



ŠAJĀ NUMURĀ:

- Par zivju produktiem un zelta, sudraba un bronzas medaļām 2
- Deviņu dīķu karaļvalsts 4
- Inovācijas piekrastes zvejniecībā 5
- Grilē nēģus un strebju zupu Pāvilostas Nēģu svētkos 6
- Iznākusi "Zivsaimniecības gadagrāmata 2022" 7
- Jauna ES pārtikas kvalitātes shēma Latvijā 8



PAR NĒĢIEM – 6.-8. LPP.

AKTUALITĀTES

ZIVSAIMNIECĪBAS IESPĒJAS UN IZAICINĀJUMI NO 2023. GADA

Šajā plānošanas periodā zivsaimniecības nozarei bija pieejami 183,5 miljoni eiro, nodrošinot ieguldījumus zivapstrādē, zvejniecībā, ostās un vietējās kopienās. No 2023. gada Eiropas Jūrlietu, zivsaimniecības un akvakultūras fonda (EJZAF) ieguldījums nozarei plānots 192,7 miljoni eiro. Par paveikto un turpmāk darāmo tika runāts decembra sākumā notikušajā zivsaimniecības nozares konferencē.

Šogad ikgadējā zivsaimniecības konferencē, ko Zivsaimniecības sadarbības tīkla (ZST) pasākumu ietvaros organizēja Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs (LLKC) sadarbībā ar Zemkopības ministriju (ZM), dalībniekus pulcēja gan klātienē Lapmežciema kultūras namā, gan attālināti tiešsaistē. Atklāšanā LLKC valdes priekšsēdētājs Mārtiņš Cimermanis minēja, ka ZST kopā ar nozari ir jau 12 gadus un šajā laikā "iedzīvojušies" virkne nozarei būtisku lietu, sākot no nozares

informēšanas pasākumiem līdz pat gada balvas "Lielais loms" organizēšanai. Citstarp palīdzēts arī nozares neaizsargātākajiem dalībniekiem – piekrastes zvejniekiem, kopīgiem spēkiem panākot īpaša atbalsta pasākuma ieviešanu grantu formā, kur pirmā projektu pieņemšanas kārtā noslēdzās 6. decembrī.

ZM Zivsaimniecības departamenta direktors Normunds Riekstiņš, vērtējot šī plānošanas perioda veikumu, atzīst, ka no nozarei pieejamajiem 183, miljoniem eiro pasākumu īstenotājiem izmaksāti 113,4 milj. Realizācijas procesā vēl ir projekti par 62 milj. eiro, vērtēšanā – par 3,3 milj., bet neizmantoti – 4,8 milj. Vislielākie ieguldījumi veikti zvejas ostu infrastruktūrā (izkraušanas vietas, zivju šķirošana, saldēšana u. c.), zivapstrādē – pievienotās vērtības palielināšanā, veikti ieguldījumi arī miltu rūpnīcās. Šajā periodā īstenoti arī daži inovāciju projekti, no kuriem finansiāli nozīmīgākais bija roņu atbaidīšanas risinājumu meklējums. Nozarei mazāk interesanti

bija zvejas flotes modernizācijas projekti, ņemot vērā EK noteiktos ierobežojumus naudas izmantošanai. ES finansējums izmantots arī kompensējošu maksājumu veikšanai – zvejas darbību pagaidu pārtraukšanas atbalstam, kā arī roņu nodarīto postījumu kompensēšanai piekrastes zvejā.

Attiecība uz zvejniecību ZM vērtējumā sektors ir sabalansēts. Aiz piekrastes joslas zveju veic 40 kuģi, bet piekrastes zvejai ir reģistrētas 598 laivas. Latvijai piešķirtās nozvejas kvotas brētliņām, reņģēm un lašiem tiek apgūtas pilnībā. Mencas zvejojot vairs nedrīkst, tās atļautas tikai piezvejā. Tāljūras zvejā dodas 7 kuģi, pamatā pie Mauritānijas un Marokas krastiem, no zvejas apjomi ir limitēti – vidēji 40 tonnas gadā. Iekšējos ūdeņos, kur makšķernieku lobija ietekmē zvejas iespējas tiek samazinātas, nozveja ir ļoti neliela – 214 tonnas, no šī apjoma lielākā daļa ir nēģi.

► 2. lpp.



Līdzfinansē
Eiropas Savienība




◀ 1. lpp.

Akvakultūras attīstību, uz kuras labajām perspektīvām nākamajā periodā norāda Eiropas Komisija, N. Riekstiņš vērtē kā labu – nozares ieņēmumi pieaug, jo aizvien vairāk tiek audzētas vērtīgās zivju sugas – lai arī karpas joprojām ir populārākās, tomēr pieaug izaudzēto foreļu, paliju, storu, samu apjomi. Lai arī izaudzēto zivju apjoma kāpums pēdējos gados nav straujš (2021. g. tas bija 870 t), tomēr ieņēmumi naudas izteiksmē pieaug būtiski un 2021. gadā sasniedza 3,16 milj. eiro. Latvijā šobrīd darbojas 74 akvakultūras uzņēmumi, kuros nodarbināti 307 cilvēki.

No zivsaimniecības nozares veiksmīgākie ir zivapstrādes uzņēmumi. Tieši kovida laikā īpaši pieauga pieprasījums pēc sagatavotām un konservētām zivīm, apjomam sasniedzot 47,7 tonnas un ieņēmumi bija 154,4 milj. eiro.

Kādas ir zivsaimniecības nozares nākotnes iespējas attīstīties, izmantojot jauno EJZAF? Kā minēts ievadā, finansējuma apjoms nozarei kopumā ir pieaudzis, tomēr arī ES zivsaimniecībai naudas izlietošanā jārēķinās ar ES kopējo – Zaļā kursa – politiku. Tā nosaka ieguldījumus bioloģiskās daudzveidības saglabāšanā, aprites ekonomikā, klimata neitralitātē, nulles piesārņojumā un nozares izturētspējā.

