

# ŘEZNICKO/ UZENÁŘSKÉ noviny

LIST  
ČESKÉHO SVAZU  
ZPRACOVATELŮ MASA



Ročník XV. • 15. srpna 2006 • Cena 12 Kč

## Výzva k anonymní soutěži

Když o skotu, tak v košili s kravičkami. Tak přistupoval k problematice úbytku skotu Martin Vrána, redaktor televize Prima. Vše sladil a informačně dobře vybavil v delším televizním šotu, který byl velmi zdařilým vystupem z nedávné tiskové konference. Uspořádala ji v pražské vinárně Blatnička Agrární komora ČR spolu s Českým svazem zpracovatelů masa a Českým svazem chovatelů masného skotu. Vše začalo ale dřív. Už v květnu, dokonce v jeden den, každý ale zvlášť, navštívili prezidenta Agrární komory ČR Jana Velebu Jaromír Kloud, předseda ČSZM, a o hodinu později Kamil Malát, ředitel ČSCHMS.

Jednoduše, jak řezníci, tak chovatelé mají zájem zastavit letité snižování stavů skotu a přáli si upozornit českého spotřebitele na přednosti tuzemské produkce hovězího masa. Jan Veleba byl nadšen, cítí totiž stejnou povinnost vůči chovatelům i zpracovatelům, a tak slovo dalo slovo a tisková konference byla na spadnutí. Následovalo na sto mailů na adresy mnoha novinářů, psaní podkladů a avizo ve zpravodajském servisu české tiskové kanceláře a o pár dní později se sešlo v Blatničce na 60 novinářů a dalších 20 postávalo na schodech, aby zaslechli něco ze zajímavých informací. V jídelničce Čechů ubývá hovězí maso. Jeho spotřeba na obyvatele loni činila zhruba 9,8 kilogramu proti 30 kilogramům v roce 1989. Nynější úroveň konzumace je proti původním členským zemím EU podprůměrná, například Francouzi sní 26 kilogramů hovězího ročně, Italové 28 a Britové 40 kilogramů, vyplývá to z údajů Českého svazu zpracovatelů masa.

Po těchto úvodních slovech se již střídali jednotliví aktéři, kterých bylo hned několik. Mimo zmíněné trojice pánů se k tématu odborně vyjadřoval generální ředitel z firmy Maso Planá Emil Kasper, nechyběl samozřejmě ředitel s tajemnicí ČSZM a byli přítomni i zástupci z masokombinátů Vysočina a z Poličky a karlovarské Primy. Mezi zvanými byla i zástupkyně SOS obrany spotřebitelů Ivana Picková a ředitel odbytového družstva pro jatečná zvířata Centroodbytu Pavel Krejčík. Každý měl k tématu tolik co říci, že bylo obtížné přimět každého z nich nemluvit déle než 5 minut.

Podle předsedy ČSZM Jaromíra Klouda hovězí ztrácí na oblíbenosti především kvůli vyšší ceně proti ostatním druhům masa. Uškodila mu i aféra kolem nemocí silnějších krav. Nutričně je přitom toto maso velmi důležité. To nakonec přítomní novináři měli možnost v závěru tiskové konference i posoudit. Kuchař z Blatničky nabídl vynikající hovězí steak a názorně demonstroval, že příprava si vyžádá maximálně 20 minut.

Ředitel Českého svazu chovatelů masného skotu Kamil Malát soudí, že hovězí je sice dražší, ke snižování spotřeby ale není rozumný důvod. Dříve se chovala jen mléčná nebo kombinovaná plemena, po roce 1989 se ale rozšířuje i chov specializovaných masných plemen a nabídka se zlepšuje. Spotřebitelé by proto měli více vyhledávat původ masa na pultech.

Přestože domácí spotřeba klesá, Česko letos podle Jana Veleby poprvé v historii nebude v hovězím masu soběstačné. Řetězce totiž drží ceny na takové úrovni, že chovatelům se produkce hovězího příliš nevyplácí a omezují ji. Mladý skot pro výkrm raději vyvezou za lepší cenu do jiných zemí EU. Domácí výroba hovězího masa pak nahrazuje dovozy a tento trend se významně projeví zejména po vstupu Česka do EU.

Loni se v ČR vyrobilo 81 000 tun hovězího, o čtvrtinu méně než v roce 2003. Dovozy se v uvedeném období několikanásobně zvýšily na 18 271 tun. Produkci hovězího tlačí dolů a likvidují nízké ceny, uvedl soukromý zemědělec David Novák. Byka v současnosti prodá asi za 45 korun za kilogram, což je podle něj pod výrobními náklady. Zpracovatelé ale poukazují na to, že řetězce snaží o zvýšení cen odmitají s tím, že v takovém případě maso radši dovezou. Jak dále uvedl, ceny masa a zemědělských komodit za posledních patnáct let vzrostly jen nepatrně, naproti tomu ceny energie a vstupních surovin se značně zvýšily.

Prezident Agrární komory ČR Jan Veleba přitom tvrdí, že dovozy mohou mít pochybnou kvalitu. Jde například o hovězí z Brazílie, která v největším světovém vývozcem. Podle Veleby tamní produkce nesplňuje standardy stanovené v EU a evropští farmáři žádají zastavení brazilských dodávek s tím, že zdraví evropského spotřebitele je v sázce. Brazilští chovatelé údajně krmí dobytek masokostními moučkami a používají přípravky v Evropě nepovolené. Jde hlavně o hormony. Za těmito údaji si Jan Veleba stojí a má je z pravidelných odborných debat v Bruselu. Jezdí tam dvakrát do měsíce na jednání zemědělských nevládních organizací a tam se nedávno ventilovala fakta, která v Brazílii zjistila skupina irských odborníků. Ti na žádost farmářů dojeli posoudit brazilské chovy skotu a fakta předložili právě na dalším jednání COPA a COGECA (zmiňované nevládní zemědělské organizace).

Od této nedávné tiskové konference vycházejí prakticky každý den na stránkách různých periodik informace o hovězím masu, nezkraslené, pravdivé. Jen v jednom případě jistý šéfkuchař pražského Interhotelu redaktorce přiložil jednoho denku pěl chválu na brazilské hovězí. Tvrdil, že brazilské hovězí nelze našim nahradit. A tak mne napadlo, co takhle anonymní příprava steaků z českého a brazilského hovězího? Máte zájem, abychom v představení českého hovězího masa z byčků masných plemen pokračovali? Garantuji úspěch, jen potřebuji 10 kilo českého a 10 kilo brazilského masa, o ostatek se postarám. Berte to přátelé jako výzvu, myslím to vážně. Vsadila jsem se už jednou, že běžný spotřebitel, a tím i novinář, těžko vizuálně rozezná syrové maso z jalovce nebo mladého býka od masa z vepřové kýty. Z 25 jediný kolega přesně odlišil, ostatní tápali. Totéž tvrdím, že i dobrý šéfkuchař nerozliší maso z brazilského od českého býka a když je patřičně upraven, bude se možná divit tomu, co hostu či porotci chutná víc. Přijímáte? Jdeme do dalšího kola představování českého hovězího? Eugenie Linková



## Kam kráčíš, kvalitě?



Lidská paměť má jednu skvělou vlastnost: špatně zapomíná, dobře si pamatuje. Je to evoluční nutnost – jedinec tak je člověk schopný překonávat stresy a získávat vnitřní sílu jít dál. Tato vlastnost má ale zajímavý dopad na hodnocení některých věcí. Zvláště lidmi, kteří více pamatují (už se mezi ně řadím také). Každý má pocit, že nejlepší ledňáček byl tenkrát ten za korunu čtyřicet a špekáček, kdy jsme ho jako kluci skvířili dočerna u táborového ohně. Jistě, tenkrát... Byl vynikající! V čem? No, zkrátka, ... ve všem!

A proč nejsou ty dnešní stejné? Protože se především odlišují od našeho již vysněného idolu, zapomenutých negativ.

Proč to říkáš? Vůbec si nemyslím, že dnešní kvalitata masných výrobků je nižší než v minulosti. Nezáležím na prvorepublikových knakách, talířích, první frankfurtské párky, ani originální pražskou šunku od Chmela. Když jsem před pár dny zalistoval asi dvacet let starý pár fotografií naaranžovaných masných výrobků (jistě tedy ne standardních), usmál jsem se. Jsme zase o kus dál! Nejenom obaly, ale vypracováním díla, standardností, barvou, vyvážením vody... ČSN, ON, THN, Závazné postupy, Normy jakosti... a pánové od fochu, vzpomínáte na surovinu? Jistě, také PP maso, zpracovávání mrazirenských zásob a koster z hmotných rezerv, mezipodnikové přesuny, záměny surovin, a když něco ve sklepě horelo? Samozřejmě, tyto poznámky lze obrátit i ze zcela jiného pohledu.

Nevěřím, že se někdy vrátí doba – čehokoli – jdeme dál. Ať se to líbí, či ne. Není reálné, že lidé budou znovu nadšeni vůni na ulici opékáných vuřtů a fascinováni křupnutím a chutí pravého frankfurtského párku. Stále přichází nové a nové chutě, výrobky, lákadla. Aby si ty nové mohly získat zákazníka, musí staré nějakého toho zákazníka ztratit. Ne, nesníme více, spíše méně! Konkurence se nesníží, spíše přirostí!

Neplačme dnes nad starými dobrými špekáčky, klidně je vylepšeme či „vylepšeme“ tak, jak si zákazník přeje. Mne osobně mrzí, že mnozí odběratelé žádají něco, co špekáčku podobné vůbec není. Ale chtějí to? Namítáte, že ne? Že chtějí mnohem vyšší kvalitu! Ale za ony smšné peníze?! Kvalita a cena! Kvalita a značka! Budujme si svá vlastní jména, značky! Ty nerostou z reklam (ta jen pomáhá, urychluje), ale soustavnou prací – kvalitou výrobků.

Byl jsem iniciátorem ochrany dobrého jména našich tradičních masných výrobků. Cesta se našla ve vyhlášce 326. Vůbec své aktivity ani dnes nelituji! Litoval bych jistě toho, že jsem se o nic nepokusil. Vyhláška ale již překonala svůj časový horizont. Je třeba znovu upravit kurz. Přiznejme si, že se nám tímto krokem podařilo onen silný trend nahradit vším v masné výrobě alespoň přibrzdit, podařilo se před veřejností vrátit našemu oboru důvěru v kvalitu a vysvětlit, že vše má svoji cenu – tedy i kvalita. Zákazníci to dnes vědí! Už si sami udělali pořádek v tom, kde koupit slušný levný výrobek a kde dražší, ale kvalitní. Nedělejme si iluze, či nepropadajme skepsi, že nás výrobce nemají přetčtené. Mají! Znají naše jména, podniky, výrobky a v mnoha případech i detaily, že bychom se sami divili.

Nedaří se nám žádný masný výrobek protlačit ke světovosti, evropskosti – proslavení mimo naše hranice. Jsou však jedinci, kteří svoji značku, výrobky již úspěšně za hranicemi prodávají. K oně evropskosti tedy krůček po krůčku směřují. Nepodařilo se nám to jen společně. Proč? Máme totiž všichni dohromady velmi různé názory, i v posuzování kvality.

Je škoda, že po státní ochraně (myslím vyhlášku 326) vybraných výrobků stát nepřikročil k jejich prodeji – privatizaci oněch pár povšechných tak cenných názvů. Maji

smí obsahovat separát, musí být též označena % masa a musí obsahovat 90 % českých surovin. Můžeme tedy při konzumaci sledovat českou krajinu a mít dobrý pocit, že ji pomáháme uchovat takovou, že nám ji kdekdo závidí. Klasu vyhlásilo MZE ČR a to znamená, že ji též musí kontrolovat. Jestli to provádí, či ne, to je zřejmě státní tajemství.

3) Značka Každý výrobce, který chce zákazníkovi předložit vynikající kvalitu výrobku, je nucen vystoupit z anonymity a nést svou kůži na trh. V našem případě své jméno, a už řečníctví či větší továrny. Někteří výrobci vytvářejí prémiové (vynikající) řady výrobků. Rázem má spotřebitel jasno, co si kupuje. A výrobce či obchodník také, neboť on

sám je strůjcem štěstí svého. Kdyby si zákazník totiž na značkovém výrobku nepochutil, přišel by si řekl: „Pozor, tenhle už ne!“ Vida? A rázem tu máme sebekontrolu a ta funguje nejlépe. Bez státních úředníků, kontrolorů a tištěných vyhlášek. Značkové výrobky se prodávají, byť nejsou nejlevnější, právě proto, že jsou z opravdového masa. Separát a různé jiné doplňky či náhražky si přece nikdo nedovolí dát do svého značkového výrobku.

Co říci závěrem? Stát nechť se stará o to základní, aby ve výrobcích nebyly nepovolené suroviny, aby výroba a prodej probíhal ve schválených prostorách a zákazník byl srozumitelnou řečí (povinně!!) informován o složení konkrétních výrobků. I tak toho bude mít plně kecky.

Ing. Jaromír Kloud  
předseda ČSZM



Každý, kdo nakupuje uzeniny, si jistě občas položí otázku, zda kupované zboží bude svými chutovými vlastnostmi odpovídat požadovanému kulinářskému záměru. Jistě je, že zákazník se záměrem uvařit „buřtguláš“ bude sledovat spíše ceny, než když ten samý zákazník bude kupovat špekáčky na opékání. Pokusím se tedy krátce nastínit, jak vybrat uzeninu pro tu druhou možnost, to je tedy tak zvaný „kulinářský zážitek“. Zde předpokládám tři opory pro takovýto nákup.

1) Legislativa (Vyhláška o mase a masných výrobcích)

Každý výrobce je povinen své výrobky označit obsahem masa v %. Ale masa ne ledajakého. Přesně řečeno kosterní svaloviny přičně pruhované. To znamená, že pod tímto pojmem nelze maskovat separáty, kůže, tuk a lůj. I tam, kde se prodává zboží nebalené, jsou povinni na požádání toto sdělit. Vyhlášku někdo

vydal a ten ji též musí kontrolovat, to znamená stát. Kontrola zatím není nejsilnějším místem státní správy.

2) Národní značka kvality KlasA

Každý výrobce, který se chce do programu kvality přihlásit, musí předložit vzorky, které se nechávají testovat, zda splňují předpisy vydané Ministerstvem zemědělství ČR. Uzeniny označené KlasA ne-

ale opravdu takovou cenu? Je vůbec ochoten někdo za ně zaplatit, anebo je pohodlnější tvrdit, jak jsou cenné, či bezcenné, nechat je všem a s chutí využívat názvy? Stát není nejlepším majitelem značek! Kdyby byl, tak se okolo řady výrobků roztočil hned po tisku vyhlášky mnohem živější tanec! Myslete, že kdyby značku Vysočina, Poličan aj. vlastnila skupina výrobců (tak je to přece i u všech výrobků v zahraničí), nechali by si mezi sebou někoho, kdo nedrží basu? Okolo 3 % výrobců parmské šunky nedostane ročně povolení používat tuto známku. Dělal si pořádek mezi sebou sami. Ptáte se, proč ne u nás? No, to je právě ten můj idealistický pohled!

Prodej, státní, značky, dej je i zdarma – třeba svazům – ať se sami starají!

Věřím v sílu individua a skupin soustředěných okolo společného zájmu. Proto i věřím v český masný výrobek, který bude jednou pojmem v celé Evropě. Bude ale za ním stát silný podnik, silní jedinci, skupina, která ví, kam směřuje. Nebude to stát, ani všechny české firmy.

Když se dnes zamýšlím nad tím, jestli ještě dál pokračovat se standardy masných výrobků v novelizované vyhlášce, odpovídám si – dejme ještě šanci pár trvanlivým výrobkům, skupinovému třídění šunek a ještě stále se cti se zbavme onoho strašidelného paskvilu – dvojakých standardů měkkých masných výrobků. Výrobků, které když dostanou drobnou nápis – drubež, tak je ze separátu (pardon – strojné oddělení masa) vyrobíme sakumpráš. Pravověrní uzenáři se jen vztekají – míchají vídeňský párek z masa a ti drubež – také z masa, jen trochu jiného. Navíc mu na obal dofkou – dietní a do žluté hvězdy – super cena!

Nezasívejme mezi sebe hořkost! Navíc mezi obory, které k sobě mají tak blízko! Řekněme si, že když tento dnešní zmatek odstraníme jen změnou pár řádků ve vyhlášce, je to cesta jednoduchá a spravedlivá pro všechny.

Netrvá toto řešení ale, pane ministře, již dlouho?! Nejsou všechny ty dnešní mediální tlaky na kvalitu masných výrobků ze strany médií a spotřebitelských organizací jen odrazem naší neschopnosti rychle rozhodnout? Ano, samozřejmě, že si to pamatuji – na tomto řešení jsme se ve Vaši kanceláři přece již dohodli – s Vašimi předchůdci. Sakramentská ministerská střídačka!

Doc. MVDr. Ladislav Steinhauser, CSc.

## Jak koupit zážitek

# Špekáčky jsou s námi více než sto let



## Operace „ptačí chřipka“ – oddychový čas?



V ČR nebyl od jara zjištěn žádný další případ ptačí chřipky, to však ale neznamená, že se nemůže opět objevit. Proto i nadále zůstávají v platnosti preventivní opatření vyhlášená Státní veterinární správou. I nadále se vyšetřují hromadné úhyny volně žijících ptáků, chovatelé musejí věnovat pozornost zdravotnímu stavu své drůbeže a každé změny zdravotního stavu musí hlásit místně příslušné krajské veterinární správě. Dosud je však u nás klid.

Problémy byly především v jarních měsících a výskyt u volně žijících ptáků byl zaznamenán ve 14 členských zemích EU – Řecko, Itálie, Slovinsko, Rakousko, Německo, Maďarsko, Francie, Slovensko,

Švédsko, Polsko, Dánsko, ČR, Velká Británie a Španělsko.

V současné době hlásí Maďarsko 29 ohnisek v chovech drůbeže a přesto, že již zde bylo utraceno na milion kusů ptáků, nelze říci, že by situace byla plně pod kontrolou. Obdobně je tomu v Rumunsku, kde od dubna hlásí 130 ohnisek v chovech drůbeže. V těchto oblastech je zatím výskyt ptačí chřipky lokalizován a nedochází k šíření do dalších oblastí. Tato situace se ale může každým okamžikem změnit.

