

Chce Slovensko vyšší podiel domácich potravín?

Chov ošípaných na Slovensku má svoju dlhú históriu, nebojím sa povedať, že je to tradičné odvetvie živočíšnej výroby. Súčasnosť nie je slávna a budúcnosť je neistá. V tomto článku nechcem písať o aktuálnom probléme chovateľov, o Africkom more ošípaných, aj keď by si to povaha ochorenia a situácia okolo jeho šírenia, žiadala. Chcem poukázať na niektoré základné črty chovu ošípaných na Slovensku.



V prvom rade mi dovoľte predstaviť Slovenskú asociáciu chovateľov ošípaných. SACHO bola založená v roku 2020 s cieľom aktívne sa podieľať na revitalizácii odvetvia chovu ošípaných a prezentovaniu pozitívnych vplyvov na národné hospodárstvo, vrátane zamestnanosti v jednotlivých regiónoch. Asociácia je otvorená komunikácii so všetkými odbornými a záujmovými skupinami, ktoré sa chcú podieľať na oživení odvetvia chovu ošípaných a prispieť tak k zvýšeniu sebestačnosti Slovenska v bravčovom mäse. Podiel členov SACHO na trhu s jatočnými ošípanými je vyše 70 %. Ak na Slovensku vyprodukuje za rok 600 000 jatočných ošípaných, tak členovia SACHO vyprodukujú 420 000 z nich.

Podľa Situačnej a výhľadovej správy za jatočné ošípané a bravčové mäso každý občan Slovenskej republiky skonzumuje za rok asi 37 kg bravčového mäsa. To radí bravčovinu na prvé miesto v oblúbenosti mias. Niekomu by sa to mohlo zdať priveľa. Podľa odporúčaní Svetovej zdravotníckej organizácie je 37 kg bravčového mäsa na osobu a rok mierne pod ideálom. Bravčové mäso je kvalitné a patrí do výživy moderného človeka. V chudej svalovine, ako je karé a stehno, je vyše 22 % bielkovín a len do 4 % tuku. Čiže veľa bielkovín a málo energie. Pritom ovsené vločky obsahujú 6 % tuku. Na pultoch sa dá nájsť mäso z mladučkých zvierat, krehké, šťavnaté a ľahko stráviteľné. Bielkoviny bravčového mäsa majú vysokú biologickú hodnotu s vysokou využiteľnosťou. Obsahujú všetky esenciálne aminokyseliny a svojou štruktúrou a zložením sú blízke bielkovinám tkanív človeka.

Ročná potrebu bravčového mäsa na Slovensku je zaokrúhlene 200 000 ton. Tento objem predstavuje dva milióny ošípaných, čo je 8000 na každý pracovný deň. Na naplnenie tejto produkcie je potrebné

chovať približne 90 tisíc prasníc. Bohužiaľ, dnes sa na Slovensku chová len čosi vyše 32 tisíc prasníc. Teda dovážame 70 % našej potreby bravčového mäsa. Zjeme viac ako dokážeme vyrobiť. Jednou zo základných funkcií každého štátu by mala byť potravinová bezpečnosť. Teda vyrobiť také množstvo potravín, bežne dorábaných v danej krajine, ktoré by zabezpečovalo aspoň 80 % spotreby obyvateľstva. Áno, všetko sa dá doviesť. Ale za akú cenu? A nemyslím tým cenu len v zmysle ceny za tovar, ale aj cenu v zmysle straty ekonomických, sociálnych či kultúrno spoločenských, ale aj environmentálnych hodnôt, stratu identity vidieka. Nedávna skúsenosť s ochorením COVID 19 a súčasné rozširovanie Afrického moru ošípaných sú mementom. Jedno aj druhé ochorenie má potenciál zastaviť prepravu, či obmedziť obchod. Pri zastavení dodávok mäsa zo zahraničia nebudeme mať čo našim občanom dať jesť.



Situácia je o to vážnejšia, že sa začína prejavovať pokles počtu ošípaných aj v iných krajinách EÚ. Chovatelia naprieč kontinentom sa sťažujú na nestabilný trh, drahé opatrenia súvisiace s ochranou klímy, kvalitou produkcie a ochranou chovov pred chorobami, ktoré však nie sú kompenzované v cene ošípaných. Ak nebude dostatočná produkcia vo vnútri Únie, bude sa musieť bravčovina vozit' z tretích krajín. V tých krajinách nemusí byť kladený taký dôraz na environmentálnu stránku chovu či nízku spotrebu liečiv tak ako u nás v Únii. Potom by vysoký štandard produkčných podmienok zabezpečujúci vysokú kvalitu, bezpečnosť potravín a minimálny dopad na životné prostredie, ktoré sú potrebné, síce vôbec nie lacné, ale potrebné, vykonal práve opačný efekt. Produkcia u nás sa zastaví a budeme si kupovať menej ekologické, menej wellférové či menej zdravu bezpečné mäso z tretích krajín produkované s vyšším dopadom na životné prostredie.