Latvijas sagatvotā Zivsaimniecības rīcības programma (ZRP) 2023.-2027. gadam nosaka trīs prioritātes, kur zvejniecības un ūdens bioloģisko resursu saglabāšanai atvēlēti 67,3 milj. eiro, akvakultūrai, apstādei un tirdzniecībai – 71,9 milj. eiro, bet tās sauktās zilās ekonomikas attīstībai (vietējo rīcības grupu stratēģijām) – 42,6 milj. eiro. Atbalsta pasākumi nākamajā periodā būs līdzīgi kā šajā, tomēr ir jaunumi – ieviests jauns pasākums atbalstam piekrastes zvejā, kam piešķirti 2,3 milj. eiro. Šis pasākums jau tiek īstenots, negaidot ZRP apstiprināšanu EK. Otrs jaunums – ostu infrastruktūrai atvēlēto finansējumu vairāk nekā 18 milj. eiro apsaimniekos Vietējās rīcības grupas.

Plašāk ar zivsaimniecības konferencē runāto varat iepazīties, noskatoties ierakstu LLKC YouTube kanālā: <https://www.youtube.com/watch?v=Lre2BstNOO4> 

Iveta Tomsons, LLKC Apgāda vadītāja



NOVADA GARŠA

Strādā konkursa žūrija

PAR ZIVJU PRODUKTIEM UN ZELTA, SUDRABA UN BRONZAS MEDALĀM

Atzinība, novērtējums, komentāri, medaļa – iespējams, tieši šie vārdi raksturo Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra (LLKC) nu jau trešo gadu organizēto pārtikas produktu kvalitātes un garšas konkursu “Novada Garša”. Konkursā produktus var pieteikt astoņās kategorijās, un viena no tām ir zivju produkti (t. sk. svaigas zivis). Šogad konkursam kopā tika pieteikti 205 produkti no 73 ražotājiem (viens ražotājs var pieteikt vairākus savus produktus). 20 produkti (no 10 ražotājiem) startēja zivju produktu kategorijā, saņemot 11 medaļas.

Bet sīkāk tad par to, kā tad notiek vērtēšana. Dalībai konkursā ir vairāki nosacījumi, bet viens no būtiskākajiem ir tas, ka galvenajai vai garšu veidojošajai izejvielai jābūt vietējas izcelsmes, Latvijā ražotai. Iespējams pieteikt gan svaigu produktu, gan jau gatavu lietošanai – pārstrādātu. Svaigu zivi, piemēram, pavāri pagatavo ar minimālu garšvielu daudzumu, lai žūrijas komisija to var nogaršot un novērtēt. Žūrijas komisijā ir 4–5 pavāri un pārtikas tehnologi, kuri vērtē produkta izskatu, tekstūru, garšu un smaržu klusumā un nezinot, kurš uzņēmums konkrēto produktu ir ražojis un iesniedzis. Tāpat katram žūrijas loceklim ir jāatbild uz 3 jautājumiem (ko es kā žūrijas loceklis iesaku mainīt/uzlabot produkta gatavošanā/ražošanā; kā es šo produktu varu izmantot ēdiena pagatavošanā

un ar ko šis produkts sader kopā?), lai pēc tam šos komentārus un ieteikumus saņemtu arī katrs ražotājs. Pieminēju, ka žūrija nezina, kura ražotāja produktu garšo, kas darīts ar mērķi, lai svarīgākais šoreiz būtu produkts un tā garša, nevis iepakojums vai reklāma, stāsts. Piesakoties konkursā, katrs produkts saņem savu kārtas numuru, produkti tiek piegādāti konkursa organizatoru un gatavošanas un pasniegšanas komandai, lai pie žūrijas nonāktu degustējams produkts. Žūrijas pārstāvis novērtē produktu, izgaršo,

iesniedz vērtējumu, norādot konkrēto kārtas numuru, un tad arī organizatoru komanda var novērtējumus saskaitīt un saprast, vai produkts šoreiz pelnījis medaļu. Zelta godalga ir par produktu, kurš ieguvis maksimālo punktu summu 24–22 punktus (žūrijas locekļu vidējais vērtējums); sudrabs – ja 21–20 punktus, bet bronza – ja 19–18 punktus. Žūrijas locekļu vidējā punktu summa tiek skaitīta katram produktam atsevišķi neatkarīgi no tā, cik daudz katrā kategorijā produktu iesniegts, jo tie netiek salīdzināti savā starpā. Tas nozīmē, ka teorētiski visi iesniegtie produkti var saņemt augstāko godalgu, vai tieši pretēji – nesaņemt nevienu medaļu.

Pēc konkursa rezultātu izziņošanas saņēmām vairākus jautājumus, kur tad šos produktus iespējams iegādāties. Tāpēc sagatavojām informāciju par konkursā startējušiem produktiem, rezultātiem un to, kur tos iespējams iegādāties:

▶ 3. lpp.



Foto: no NG arhīva

Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs,
Rīgas iela 34, Ozolnieki, Ozolnieku pag., Ozolnieku nov.,
LV-3018, tālr. 63050220, admin@llkc.lv, zivjutikls@llkc.lv

WWW.LLKC.LV
WWW.LAUKUTIKLS.LV/ZIVJUTIKLS



Karsti kūpināts zutis no "ND Zutis"



Svītrainais asaris no SIA "Zivju māja Skangali"

◀ 2. lpp.

• SIA "MOTTRA" konkursā startēja ar vairākiem produktiem, no kuriem divi ieguva godalgas – zelta medaļu sterletes kaviārs *MOTTRA Finest Sterlet*, bronzas – karsti kūpināts Āfrikas sams *MOTTRA*. Šo un arī pārējo uzņēmuma ražoto iespējams iegādāties gan uz vietas ražotnē, kas atrodas Ķekavas novadā ("Lāmiņas", Katlakalns, Ķekavas pagasts), iepriekš sazinoties pa tālruni 29234974, gan *SKY, Promo cash&carry, Rimi* lielveikalos.

