

## **„Ekologiško maisto vartojimo rinkoje dar esame pradinukai“**

**Susidomėjimas ir noras valgyti sveiką, ekologišką maistą Lietuvoje smarkiai didėja. Tačiau dauguma žmonių net nesuvokia ekologiško maisto išskirtinumo ir naudos, nežino netgi kaip jis turi būti žymimas. Su viešosios įstaigos „Ekoagros“ direktore Virginija LUKŠIENE apie tai kalbasi Darius SĖLENIS.**

**Pastaruoju metu juntama, kad vis daugiau žmonių domisi sveiku, ekologišku maistu.**

Tai pastebėjome. Viena dalis žmonių domisi ir ieško ekologiškų maisto gaminių, kita dalis tiekia ir parduoda ekologišką maistą. Taip pat matome susidomėjimą ekologišku maistu ir aukščiausiam, Europos Komisijos, lygyje. Žmonės, kurie priiminėja sprendimus, siunčia signalus, kad ta dalis auga ir būtina dar labiau tai skatinti.

Vartotojai turi suprasti ekologiškų gaminių išskirtinumą, žinoti, kad jie ypatingi savo gamybos būdu, jog rinktųsi juos vartoti. Ir ne tik ant virtuvės stalo savo namuose, bet kad būtų suteikta galimybė jį naudoti ir viešojo maitinimo įstaigose – valgyklose, kavinėse, restoranuose.

**Tarkime, esu pirmokėlis. Taip, dažnai girdžiu kalbas apie ekologišką maistą. Tarsi sveikesnis, kokybiškesnis? Bet koks tai maistas, kuo jis geresnis? Matau prieš save du, vienas nuo kito tarsi nesiskiriančius bananus ar pomidorus...**

Kuo? Yra tarsi dvi monetos pusės. Tai toks maistas, kuris turi atitiktis sertifikato patvirtinimą ir ženklumą. Kitu atveju mes negalime vadinti jo ekologišku ir tai yra vartotojo klaidinimas. Koks šio maisto išskirtinumas? Pirmiausia gamybos būdas, kai nenaudojama sintetinių cheminių trąšų, saugoma biologinė įvairovė, saugomas ir tausojamas dirvožemis. Taip pat labai svarbus veiksnys – atsižvelgiama į gyvūnų gerovę.

Tai – maisto gamybos sistema, kai tausojama mus supanti aplinka. Turime suprasti, kad valgydami tokį maistą rūpinamės ne tik savimi, savo sveikata, nes valgome sintetiniais cheminiais priedais neužterštą maistą, bet ir tausojame aplinką.

**Užsiminėte, kad atsižvelgiama ir į gyvūnų gerovę. Paaiškinkit, kuo šis mano sąmoningai pasirinktas žingsnis padeda ir gyvūnams? Kas yra bendro tarp ekologiško maisto ir gyvūnų gerovės?**

Pavyzdžiui, valgome sertifikuotų ir tikrai laimingesnių vištų kiaušinius, nes jos auginamos ne ankštuose, pergrūstuose narvuose, o ten, kur joms pakanka vietos. Joms suteiktas laisvas išėjimas į lauką, kur taip pat turi būti pakankamai vietos, lesinamos tik sertifikuotu ekologišku, ne sintetiniu pašaru. Ir taip galime kalbėti ne tik apie vištas, bet apie visus gyvūnus. Gyvūnai nepatiria streso, prievartos.

Taip pat kalbame ir apie vaistų naudojimą. Negalima naudoti augimo stimuliatorių, harmoninių preparatų, genetiškai modifikuotų pašarų priedų. Vaistus naudoti galima, kartais net būtina, jei fitoterapiniai, homeopatiniai ir kiti produktai neveiksmingi.

**Ir tuo pačiu tausojame gamtą, kuri mažiau gauna sintetinės chemijos ir žalos? Kaip jau žinoma, netgi po kai kurių lėktuvų skrydžių nuodijama žemė?**

„Ekoagros“ vykdo ekologinės gamybos sertifikavimą pagal bendrąjį Europos Sąjungos šalių reglamentavimą. Bet yra kelios šalys – tokios kaip Švedija, Vokietija, Austrija, Šveicarija, kurios turi savo privačius standartus, įkūrusios asociacijas ir iškėlusios papildomus reikalavimus nei bendras ES reglamentas.

