

České drůbeží maso je konkurenceschopné

Drůbeží maso se v České republice drží v žebříčku oblíbenosti na druhém místě za vepřovým. Za rok 2019 jsme zkonzumovali necelých 29 kilogramů drůbežního masa na osobu. Nepříjemně se však rozevírají nůžky mezi stoupající domácí spotřebou a soběstačností ČR v drůbežím mase, která v posledním desetiletí výrazně klesá na úkor dovozu ze sousedních zemí, ale například i z Jižní Ameriky.

Předsedkyně Českomoravské drůbežářské unie Gabriela Dlouhá (vlevo), prezident Agrární komory ČR Jan Doležal (druhý zleva), ústřední ředitel Státní veterinární správy Zbyněk Semerád (druhý zprava) a chovatel drůbeže Vlastimil Kláška (vpravo) na tiskové konferenci.

Chce-li mít spotřebitel jistotu, že kupuje kvalitní maso, měl by kupovat kuřecí maso primárně z tuzemských chovů. Shodli se na tom experti na konferenci projektu Zrozeno v EU, která se věnovala této komoditě.

Garance kontroly a nezávadnosti

V České republice jsou čtyři velké drůbežářské výrobní podniky, které dodávají maso do supermarketů i malých řeznictví. Dále u nás působí několik malých chovatelů.

»V tuzemsku chovaná drůbež je pod přísnou veterinární kontrolou. Funguje u nás celý chovatelsko-výrobní řetězec. Od rozmnožovacích chovů, které snázejí vejce, přes líhně, výkrm a porážku, až po zpracování drůbežního masa,« uvedl Jan Doležal, prezident Agrární komory ČR.

Soběstačnost klesá

Přes jmenované pozitivní chovatelské, zdravotní, kvalitativní a obchodní garance Jan Doležal upozornil na negativní trend z hlediska naší soběstačnosti v drůbežím mase.

V minulém roce se u nás celkem chovalo přes 11,6 milionu kuřat na výkrm, 347 tisíc krůt, 768 tisíc kachen a 20 tisíc hus. Přestože čísla chované drůbeže u nás na první pohled vypadají velkolepě, ve skutečnosti tomu tak není. Ještě v roce 2010 jsme totiž dokázali pokrýt 84,9 % naší spotřeby. V loňském roce jsme v České republice byli v produkci drůbežního masa soběstační už jen z 65 %, zbytek se k nám dováží. Pojmem česká drůbež se rozumí ta, která u nás vyrostla, byla zde poražena a je chována pod zmíněným přísným veterinárním dohledem.

Když kvalitu, tak českou

»Přibližně 35 % drůbežního masa se do České republiky tedy importuje. Jde o maso především z Polska, ale například i z Brazílie, Ar-

gentiny a Chile. Někteří zahraniční obchodníci nakupují levné maso právě z těchto zemí, přebalí ho a následně posílají do dalších zemí. Pokud chce mít spotřebitel jistotu, že kupuje kvalitní maso, měl by kupovat kuřecí maso primárně z tuzemských chovů,« přidal svůj komentář chovatel drůbeže Vlastimil Kláška.

V roce 2019 bylo do České republiky dovezeno celkem 109 723 tun drůbežního masa. Konkrétně to bylo 82 198 kuřecího, 16 101 krůtího, 11 423 kachního a husího masa. Nejčastěji se maso dováželo z Polska, Německa, Maďarska a Slovenska. Měsíčně se tak k nám doveze téměř 9000 tun drůbežního masa, což představuje více než 350 kamionů měsíčně.

Co se vývozu týká, v minulém roce se z České republiky vyvezlo celkově 17 709 tun drůbežního masa. Nejvíce se vyvezlo masa kuřecího, a to 14 709 tun. Kachního a husího masa se vyvezlo celkem 2672 tun, krůtího masa 408 tun. Nejčastěji jsme drůbeží maso v roce 2019 vyváželi na Slovensko, do Německa, Rakouska a Maďarska.



Kulinářská a nutriční hodnota

Drůbeží maso jako komodita má u našich konzumentů dobře naslápnuto a jeho obliba dlouhodobě stoupá. Ještě v roce 2010 snědl každý občan České republiky v průměru 24,5 kg drůbežního masa. Loni to bylo již 28,7 kg drůbežního masa na osobu. Není se čemu divit. Jde o kulinářsky vyhledávané, moderní a lehce stravitel-

né jídlo, které je zároveň nutričně hodnotné.

K nejzdravějším úpravám patří vaření a dušení. Bílkoviny a aminokyseliny, které jsou v mase obsaženy, pomáhají s obnovou tkání a růstu svalové hmoty. Drůbeží maso je bohaté na fosfor, hořčík, železo, vápník, draslík nebo selen. Za zmínku také stojí vysoký obsah vitamínů, a to především ze skupiny B1.

»Na známé výživové pyramidě je

drůbeží maso v jejím pomyslném třetím patře společně s ryby, luštěninami, ořechy a mléčnými výrobky. Bílé drůbeží maso obecně obsahuje méně cholesterolu, přitom je bohaté na plnohodnotné bílkoviny. Z minerálních látek obsahuje draslík, který snižuje krevní tlak, a fosfor. Ten je důležitý k ukládání vápníku,« přiblížila drůbeží jakostní parametry předsedkyně Českomoravské drůbežářské unie Gabriela Dlouhá.

Jak je to s antibiotiky?

I přes uvedené nesporné výhody existují spotřebitelé, kteří se konzumaci drůbežního masa snaží omezit nebo ho dokonce zcela vynechat. To kvůli domněnce, která stojí na nepodloženém mýtu častého používání antibiotik ve velkých dávkách.