Přestože byla v Evropě ptačí chřipka zaznamenána jak u volně žijících ptáků, tak v chovech drůbeže, nedošlo k nakažení člověka. Je to ostatně i velmi málo pravděpodobné, a to především díky zcela odlišnému způsobu chovu drůbeže, než je tomu v jihovýchodní Asii, kde byly zaznamenány smrtelné případy u lidí.

## Ne salmonelám

Právě proto, že by mohl výskyt salmonel v potravinářských provozech i v chovech hospodářských zvířat, zejména drůbeže, znamenat určité riziko pro spotřebitele, věnují orgány státního veterinárního dozoru této problematice velkou pozornost.

Státní veterinární správa ČR provádí ve spolupráci s chovateli sledování zdravotní situace v chovech drůbeže. Při těchto sledováních byl zaznamenán výskyt salmonel v prostředí některých chovů, obdobně jako je tomu v jiných zemích EU. Tento výskyt neznamená zdravotní problém, ale představuje potenciální riziko pro následnou možnost kontaminace některých živočišných produktů.

Na základě těchto zjištění je připravován „Národní program pro tlumení výskytu salmonel v prostředí chovů nosnic“. Obdobný program je v současnosti povinně připravován ve všech členských státech EU. Podle platné evropské legislativy by měl být zahájen od 1. 1. 2008. Cílem provádění programu je postupné snižování výskytu salmonel v prostředí chovů nosnic a tím zajištění minimalizace rizika kontaminace živočišných produktů.

Tento program bude zaměřen především na sledování výskytu salmonel v prostředí, na provádění sanitčních a zoohygienických opatření, zajištění nezávadného krmiva a dodržování zásad správné chovatelské praxe.

S ohledem na současnou situaci v českých chovech a s cílem zabránit případným negativním dopadům v obchodu s drůbežím masem a vejci, a to jak v rámci intrakomunitárního, ale i národního trhu, se v ČR počítá se zahájením „Národního programu pro tlumení výskytu salmonel v prostředí chovů nosnic“ již od 1. 1. 2007.

Josef Duben,  
SVS ČR

Další informace z oblasti Státní veterinární správy lze získat na internetových stránkách SVS ČR: [www.svs.cz](http://www.svs.cz)

Nejstarší údaje o masných výrobcích plněných do přírodních obalů, střev zvířat, se zachovaly přibližně z roku 500 před naším letopočtem. Název salám pochází z italského „salami“ podle kyperského města Salamis, které bylo rozbořeno před více než dvěma tisíci lety a slovo klobása vzniklo z hebrejského „kolbasar“, což znamenalo veškeré maso na trhu. Výroba jakýchkoli klobás a jaternic je připisována starým Římanům, kteří již znali konzervační masa solí, což byl důležitý předpoklad pro technologii výroby primitivních masných výrobků.

Český špekáček v klasickém a technologickém pojetí je znám v našich historických zemích více než 100 let. Starším obdobným výrobkem českých uzenářů jsou vuřty. Oba výrobky byly ve větší míře vyráběny až v období rozvoje uzenářského řemesla v druhé polovině 19. století. Podstatný rozdíl mezi oběma druhy výrobků spočívá v surovinové skladbě, která byla u vuřtů méně náročná. U vuřtů i u špekáčků se v minulosti pohybovala vahovost kusu okolo 50 g, později byly vuřty vyráběny poněkud těžší. Vedle těchto drobných masných výrobků určených k ohřívání ve vodě nebo v páře, případně k opékání nebo grilování, byly vyráběny ještě poláky (ne poláci). Jednalo se prakticky o vuřty tužší konzistence o váze jednoho kusu cca 140 g, kořeněné navíc kmínem. Zatímco vuřty a poláky měly spíše konzumní charakter, špekáčky byly považovány za vysoké kvalitní lahůdkový výrobek. Všechny tři druhy výrobků byly naráženy do hovězích kroužkových střev (tenké střevo).

V roce 1891 byla postavena na Zemské jubilejní výstavě v Praze pod stanem kompletní, v té době dosud nevidaná, strojní uzenářská dílna. U tohoto stanu bylo neustále mnoho obdivovatelů. Špekáčky, ještě pod univerzálním názvem uzenky, byly na místě uzeny a ještě v teplém stavu prodávány s křenem a slaným rohlíkem za 8 krejcarů na pekném papírovém talířku. Někdy od té doby je možné datovat vznik později proslaveného, typicky českého uzenářského výrobku.

O výjimečné jakosti českých špekáčků vyráběných v období první republiky svědčí surovinová skladba, kdy 50 % spotřebované suroviny činilo hovězí zadní maso z mladých kusů, 20 % „lepšího“ vepřového výřezu, samozřejmě bez kůže, a 30 % na kostičky nakrájeného špeku. Podle konzistence díla bylo někdy přidáváno malé množství prátu (pojivá hmota vyrobená z hovězího masa). Dílo bylo kořeněno česnekem, pepřem, někdy i trochou muškátového ořechu.

Samostatnou kapitolou bylo narázení a vázání špekáčků lněnou nití. Protože se výrobek prodával na kusy, musela celková váha souhlasit s počtem kusů. Často se při výrobě stávalo, že po odvážení jedné naplněné hůlky, na kterou se špekáčky v pramenech zavěšovaly, došlo k nesouladu, a proto se musel zavázaný výrobek rozvá-

zat a vázat znovu. Přesná váha špekáčků byla zvláště důležitá u provozoven, které dodávaly armádě. Uzenářští učni se často chlubili svým kolegům z ostatních oborů, že znají vojenské tajemství. Věděli totiž, že voják dostával k večeri dva špekáčky a jednoduchým propočtem snadno zjistili, jaký je v kasárnách stav vojáků. K do cílení vynikající jakosti patřilo ještě dobré zauzení výrobku.

Začátkem dvacátého století dochází k dalšímu rozvoji uzenářského řemesla a špekáčky se staly vedle párků a klobás základním druhem drobných masných výrobků. Některé firmy, zejména ve velkých městech, se výrobou špekáčků značně proslavily. Mezi vyhlášenými výrobci byli např. v Praze na Novém Městě Koula a Macháček, na Vinohradech Sereda, jehož špekáčky byly Pražany přejmenovány na „Šeredky“. Drobné masné výrobky byly dováženy po vyuzení do prodejen ještě v teplém stavu, a tak zejména v odpoledních hodinách byly krámy a celé jejich okolí provoněny lahodnou uzenářskou vůní, která předznamenávala večerní prodejní „ruml“, jak se tenkrát říkávalo. Ulice staré večerní Prahy v té době nejlépe charakterizovaly dva smyslové vjemy – nazelenalé plynové osvětlení a vůně opékanych špekáčků na dřevěném uhlí, linoucí se z početných poličnických stánků s občerstvením.

Jakost masných výrobků nebyla v té době určována žádnou normou. Veřejná kontrola byla zaměřena zejména na obsah mouky. Ta se směla přidávat jen do obyčejných vuřtů, do ostatních výrobků byla mouka zakázána. Ještě těsně po druhé světové válce byl základní surovinou při výrobě špekáčků vedle špeku rozhodující podíl hovězího masa. Později, po zvýšení produkce prasat, byla surovinová skladba následující: 40 % hovězí maso přední, 30 % vepřové maso výrobní a 30 % špiček.

V té době došlo také ke změně kořenění špekáčků přidáním sladké papriky. Po znárodnění podniků a provozoven zabývajících se zpracováním masa a výrobou masných výrobků pak bylo složení surovin, pomocných materiálů a obalů včetně technologických postupů předmětem technicko-hospodářských norem, které i nadále určovaly vysokou jakost tohoto tradičního českého výrobku.

České uzenářské výrobky reprezentované často špekáčky proslavila ve světě i řada našich věhlasných odborníků. Za všechny je možné jmenovat vynikajícího konzervářského a uzenářského specialistu Oldřicha Šáněla, působícího mimo jiných oblastí zejména v Číně, Josefa Matoušů, vyučujícího české uzenářské řemeslo v Japonsku, Zdeňka Galíčka, který vybudoval a řídil masný závod v Africe, Mírka Stránského, vyrábějícího špekáčky na hospodářské výstavě v Moskvě.

Po zrušení státních a oborových norem, předepisujících technologii a jakost masných výrobků došlo v minulých letech k nastolení cenového diktátu velkých, většinou nadnárodních potravinářských řetězců, které zužily svoji obchodní politiku pouze na cenu a zisk. K naplnění svých cílů vyžadují tyto organizace jen, mírně řečeno, průměrnou jakost výrobků, podmíněnou nepřiměřeně nízkou cenou. Často mají snahu stanovit cenu, za kterou má být určitý výrobek vyroben a nabídnut. Vzniklá situace byla ještě podpořena změnou řídicí struktury některých výrobních organizací, které v souvislosti se snahou o přežití v chaotickém obchodním prostředí diktátu odběratelů podlehly. Po vyvrcholení negativní situace v oblasti výroby a realizace masných výrobků došlo sice k určité snaze státních orgánů problematiku řešit, ne však komplexně, a tedy ne zcela účinně.

MVDr. Josef Radoš



## Hon na čarodějnice

ANEB „NASTAVOVANÉ ŠPEKÁČKY OPĚT NA PULTĚ“

Takovouto Jobovu zvěst, uvedenou v podtitulku, si mohl dopřát v pátek 23. června 2006 ten, kdo si zakoupil deník Právo a začel se do článku „Nastavované špekáčky opět na pultě“. Ti, kdož věci rozumí, by jistě mohli nad zavadějícími informacemi o „hovězí“ a „vepřových“ špekáčcích či „buřtově vyhláše“ mávnout rukou. Nikoliv ovšem ti, kterým jde o české zemědělství, české uzenáře a zejména pak o českého konečného spotřebitele. Ti nutně musí odmítnout jakékoli nekalifikované vytrhávání věcí z kontextu, jen aby byli čtenáři nasyceni senzací, ne nepodobnou „husným škvarkům“, o kterých se výše citovaný článek zmiňuje.

Kdysi bývalo dobrým zvykem, že každý novinář byl odborníkem na svoji rubriku a byl vždy v obraze. Pokud by tento druh žurnalistů ještě existoval, jistě by již dlouho plnil noviny zprávami bjičícími na poplach typu: „Jak je možné, že prodejce „XY“ pravidelně prodává kilo špekáčků za 38 korun, když dle požadavků, zavedených českou legislativou, se do ceny nevejde ani náhodou?“ Kdysi také bývalo zvykem, že když stát něco garantoval, tak to také kontroloval. Nebo snad žijeme v Chicagu třicátých let, kde šerifové překračovali mrtvolý

na chodníku, aniž by si všimli krve, kterou si potřísnili obuv? V Česku nebyl medializován jediný nepoctivý prodejce a výrobce špekáčků! Že by náhoda? Že by osud? Že by výpalek? Ano, uzeniny jsou levné a některé z nich budou i nadále ještě levnější, tomu žádný úředník nezabrání. Na náš trh se totiž mohou volně dostávat uzeniny z ostatních zemí EU, které nemusí splňovat naše národní kvalitativní kritéria stanovená vyhláškou 326/2001.

Takže je s konečným spotřebitelem amen? Ani náhodou, pokud ovšem má skutečně zájem využívat svých legitimních práv. Například tím, že se bude chtít v obchodech o výrobcích dozvědět, z čeho jsou doopravdy vyrobeny. Státní úředníci jistě budou tak laskaví a spolu s odborníky dopolí systém, kterému bude rozumět i obyčejný smrtelník a který nebude likvidovat tuzemské výrobce. Jistě vhodné téma pro Sdružení na ochranu spotřebitelů.

Jak je to tedy s uzeninami, potažmo právě se špekáčky, v současné době? Ano existuje ona „buřtová“ vyhláška, resp. vyhláška č. 326/2001 Sb. Mimo jiných vybraných masných výrobků klade požadavky i na špekáčky. Předpokládá, že obsahují minimálně 40 % masa a maximálně 45 % tuku. Také se zde hovoří o vepřovém, hovězím nebo telecím masu jako o základní výrobní surovině, přičemž se nepřipouští maso strojně oddě-

lené a drůbeží maso strojně oddělené. Dále jsou touto vyhláškou popsány požadavky smyslové, jako jsou chuť, vůně, konzistence, vypracování díla a vzhled v nákroji. Že už vás to začíná nudit? Tak pozor! Teď teprve přijde na řadu povídání, které zažene unylost okurkové sezony.

Krom klasických špekáčků stejná vyhláška připouští i „Drůbeží špekáčky“, které již ve své podstatě obsahují jen drůbeží strojně oddělené maso. Podobně tomu je i v případě drůbežích variant vídeňských, debrecinských a jemných párků, salámu junior nebo šunkového a gothajského salámu. V otázce zdravotní nezávadnosti jsou si obě varianty výrobků zcela rovné – obě musí být zcela v pořádku. Ale je tomu tak i z kvalitativního hlediska? A navíc, jak je to s uzeninami, které pod názvy vybraných masných výrobků dováží obchodní řetězce ze zahraničí? Když uvážíme, že naše současné standardy nejsou pro tyto výrobky závazné, je zřejmé, že takto nastavený systém není schopen zajistit svůj prvotní cíl, a sice nadstandardní kvalitu vybraných masných výrobků na tuzemském trhu. Hlavním efektem současné právní úpravy vyhlášky 326 po vstupu ČR do EU je tak vystavení českých zpracovatelů masa nevyhovujícím konkurenčním podmínkám a jejich postupná likvidace. Je s podivem, že tento stav neustále obhajují zástupci těch institucí, které by jako první

z oficiálních míst měly hledat z takto nastavených pravidel východisko.

Jaké východisko dlouhodobě navrhuji tuzemští výrobci masných výrobků? Český svaz zpracovatelů masa prosazuje zrušení výše uvedených legislativních požadavků na vybrané masné výrobky, čímž sleduje narovnání konkurenčních podmínek na trhu s masnými výrobky. Vedle toho však ČSZM říká, že je nutné zajistit funkčnost v současné době opomíjeného systému, který při důsledném dodržování pravidel zaručí spotřebiteli korektní informovanost při nákupu masných výrobků. Tento systém má navíc celoevropský charakter, tuzemské výrobce proto nezatíží žádnými požadavky nad rámec pravidel EU a spotřebitelům bude umožněno využití zcela standardních pravidel, se kterými se mohou běžně setkat ve všech vyspělých zemích Evropy. Jde o správné uvádění obsahu masa na obalech masných výrobků. Masem se pro účely označování výrobků přitom rozumí pouze libová svalovina, tudíž surovina, která je za maso považována právě spotřebitelem. V případě pultové prodávaných nebalených masných výrobků by měl být prodávající schopen tuto informaci poskytnout buď v písemné podobě přímo v prodejně, nebo ji sdělit spotřebiteli na vyžádání.

I když přechod na nový systém jistě ne-

vyřeší úplně všechny problémy, nebudeme zoufalí, když návrh zpracovatelů masa bude státními úředníky akceptován. Za C. a K. také neměli vyhlášku. To se prostě chodilo pro špekáčky k někomu. Pro „Dvořáckovy špekáčky“, pro „Špekáčky od Dolní brány“ apod. Už dneska si můžete pochutnat na „Šumavských špekáčcích“, „Špekáčcích Mistra“, kvalitu předpokládají i veškeré špekáčky nesoucí značku KLASA. A je tu nápad! Co kdyby každý výrobce musel uvádět v názvu špekáčků také název firmy a prodejce tento uvádět na cenovkách?! To by si hned zákazníci všimli, kdo má ty lepší. Že by to nevyhovovalo nadnárodním řetězcům? To je pravda. Ony totiž, když dostatečně vsají jednoho výrobce, přejdou na druhého, ještě levnějšího.

Jak vidíte, i bídu okamžiku lze brát s humorem. Schází pár vážnějších slov závěrem? Jak již jsem se zmínil, jde nám o konečné spotřebitele, české maso, české zemědělce, českou krajinu. Pokud se najde dostatek lidí ochotných být nezkorumpovanými (v Česku nemožné?) a něco novinářů se sklonem k objektivitě, určitě oddělíme zrno od plev a s radostí pak posedíme u tábora a opěeme špekáčky s kvalitou přesně podle našich představ.

Ing. Jaromír Kloud  
předseda ČSZM

## Informace ze 7. jednání představenstva a dozorčí rady ČSZM, které se konalo dne 19. 7. 2006 v Praze na Potravinářské komoře ČR

### Program jednání:

1. Diskuze s prezidentem PK ČR Ing. Jaroslavem Camplíkem
2. Kontrola účolů
3. Zprávy předsedů odborných sekcí
4. Různé

### Jednání řídil:

Ing. Jaromír Kloud, předseda představenstva ČSZM

### ad 1.

V úvodu jednání přivítal předseda ČSZM prezidenta PK ČR Ing. Jaroslava Camplíka, který na základě své iniciativy představil plán činnosti PK ČR v nadcházejícím volebním období. Po rozsáhlé diskuzi se členy představenstva a dozorčí rady ČSZM přijal připomínky a podnětné návrhy na prohloubení spolupráce. K některým bodům podal vysvětlení a k dalším připomínkám přislíbil dodatečné vyjádření. Prezident Ing. Camplík dále zdůraznil nutnost průběžné intenzivní spolupráce. V tomto volebním období má ČSZM stabilně vysoký počet svých zástupců v orgánech PK ČR.

Představenstvo a dozorčí rada vyslovila poděkování Ing. J. Camplíkovi za dosavadní spolupráci.

V další části jednání předseda představenstva Ing. Kloud popřál panu Jaroslavu Příkrylovi a Janu Katinovi k jejich významným životním jubileím hodně zdraví, zdaru v pracovním úsilí, spokojenost v osobním životě a jménem všech členů představenstva a dozorčí rady poděkoval za aktivní práci v ČSZM.

### ad 2.

#### a) Novelizace vyhlášky 326/2001 Sb.

Dne 21. 6. 2006 se sešla VS ČSZM, která zpracovala doručené připomínky členských subjektů a následně byly připomínky písemně předány na MZe ČR. Vypořádání připomínek, které k návrhu vyhlášky byly uplatněny, se uskutečnilo 28. června 2006 na MZe ČR. Vypořádání proběhlo v rámci porady k uplatnění připomínek vznesených všemi připomínkovými místy v průběhu meziresortního připomínkového řízení. Dne 29. 6. 2006 byla členským subjektům zaslána informace o průběhu této porady a o výsledcích uplatnění připomínek ČSZM.