Užsiminėte apie lėktuvus, puikus pavyzdys – Šveicarijos ekologinio ūkininkavimo organizacijų asociacija „BioSwiss“, kuri draudžia savo privačiu standartu sertifikuotas prekes gabenti lėktuvais. Norėdami labiau tausoti aplinką, jie nurodo, kad jų maisto produktai turi būti gabunami žeme, vandeniui, bet ne lėktuvais. Ir turėjome pavyzdį, kai praėjusiais metais į įstaigos organizuotą tarptautinį renginį „Ekolink 2022“, skirtą ekologinei rinkai ir vartojimui, šios kompanijos atstovė iš Šveicarijos į Lietuvą vyko traukiniais, autobusais, bet ne lėktuvu.

**Išties puikus, gyvas pavyzdys, kai žodžiai nesiskiria nuo veiksmo. Turbūt girdėjote liūdną juoką, kai apie gamtos, Žemės tausojimą kalbantys šalių, verslo ir kitų sričių lyderiai, turtuoliai į tokius susirinkimus**

**atskrenda privačiais lėktuvais, kurie užteršia aplinką tiek, kiek kitas žmogus neužterš per savo gyvenimą...**

Būtent. Ir mūsų sprendimai, tai, apie ką mes kalbame, turi nesiskirti nuo mūsų veiksmų.

**Tarkim, jau žinau, kas yra ekologiškas maistas, ir stengiuosi tik tokį valgyti. Bet ne vienam kyla mintis, gali net susisukti galva nuo šio maisto žymėjimo maišaties: natūralus, ekologiškas, be GMO ir konservantų, biodinaminis...**

Bet koks žymėjimas neša ir atsakomybę, koku būdu pagamintas tas maistas.

Ekologinės gamybos taisyklėse aiškiai apibrėžtos sąvokos. Jei rašome, kad tas maistas yra „bio“, „eko“, privalome turėti ženklinį patvirtinimą šios maisto prekės kokybę pagal Europos Sąjungos arba kitų šalių ekologiško maisto ženklinimo reikalavimus, kuriuos pripažįsta ES.

Bet jei neturime ženklinimo, tai yra jau vartotojo klaidinimas ir niekas už šio maisto ekologiškumą bei visą pagaminimo procesą atsakomybės neprisiima. Ir net turėtų būti baudžiama, jei yra priešingai, nes turime atsakyti ir už savo žodžius, ir visus užrašus.

**Ar visada pavadintas ekologišku yra išties ekologiškas?**

Jei teigiu, kad mano maistas „ekologiškas“, dar nereiškia, kad taip ir yra. Tad pirkdami maistą net ir įvairiuose ūkininkų turgeliuose turite prašyti dokumento, patvirtinančio šio maisto gamybos būdą. Dabar jų fiziškai galima neturėti, bet užtenka gamintojo vardo, pavardės, ūkio pavadinimo ir „Ekoagros“ interneto svetainėje ar bendroje ES sertifikatų sistemoje TRACES galima patikrinti, ar išties tas ūkis turi dokumentą, patvirtinantį maisto prekių gamybos būdą.

Ir jei ant pakuotės rašo, kad maistas ekologiškas, bet neturi ženklinimo, reiktų pranešti Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai, nes ji atsakinga už ženklinimo rinkoje kontrolę.

Ekologiškas maistas yra pagamintas pagal bendrus ES ekologinės gamybos reikalavimus.

## **Bet yra ir daugiau ekologinės gamybos sistemų ar ženklų?**

Taip pat yra privačių ženklų, kaip šveicarų „BioSwiss“, vokiečių „Bioland“, „Naturland“ ar kitų, kurie pagaminti ekologiškai, tik laikantis dar aukštesnių nei ES ekologinės gamybos reikalavimų.

Tarkime, šalyje žinomas biodinaminis maistas įprastai žymimas „Demeter“ („demeter“ – „motina davėja“, „motina deivė“, graikų mitologijoje Demetra – Žemės, derlingumo deivė) ženklu. Jie vadovaujasi vientisa visuma, kai suderinamos netgi biologinės, cheminės, psichinės ir kitos savybės. Ir šis maistas gaminamas laikantis žiedinio rato pačiame ūkyje, kuris turi apsirūpinti ekologiniais dalykais nuo–iki. Visas gamybos ciklas turi apsisukti pačiame ūkyje. Svarbu ir auginimas, ir gyvuliai, jų gerovė, jų pašaras ir visos detalės. Ūkis turi save išsilaikyti ir sudaryti vientisą gamybos sistemą. Jie turi tam tikrus griežtus reikalavimus, kurie perprantami ne iškart. Pavyzdžiui, purškiami tik biodinaminiais preparatais, kurie pagaminami iš žolelių, paruoštų apeigų metu. Ypač daug dėmesio skiria sėklai, kuri turi būti naudojama iš biodinaminio ūkio, pritaikyta ūkio poreikiams.

