

Ekspertė atsakė, ar iš močiutės pirktus kiaušinius galima vadinti ekologiškais

Susidomėjimas ir noras valgyti sveiką, ekologišką maistą mūsų šalyje kasmet didėja. Tačiau dauguma žmonių vis dar nesuvokia ekologiško maisto išskirtinumo ir naudos, nežino netgi kaip jis žymimas. Pavyzdžiui, turguje iš močiutės nupirktus kiaušinius dažnai vadiname ekologiškais, bet ar tikrai taip yra? Į šį ir kitus klausimus atsako sertifikavimo įstaigos „Ekoagros“ direktorė Virginija Lukšienė.

Tai kaip yra iš tikrųjų – pas močiutę kaime auginamų vištų kiaušiniai ar sode nuo medžio nurašyti obuoliai yra ekologiški?

Pas močiutę kaime laisvai auginamų vištų kiaušinius ar savam sode užaugintus vaisius bei daržoves tikrai verta rinktis ir įtraukti į kasdienę mitybą. Aš pati irgi mielai valgau tėvų sode išaugintas gėrybes. Tačiau ekologišku maistu galime vadinti tik tokį maistą, kuris turi atitiktis sertifikato patvirtinimą ir ženklinimą.

Tam, kad maistas būtų pripažintas ir paženklintas ekologišku, reikia atitikti reikalavimus, kuriuos nustato su ekologine gamyba susiję europiniai ir nacionaliniai teisės aktai, o atitiktį patvirtina trečioji nepriklausoma šalis – ekologinės gamybos sertifikavimo įstaiga.

Koks ekologiško maisto išskirtinumas?

Pirkdami ekologišką obuolį, medų, riešutų sviestą, duoną ar bet kokį kitą produktą, kuris turi atitiktis sertifikato patvirtinimą ir ženklinimą, galime būti tikri, kad jis išaugintas ar pagamintas nenaudojant jokių sintetinių cheminių trąšų, saugojant biologinę įvairovę, saugojant ir tausojant dirvožemį.

Taip pat labai svarbus veiksnys – atsižvelgiama į gyvūnų gerovę: galimybę tenkinti natūralius poreikius, rąžytis, kasytis, gulėti, turėti laisvą išėjimą į lauką. Kiekvienas gyvulys turi būti laikomas, šeriamas ir prižiūrimas, atsižvelgiant į jo rūšį, amžių, fiziologiją ir elgseną. Ekologiniuose ūkiuose naudojami pašarai turi būti geros kokybės, tenkinti gyvulių ir paukščių organizmo poreikius. Priverstinis šėrimas yra draudžiamas.

Ekologiškuose gaminiuose negalima naudoti augimo stimuliatorių, harmoninių preparatų, genetiškai modifikuotų pašarų ar kitokių priedų. Tad jei paženklinta užrašu „ekologiškas“, toks maistas jau yra be GMO.

Ką kiekvienas turime žinoti apie ekologiško maisto žymėjimą?

Svarbu prisiminti bent vieną dalyką – visi supakuoti ekologiški produktai paženklinti ES logotipu – žalios spalvos stačiakampiu, kurio viduryje yra lapas iš baltų žvaigždžių. Tai pagrindinis ES ženklas ant bet kurios ekologiško maisto prekės. Jei jo nėra – vartotojas klaidinamas. Verta žinoti bent šį vieną pagrindinį ženkliuką, kuris reiškia, kad tas produktas pagamintas laikantis visų ekologiško maisto reikalavimų. Beje, Europos Komisijos duomenimis, 61 proc. europiečių žino šį ženklą.

Perkant maistą net ir įvairiuose ūkininkų turgeliuose galima drąsiai prašyti dokumento, patvirtinančio šio maisto gaminimo būdą. Tiesa, 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 iš tiesų tas ūkis ar gamintojas turi dokumentą. Ir jei ant pakuotės rašo, kad maistas ekologiškas, bet neturi ženklinimo, reiktų pranešti Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai, kuri atsakinga už ženklinimo rinkoje kontrolę.

Ko reikia, kad produktas būtų pažymėtas kaip ekologiškas?