V rámci výše uvedené porady byla třemi spotřebitelskými organizacemi prostřednictvím MPO ČR prezentována nesouhlasná stanoviska s návrhy Českého svazu zpracovatelů masa a Sdružení drůbežářských podniků na redukcii požadavků na vybrané masné výrobky. MZe ČR proto rozhodlo, že projednávání těchto připomínek odloží na další poradu, která bude dodatečně uspořádána.

Poté se uskutečnilo ze strany ČSZM kolo jednání se zástupci MPO, MZe, všech zainteresovaných spotřebitelských organizací, PK ČR (HK ČR) a SDP.

Byla publikována stanoviska ČSZM k návrhu této vyhlášky formou tiskových zpráv.

V průběhu diskuse P a DR s prezidentem Ing. Camplíkem požádal předseda Ing. Kloud o aktivní podporu PK ČR při prosazování této problematiky mediálně i na úrovni MZe ČR a HK ČR.

Dalším tématickým okruhem, který souvisí s novelizací vyhlášky 326/2001 Sb. je návrh Svazu průmyslu a obchodu ČR, jenž předpokládá úpravu doby skladovatelnosti krájených nebalených masných výrobků v prodejních. P a DR ČSZM k této problematice zaujaly stanovisko, které podporuje zachování 24 hod. skladovací lhůty po nakrájení výrobku.



## Český svaz zpracovatelů masa

Ing. Kloud apeluje na všechny členské subjekty ČSZM, aby při označování masných výrobků procentuálním obsahem masa striktně dodržovaly platné právní předpisy (maso pro označování masných výrobků = přesně definovaná kosterní svalovina, viz § 12 vyhlášky 326/2001 Sb.).

Po diskuzi k tomuto tématu představenstvo rozhodlo o dalším postupu ČSZM.

#### b) Strukturální fondy

Ing. Kasper v souvislosti s výkonem funkce viceprezidenta PK ČR požádal členy P a DR ČSZM o vyjádření k současné situaci v proplácení schválených žádostí o čerpání finančních prostředků ze strukturálních fondů EU.

V diskusi P a DR došlo k závěru, že v proplácení výše uvedených žádostí narůstá neodůvodnitelné zpoždění a z tohoto důvodu P a DR pověřily Ing. Kaspera, aby tuto problematiku projednal s ministrem zemědělství v rámci pravidelných setkání s výkonnou radou PK ČR.

#### c) Komoditní odborný výbor pro vepřové maso SZIF

Zástupcem ČSZM v KOV pro vepřové maso byl v červnu t. r. jmenován Ing. Jaromír Kloud. Poslední jednání KOV se uskutečnilo dne 27. 6. 2006 a Ing. Kloud seznámil členy P a DR s průběhem tohoto jednání. Členským subjektům ČSZM bude zaslán zápis z tohoto jednání, který připravuje SZIF. Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí.

#### d) Konference MZLU Brno

Představenstvo se zabývalo nabídkou prof. Šubrtu (MZLU Brno) k vystoupení zástupce ČSZM na konferenci „Aktuální problémy produkce jatečných zvířat“, která se bude konat dne 20. 9. 2006 v Brně.

Představenstvo rozhodlo o účasti na této konferenci, prezentaci provede VŘ a podklady k této prezentaci připraví členové NS ČSZM a ostatní členské subjekty, které projeví ochotu se na přípravě prezentace aktivně podílet. VŘ dále zajistí předání příspěvku ČSZM organizátorům konference nejpozději do poloviny srpna t. r.

Představenstvo pověřilo NS ČSZM, aby v rámci svého jednání dne 8. 8. 2006 tuto problematiku projednala.

#### e) Plán inspekce FVO na rok 2006 (upřesnění pro 2. pololetí)

V 2. pololetí roku 2006 bude provedeno celkem 121 inspekce FVO, z toho 50 % v členských zemích EU, 15 % v kandidátských zemích a 35 % v třetích zemích. V ČR se v tomto období podle schváleného plánu neuskuteční žádná inspekce FVO. Tuto informaci obdržely členské subjekty v elektronické podobě dne 7. 7. 2006.

Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí.

#### f) Elektronická brožura Evropské komise

Dne 27. 6. 2006 byla členským subjektům zaslána

informace o elektronické brožurě EK, která shrnuje legislativní požadavky EU na hygienu výroby potravin živočišného původu. Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí a doporučuje členským subjektům využití této nabídky.

#### g) Sportovní akce

Dne 20. 6. 2006 byla sekretariátem zaslána elektronická výzva členským subjektům k uplatnění návrhu pořádání sportovních akcí pod záštitou ČSZM. Vzhledem k tomu, že k uspořádání akcí tohoto typu je nezbytně nutná širší účast a aktivní přístup členských subjektů, pověřilo představenstvo sekretariát, aby k navrhovaným akcím prověřil zájem (příp. organizační a finanční pomoc) u ostatních členských subjektů ČSZM.

#### h) Schůzka představitelů ČSZM a AK ČR

Dne 27. 7. 2006 se uskutečnila pracovní schůzka představitelů ČSZM a AK ČR, na které byly prodiskutovány aktuální problémy. Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí a pro účely této schůzky nominovalo 4 zástupce ČSZM.

#### i) Mediální výstupy z ČSZM

V období od minulého jednání P a DR ČSZM byly zveřejněny dvě tiskové zprávy předsedy, Ing. Klouda, které se zaměřily na téma: nezbytného růstu cen masa a masných výrobků a úprav požadavků na vybrané masné výrobky (vyhláška 326/2001 Sb.). Dále byla (ve spolupráci s AK ČR a Svazem chovatelů masného skotu) organizačně zajištěna tisková konference zaměřená zejména na podporu spotřeby českého hovězího masa v ČR.

Představenstvo kladně vyhodnotilo mediální pokrytí výše uvedených iniciativ a v diskuzi projednalo další možnosti mediálních aktivit ČSZM.

#### j) Hodnotící standardy pro úplné a částečné kvalifikace oboru řezník-uzenář

Na základě žádosti Národního ústavu odborného vzdělávání byly za účasti ČSZM zpracovány hodnotící standardy pro úplné a částečné kvalifikace učebního oboru řezník-uzenář.

Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí.

#### k) XXXVI. Lenfeldovy a Höklovy dny

Dne 18. října 2006 Veterinární a farmaceutická univerzita Brno pořádá XXXVI. Lenfeldovy a Höklovy dny. Cílem této tradiční odborné akce je zprostředkovat výsledky vědecké činnosti v oblasti bezpečnosti a kvality potravin a aktuální poznatky z praktických aplikací legislativy. Vyžádané přednášky budou tematicky zaměřené na provádění auditů v potravinářských provozech.

Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí a doporučuje členským subjektům, které o výše uvedené tematické okruhy mají zájem, aby pro zajištění své účasti na této akci využily pozvánku a přihlášku zasláanou sekretariátem ČSZM dne 28. 6. 2006.

### ad 3.

#### Nákupní sekce:

Ing. Uttendorfský

#### a) Jednání NS

Nákupní sekce se ke svému dalšímu jednání sejde 8. srpna t. r., kde se bude věnovat aktuálním problematikám, které je nutné projednat ve vztahu k MZe ČR, ÚKZÚZ a VÚŽV (klasifikace, koeficient tloušťky kruponu, kontrolní mise EU apod.). Dále budou diskutovány aktuálně revidované legislativní požadavky EU na welfare zvířat. Nákupní sekce v rámci tohoto jednání rovněž připraví podklady pro příspěvek ČSZM na konferenci MZLU Brno „Aktuální problémy produkce jatečných zvířat“.

Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí.

#### b) Označování hovězího masa

V návaznosti na probíhající diskuzi ke změnám označování hovězího masa podle nařízení ES č. 1760/2000 a 1825/2000 využil ČSZM připomínek CLITRAVI a UECBV, které poskytl zástupcům MZe ČR pro účely jednání Řídicího výboru pro hovězí maso. Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí.

#### c) Jednání poradní skupiny EK pro vepřové maso

Dne 3. 7. 2006 se VŘ zúčastnil jednání poradní skupiny Evropské komise pro vepřové maso. Informace z tohoto jednání bude poskytnuta členské základně. Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí.

#### Výrobní sekce:

Ing. Kopečný

Vzhledem k aktuálně diskutované celoevropské problematice označování nutričních panelů na potravinách se VS ČSZM zaměří na přípravu stanoviska ČSZM ve vztahu k masným výrobkům. Toto stanovisko bude předáno CLITRAVI a PK ČR pro další uplatnění v orgánech Evropské komise.

Představenstvo pověřilo VŘ, aby pro účely projednání této problematiky v rámci VS shromáždil relevantní materiály.

### ad 4.

#### a) Skalský dvůr 2006

Ve dnech 5.–6. září 2006 proběhne 8. ročník semináře „Údržnost masa a masných výrobků“ se zaměřením na téma „Příprava suroviny pro masnou výrobu“. V rámci tohoto semináře ČSZM tradičně uděluje dlouholetým a významným pracovníkům oboru zpracování masa a masných výrobků *Čestná členství, Mistr oboru, Nejlepší student(ka)*. Součástí semináře bude přehlídka tepelně opracovaných masných výrobků, kterou organizuje ČSZM. Pokyny a organizační náležitosti budou členským subjektům zaslány v průběhu měsíce července t. r.

Představenstvo vzalo tuto informaci na vědomí.

#### b) Studijní cesta

V souvislosti s konáním veletrhu SIAL navrhuje P a DR uskutečnit dříve plánovanou studijní cestu ČSZM do Francie. Tato akce může být uskutečněna pouze za předpokladu minimální účasti 15 osob. Plánovaná délka studijní cesty bude cca 5 dnů, včetně jednodenní návštěvy veletrhu. Návrh studijní cesty včetně okruhu plánovaných návštěv zpracovatelských podniků bude členským subjektům zaslán v 1. polovině září t. r.

**Příští zasedání P a DR se uskuteční v průběhu měsíce srpna t. r.**

Jan Katina, ČSZM

**Almi**  
taste unlimited...

Firma ESSA, spol. s r. o. (koření ALMI) přijme:

**Obchodního manažera divize koření a technologických přípravků.**

Požadujeme praxi v masném průmyslu, komunikativnost, znalost práce na PC, řidičský pr. sk. B, ochotu cestovat v rámci ČR.

Nabízíme zázemí úspěšné firmy, školení, osobní automobil, PC, telefon. Ohodnocení dobrého výkonu. Nabídky, včetně CV a foto zašlete do redakce ŘUN.

Tel.: 296 374 656, 296 374 657

E-mail: agral@agral.cz



**Vaše chuť je tady!**

ESSA, spol. s r. o.  
centrální expedice  
Okružní 34  
370 01 České Budějovice  
Tel.: 387 412 481  
Fax: 387 412 481

ESSA, spol. s r. o.  
expedice  
569 61 Dolní Újezd u Litomyšle 1  
Tel.: 461 631 845  
Fax: 461 616 920

e-mail: skladcb@essacb.cz

e-mail: skladdu@essacb.cz

**Almi**  
taste unlimited...

ESSA, spol. s r. o.  
expedice  
Újezd nad Lesy  
Svojšická 300  
190 16 Praha 9  
Tel.: 603 839 238

# Špekáčky a Český svaz zpracovatelů masa

Od roku 2003 jsou Ministerstvem zemědělství ČR stanoveny chemické, fyzikální a smyslové požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky, mj. i na špekáčky. Již v době přípravy těchto kritérií byli autoři předpisu informováni Českým svazem zpracovatelů masa o zřejmých nedostacích, které jsou hlavní příčinou toho, proč MVDr. Radoš (v článku uvedeném na straně 2 – pozn. redakce), označuje přijaté řešení za nekomplexní a neúčinné.

V uvedeném období nebyla upozornění odborníků z praxe brána v potaz a Ministerstvo zemědělství ČR vydalo předpis, který je nyní předmětem sporů a rozsáhlých diskuzí. V roce 2003 nebyla Česká republika členským státem EU a nikdo ze zástupců stran, které se k danému předpisu vyjadřovaly, neměl dostatečné zkušenosti, které by mohly zcela objasnit životaschopnost stanovených kritérií na otevřeném evropském trhu. Nyní, v období novelizace vyhlášky o masu a masných výrobcích, tuto zkušenost máme. Jedná se o zkušenost, která byla draze zaplácena. V naprosto jasném světle se totiž ukázala dříve odhadovaná pravda, a sice, že tuzemské národní předpisy nelze uplatňovat na masné výrobky vyrobené v jiném členském státě. Výsledným efektem je trend snižování produkce masa a masných výrobků v ČR, který je při stabilní úrovni průměrné spotřeby kompenzován růstem dovozu těchto komodit ze zahraničí. Je tato cena, kterou neustále splácíme, alespoň vyvážena dosažením původního cíle? Jsou na našem území uzeniny, jejichž parametry se stát po-

kusil v roce 2003 garantovat, prodávány alespoň převážně v nadstandardní a vyrovnané kvalitě? Český svaz zpracovatelů masa konstatuje, že nikoliv a každý, kdo alespoň příležitostně potraviny nakupuje, jistě tento závěr potvrdí. Příčinou je jednak výše zmíněná nezávanost naší masné vyhlášky pro zahraniční výrobky, u kterých kvalita závisí pouze na dohodnutých podmínkách mezi cizím výrobcem a tuzemským prodejcem. Dalším důvodem je ale také skutečnost, že výrobky, o kterých je zde řeč, lze podle té samé masné vyhlášky vyrábět z drůbežního strojně odděleného masa, tedy za podmínek, které požadovanou kvalitativní úroveň nezaručují. Shrneme-li to, co je napsáno v předchozích řádcích, pak uvedeme, že vyrovnaná kvalita tzv. vybraných tepelně opracovaných masných výrobků zaručena není, současně platné znění masné vyhlášky intenzivně poškozuje tuzemské výrobce masných výrobků a kompetentní orgány této situaci již tři roky rozpačitě přihlíží. Nutné se tak musíme zeptat, komu tento stav vyhovuje. Jsou to výrobci? Evidentně nikoliv, protože nemožno dlouhodobě čelit likvidační konkurenci. Jsou to spotřebitelé? Předpokládáme, že rovněž ne, protože přísné kvalitativní požadavky na vybrané masné výrobky neplatí obecně, jsou aplikovány pouze na výšeck trhu – tuzemské vybrané masné výrobky z vepřového a hovězího masa, což orientaci v celkové nabídce masných výrobků naopak komplikuje. Jsou to státní orgány, ministerstva? Doufejme, že tyto instituce pracují v zájmu České republiky, očekáváme proto, že vedle prvotního znepokojení

prokáží dostatek kompetence a zasadí se o nápravu svých dřívějších chyb.

Český svaz zpracovatelů masa dlouhodobě navrhuje, aby tyto zásadní problémy byly řešeny redukcí požadavků stanovených uvedenou masnou vyhláškou. V poslední době si za tento svůj postoj dokonce vysloužil mediální nálepkou sdružení, které má v úmyslu svrhnout kvalitu masných výrobků do hluboké propasti. Málokde se ale dozvídáme, že ČSZM nepřichází pouze s destruktivním řešením, o to méně, že navrhuje uplatnit systém, který sice nebude zcela dokonalý, ale jeho hlavní ambicí je využití nástrojů obvyklých v původních zemích EU, kde zkušenosti s obchodováním na komunitárním trhu a rovněž tak i se zajištěním vysoké úrovně ochrany spotřebitele bez diskuze jsou.

Jedná se o systém, který Evropská komise doporučila všem členským státům EU v roce 2001. Jeho hlavním pilířem je zavedení definice masa pro označování uzenin s cílem korektního informování spotřebitele o kvalitě daného výrobku. Masem se v tomto případě, na rozdíl od definice pro účely hygieny a ochrany veřejného zdraví, rozumí pouze svalovina. Ostatní části jatečných zvířat, které jsou vhodné k lidské spotřebě, stejně jako strojně oddělené maso, jsou z této definice vyloučeny. Výrobce má povinnost stanovit procentuální obsah takového masa ve svých výrobcích. Tento údaj musí společně s dalšími nezbytnými náležitostmi sdělit svým odběratelům, kteří následně o parametrech výrobku informují spotřebitele. Úvaha Evropské komise byla zcela logická. Vzhledem ke

značnému technologickému pokroku, který v uplynulých dvaceti letech výrobu masných výrobků celosvětově ovlivnil, vzhledem k novým trendům ve skladbě surovin a v neposlední řadě také z ekonomických důvodů došlo k vývoji nových výrobků, k úpravě dřívějších receptur a k využívání dříve neobvyklých přísad. Evropská komise tyto skutečnosti akceptovala a s vědomím zvýšené různorodosti v kvalitě masných výrobků zvolila liberální přístup. Rozhodla se nikoho neomezovat, nikomu nediktovat, v jaké kvalitě má co a jak vyrábět či nakupovat. Namísto toho vložila do rukou spotřebitele nástroj, pomocí kterého snadno identifikuje kvalitu uzeniny a následně se rozhodne o její případné koupi. Mezi další nesporné výhody tohoto nástroje patří jeho platnost napříč EU, takže výrobci z různých zemí jej nemohou konkurenčně zneužít a spotřebitelé se při svých zahraničních cestách po Evropě setkávají s označováním masných výrobků, které už znají z domova. Označování uzenin procentem obsahu masa se navíc vztahuje na veškeré masné výrobky – balené i nebalené, nikoliv pouze na úzký okruh tzv. vybraných masných výrobků.

Na trzích těch zemí EU, kde tento přístup již několik let funguje, nedošlo k vymizení kvalitních masných výrobků s vysokým obsahem svaloviny, ale byla zachována široká škála kvality a byl nastolen pořádek v označování uzenin. Právě na základě těchto zahraničních zkušeností si ČSZM dovoluje opakovat některým současným argumentům, které se tu a tam mediálně přetřásají a namítají, že redukce našich národních

standardů pro vybrané tepelně opracované masné výrobky povede k dramatickému poklesu jejich kvality. Neopodstatněné jsou rovněž výtky předkládané z různých směrů svazu o tom, že členské firmy ČSZM mají po případné redukcí standardů v úmyslu vyrábět pouze ty nejnižší a nejméně jakostní výrobky. Není tomu tak, Český svaz zpracovatelů masa tím, že navrhuje výše popsaný systém, říká, že chce, aby se na trhu uplatnily všechny kvalitativní úrovně nejen tradičních uzenin, dále aby kompetentní orgány kontrolovaly to, co je vymahatelné i pro výrobky zahraniční a v neposlední řadě, aby spotřebitel zodpovědně využil svých práv a o nákupu výrobku se svobodně rozhodnul na základě srozumitelných informací. Neexistuje důvod, proč by při existenci poptávky po kvalitě nemohlo dojít k tomu, co ve svém článku popisuje MVDr. Radoš, a sice k prohloubení významu značkových firemních výrobků, u kterých je nadstandardní kvalita samozřejmostí. Tak tomu bylo právě v případě legendárních „Šeredek“ začátkem 20. století, kdy u nás žádná masná vyhláška neplatila.

