



Iemaņu uzlabošana prasmīgai saimniekošanai kā inovatīvam  
rīkam lauku attīstībai un ekonomikas izaugsmei



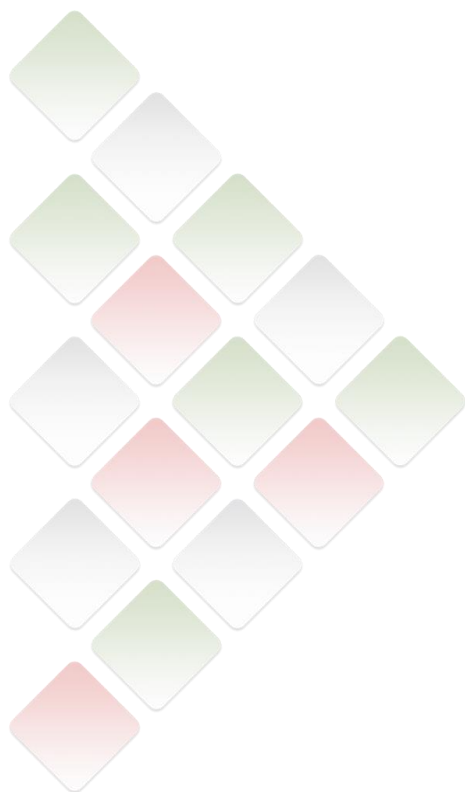
**SmartFarmer**

3.modulis	Bioloģiskā lauksaimniecība un kvalitātes shēmas
10. nodaļa	ES lauksaimniecības produkta kvalitātes politika
Autores	Inga Bērziņa, Maira Dzelzkalēja
Mācību materiāls internetā	<a href="http://www.smartfarmerproject.eu">www.smartfarmerproject.eu</a>



## Saturs

Mācību mērķi/ rezultāti	3
Paredzamais laiks	3
Kopsavilkums	3
Mācību materiāli	3
Uzdevumi	14
Bibliogrāfija/ Ieteicamā literatūra	14





## Mācību mērķi/ rezultāti

Pēc veiksmīgas nodaļas apguves būs iespējams izprast:

- Bioloģiskās lauksaimniecības principus, likumdošanu un sertifikāciju;
- Kvalitātes standartus;
- Jēdzienus- Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (PGI), Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (PDO), Garantētas tradicionālās īpatnības (TSG).



## Paredzamais laiks

Nodaļas apguvei un uzdevumu izpildīšanai nepieciešamas aptuveni 90 minūtes.



## Kopsavilkums

Pēdējās dekādēs, pieaugot apziņai par ekoloģiju, kā arī piedzīvojot vairākus pārtikas skandālus, piemēram, liellopu spongiozo encefalopātiju („trako govju” slimību), dioksīnus, mutes un nagu sērgu, samazinājusies patērētāju uzticība pārtikas kvalitātei.

Pārtikas kvalitāte ir būtiska pārtikas ražošanas prasība, jo patērētāji ir uzņēmīgi pret jebkāda veida piesārņojumu, kas var rasties ražošanas procesā. Daudzi patērētāji paļaujas uz ražošanas un pārstrādes standartiem, it īpaši, jautājumā par produktam pievienotajām sastāvdaļām, lai tās piemērotu ēdienkartes, diētas prasībām (piemēram, veģetārajam uzturam) vai veselības stāvoklim.

Šajos sarežģītajos apstākļos ES raugās uz pārtikas kvalitātes veicināšanu un nodrošināšanu kā svarīgu lauksaimnieku instrumentu, lai palielinātu konkurētspēju un rentabilitāti. ES tiesību akti ievieš stingras prasības, lai garantētu Eiropas produktu standartu. Tādējādi tā apņēmusies uzlabot un paplašināt kvalitātes nodrošināšanas sistēmu, lai noteiktu un aizsargātu konkrētus pārtikas produktus, kas ražoti saskaņā ar esošajiem kvalitātes kritērijiem vai ražošanas metodēm.

