



**LIETUVOS RESPUBLIKOS SEIMO NARĖ**  
**AGNĖ ZUOKIENĖ**

Kodas 8860529 Gedimino pr. 53, LT- 01109 Vilnius Tel. (8-5) 2396700  
El.p. Agne.Zuokiene@lrs.lt

Lietuvos pramonininkų konfederacijos  
Konkurso „Lietuvos metų gaminys 2009“  
Vykdomajai direkcijai

2010 01 26 Nr.

**DĖL INFORMACIJOS APIE KONKURSE "LIETUVOS METŲ GAMINYS 2009" LAIMĖJUSĮ  
GAMINĮ**

Labai sveikinu konkurso „Lietuvos metų gaminys“ ideją ir džiaugiuosi, jog Lietuvos pramonininkų konfederacija, organizuodama konkursą, siekia skatinti Lietuvos gamintojus kurti aukštos kokybės produkciją, galinčią konkuruoti Lietuvos bei užsienio rinkose, informuoti vartotojus apie galimybę įsigyti patikimą, kokybišką, gamtai draugišką ir visais požiūriais saugų lietuvišką gaminį, skatinti Lietuvos žmones rinktis lietuvišką prekę. Vis dėlto, norėčiau atkreipti dėmesį į vieną gaminį - *SLIM DRIVE vynuoginių-citrinų skonio sorbetą su L-karnitinu* (AB „Klaipėdos pienas“), konkurse „Lietuvos metų gaminys 2009“ vertinimo komisijos sprendimu įvertintą bei apdovanotą aukso medaliu (maisto pramonės- žuvies, duonos, alkoholinių gėrimų, konditerijos grupėje).

Į mane, kaip į LRS Sveikatos reikalų komiteto narę, laišku kreipėsi viena mano rinkėjų, sunerimusi, jog šis gaminys reklamuojamas kaip turintis vos ne stebuklingų liekninačių galių („*Iedai, deginantys riebalus*“ ir *pan.*), tačiau jos žiniomis, reklamoje minima veiklioji medžiaga - L-karnitinas - nėra joks stebuklas, jos esama ir bet kokiuose kituose iš pieno pagamintuose leduose, ir niekas dar nėra pateikęs patikimų mokslinių įrodymų dėl šios medžiagos svorį mažinančio poveikio.

Būčiau dėkinga, jei galėtumėte suteikti man daugiau informacijos: kokie ekspertai šį produktą rekomendavo apdovanoti ir už jį balsavo, kad galėčiau kreiptis į juos dėl išsamesnės informacijos apie gaminio (*SLIM DRIVE vynuoginių-citrinų skonio sorbetą su L-karnitinu*) tyrimų rezultatus, aprašo pagrįstumo vertinimą ir kt., nes noriu tikėti, kad šis produktas, kuriam suteiktas "Metų gaminio 2009" aukso medalis, atitiko Jūsų keliamus reikalavimus ir vertinimo kriterijus:

- Kokybė apskritai, ir lyginant su produkto analogais;
- Produkto maistinė ir biologinė vertė, higieninės savybės;
- Naujų technologijų, naujų žaliavų ar jų komponentų panaudojimas;
- Technologinės savybės (atitikimas technologijos išsivystymo lygiui, masinės gamybos sąlygomis);
- Skonis;
- Tautinio kulinarinio paveldo saugojimas.

LR Seimo narė

Agnė Zuokienė

A. Pliaugienė, 239 6700