Potřebujeme za předpokladu zavedení výše popsaného systému národně závazné kvalitativní standardy? Chceme odmítnat zavedená evropská pravidla poté, co jsme svobodně rozhodli o vstupu ČR do EU? Mělo by naším zájmem být utlumení domácí výroby uzenin s následným snížením úrovně živočišné produkce? Na tyto otázky se, prosím, pokuste nalézt svou vlastní odpověď, s postojem Českého svazu zpracovatelů masa jste byli právě seznámeni.

Jan Katina, ČSZM

## Dovozy brazilského hovězího vytlačují české maso z trhu



Zleva: Ing. Jan Veleba, prezident AK ČR, Ing. Emil Kasper, předseda představenstva Maso Planá, a. s.

Praha (li) – V jidelničku Čechů ubývá hovězí maso. Jeho spotřeba na obyvatele loni činila zhruba 9,8 kilogramu proti 30 kilogramům v roce 1989. Nynější úroveň konzumace je proti původním členským zemím EU podprůměrná, například Francouzi sní 26 kilogramů hovězího ročně, Italové 28 a Britové 40 kilogramů, vyplývá to z údajů Českého svazu zpracovatelů masa.

Podle předsedy svazu Jaromíra Klouda hovězí ztrácí na oblibě zřejmě především kvůli vyšší ceně proti ostatním druhům masa. Uškodila mu i aféra kolem nemoci šílených krav. Nutričně je přitom toto maso velmi důležité.

Ředitel Českého svazu chovatelů masného skotu Kamil Malát soudí, že hovězí je sice dražší, ke snižování spotřeby ale není rozumný důvod. Dříve se chovala jen

mléčná nebo kombinovaná plemena, po roce 1989 se ale rozšiřuje i chov specializovaných masných plemen a nabídka se zlepšuje. Spotřebitelé by proto měli více vyhledávat původ masa na pultech.

Přestože domácí spotřeba klesá, Česko letos podle Agrární komory, která tiskovou konferencí na téma hovězí maso zorganizovala, poprvé v historii nebudě v hovězím masu soběstačné. Řetězce totiž drží ceny na takové úrovni, že chovatelům se produkce hovězího příliš nevyplácí a omezují ji. Mladý skot pro výkrm raději vyvezou za lepší cenu do jiných zemí EU. Domácí výrobu hovězího masa pak nahrazují dovozy a tento trend se významně projeví zejména po vstupu Česka do EU.

Loni se v ČR vyrobilo 81 000 tun hovězího, o čtvrtinu méně než v roce 2003. Dovoz se v uvedeném období zněkolikanásobil na 18 271 tun.

Produkcí hovězího tlačí dolů a likvidují nízké ceny, uvedl soukromý zemědělec David Novák. Býka v současnosti prodá asi za 45 korun za kilogram, což je podle něj pod výrobními náklady. Zpracovatelé ale poukazují na to, že řetězce snahu o zvýšení cen odmítají s tím, že v takovém případě maso radši dovezou. Jak dále uvedl, ceny masa a zemědělských komodit za posledních patnáct let vzrostly jen nepatrně, naproti tomu ceny energie a vstupních surovin se zněkolikanásobily.

Prezident Agrární komory ČR Jan Veleba přitom tvrdí, že dovozy mohou mít pochybnou kvalitu. Jde například o hově-



Příprava hovězího masa z našich chovů.

zí z Brazílie, která je největším světovým vývozcem. Podle Veleby tamní produkce nespĺňuje standardy stanovené v EU a evropští farmáři žádají zastavení brazilských dodávek s tím, že zdraví evropského spotřebitele je v sázce. Brazilští chovatelé údajně krmí dobytek masokostními moučkami a používají přípravky v Evropě nepovolené.

Každý Čech v posledních letech sní

v průměru zhruba 80 kilogramů masa za rok, což je o 17 kg méně než v roce 1990. V rozvinutých zemích světa je spotřeba zhruba 85 kilogramů. Zatímco hovězí je na ústupu, velký boom zaznamenalo od druhé poloviny devadesátých let drůbeží, kterého Češi nyní spořádají v EU nadprůměrných 25 kilogramů na obyvatele ročně. Největší část spotřeby masa, zhruba 41 kilogramů na hlavu, stále připadá na vepřové.



### Proč ubývá českých krav a býků a v supermarketech je hovězí z Brazílie?

- Stavky skotu v ČR od roku 1991 vytrvale klesají, po vstupu do EU pokles pokračuje.
- Dovozy hovězího masa se zvyšují a ČR v tomto roce poprvé ve své historii ztratí soběstačnost v hovězím masu.
- Vývoj v zemích bývalé EU-15 je jiný.

#### VÝVOJ OBCHODU ČR S HOVĚZÍM MASEM PŘED A PO VSTUPU DO EU:

	2003	2005
Dovoz hovězího masa v tunách	2.741	17.916
Vývoz hovězího masa v tunách	1.997	1.570
Saldo	-744	-16.346

#### VÝVOJ OBCHODU ZEMÍ EU-15 S HOVĚZÍM MASEM V TUNÁCH:

Německo	Francie		Rakousko			
	2003	2005	2003	2005		
Dovoz	71.800	69.200	13.953	13.748	6.571	221
Vývoz	118.331	72.509	42.446	35.091	19.530	13.789
Saldo	+46.531	+3.309	+28.493	+21.343	+12.959	+13.568

Ing. Jan Veleba, prezident AK ČR

### Víte že...?

- Hovězí maso má oproti vepřovému vyšší obsah železa, zinku, selenu, kyseliny listové a vitamínu B<sub>12</sub>.
- Hovězí maso je přirozeným zdrojem CLA.
- Hovězí maso je významným zdrojem látek a živin pro krvetvorbu.
- Hovězí maso patří k biologicky nejpřehodnotnějším druhům masa.
- Hovězí maso má jen od 3 do 6 % tuku.
- V roce 1990 každý z nás snědl 28 kg masa, v roce 2003 už jen 11,5 kg.

### Víte co je CLA?

Tuto otázku jsem položil Kamilu Malátovi, řediteli Českého svazu chovatelů masného skotu, v jehož letáčích o hovězím masu jsme tuto zkratku našli.

„CLA je konjugovaná kyselina linolová. CLA je jednou z esenciálních nenasyčených mastných kyselin, která byla izolována teprve v roce 1987. Vyskytuje se hlavně v přírodních sýrech, mléce, masu (zejména v hovězím) a rostlinných olejích. Ve zvýšené koncentraci se vyskytuje především v tkáních přežvýkavců. Podle dlouholetých výzkumů odborníků

z Louisiana State University v USA má CLA tyto prokazatelné účinky:

- tlumí potřebu přijímat nadměrné množství energie (mírní pocity hladu),
- tlumí růst tělesné tukové tkáně,
- zvyšuje rychlost metabolismu a tlumí její pokles zejména v noci (zvyšuje energetický výdej),
- zamezuje odbourávání svalové tkáně (katabolismus) v důsledku sníženého přívozu energie,“ vysvětlil Kamil Malát.

# Hovězí maso – tisková konference

Hovězí maso zaujímá ve výživě lidí celosvětově a dlouhodobě významnou pozici, ale v posledních patnácti letech se o něm vedou časté diskuse. Je konfrontováno s dalšími významnými druhy masa z aspektů hygienických, nutričních, sensorických, technologických, kulturních, ale i cenových.

## HOVĚZÍ MASO VE SVĚTĚ

Hovězí maso bylo až do začátku šedesátých let minulého století nejvíce konzumovaným druhem masa ve světě. Hlavními světovými producenty hovězího masa jsou USA, Austrálie, Nový Zéland a státy Jižní Ameriky (Brazílie, Argentina).

V polovině šedesátých let byla produkce hovězího masa předstížena produkcí masa vepřového (příčiny: zvýšení plodnosti, úspěšným šlechtěním na výrazně masné užitkové typy, zprůměrněním produkce jatečných prasat, snížením produkčních nákladů aj.), které si vedoucí pozici udržuje dodnes.

V polovině devadesátých let bylo hovězí maso předstíženo i produkcí masa drůbežního, a to z několika důvodů, především úspěšnosti šlechtění masných užitkových typů, převedením chovů na průmyslovou bázi, dosažením nízkých nákladů na produkci a masivní propagací spotřeby drůbežního masa ze strany producentů.

Hlavní příčinou uvedených rozdílů jsou velmi rozdílné produkční náklady následkem rozdílné plodnosti zvířat, rozdílných generačních intervalů, rozdílných technologií chovu a výkrmu a rozdílné doby potřebné pro dosažení porážkové hmotnosti.

## HOVĚZÍ MASO V ČESKÉ REPUBLICĚ

Produkce a spotřeba hovězího masa v ČR dosáhla historického vrcholu v letech 1989 a 1990, a to přibližně 30 kg (v hodnotě „na kosti“) na průměrného obyvatele a rok. Od té doby jeho spotřeba významně klesá a v roce 2001 byla zhruba na hodnotě 10 kg, tedy pokles spotřeby asi o dvě třetiny. Příčin bylo hned několik. Od roku 1991 došlo v ČR k cenové liberalizaci, zemědělské produkty a potraviny přestaly být dotovány státem a to vedlo ke zvýšení spotřebitelských cen. Došlo k postupnému snižování celkové spotřeby masa z 97 kg v roce 1990 na přibližně 80 kg v posledních letech. Kromě toho nastaly změny v druhové skladbě spotřebovávaného masa – kromě výrazného poklesu hovězího se mírně snížila i spotřeba vepřového masa a výrazně se zvýšila spotřeba drůbežního, zejména kuřecího masa.

Vývoj druhové skladby ve spotřebě masa byl od roku 1989 v ČR následující (v kg masa „na kosti“ na průměrného obyvatele a rok).

Rok	1989	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Σ Maso	97,0	81,6	81,9	82,3	81,5	82,1	83,0	79,4	77,8	79,8	80,6	80,5
Hovězí	30,0	18,4	18,5	18,2	16,1	14,3	13,8	12,3	10,2	11,2	11,5	10,3
Vepřové	49,9	46,7	46,2	49,2	45,8	45,7	44,7	40,9	40,9	40,9	41,5	41,1
Drůbeží	13,0	11,6	13,0	13,6	15,3	17,9	20,5	22,3	22,9	23,9	23,8	25,3

Celková spotřeba masa v ČR v roce 2004 činila 80,5 kg na průměrného obyvatele a odhad pro rok 2006 je 80,4 kg v hodnotě „na kosti“. Taková spotřeba masa odpovídá požadavkům na správnou výživu. V rozvinutých zemích světa je průměrná roční spotřeba 85 kg masa na jednoho obyvatele. V USA, Kanadě, Francii, Německu, Dánsku aj. převyšuje roční spotřeba 100 kg. Za míru nasycenosti trhu masem v rozvinutých zemích se považuje rozmezí 80 až 110 kg. Občasné kritické názory, že v ČR spotřebováváme příliš mnoho masa, jsou podle zmíněných údajů neopodstatněné. V případě hovězího masa není prognóza pozitivní. Jeho roční potřeba na jednoho obyvatele v roce 2005 klesla na 9,8 kg, ale např. v Itálii, Francii a Velké Británii se dlouhodobě drží v rozmezí 25 až 40 kg.

Produkce, dovoz a vývoz hovězího masa v ČR (v tisících tun):

Rok	2003	2004	2005
Produkce v ČR	108.125	96.660	81.031
Dovoz do ČR	2.741	8.874	18.271
Vývoz z ČR	1.997	1.131	1.570
Saldo obchodu	- 744	-7.743	-16.701

## FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ SPOTŘEBU MASA V ČR

V tržní ekonomice je spotřeba potravin určujícím činitelem pro jejich tuzemskou produkci, případně pro jejich dovoz ze zahraničí. Tržní úspěšnost masa včetně hovězího je dána řadou faktorů, z nichž největší význam mají zdravotní nezávadnost, kvalita a spotřebitelská cena masa.

## ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST HOVĚZÍHO MASA V ČR

Produkční a spotřební vertikála masa je pod dozorem a kontrolou Státní veterinární správy a jejích orgánů. Veterinární legislativa ČR je plně harmonizována s legislativou EU. Maso dodávané do tržní sítě včetně podniků společného stravování je veterinárně-hygienicky posouzeno jako požitelné a spotřebitel i zpracovatel masa na to spoléhá. Chyby nastávají při skladování, manipulaci a úpravách masa v domácnostech, ve společném stravování, případně i v masné výrobě, kdy může docházet k mikrobiální kontaminaci a ke kažení masa.

Z parazitárních rizik je u hovězího masa nejzávažnějším uhlivost skotu, která je způsobena larvocystou tasemnice bezbranné parazitující u člověka. Uhry lze však úspěšně devitalizovat tepelným opracováním nebo zmrazením masa. Možnost nákazy člověka tasemnicí z hovězího masa je z důvodu důkladné veterinární prohlídky a vzhledem k obvyklým kulinárním úpravám mizivá.

Určité nebezpečí pro spotřebitele hovězího masa představuje boviní spongiformní encefalopatie (BSE, tzv. nemoc šilených krav), která vyvolala obavy z konzumace hovězího masa zejména v západní Evropě. BSE a z ní odvozená nová varianta Creutzfeldt-Jakobovy choroby (nvCJD) u člověka, způsobená konzumací hovězí nervové tkáně kontaminované patogenními priony, jsou předmětem rozsáhlého vědeckého bádání, zatím s dílčími poznatky. V praktickém životě se prosadila „předběžná opatrnost“, a to i u nás. V ČR bylo identifikováno do současnosti 24 případů BSE u starších krav (s jednou výjimkou), a to jednotlivě, v různém čase, na různých místech. Příčiny nebyly prokázány. Byla zavedena kontrola na BSE u všech kusů skotu starších dvou a půl let. Veterinární legislativa stanovila oddělený sběr a likvidaci tzv. specifického rizikového materiálu. Naše „předběžná opatrnost“, prováděný veterinární dozor a kontroly jsou zcela identické s postupy v ostatních státech EU. Nelze říci, že pokles spotřeby hovězího masa u nás je ve velké míře odvozen z výskytu BSE a z obavy před nvCJD.

## KVALITA ČESKÉHO HOVĚZÍHO MASA

Je prozátím různorodá, poněvadž existuje velký počet rozmanitých vlivů na kvalitu jatečného skotu a hovězího masa:

### Užitkové typy

Mléčný skot je vyšlechtěn na vysokou produkci mléka, masa produkuje méně a horší kvality.

Masný skot produkuje velké množství kvalitní svaluvin, je ekonomicky náročný (bez tržní produkce mléka), je proto dosud málo rozšířen.

Kombinovaný užitkový typ nejlépe vyhovuje tuzemským podmínkám, zahrnuje klady i zápory obou vyhraněných typů.

### Věk skotu

Nejlépe sensorické a kulinární vlastnosti vykazují jalovice a volci do dvou let věku. S prodlužujícím se věkem krav se mění konformace kolagenních bílkovin (dochází k tzv. síťování kolagenu), textura masa se zhoršuje, stává se tužším a tvrdším. Telata se stala kategorií jatečného skotu teprve zavedením klasifikačního systému SEUROP.

### Pohlaví zvířat

Maso jalovice a volků je křehké a šťavnaté vyšším obsahem vnitrosvalového tuku, maso býků je sušší.

### Zrání masa

Hovězí maso nejdéle zraje, zkrácení doby zrání zhoršuje sensorické, kulinární a technologické vlastnosti hovězího masa. Při běžném chladírenském skladování hovězí maso ve čtvrtích optimálně vyzraje za 10 až 14 dní.

## NÁZOR NA PŘÍČINY POKLESU SPOTŘEBY HOVĚZÍHO MASA V ČR

Vliv výskytu onemocnění skotu BSE je přeceňován. Kvalita nabízeného hovězího masa je sice průměrná, ale prozátím nespolehlivá, nestandardní. V tomto smyslu prohrává hovězí maso v konkurenci s masem vepřovým a drůbežím. Spotřebitelské zhodnocení relace „kvalita-cena“ je u hovězího masa horší než u dvou dalších hlavních druhů masa. Kvalitativní nevyrovnanost odrazuje spotřebitele od příštího zájmu o hovězí maso.

Ekonomické důvody (nedostatek chladírenské kapacity, ztráty hmotnosti při chladírenském skladování masa) dříve vedly k předčasné expedici masa a tím k jeho nedostatečnému vyzrání a nedosažení očekávané kulinární a smyslové jakosti.

Tyto nedostatky v kvalitě hovězího masa jsou kontinuálně napraveny. Byl zaveden a je realizován nákup jatečného skotu „v mase“ a uplatňuje se systém SEUROP, který cenově preferuje výrazně zmasilé kusy a negativně hodnotí jejich protučnělost. Povinné označování a deklarování jakosti masa v obchodní síti ochraňuje spotřebitele. Spotřebitelská veřejnost je informována o veterinárních aktivitách v prevenci zdravotní nezávadnosti masa, zejména v prevenci BSE. Účinnost těchto opatření patrně ovlivnila zvýšení průměrné spotřeby hovězího masa v letech 2001 a 2002 zhruba o 1 kg. Lze tedy odhadnout, že spotřebitel o hovězí maso zájem má. V masné výrobě je hovězí maso nezastupitelné.

## CO JE TŘEBA UČINIT PRO LEPŠÍ PERSPEKTIVU HOVĚZÍHO MASA V NAŠÍ VÝŽIVĚ?

■ Výrazně vyšší spotřeba, než je současná, asi nebude, ale hodnota 15 kg na průměrnou osobu a rok je reálná. K tomu je zapotřebí, aby producenti, zpracovatelé, distributoři a zástupci státní správy spotřebu hovězího masa podpořili v rámci společné strategie.



Servírován byl steak entrecote z vysokého roštěnce.

- Zvyšovat podíl masných plemen skotu pro produkci hovězího masa.
- Zvyšovat nabídku mladého hovězího masa do tržní sítě, např. i výkrmem býčků mléčných plemen skotu („baby beef“).
- Je nezbytné, aby spotřebitel zachoval důvěru ve zdravotní nezávadnost hovězího masa.
- Spotřebitel by měl dostat informaci, že spotřebitelská cena odráží vysokou kvalitu hovězího masa. Kvalita hovězího masa proto musí být nadstandardní, vyrovnaná.
- Zpracovatel i distributor masa musí společně usilovat o přízeň zákazníka výběrem, tříděním a optimálním vyzráním hovězího masa vzhledem k jeho využití pro různé účely.

