

## Rubrika Eksports

Raksts veidots sadarbībā ar LIAA un Eiropas Biznesa atbalsta tīklu Latvijā

### No lauka līdz galdam

Ineta Želve, *nozare.lv*

**Pēdējos gados arvien vairāk uzmanības tiek pievērsts tam, lai pie patērētājiem nonāk produkti, kuri ir droši un nerada kaitējumu veselībai. Attiecībā uz pārtiku Eiropas Savienībā (ES) ir vispārēja pārtikas drošuma stratēģija. Tā attiecas ne tikai uz drošu pārtiku, bet arī uz dzīvnieku veselību un labturību, kā arī augu veselību. Šī stratēģija nodrošina pārtikas izsekojamību tās ceļā no saimniecības līdz ēdienu galdam. Par ES pārtikas drošuma politikas galvenajiem mērķiem un ieviešanas pasākumiem Latvijā stāsta Pārtikas un veterinārā dienesta (PVD)ģenerāldirektors Mareks Samohvalovs.**

ES pārtikas drošuma politikas galvenais mērķis ir aizsargāt patērētāju veselību un intereses, vienlaikus garantējot netraucētu vienota ES tirgus darbību.

Lai sasniegtu šo mērķi, ES nodrošina, ka tiek noteikti un stingri ievēroti kontroles standarti attiecībā uz pārtiku un pārtikas produktu higiēnu, dzīvnieku veselību un labturību, piesārņojuma riska novēršanu un pārtikas produktu marķējumu.

Šī politika tika pārskatīta 21. gadsimta sākumā, atbilstoši koncepcijai „no fermas līdz galdam”, tādējādi garantējot augstu drošības līmeni pārtikas produktiem visos ražošanas un izplatīšanas ķēdes posmos.

Visaptveroša ES pārtikas drošuma stratēģija attiecas ne tikai uz drošu pārtiku, bet arī dzīvnieku veselību, dzīvnieku labturību un augu veselību. Stratēģija nodrošina pārtikas produktu izsekojamību visas pārtikas ķēdes garumā, pat ja tas nozīmē, ka pārtika šķērso ES dalībvalstu iekšējās robežas.

#### **Ražotāji, produkti, kontrole**

ES pārtikas drošuma stratēģijai ir trīs galvenie elementi: tiesību akti par pārtikas un dzīvnieku barības drošumu; zinātniski pamatoti ieteikumi lēmumu pieņemšanai; tiesību aktu ieviešana un to izpildes kontrole.

ES tiesību akti ir vispusīgi – tie nosaka higiēnas prasības pārtikas uzņēmumiem, drošuma prasības pārtikas produktiem, kā arī prasības kompetentajām institūcijām, kas veic oficiālo kontroli.

ES tiesību akti aptver dzīvnieku barību un pārtiku, kā arī prasības pārtikas higiēnai. Tie paredz visā ES vienādi augstus standartus un pārtikas produktus, kuri neatbilst ES standartiem, nevar pārdot ārpus šo valstu robežām.

Attiecīgajiem uzņēmumiem ir būtiski pārzināt gan vispārīgos principus, kā to realizēt savos uzņēmumos, kā arī zināt, ka ES pastāv ātrās reaģēšanas sistēma ar mērķi pasargāt patērētājus no riska saindēties ar pārtiku. Šajā sistēmā brīdinās arī tad, ja pārtika satur aizliegtas vielas vai ir pārsniegti ierobežojumi augsta riska vielām, aptverot gan veterināro zāļu atliekas gaļā, gan kancerogēnas krāsvielas pārtikā. Kad risks ir identificēts, brīdinājuma paziņojumus saņem visā ES.

#### **Īpaša patērētāju aizsardzība**

Vispārīgos noteikumus pārtikai un barībai papildina īpaši noteikumi jomās, kur paredzēta īpaša patērētāju aizsardzība, tādās kā pesticīdu, pārtikas piedevu, krāsvielu,

antibiotiku vai hormonu izmantojums. Īpaši standarti attiecas uz vitamīnu, minerālvielu vai līdzīgu vielu pievienošanu pārtikai. Tiesību akti regulē arī ražojumus, kas ir saskarē ar pārtikas produktiem, piemēram, plastmasas iesaiņojuma materiālus. Pateicoties kopīgajiem ES marķēšanas noteikumiem, mēs varam bez piepūles atpazīt sastāvdaļas, kas mums var būt alerģiskas, un skaidri zināt, ko nozīmē tādas frāzes kā „zems tauku saturs” un „augsts šķiedrvielu saturs”.