• SIA "Zivju māja Skangali" piedalījās konkursā ar trim saviem produktiem, kuri visi arī ieguva godalgas – divas bronzas medaļas (svaigs Āfrikas sams un svaiga store) un sudrabu – svaigs svītrainais asaris. Uzņēmuma ražotos produktus var iegādāties elektroniski www.zivjumaja.lv vai sazinoties, sūtot e-pastu uz skangaluzivis@gmail.com, vai zvanot uz telefona numuru 25707979.

• SIA "Hibitech Piebalga" ieguva divus sudraba novērtējumus – svaigā Galilejas sv. Pētera zivs un svaigā Baramundi zivs. Šos un pārējos produktus iespējams iegādāties gan SIA "Hibitech Piebalga" ražotnē "Spurēni", Inešos, Inešu pagastā, Cēsu novadā, iepriekš sazi-

ties pa tālruni 29234974, gan uzņēmumā SIA "Mottra", "Lāmiņas", Katlakalns, Ķekavas pagasts, Ķekavas novads, iepriekš sazinoties pa tālruni 29234974, gan *SKY, Promo cash&carry, Rimi* lielveikalos, kur gan tām kā ražotājs uzrādīts SIA "Mottra", bet ar piezīmi, ka zivis audzētas SIA "Hibitech Piebalga" Latvijā.

• SIA "ND Zutis" ieguva bronzas medaļu karsti kūpinātajam Alūksnes ezera zutim. Uzņēmums šobrīd strādā tikai pēc pasūtījuma – klientiem produkcija līdz trešdienai jāpiesaka telefoniski (29322625), tad ceturtdien zušus nokūpina un piektdien pieved uz Vidzemes un Rīgas pasūtījumu vietām.

• SIA "Vlakon" iesūtīta atdesētā karpa fileja ieguva bronzas medaļu. Toties visu plašo uzņēmuma ražoto produktu klāstu iespējams iegādāties gan uz vietas ražotnē (Zivju pārstrādes cehs, tel. 27291100, e-pasts: vlakonzivis@inbox.lv, <http://www.pertnieki.lv/zivju-parstrade/zivis/>), gan vairākos internetveikalos (www.nuko.lv un www.svaigi.lv), gan dažādos veikalos (Latgalē: Rēzeknes novadā, Sakstagala pagastā, 20 km attālumā no Rēzeknes pilsētas uz Rīgas pusi (autoceļš E22, pie pagrieziena uz Rikavu), Rīgā: SIA "Būņas" (Rīga, Dzirma-

vu 34 a); SIA "ZT" (Krišjāņa Barona iela 45/47, Rīga); SIA "Jumis Jums" (Krišjāņa Barona iela 41/43, Rīga), veikalos "Lats" (Jaunpiebalga, Gaujas iela 21 a; Ropažu iela 50-1, Rīga; Eksporta 14, Rīga, un Vecpiebalgā, kā arī šādos veikalos: SIA "Egliss" (Daigavas prospekts 38, Ikšķile), SIA "Jills" (Varakļāni, 1. maija laukums 3) un SIA "RIX Master" (Jūrmalas iela 14, Piņķi)).

• Ar uz ogļēm ceptiem nēģiem startēja divi uzņēmumi – SIA "Krupis" ražotais produkts ieguva bronzas godalgu, toties SIA "Zibs" ražotais – sudraba. SIA "Zibs" produkciju tirgo uz vietas Carnikavā (Šosejas 15), toties piektdienās pie Rimi Nīcgales ielā Rīgā un piektdienās, sestdienās pie Rimi "Apelsīns" Ādažos.

• Šogad tikai pāris punktu līdz godalgām pietrūka SIA "Zvejnieku sēta – Dieniņas", SIA "GMS" un SIA "BLUE CIRCLE". SIA "GMS" produkciju iespējams iegādāties, sazinoties ar ražotni telefoniski (29289686), toties "BLUE CIRCLE" arktiskās palijas iespējams iegādāties Rimi, Stockmann, SKY, Promo Cash&Carry veikalos.

Kā redzams, vietējās zivju iegādes iespējas ir plašas – gan tādiem pircējiem, kuri vairāk iecienījuši lielveikalu apmeklējumu, gan iepirkšanos e-vidē, gan arī tādiem, kuri gatavi velīt laiku individuāliem pasūtījumiem. Parasti jau svētku laikā, kas strauji tuvojas, mēs meklējam ko citādāku, ko īpašu, tai skaitā arī vietējo produkciju. Aicinājums arī ikdienā izvēlēties vietējos produktus gan no rakstā minētajiem zivju audzētājiem un pārstrādātājiem, gan arī citiem, kuri atrodami katalogā www.novadagarsa.lv. **ZI**

LATVIJAS PĀRTIKAS PRODUKTU KVALITĀTES KONKURSS 2022

SIA MOTTRA
STERLETES KAVIĀRS
MOTTRA FINEST STERLET



Sterletes kaviārs *MOTTRA Finest Sterlet*

Elīna OZOLA,
LLKC Lauku attīstības
nodaļas vadītāja
e-pasts:
elina.ozola@llkc.lv
tālr. 63050220

AKVAKULTŪRA

DEVIŅU DĪĶU KARALVALSTS

Lauksaimniecības un zivsaimniecības ģimenes uzņēmums SIA "GMS" Alūksnes novada Ziemera pagasta "Lūdiķos-1" attīsta zivsaimniecību jau vairāk nekā desmit gadu, saimniecisko darbību pakāpeniski paplašinot ar citiem lauksaimniecības veidiem.

Uzņēmuma saimnieks Uldis Bērziņš stāsta, ka SIA "GMS" ir dibināta 2010. gadā ar nodomu izveidot akvakultūras uzņēmumu. Sākotnēji tas bija nekustamais īpašums ar nelieliem dīķiem, kas, izmantojot Eiropas Savienības fondu publisko finansējumu, pilnveidots, uzlabots, aprīkots ar hidrotehniskajām būvēm, kā arī izveidots zivju inkubācijas cehs. Darbība ietver gan ikru inkubāciju, gan zivju kāpuru un mazuļu pieaudzēšanu līdz dīķsaimniecībā izmantojamām zivīm.