## Mācību materiāli

### Bioloģiskās lauksaimniecības principi, likumdošana un sertifikācija

#### BIOLOĢISKĀ RAŽOŠANA

2011.gadā ES 27 dalībvalstīs bija reģistrēti vairāk nekā 270 tūkstoši bioloģisko operatoru (audzētāji, ražotāji, importētāji). Lielākā daļa no tiem (aptuveni 235 tūkstoši) bija lauksaimnieki, kuri varbūt arī ražoja un/ vai importēja bioloģiskos produktus, no pirms 2004.gada esošajām 15 ES dalībvalstīm



Bioloģiskā lauksaimniecība ir veids, kā iegūt pārtikas produktus, kuri **respektē dabisko dzīves ciklu**. Tādā veidā tiek mazināta cilvēku ietekme uz vidi, kā arī darbība norisinās pēc iespējas dabiskāk. Bioloģiskajā lauksaimniecībā tiek ņemti vērā sekojošie uzdevumi un principi:

- Graudaugu kultūru rotācijas, lai efektīvāk izmantotu augsnes resursus;
- Sintētisko minerālmēslu, pesticīdu, antibiotiku un citu vielu strikts ierobežojums;
- Aizliegti ģenētiski modificētie organismi (ĢMO);
- Pieejamie resursi tiek izmantoti lietderīgi, piemēram, lauksaimniecībā ražo lopbarību, kūtsmēslus izmanto augsnes bagātināšanai;
- Izmanto slimības izturīgus augus un dzīvniekus, kuri ir piemēroti vietējai videi;
- Mājlopus audzē brīvā vidē, āra apstākļos un baro ar bioloģisko lopbarību;
- Dzīvnieku turēšanas prakse ir piemērota dažādām mājlopu sugām.



Bioloģiskā lauksaimniecība ir daļa no plašas piegādes ķēdes, kura iekļauj arī pārtikas pārstrādi, izplatīšanu un mazumtirdzniecību. Katrs no ķēdes posmiem tiecas sniegt bioloģisko pārtikas produktu ražošanas priekšrocības:

- Patērētāju uzticību un kvalitātes zīmes garantijas;
- Vides aizsardzību;
- Pārtikas kvalitāti;
- Dzīvnieku labturību.

ES ir izveidojusi **visaptverošus** bioloģisko produktu audzēšanas, pārstrādes, izplatīšanas, marķēšanas un kontroles **noteikumus**.

Bioloģiskās lauksaimniecības metodes regulē starptautiski, bet tālāk tās tiesiski ievieš daudzas valstis. Lielākoties regulējumi balstās uz standartiem, kurus noteikusi Starptautiskā bioloģiskās lauksaimniecības kustība (IFOAM), kas ir 1972.gadā izveidota jumta organizācija bioloģiskās lauksaimniecības organizācijām.

- Bioloģiskos pārtikas produktus ražo tā, lai tie atbilstu valstu valdību un starptautisko organizāciju noteiktajiem standartiem.
- Bioloģiskās pārtikas ražošana ir ļoti strikti regulēta nozare ES un daudzās citās valstīs. Nepieciešams veikt vairākas procedūras, lai iegūtu īpašu sertifikātu, kas piešķir nosaukumu „bioloģisks”.
- Lielākā daļa sertifikātu ļauj izmantot dažas ķīmiskās vielas un pesticīdus, tādēļ patērētājiem nepieciešams zināt, kādi ir standarti, lai kvalificētu produktu kā „bioloģisku”.

**LĒMUMS:** 2007.gada 28.jūnija Padomes Regula (EK) Nr. 834/2007 par bioloģisko ražošanu un bioloģisko produktu marķēšanu, ar kuru atceļ Regulu (EEK) Nr. 2092/91 [Skatīt grozītos lēmumus].



## Redzesloks

Ar šo regulu tiek kontrolēti:

- Lauksaimniecības produkti (arī akvakultūru produkti) pārstrādātā vai nepārstrādātā veidā, kas paredzēti cilvēku patēriņam;
- Dzīvnieku barība;
- Veģetatīvās pavairošanas materiāls un sēklas;
- Vielu un piedevu izmantošana barībā un pārtikā.

Regula ietver bioloģiskās lauksaimniecības pamata uzdevumus un galvenos principus. Tās mērķis ir veicināt ilgtspējīgu lauksaimniecību un ražošanas kvalitāti, kura apmierina patērētāju vajadzības. Galvenie principi attiecas uz specifiskām ražošanas metodēm, dabisko resursu izmantošanu un strikti sintētisko ķīmisko izejvielu lietošanas ierobežojumiem. Regulā ietvertie principi attiecas uz lauksaimniecību, bioloģiskās pārtikas pārstrādi un bioloģisko māļlopu barību.

