvarėlį, kur įspraustas itin aktyviai šeriamas ir riebalus kaupiantis gyvuliukas. O riebalas, taip, suteikia skonio savybes. Ar sveikata? Spręsti vartotojui.

Turbūt, kaip ir daugelyje gyvenime sričių, mes dažnai „deimantų“ žvalgoms ir ieškome kažkur toli, bet nematome, kad jie yra čia pat, panosėje?

Jūs teisus šimtu procentų.

Kalbėjosi žurnalistas Darius Sėlenis, pokalbis inicijuotas VŠĮ „Ekoagros“