## JAKÁ POZITIVNÍ SDĚLENÍ BY MĚLA HOVĚZÍ MASO PROVÁZET?

- Hovězí maso je jedním z hlavních zdrojů plnohodnotných bílkovin a pouze ty obsahují všechny esenciální aminokyseliny, které si tělo neumí samo vytvořit.
- Libové hovězí maso obsahuje průměrně 21 % bílkovin.

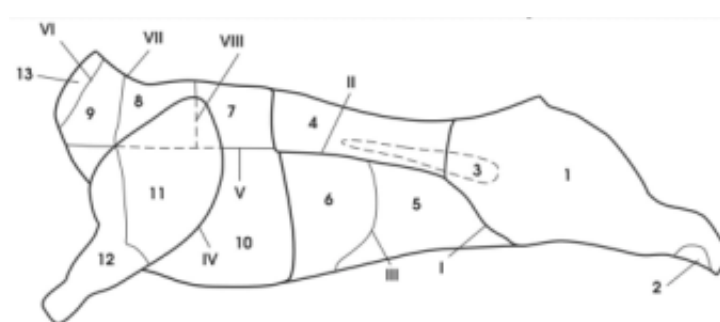
## Obsah vitamínů v mase (v mg.kg<sup>-1</sup>)

Druh	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	Niacin	B <sub>6</sub>	Biotin	PP	B <sub>12</sub>	C
Hovězí maso	0,2	1-2,3	2,4	45	4	30	75	0,03	15
Vepřové maso	0,2	2,8-14	2,4	45	5-6	15	80	0,04	20
Kuřecí maso	6,8	0,8-1	1,6	102	-	-	-	-	-

## Obsah minerálních látek v mase (mg.kg<sup>-1</sup>)

Druh	Na	K	Ca	Mg	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Cl
Hovězí maso	400	4000	100	200	2000	500
Vepřové maso	600	4000	100	300	2000	500

## Dělení hovězího jatečně upraveného těla na jednotlivé části



1. Kýta
2. Kliška a karabáček
3. Svičková
4. Nízký roštěnec
5. Bok bez kosti
6. Bok s kostí
7. Vysoký roštěnec
8. Podplečí
9. Krk
10. Hruď se žebry
11. Plec
12. Kliška a husička
13. Špička krku

ČSZM



Dvě piva, dva rumy a tlačěnka... konečně mám všech pět pohradě!



## Nákup masa

První zásadou, která je skutečně prioritní, je, abychom koupili maso ze zvířete záměrně vykrmeného. Možná se zeptáte, jaké jiné maso se dá koupit? Odpověď je jednoduchá, můžete koupit maso ze zvířete, které prvotně bylo chováno pro produkci mléka. Typickým příkladem jsou zde staré vyřazené krávy (toto maso může být krásně upraveno, ale zklamání, které Vás čeká při jeho přípravě, raději ponechte jiným). Kráva jako kategorie je obecně chována proto, aby produkovala mléko (v dojných systémech) nebo telata v masném systému chovu. Jako taková by se měla touto produkcí i zaplatit, tak je to v naprosté většině ve světě. Její maso se pak používá do krmení pro psy a kočky. Je pravdou, že v historii jsme neměli možnost zjistit, co kupujeme, ale dnes musí

být a také je na každém kousku hovězího masa údaj o věku a pohlaví zvířete. Kupujeme proto maso z mladých jalovic a býků (cca 14–18 měsíců u jalovic a 14–22 měsíců u býků), kteří se skutečně u nás chovají pro produkci masa.

## Zrání masa a jeho kvalita

Druhou zásadou je, že každé maso, a tedy i to kvalitní, potřebuje před kuchyňskou úpravou vyzrát. Jde o celý komplex, který zaručí křehkost a chutnost masa. Doba zrání je u různých mas různě dlouhá (uvádí se u drůbeže 0,3 dne, vepřového masa asi 4 dny, u zvěřiny cca 10 dnů) a i velmi kvalitní maso musí být náležitě vyzrálé. Ve vyspělých zemích je běžné, že maso se expeduje z jatek až osmý den a k zákazníkovi

vi se dostává po desátém dnu – to je minimum pro jeho zrání. Vyzrálé maso je dva až třikrát křehčí než maso nevyzrálé – nám proto nezbývá nic jiného, než si hovězí maso koupit o něco dřív, než jej chceme připravovat. Doma je pak jen dočistíme, zabalíme pevně do folie a v běžné lednici necháme 5 až 10 dnů dozrát. Nemusíte mít obavu – maso se nezkaží.

## Dělení hovězího masa

Samozřejmostí je, že každý druh masa se hodí na jinou úpravu. Protože ale po jednání o tom, jaké druhy hovězího masa jsou v národních kuchyních upřednostňovány na jakou úpravu, by vydalo na celou knihu, spokojíme se s následujícím zjednodušeným přehledem:



### I. kategorie

svíčková – pečení, dušení, smažení, roštování  
kýta (ořech, svrchní a spodní šál, zadní maso) – pečení, dušení, plátky

### II. kategorie

roštěnec – pečení, dušení; plec – pečení, dušení, vaření; kulatá plec – pečení, dušení, smažení, roštování

### III. kategorie

žebro, hrudi – vaření, vývar na polévku; krk – dušení, vaření

### IV. kategorie

špička hrudi – polévka  
kliška – guláš

Nikdo samozřejmě neudělá chybu, pokud použije kvalitnější maso na méně náročnou úpravu, naopak to již ale neplatí.

## Několik receptů z hovězího masa



### GRILOVANÉ STEAKY S BYLINKOVOU HOŘČICÍ

4 dobře opracované plátky z nízkého nebo vysokého roštěnce o tloušťce 2,5 cm, bylinková hořčice, 2 velké drcené stroužky česneku, 2 lžice Dijonské (francouzské) hořčice, 1 lžička sušené drcené bazalky, 1/2 lžičky pepře, 1/2 lžičky sušeného tymiánu

V šálku rozmícháme se 2 lžicemi vody všechny přísady, potřeme steaky po obou stranách. Pak steaky umístíme na mřížce nad uhlíky středně pokryté popelem. Steaky z roštěnky grilujeme až do růžového propečení (medium) 15–18 minut (vysoký roštěnec 11–14 minut) za občasných obracení, nakonec podle chuti osolíme.

Příloha: zelenina, brambory.

### HOVĚZÍ ŽEBRA PO TEXASKU

1 a 1/2 kg hovězích žeber rozseknutých příčně napůl, 2 lžice oleje, 1/4 šálku mouky, 1 malá cibule nakrájená nadrobno, 1 lžička soli, 1/4 lžičky mletého pepře, 1/4 lžičky sušeného oregana, 1/2 lžičky sušeného tymiánu, 1/4 šálku vařící vody, 1 šálek chilli omáčky, 1/4 šálku kyselých okurek nakrájených nadrobno

Z hovězích žeber odkrájíme přebytečný lůj a tuk. Opláchneme je a dobře osušíme. Ve velkém kastrolu rozehejeme olej na středně silném ohni, žebra z obou stran poprášíme moukou a opečeme je v oleji dohněda. Pak vydáme a položíme na pr-

kénko. Odlejeme všechnen tuk z kastrolu až na jednu lžici. Vhodíme cibulku a osmahneme ji dočervena. Přidáme sůl a ostatní koření, zalijeme vodou, zmírníme oheň a přidáme chilli omáčku, okurky a opečná žebra. Kastrool přikryjeme a necháme na mírném ohni 10 minut. Potom dáme žebra péct do horké trouby v uzavřeném kastrolu, až změknou (přibližně hodinu). Hotová žebra ihned podáváme.

Příloha: rýže nebo chléb.

### GULÁŠ

500 g čistého hovězího masa, 30 g rostlinného tuku, 500 g cibule, pepř, sůl, sladká paprika, majoránka, gulášové koření, 2 polévkové lžice rajčatového protlaku, 120 g podušených žampionů, 1–2 strčky tabasca

Maso opláchneme, osušíme a nakrájíme na kostky. Tuk rozehejeme, maso ze všech stran dobře opečeme. Rozkrájenou cibuli osmahneme s masem. Maso osolíme, okořeníme pepřem, paprikou, majoránkou, gulášovým kořením, přidáme rajčatový protlak a vodu a necháme dusit doměkka. Pak

přidáme podušené žampiony a dusíme. Dochutíme solí, pepřem, sladkou paprikou a 1–2 strčky tabasca. Tepelná úprava trvá 1–1 1/2 hodiny.

Příloha: bramborová kaše, vařená rýže nebo makaróny, rajčatový, okurkový nebo listový salát.

### ROSTBÍF

#### S KŘENOVOU OMÁČKOU

800 g masa, stolní olej, sůl, pepř, 30 g bílého chleba, 125 ml bílého vína, 2 polévkové lžice křenu, 1 lžička hořčice, 1 lžice kyselý smetany, cukr, žloutek

Zapékací misku předehřejeme 6–8 minut na 100 °C. Maso potřeme stolním olejem, okořeníme solí a pepřem a vložíme do misky, 5–6 minut pečeme na 100 °C. Obrátíme, 7–8 minut pečeme na 100 °C doměkka (potravinový teploměr 50 °C střed). Rostbíf vyjmeme z mikrovlnné trouby, přiklopený necháme 10 minut stát. Na přípravu křenové omáčky chleba zbavíme kůrky, dáme do skleněné misky, namočíme do vína, smícháme s křenem, hořčicí, smeta-



## Drůbež by měla být na pultech dražší až o deset korun

Šéfem a stoprocentním vlastníkem společnosti Agropol Group, a. s., se sídlím v Opletalově ulici v Praze je Jiří Malůš. Vystudoval na vysoké škole ekonomii a jeho krédem je z každé vložené koruny získat alespoň dvacetník navíc. Uvedl to v rozhovoru pro Reznicko-uzenářské noviny.

V čem Vám pomohlo ekonomické vzdělání?

Právě u této profese je dobré, že je nutná k prosperitě v každém oboru. Ať jde o podnik chemický, elektrotechnický, strojírenský, stejně jako potravinářský nebo zemědělský, je potřeba se na jeho chod dívat prostřednictvím vložené koruny. Tu když vložíme, chceme získat alespoň korunu dvacet a to platí v jakémkoliv oboru. Vše, co děláme, podrobujeme základním ekonomickým kategoriím, což je návratnost mé investice a prosperita s dobrou produktivitou práce. Snažím se o to, aby tyto ekonomické kategorie byly v zemědělské prvovýrobě a ve zpracování této produkce u jednotlivých divizí Agropolu splněny.

Tím, že jste vytvořil vertikálu „z pole až po vidličku“ a zahrnul do portfolia Agropolu skladování obilí, jeho zpracování na krmné směsi, máte drůbeží jatky a výrobu potravin z drůbežího masa, musíte velmi pečlivě sledovat ceny, i ty jsou úzce provázané. Jste

s nimi spokojený?

Samozřejmě celá vertikála v rámci produkce rostlinné výroby má nějaké cenové výstupy. V současné době jsou farmářské ceny drůbeže bezmála na úrovni spotřebitelské ceny, která neodpovídá ani roku 2001. Na jaře letošního roku byly některé ceny dokonce nižší než v roce 1989 přesto, že náklady na jednotku produkce jsou v násobcích vyšší, než jaké byly v roce 1989. To je stav nepřijatelný a myslím si, že z toho můžeme odvozovat, jaká by měla být cena krmného obilí. Od ní se odvíjí v rámci vertikály výroba krmných směsí a následně prodejní cena drůbeže. Podle mého názoru vlivem snížení prodejních cen v letošním roce došlo ke ztrátě v oboru drůbeže cca 500 a 550 milionů korun. Obrovský vliv na to měla ptačí chřipka a následně dovozy levné drůbeže z Itálie. Přitom je paradoxem, že i tam se objevilo v minulosti jedno z ohnisek ptačí chřipky, a dnes se prokázalo, že dotace na podporu výkrmu drůbeže brali italsí farmáři neoprávněně. Tato dotace byla vyplacena proti pravidlům EU a tento ekonomický stimul zapřicíněl, že ceny šly i u nás nesmyslně dolů. Jistě i to přispělo k tomu, že v současné době snižujeme každý Čech za rok 25 kg drůbežího masa, což je jedna z nejvyšších spotřeb v rámci EU. To je sice chvalyhodné,

protože jde o dietní a zdravé maso, ale jeho cena neodpovídá vyšší nákladů a měla by být vyšší. Zcela reálné je zvýšit v průměru ceny drůbežího masa o 8–10 korun na kilogram. Nelze totiž pro taktu levnou drůbež vyrábět krmivo, protože krmivářský sektor by byl ještě víc ztrátový.

Znamená to, že cena krmného obilí bude nižší než vloni?

To je odvislé od jeho kvality a ta není na některých plochách nejlepší. Rozhodně to ale nebagatelizuju.

Nemáte zájem zbavit se některé ze svých divizí?

Určitě ne. Jde o celý, velmi úzce na sebe navazující systém, který jsem budoval s tím, abych dosáhl využit synergií efektů z této vertikální organizační struktury. To se daří a my bychom dnes ještě rádi dokoupili některé skladovací kapacity, které nám budou zapadat do vertikály. Určitě vybudujeme i některé další výkrmové kapacity, v nichž lze vyrábět efektivněji drůbež než ve starých kravinách. Je to lepší i z hlediska zdraví zvířat a v neposlední řadě i z důvodu vyšší produktivity práce.

Co produkce a zpracování masa jatečných zvířat?

Ne, s produkcí a zpracováním červeného masa nepočítám.

Děkují za rozhovor. Eugenie Linková



Jiří Malůš (vpravo) na setkání s Janem Velebou uvádí, že drůbežářskému oboru by pomohlo zvýšení cen drůbeže na reálnou úroveň o 8–10 Kč. Foto: Eugenie Linková

## KRÁTCE ZE SVĚTA

### Řepkové proteiny jako přísada nového typu

Vědci hledají stále další nové funkční přísady. K nim se zřejmě brzy zařadí i řepkové proteiny, které se osvědčily u pokusně vyrobených párků a salámů. U uzenin připravených s přísadou nové přísady se zvýraznila chuť a vůně. Na vývoji nové ingredience se podílely dvě instituce - Tokijská univerzita pro mořské vědy a technologie a Fraunhoferův ústav pro procesní inženýrství a obaly ve Freisingu v Německu.

Výrobci potravin stále více přecházejí ze živočišných tuků na tuky rostlinné, proto trh řepky a sóji zažívá silný růst. Po vylisování olejí téměř 60 procent rostlinného materiálu končí jako odpad. Tento odpad však obsahuje téměř 65 procent bílkovin, které je škoda nevyužít. Až doposud se výlisky zužitkovávaly jako živočišné krmivo. Vědci se však domnívají, že by odpad z lisování olejí bylo možné využít i k lidské spotřebě, kupříkladu jako surovinu pro výrobu nové potravinářské přísady, která má funkční a zdraví prospěšné vlastnosti.

V rámci výše zmíněného výzkumu, jehož výsledky byly publikovány v časopise *LWT Food Science and Technology*, byly bílkovinné přísady připravené ze dvou kultivarů řepky Lion (Creol, Francie) a Express (Cetion, Francie) použity k výrobě salámů. Kultivar Express je jednou z nejpoužívanějších odrůd řepky v evropském výzkumu.

Senzorická jakost pokusných finálních výrobků byla srovnávána se salámy vyrobenými buď s jedním ze dvou komerčních sójových bílkovin (koncentrátů nebo izolátů) nebo s přísadou kaseinu. Pomocí standardních metod AOCS a AACC byly hodnoceny funkční vlastnosti - vaznost vody a tuku, emulgační schopnosti a stabilita.

Salámy vyrobené v německé firmě Rovita GmbH obsahovaly 21 % vepřového masa, 21 % hovězího masa, 25 % vepřového sádla a 29 % ledu na 100 gramů výrobku. Obsah bílkovin byl konstantní a činil u všech použitých zdrojů bílkovin 2 gramy na 100 gramů finálního výrobku.

Vazebná kapacita vody u proteinů z odrůdy Express byla 4,2 ml/g, u odrůdy Lion 4,85 ml/g. Řepková moučka byla ošetřena parou, aby došlo k inaktivaci enzymu myrosinázy, který štěpí glukosinoláty a vytváří u rostlinného materiálu hořkou příchut. Vazebná kapacita pro tuky činila u Expressu 3,8 ml/g, u Lionu 4,7 ml/g. Emulgační kapacita pro oba kultivary při hodnotě pH 5 se pohybovala v rozmezí 325 až 333 ml/g (pro srovnání - emulgační kapacita vaječného bílku je 800 ml/g, tedy významně vyšší než u řepkových bílkovin). Salámy připravené s přísadou řepkových proteinů měly dobré senzorycké profily. Chuťově i aromaticky byly výrazně lepší než kontrolní salám připravený s kaseinem, měly však mnohem horší texturu a barvu než kontrolní salám. Salámy se sójovými bílkoviny měly lepší barvu, ale horší chuť.

Výsledky ukázaly, že kvalita salámů je přísadou 2 % bílkovin silně ovlivněna. K tomu, aby řepkové bílkoviny byly použitelné při výrobě masných výrobků však budou nutné jejich další modifikace, a to zejména proto, aby se dosáhlo lepší textury a barvy u finálních výrobků.

Probíhající výzkum může pro řepkové bílkoviny nalézt ještě další aplikace v potravinářství, zejména vzhledem k velmi slibným senzoryckým profilům z výše uvedených předběžných výsledků. Podle informací USDA je řepka druhým nejdůležitějším zdrojem bílkovinné moučky, ta se však zatím používá hlavně jako přísada do živočišných krmiv. Podle statistik FAO celosvětová produkce řepky činila v roce 1965 pouze 5,2 milionu metrických tun, v roce 2005 to už bylo 46 milionů tun. Z hlediska objemu produkce je na prvním místě Čína s 13 miliony metrických tun.

### Oxid uhelnatý místo dusitanů

Vědci z několika výzkumných institucí v Norsku a Spojených státech realizovali studii zabývající se použitím oxidu uhelnatého jako náhražky za dusitanu u sekaných vařených nebo fermentovaných masných výrobků.