## Darbības noteikumi

Vispārīgie bioloģisko produktu noteikumi aizliedz jebkāda veida **ģenētiski modificētu organismu** (ĢMO) izmantošanu. Pārtikas produktu marķēšanas noteikumi ļauj bioloģisko produktu ražotājiem apliecināt aizlieguma ievērošanu. Līdzīgi liegts izmantot arī apstrādi ar jonizējošo starojumu.



Tiem, kas vēlas darboties abu veidu **lauksaimniecības produktu ražošanā** (bioloģisko un nebioloģisko) jānodrošina, ka katra veida dzīvnieki un zeme ir atdalīti viens no otra.

Bioloģiskajā augkopībā un produktu ražošanā jāievēro sekojoši noteikumi:

- Zemes apstrādē jānodrošina augsnes ražīgums jāuztur un jānodrošina dabiskā veidā;
- Produktu bojājumi jānovērš ar dabiskām metodēm vai nedaudzajiem, limitētajiem augu aizsardzības līdzekļiem, ko ļāvusi lietot Eiropas Komisija;
- Sēklām un stādiem jābūt iegūtiem, izmantojot bioloģiskas metodes;
- No Eiropas Komisijas jāpieprasa atļauja lietot tīrīšanas produktus.

2014.gada 24.martā Eiropas Komisija Eiropas Savienības Padomē nāca klajā ar likumdošanas priekšlikumu par jaunas bioloģiskās ražošanas un bioloģisko produktu marķēšanas regulu un rīcības plānu bioloģiskās ražošanas attīstībai Eiropas Savienībā. Rīcības plāns ir spēkā no aprīļa, kamēr jaunā regula tiks izskatīta vairākās diskusijās, iesaistot Eiropas Komisiju un Eiropas Parlamentu. Ja tiks ievērots noteiktais grafiks, jaunā regula tiks ieviesta Kopējās lauksaimniecības politikas (KLP) 2015-2020 vidū.

**Bioloģiskā sertifikācija** ir process, kuru jāiziet bioloģiskās pārtikas un citu bioloģiskās lauksaimniecības produktu ražotājiem. Teorētiski jebkurš uzņēmums,





kurš ir tieši iesaistīts pārtikas ražošanā, ieskaitot, sēklu piegādātājus, lauksaimniekus, pārtikas ražotājus, mazumtirgotājus un restorānus, var tikt sertificēts.

Katrā valstī prasības var atšķirties, bet kopumā tās ietver **standartu kopumu** audzēšanai, uzglabāšanai, pārstrādei, iepakojšanai un izplatīšanai, iekļaujot:

- Izvairīšanos no sintētiskajām ķīmiskajām vielām (piemēram, mēslošanas līdzekļi, pesticīdi, antibiotikas, pārtikas piedevas), ģenētiski modificētajiem organismiem, apstarošanu un notekūdeņu dūņu izmantošanu;
- Lauksaimniecības zemes izmantošanu, kas jau vairākus gadus (bieži trīs vai vairāk) ir bijusi brīva no aizliegtajām ķīmiskajām vielām;
- Konkrētu prasību ievērošanu mājlopu barošanā, turēšanā un vairošanā;
- Detalizētu rakstisku ražošanas un pārdošanas dokumentu saglabāšanu (auditam);
- Striktu bioloģisku un nebioloģisku produktu nošķiršanu;
- Regulāras pārbaudes darbības vietās.

Dažās valstīs sertifikāciju pārskata valdības, un termina „bioloģisks” komerciāla izmantošana ierobežota tiek ar likumu. Sertificēti bioloģiskie ražotāji ir pakļauti arī tiem pašiem lauksaimniecības, pārtikas drošības un citiem valdības noteikumiem, kuri attiecas un nebioloģiskajiem ražotājiem.

Sertificēta bioloģiskā pārtika ne vienmēr ir brīva no pesticīdiem, jo daži no tiem ir atļauti.