Tam, kad produktas būtų pažymėtas „eko“ ženklu, reikia įgyvendinti išties daug žingsnių. Pirmiausia – savanoriškai priimti sprendimą ekologiškai ūkininkauti, susipažinti su ekologinės gamybos teisės aktais, įsivertinti riziką ir nusimatyti prevencinius veiksmus, tuomet – pateikti deklaraciją sertifikavimo įstaigai, pildyti ekologinės gamybos žurnalus, priimti ir dalyvauti ūkio metinėje patikroje. Be fizinių patikrinimų vyksta ir daugybė kitų nuolatinių kontrolės procesų – nuo ataskaitų tikrinimo, mėginių ėmimo iki palydovų pasitelkimo.

Žingsnių išties daug ir visi jie tam, kad „eko“ ženklas nekeltų jokių abejonių vartotojui dėl ekologiškumo įrodymų.

Painiavos įneša ir įvairūs skaičiai ant įpakuočių ir sveriamų vaisių, uogų ar daržovių. Kaip suprasti tą žymėjimą?

Ženkliuko apačioje dar būna ir sertifikata išdavusios įstaigos kodas, kuris suteiktas kiekvienos valstybės ES narės sertifikavimo įstaigai. Jei tai Lietuvoje sertifikuota „Ekoagros“, bus pažymėta „LT-EKO-001“.

Taip pat ant sveriamų vaisių, uogų ar daržovių galima pamatyti ir tam tikrus skaičius. 4011 reiškia, kad jie užauginti naudojant chemizuotas trąšas, skaičius 94011 rodo, kad užauginti ekologiškai, o 84011 – kad yra genetiškai modifikuoti.

Ir turime atkreipti dėmesį, kad bananai, apelsinai, mandarinai ar kiti vaisiai, uogos prekybos vietoje 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.

O kaip yra su ekologišką maistą tiekiančiais restoranais? Kaip žinoti, kad toje vietoje iš tiesų tiekiami iš ekologiškų produktų gaminami patiekalai?

Tokių paslaugų teikėjams gali būti suteiktas vienas iš trijų viešojo maitinimo veiklos ekologiškumo ženklų pagal tai, kiek naudojama ekologiškų žaliavų ar išleidžiama joms įsigyti eurų (su PVM) nuo bendro žaliavų kiekio. Ekologiškumo ženkluose nurodyti šie skirtingi ekologiškumo procento intervalai: bronzinis: 30–60 proc., sidabrinis: 60–90 proc., auksinis: 90–100 proc.

Kiek tokių sertifikuotų įstaigų turime Lietuvoje?

Kol kas tik penkias: keturis vaikų darželius ir vieną restoraną. Palyginimui – Danijoje yra net 3 035 viešosios įstaigos, kavinės ir lignoninės, 413 viešbučių, restoranų, kavinių ir viešojo maitinimo įstaigų. Prancūzijoje – virš 3 000.

O kiek sertifikuotų ekologiškų ūkių bei gamintojų mūsų šalyje?

2022 m. sertifikuota 3000 ekologinės gamybos veiklos vykdytojų: 2685 – ekologinė augalininkystė ir augalininkystė arba gyvulininkystė, 336 – ekologiškų produktų tvarkyba, 25 – ekologinė bitininkystė, 16 - ekologinė laukinė augmenija, 4 – ekologiška viešojo maitinimo įstaiga.

Na, o šių metų sertifikavimo rezultatus skaičiuosime metams baigiantis.

Rugsėjo 23 d. ES šalys mini Ekologijos dieną. Ką tądien daro Lietuva?

Pernai turėjome didelę tarptautinę konferenciją ekologijos temomis. Šiomet – iniciatyvos pavienės. Štai mes visus tą dieną kviečiame jungtis prie iniciatyvos nupirkti bent vieną ekologišką prekę sau, savo artimiesiems, draugams ar kolegoms. Juk tik tada, kai žmonės vartos, bus daugiau paskatos tokius produktus auginti ir gaminti. Tad draugiškai kviečiame – „Ekologijos dieną pirk ekologišką prekę bent vieną“.