V řadě zemí je používání dusitanů při výrobě uzenářských výrobků omezeno. Masný průmysl i zdravotnické orgány chtějí, aby byla vyvinuta alternativní aditiva, která by mohla částečně nebo úplně dusitanu nahradit.

O oxidu uhelnatém je známo, že se váže na svalové barvivo myoglobin, tím zlepšuje barvu čerstvé baleného masa a zlepšuje i jeho stabilitu. Vědci z norského výzkumného ústavu potravinářského a z Matforsk proto experimentovali s různými koncentracemi oxidu uhelnatého při konzervování vepřového masa, hovězích klobás, párků a salámů. Použití oxidu uhelnatého v masných výrobcích není v Evropské unii běžně povoleno. Také USA s použitím nízkých koncentrací CO u některých druhů mas souhlasily až teprve nedávno.

O oxidu uhelnatém je známo, že se pevně váže na svalové barvivo myoglobin a vytváří tepelně velmi stabilní komplex karboxymyoglobin, který je stabilnější než jiné formy myoglobinu. V Norsku se oxid uhelnatý používá jako součást plyné směsi pro čerstvé maso balené v modifikované atmosféře. Myšlenka použít CO jako náhražku za dusitanu v masných výrobcích vznikla právě na základě schopnosti tohoto plynu stabilizovat barvu masa.

Výzkumní pracovníci studovali roztoky čistého myoglobinu, modelové systémy hovězího a vepřového masa a párků a salámů v průmyslovém měřítku. Pokusy ukázaly, že směs plynů obsahující 1 % CO + 99 % dusíku byla nejlépe aplikovatelná přímou injekcí plyné směsi v průběhu poslední fáze mletí masa. Tlak plynu a čas expozice byly přizpůsobeny požadované intenzitě barvy. Párky byly tepelně opracovány při teplotě 75-80 °C. U fermentovaných salámů vyráběných z relativně tuhého díla byl CO použit na ošetření suroviny. Maso bylo rozmělněno, zabaleno a uchováno v plyné směsi obsahující 1 % CO po dobu 4-5 dnů. Posléze byla surovina zmrazena a před použitím uchovávána při teplotě -5 °C. Salámy byly fermentovány pomocí startovacích kultur na finální hodnotu pH 4,7. Prekondicionování při použití CO jako náhražky dusitanů probíhalo u masa již rozmělněného nebo rozsekaného. Příjem CO u větších kusů svaloviny by totiž byla časově dosti náročná záležitost.

Výzkumníci došli k závěru, že párky a salámy vyrobené ze surovin ošetřených oxidem uhelnatým byly často červenější než kontrolní výrobky s dusitanu. Měření barvy probíhalo ihned po provedení nároje. Pokud však byly vystaveny světlu a působení vzduchu, ztrácely barvu a bledly rychleji než salámy konvenční. Pokusy o snížení diskolorace v CO výrobcích pomocí přísady antioxidantů nebyly úspěšné. U salámů se příznivý vliv antioxidantů projevil jen nepatrně, rychlost diskolorace párků nebyla ovlivněna vůbec. Přídavek kuchyňské soli (NaCl) tvorbu barvy ani stabilitu CO salámů neoslabil. Barva CO salámů v nároji by mohla být stabilizována okamžitým zabaláním výrobku a jeho kontinuálním uchováním ve vakuu, které brání přístupu kyslíku k produktu.

Ve srovnání s tradičními dusitanu je CO metoda dražší. Očekává se však, že řada problémů s použitím CO, např. barevná stabilita, se v budoucnu vyřeší a metoda

se optimalizuje pro průmyslové měřítko. Tím se metoda zlevní a atraktivnost nové „přísady“ pro masný průmysl se zvýší. Přídavek 1 % CO do masných výrobků je ze zdravotního hlediska pro spotřebitele bezpečný. Výše popsaný tříletý projekt zabývající se využitím CO v masných výrobcích byl ukončen v prosinci 2005. Byl financován norskou Radou pro výzkum. Norský výzkumný středisko pro masný průmysl a Matforsk spolupracovaly na studii s Norskou univerzitou pro veterinární vědy a americkou Státní univerzitou v Utahu.

### Brusinky redukuje množství patogenů v mletém hovězím masu

Podle výsledků nového výzkumu realizovaného na univerzitě v Maine, USA, a publikovaného v časopise *Journal of Food Protection* přísada brusinkového koncentráту významně snižuje růst běžných potravinářských patogenů.

Mleté hovězí maso je jedním z častých zdrojů infekcí z potravin. Je tomu tak proto, že řada spotřebitelů toto maso neprovaří nebo nepropečte tak, aby teplota patogenů - nejčastěji salmonellu, listerii nebo E. coli zničila. Ke konzervaci potravin se tradičně používají chemická aditiva, ale stále více spotřebitelů žádá přirozené přírodní alternativy. Výsledky výše zmíněného výzkumu proto mohou být významné i pro masný průmysl, který taktéž hledá přírodní konzervační přípravky.

Brusinky nabízejí ochranu proti otravě z potravin díky schopnosti tohoto ovoce inhibovat růst škodlivých bakterií. Při realizaci studie byl brusinkový koncentrát přidán do vzorků syrového mletého hovězího masa zaočkovaného čtyřmi typy běžně se vyskytujících potravinových patogenů. Jako kontrola poslouchaly infikované vzorky, do kterých byla přidána sterilní voda. Takto připravené vzorky byly uchovávány při teplotách 21 °C nebo 7 °C. Výsledky ukázaly, že brusinkový koncentrát v mletém masu významně inhibuje růst patogenů, a to jak při 21 °C, tak při 7 °C.

Brusinky jsou obecně známy pro svou antiadhezní aktivitu, která chrání lidský organismus před některými bakteriemi, které jsou původci infekcí urogenitálního traktu, žaludečních vředů a zánětů dásní. Za antiadhezní aktivitu brusinek jsou primárně zodpovědné proantokyany (PAK). Brusinkové proantokyany mají unikátní strukturu typu A, zatímco většina jiných potravin obsahuje tyto látky jenom v běžné struktuře typu B. A právě struktura typu A je zodpovědná za antiadhezní aktivitu brusinkových proantokyaninů. Protože brusinkové PAK též vykazují antioxidační aktivitu, poskytují lidskému organismu zdravotní prospěch dvojího druhu - jako antibakteriálně působící látky i jako antioxidanty.

Výsledky jiné studie též publikované v časopise *Journal of Food Protection* dokládají, že brusinková šťáva snižuje počet E. coli, salmonell a jiných bakterií v nepasterovaném jablečném cidru. Jablečný cidr je na kontaminaci E. coli a salmonelou obzvláště náchylný a brusinky poskytují přirozený způsob redukce bakterií v průběhu výrobního postupu.

### Rumunsko: problémy s bezpečností potravin

Evropská komise varovala Rumunsko, že mimo organizovaného zločinu a korupce je plnění hygienických norem týkajících se výroby potravin další záležitostí vyvolávající znepokojení, která může vstup Rumunska do Evropské unie plánovaný na rok 2007 posunout až na rok 2008. Toto varování EK bylo pro rumunské orgány, které se v minulých měsících intenzivně snažily dovést potravinářský průmysl do souladu s předpisy EU, tvrdou ránou. Komise dodala, že Rumunsko též potřebuje přísnější kontroly monitorování geneticky modifikovaných organismů a musí zlepšit správu zemědělských dotací vyplácených díky Společné zemědělské politice.

V letošním roce obdržel Rumunsko od EU celkem 1 miliardu eur, které mu mají pomoci uvést do souladu požadavky bloku v řadě záležitostí - od bezpečnosti potravin po daně. Orgány zodpovědné za zdravotní nezávadnost potravin zintenzivnily v průběhu minulého roku své úsilí, aby se dodržování hygienických norem v zemi zlepšilo. Komise před nedávem Rumunsko pochválila za to, že poté, co byla v zemi identifikována přítomnost viru H5N1, bylo schopno v postižené oblasti rychle zabezpečit hromadnou likvidaci potenciálně infikované drůbeže. Mimo to, rumunské orgány letos zpřísnilly požadavky na dovozy, vývozy a tranzit živých hospodářských zvířat a rovněž produktů a vedlejších produktů živočišného původu. V minulém roce vstoupilo v platnost množství nových potravinářských zákonů včetně pravidel pro látky přídatné, aroma a příchutě, limity pro určité kontaminanty v potravinách a požadavky na dovážené ovoce a zeleninu. Nicméně nedávna zpráva EK naznačuje, že mnoho z rumunských potravinářských zařízení bude muset buď ještě hodně udělat pro dosažení hygienických norem, nebo bude muset být před vstupem Rumunska do EU zavřeno. Zpráva agentury Reuters hovoří o tom, že pouze 9 procent z rumunských 1400 masozpracovatelských závodů obdrželo povolení k vývozu do země EU.

### Téměř dokonalá technologie náhrady masa

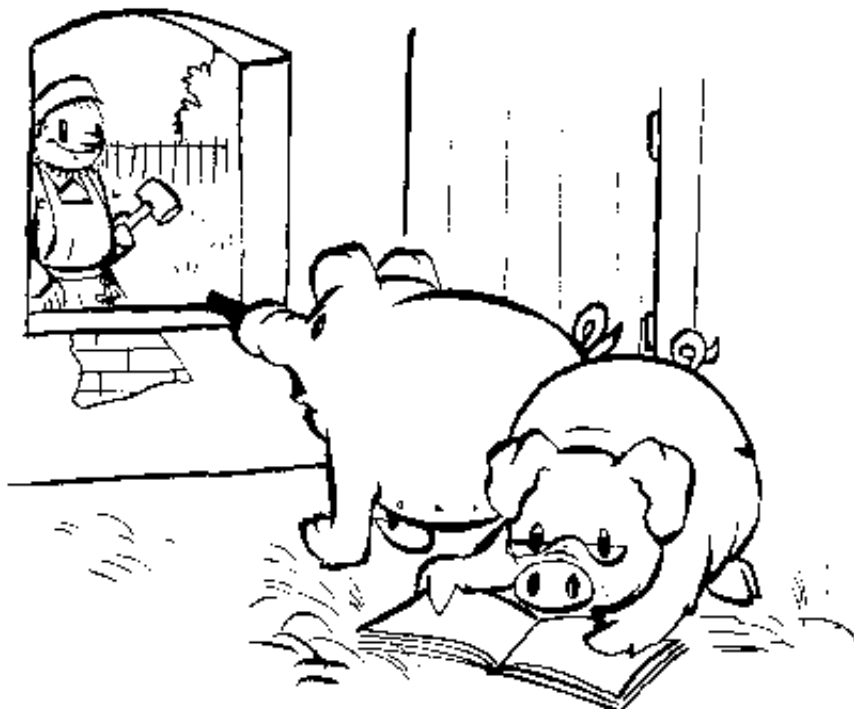
Tým odborníků ze společnosti Solae Company vynalezl novou generaci konceptů, aplikací a přísad, které umožní masozpracovatelským firmám vyrábět výživově hodnotný produkt se stejnou chutí a texturou, jako má tradiční hovězí nebo kuřecí maso.

Nová patentově chráněná technologie nazvaná SoleCina™, která byla několik let vyvíjena v oddělení výzkumu a vývoje společnosti The Solae Company, konvertuje patentově chráněnou směs rostlinných a masových bílkovin do hybridu s konzistencí vařeného masa. Patříčnou ochucený finální produkt téměř dokonale imituje chuť a vzhled plátků, špalíčků nebo nudliček masa, které však samozřejmě obsahují méně tuku, cholesterolu a kalorií.

Jako rostlinná bílkovina slouží bílkovina sójová, kterou podle názoru společnosti Solae Company lze jako jediný rostlinný protein považovat za kvalitativní ekvivalent k bílkovinám živočišného původu - masa, mléka a vaječ. „Sójová bílkovina je dobře stravitelná, bohatá na mikroživiny (železo a vitaminy B) a neobsahuje cholesterol. Když se vhodné zkombinuje s přiměřeným množstvím masa, vznikne výživově hodnotný produkt, který atraktivně vypadá a výborně chutná,“ tvrdí viceprezident společnosti Jonathan McIntyre.

Solae Company je firma zabývající se inovací potravinářských výrobků a výrobem přísad pro potravinářský a nápojový průmysl. Sídli v St. Louis, Missouri, její roční příjem převyšuje 1 miliardu USD. SoleCina je nejnovějším příkladem inovace výrobního portfolia přísad na bázi sójových bílkovin. Výrobky, technologie a služby Solae Company jsou zákazníkům k dispozici již více než 30 let.

Tatiana Oldřichová, ÚZPI



Tak tu dovolenou snad už ani žádnou nevybírej.

(sch)

# ALLIBERT

TRANSPORTNÍ A SKLADOVACÍ TECHNIKA

**Dodává:**

- přepravky
- palety
- vozíky
- regály
- izoterm. přepravky
- podlahové prvky

**VŠE Z PLASTICKÝCH HMOT**  
**ZARUČENÁ PEVNOST DO - 40 °C**  
Více informací získáte v našem katalogu. Zašleme zdarma.

**MPE**  
**Weber**

MPE, U Chaloupek 13  
182 54 Praha 8-Děblice  
Tel./fax: 283 910 508  
www.allibert.cz

## Komoditní zpravodajství



### VÝVOJ CZV JATEČNÝCH ZVÍŘAT

V průběhu 28. týdne (10. 7. - 16. 7. 2006) se ve sledovaných podnicích porazilo, klasifikovalo a oceňovalo podle SEUROP normy o 1 064 ks dospělého jat. skotu více než v předchozím týdnu. Porážky byly vyšší u ml. býků (+366 ks), u býků (+151 ks), u krav (+448 ks) a u jalovic (+98 ks). Největší podíl na porážkách měly ve 28. týdnu krávy 40,3 %, pak mládí býci 33,4 %, býci 18,1 % a jalovice 8,2 %. Celková cena ml. býků stagnovala na úrovni 77,92 Kč/kg JUT (42,81 Kč/kg ž. hm.). Nejvíce klesla celk. cena jalovic (-2,94 Kč/kg JUT) na 60,43 Kč/kg JUT (31,98 Kč/kg ž. hm.). Dále se snížila celková cena krav (-0,89 Kč/kg JUT) na 53,46 Kč/kg JUT (27,56 Kč/kg ž. hm.). Celková cena ml. býků klesla (-0,32 Kč/kg JUT) na 77,10 Kč/kg JUT (42,36 Kč/kg ž. hm.).

V denním sledování 15 vybraných podniků dosáhla CZV jat. býků tř. SEUR ve 27. týd. v průměru 79,53 Kč/kg JUT (43,70 Kč/kg ž. hm.) a ve 28. týdnu 79,24 Kč/kg JUT (43,54 Kč/kg ž. hm.).

V první polovině srpna očekáváme stagnaci cen jatečného skotu. Průměrná CZV jat. prasat za tř. S-T v průběhu 28. týdne stagnovala na 43,64 Kč/kg JUT (33,96 Kč/kg ž. hm.). Ve sledovaných podnicích se porazilo o 15 400 ks prasat více než v před-

chozím týdnu. Největší nárůst poražených prasat byl ve tř. E (+7 650 ks), ve tř. U (+4 312 ks) a ve tř. S (+2 046 ks). Nejvíce prasat bylo zařazeno ve tř. E a U (52 % a 27 % z celkových porážek). Do tříd SEU bylo zařazeno 91,1 % prasat za průměrnou cenu 44,12 Kč/kg JUT (34,33 Kč/kg ž. hm.). Tato cena je téměř shodná s cenou dosaženou v předchozím týdnu. Zmasilost se u základních jakost. tříd ve 28. týdnu nezměnila, kromě tř. P, kde stoupla o 1,51 % na 37,26 %. Průměrná porážk. hmotnost v živém se téměř nezměnila kromě tř. S, kde se snížila (-14 kg) a dosáhla v prům. 104 kg a kromě tř. P, kde se také snížila (-15 kg) a dosáhla v průměru 117 kg.

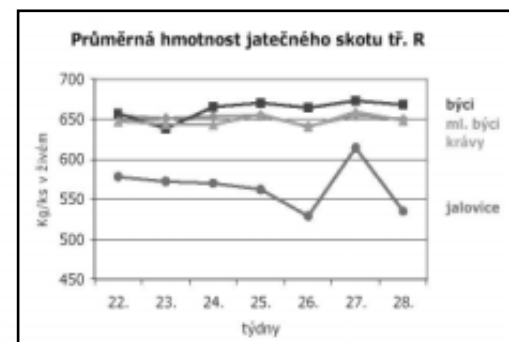
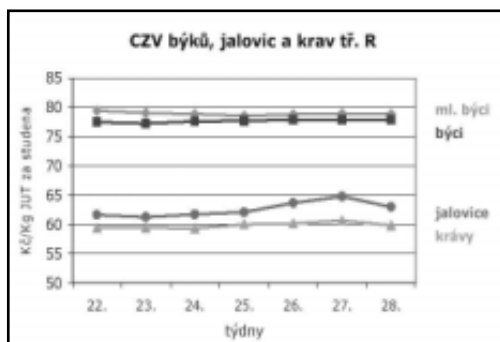
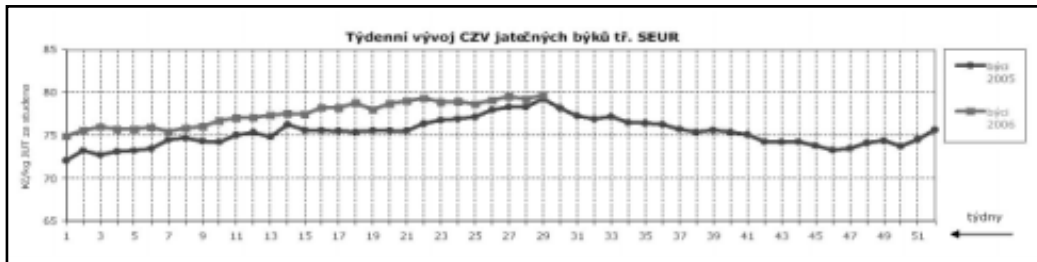
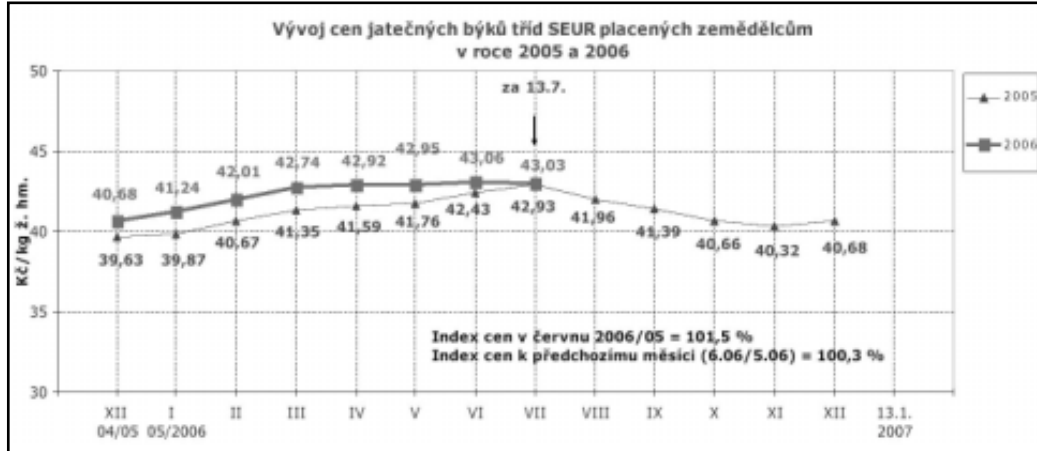
Z denního sledování CZV jat. prasat tř. SEU u 15 vybraných podniků je vidět, že ve 27. týdnu cena dosáhla v průměru 44,11 Kč/kg JUT (34,33 Kč/kg ž. hm.) a ve 28. týdnu 44,04 Kč/kg JUT (34,27 Kč/kg ž. hm.).