Bet yra ir įvairių sistemų, kurias vadiname „žaliuoju smegenų plovimu“, kai kalba, kad maistą gamina tvariai, bet neturi aiškios teisinės sistemos ir įrodymų, kaip jie užtikrina tai.

## **Tam ir reikalingas žymėjimas?**

Taip. Kad vartotojas būtų užtikrintas, jog tas gaminytis išties toks ir yra, nes tam tikrus dalykus mes galime išsigalvoti.

Jei kalbame apie tvarumą, etiketes arba ženklinimą, ES irgi kelia klausimą dėl etikečių, kurios parodytų ne tik gamybos būdą, jo poveikį aplinkai, bet ir to maisto kelią iki mūsų stalo, kas irgi atspindi tvarumą. Ar mes naudojame trumpąsias grandines ar atsivežame maistą, kuris auga mūsų klimato juostoje. Nekalbu apie bananus ar kavą, bet, tarkime, pas mus auga pomidorai, o mes atsivežame juos iš kitur. Tad juolab nesame tikri, kaip ir kas ten juos augino, jei jie nėra sertifikuoti. Tad būtina turi būti žymėjimas, nes bet koku atveju vartotojus klaidiname ir sukuriame iliuziją.

Puikus pavyzdys neseniai vykęs seminaras internetu, kai vienas iš pranešėjų pasidalino įžvalgomis, kuo skiriasi JAV ir ES rinkos vartotojai. JAV vartotojai labai pasitiki valstybinėmis, visuomeninėmis įstaigomis, kaip jos veikia, tvarkomos ir kontroliuojamos. Ir jei maistas pažymėtas, kad yra ekologiškas, be GMO, žmogus tuo tiki ir supranta, kodėl moka brangiau. Bet jei maisto gaminyje nėra pažymėtas, greičiausiai jis toks nėra.

Lietuvoje, net jei maistas paženklintas, kažkodėl manoma, kad gali toks ir nebūti. Ir tokių klausimų dažnai sulaukiame netgi iš vartotojų, kurie nėra naujokai ekologijoje. Kaip, jie klausia, išties sužinoti, kad šis maistas ekologiškas? Tuomet suprantame, kad mums reikia dirbti ir su pasitikėjimu. Turime bendrauti, o tas bendravimas turi vykti ne pasyviai, nes vartotojas nori tam tikrus atsakymus turėti čia ir dabar. Ir turbūt visi norime daiktus vadinti vardais, kokie jie išties yra, ir turėti trečiąją šalį, kuri užtikrintų, kad tie daiktai, maistas būtų tokie, kokie yra.

Maisto įvardijimas ekologišku, biodinaminiu ar kitokiu – tai atsakomybės priėmimas. Be to, jis dar taip ir turi būti ženklinamas.

**Atėjau į parduotuvę ir ieškau ekologiško maisto. Kokiu ženklu turi būti žymimas toks maistas, kad žmogus pirktų ir valgytų ramia širdimi?**

Lapas iš baltų žvaigždučių žaliame pagrinde – tai pagrindinis ES ženklas ant bet kurios ekologiško maisto prekės. Jei nėra tokio ženkliuko – vartotojas klaidinimas.

Taigi reiktų žinoti bent šį vieną pagrindinį ženkliuką, kas reiškia, kad tas produktas pagamintas laikantis visų ekologiško maisto reikalavimų.

Kai kuriose šalyse ant maisto pakuočių papildomai rašo „be GMO“. Tai susiję su vartotojų išprusimu ir kai kurie nežino, ką reiškia ekologiškas maistas. Pabrėšiu, kad ekologiškame maiste nenaudojami genetiškai modifikuoti produktai. Tad jei paženklinta užrašo „ekologiškas“, toks maistas jau yra be GMO.

**Vėl grįžtu į pirmą klasę. O gali būti naudojamos genetiškai modifikuotos sėklos, kiti dalykai, kurie po to auginami ekologiškai?**

Griežtai – ne. Ir negali būti jokių sąsajų. Žmonės turi žinoti, kad ekologiškame maiste griežtai draudžiama naudoti bet kokį genetiškai modifikuotą gaminį ar sėklą.

