

# Ak chceme vyrábať kvalitu, niečo to stojí

Škandál s mäsom z poľského bitúnku vyplaval na povrch množstvo otázok a problémov, o ktorých síce dávno vieme, odborníci na ne upozorňujú, žiadajú o nápravu, ale kým sa nestane niečo, čo sa dotkne verejnosti a dokonca detí, tak sú zodpovední slepi a hluchí.



O príčinách a dôsledkoch dlhodobého stavu v sektore výroby a spracovania hovädzieho mäsa sme sa rozprávali s odborným pracovníkom Zväzu chovateľov mäsového dobytku na Slovensku, Ing. Petrom Polákom, PhD.

## Aká je spotreba hovädzieho mäsa na Slovensku v porovnaní s inými krajinami?

Spotreba hovädziny úzko koreluje s príjmom obyvateľstva. Keď majú ľudia vyššie príjmy, zvyšuje sa aj spotreba hovädzieho mäsa. Na Slovensku máme spotrebu 4,5 kg hovädzieho mäsa na obyvateľa, čo je viac menej skryté vo výrobkoch – v trvanlivých salámach a pod. Toto číslo sa každým rokom zvyšuje o cca 0,2 kg. A zvyšuje sa spotreba vysoko kvalitného vyzretého mäsa z domácej produkcie, ale pomaly. Aj keď naša priemerná spotreba nie je veľmi vysoká, patrí nám vo V4 druhé

miesto hneď po Čechoch, ktorí majú spotrebu okolo 9,5 – 10 kg. Maďari majú napríklad 1 – 1,5 kg, Poľiaci ešte menej. Suverénne najvyššiu spotrebu v Európe majú Briti a Francúzi. Vo svete zase Austrálčania, ktorí v priemere ročne zjedia 104 kg mäsa na obyvateľa, z čoho veľkú väčšinu tvorí baranie a hovädzie mäso. Keď si rozpočítame, je to až neuveriteľných 300 g mäsa denne.

## Dá sa v našich obchodoch nájsť kvalitné hovädzie mäso zo slovenských chovov?

Je to v skutočnosti dosť ťažké. Kvalitné mäso, čo sa u nás zabíja sa sporadicky dá nájsť. Dá sa povedať, že kvalitné mäso, vykrmené u nás vyvážame v živom stave do zahraničia a menej kvalitné dovážame. Tolk, čo dovezieme, tolko aj vy-

vezieme. Sám tomu nerozumiem, prečo sa to tak robí, ale pravdepodobne to bude hlavne v cene. K nám sa vozia napríklad aj mrazené strategické zásoby zo západných krajín pred koncom doby použiteľnosti, lacné výrezové mäso mrazené vo veľkých kockách, ktoré ide do drahých výrobkov. Pritom, ak by sme našu domácu produkciu mladého dobytku doma vykrmili a porazili, dokázali by sme domácu potrebu naplniť. Avšak, do roka u nás zabijeme len nejakých 12 000 býkov, v čom sú zahrnuté aj býky mliekového typu. Vykrmujú sa teda aj holštajnské býky. Holštajn má dobré mäso, ale jeho produkcia je energeticky a živinovo náročnejšia ako pri špecializovaných výkrmových plemenách, a aj zloženie jatočného tela nie je ideálne.

## Prečo je taký rozdiel vo výkupných cenách?

Výkupná cena za vykrmené mladé býky, ktorú ponúkajú naši spracovatelia je na úrovni 1,80 až 2 eurá za kilogram, čo nepokrýva ani náklady na produkciu. Preto sa naši chovatelia výkrmového dobytku logicky orientujú na zahraničný trh, kde dostanú o 20, 30 a niekedy aj 50 percentov vyššiu cenu.

Príčinou je akási systémová chyba, ktorá pretrváva

od roku začiatku 90. rokov. Niektoré vlády mali teóriu, že všetko dovezieme. A nasledovné vlády sa toho držali, nič nezmenili. Podporoval sa tu obchod a nie domáca produkcia. Áno dovezieme, a teraz môžeme vidieť, čo dovážame...

