



## Kā izvēlēties gaļu

Publicēts: 11.04.2018.

[Informācija plašsaziņas līdzekļiem](#) [Pircēja ceļvedis](#)

*Irita Lāce, Zemkopības ministrijas Pārtikas un veterinārā departamenta eksperte*

Ir klāt pavasaris ar siltu laiku un daudzi ļaudis savos mazdārziņos, piemājas pagalmos un lauku īpašumos sāks grilēšanas sezonu. Var grilēt visu, ko sirds un garšas kārpiņas kāro – gaļu, dārzeņus, zivis, sieru. Šajā reizē stāsts būs par gaļu, jo gaļa ir būtisks pārtikas produkts ļoti daudzu cilvēku ikdienas uzturā. Tāpēc ir svarīgi zināt, kā pareizi izvēlēties gaļu tirdzniecības vietās, vienalga, vai tas būtu lielveikals, centrāltirgus vai maza bodīte.

Žurnālos, TV raidījumos, kulinārajos blogos un soctīklos var atrast daudzu šefpavāru un citu speciālistu ieteikumus, kā pareizi izvēlēties gaļu. Tāpat daudzi no mums vēlas pirkt tieši Latvijas lauksaimnieku ražoto gaļu, nevis gaļu, kas ievesta no citām ES dalībvalstīm. Kā lai zinām, ka iekārotais gaļas gabaliņš droša būs Latvijas prece?

### Gaļas marķējums

Uz liemeņa ir jābūt veselības marķējumam. Liemenis ir dalāms ne vairāk kā sešos gabalos. Tātad maksimums seši veselības marķējumi. Iepērkoties tirgū, ļoti iespējams, ka šādu veselības marķējumu uz liemeņa būs krietni mazāk, jo gaļas sadale notiek tieši tirgū, bet veselības marķējumu uz sadalītā liemeņa gabala ir tiesīgs uzlikt tikai Valsts pilnvarots veterinārārsts kautuvē. Ja esat lēmuši iegādāties fasētu gaļu, tad iepakojumam ir jāsaturs informācija gan par ražotāju vai izplatītāju, gan gaļas izcelsmi un uz iepakojuma jābūt identifikācijas marķējumam.

Veselības un identifikācijas marķējumā ir norādīta izcelsmes valsts (pilns nosaukums vai abreviatūra) un Pārtikas un veterinārā dienesta uzņēmumam piešķirtais atzišanas vai reģistrācijas numurs. Veselības un identifikācijas marķējuma formas, atkarībā no uzņēmuma un iegūstamās gaļas veida, var būt dažādas – ovāls (gaļa, kas iegūta ES atzītā dzīvnieku izcelsmes produktu ieguves uzņēmumā), taisnstūris (gaļa, kas iegūta vietējam tirgum atzītā kautuvē), piecstūris (medijamo dzīvnieku liemeņi, ko piegādā nelielā apjomā), trijstūris (mājputni un zaķveidīgie, ko piegādā nelielā apjomā).

ES normatīvie akti nosaka, ka svaigai, atdzesētai vai saldētai cūkgaļai, svaigai, atdzesētai vai saldētai aitu vai kazu gaļai un svaigai, atdzesētai vai saldētai mājputnu gaļai (vistas, pīles, zosis, tītari un pērļu visticas) ir obligāti jānorāda izcelsmes valsts vai izcelsmes vieta, kā arī informācija, kur dzīvnieks audzēts un nokauts. Prasības liellopu gaļai ir vēl detalizētākas, proti, jānorāda informācija par izcelsmi, jo īpaši par to, kur dzīvnieki, no kuriem iegūta liellopu gaļa, ir piedzimuši, nobaroti un nokauti.

Vēl kāda neformāla, taču būtiska lieta – komunikācija. Labs pārdevējs vienmēr izstāstīs gan to, no kurienes gaļa nākusi, gan ar ko dzīvnieks savā dzīves laikā barots, lai gaļa būtu augstvērtīgāka. Svarīgi ir arī kaušanas apstākļi, maksimāli izvairoties no stresa radīšanas dzīvniekam.

### Gaļa, kas ievesta no citām ES dalībvalstīm

Saskaņā ar statistikas datiem Latvijā audzēta un iegūta gaļa nereti ir dārgāka par importēto, tāpēc patērētāji izvēlas gaļu, kas Latvijā ievesta no citām ES valstīm. Cena tai var būt zemāka, un nereti viešas šaubas, ka tāpēc arī kvalitāte būs zemāka. Šeit bažām nav pamata – prasības visā ES attiecībā uz svaigu, atdzesētu un saldētu gaļu ir vienādas. Daudzviet ES dzīvnieku kautuves ir lielākas, kaušanas līnijas pilnībā automatizētas un kaušanas process notiek ātrāk. Pateicoties šim un citiem faktoriem, ir iespējams noteikt mazākas izmaksas. Ievestās gaļas nekaitīgums un atļauja to lietot cilvēka patēriņam ir izcelsmes valsts veterinārārsta atbildība.

Īsi par kautuvēm

Latvijā ir divu veidu atzītas kautuves – tādas, kurās iegūto gaļu var izplatīt visā ES, un tādas, kurās iegūto gaļu var izplatīt tikai vietējā tirgū Latvijā. Vēl ir mājputnu un zaķveidīgo kautuves, kas izveidotas pie saimniecībām, kurās iegūst mājputnu un zaķveidīgo gaļu nelielos apjomos. Un mednieki, kuri medī un piegādā medījamo dzīvnieku gaļu nelielā apjomā. Visiem gaļas iegūšanas un izplatīšanas veidiem ir savs normatīvo aktu regulējums, un gaļas aprīte reģistrētās tirdzniecības vietās tiek uzraudzīta.

Grīla sezonā ļoti svarīgi neaizmirst par gaļas pietiekamu termisko apstrādi, īpaši medījuma gaļas. Lai izdodas gardi gaļas ēdieni!

<https://www.zm.gov.lv/lv/jaunums/ka-izveleties-galu>