Dosiahnutie akékoľvek zvýšenia percenta sebestačnosti vyžaduje navýšenie počtu prasníc a výkrmných kapacít. Na plnú sebestačnosť je treba zvýšiť kapacitu fariem o 60 000 chovaných prasníc a o milión štyristotisíc výkrmových ošípaných.

Treba pripomenúť, že investičný zámer rekonštrukcie, alebo stavby novej farmy ošípaných podlieha posudzovaniu vplyvov na životné prostredie formou tzv. veľkej EIA a integrovanému schvaľovaniu na Slovenskej inšpekcii životného prostredia. Stáva sa, že aj napriek minimálnemu vplyvu na životné prostredie a súhlasným stanoviskám v rámci integrovaného povolenia nie je možné vo vytypovanej

lokalite farmu prevádzkovať, napriek tomu, že je lokalita od obytných budov dostatočne vzdialená a v lokalite sa obdobná farma už prevádzkovala. Pritom by sa využil doposiaľ nevyužívaný a chátrajúci „brownfield“. Revitalizoval by sa priestor, priniesli by sa pracovné príležitosti.

Investície dokážu zrealizovať len etablované a fungujúce podniky - farmy. Podniky so zabehnutými procesmi výroby a stabilným zapracovaným tímom. Časť členov SACHO je pripravená investovať do zvýšenia počtu chovaných zvierat. Sú pripravení naplniť požiadavky legislatívy a kontrolných a povolovacích autorít. Zvýšením počtu chovaných zvierat chcú zvýšiť sebestačnosť nášho štátu v bravčovom mäse.



Namiesto podpory snahy zvyšovania sebestačnosti sú kladené penia pod nohy všetkým potencionálnym chovateľom. Častokrát je za zastavením investičného zámeru len zaujatosť určitej skupiny obyvateľstva, napriek tomu, že podmienky ochrany životného prostredia boli splnené. Podľa medializovaného prieskumu je 91 % opýtaných obyvateľov Slovenskej republiky za zvýšenie podielu slovenského bravčového mäsa na pulloch maloobchodných predajní. Podľa reálnej situácie je 100 % obyvateľov proti obnove starých, alebo stavaniu nových produkčných maštali. Chceme teda zvýšiť podiel slovenských potravín na našom trhu? Ale tých ozaj slovenských, vyrobených zo slovenskej, nie z importovanej suroviny,

A predsa len čosi málo k AMO. Členovia SACHO chovajú 75 % slovenských prasníc, produkujú vyše 70 % doma dochovaných jatočných ošípaných. Ak by z nejakého dôvodu, trebárs aj z dôvodu zavlečenia AMO, alebo len z dôvodu výskytu AMO v chovoch domácich ošípaných vo vzdialenosti do 10 km od farmy, farmy našich členov vypadli z produkcie, malo by to významné dôsledky na trh s bravčovým mäsom. Práve v týchto chvíľach, v období žatvy je najrizikovejší čas na infikovanie domácich ošípaných. Cestou prenosu je najčastejšie obilie a slama z tohtoročnej žatvy. Obzvlášť v oblastiach s výskytom AMO a v regiónoch v dotyku s nimi môže byť čerstvé obilie a slama infikované výlučkami diviakov. Apelujem na všetkých chovateľov bez rozdielu veľkosti chovu (drobnochov, malých, stredných aj veľkých), aby neskrmovali čerstvé obilie, nechali obilie a slamu mimo farmu, avšak zabezpečené proti vniknutiu diviakov do nich. Bezpečný čas na prirodzenú dezinfekciu krmív a stelív je 2, ideálne 3 mesiace. Jedna rada na záver: Je lepšie dnes kúpiť obilie

z minuloročnej žatvy, ako použiť čerstvé a infikovať si chov AMOm a o všetky prasatá prísť.

Nepredpokladám, že Slováci náhle zmenia svoje stravovacie návyky. Ako mi raz povedal dobrý kamarát: „ Najťažšie sa zabíjajú tradície“. Bravčovina bola, je a naďalej bude dominovať na našom stole. Bratislava potrebuje 60 ton bravčového mäsa a výrobkov z neho každý deň. To predstavuje 600 vykrmených prasiat. Toto množstvo zvierat je treba niekde vychovať, spracovať na výrobky, zabaliť a následne dodať do obchodov. A to všetko každý deň, v piatky aj sviatky (a v čase sviatkov v dôsledku konzumovania tradičných pochúťok z bravčového mäsa aj viac). Z uvedeného by malo vyplývať, že chovatelia ošípaných majú prácu istú a výnosnú. Nemajú, a každým dňom sa obávajú o budúcnosť svojho podnikania.

Pesimizmus však nie je na mieste. Všetci v SACHO robíme všetko pre to, aby sa chov ošípaných a podiel slovenského bravčového mäsa a slovenských mäsových špecialít na pulloch predajní odrazil od dna. Veríme, že sami Slováci pomôžu sektoru a budú kupovať potraviny s našou vlajkou na obale i našou surovinou pod ním.