**O jei sąžiningas ūkininkas, jo šeima ar kaimo močiutė turguje pardavinėja savo su meile išaugintą maistą, bet jie neturi galimybių, pirmiausiai turbūt piniginių, įsigyti oficialų ženklimą?**

Tai – jau pasitikėjimo klausimas. Jis tuo maistu gali pasidalinti, parduoti, bet negali teigti, kad šis maistas yra ekologiškas. Parduodamas kaip ekologiškas gali būti tik oficialiai ženklintas maistas. Nes aš nematau, kaip gamina ta močiutė, ką ji naudoja augindama savo maistą. O sertifikuojančios įstaigos tą gamybą kontroliuoja ir mato, kaip jis auginamas.

**Tos ekologinės žvaigždutės turi lygius?**

Ne. Jei jos yra, vadinasi, tas maistas – ekologiškas.

Lygius turi tik ekologiško viešojo maitinimo ženklinimo taisyklės. Ten naudojami lygiai pagal tai, kiek gamybos procese pagal apyvartą arba sunaudojamą gaminių kiekį naudojami ekologiški gaminiai. Pavyzdžiui, nuo 100 iki 90 procentų (auksinis ženklas), nuo 90 iki 60 (sidabrinis), nuo 60 iki 30 (bronzinis). Iš to ženklinimo suprantame, kad toje viešojo maitinimo įstaigoje, jei, žinoma, ji turi oficialų ženklimą, maisto tiekime, gamyboje sunaudotas atitinkamas procentas ekologiškų produktų.

**Žmonėms kelia sumaištį ir įvairūs skaičiai ant įpakuočių ir sveriamų vaisių, uogų, pavyzdžiui, bananų, apelsinų? Kur čia ieškoti žymėjimo ir kaip jį suprasti?**

Ženklelio apačioje dar būna ir kodas – sertifikatą išdavusios įstaigos kodas, kuris suteiktas kiekvienos valstybės ES narės sertifikavimo įstaigai. Taip pat suteikia Europos Komisija sertifikavimo įstaigoms, kai produktas pagamintas pagal ES ekvivalentiškumo reikalavimus trečiojoje šalyje. Tad jei tai Lietuvoje sertifikuota „Ekoagros“, bus pažymėta „LT-EKO-001“.

Ir turime atkreipti dėmesį, kad bananai, apelsinai, mandarinai ar kiti vaisiai, uogos turi būti aiškiai atskirti, matytis ženklinimas ir sertifikavusios įstaigos kodas. Kitaip būti negali!

Dažniausiai, siekiant išvengti painiavos, ekologiški produktai pakuojami atskirai ir žymimi jau minėtomis žvaigždutėmis žaliame fone. Nors tai iš dalies gali neatitikti tvarumo reikalavimo, tas daroma norint išvengti susimaišymo su įprastiniais maisto gaminiais.

Tačiau nuo 2022 metų sausio mėnesio ES maisto pardavimo įstaigoms tam tikri procesai yra palengvinti: jei įstaiga sugeba atskirti ekologiškus gaminius su aiškiais žymėjimais, juos gali pardavinėti ir nesupakuotus.

**Kalbame apie bendrą ES sistemą, reikalavimus. Kokią vietą ekologiško maisto gamyboje užima Lietuva? Kurioje mes klasėje? Dvyliktoje, penktoje ar, tarkime, dar pirmokai, nors turbūt nuo senų senovės auginome ekologiškai ir mėgome valgyti sveiką maistą?**

Mūsų įstaiga gyvuoja nuo 1997 metų, kai pradėjome ženklinti ir sertifikuoti ekologinę gamybą. Lietuviai valgo ir mėgsta sveiką maistą, to paneigti negaliu.

Bet lietuviai nevartoja ekologiško maisto tiek, kiek galėtų ir kiek jo yra pagaminama. Tad ši rinka pas mus labai mažai išvystyta. Mūsų produktai, o tai daugiausiai yra javai, ankštinės kultūros, dažniausiai yra išvežama į kitas šalis, nes tiek, kiek mes pagaminame Lietuvoje, mums neužtenka vidaus rinkos.

Mes net neturime tikslių skaičių, kurie parodytų, kokį procentą Lietuvos rinkoje sudaro ekologiškų produktų vartojimas. Mes galime tik spėlioti, kad tai 1–2 procentai. Bet tai yra labai, labai maža dalis iš to, kurią galėtume turėti.

Galbūt taip susiformavo ir rinka, kad žmonės, kurie nori ūkininkauti ekologiškai ir už tai gauti paramą, dažniau renkasi kultūras, kurios skirtos ne tiesioginiam vartojimui, o daugiausiai – pašarui, perdirbimui, pavyzdžiui, javai.

Tad mes ekologiškų produktų vartojime dvyliktokai, penktokai ar pirmokai? Labai liūdna, bet turbūt esame dar tik pradinukų stadijoje.