

Ciemošanās Latgalē vienmēr ir īpaša, jo tur, tuvāk valsts robežai, novadi nekad nav lutināti ar leknām zemēm un bagātām investīcijām, tāpēc tik daudz ir padarīts ar savu darbu, gribu un neatlaidību. Arī LPKS *Vijāni*, metot dažādus attīstības lokus, ar katru gadu palielina gan iepirkto piena apjomu, gan bioloģiskās ražotnes jaudas. Ko nozīmē atrasties trīs simtu biedru kooperatīva priekšgalā? – Stāsta valdes priekšsēdētāja **Aija Kiserovska**.

TEKSTS: Elīna ŠMITE. FOTO: Āris KUNDZIŅŠ

### – Izrādās, ka apkārtnes novadiem ir senas piensaimniecības tradīcijas.

**Aija Kiserovska:** – Jā, jau pagājušā gadsimta 20. un 30. gados šajā apriņķī ir bijušas vairākas pienotavas un piena ražotnes, kas savā starpā ir arī apvienojušās un kooperējušās. Citur Latvijā pirmās piensaimnieku biedrības nodibinājās agrāk, jo Latgale vispār vēlāk iekļāvās valsts saimnieciskajā dzīvē, arī saimniecības bija ar nelielām zemes platībām un mazāku vidējo lopu skaitu. Taču, kad jaudas tika uzņemtas, ražošana un piena pārstrāde arvien pieauga. Par novada piensaimniecības vēsturi vēlamies izveidot arī muzeju mūsu kooperatīva jeb bijušās Vijāņu pienotavas telpās.

### – Pats kooperatīvs radies 90. gados.

– LPKS *Vijāni* dibināts 1993. gadā, kad Augstākā Padome 1992. gadā pieņēma lēmumu mazās pienotavas nodot biedru rokās. Tolaik tā veidojās daudzi kooperatīvi. Kā veiksmīgu piemēru no tiem laikiem minu arī LPKS *Straupe*, kas saglabāja daudz no vecajām iekārtām, kā arī aktīvi modernizējās un šobrīd saviem piena piegādātājiem maksā augstāko cenu. Mūsu kooperatīva stāsts atšķiras – līdz 2000. gadam te notika pārstrāde, pēc tam uz kādu brīdi apstājās. Mani uzaicināja strādāt kooperatīvā 2009. gadā – togad tika savāktas virs 100 t piena. Šis apjoms ar katru gadu ir tikai audzis, un tagad jau ir vairāk nekā 9000 t. Tolaik darba kārtībā bija arī tikai viens kabinets, pašlaik, arī piesaistot dažādus projektus, esam ēku sakārtojuši, lai tajā būtu patīkami uzturēties.

2014. gadā uzsākām bioloģiskā piena pārstrādi mājražotāja statusā un 2015. gada pavasarī izveidojām zīmolu *Bryunaļa*. Izmantojām modernizācijas projektus – iegādājāmies divas nerūsējošā tērauda piena mucas. Vietējā rīcības grupā (Rēzeknes partnerība) īstenojām *Leader* projektus, kam ir augsta atbalsta intensitāte, iegādājāmies pārstrādes iekārtas – pasterizatoru, siera presi, sviesta kūlēju un separatoru. Pēc tam bija nepieciešams transports ar refrīžeratoru.

### – Kāpēc izvēlējāties pārstrādāt tieši bioloģisko pienu?

– Mums ir vairākas bioloģiskās saimniecības, un negribējām šo vērtīgo pienu liet vienā katlā. Pienu savācām vidēji 27 t dienā vasarā un līdz 15 t ziemā. Bioloģiski sertificētas kopā ir ap 38 saimniecībām. Pārējās ir konvencionālās saimniecības – 265, no kurām pienu pārdodam pārstrādātājiem. Arī man pašai ar vīru ir bioloģiskā saimniecība *Pilādži*, kurā ir astoņas govīs. Pienu nododam katru otro dienu. Kooperatīvā pārstrādājam vienu tonnu bioloģiskā piena dienā.

