



Cietes kartupeļu pieņemšanas līniju uzņēmumā Aloja Starkelsen intensīvi darbina vien pāris mēnešus gadā.

visiem tas šķiet nereāli. Bet kā no nulles uz 100% palielinās? Neiespējami. Jau patlaban izvirzītais plāns ir ļoti ambiciozs. Būs ļoti daudz skaidrošanas, izpratnes veidošanas un investīciju. Bioloģiskā ražošana nenozīmē atgriešanos pie senču metodēm. Tā ir jauns solis uz priekšu izaugsmē – kā lauksaimniekam, atdzīvinot vispirms augsni, bez ķīmijas, bez augsnes noplicināšanas, izmantojot resursu, kas atrodas augsnē, izaudzēt lielāku un stabilāku ražu. Un tad, izmantojot augsnes resursu, augsne pati nodrošina augam visu vajadzīgo. Tas ir tāpat kā aug mežs, to nemēslo, tas aug no saviem zemes resursiem. Ja pirms 100 gadiem nezināja, kā darboties, lai zemē aug vien auzas un nekas cits, patlaban cilvēks ir iemācījies audzēt vienu, divas kultūras, nevis visu, kas pagadās. Kā mežā. Cilvēks ir arī iemācījies *pieregulēt*, lai mežā aug tas, ko vajag visvairāk.

– Kad lēmāt par pelēko zirņu pārstrādi?

– Mūsu uzņēmums pirms četriem gadiem izvēlējās šo augu izcelsmes produktu, mūsu gadījumā – pelēko zirņu, pārstrādes virzienu. Patlaban tas ir ļoti svarīgi. Šādu izvēli pasaulē izdara daudzi uzņēmumi, lielākajai daļai tas ir ceļa sākums.

Pirms četriem gadiem sākām ražot funkcionālas bioloģiskas izejvielas, lai varētu bioloģiski ražot majonēzi bez olām. Sanāk tieši tāda pati klasiska majonēze, kur olu funkciju veic pelēko zirņu miltu koncentrāts. Mums ir zināšanas par produktu ražošanas tehnoloģijām. Zirņus pērkam Latvijā, pārbaudījām, vai tie aug Igaunijā un Lietuvā, kur agrāk tādus pelēkos zirņus nepazīna. Sākuma stadijā vairāk fokusējamies uz produkta izstrādi, tirgus apgūšanu un izejvielu, jo visu vienlaikus darīt ir grūti. Sākām ar bioloģisko zirņu pārstrādi, aizvien pērkam ražošanas ārpalpojumu Somijā. Maijā Alojā sāka darboties zirņu miltu ražošanas iekārtu pirmā kārtā. Uzreiz sākām otrās kārtas īstenošanu, visu zirņu

daudzumu pārstrādāsim paši. Pirmajā kārtā ir uzstādītas mizošanas iekārtas. Pelēkajam zirnī, angļu valodā to sauc par brūno zirni, ir diezgan tumša miziņa. Cilvēki nevēlas brūnas krāsas pārtikas izejvielu. Nākamajā solī pēc mizošanas, precīzi separējot miltus, iegūstam tiem lietojamas īpašības. Mūsu sadarbības partneris ir gan saldējuma ražotājs Somijā, gan gaļas aizvietotāja ražotājs. No mūsu zirņu miltiem Latvijā ražo pelmeņus. SIA *Milzu* jaunie vegānie produkti ir bāzēti uz mūsu miltiem. Mums ir vegānsiers Grieķijā. Piemēri ir pa visu Eiropu, tostarp gan bezglutēna pankūku *miksi*, gan arī makaroni no Latvijā audzētiem zirņiem.

Šis ir otrais gads, kad komercializējam jauno produktu ražošanu. Sākām ar bioloģiskajiem zirņiem, bet aizvien vairāk par mūsu risinājumu interesējas arī nebioloģiskie ražotāji. Ir drosmīgi zemnieki, kuri uzreiz pāriet no konvencionālās uz bioloģisko ražošanu. Arī konvencionālajiem zemniekiem soli pa solim ir jāmainās. Es darbojos Pasaules bioloģiskās pārstrādes un tirdzniecības organizācijas (*Organic Processing Trade Organization*) valdē, mēs bijām vieni no šīs organizācijas, kur pazīstamākais zīmols ir *Hiip*, dibinātājiem. Kopā ar mums šajā organizācijā darbojas Vācijas, Nīderlandes, Itālijas lielie bioloģisko izejvielu pārstrādes uzņēmumi. Mūsu mērķis ir līdz 2050. gadam panākt, ka tiks ražoti vien bioloģiskie produkti. Kā tas iespējams? Patlaban ES mērķis ir veicināt strauju bioloģisko ražotāju pieaugumu, bet arī konvencionālie mainās. Visticamāk, 2050. gadā starpība starp konvencionālo un bioloģisko būs vien sertifikāts.