### Bioloģiskās produkcijas sertifikācija [1]

#### Kā Eiropas Savienībā kļūt par bioloģisko ražotāju? [19]

Nozīmīgākais sākumpunkts ir stingra bioloģiskās lauksaimniecības principu ievērošana. Padomes Regula (EK) Nr. 834/2007 un Komisijas Regula (EK) Nr. 889/2008 paredz pamatnoteikumus, kas jāievēro bioloģiskajiem lauksaimniekiem.



Tā kā bioloģiskā lauksaimniecība ir saistīta ar augsni, tad nepieciešams iegādāties vai nomāt lauksaimniecības zemi, lai kļūtu par bioloģisko lauksaimnieku. Bioloģiskā ražošana pieprasa apņemšanos uz zināšanas, tādēļ ir ieteicams **iziet apmācības** par šāda veida lauksaimniecību.

Bioloģiskā lauksaimniecība ir visaptveroša sistēma lauksaimniecības pārvaldīšanā, pārtikas ražošanā, reizē nodrošinot: vislabāko vides aizsardzību, augsta līmeņa biodiversitāti, dabisko resursu saglabāšanu, augstus dzīvnieku labturības standartus.

Galvenie principi jāapskata arī sīkāk, ietverot tādas **konkrētas ražošanas metodes** kā daudzgadīgo kultūraugu rotāciju, kūtsmēslu izmantošanu augsnes mēslojumam, kā arī produkcijas apjoma ierobežošana līdz lielumam, no kura ir





iespējams dabiski iegūt ražu. Būtiski arī veicināt dabisko mājlopu un kultūraugu izturību pret kaitēkļiem un slimībām. Līdz ar to tiek ieteikts izmantot piemērotu vidi dzīvniekiem, lai palīdzētu kontrolēt kaitēkļus dabiskā veidā. Tāpat, lai nodrošinātu dzīvnieku veselīgumu, ir būtiski nodrošināt pieeju kvalitatīvai lopbarībai un ganībām.

Svarīgi kontaktēties ar bioloģiskās lauksaimniecības **kontroles institūciju** savā valstī, jo tās var sniegt sīkāku informāciju par konkrētu bioloģiskās lauksaimniecības segmentu, kurā vēlaties iesaistīties. Kontroles institūcijām ir tiesības veikt pārbaudes katrā no bioloģiskajām lauksaimniecībām, lai noskaidrotu, vai tiek ievēroti visi noteiktie standarti. Reizi gadā bioloģiskajās lauksaimniecībās tiek veiktas noteikumu ievērošanas pārbaudes, lai pārliecinātos, vai tās drīkst lietot Eiropas Savienības bioloģisko lauksaimniecību logotipu. Kā arī bioloģiskās lauksaimniecības produktiem tiek piemērots divu gadu pārejas periods pirms drīkst virzīt tirgū produktus kā „bioloģiskus”.



**Logotipu lietošanas un marķēšanas noteikumi** ir būtiska bioloģiskās ražošanas regulu sastāvdaļa. Ar tiesisku regulējumu ES paredz nosacījumus, uzlabojot un stiprinot ES bioloģisko produktu standartus un importa, kā arī pārbaūžu prasības, saskaņā ar kuriem bioloģiskās ražošanas nozare var attīstīties mainīgajos ražošanas apstākļos un tirgū.



Eiropas logotipa **galvenais mērķis** ir palīdzēt patērētājiem vieglāk identificēt bioloģiskos produktus. Tas sniedz arī bioloģiskās lauksaimniecības nozarei vizuālu identitāti, tādējādi veicinot vispārēju saskaņotību un pienācīgu iekšējo tirgus darbību šajā jomā.

### Pārtikas kvalitātes standarti

Standarti sniedz prasības, specifikācijas, pamatnostādnes vai īpašības, kuras var konsekventi izmantot, lai nodrošinātu, ka materiāli, produkti, darbības un pakalpojumi ir piemēroti to mērķiem.



Šos standartus pieņem Eiropas struktūras, kuru uzdevums ir izstrādāt tehnisko specifikāciju, kas atbilst noteiktajām tehniskās saskaņošanas direktīvām, vienlaikus nodrošinot, ka par standartiem ir panākta vienošanās starp visām iesaistītajām pusēm: ražotājiem, lietotājiem, patērētājiem, pārvaldes iestādēm u.c.



## Standartizācija un sertifikācija Eiropas Savienībā

### HACCP

Apdraudējuma analīze un kritiskie kontroles punkti (HACCP) ir sistēma, kuru pieņēmusi Pārtikas likumdošanas komisija (**Codex Alimentarius Commission**).