Paplašinot saimniecisko darbību ar mērķi pilnvērtīgāk apsaimniekot nekustamo īpašumu un gūt papildus ienākumus, uzsākta arī gaļas liellopu audzēšana un paralēli izveidots briežu dārzs. "Tas nodrošina lopkopībā un lauksaimniecībā neizmantojamo zemju platību pilnvērtīgu apsaimniekošanu un rada pienesumu uzņēmumam," vērtē saimnieks. Kopumā uzņēmums apsaimnieko 78 hektārus zemes, no kuras lielāko daļu – 19 hektārus – aizņem briežu dārzs, zivsaimniecība – 11,2 hektārus. Platības ir iežogotas, lai saimniecību maksimāli pasargātu no zaudējumiem, ko var radīt gan cilvēkfaktors, gan savvaļas dzīvnieki.

Deviņu dīķu saimniecība

Akvakultūras saimniecība sastāv no āra dīķsaimniecības un recirkulācijas sistēmas, kas ir izveidota ēkā. Dīķsaimniecībā ietilpst deviņi dīķi, no kuriem seši izveidoti kaskādē un viens otru papildina. "Tas krietni ierobežo dīķu nolaišanas iespējas, proti, nevaram izvēlēties vidējos no kaskādes, jo nolaišana jāveic secīgi. Toties tas dod papildus uzdevumu prātīgi un mērķtiecīgi aprēķināt zivju resursus – ko kurā dīķī laist, kādā veidā plānot pieaugumu un dīķu nolaišanu, lai būtu zivis realizācijai," stāsta U. Bērziņš. Pārējie trīs dīķi tiek izmantoti mazuļu, kāpuru pieaudzēšanai un vaislas materiāla ievākšanai un izturēšanai. Tos iespējams jebkurā laikā nolaist pilnībā, samazināt ūdens apjomu vai turēt noteiktajā augstu-



Saimniecības piedāvājumā ir plašs izaudzēto zivju klāsts, attēlā – Uldis Bērziņš ar stori, kas ceļos pie klienta

mā, lai nodrošinātu zivju augšanai nepieciešamos ekosistēmas parametrus.

Dīķsaimniecība strādā polikultūras režīmā, proti, vienā dīķī atrodas vairākas zivju sugas. "Stori turam kopā ar foreli, jo tām ir līdzīga barības bāze, savukārt ūdens temperatūras un skābekļa atšķirīgās prasības tām nodrošina dīķu struktūra. Dīķsaimniecībā aug arī karpas, līņi, zandarti, mazliet sīgas un Eiropas sami, kuri "cīnās" ar karūsām un priecē maksšķerņiekus. Lielākais sams, kas saimniecības dīķos noķerts, svēra mazliet vairāk par 5 kilogramiem," ar saimniecību iepazīstina U. Bērziņš.

Būtiski, ka visos dīķos ir hidrotehniskās būves, kas nodrošina dīķu nolaišanu un zivju savākšanu. "Šis process ir viens no darbietilpīgākajiem un grūtākajiem visā zivsaimniecības procesā, jo tas prasa fizisko spēku un cilvēkresursus. Vienam vai divatā to paveikt ir grūti, jo zivju apjoms dīķos ir liels un, uzsākot šo procesu, gandrīz nav iespējams to atstāt ilgstoši nepabeigtu. Darbietilpīgais process ietver zivju šķirošanu pa sugām, pēc svara un kvalitātes. Darbs ir fiziski smags un atbildīgs, jo no tā tiešā veidā ir atkarīga ienākumu sadaļa uzņēmumam," stāsta saimnieks.

Inkubācijas cehs – zivsaimniecības stūrakmens

Savukārt recirkulārs ir vieglāk kontrolējams, uz to neiedarbojas ārējie faktori, izņemot vienu, kas ir nepārtraukta elektrības padeve un kuru īpašnieks pats nevar ietekmēt. "Ir uzstādīti jaudīgi un moderni ģeneratori, bet arī to reaģēšanas

ātrums ir 3 sekundes, kas lielākas jaudas agregātiem var nodarīt neatgriezenisku postījumu. Līdz ar to nekvalitatīvs elektroenerģijas pakalpojums ir recirkulārās sistēmas lielākā problēma, un arī mūsu saimniecība ar to regulāri saskaras. Tā nesusi zaudējumus 30 000 eiro apmērā," stāsta U. Bērziņš. Viņš gan nesamierinās, turpinot jau pirms vairākiem gadiem uzsāktu komunikāciju ar elektroenerģijas pakalpojuma nodrošinātāju, taču tā veiktie strāvas padeves kvalitātes uzlabojumu projekti pagaidām nav nesuši vajadzīgo rezultātu. Pakalpojums nav kvalitatīvs plašākā reģionā, un U. Bērziņš pieļauj, ka situācija ir problemātiska arī citviet Latvijā, aicinot uzņēmējus pievērst tam uzmanību.

Energoresursi ir viens no uzņēmuma svarīgākajiem resursiem, ko izmanto inkubācijas cehs, kas savukārt ir stūrakmens zivsaimniecībai, jo nodrošina iespēju salīdzinoši kontrolēti plānot realizāciju un ienākumus. "Sākoties energokrīzei, cipari elektrības rēķinos piespieda rīkoties. Pārskatījām par ES fondu līdzekļiem iegādātos sūkņus un aizstājām tos ar krietni modernākiem, kas pielāgojas ūdens plūsmai, tādējādi nodrošinot vajadzīgo ūdens apjomu un samazinot elektrības patēriņu. Pagaidām vēl esam saglabājuši granulu apsildes iekārtas, taču, ņemot vērā atjaunojamās enerģijas attīstību, tuvākajā nākotnē, piesaistot Eiropas finansējumu, plānojam paši uzsākt enerģijas ražošanu, nodrošinot vismaz 70 procentus no uzņēmumam vajadzīgās," plāno saimnieks.

► 5. lpp.

4. lpp.

