

České chovy drůbeže jsou špičkové

»Vzhledem ke svému věku i dlouholetému profesionálnímu působení v oboru můžu zodpovědně prohlásit, že české drůbežářské chovy patří ke špičkovým ve světě. Porovnávat mohu s výkrmovými chovy, kterých jsem viděl spoustu v Evropě, ale i třeba v Jordánsku nebo Vietnamu,« říká velkochovatel drůbeže Ing. Vlastislav Klaška z Hulína.

Chovatel drůbeže
Ing. Vlastislav
Klaška z Hulína.

»Kromě toho, že dodržujeme všechny předpisy hygienické, veterinární, musíme vést přesnou evidenci, která je větší než administrativa v Evropské unii. Například na rozdíl od ostatních států, které počítají úhyny, případně brakaci, na celé středisko, my je evidujeme na jednotlivé haly. V případě zvýšených úhynů terénní veterináři odeberou vzorky, které se posílají na rozbor do státního veterinárního ústavu a až podle výsledků se nasazují antibiotika nebo nějaké jiné medikamenty. V Polsku nebo kdekoliv jinde v Evropě používají těch antibiotik daleko více, ale špičkou v používání antibiotik jsou Spojené státy americké, kde tyto látky používají od prvního do posledního dne výkrmu,« argumentuje Ing. Klaška.

Zahraniční dumping

Současně upozorňuje, že v českých chovech používáme pouze certifikovaná krmiva pro kuřata ve výkrmu. Jsou to kuřata, která mají krmivo rozfázováno na směs BR1, BR2, BR3 a BR4. Směs BR1 a BR2 obsahuje kokcidostatika, BR3 a BR4 je již ve svém složení nemají, protože se tím chrání potravinový řetězec, což rovněž nebývá ve světě obvyklé. U nás používáme kokcidostatika taková, která mají minimální vliv na lidské zdraví. Problém poklesu české soběstačnosti v drůbežím masu za posledních devět let z 85 % na loňských 65 % vidí Klaška i v tlaku obchodních řetězců, které využívají nadprodukcí v Německu, Polsku či jiných zemích a dovážejí drůbeží maso za dumpingové ceny a nutí tuzemské porážky a zpracovatele, aby své ceny také snížili.

Třicet let stejné ceny

V cenových otázkách si Ing. Klaška dovolil malou exkurzi do historie. Když v roce 1987 z postu zootechnika dodával kuřata na porážku do Přerova, která už tenkrát měla atest na vývoz do západní Evropy, tak za 1 kilogram kuřete dostali 21 až 23 Kč. »V současné době je výkupní cena

20,50 Kč/kg. Tehdy jednodenní kuře na výkrm stálo 4,20 Kč, dnes 8 Kč, nemluvě, kolik stála tehdy voda, PHM a tak dále. Pokud se tedy výroba drůbežního masa u nás i za těchto podmínek udržela, tak je to stoprocentní péčí a precizností těch výkrmců, kteří to dělají,« pokračuje Klaška. »Ohledně kvality produkce je potravinová bezpečnost daleko vyšší, než byla v minulosti. V podstatě je i nižší zátěž ze strany zemědělců na životní prostředí, protože pokud se do směsí přidávaly nějaké vitamíny, dříve to nebylo přesně spočítané. V současnosti je to i vzhledem k vysoké ceně přesně kalibrované v optimálním poměru, není to předimenzované a zbytečně rezidua neodcházejí jako zátěž do okolního prostředí,« uzavírá porovnání Klaška.

Jen pětileté dotace

U nás v současnosti na kilogram drůbežního masa je dotace 1,50 až 2,00 Kč, a to na rozdíl od jiných komodit se přiděluje až posledních pět let. V západní Evropě je dotace podle konkrétních států od 14 do 16 Kč na kilogram. »Proti takovému nepochopnému se těžko bojuje. Navíc u nás tyto dotace nejsou přilepšením pro samotné zemědělce, jak si laická veřejnost myslí, ale putují na výstavbu nových hal a výměnu technologií, abychom se udrželi konkurenceschopní. Je tu už i tak dost farem, které vlastní Nizozemci, Němci či různé skupiny ze západní Evropy. Osočování a pomlouvání naší produkce má pouze jeden účel, aby Češi nakupovali dovozovou produkci, která, a to si troufám říct, je určitě méně kvalitní,« uzavřel své vystoupení na konferenci projektu Zrozeno v EU chovatel drůbeže Ing. Klaška.

Ani jeden nevyhovující vzorek

Českou kvalitu drůbežního masa, tak jak o ní hovořil chovatel Klaška, zdůraznil ve svém příspěvku i MVDr. Zbyněk Semerád, ústřední ředitel Státní veterinární správy ČR.