V první polovině srpna předpokládáme neměnný vývoj cen jatečných prasat.

CZV v jednotlivých kategoriích jsou uváděny v Kč/kg JUT za studena.

Selata o průměrné hmotnosti 20,2 kg se v průběhu 28. týdne prodávala za průměrnou cenu 1 281 Kč/ks, tj. 63,48 Kč/kg ž. hm. Selata o průměrné hmotnosti 29,9 kg byla za 1 798 Kč/ks. Nestandardní selata dosáhla v průměru 9,4 kg a prodávala se po 310 Kč/ks.

Všechny výše uvedené ceny jsou realizační ceny bez DPH.



### ČERVEN - situace na trhu masa vybraných podniků ČR

Číslo pol.	POLOŽKA (ukazatel)	Měrná jedn.	ČERVEN		Indexy		Leden až červen		
			2006	2005	Index 06/05	6.06/5.06	2006	2005	Index 06/05
1	Porážky celkem	t ž. hm.	23 615	22 001	107,3	92,1	144 808	143 101	101,2
2	Porážky skotu	t ž. hm.	4 860	4 581	106,1	87,5	31 745	31 265	101,5
3	Porážky prasat	t ž. hm.	18 728	17 390	107,7	93,3	112 841	111 617	101,1
4	Jat. výroba masa	t b. hm.	15 597	14 758	105,7	92,3	95 688	95 389	100,3
5	Spotřeba masa na výrobu	t b. hm.	27 253	26 833	101,6	95,4	158 131	154 799	102,2
6	Spotřeba hovězího masa	t b. hm.	4 201	4 117	102,0	93,8	24 854	25 387	97,9
7	Spotřeba vepřového masa	t b. hm.	20 679	20 577	100,5	95,8	120 509	114 861	104,9
8	Zásoby masa	t b. hm.	6 964	6 810	102,3	92,4			
9	Výroba výrobků z masa celkem	t	29 067	28 085	103,5	96,2	167 255	164 103	101,9
10	Výroba masa výsekového	t	14 263	13 145	108,5	99,5	80 033	76 336	104,8
11	Výroba masných výrobků	t	14 389	14 527	99,1	93,3	84 639	84 951	99,6
12	Výroba masových konzerv	t	415	413	100,5	93,5	2 583	2 816	91,7
13	Odbyt výrobků z masa	t	30 043	29 196	102,9	97,9	171 050	167 862	101,9
14	Tržní odbyt výrobků z masa	t	29 653	28 488	104,1	98,4	168 037	162 802	103,2
15	Tržní odbyt výsekového masa	t	13 898	12 780	108,7	97,5	79 699	75 410	105,7
16	Tržní prodej hovězího výs. masa	t	2 276	2 165	105,1	91,6	14 520	13 782	105,4
17	Tržní prodej vepř. výsek. masa	t	11 466	10 487	109,3	99,4	63 985	60 876	105,1
18	Tržní prodej masných výrobků	t	15 251	14 994	101,7	99,4	85 461	83 810	102,0
19	Zásoby hotových výrobků	t	3 840	4 279	89,7	93,4			
20	Prům. porážková hmotnost skotu	kg ž. hm./ks	580,0	569,1	101,9	99,8	580,7	568,1	102,2
21	Prům. porážková hm. prasat SEU	kg ž. hm./ks	110,2	109,3	100,8	98,8	111,8	111,3	100,4

Pramen: TIS<sup>CR</sup> SZIF

### PORÁŽKY, DOVOZ-VÝVOZ

V červnu 2006 bylo ve sledovaných podnicích masného průmyslu poraženo celkem 23 615 t jatečných zvířat v živé hmotnosti (-7,9 %). Jatečného skotu bylo poraženo 4 860 t ž. hm. (-12,5 %) a jat. prasat 18 728 t ž. hm. (-6,7 %). Celkové porážky pro cizí ve zřetel (193 t ž. hm.) zůstaly na úrovni minulého měsíce. Během června dovezly sledované podniky o 888 t méně masa než v květnu. Celkový objem dovozu (3 450 t) se skládal z 362 t hovězího masa, 2 946 t vepřového masa, 3 t skopového masa, 7 t koňského masa a 132 t drůbežního masa. Vývoz masa a masných výrobků se u stejných podniků snížil o 131 t na 154 t. Spotřeba drůbežního masa v červnu klesla o 5,2 % ve srovnání s předchozím měsícem a dosáhla 2 331 t. Ve srovnání s červnem minulého roku byla spotřeba drůbežního masa vyšší o 273 t.

### VÝROBA MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ

V červnu vyrobily sledované podniky 15 597 t masa, z tohoto objemu bylo 2 542 t hovězího a 13 042 t vepřového masa. Ve srovnání s předchozím měsícem bylo vyrobeno méně o 11,6 % hovězího masa a 6,9 % vepřového masa. Celková výroba výrobků za červen se snížila o 1 133 t a dosáhla 29 067 t. Výsekového masa bylo vyrobeno 14 263 t (-0,5 %), masných výrobků 14 389 t (-6,7 %) a konzerv 415 t (-6,5 %). Tržní odbyt hovězího výsek. masa se v červnu snížil u sledovaných podniků o 8,4 % na 2 276 t a tržní odbyt vepřového výsekového masa poklesl o 0,6 % na 11 466 t.

### VÝVOJ PRŮMĚRNÝCH NÁKUPNÍCH CEN JATEČNÉHO SKOTU A PRASAT

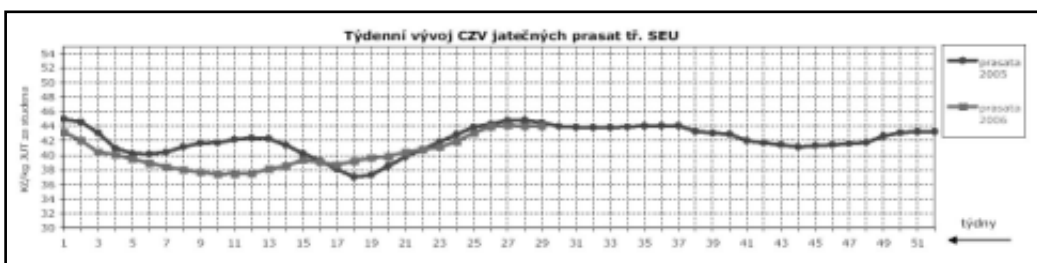
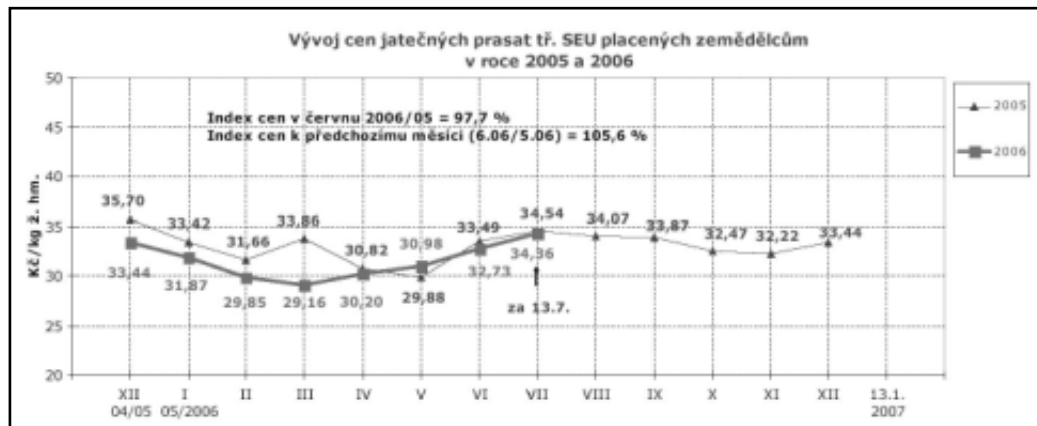
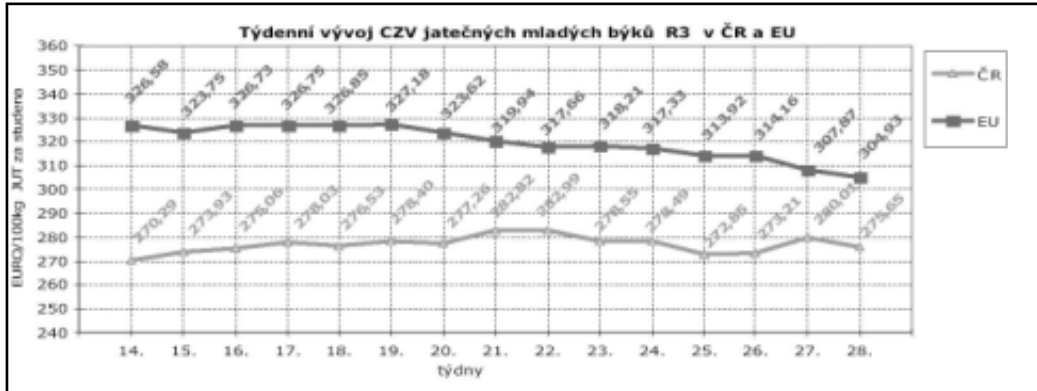
Průměrná nákupní cena jatečného skotu celkem (35,99 Kč/kg ž. hm.) se zvýšila o 0,9 % od předchozího měsíce. Ceny všech kategorií jatečných zvířat tř. SEUR stouply, nejvíce u jat. krav. CZV jatečných krav tř. EUR stoupla o 1,5 % na 30,42 Kč/kg ž. hm. (59,01 Kč/kg JUT). Cena jatečných jalovic tř. SEUR se zvýšila o 1,2 % na 32,51 Kč/kg ž. hm. (61,44 Kč/kg JUT). CZV jatečných býků tř. SEUR stagnuje (+0,3 %) na 43,06 Kč/kg ž. hm. (78,37 Kč/kg JUT). Průměrná CZV jatečných prasat celkem se zvýšila ve srovnání s květnem o 7,3 % na 32,00 Kč/kg ž. hm. (41,12 Kč/kg JUT). CZV jatečných prasat tř. SEU stoupla o 5,6 % na 32,73 Kč/kg ž. hm. (42,06 Kč/kg JUT). Ve srovnání s červnem minulého roku je cena jatečných prasat tř. SEU nižší o 0,76 Kč/kg ž. hm.

### VÝVOJ OBCHODNÍ CENY VÝSEKOVÉHO MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ

Průměrná obchodní cena hovězího výsekového masa se zvýšila (+1,31 Kč/kg) na 108,74 Kč/kg. V porovnání s červnem minulého roku je cena hovězího výsekového masa vyšší o 1,15 Kč/kg. Průměrná CPV vepřového výsekového masa se zvýšila (+1,88 Kč/kg) v porovnání s předchozím měsícem a dosáhla v průměru 57,73 Kč/kg. Ve srovnání s červnem 2005 je CPV vepřového výsekového masa nižší o 0,94 Kč/kg.

### ČERVEN - vývoj cen na trhu masa vybraných podniků ČR

Číslo pol.	POLOŽKA (ukazatel)	Měrná jedn.	ČERVEN		Indexy		Leden až červen		
			2006	2005	Index 06/05	6.06/5.06	2006	2005	Index 06/05
1	NC skotu celkem	Kč/kg ž. hm.	35,99	36,06	99,8	100,9	34,71	34,02	102,0
2	NC skotu tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	38,13	38,20	99,8	100,7	37,40	36,76	101,7
3	NC býci tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	43,06	42,43	101,5	100,3	42,50	41,29	102,9
4	NC jalovice tř. SEUR	Kč/kg ž. hm.	32,51	33,72	96,4	101,2	32,11	31,95	100,5
5	NC krávy tř. EUR	Kč/kg ž. hm.	30,42	31,51	96,5	101,5	29,32	29,61	99,0
6	NC prasat celkem	Kč/kg ž. hm.	32,00	32,51	98,4	107,3	29,89	31,04	96,3
7	NC prasat SEU	Kč/kg ž. hm.	32,73	33,49	97,7	105,6	30,76	32,16	95,6
8	OC hovězí výsekové masa	Kč/kg	108,74	107,59	101,1	101,2	107,03	104,89	102,0
9	OC vepřové výsekové masa	Kč/kg	57,73	58,67	98,4	103,4	55,64	58,17	95,7
10	OC uzenin	Kč/kg	65,87	67,35	97,8	100,0	65,99	68,04	97,0
11	OC masových konzerv	Kč/kg	68,37	66,78	102,4	97,9	68,74	70,58	97,4



	Prasata tř. E (JUT za studena)	Mladí býci tř. R3 (JUT za studena)				
		28. týden	27. týden	26. týden		
	10,7. - 16,7.	3,7. - 9,7.	26,6. - 2,7.	10,7. - 16,7.	3,7. - 9,7.	26,6. - 2,7.
Belgie	150,50	145,80	154,00	269,14	269,54	269,84
ČR	-	<b>157,86</b>	<b>157,44</b>	<b>275,65</b>	<b>280,01</b>	<b>273,21</b>
Dánsko	137,81	137,81	137,85	321,21	323,88	321,95
Německo	166,88	164,10	165,98	289,92	297,25	304,95
Estonsko	143,19	142,81	139,20	-	-	-
Řecko	191,01	190,64	-	393,19	393,40	392,80
Španělsko	176,49	176,46	176,53	300,44	300,44	314,20
Francie	155,00	157,00	160,00	317,00	321,00	325,00
Irsko	144,70	146,18	144,88	288,62	291,27	292,62
Itálie	155,25	159,95	163,15	350,92	348,99	355,07
Kypr	200,00	200,00	200,00	-	-	-
Lotyšsko	150,90	148,85	152,74	-	-	-
Litva	157,21	155,14	156,45	225,67	235,60	239,55
Lucembursko	167,10	163,60	165,80	312,62	312,13	321,44
Maďarsko	142,19	140,27	138,29	-	-	-
Malta	160,73	160,73	160,73	366,88	366,88	347,78
Nizozemsko	148,26	144,72	150,18	298,95	295,31	306,73
Rakousko	164,21	164,21	163,86	298,41	304,60	308,40
Polsko	137,09	135,63	132,64	235,43	242,87	240,09
Portugalsko	184,00	185,00	185,00	334,40	339,30	343,60
Slovensko	150,73	149,89	149,21	294,38	295,11	294,15
Slovensko	150,67	150,17	148,80	260,84	258,41	252,84
Finsko	130,80	131,01	131,05	303,70	303,70	303,23
Švédsko	143,74	142,74	133,24	282,91	283,08	284,04
Velká Británie	151,28	150,08	148,95	293,14	294,80	296,90
EU	<b>156,46</b>	<b>155,72</b>	<b>156,72</b>	<b>304,93</b>	<b>307,87</b>	<b>314,16</b>



# Řezníci a uzenáři ve světle věků



Sklep firmy Beránek - 1931

(Pokračování z minulého čísla)

Vážení čtenáři, přinášíme Vám další ukádku z knihy MVDr. Josefa Radoše - *Řezníci a uzenáři ve světle věků*. Tato kniha vyšla v únoru 2006 a můžete si ji objednat na adrese Abont, s. r. o., Chlumova 17, 130 00 Praha 3.

## ŘEZNIČKÉ A UZENÁRSKÉ PRAKTIKY V PRVNÍ POLOVINĚ DVACÁTÉHO STOLETÍ

Městští řezníci i obchodníci s dobytčím masem chodili nebo jezdili nakupovat hovězí dobytek, vepře a telata na venkov, často až do okruhu 40 km. Nejprve se dobytek nakoupil a za několik dní svedl nebo svezl. Nákup prováděl většinou mistr osobně, ve výjimečných případech jeho zkušený tovaryš. Každý z nich byl vybaven řeznickou holi, nejčastěji rákosovou, a v doprovodu řeznického psa, který na povel stěkal a tím oznamoval, že je ve vsi řezník. Řezník hlasitě vyvolával svoje heslo, nejčastěji „hej, co je na prodej“. Vyvolávání se praktikovalo až do konce první republiky. Řezníci měli ve vesnicích své „dohazovače“, na které se obraceli, aby získali potřebné informace. Například zda hospodář prodává nabízený dobytek „na váhu“, nebo „od oka“, jak je dobytek kvalitní nebo jak je krmen. Dohazovač dostal většinou za tyto informace kousek uzenářského výrobku a řezník za něj zaplatil útratu v hospodě.

Řezník nebo zkušený tovaryš musel být dobrým odborníkem, především odhadem váhy. U hovězího dobytka musel mimo kvalitu masa odhadnout váhu v živém s maximální tolerancí v maso do 10 kg. U nákupu vepřů směla být tolerance do 4 kg. Pokud někdo odhadoval váhu v kg v ličných číslech, byl ostatními kolegy hodnocen jako neodborník. Někdy byla dohoda mezi hospodářem a řezníkem jednoduchá a krátká, jindy se smlouvalo.

Dohodnuto bylo, zda se nakoupí „od oka“, nebo „na váhu“, za kolik, kdy se prodané zvíře odebere a určil se čas posledního krmení zvířete, zejména při prodeji „na váhu“. Nakonec se stanovilo „ocasné“ pro hospodyně nebo služebnou (u hovězího dobytka to bývalo 10 korun a u vepře 5 korun). V některých oblastech bývalo zvykem zaplatit ještě ošetřovateli zvířete „pašákoví“ tzv. „parožní“.