– **Eksperti pauž viedokli, ka nosacījumi bioloģiskajai ražošanai, tai izvirzītās prasības nākotnē varētu kļūt vieglāk izpildāmas.**

– Bioloģiskā sabiedrība ir skaidri definējusi savas pamatvērtības. Tās ir nemainīgas. Varētu būt izmaiņas sertifikācijas procesa detaļās,

tomēr pamatvērtības nemainās. Viens no kompromisiem ir ļoti plaši visā Eiropā diskutētais jautājums par pesticīdu atliekvielām bioloģiskajos produktos. *Aloja Starkelsen* tā nav problēma. Mums ir kartupeļu cietes ražošanas pieredze, pārbaudām bioloģiskajos kartupeļos pesticīdus, neesam neko atraduši. *Hiip*, bērnu pārtikas produktu ražotājs ar vairāk nekā desmit gadu bioloģiskās ražošanas pieredzi, aptuveni 15% no piegādātajām izejvielām atrod pesticīdu atliekvielas. Tas nenozīmē, ka nav izaudzēts bioloģisks produkts vai kāds ir šmaucies. Tas nozīmē, ka zeme un industrializācija Eiropas vidienē ir tādā līmenī, ka, pat darbojoties ar bioloģiskajām metodēm, pastāv iespēja, ka produktā būs pesticīdu atliekvielas. Vēl vairāk – pirms pieciem gadiem to bija 10% bioloģisko izejvielu, patlaban jau 15%. Situācija tomēr nekļūst sliktāka, jo laboratorijas, kas meklē atliekvielas, ir izveidojušas vairākkārt jutīgākas to noteikšanas metodes. Atliekvielas patlaban fiksē dažu molekulu līmeni. Vienošanās bioloģiskajai sabiedrībai ir – absolūta nulle nepastāv. Mēs zinām no fizikas, matemātikas, ka nulles nav. Mēs runājam par nulli, likumos tas ir rakstīts, tomēr vismaz vienu atliekvielas molekulu vienmēr var atrast. Nevar veidot sistēmu, ka, balstoties uz analizēs atrasto, nosaka, ir vai nav produkts bioloģisks. Tas ir nepareizi. Nosacījumam jābūt bioloģiskās metodes lietojumam. Un bioloģisko pamatprincipu – gan pret dabas aizsardzību, gan veselību un dzīvnieku labturību – ievērošana. Tas ir vissvarīgākais. Skaļi teikts, tomēr pāreja uz bioloģiskajām darbošanās metodēm izglābs pasauli.

Nav noslēpums, ka pirms 20 gadiem bioloģisko ražošanu izvēlējās, nezinot, kas tas ir. Mums visiem kopā ir jāmainās.

– **Aloja Starkelsen neapšaubāmi ir konkurētspējīgs uzņēmums jau daudzus gadus. Kas ir šīs stabilitātes balsts?**

– Vidzemes zemnieki Alojā kartupeļus ļoti labi prata audzēt jau izsenis. 1937. gadā 45 saimnieki šeit izveidoja kooperatīvu un spirta brūzi. 1984. gadā, kad ieviesa sauso likumu, mazās spirta darītavas likvidēja, tostarp arī Ungurpilī, iekārtas utilizēja. Tolaik mēs piederējām *Latvijas balzamam* (LB). Nezinu iemeslu, tomēr 1974. gadā šeit lēma sākt ražot kartupeļu cieti un izveidoja cietes rūpnīcu. Alojā cietes rūpnīca bija viena no pirmajām, kur darbinieki aizņēmas bankā naudu un no valsts nopirka uzņēmumu. Visos juku laikos nauda devalvējas, varēja gada laikā atdot parādu. 1991. gadā, kad Latvija kļuva neatkarīga, nejauši jau bija uzņemts kontakts ar Zviedrijas zemnieku kooperatīvu, kas arī ražoja cieti. 1991. gadā izveidoja zviedru zemnieku un Latvijas darbinieku kopuzņēmumu *Aloja Starkelsen*. Laika gaitā zviedri investēja un piedāvāja lat-