

## **Ar gali būti ekologiškuose maisto produktuose cheminių sintetinių medžiagų likučių, jei ekologinėje gamyboje jas iš esmės draudžiama naudoti? Į klausimą atsako ekologiškų produktų gamybos kontrolės žinovas**

Ar ekologiškas maistas, kuris gaminamas pagal saugaus ekologinės gamybos būdo reikalavimus, ir yra visiškai saugus? Ar tikrai jis be jokių cheminių sintetinių medžiagų likučių? O jei tų likučių vis dėlto retkarčiais randama – kaip jie ten patenka, jei jų neturėtų būti? Kiek už tai atsakingi ekologiško maisto gamintojai? Į šiuos dažnam vartotojui iškylančius klausimus atsako ekologiško maisto gamybos kontrolės ir sertifikavimo įstaigos – VšĮ „Ekoagros“ kokybės vadovas Tomas Demikis.

### **Geroji žinia vartotojui – ekologiški produktai yra daug dažniau kontroliuojami laboratorinių tyrimų pagalba**

Informaciją apie maisto produktų saugumo tyrimus, atliekamus Europos šalyse oficialių institucijų, nuolat renka Europos maisto saugos tarnyba (EFSA). Tarnybos ataskaitose pateikti duomenys dažnai komentuojami viešojoje erdvėje. „Ekoagros“ kokybės vadovas T. Demikis atkreipia dėmesį, kad šios ataskaitos yra labai plačios ir aprašo daug duomenų, todėl pateikiant bet kokius skaičius kartu reikalingi ir paaiškinimai. Be to, kartais lyginami ekologiško ir įprastinio maisto tyrimų rezultatai, o tai, pasak jo, yra neteisinga.

„Paskutinėje ataskaitoje aptariami 87 863 maisto mėginių rezultatai, iš kurių 6530 buvo ekologiško maisto ir tai sudarė 7,4 proc. Bet turbūt niekam ne paslaptis, kad šiandieną bendrame produktų krepšelyje ekologiški produktai užima apie 2 procentus, o Lietuvoje iki 1 proc. Todėl būtų neteisinga lyginti grupę, kurios tyrimo imtis tris kartus didesnė, – sako T. Demikis. – Tačiau čia yra ir geroji žinia vartotojui – ekologiški produktai yra daug dažniau kontroliuojami laboratorinių tyrimų pagalba. Juo labiau į šią statistiką dar nepatenka kontrolės įstaigų imami mėginiai, kurie yra atliekami auginimo metu. Verta paminėti ir tai, kad pateikiami tyrimai yra tik iš ribotos grupės produktų.“

Ekologiški produktai per savo tiekimo grandinę daug dažniau patenka į laboratorijas lyginant su įprastu maistu. Kontrolės įstaigos ir institucijos yra įpareigos kasmet mėginius paimti ne mažiau kaip iš 5 proc. sertifikuojamų veiklos vykdytojų. Maisto kontrolės tarnybos savo ruožtu atlieka patikrinimus rinkoje ir atrenka mėginius laboratoriniams tyrimams. Taip pat žaliavų pirkėjai savo iniciatyva daro laboratorinius tyrimus dėl gaunamų žaliavų. Ir tiriama ne vien galutinis produktas, tačiau ir augalas augimo metu, siekiant įsitikinti, kad viso gamybos proceso metu laikomasi reikalavimų.

### **Ekologinėje gamyboje neleistinų produktų likučių aptinkama tik retkarčiais ir dažniau importuotuose iš trečiųjų šalių produktuose**

Kita geroji žinia, pasak T. Demikio, kad net 82,8 proc. ekologiškų produktų mėginių neaptikta jokių pesticidų likučių. Be to, dauguma kiekybiškai įvertintų medžiagų dažnai yra dėl to, kad jas leidžiama naudoti ekologinėje gamyboje (pvz., vario junginiai), jos susidaro natūraliai (pvz., bromido jonai), atsiranda kaip sanitarinio apdorojimo skilimo produktas (pvz., chloratas) arba yra patvarūs jau uždraustų medžiagų teršalai (pvz., DDT). Dar svarbu, kad paprastai tai importuojamų iš trečiųjų šalių produktų problema.

Ekologinėje gamyboje neleistinų produktų likučių aptinkama tik retkarčiais ir taip pat dažniau importuotuose iš trečiųjų šalių produktuose. Priežastys neleistinų medžiagų patekimo – tarša iš

gretimų sklypų, aplinkos užterštumas, tarša pakavimo ir sandėliavimo metu. Taip pat pasitaikanti priežastis – kai įprastinis maistas dėl klaidos paženklinamas kaip ekologiškas.

„Akivaizdu, kad ekologišką maistą vis sudėtingiau užauginti dėl aplinkoje esančios taršos, o ir užauginus jo tvarkymo metu neužteršti. Kiekvieną kartą, kai nustatomi pesticidų likučiai, kontrolės įstaigos atlieka tyrimą taršos priežastčiai ir šaltiniui nustatyti, kaip tą numato teisės aktų reikalavimai ir rekomenduoja EFSA. Tyčinių panaudojimo atvejų pasitaiko labai retai, nes kontrolė atliekama visoje grandinėje, todėl tik laiko klausimas, kada busi sugautas“, – sako T. Demikis.