Vēlamies attīstīt *Bryunaļa* zīmolu, jo tā ir iespēja mūsu biedriem maksāt arī vairāk par bioloģisko pienu. Tas pagaidām nav līdz galam īstenojies, jo ir ļoti daudz roku darba, taču cilvēku pirktspēja ir ierobežota. Ar rūpnieciski ražotu produkciju ir grūti konkurēt. Tomēr tā ir mūsu niša, ko vēlamies attīstīt. Es un daudzi mūsu biedri ir zāļi domājuši, tāpēc šī produkcijas līnija saskan ar mūsu pārliecību, gribam piedāvāt klientiem veselīgu produkciju!

Jāņem vērā, ka zāļais *Bryunaļa* logo (tāpat kā *eko lapriņa*) ir uz bioloģiskajiem produktiem, bet brūnais – uz konvencionālajiem jeb tiem, kam ir piedevas, ko neesam varējuši iegādāties bioloģiskas, piemēram, brūklenes vai mellenes. Taču pārstrādei izmantotais piens ir tikai bioloģisks. Savukārt smiltsērķšķu piedeva mums ir bioloģiska, to iepērkam no vietējās saimniecības.

Mūsu produkciju tirgo arī vairākos veikalos Rīgā, to ražojam pēc pasūtījuma – cik piesaka. *Bryunaļa* produkcijai ir salīdzinoši īsi realizācijas termiņi, jo klāt nav konservantu, jābūt pareizai uzturēšanas temperatūrai. Tik lieli, lai ieiētu lielveikalu ķēdēs, vēl neesam.

### – Vai bioloģiskajam pienam ir augstākas kvalitātes prasības nekā konvencionālajam?

– Pienam ir standarta kvalitātes prasības, nekas vairāk. Tomēr bioloģiskajam pienam teju svarīgākas ir organoleptiskās īpašības – garša, smarža, jo nelietojam nekādas mākslīgas piedevas, ar ko kaut ko varētu apslēpt. Mums jā rūpējas, lai pircējam patīk tas, ko viņš saņem, īpaši pirmajā reizē. Viegli šo bioloģiskās produkcijas kvalitāti uzturēt nav!

Mums ir vairākas bioloģiskās saimniecības, un negribējām šo vērtīgo pienu liet vienā katlā.

Mūsu ražotais piens nav homogenizēts, t.i., nav sašķeltas tauku lodītes jeb izjaukta struktūra. Tāpēc arī uz mūsu ražotās produkcijas ir teikts – pirms lietošanas sakratīt, jo ir iespējama noslāņošanās, un tas ir tikai dabīgi. Arī organisms šādu produkciju uzņem labāk. Un homogenizētu saldo krējumu dažkārt nav iespējams sakult.

### – Kam nododāt konvencionālo pienu?

– Pašlaik sadarbojamies ar *a/s Preiļu siers*. Var teikt, ka mēs vienmēr meklējam zemniekam izdevīgāko cenu. Kooperatīvs nav vērst uz peļņu, bet gan uz to, lai kooperatīva biedri saņemtu maksimāli augstāko samaksu par savu pienu. Iepriekš esam sadarbojušies arī ar Lietuvas piena pārstrādātājiem. Zemniekiem galvenais, lai nauda tiek saņemta laikus. Desmit gadu laikā, kopš esmu kooperatīvā, tas arī vienmēr ir izdevies. Paldies mūsu biedriem, kas gados, kad strādājam ar peļņu, tomēr ir nolēmuši to atstāt attīstībai. Tas ir kā drošības spilvens tam, ka varam laikus norēķināties arī tad, ja mūsu sadarbības partneri kavē. Domāju, ka mūsu biedri sajūt mūsu rūpes par viņiem. No kooperatīva var izdevīgāk iegādāties zālāju sēklas, ietinamo materiālu u.c., par ko var norēķināties arī ar atlikto maksājumu.

Jūtam, ka piena iepirkuma cenas pašlaik krītas, vismaz par 10–15 %. Skolas un sabiedriskā ēdināšana pašlaik patērē