Jautāts, kas ir nozīmīgākais, sekojot līdzī piedāvātajām iespējām ES līdzekļu apguvē, U. Bērziņš iesaka Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra (LLKC) organizētos seminārus, kas dod tiešāku un precīzāku priekšstatu par interesējošo tēmu. Tikpat aktīvi zivsaimnieks apmeklējis arī LLKC praktiskos seminārus akvakultūrā, un sauc to par savu labāko zivsaimniecības augstskolu. Pieredze gūta arī citās zivsaimniecībās Latvijā un ārzemēs, tādēļ arī U. Bērziņš labprāt dalās pieredzē, nozares saimniecības uztverot nevis kā konkurentus, bet kā sadarbības partnerus.

Daudzveidīga realizācija

SIA "GMS" savu zivsaimniecības produkciju realizē visdažādākajā veidā: klienti ir māsaimniecības, kas iegādājas mazuļus savām dīksaimniecībām; zivju audzētāji, kuri neveic mazuļu inkubāciju; zivju mazuļu pieaudzētāji līdz pārtikas produkcijas zivīm; restorāni, ēdināšanas uzņēmumi un privātpersonas, kam realizē lielās zivis.

Ģeogrāfiski tā ir visa Latvijā, kā arī – Igaunijā, kas saimniecībai ir salīdzinoši tuvas kaimiņos. Uzņēmums ir reģistrējies arī "Novada Garšas" katalogā.

SIA "GMS" ir ģimenes uzņēmums, kurā ar visiem, vairāku nozaru darbiem, tiek galā pati ģimene. Ulda Bērziņa un dēla Klāva pārziņā ir visi ikdienā saimniecībā veicamie darbi, savukārt uzņēmuma saimniece Solvita Bērziņa lielākoties iesaistās smalkākajos darbos – piemēram, ikru un kāpuru šķirošanā, jo tur, kā pajoko saimnieks, vajadzīga labāka nervu sistēma un pacietība.



SIA "GMS" saimnieko Alūksnes novada Ziemera pagasta "Lūdiķos-1"

"Darba rokas ārpakalpojuma veidā tiek "pieslēgtas" brīžos, kad notiek dīķu nolaišana un zivju šķirošana," saka U. Bērziņš.

Rūpējas par ūdens kvalitāti

"Ikdienas lietošanā zivs ir dārga. Manuprāt to var risināt ar izglītojošiem pasākumiem, kas sekmēs akvakultūras attīstību. Pilnvērtīgi izmantojot sev pieejamos resursus – mazdārziņus, lauku sētas vai citus īpašumus, katrs uzņēmīgs saimnieks ar vēlmi un vajadzīgo izpratni par procesiem var tikt pie sava zivju resursa, izaudzējot kādus 20 līdz 50 kilogramus zivju gadā savam patēriņam," uzskata U. Bērziņš.

Te gan ir svarīgi pievērst uzmanību ūdens kvalitātei, un saimniekam šajā ziņā ir kāds pagaidām maz pielietots praktisks padoms. Ņemot vērā, ka rudenī un ziemā ūdens kvalitāte lielākoties nav problēma, vasarā, sasniedzot augstu ūdens temperatūru, ūdenī izšķīdušā skābekļa līmenis krietni samazinās, kas rada zivīm sliktu pašsajūtu un var novest pat pie slāpšanas. Lai no tā izvairītos, Bērziņu dīksaimniecībā jau trešo gadu sadarbībā ar zivsaimniecības uzņēmumu SIA "Verbus" tiek pielietota inovatīva tehnoloģija kurā tiek izmantota mikroaļģes hlorella suspensija. Tehnoloģijas pamatā ir viensūnu mikroaļģes – brīnumainā spēja "izēst" no dīķa ūdens zivīm kaitīgas vielas (fosfora un slāpekļa savienojumus un CO₂) un saražot molekulāro skābekli lielā daudzumā. "Tas nozīmē, ka pavasarī dīķos ielaižam mikroaļģes koncentrātu, kas strauji uzlabo un stabilizē ūdens kvalitāti, sevišķi karstajā laikā nodrošinot ūdenī izšķīdušā skābekļa līmeni," iesaka U. Bērziņš. **ZI**

Sandra Apine, teksts un foto

INOVĀCIJAS

INOVĀCIJAS PIEKRASTES ZVEJNICĪBĀ

Sākot jau ar 2023. gadu, arī piekrastes zvejniekiem būs iespēja īstenot inovāciju projektus.

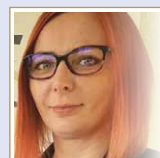
Inovācijas ir jauns vai uzlabots produkts (preces, pakalpojuma vai metodes) vai process. Tiem tiek uzlabotas praktiskās īpašības, mainīts lietošanas veids. Kā arī šajos projektos tiek izpētītas inovatīvo produktu vai procesu tehniskās un ekonomiskās īstenošanas iespējas. Pasākuma ietvaros tiek sniegts atbalsts inovāciju veicināšanai un pilotprojektiem.

Piekrastes inovāciju viena projekta finansējums var būt līdz 200 000 EUR, un tam ir 100% atbalsta intensitāte. Kā arī šajos projektos ir paredzēts, ka varēs segt izdevumus zvejniekiem, kas saistīti ar projekta uzdevumu veikšanu.

Lai zvejnieki varētu nodarboties ar praktisko inovāciju, tad projekta pieteikumus sagatavos, iesniegs un visu dokumentāciju kārtos Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs (LLKC). Lai sekmīgi īstenotos šī LLKC un piekrastes zvejnieku sadarbība, noteikumi paredz, ka projektu LLKC sagatavo un īsteno sadarbībā ar piekrastes zvejnieku biedrību.

Plašāk ar noteikumiem un prasībām varat iepazīties 2022. gada 15. novembra MK noteikumos Nr. 722.

Ja jums ir idejas vai ieceres – droši vērsieties Zivsaimniecības sadarbības tīklā (tālr. 28304909; e-pasts: kristaps.gramanis@llkc.lv). **ZI**



Liene FELDMANE,
LLKC Zivsaimniecības
nodaļas projektu vadītāja
e-pasts:
liene.feldmane@llkc.lv
tālr. 63050220

NĒĢU DIENA

GRILĒ NĒĢUS UN STREBJ ZUPU PĀVILOSTĀS NĒĢU SVĒTKOS

Pēc divu gadu pārtraukuma Pāvilostas novadpētniecības muzeja pagalmā vienā no novembra sestdienām atkal norisinājās tradicionālā Nēģu diena – ekskluzīvās delikateses svētki. Saulainie laikapstākļi, smaržīgi grilētie nēģi un uz dzīvās uguns vārītā nēģu zupa apmeklētājus vilināja straumēm.