Dohoda o nákupu byla stvrzena plácnutím ruky kupujícího a prodávajícího. Řezník vyplatil prodávajícímu zálohu ve výši 20 až 100 korun. Pokud se dobytek, vepř nebo tele ve stanovený den neodebralo, dohoda o prodeji padla a záloha se nevracela. Na svážení vepřů nebo telat měl řezník speciální vůz, tzv. „bryčku“, která bývala vybavená odnímatelnou klecí, nebo sítí. V letních měsících se vepři a telata svázela v noci, protože letní vedra měla nepříznivý vliv na zdravotní stav přepravovaných zvířat. Řezník musel mít u sebe řeznický nůž, aby v případě potřeby mohl vepře nebo tele vykřít a „otevřít“.

Hovězí dobytek se převážně přepravoval „po noze“. Přepravu prováděl tovaryš nebo učeň. Dva až tři kusy se často vodivaly na „ohlávkách“ připoutané k sobě. Velcí obchodníci s dobytčím masem nakupující voly vodivali také až šest kusů přivázaných k sobě ve dvou řadách po třech. Na pobízení dobytek se někdy používal řeznický pes, který na povel „požen“ stěkal a dorážel na dobytek, a tím ho nutil k chůzi.

Velmi důležitý byl akt přebírání hovězího, vepřů nebo telat zakoupených „na váhu“. Zvířata nesměla být před přebíráním krmena. Aby měl řezník jistotu, že hospodář zvířata před vážením nenakrmil, vyčkával, až se hospodář vrátí z pole nebo z jiné práce. Při příchodu hospodáře se vepři i dobytek hlásili o krmení kvikotem

a bučením. Řezník tak měl jistotu, že zvířata jsou hladová, a to byla ta správná doba pro vážení.

K vážení vepřů se používaly klece vyrobené z latí s posuvnými čely, k vážení telat pak obvykle čelo z vozu zemědělce. Obojí se vyvážilo částí cihly či kamenem. Šikovný řezník se k váze postavil tak, aby viděl na závaží a přitom nepozorovaně špič boty pozvedával klec, nebo čelo z vozu. Touto činností si upravil váhu i o 5 kg při každém vážení.

Hovězí dobytek se kupoval hlavně „od oka“, kdyby byl totiž dobytek před vážením napojen a nakrmen, mohl váhový rozdíl činit 15 až 20 kg. Při nákupu volů „na váhu“ bylo někdy součástí dohody, že tovaryš nebo učeň smí hlídat ve stáji celou noc a kontrolovat tak, zda nedošlo před vážením k napájení nebo krmení zvířat.

Na venkově býval chován „obecní býk“ - plemeník. Býval uštějován u některého sedláka a ten ho ošetřoval, krmlil a připouštěl. Plemeník byl statný kus, často dosahoval až 1200 kg živé váhy. Po určité době se plemeník nahradil býkem mladým a stávající byl prodán někdy i dvěma řezníkům, protože takové množství masa by jeden řezník nemohl v krátké době zpracovat. Maso z takového býka bylo tmavé, hrubovláknité, a proto nebylo vhodné pro výsek. Plemeník mívají již od mládí nasazen do nosu kovový kruh, pomocí kterého se lépe ovládal. Když byla na jatky kratší vzdálenost, býk se vedl „po vlastní noze“. Na delší vzdálenost se přepravoval upraveným vozem s koňským potahem. Při transportu byl býk spoután tzv. „podtrhovačkou“ sestávající ze tří provazových součástí s kroužky: lanem, basou a punčoškou. Takto přepravovaný býk měl na vsi mnoho diváků, kteří čekali, jak vše dopadne. Každý mistr, tovaryš nebo silný učeň byl pyšný na to, že se takové akce mohl zúčastnit.

Po dopravě na jatky a uklidnění byl plemeník poražen. Při porážení ho spoutaného přivázali k pevně zabetonovanému kruhu. Nejdůležitější bylo jeho omrácení, protože čelní kost měl vysokou a tvrdou, pokrytou silnou kůží. Řezník, který na první nebo druhou ránu takového býka srazil, byl velmi uznáván ostatními řezníky. Někde docházelo k použití jiné techniky. Býk byl pevně na krátko připoután ke kruhu zabetonovanému do stěny a ostrým hrotem zvláštního nástroje (paličky s hrotem na jedné straně) mu byla přetnuta mícha za týlní kostí. Hovězí čtvrt z takového býka vážila 150 až 170 kg a tuto čtvrt přenášel jeden pracovník. Maso z takového býka muselo být při uzenářské výrobě kompenzováno tzv. „vybilním“ vepřovým tučným masem. Proto obecní býky nakupovali hlavně větší uzenáři.

S koňmi obchodovali pouze obchodníci, kteří se již nezabývali jinými zvířaty. Jednalo se o koně na maso a koně užitkové. Často s nimi obchodovali Cikáni. Kdo se z ne zkušenosti dostal mezi tuto „partu“, nejednou se mu stalo, že neměl koně ani peníze. Když prodávali koně „na užitek“, tak si ho těsně před prodejem připravili tak, aby měl výhradně dobré vlastnosti, tj. aby byl klidný a byl také dobrým tahounem. Za tím účelem koně omámili alkoholem. Koně před prodejem také dobře vykartáčovali. Nový majitel teprve po několika dnech poznal, že kůň má špatné vlastnosti, ale kup byl uskutečněn a prodávající již dávno za horami.

Koně, kteří byli staří nebo měli vážnou vadu, vykupovali koňští řezníci. Ti koně poráželi na obecních nebo vlastních koňských jatkách. Ostatní řezníci si často ze svých koňských kolegů dělali legraci. Spolehlivě se koňský řezník rozčilil, když byl osloven přízviskem „kopejtko“.

Výrobky z koňského a hřiběcího masa

byly vyráběny zpravidla ve větších městech. Specialitou mezi koňskými výrobky byla koňská sekaná. Dalšími výrobky byly: koňský salám, koňský salám točený, koňské vuřty a koňské párky. Výrobky se prodávaly zpravidla na pouťích nebo jarmácích ohříváné v kotlíku s dřevěným uhlím. Po těchto výrobcích byla vždy poptávka, protože byly levné a měly svoji typickou chuť. Do koňských výrobků se přidávalo více soli a nového koření, které zastřelo mírně nasládlou chuť koňského masa. Protože výrobky byly levné, kupovaly je hlavně vícečlenné rodiny, vesnická chudina a lidé s nízkými příjmy. Mezi řezníky a uzenáři se koňské řeznictví považovalo za podřadné. Z toho vzniklo úsloví „děláš to jako koňský řezník“ nebo výrobek má vzhled a chuť jako „konina“. Přesto existovala řada koňských provozoven, které si vydobily svoji odbornou prací a vynikající jakostí všeobecně uznání a úctu. Za všechny lze jmenovat koňské řeznictví mistra Josefa Čadila v Táboře.



Psí potah

to nakoupené výrobky jako vlastní. V sezóně vyráběli tito řezníci také jaternice, jelita a tlačenu.

Způsob organizace práce byl odlišný u městského řezníka a uzenáře a venkovského řezníka. Venkovský řezník často nakupoval živá jatečná zvířata, která porazil na vlastních jatkách, část si ponechal pro vlastní prodej v drobném a zbytek zavezl na trh, který se konal pravidelně v určité den na větších jatkách. Druhou možností bylo nakoupení dobytka zavést na trh v živém. Dovoz vepřů a telat na trh se pak prováděl po celý týden mimo sobotu. Řezník a uzenář ve velkých městech si nakoupil na trhu maso na celý týden, část si uložil do pronajmuté chlazené kobky na jatkách a určité množství si odvezl do své dílny. Měl také možnost koupit hovězí kus v živém a nechat si ho porazit včetně zpracování drštěk a střeve. Doprava masa komou roku 1925 se prováděla koňským potahem, a jen výjimečně autem. Malí řezníci přepravovali psím potahem maso na vozících, které byly pro tento účel zvlášť upraveny. Velmi často bylo na voziku naloženo 400 až 500 kg masa. Psi u takového vysokého nákladu byli zapřaženi dva.

Provozovatelé velkých jatek byla až na výjimky města. Řízení provozu na velkých jatkách vykonávali veterináři. Na těchto jatkách měli svá stanoviště velkořezníci, obchodující s veškerým dobytčím v živém. Velkořezníci nakupovali dobytek v tuzemsku i v zahraničí a na jatkách jej prodávali drobným řezníkům nebo další skupině velkořezníků, kteří dobytek nechali porazit a na trhu maso prodali. Hlavní slovo v cenách dobytka měli velkořezníci, hlavní slovo v cenách masa pak měli velkouzenáři. Velmi proorganizovaná praxe byla na pražských jatkách. Venkovští řezníci a obchodníci s dobytčím dováželi maso na trh svým komisionářům, kteří prováděli zprostředkování obchodu. V tržnicích byly zpravidla nainstalovány dva druhy vah, a to váha mostní a decimální. Maso, droby a telata v kůži se nakupovaly na váhu.

Někdy se nakupující velkořezníci na trhu dohodli, že s nákupem spekulativně počkají, až prodávající sníží ceny. Venkovským řezníkům by se již nevyplatilo odvézt zboží zpět, a proto volili raději prodej pod cenu. Někteří venkovští řezníci díky těm-

to spekulacím i zkrachovali, říkalo se, že „dostali ránu“.

Při provozu na velkých jatkách vznikalo mnoho vytěžených hovězích, vepřových a skopových střeve. Těmito produkty se zabývaly specializované střevařské firmy, jejichž pracovníci střeva opracovávali, kalibrovali a solili. Jen výjimečně také sušili. Takto upravená střeva prodávali řezníkům a uzenářům, kteří vyráběli uzenářské výrobky. Vyprodukované kůže na jatkách vykupovaly rovněž specializované firmy, zpravidla družstva. Kůže byly při přebírání dočištěny, upraveny, zváženy, nasoleny a roztrženy podle váhových skupin a polhlaví. Po dohodě s koželužnami se převážely k dalšímu zpracování.

Na jatkách v Praze, Brně, Ostravě a některých dalších městech byly zřízeny „masné pokladny“. Kupující řezník měl u masné pokladny provozní účet, z kterého platil nákupy, především maso. Prodávající si na základě jednoduchého dokladu peníze u pokladny vyzvedl.

Těsně po první světové válce se začalo výhradně na velkých jatkách chladit čpavkovými kompresory. Obecně se však v městech i na venkově chladilo pomocí „lednic“. Lednice fungovaly na tomto principu: v zimě, když byl na rybnících silný led, řezník a jeho pomocníci nasekali led na různé tvary. Kusy ledu se naložily na prostorný vůz nebo sáně s koňským potahem a převážely k řezníkovi. Jedna fůra vážila 22 až 26 metrických centů. U řezníka se led shodil do tzv. „ledovky“, tam se dřevěnou palicí rozbil, aby se spojil v jednolitý celek. Do ledovky se vešlo 30 až 50 for ledu. V zemi vedle ledovky byla místnost s ní spojená otvorem, která se od ledu vychladila na 5 až 8 °C. Zde se chladilo všechno maso, včetně výřezů pro výrobu. Později se začaly budovat tzv. „americké lednice“. Jednalo se o různé varianty místnosti s důmyslným systémem odtokových lamel na stropě, kde led byl uložen po stranách a někdy i nad stropem vlastní chladírny. Teprve po roce 1925 si pořizovali řezníci chladírny elektrické, kterým se rovněž říkalo „americké“. Někteří řezníci však měli klasické lednice až do padesátých let.

MVDr. Josef Radoš  
(Pokračování příště)



Po roce 1923 se začal rozšiřovat sortiment výrobků a upřesňovat pojem, co je výsekové maso. V té době již bylo nepsaným zákonem, že hovězí výsekové maso musí být ze zdravého kusu, ve stáji od dvou a půl roku do sedmi let. Znak dobré jakosti určoval povrchový tuk, maso bylo požadováno prokvetlé tukem. Žadoucí bylo maso jasně červené barvy. V té době se začali dovážet do měst z Maďarska a jižního Slovenska mladí vykrmení voly, zvaní „junci“, o váze 500 až 600 kg. Hmotnost jatečných vepřů byla v mrtvé váze 50 až 80 kg. Těžší vepři, svině, řezanci a kanci byli používáni na výrobu trvanlivých salámů.

Sortiment uzenářských výrobků byl v českých zemích dosti jednotný. Vyráběly se různé druhy párků a klobás, vuřty, špekáčky, poláky, kabanos, pražský salám, brněnský salám, polský salám, pařížský salám, tyrolský salám, šunkový salám, reklamní salám, imitace uherského salámu, několik druhů šunek a různé krajové výrobky. Z vařených výrobků pak játrový salám, tlačenu světlá a tmavá, jaternice, jelita, taliány a zabijačková polévka. Na Moravě se v některých případech pro obdobné výrobky používaly jiné názvy, např. cveky, knaky, auspurger apod. Oblíbená byla sekaná pečeně prodávaná v teplém stavu. Základní běžný sortiment ve větších městech byl 6 až 8 druhů výrobků denně.

Malí řezníci na venkově vyráběli užší sortiment jednou až dvakrát týdně. Aby udrželi krok s většími uzenáři, tak zbytek sortimentu nakupovali u uzenářů, kteří vyráběli více výrobků, a prodávali potom ty-

## „Řezníci gurmánům“

### Pečené telecí maso s olivami a mrkví

Osmahněte na oleji po všech stranách nejdříve maso. Vyjměte maso z hrnce a na stejném oleji osmahněte následovně cibulku, mrkve a česnek, nakonec drobně pokrájené rajče. Potom maso vraťte opět do hrnce a podlijte vínem, osolte, opepřete, přidejte tymián a bobkový list. Hrncem přikryjte poklicí a vařte asi hodinu na mírném ohni. Nyní můžete přidat olivy a nechte dalších 15 minut vařit. Odstavte hrncem z ohně, pokrájejte maso na plátky a ozdobte olivami.

- 6 porcí:
- 1 ½ kg telecího masa
- ½ kg mrkve
- 4 celé cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 rajče
- 1 větvička tymiánu
- bobkový list
- 200 g zelených oliv
- 1 sklenka bílého vína
- 4 polévkové lžíce oleje
- sůl, pepř



# ANIMALCO

ZABEZPEČUJE PRO VÁS

a . s .

na vysoké profesionální úrovni následující vývozní a dovozní obchodní služby v oblasti zemědělských produktů a potravinářských výrobků:

- živá jatečná a užitková zvířata
- maso – masné výrobky
- přírodní střevo, umělé potravinářské obaly všech druhů

Dále jsme schopni pro Vás zajistit tuzemské i zahraniční obchody zemědělských a potravinářských surovin a výrobků, podle Vašeho konkrétního přání!

ANIMALCO  
a . s .

Na Kocínce 1 • 160 00 Praha 6 - Dejvice  
Telefon: 220 107 111 • Fax: 233 332 283  
E-mail: info@animalco.cz www.animalco.cz



SCHALLER®  
LEBENSMITTELTECHNIK

Vážení obchodní přátelé,

dovolujeme si Vás pozvat na 8. odborný seminář pořádaný časopisem MASO, ČSZM a Asociací výrobců lahůdek

na téma „Údržnost masa, masných výrobků a lahůdek“, jehož jsme sponzory.

Seminář se koná ve dnech 5. a 6. září 2006 ve školícím středisku Skalský dvůr, Lísek u Nového Města na Moravě.

V průběhu semináře vystoupí rovněž zástupci našich obchodních partnerů.

Pracovník firmy SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® z Vídně, pan Johannes Lindner, Vás seznámí se zařízeními rakouské firmy VORAN na omračování CO<sub>2</sub> a pro těžení krve. Pracovník našeho tradičního dodavatele koření – rakouské firmy WIBERG – pan Engelbert Hauzinger Vás seznámí s novými trendy ve výrobě masných výrobků.

Těšíme se na setkání s Vámi.



NORBERT SCHALLER, spol. s r. o.  
Kolbenova 5a, 190 00 Praha 9, ČR  
Tel.: +420-283 891 149-51  
Fax: +420-283 893 108  
office.prag@schalleraustria.com

NORBERT SCHALLER, spol. s r. o.  
Pestovatel'ská 10, 821 04 Bratislava, SR  
Tel.: +421-2-43415 924-5  
Fax: +421-2-43415 926  
office.bratislava@schalleraustria.com

www.schalleraustria.com  
www.schaller.cz



KOŘENÍ  
KOŘENICÍ SMĚSI  
PŘÍRODNÍ  
A UMĚLÉ OBALY  
ADITIVA  
SMĚSI  
POTRAVINÁŘSKÉ  
TECHNOLOGIE

TRADIČNÍ  
DODAVATEL  
KOŘENÍ  
PRO ŘEZNÍKY  
A UZENÁŘE



Areál  
Tesla Hloubětín  
Poděbradská 56/186  
180 66 Praha 9  
Tel.: +420 284 811 130  
www.pekny-unimex.cz

Ing. František Kruntorád, CSc.

**infak**

POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

☎ 296 374 656, 241 445 863, 296 374 655, fax 296 374 658

Ei. ☒ infak@infak.cz, www.infak.cz

☒ Zelený pruh 1560/99, 140 02 P r a h a 4

- Návrhy a revize začlenění potravinářských výrobků a správné zatřídění jejich názvů a zákonných textací pro označování etiket (obalů) pro potraviny. Dle zákona o potravinách a prováděcích vyhlášek v platném znění.
- zpracování žádostí o integrované povolení IPPC dle zákona č. 76/2002 Sb.,
- poradenství o oblasti zákona o obalech a odpadech,
- školení pracovníků z hygienického minima,
- podnikatelské záměry, studie a projekty výroby potravin,
- profesní uplatnění v potravinářském průmyslu, nabídka-poptávka, bezplatně (viz www.infak.cz),
- další potravinářské služby dle specifických potřeb zákazníka,
- POHLEDÁVKY – profesní zkušenost od r. 1993.

**Nabízíme k pronájmu**



**Mrazírenské  
skladovací  
kapacity  
pro skladování  
potravin**

KONTAKT: Velkopavlovické drůbežářské závody, a.s.  
Tovární 510/3, 691 06 Velké Pavlovice  
Telefon: 519 428 110, e-mail: info@vpdz.cz