»Léčba antibiotiky je povolena pouze u drůbeže v indikovaných případech. To znamená pro snížení jejich utrpení nebo omezení ztrát. Antibiotika se rozhodně nemůžou nasadit v situacích, kdy by hrozil zásah do potravinového řetězce. Užití je možné, pokud se vyskytne zánětlivé onemocnění u kuřat nejmladších kategorií. Veškeré aplikace jsou zaznamenány,« dává protiargument k těmto laickým názorům Zbyněk Semerád, ústřední ředitel Státní veterinární správy ČR.

Dvorek versus hala?

Mezi některými spotřebiteli se také traduje, že drůbež chovaná



na dvorku je jakostí masa lepší než z uzavřených odchovů. Podle odborníků je však opak pravdou. Z hygienického hlediska je vhodnější, pokud jsou kuřata, krůty nebo kachny v halách nebo jsou chráněna před vlivy vnějšího prostředí nějakým jiným způsobem. Zároveň jim nehrozí útoky ptáků a mráz.

Na »klasickém dvorku« číhá řada parazitů.

»Malý farmářský chov nemůže vždy zcela zajistit nezávadnost masa. Předně se mu nepodaří poražené kuře během dvou hodin

zchladit v jádře na 4 °C,« vysvětluje předsedkyně Českomoravské drůbežářské unie.

Nezávadnost neznamená čerstvost

Samozřejmě, že i drůbeží maso z ciziny podléhá přísným kontrolám veterinární správy. Na pult supermarketů se tak nedostane nekvalitní maso. Drůbeží maso je ale třeba konzumovat čerstvé, protože podléhá rychlé zkáze, je tedy vhodné vybírat maso z lokálních chovů.

Při nákupu je tedy nejlepší vyhledávat kuřecí maso, u kterého je známý a doložitelný původ. Máte nárok si u obchodníka vyžádat i veškeré informace o výrobci.

Dalším potvrzením kvality je etiketa, na které musí být uvedeno datum trvanlivosti, informace o výrobci a jeho adresa, název výrobku a země původu. V případě kuřecího masa není povinné uvádět údaj o způsobu chovu. Je tedy vhodné kupovat maso pouze s tímto nadstandardním označením.

Než půjde na vidličku

Ať se rozhodneme vařit pro sebe nebo potěšit své blízké, při výběru masa nám pomůže několik zásad. Důležité je, jestli není na povrchu oslzlé a ve vaničce pod kuřetem se nenachází moc krvavé vody. Povrch nesmí být ani omrzlý, protože to vypovídá o špatném skladování. Velice důležité je u drůbežního masa, aby bylo před zpracováním udržováno v chladu. Maso je nutné ihned po příchodu z nákupu umístit do ledničky. Protože se navíc rychle kazí, je tedy namístě, aby spotřebitel maso zkonzumoval nejspíše do data trvanlivosti, pokud se nerozhodne maso zamrazit. Drůbeží maso je nutné před konzumací tepelně opracovat na teplotu minimálně 70 °C po dobu nejméně 20 minut. Pouze tak dojde ke zničení případných mikroorganismů v mase.

Text a foto Michal TRYNER

Mýty a pravdy o kuřecím mase

Kuřecí se u Čechů řadí mezi nejoblíbenější druhy mas. Je chutné, rychle hotové a můžeme ho upravit na mnoho různých způsobů. Díky výborným nutričním hodnotám ho doporučují výživoví specialisté do redukčních diet, a také k běžné konzumaci. I přes svou oblíbenost jde o potravinu, kterou mnoho lidí ze svého jídelníčku vynechává kvůli nepodloženým informacím. Kde je tedy pravda?

• **Mýtus: Kuřata se běžně krmí růstovými hormony a antibiotiky.**

• **Pravda:** Léčba antibiotiky je povolena u kuřat v indikovaných případech. To znamená pro snížení jejich utrpení nebo omezení ztrát. Antibiotika se rozhodně nemůžou nasadit v situacích, kdy by hrozil zásah do potravinového řetězce. Užití je možné, pokud se vyskytne zánětlivé onemocnění u kuřat nejmladších kategorií. Veškeré zásahy jsou zaznamenány.

• **Mýtus: Rychle vyhnaná drůbež je nekvalitní.**

• **Pravda:** Stáří klasického běžného kuřete brojlerového typu je 35 dnů, a to v podstatě v chovech napříč celou Evropou. Jde o rychle rostoucí druh, který je takto vyšlechtěn. Pak jsou kategorie takzvaných pomaleji rostoucích hybridů s délkou stáří od 40 po 90 dnů. Tato kuřata z důvodu pomalejšího růstu mají tmavší a tužší maso. Spotřebitel je ovšem zvyklý na měkké a křehké maso, které je zároveň i vhodnější pro děti. Dalším aspektem je, že čím déle kuře roste, tím déle je vystaveno nemocem z vnějšího prostředí.

• **Mýtus: Kuřata z velkochovů se tisní v klecích nebo halách.**

• **Pravda:** Z hlediska hygieny je lepší, pokud jsou kuřata v halách nebo jsou některým jiným způsobem chráněna před vlivy vnějšího prostředí. Na »klasickém dvorku« číhá řada parazitů. Zároveň jsou kuřata v halách chráněna před útoky ptáků a před mrazem.

• **Mýtus: Kuře je lepší od malého farmáře.**

• **Pravda:** Chovatel »ze dvorku« sice může lákat na přirozenější prostředí a poctivější výkrm, ale nelze vždy zcela zajistit nezávadnost masa. Předně se mu nepodaří poražené kuře během dvou hodin zchladit v jádře na 4 °C.

Pramen: Českomoravská drůbežářská unie – www.ceske-drubezi.cz.

Spotřeba drůbežního masa se u nás neustále zvyšuje.