Cilvēki kā izslāpuši

Pēdējos divus gadus Nēģu diena izpalika Covid ierobežojumu dēļ, pagājušajā gadā nēģu grilēšana un zupas vārīšana notika vien Pāvilostas ziemas tirdziņā, taču šogad pasākums atgriezās ar jaunu spar – papildus nēģu pagatavošanas meistarklasei un zupas vārīšanai muzeja pagalmā norisinājās arī radošās darbnīcas bērniem, vecākiem ar bērniem bija iespēja apmeklēt mobilo darbnīcu “Bērnam droša māja”, savukārt muzeja otrajā stāvā bija skatāma filma par zveju Vidzemē, arī muzeja Tīklu mājā, izmantojot 3D brilles, bija skatāma filmiņa par zveju.

“Šogad mēs uztaisījām plašāku programmu un esam ļoti priecīgi, jo redzam, ka cilvēki pēc šiem diviem gadiem ir kā izslāpuši. Nedomājām, ka būs tik daudz ļaužu!” redzot muzeja pilno un dzīvīgo pagalmu, priecējās Pāvilostas novadpētniecības muzeja vadītāja un galvenā Nēģu dienas organizatore Irina Kurčanova.

Īpašu uzmanību šoreiz saistīja arī muzeja pagalmā novietotais akvārijs ar dzīvīem, vēl no paša rīta zvejotiem



Foto: Andris Gerisovs

Visi nēģīši izzvejoti no Sakas upes, kura plašajā Dienvidkurzemes novadā ir vienīgā ūdenstilpe, kur tos atlauts zvejoj

nēģiem. Šo ideju organizatori aizņēmušies no nēģu svētkiem Salacgrīvā, kur savulaik devušies pieredzes apmaiņas braucienā. Tur akvārijs apskatei atradies blakus Svētūpei.

I. Kurčanova pastāstīja, ka Nēģu diena tradicionāli tiek rīkota, lai pagarinātu tūrisma sezonu Pāvilostā, turklāt jāņem vērā arī tas, ka šogad šis pasākums norisinājās laikā starp valsts svētkiem – 11. un 18. novembri. “Tā kā Nēģu svētki iekrīt patriotiskajā nedēļā, šogad mums ir moto: Latvijas garšas un amatu prasmes. Tagad cilvēkiem būs nēģi uz svētku galda arī 18. novembrī,” sacīja I. Kurčanova, uzsvērdama, ka no šī pasākuma labums nākot arī vietējiem uzņēmējiem, sevišķi jau zvejnieku saimniecībām “Saiva” un “Kaija”.

Nespēj vien gatavot

Savu meistarklasi nēģu grilēšanā demonstrēja zvejnieku saimniecības “Saiva” pārstāvji. “Šim pasākumam nēģus krājām kādu pusotru mēnesi. Katru dienu gājām un pa kādam kilogramam vai diviem izcēlām – var teikt, ka nekā daudz nebija. Šorīt no rīta aizgājām uz upi, un bija tās zivis!” par pēdējā brīža veiksmīgo lomu priecējās “Saivas” īpašnieks un garšu meistars Valērijs Kurčanovs.

Te veidojās garas rindas, jo sabraukušie tā vien kāroja nogaršot tikko pagatavotās, siltās delikateses. Nēģi jau tad būtu pietikuši, bet, ņemot vērā lielo pieprasījumu, visi pie tiem tomēr netika. “Uz Nēģu svētkiem jau ir tā, ka cilvēks atbrauc, grib to nēģi nobaudīt, pagaršot, bet tagad mēs fiziski nevaram paspēt pagatavot. Būs jāatvainojas cilvēkiem, ka tāda situācija sanākusi,” atzina V. Kurčanovs.

Spriežot pēc garajām rindām, nēģi vēl joprojām ir pieprasīti, pat par spīti savai cenai. “Ir tādi, kas pastāvīgi katru gadu ņem pa vienam trauciņam. Iepriekšējos gados viss bija labi ar visu kovidu – vai nu cilvēki bija ietaupījuši, sēžot mājās un nekur ārā neejot, vai nu vēl kā, bet tad viņi bija laimīgi, ka viņiem pieveda kādu zivtiņu klāt,” pastāstīja “Saivas” īpašnieks.

Līdzīgi kā pie grilētajiem nēģiem, cilvēku rinda veidojās arī pie zupas katla. Pāvilostā tā tiek gatavota pa savai gaumei. “Tā kā mēs paši viņu vārām, zupa ir Pāvilostas gaumē. ▶ 7. lpp.



Pie zupas gatavošanas strādāja vairākas čaklās bitītes. Priekšplānā redzama Aiga Cābele, aiz viņas – Sandra Tetere. Zupas ēdāju bija tik daudz, ka beigās visiem karstā viruma tomēr nepietika

Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs,
Rīgas iela 34, Ozolnieki, Ozolnieku pag., Ozolnieku nov.,
LV-3018, tālr. 63050220, admin@llkc.lv, zivjutikls@llkc.lv

WWW.LLKC.LV
WWW.LAUKUTIKLS.LV/ZIVJUTIKLS

6. lpp.

Mēs to vārām tikai ar burkāniem, kartupeļiem, sīpoliem, ķiplokiem un garšvielām, pašas beigās pieliekam ceptus nēģus. Nēģis jāvāra tik ilgi, kamēr zupa uzmet burbuli,” receptē dalījās zupas galvenā pavāre un Pāvilostas kultūras nama vadītāja Silva Vārsberga.