- Pārtikas likumdošana (Codex Alimentarius) ietver pārtikas standartus, definīcijas un piemērojamos kritērijus pārtikas jomās, pārtikas mikrobioloģijā un higiēnā.
- To 1963.gadā izveidoja Pārtikas un lauksaimniecības organizācija (FAO) un Pasaules Veselības organizācija (PVO), lai attīstītu pārtikas standartus.
- Pārtikas likumdošana definējusi arī HACCP metodi.
- Pārtikas likumdošana sniedz starptautiskas rekomendācijas visai pārtikas ražošanas industrijai, sākot no ražotājiem līdz patērētājiem. Tās ietekme ir būtiska patērētāju veselības aizsargāšanā.

#### HACCP – Apdraudējuma analīze un kritiskie kontroles punkti

- Apdraudējums – bioloģisks, ķīmiskais vai fizisks;
- Analīze – notikumu varbūtība, to sekas un iespējamā kontrole;
- Kritisks – kuri faktori un kādi ir kritiskie parametri;
- Kontrole – apdraudējumu un to ietekmes uzraudzība;
- Punkti – pasākumi, procedūras, vieta.

HACCP sistēma ir zinātniski pamatota. Tā identificē apdraudējumus un to kontroles pasākumus, lai nodrošinātu pārtikas nekaitīgumu. HACCP ir instruments risku novērtēšanai un kontroles sistēmu izveidošanai, kas koncentrējas uz risku novēršanu tā vietā, lai paļautos tikai uz galaprodukta testēšanu. Jebkura HACCP sistēma spēj pielāgoties pārmaiņām, piemēram, jauninājumos aprīkojuma dizainā, apstrādes procedūrās vai tehnoloģiju attīstībā.

HACCP **var piemērot** visos pārtikas ķēdes posmos sākot no ražošanas līdz gala patēriņam, bet tā īstenošanai jābūt pamatotai ar zinātniskiem pierādījumiem par apdraudējumu cilvēku veselībai. Papildus pārtikas drošības uzlabošanai HACCP var piedāvāt arī citus nozīmīgus ieguvumus. HACCP izmantošana var palīdzēt vietējās varas pārstāvju inspekcijām, kā arī veicināt starptautisko tirdzniecību, palielinot pircēju uzticību pārtikas drošumam.

#### Pārtikas nozares, kurām ir nepieciešama HACCP sistēma:

- Ražošanā, apstrādē un iepakojšanā;
- Uzglabāšanā, pārvadāšanā un pārtikas izplatīšanā;
- Pārtikas sagatavošanā un piegādāšanā slimnīcām, bērnudārziem, viesnīcām, restorāniem u.c.





## Labā higiēnas prakse – GHP

GHP ir aprakstīts un definēts Pārtikas likumdošanas kodeksā par pārtikas produktu higiēnas principiem CAC / RCP Kor.3 (1997), kas grozīts 1999.gadā. GHP regula runā par jautājumiem, kas saistīti ar lietvedību, personāla apmācību, sabiedrisko higiēnu, pārbaudes (kontroles) iekārtām un izmeklē protestus.

### Pārtikas nozarē iesaistītajiem būtu jāievēro sekojošie higiēnas principi:

- Jānodrošina, ka pārtika ir droša un piemērota patēriņam;
- Jānodrošina, ka patērētājiem tiek sniegta skaidri un viegli saprotama informācija, izmantojot iepakojuma marķēšanu un citus piemērotus veidus, lai nodrošinātu, ka patērētājs ir informēts, kā pasargāt pārtiku no kontaminācijas un patogēnu augšanas vai izdzīvošanas, tādējādi nodrošinot pārtikas piemērotu uzglabāšanu, apstrādi un sagatavošanu lietošanai.
- Jābūt pārliecībai par pārtikas tirdzniecību.

### Saskaņā ar Pasaules Veselības organizāciju pieci pārtikas higiēnas principi ir:

- Nepieļaut patogēnu izplatīšanos no cilvēkiem, mājdzīvniekiem un kaitēkļiem uz pārtiku;
- Jēlu un gatavu produktu nošķiršana, lai novērstu gatavās pārtikas kontamināciju;
- Pārtikas pagatavošana piemērotā laikā un temperatūrā, lai nogalinātu patogēnus;
- Pārtikas uzglabāšana piemērotajā temperatūrā;
- Droša ūdens un produktu izmantošana.



Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde (EFSA) informē Eiropas Parlamentu par pārtikas drošības jautājumiem. Dalībvalstīm var būt arī citi tiesību akti un kontroles sistēmas pārtikas drošības nodrošināšanai, kas var ievērojami atšķirties iekšējā struktūrā un pārtikas kontroles pieejā, bet tiem jānodrošina, ka netiek kavēta tirdzniecība ar citām valstīm.

## Ģeogrāfiskās norādes un tradicionālās īpatnības [18]

### Pārtika un produkti ar „īpašu nozīmi un vēsturi”- tradicionālie, reģionālie produkti



Eiropas tiesību akti izvirza noteiktas stingras **kvalitātes prasības**, lai garantētu visu Eiropas produktu standartus. Turklāt ES kvalitātes shēmas identificē ierastos produktus un lauksaimniecības pārtikas produktus, kuri ražoti atbilstoši dažādām specifikācijām.



Vienīgi ES ieviestās kvalitātes nodrošināšanas sistēmas pārtikas nozarē ir sertifikācija par reģionālās kvalitātes nodrošināšana Eiropas pārtikas nozarē (Padomes Regulas (EEK) 2081/92 un (EEK) 2082/92) un bioloģiskās lauksaimniecības sistēma (Padomes Regula (EEK) 2092/91), kas analizēta iepriekš šajā nodaļā.

Kvalitātes nodrošināšanas un sertifikācijas sistēmu galvenais mērķis ir atšķirt sertificētos produktus no pārējiem, lai iegūtu lielāku tirgus cenu, kā arī priekšrocības mārketingā.

1993.gadā stājās spēkā ES tiesību akti, kas nodrošina aizsardzības sistēmu produktiem, ņemot vērā to **ģeogrāfisko atrašanās vietu** vai **tradicionālo recepti**. Notiek ģeogrāfiskās izcelsmes norādīšana un tradicionālo īpašību uzsvēršana reģionālajiem un tradicionālajiem produktiem, kuru autentiskumu un izcelsmi ir iespējams garantēt.

### ES noteikumi paredz pārtikas aizsardzību trīs veidos:

#### Aizsargātu cilmes vietas nosaukuma produktu (PDO)

PDO – aizsargāts cilmes vietas nosaukums ir kādas platības, konkrētas vietas vai izņēmuma gadījumos arī valsts nosaukums, kuru izmanto kā apzīmējumu kādam lauksaimniecības vai pārtikas produktam:

- Kurš nāk no šīs platības, vietas vai valsts;
- Kura kvalitāti vai īpašības ievērojami nosaka ģeogrāfiskā atrašanās vieta, vides un arī cilvēka faktors;
- Kura ražošana, apstrāde **un** sagatavošana notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.



Lai iegūtu PDO statusu, visam produktam jābūt tradicionāli un PILNĪBĀ ražotam (sagatavotam, pārstrādātam UN izgatavotam) konkrētaapgabala ietvaros, lai iegūtu unikālās īpašības.

#### Aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes produkts (PGI)

PGI – aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norāde ir kādas platības, konkrētas vietas vai izņēmuma gadījumos arī valsts nosaukums, kuru izmanto kā apzīmējumu kādam lauksaimniecības vai pārtikas produktam:

- Kurš nāk no konkrētās platības, vietas vai valsts;
- Kuram ir specifiska kvalitāte, reputācija vai citas īpašības, kas saistītas ar tā ģeogrāfisko izcelsmi;
- Kura ražošana, apstrāde **vai** sagatavošana notiek





noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai iegūtu PGI statusu, produktam jābūt tradicionāli un vismaz DAĻĒJI ražotam (sagatavotam, pārstrādātma VAI izgatavotam) konkrētajā apgabalā, lai iegūtu unikālās īpaš

### Garantēta tradicionālā īpatnība (TSG)

TSG – garantēta tradicionālā īpatnība ir zīme lauksaimniecības vai pārtikas produktam, kuram piemīt konkrēta īpašība vai to kopums, kas to skaidri atšķir no citiem līdzīgiem, tās pašas kategorijas produktiem.