Lai savlaicīgi novērstu problēmas, ko var radīt potenciāli kaitīga pārtika, ES izmanto ātrās reaģēšanas sistēmu ar mērķi pasargāt patērētājus no riska saindēties ar pārtiku. šajā sistēmā brīdinās arī tad, ja pārtika satur aizliegtas vielas vai ir pārsniegti ierobežojumi augsta riska vielām, aptverot gan veterināro zāļu atliekas gaļā, gan kancerogēnas krāsvielas pārtikā.

Kad risks ir identificēts, brīdinājuma paziņojumus saņem visā ES. Var būt pietiekami, ja aptur vienu preču partiju, bet vajadzības gadījumā apturēs visus konkrētā produkta sūtījumus no lauku saimniecības, rūpnīcas vai ievēšanas ostas. Var tikt izņemti no apgrozības produkti, kas jau atrodas noliktavu un veikalu plauktos.

### **Var eksportēt ārpus ES**

Kopš pievienošanās ES (2004. gada maijā) pārtikas aprīte un pārtikas drošība Latvijā tiek uzraudzīta saskaņā ar ES pārtikas higiēnas likumdošanas un nacionālo normatīvu aktu prasībām.

Pārtikas valsts uzraudzības politiku Latvijā izstrādā Zemkopības ministrija, tās izstrādi koordinē Ministru kabineta izveidota koordinējoša un konsultatīva institūcija - Pārtikas padome, ko vada zemkopības ministrs.

Pārtikas valsts uzraudzības politikas mērķus īsteno Zemkopības ministrijas Pārtikas un veterinārais dienests (PVD) un tā teritoriālās struktūrvienības, nosakot aktuālus uzdevumus un izveidojot adekvātu valsts uzraudzības mehānismu šo mērķu sasniegšanai.

Pārtikas uzņēmumu inspicēšanas biežums balstās uz potenciāliem riskiem patērētāju veselībai. Atbilstošie uzņēmumi tiek kontrolēti retāk, savukārt, neatbilstošie - biežāk. PVD izveidotā valsts pārtikas aprītes uzraudzības sistēma ir guvusi starptautisku atzinību gan Eiropas Savienībā, gan trešajās valstīs - kopš 2005. gada PVD eksperti aktīvi piedalās trešo valstu valsts pārtikas uzraudzības sistēmu izveidē un pilnveidošanā.

Ik gadu samazinās higiēnas prasībām neatbilstošo pārtikas uzņēmumu skaits un palielinās to uzņēmumu skaits, kam ir tiesības eksportēt savu produkciju uz trešo valstu tirgiem. Bez PVD rakstiski sniegtajām garantijām par Latvijas pārtikas uzņēmumu atbilstību higiēnas un to produkcijas atbilstību nekaitīguma prasībām, dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktu eksports uz trešajām valstīm nav iespējams.

Pēdējo piecu gadu laikā PVD eksperti ir izstrādājuši un saskaņojuši ar trešo valstu kompetentajām institūcijām 60 veterināros sertifikātus, kas dod iespēju Latvijas uzņēmumiem eksportēt dzīvnieku izcelsmes produktus uz 30 valstīm ārpus ES. Pašreiz notiek veterināro sertifikātu saskaņošana vēl ar desmit valstīm.

### **Latvijā samazinās neatbilstību skaits**

Oficiālās uzraudzības rezultāti liecina, ka būtiski samazinājies to neatbilstību skaits, kas ir saistītas ar derīguma termiņu, temperatūras režīmu un tehnoloģisko procesu ievērošanu.

Tai pat laikā PVD inspektoriem nereti nākas secināt, ka paškontroles sistēmas uzņēmumos ir formālas – dokumenti ir, bet izpratnes par procesu nav, lai gan tieši paškontrole ir viens no būtiskiem pārtikas drošuma un nekaitīguma nodrošināšanas

aspektiem. Tāpat pārtikas inspektori pārbaūžu laikā visbiežāk konstatē telpu, iekārtu un aprīkojuma neatbilstību higiēnas prasībām.