Jaunā pārtika, ko ēdīsim nākotnē

Eiropas parlaments un Padome plāno papildināt jaunās pārtikas regulu. Ko tas dos un kādus jaunās pārtikas produktus iepazinusi Eiroparlamenta deputāte, skaidro **INESE VAIDERE**.

Kāpēc tas vajadzīgs?

Kāpēc radusies nepieciešamība runāt par jaunu Eiropas Savienības regulu pārtikas jautājumā? Deputāte I.Vaidere skaidro, ka pagaidām mēs dzīvojam pēc 1997. gada regulas noteikumiem, kurā nav ietverti jaunās pārtikas produkti un nav arī produktu ar saucamajām nanodaļiņām. Tādēļ jau 2008. gadā bija radies priekšlikums regulu grozīt, taču dalībvalstīm, balstoties uz savām interesēm, bijuši iebildumi. I.Vaidere informē, ka tikai tagad starp valstīm panākta daudzmaz pieņemama vienošanās. Kāds ir jaunās regulas mērķis? Deputātes skaidrojums: "Mērķis ir centralizētas ES sistēmas izveide, kas jaunās pārtikas izsniegšanas procesu padarītu ātrāku un lētāku, vienlaikus uzturot līmenī sabiedrības veselības aizsardzību. Mērķis ir atvieglot arī trešo valstu noderīgās pārtikas ienākšanu mūsu tirgos." Deputāte uzsvēra, ka šī direktīva nav attiecināma un nerisina jautājumu par klonēšanu un ģenētiski modificēto pārtiku.

Produkti jau ir veikalā.

Kas ir jaunā pārtika? Produkti ar mainītu molekulāro sastāvu, mikroorganismi, fungi, aļģes un pārtika, kas iegūta no šūnveida vai audu kultūrām. I.Vaideres atziņa: "Mērķis un direktīva ir laba lieta, taču, protams, kā jebkuram iedzīvotājam, arī man pastāv bažas. Piemēram, jau ir radīts pirmais hamburgers no kultivētām govs šūnām. Izmantojot cilmes šūnas, no dažām govs šūnām var saražot desmit tonnas gaļas. Piedodiet, mani tas biedē! Es pati esmu un palieku dabīgas izcelsmes pārtikas piekritēja." Pazīstamākie jaunās pārtikas produkti ir, piemēram, čia sēklas, krila eļļa, fitosteroli. Vēl viens jaunās pārtikas veids ir ar inženierijas paņēmieniem iegūts nanomateriāls. Tādas daļiņas izmanto krāsvielas iegūšanai, piemēram, pievieno kafijas pienam, arī saldinātajiem. Protams, vienmēr var bažīties, vai valstīs, no kurām nāk jaunā pārtika, to patiešām ražo pietiekami kvalitatīvu un nekaitīgu. Tāpēc Eiropā pastāv vienotā pārtikas drošuma institūcija, kuras uzdevums būs to zināt un pārraudzīt. Veiks zinātniskus pētījumus un sniegs atbildi, cik droši ir lietot Eiropā pārtikas produktus no trešajām pasaules valstīm.

Bagāto valstu problēma.

Eiroparlamentes pārliecība ir, ka pasaules tautas daudz labāk varētu pabarot ar labu un kvalitatīvu pārtiku, ja Eiropas Savienībā cilvēki izturētos citādāk pret to, ko viņi tagad ēd. Diemžēl bagātajās valstīs, atzina deputāte, cilvēki pulcējas pie mežonīgi noklātiem galdiem un pēc tam labas pārtikas lielu daudzumu vienkārši izmet atkritumos, jo to nedrīkst atdot ne dzīvniekiem, ne trūcīgajiem. Aplēsts, ka **atkritumos izmet 25% pārtikas**. Tāda attieksme raksturojama kā barbariska. "Tā ir bagāto valstu problēma, kā limitēt to, ko vienkārši izmet," uzskata deputāte.

Sajūtas galvā, ne uz mēles.

Kulinārijas eksperte SIGNE MEIRĀNE uzskata, ka jaunās pārtikas produkti mūsu ikdienā ienāks arvien vairāk, jo līdz ar jauno ES regulu šis ceļš būs ātrāks un vienkāršāks. Arvien vairāk būs gan svaigu, gan arī kaltētu un pulverveida pārtikas produktu.

Pavārei Signei Meirānei ir pieredze, kā garšo vairāki jaunās pārtikas produkti sagatavotā veidā. Viņa nobaudījusi, piemēram, kāpurus, meksikāņiem raksturīgu ēdienu, un arī sienāžus, ko

Taizemē audzē pāris tūkstošos fermu: "Baudot šīs uzkodas, manas sajūtas bija vairāk galvā, nevis uz mēles. Šo produktu ražotāji mēģina ielikt mazās porcijās ievērojamu proteīna daudzumu. Tas ir galvenais iemesls, kāpēc tagad tik daudz runā par insektiem un veic pētījumus. Ar vienu mazo karotīti varam uzņemt daudz vairāk proteīna, nekā apēdot lielu gaļas gabalu. Insekti ir daudz drošāka opcija arī, skatoties ražošanu kopumā. Visus insektus, pirms tos gatavo pasniegšanai, vairākas dienas baro ar speciālu pārtiku, lai viņus attīrītu."

Uzziņai:

• Jaunā pārtika ir tāda pārtika un pārtikas sastāvdaļas, kuras līdz 1997. gadam ES netika patērētas ievērojami nozīmīgā daudzumā.

• Atļaujas jaunajiem produktiem izsniegs ES mērogā. Patlaban jaunās pārtikas pieteikuma apstiprināšana vidēji aizņem trīs gadus.

• 2015. gadā ES reģistrētā jaunā pārtika: Vitamīns K2 (koronāro sirds slimību, osteoporozes un asinsvadu apkaļķošanas novēršanai), termiski apstrādāti piena produkti, rafinēta eļļa (iegūta no auga Buglossoides arvensis' sēklām).

• Produkti, kas nav aizliegti, taču tiem atteikta tirgošanas atļauja: nangai rieksti, stēvija, betaīns.

Balvu novada laikraksts *Vaduguns* 03.11.2015.