Chýba motivácia našich chovateľov predať vykrmené zvieratá doma. Pri porovnaní výkupných cien rovnakých kategórií so zahraničím uvidíme, že rozdiel pri cene mladých býčkov je 10 až 25 % nižší u nás a pri jaloviciach aj 35 %. Chýba motivácia vykrmovať, a teda produkciu odstavených teliat od dojčiacich kráv nie je kde doma umiestniť. Keby bola v sektore produkcie hovädziny dostatočná podpora, tak by si mohli naši chovatelia povedať – nedám Turkovi odstavené teľatá za 3 eurá, dám nášmu výkrmovci za 2,5 eura za kilo. Na býčkovi to robí aj 150 eur a to je veľký rozdiel. Minimálne tento rozdiel by musela nahrádzať podpora. Ale v období optimálnej ceny je výkupná cena odstavených teliat 3,4 – 3,7 eura za kilogram býčkov a 2,9 – 3,2 za kilogram jalovíc.

Máme aj málo spracovateľov. Je tu síce 127 bitúnkov, z ktorých 105 môže zabíjať aj hovädzí dobytok. Veľká väčšina z ich sú však malokapacitné bitúny s guľatou pečiatkou, čo znamená, že môžu predávať len na našom trhu. Malé bitúny sa zriaďovali s myšlienkou spracovania vlastnej produkcie a za ministra Jahnátka to bolo aj podporené. Paradoxne to však, podľa môjho názoru, prispelo k tomu, že mäso sa stalo drahšie. Na prevádzku malého bitúnku sú obrovské tak zriaďovacie, ako aj prevádzkové náklady. Je to čistá strata, ak sa do týždňa zabijú 1-2 kusy. Z jedného vykrmeného býka v hmotnosti 650 kg je možné získať 80 – 100 kg veľmi kvalitného, dobrého mäsa, ktoré sa predá za relatívne dobré ceny (zhruba 5 kg sviečkovej, 12 kg roštenky, 80 kg stehna), ale ďalších 80 – 100 kg je mäso nižšej kvality (gulášové, výrobkové či burgerové). Maloprodukcia deformuje ekonomiku produkcie. Ak sa má robiť mäso pre bežných pracujúcich ľudí, aby si ho kúpili, musí byť v primeranej cene. Teda personálne, produkčné i režijné náklady musia tvoriť na cene minimálny podiel. Celý proces musí byť maximálne nákladovo efektívny. Málo pracovníkov, veľký obrat. To je základ efektivity. A to naše malé bitúny nedokážu a v tom je podstata predražovania produkcie. Alebo ak sa stanoví nižšia cena mäsa, tak aby sa predalo, nie sú pokryté náklady na produkciu.

Opakujem, že tu nie je žiadna motivácia chovateľov aby predávali doma na Slovensku kvôli nízkym výkupným cenám, lebo by predávali so stratou. Nikto im nedá zodpovedajúce peniaze, ani výkrmca producentovi teliat, ani bitúnok výkrmovci. Ak by štát poskytol dotácie chovateľom, producentom teliat, výkrmcom, mohol by okrem zabezpečenia zásobovania obyvateľstva kvalitným hovädzím podporiť aj tvorbu pracovných miest a pridanej hodnoty v regiónoch. Dotácie predsa slúžia na zabezpečenie nízkej ceny potravín, alebo na stimuláciu produkcie, ktorá je žiadaná, avšak podnikateľsky nezaujímavá.