Pārtikas produktam jābūt ražotam, izmantojot tradicionālās sastāvdaļas vai jābūt raksturīgam tradicionālajam sastāvam, ražošanas procesam vai apstrādei, kas atspoguļo tradicionāla veida ražošanu.

Lai iegūtu TSG statusu, produktam nav jābūt ražotam specifiskā, ģeogrāfiski limitētā platībā. Pietiek ar to, ka tas ir **tradicionāls** un atšķirīgs no citiem līdzīgiem produktiem.

TSG zīmei var pieteikties tikai pārtikas produkti vai ēdieni, kas tradicionāli izgatavoti specifiskā ES reģionā ar vismaz 25 gadus ilgu receptes vēsturi, kas nodota no paaudzes paaudzei.

Aptuveni 40 tradicionāli produkti vai ēdieni ir ieguvuši TSG zīmi. No tiem slavenākie ir Mocarellas siers un „Napoletana” pica Itālijā, „Jamon Serrano” šķiņķis Spānijā, kā arī beļģu alus „Kriek”.

### Reģistrēto pārtikas produktu piemēri:



Kornvolas pīrāgs

Mocarella



Siers Oscypek



Santjāgo kūka



### Produkta reģistrēšana Eiropas Komisijā

- Latvijā Pārtikas un veterinārais dienests izsniedz pagaidu sertifikātu ražotājam un nosūta produkta pieteikumu Eiropas Komisijai;
- Eiropas Komisija apskata un izvērtē pieteikumus ;
- Eiropas Komisija publicē pieteikuma kopsavilkumu Eiropas Savienības „Oficiālajā Vēstnesī”, lai ikviena dalībvalsts var apspriesties par pieteikumu trīs mēnešu laikā.
- Ja nav iebildumu, Eiropas Komisija publicē produkta reģistrēšanu ES „Oficiālajā Vēstnesī”.
- Ja ir iebildumi, Eiropas Komisija aicina valstis atrisināt strīdus. Ja netiek panākta vienošanās, gala lēmumu pieņem EK.



Katra valsts saskaņā ar ES tiesību aktiem nosaka savas prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanai, darbībai, pārraudzībai un kontroles kārtībai.

### Gadījuma izpēte nr. 1

**ES kvalitātes shēmā** kā viena no Garantētas tradicionālās īpatnības (TSG) produktiem ir atzīta:

#### Salināta rudzu maize





Latvijas rudzi un mieži ir senākie graudaugi savos platuma grādos, jo tie ir labi piemēroti ziemeļu videi.



Blakus tradicionālajiem ēdieniem svinībās latvieši vienmēr uz galda goda vietā likuši rudzu maizi. Tā ir iekļauta Latvijas kultūras kanonos, kas ir lielāko un visievērojamāko mākslas darbu un kultūras vērtību kopums, kurā atspoguļoti nācijas lielākie sasniegumi cauri laikiem.

Salināto rudzu maize izgatavo, daļu no rupjo rudzu miltiem aplejot ar karstu ūdeni jeb maize tiek salināta. Produkta specifika ir tā, ka mīkla tiek gatavota koka mucās, procesa laikā pievienojot ķīmenes un cukuru. Maizes klaipam ir iegarena forma ar gludu un spīdīgu garozu, kuru vēl pārziež ar cietes klisteri.

Salinātas rupjmaizes klaipi tiek veidoti 1 kg, 1.5 kg, 2 kg smagumā un pat vairāk.

Reģistrācijas process:

2012.gada 11.oktobrī Eiropas Komisijā tika iesniegts pieteikums, lai iekļautu Salināto rudzu maize Garantētas tradicionālās īpatnības produktu reģistrā.

2014.gada 8.janvārī tika pieņemts EK lēmums (ES) Nr. 12/2014, ka nosaukums iekļaujams Garantētas tradicionālās īpatnības produktu reģistrā (Salināta rudzu maize (TSG)).

## Gadījuma izpēte nr.2

Nacionālās pārtikas kvalitātes shēma ļauj izsekot visiem pārtikas ķēdes posmiem, tajā visi produktu ražotāji ir sertificēti atbilstoši Nacionālās pārtikas kvalitātes shēmām un gala produktu mazumtirdzniecības vai tiešās piegādes prasībām.