Nēģu zupai iestrādnes tika sagatavotas jau iepriekšējā dienā un šoreiz zupa tika gatavota uzlabotā versijā, pievienojot “Dzintara” kausēto sierīņu. “Latvijas garšas taču ir jāgaršo!” uzsvēra I. Kurčanova. Viņa norādīja, ka latvieši jau izsenis bijuši nēģu ēdāji un naski tos turpina baudīt vēl joprojām.

“Lietuvieši un igauņi nēģus tik daudz vairs nepazīst. Skandināvijā un Krievijā arī tos ēd, bet viņiem ir citādākas receptes, kur ar etiķi taisa. Salacgrīvā vāra nēģu soļanku, tā ir pilnīgi citādāka. Mēs zupā liekam uz ogleņiem ceptos nēģus, un tur ir tas smeķis. Ja viņš ir katlā uz uguns apcepts, turklāt uz dzīvās uguns svaigā gaisā, tad tā garša uzreiz ir citādāka.”

Arī gardās zupas visiem, diemžēl, nepietika. “Pāri par simts litriem jau ir izvārīts un izēsts. Nevienam gadu nav iespējams visus pabarot un visu Latviju jau nepabarosim!” noteica S. Vārsberga.

Vismaz pagāršot

Uz Nēģu dienu Pāvilostā bija ieradusies ļaudis no dažādām Latvijas un Kurzemes pusēm. Vesels autobuss nēģu baudītgrībētāju bija atbraucis pat no Talsiem.

Liepājnieks Edgars bija speciāli braucis, lai nogaršotu nēģus, tāpēc gatavs izstāvēt garo rindu. “Citu variantu jau nav. Te tikai nevar dabūt tos, kurus es gribētu – tos, kuri želejā,” noteica vīrietis.

Daudzi no pasākuma devās prom ar baltām kulītēm, kurās smaržoja nupat iegādātie nēģi no zvejsaimniecības “Kaija”. “Katru dienu jau nēģus neēd, tāpēc reizēm var arī kaut ko tādu pagāršot. Gribēju bišķiņ paskatīties visu notiekošo un interesēja arī tā nēģu zupa – garšoja labi,” pastāstīja ventspilniece Indra.

Kuldīdznieki Mairita un Edgars uz Pāvilostu regulāri braucot atpūsties un vienkārši pastaigāt, bet svētku nēģus gan viņi šeit nebija iegādājušies. “Kuldīgā lētāk ir,” abi noteica.

Grobiņniece Inese, kura pirmo reizi apmeklēja Nēģu dienu, bija paguvusi izstāvēt rindu pie zupas katla un to atzina esam garšīgu. “Nēģu zupu es nebiju ēdusi. Es visādas citādākas zupas esmu ēdusi un man vienmēr gribas ko jaunu pagāršot un pabaudīt. Ar dziesmu rinda arī kaut kā ļoti ātri pagāja uz priekšu,” viņa smaidot pastāstīja.

Arī liepājniece Dace Kapiņa uz Nēģu dienu bija ieradusies pirmo reizi. “Man ir labi draugi, kuri painformē par notikumiem, un gribēju ar ģimeni kopā pavadīt sestdienu. Te arī bērni var laiku pavadīt savā nodabā.” **ZI**

Agnese Grīnberga,
laikraksts “Kurzemes Vārds”



Zvejnieku saimniecības “Saiva” īpašnieks Valērijs Kurčanovs (pa kreisi) kopā ar savu palīgu Eināru Vārsbergu strādāja vaiga sviedros, lai sanākušie tiktu pie tik ļoti kārotā garduma – karsti grilētajiem nēģiem



Īpašais Nēģu dienas “ekspozīcija” bija akvārijs, kurā visādi locījās un stāipījās vēl no paša rīta nozvejotie nēģi. Īstus un dzīvus daudzi tos redzēja pirmo reizi

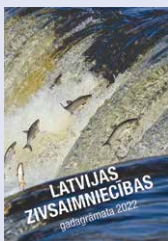
GADAGRĀMATA

IZNĀKUSI “ZIVSĀIMNIECĪBAS GADAGRĀMATA 2022”

Ar Eiropas Jūrlietu, zvejniecības un akvakultūras fonda un Zemkopības ministrijas atbalstu Valsts Zivsaimniecības sadarbības tīkls izdod “Latvijas Zivsaimniecības gadagrāmatu”. Šis ir gadagrāmatas izdošanas 26. gads, un tā jau tradicionāli ir kļuvusi par ceļvedi zivsaimniecības nozares aktuālajos jautājumos.

Grāmatas tirāža – 1000 eksemplāru – tiks izplatīta bez maksas zivsaimniecības nozares iestādēm, dienestiem, sabiedriskajām organizācijām un uzņēmumiem – zvejas, zivju produktu apstrādes, zivkopības privātajām kompānijām utt., kā arī bibliotēkām.

Rakstos apskatītas zivsaimniecības pārvaldes un kontroles aktualitātes,



kā arī lasītāji tiek informēti par Zivju fonda projektiem un konkursa “Lielais loms” rezultātiem.

Grāmatas visplašākā sadaļa par Zveju un zivju resursiem, kur zinātniskā institūta “BIOR” speciālisti informē

par zivju krājumiem un zvejas iespējām 2023. gadā, tiek apskatīti arī tādi temati kā Ventas lašu populācijas saglabāšana, retu, aizsargājamo zivju un vēžu sugu konstatēšana ar vides DNS, informācija par Latvijas iekšējiem ūdeņiem u. c.

Ikgadēji lasītāji zivju produkcijas un tirgus sadaļā var iepazīt zivju tirdzniecības tendences. Šogad arī informācija par zivju patēriņu Latvijā un pasaulē.

Zivkopības sadaļā praktiska informācija par zivju audzēšanu – gan kā

izaudzēt karpu vienā sezonā, gan karstuma ietekmi uz foreļu audzēšanu u. c.

Makšķerēšanas sadaļā informācija par “Noķer un atlaid” principu un ar to saistītā pētījuma rezultātiem, kā arī atskats uz šogad paveikto darbā ar jauniešiem.

Vēstures sadaļā šogad galvenais varonis ir nēģis.