### **Nustačius likučių visada atliekamas tyrimas ir tolesnis produkto likimas priklauso nuo jo rezultatų**

Ar išvis gali būti ekologiškuose produktuose kokių nors cheminių sintetinių medžiagų likučių, jei ekologinėje gamyboje jas iš esmės draudžiama naudoti? „Ekoagros“ kokybės vadovas teigia, jog likučiai ne visada patenka dėl naudojimo. Neretai tai yra kryžminės taršos, neatsargumo ar žmogiškosios klaidos nulemti atvejai.

„Nustačius likučių visada yra atliekamas oficialus tyrimas jų kilmės priežastčiai ir šaltiniui nustatyti ir tolesnis produkto likimas priklauso nuo šio tyrimo rezultatų. Paprastai nustatoma jų atsiradimo priežastis ir jei neleistinos medžiagos buvo naudotos arba jeigu jos pateko dėl to, kad nebuvo imtasi atsargumo priemonių, tokie produktai negali būti parduodami kaip ekologiški“, – sako T. Demikis.

Jeigu tų medžiagų yra todėl, kad augalas jas pats gamina ir ūkininko kaltės tame nėra, tai tokius produktus leidžiama teikti į rinką kaip ekologiškus, tačiau tokių atvejų yra labai mažai. Tyčiniu atveju paprastai randami ir didesni likučių kiekiai, ir veiklos vykdytojai nebūna linkę bendradarbiauti ieškant šių medžiagų patekimo priežasties.

### **Retai pasitaiko, kai nustatomas kiekis, viršijantis maisto saugos ribą, tačiau ekologiškoje produkcijoje neleistinų medžiagų likučių neturi būti, todėl imamasi veiksmų**

Dažniau tų medžiagų patenka per nepakankamas prevencines priemones, t. y. iš kaimyninių įprastinių sklypų, per naudojamą įrangą ir techniką, iš plovimo ir valymo priemonių arba sumaišant su įprastine produkcija.

Kokios tai medžiagos? Pas ūkininkus dažniausiai tai įvairūs pesticidai, naudojami žemės ūkio kultūroms apsaugoti nuo piktžolių, vabzdžių ar ligų daromo neigiamo poveikio. Produktų tvarkymo įmonėse prisideda valymo ir plovimo medžiagos.

„Retai pasitaiko, kad būtų nustatomas kiekis, kuris viršytų maisto saugos ribą, tačiau ekologiškoje produkcijoje neleistinų medžiagų likučių neturi būti ir turi būti išaiškintos jų patekimo priežastys, kad būtų galima imtis taisomųjų veiksmų. Jeigu viršijama maisto saugos riba (pavyzdžiui, buvę tokių atvejų, kai ekologiškas produktas per klaidą buvo sukeistas su sunaikinimui skirtais produktais), visada yra informuojama Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, – sako „Ekoagros“ kokybės vadovas.

### **Kuo geresnė ūkyje vadybos sistema ir požiūris, tuo mažesnė tikimybė, kad pasitaikys nemalonių situacijų**

Kiek sąmoningi ir atsakingi patys ekologiškos produkcijos gamintojai? „Yra visokių. Vieni labai atsakingi, bet trūksta žinių. Kaip minėjau, daugelis neatitiktimų nustatyti ne dėl blogos valios. Tiesiog

gyvenime nutinka žmogiškos klaidos dėl neatidumo, nežinojimo, nepakankamo apmokymo, atsainaus požiūrio, didelių kaštų ir pan. – sako T. Demikis. – Yra ir nesąžiningų verslininkų, kurie galų gale būna išaiškinti, tačiau jau būna padaryta žala ir kitiems grandinėms dalyviams, ir ekologiško produkto įvaizdžiui. Tačiau neleistinų medžiagų likučių aptikimas būtent ir parodo, kad kontrolė veikia ir tai leidžia gerinti tiek produktų gamybos sistemą, tiek kontrolės sistemą, o su sukčiaujančiais atsisveikinti. Nes piktybiniams pažeidėjams yra ne tik atimamas sertifikatas, tačiau ir dvejus metus neleidžiama vykdyti veiklos su ekologiškais produktais.“

Ir apskritai, kuo geresnė vadybos sistema ir požiūris, tuo mažesnė tikimybė, kad tokių nemalonių situacijų pasitaikys, teigia kokybės žinovas. Sertifikavimo tikslas – įvertinti taikomą sistemą ir pastebėti silpnąsias vietas bei reikalauti jas peržiūrėti, įvertinti ir pataisyti.

Ką ekologinės gamybos kontrolė duoda vartotojui? „Pasitikėjimą, kad prekė, kurią jis įsigyja, iš tikrųjų yra užauginta ir pagaminta laikantis ekologinės gamybos principų ir reikalavimų. Juk ekologinė gamyba – tai ne vien produktai be cheminės taršos. Tai ir produktai, pagaminti saugant gamtą“, – primena „Ekoagros“ kokybės vadovas Tomas Demikis.

*„Ekoagros“ informacija*