

Slovenské hydínové mäso v stravovacích zariadeniach

V roku 2015 chovatelia hydiny na Slovensku vyprodukovali 95 295 ton živej jatočnej hydiny, čo predstavuje nárast oproti roku 2014 o 4,2 % - o 3 869 ton. Vo výrobe hydínového mäsa nie je Slovenská republika už viac ako 10 rokov sebestačná.



V roku 2015 sa na slovenských hydínových bitúnkoch vyprodukovalo 59 069 ton hydínového mäsa, čo predstavuje nárast oproti roku 2014 o 16 % - o 8 166 ton. Na 1 obyvateľa sme vyprodukovali 10,85 kg hydínového mäsa, čo nás zaraďuje na chvost v rámci EÚ. Sebestačnosť Slovenska v produkcii hydínového mäsa je na úrovni 54 %, čo výrazne zaostáva za priemerom ostatných krajín EÚ ako aj plánovanou sebestačnosťou na úrovni 80 %. V roku 2015 sme vyprodukovali 1 204 miliónov ks vajec, čo predstavuje nárast oproti roku 2014 o 8 % - o 89,3 miliónov kusov. V roku 2015 sa sebestačnosť v produkcii vajec dostala na úroveň 104,3 %.

Vo výrobe hydínového mäsa nie je Slovenská republika už viac ako 10 rokov sebestačná. V súčasnej dobe je sebestačnosť iba na úrovni 54 %. Dokonca z prieskumu trhu, ktorý v roku 2016 uskutočnila SPPK, vyplýva, že podiel slovenského hydínového mäsa na pultoch obchodných reťazcov je iba na úrovni 38 %. Zvyšok ponuky obchodu predstavuje dovážané hydínové mäso, ktoré je spojené v posledných rokoch s viacerými potravinovými aférami. Európska únia dbá na to, aby mal spotrebiteľ dostatok informácií o potravinách. Už rok platí nariadenie EK o povinnom značení na obaloch kurčiat, z ktorého sa spotrebiteľ dozvie, kde bolo vychované a cez bitúnok ktorej krajiny prešlo. Podľa toho sa môže zákazník orientovať.

Ale čo všetky zariadenia verejného stravovania od školských a závodných jedální, cez nemocnice, bufety, reštaurácie, hotely...? Tam je informovanosť o pôvode kurčiat takmer nulová. Jedno je však známe - dochádza tam k možnému porušeniu potravinovej bezpečnosti, pretože v zariadeniach

spoločného stravovania je vysoký podiel (až 90 %) dovážaného hydinového mäsa. Čiže podiel čerstvého, kvalitného a veterinármi kontrolovaného slovenského hydinového mäsa je v reštauráciách asi 10 % a v školských stravovacích zariadeniach je to asi 18 %. Ostatné zariadenia podľahli tlaku distribútorov a okolia na prípravu jedla z lacného a najmä nie vždy kvalitného dovážaného hydinového mäsa. Pretože aká cena, taká kvalita.



Preto je nevyhnutné, aby aj cez zariadenia verejného a školského stravovania bolo ponúkané vo väčšej miere domáce hydinové mäso a domáce potraviny, ktoré podliehajú prísnej kontrole. ÚHS očakáva, že prachom nezapadne dokument z konca predchádzajúcej vlády. Ide o Zásady pre zvýšenie bezpečnosti a kvality nakupovaných surovín pre hromadné stravovanie, ktoré patrí pod štát či VÚC. Okrem iného by sa do jedálne mali dostávať potraviny krátko po dni výroby a prednosť by mali mať potraviny so Značkou kvality SK. Potrebné je takisto nakupovať potraviny s výsledovateľnosťou pôvodu, preferovať produkty regionálnych výrobcov a zachovávať vlastností potravín tak, aby zabezpečovali výživové potreby stravníkov.

V zariadení hromadného stravovania pri otázke, aké majú kurčatá, dostáva zákazník zväčša odpoveď, že od slovenského dodávateľa. Dnes máme iba 3 spracovateľov hydiny na Slovensku, ale slovenských dodávateľov môže byť niekoľko desiatok. Na Slovensku je v súčasnej dobe 46 prevádzok, ktoré prebalujú zahraničné hydinové mäso, niekoľko desiatok skladov a veľkoobchodníkov, ktorí dodávajú tiež prevažne zahraničné mäso. Preto platí, že slovenský dodávateľ sa nerovná slovenský výrobca.



Slovenskí hydináři produkujú kurčatá, ktoré sú počas celého času výkrmu i spracovania na bitútku pod stálou veterinárnou kontrolou, nepoužívajú žiadne stimulatory rastu, ale naopak, kvalitné krmivá namiešané podľa najnovších výskumov, kurčatá sa chovajú v moderných halách s čoraz väčším percentom welfare podmienok.

Na druhej strane bolo za posledné roky niekoľko škandálov s potravinami v zahraničí. V poslednom roku sú známe prípady brazílskych kuracích prs s antibiotikami, poľských kurčiat so salmonelou, z ktorých sa časť dostala aj do našich školských jedální alebo falšovanie mäsa v ostatných krajín. A takýchto prípadov je viac. Na začiatku apríla na Morave predávali poľské kuracie mäso, ktoré obsahovalo nepovolené polyfosfáty, ktoré zadržiavajú v mäse vodu. Spomínané mäso obsahovalo menej bielkovín a viac vody, ako povoľujú predpisy. V marci v Poľsku objavili biovajcia s vysokým obsahom dioxínov prekročených až štvornásobne. Preto platí, že slovenské hydínové mäso a konzumné slepačie vajcia sú kvalitné a bezpečné.