Grāmatas nobeigumā, kā katru gadu, apkopota nozarei aktuāla statistika par notiekošo zivsaimniecībā, par kvotām, nozvejām, tirgus rezultātiem un arī zivju izlaišanas statistika.

Par grāmatas saņemšanu interesēties Valsts Zivsaimniecības sadarbības tīklā: zivjutikls@llkc.lv, tālrunis 28304909.

Grāmata pieejama arī elektroniskā versijā www.zivjutikls.lv **ZI**

Kristaps Gramanis,

LLKC Zivsaimniecības nodaļas vadītājs

PĀRTIKA

JAUNA ES PĀRTIKAS KVALITĀTES SHĒMA LATVIJĀ

Latvijai nozīmīga kļuva 22. novembra diena ar Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicēto Komisijas īstenošanas regulu 2022/2280 par nosaukuma “Salacgrīvas nēģi” ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā. Latvija kļuva bagātāka par vēl vienu Eiropas līmeņa pārtikas kvalitātes shēmu, papildinot tādus nosaukumus kā “Jāņu siers”, “Salināta rudzu rupjmaize”, “Latvijas lielie pelēkie zirņi” un citi.

Process no idejas līdz realizācijai nevienai shēmai nav bijis viegls. Piemēram, Aizsargātas cilmes vietas nosaukumam “Latvijas lielie pelēkie zirņi” no pieteikuma līdz lēmuma pieņemšanai pagāja 44 mēneši. Arī pati produkta nosaukuma reģistrācijas kārtība ir strikti noteikta: 1) ražotāji apvienojas grupā, vienojas par nosaukumu, gatavo noteiktas formas pieteikumu; 2) grupas sagatavotais pieteikums tiek iesniegts Pārtikas un veterinārajam dienestam (PVD) izskatīšanai; 3) PVD izsludina 1 mēneša iebilduma procedūru nacionālajā līmenī; 4) PVD nosūta EK; 5) EK izskata pieteikumu, pieprasot skaidrojumus, papildinājumus; 6) EK izsludina 3 mēnešu iebilduma procedūru ES līmenī; 7) EK pieņem lēmumu un izdod regulu.

Prieks, ka beidzot ražotāju grupas ilggadējais darbs devis vēlamu – Eiropas Komisijā ir reģistrēts produkts “Salacgrīvas nēģi” Aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu (AĢIN) shēmā, par ko ir pieņemta Eiropas Komisijas regula. Lai “Zivju Lapas” lasītājus iepazīstinātu ar vēsturi, kā tika panākts šis rezultāts, aicināju uz sarunu vienu no biedrības “Salacgrīvas nēģi” dibināšanas iniciatoriem Gundaru Bendrātu, SIA “Kurzeme GB” vadītāju.

J. Kravalis: – Gundar, vēlos pateikties par pacietību un atbalstu idejai! Aicinu kopīgi atcerēties 2018. gada nogali, kad uzsākām darbu pie biedrības “Salacgrīvas nēģi” reģis-



trācijas. Toreiz nepietika ar manu kā Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra darbinieka iniciatīvu, vajadzēja arī atbalstu no ražotājiem.

G. Bendrāts: – Jā, tad spējām apvienoties nākotnes vārdā. Protams, bija nepieciešams izskaidrošanas darbs par ieguvumiem, un atbalstītāji pamazām uzradās, pārstāvot gan visu taču zvejniekus, gan arī cepējus. Mūsu mērķis nebija uzreiz piesaistīt maksimāli lielu biedru skaitu, bet apvienot dalībniekus, kas ražo produktu. Aleksandrs no 1. tača atvēlēja telpas biedrības dibināšanas sapulcei, kurā pieņemām svarīgus lēmumus, lai mērķi varētu sākt īstenoties.

– **Atceros tās dienas ar gandarījumu, taktika tiešām bija izvēlēta pareiza, mēs abi varējām raiti strādāt pie biedrības reģistrācijas procesa un 2018. gada 12. decembrī tas tika pabeigts.**

– Tālākais jau bija vienotas darbības jautājums, kopīgi PVD izgājām sertifikāciju, gatavojām pieteikumu EK, labojām un papildinājām prasīto no Briseles. Un pacietīgi gaidījām.

– **Vai tirdzniecības vietās izjūta ma atšķirīga attieksme pret ES pārtikas kvalitātes shēmas produktu?**

– Varbūt labāk to pastāstīšu ar Rīgas Centrāltirgus piemēru – Carnikavas nēģus katrs tirgotājs cenšas sasaistīt ar šo AĢIN zīmi un pielikt

pāris eiro pie kilograma cenas. Arī ārzemnieki, kuru valstīs ir ļoti populāras šīs shēmas, pievērš lielāku uzmanību Latvijas produktiem ar šīm zīmēm.

– **Kādi varētu būt ieteikumi, vēlējumi ražotāju grupas dalībniekiem?**

– PVD ne retāk kā reizi gadā pārbauda grupas dalībnieka produktu atbilstību specifikācijai. Droši jāvaicā neskaidrais dienesta darbiniekiem, lai veiksmīgi pildītu prasīto. Vēlu izmantot iegūto, ražīgi strādāt pie produkta tirdzniecības un popularizēšanas, radot augstāku pievienoto vērtību, kā arī saņemt pelnīto valsts atbalstu par dalību pasākumā.

Vēlēsim veselību un veiksmi ražotāju grupas dalībniekiem! **ZI**



Jānis KRAVALIS,
LLKC Zivsaimniecības
nodaļas projektu vadītājs
e-pasts:
janis.kravalis@llkc.lv
tālr. 27763321

Zivju Lapa

SAGATAVOTA
Latvijas Lauku konsultāciju
un izglītības centra Apgādā
Rīgas iela 34, Ozolnieki,
Ozolnieku pag., Ozolnieku nov.,
LV-3018
tālr.: 63050220
Iespēsts “United Press Tipogrāfija”
Citējot un/vai pārpublicējot izdevuma
“Zivju Lapa” rakstus, atsaucē
obligāta. Pārpublicēšanai jāsaņem
Apgāda rakstiska atļauja.



Līdzfinansē
Eiropas Savienība