Pazīstamās Latvijas pārtikas kvalitātes zīmes:

### 1. Kvalitātes zīme „Zaļā karotīte”.





„Zaļā karotīte” ir Nacionālās pārtikas kvalitātes shēma, kuru izmanto, lai virzītu Latvijas lauksaimniecības pārtikas produktus tirgū. Produktiem piešķir šo zīmi tikai, ja vismaz 75% no ražošanā izmantotajām izejvielām ir iegūtas Latvijā (ES dalībvalsts izcelsmes valsts vai reģiona kvalitātes shēma). Pašlaik kvalitātes zīme piešķirta 62 ražotājiem un 174 produktiem.

Lai saņemtu „Zaļās karotītes” zīmi, uzņēmēji var vērsties pēc padoma jebkurā Pārtikas un veterinārā dienesta (PVD) pārvaldē. Pēc tam nepieciešams iesniegt kādā no PVD nodaļām pieteikumu. Pēc pārbaudīšanas, pieņemšanas, izvērtēšanas un PVD inspektora veiktās analīzes rezultātu pārbaudes tiek pieņemts lēmums par kvalitātes zīmes piešķiršanu.

Sīkāka informācija: [www.karotite.lv](http://www.karotite.lv)

## 2. Kvalitātes zīme „Bordo karotīte”.



Kvalitātes zīmi piešķir produktiem, kuri ražoti Latvijā, bet to izejvielas var nebūt vietējās (piemēram, šokolādes ražošanā kakao tiek importēts no Ganas, bet šokolādes ražošana notiek Latvijā).

Sīkāka informācija: <http://likumi.lv/doc.php?id=268347>

## Uzdevumi

Izmantojot nodaļā apgūtās zināšanas, īsi atbildiet uz sekojošiem jautājumiem;

1. Īsumā izskaidrojiet bioloģiskās lauksaimniecības būtību.
2. Kādi ir pārtikas kvalitātes standarti ES?
3. Ko, jūsaprāt, nozīmē pārtikas produktu kvalitāte?
4. Kā patērētāji novērtē pārtikas kvalitāti?
5. Vai Jūs bijāt informēti par norādītajām pārtikas kvalitātes zīmēm Latvijā?
6. Vai Jūs zināt pārtikas produktus, kurus aizsargā Aizsargātas cilmes vietas nosaukums (PDO), Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (PGI) un Garantēta tradicionālā īpatnība (TSG)? Ja atbilde ir apstiprinoša, tad vai Jūs zināt, kas ir nepieciešams, lai iegūtu šīs kvalitātes shēmas?



## Bibliogrāfija/ Ieteicamā literatūra

[1] <http://ec.europa.eu/agriculture/organic/>

[2] [http://en.wikipedia.org/wiki/Organic\\_certification](http://en.wikipedia.org/wiki/Organic_certification)





- [3] <http://www.organic-europe.net/>
- [4] <http://www.ifoam-eu.org/pt/mind-cap/organic-europe>
- [5] <http://www.organic-edunet.eu/en>
- [6] <http://www.fibl.org/fileadmin/documents/en/publications/fibl-2009-latest-figures.pdf>
- [7] <http://www.tporganics.eu>
- [8] <http://www.ifoam-eu.org/en/news/2014/03/25/eu-commissions-proposals-new-eu-organic-regulation-and-organic-action-plan-are-now>
- [9] <http://www.ekoprodukti.lv/?id=4>
- [10] [www.fem.uniag.sk](http://www.fem.uniag.sk)
- [11] <http://www.visitlatvia.lv/en/quality-labels-in-Latvia>
- [12] <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/dl/05.pdf>
- [13] <http://www.twinningvet-s.eu/files/old%20guides/RKS%20Guide%20to%20GP%20-%20Restaurants%20 ENG.pdf>
- [14] [www.foodafactoflife.org.uk](http://www.foodafactoflife.org.uk)
- [15] [http://ec.europa.eu/agriculture/markets-and-prices/more-reports/pdf/organic-2013\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/markets-and-prices/more-reports/pdf/organic-2013_en.pdf)
- [16] <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en>
- [17] [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo/index_en.htm)
- [18] [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm)
- [19] [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-funding/how-to-become-an-organic-producer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-funding/how-to-become-an-organic-producer/index_en.htm)