

Je bryndza zo Slovenska skutočne zo Slovenska?

Naše biele zlato, bryndza, nemusí zakaždým pochádzať zo slovenského ovčieho mlieka.



Na tlačovom brífingu na Poľnohospodárskom družstve Liptovské Revúce (okr. Ružomberok) o tomto paradoxe dnes /17.6./ informovalo vedenie Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory spolu s chovateľmi oviec.

Pokiaľ si chcú spotrebitelia kúpiť slovenskú bryndzu, musí byť minimálne z 50% vyrobená z ovčieho mlieka. Práve táto zložka je mnohokrát dovezená zo zahraničia. Kredit domáceho zlata však znižuje najmä ovčie mlieko dovážané napríklad z Francúzska, Talianska či Maďarska.



Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora chce aj takýmto spôsobom upriamiť pozornosť spotrebiteľov a štátu, že slovenskí chovatelia oviec sú tu a majú naďalej záujem chovať ovce a vyrábať kvalitné mliečne výrobky. Chovateľov neteší, že bryndza vyrobená na Slovensku nie vždy pochádza v plnom objeme zo slovenského ovčieho mlieka. Potrebujú preto prebudiť ešte väčší záujem spotrebiteľov o ich výrobky. Zároveň chcú presvedčiť štát, že systematické opatrenia pre oblasť chovu oviec na Slovensku sú namieste.



„Keď tu raz niekto dovezie mlieko z Francúzska za 85 centov a my ho vieme vyrobiť za 95 centov, tak sú len tri riešenia. Buď sa zrušia dotácie v celej EÚ alebo budeme dorovnávať štátnu pomoc na úroveň okolitých krajín alebo tento nepriaznivý stav prijme spoločnosť ako fakt, čo nikto z nás, samozrejme, nechce,“ uviedol predseda Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory Emil Macho v reakcii na nahrádzanie domáceho ovčieho mlieka tým zahraničným.



Dovozy mlieka zo zahraničia podstatne sťažujú konkurencieschopnosť slovenských chovateľov oviec na jednotnom európskom trhu. Naši chovatelia sú pritom pripravení zvýšiť výrobu ovčieho mlieka a počet zvierat. Potrebujú k tomu stabilné podnikateľské prostredie a porovnateľné podmienky, aj legislatívne, na ich rozvoj v rámci jednotného európskeho trhu.

Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku vysvetľuje spotrebiteľom, ako v obchodoch hľadať bryndzu, v ktorej sa nemieša slovenské a zahraničné ovčie mlieko. *„Bryndza so 100% obsahom slovenského ovčieho mlieka je označená logom ZLATÁ OVCA. Môžu ju nájsť aj na výrobkoch predávaných v obchodoch. Opätovne preto vyzývame na dôsledné sledovanie etikiet na výrobkoch, tentokrát bryndze. 100% slovenská bryndza má svoju osobitú chuť, ktorá je nezameniteľná,“* radí Slavomír Reľovský, riaditeľ Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku.

Ovčiarstvo pritom na Slovensko neodmysliteľne patrí a bolo by obrovskou chybou nestabilizovať toto odvetvie. Je našou tradíciou, ktorú po stáročia zachovávali a zveľaďovali naši predkovia. Okrem chovu zvierat a výroby mliečnych výrobkov prinášajú ovce obrovský benefit aj pre krajinotvorbu.



„Bez oviec by sme si nevedeli predstaviť ani Liptov. Zvieratá spásaním trávnych porastov nepriamo napomáhajú k udržiavaniu životného prostredia. Žiaľ, ich počet klesá aj na Liptove. V súčasnosti tu chováme približne 13 500 kusov,“ doplnil podpredseda SPPK a zároveň predseda Liptovskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory Miroslav Štefček.



Na Slovensku sa v súčasnosti chová okolo 340 tisíc kusov oviec. Stav sa pritom každoročne znižujú. Potvrďuje to aj predsedníčka PD Liptovské Revúce Anna Kováčiková. „Na družstve sme v minulosti chovali aj 7tisíc oviec. Dnes máme 2500 zvierat. Najväčším problémom okrem financií je nedostatok ľudí,“ priblížila situáciu v podniku A. Kováčiková.



Družstvo pritom vyrába z ovčieho mlieka ovčie výrobky, syry, bryndzu, ktoré predáva v regióne.



Nedostatok ľudí v ovčiarstve sa môže z dlhodobého hľadiska vyriešiť aj cestou systému duálneho vzdelávania. Študenti sa môžu vzdelávať v rámci 3-ročného odboru chovateľ-chov oviec alebo aj salašník - salašníčka. Pre nezáujem žiakov je ambícia prerobiť ho na 1-ročný učebný odbor.

Foto: Matej Korpáš, Tlačový odbor SPPK