»Za rok 2019 jsme odebrali 866 vzorků brojlerů a vnesených nosnic. U nich jsme vyšetřili přítomnost více než 11 300 různých kontaminantů. A za celý minulý rok i letošní rok do současné doby

nebyl jediný nevyhovující vzorek. Nikde jsme na základě citlivých laboratorních metod nezjistili přítomnost antibiotik, jiných chemických látek, pesticidů, PCB a dalších kontaminantů. To zname-

ná, že jsme schopni garantovat, že česká drůbež je zdravotně nezávadná. Není to o tom, že by se v České republice v chovech drůbeže nepoužívala antibiotika. Ale je tu nastavený antibiotický program, který spočívá v úzké spolupráci mezi resortem zemědělství a zdravotnictví. Šli jsme cestou nezakazovat používání antibiotických látek,« uvedl Semerád. »Naším cílem je snižovat množství antimikrobiálních látek, které se v chovech používají. Chovatel zvažuje jejich použití ve spolupráci s veterinárním lékařem, nabízejí se zde služby laboratorní, poradenská činnost s tím, aby tyto látky byly užívány pouze cíleně, aby zabránily utrpení zvířat a rozšíření onemocnění. Ukazuje se, že je to cesta rozumná. I za tohoto stavu, kdy jsme nic nezakázali, se v Evropě z pohledu výsledků pohybuje v přední části. Je třeba vždy porovnat množství spotřeby antimikrobiotik v přepo-



Výkrm kuřat se dnes dělá v moderních provozech.

Česká drůbež je zdravotně nezávadná, garantuje ředitel SVS MVDr. Semerád.

čtu na zvířata, kategorie či dobytčí jednotky, pak to má význam. A nejen sledovat číslo, o kolik jednotlivý stát snížil prostou spotřebu těchto látek, protože startovací linie každého státu může být zcela někde jinde,« řekl Semerád. »Jasně je, že je i přes současné úspěchy třeba do budoucna plánovat další investice do chovů, zlepšovat technologie, vzdělávat chovatele a veterináře, učit je používat vakcíny, probiotika a stále hledat ty nejlepší současné metody,« zdůraznil MVDr. Semerád.

Text a foto Michal TRYNER

Desatero pro výběr kuřecího masa

Jak poznáme, že drůbeží maso je kvalitní a čerstvé? Mohou nám o produktu něco napovědět vnější faktory v podobě balení či skladování? V našem desateru je shrnuto to nejdůležitější, na co si při koupi kuřecího masa dát pozor.

Skladování kuřecího masa

V první řadě je dobré si všimnout, kde se kuřecí maso uchovává. Chladicí box musí být čistý a nepřesahovat teplotu 4 °C. Kuřecí droby potřebují teplotu ještě o stupeň nižší.

Etiketa

Klíčová část, která by měla obsahovat datum trvanlivosti, informaci o výrobci a zemi původu. Vždy musí být uveden název výrobku a přesná adresa výrobce. Podle předpisů není způsob chovu povinný údaj, ale je dobré si vybírat maso, kde se tato informace nachází.

Jakostní třída

Drůbeží maso se řadí do dvou tříd – A a B. U nás se poslední roky prodává převážně vyšší třída A. Nicméně je dobré si tento údaj zkontrolovat. Drůbež v jakostní třídě A má trochu jinou stavbu těla. Především prsa a stehna jsou dobře vyvinutá.

Vůně masa

I přesto, že se kuřecí maso nejčastěji prodává v plastových vaničkách a nelze si k němu čichnout, tak aspoň u pultového prodeje můžeme zkontrolovat vůni. Pokud je tedy příležitost, tak právě vůně nám o kvalitě a čerstvosti masa hodně napoví.

Pozor na námrazu

Na povrchu nesmí být kuřecí maso obaleno námrazou. To naznačuje, že v minulosti bylo již rozmrazeno.

Voda ve vaničce

Dalším ukazatelem je vanička, ve které by se nemělo nacházet příliš krvavé vody. Povrch kuřete je správně hladký nikoli oslzlý.

Barva masa

Čerstvé kuře má za syrova růžovou barvu. Jakmile začíná blednout do šeda, rozhodně ho nekupujte.

Celková stavba kuřete

Při kontrole vzhledu si všimáme i vrstvy tuku. Ta je na prsou, hřbetu a horních stehnech tenká a rovnoměrná. Drůbež musí být neporušená, čistá a bez vyčnívajících zlomených kostí.

Datum spotřeby

Tento údaj si pokaždé zkontrolujte. To sice samo o sobě není vždy nejlepším měřítkem, jestli syrové kuře je čerstvé nebo není, ale společně s ostatními body nám pomůže při výběru.

Uskladnění po nákupu

Klíčové také je, jak s kuřecím masem zacházíme již v naší kuchyni. Často je maso baleno do speciální směsi potravinářských plynů v tzv. ochranné atmosféře. To zaručuje zachování přirozené barvy a kvality masa po delší dobu skladování, přesto je nutné balíček co nejdříve umístit do lednice a dodržet lhůtu trvanlivosti. Jestliže ho zmrazíme, maso nám v dobré kvalitě vydrží až 6 měsíců.