## vybavené museli zatvoriť prevádzky?

Veľké bitúny sa zatvárali krátko po tom, ako sa do nich investovali veľké peniaze pred vstupom do EÚ. Uplatňovali sa tu oveľa prísnejšie požiadavky, ako predpisujú Európske predpisy, na ktoré sa naše úrady rady vyhovávajú. Všetko z nerez, všetko vykachličkované, pričom v zahraničí môžeme vidieť, že to tak nemusí byť. Veď pravidlá Únie sú rovnaké pre všetkých. Možno aj preto zavreli svoje veľkokapacitné porážky Mecom Humenné, Hrádok Lučenec, Tauris Rimavská Sobota a iní, lebo sa jednoducho investície do renovácie vyšplhali na astronomické ceny, ktoré sa prevádzkou nedali zaradiť.

Zdá sa, že kapacít je u nás dost, ale pri podrobnej analýze zistíme, že ani nie. Máme 105 bitúnkov na spracovanie HD. Ak by bol každý s malou kapacitou, do 10 VDJ za týždeň, ročná produkcia by bola približne 10,5 tisíc ton mäsa. Pri spotrebe 4,5 kg hovädzieho mäsa na osobu a rok však potrebujeme skoro 24 000 ton hovädzieho mäsa. Prepočítané cez výťažnosť mäsa je to približne 127 200 zvierat so živou hmotnosťou 650 kg, a tie na Slovensku vyprodukuje len teoreticky. Podľa zákonov ponuky a dopytu by pri naplnení dopytu mala byť cena mäsa vysoká a činnosť bitúnka komerčne zaujímavá. Ale nie je. Ba čo viac, tie prevádzky, ktoré fungujú, nedokážu svoje možnosti naplno využiť, lebo buď nemajú dostatok zvierat na spracovanie, alebo nemajú odbyt. Nedostatok zvierat na zabíjanie spôsobuje nízka výkupná cena. Malá prevádzka zasa nemá dostatok produktov na predaj a preto nemá odbyt, lebo neponúka stabilné zásobovanie odberateľov. Žeby to bol začarovaný kruh?

Je malokapacitná produkcia naozaj taká „katastrofa“? Ale nie. Nie všetci malí sú neefektívni. Mame vo zväze členov, ktorí aj keď malí, sú úspešní. Chovateľ, ktorý má bitúnok, predáva vo svojej

predajničke hovädzie a jahňacie mäso v bio kvalite na Kremnických baniach. Iný chovateľ, producent vyzretého mäsa z mäsových plemien dodáva svoje produkty do Bratislavy priamo rozvozom konzumentom, ale aj do predajne Yeme. Dvaja produkujú hygienicky balené odležané mäso na farmách pri Žiline. Naschvál nemenujem priamo, aby som neurazil tých, na ktorých som možno pozabudol. Spoločným znakom je, že produkujú vákuovo balené vyzreté mäso. Ponúkajú vysokú kvalitu a stále majú vypredané. Jeden z našich členov vytvára sieť mobilných a kontajnerových predajní so značkovými prémiovými produktami z vlastných fariem. Nie je to však model pre zásobovanie supermarketov. Nie je to model pre všetkých.

## Veľa sa hovorí o tom, že ľudia majú pri nákupoch potravín uprednosťovať kvalitu. Môžu si ju dovoliť?

Všetko so všetkým súvisí. Ľuďom treba dať zarobiť, aby dostali normálne peniaze na ruku. Zvyší sa tým kúpna sila a potom sa budú ako zákazníci, konzumenti orientovať aj na naše kvalitné, avšak drahšie výrobky. Ak budeme dovážať zahraničných pracovníkov, aby sa udržal plat na úrovni 350 eur v čistom, určite sa kvalitné a zároveň drahšie výrobky kupovať nebudú. Ak udržíme nízky príjem zamestnancov, v kombinácii s nízkymi dôchodkami nám vyjde dopyt po produktoch s nízkou cenou, čo predstavuje produkty s vysokým podielom „E-čok, s nízkym obsahom mäsa, vysokým obsahom separátov, nedajbože produktov z mäsa chorých alebo uhynutých zvierat len preto, lebo sú lacné. Lekári varujú, že konzumácia mäsových výrobkov s nízkou kvalitou zvyšuje riziko civilizačných chorôb, zvýšenie chorobnosti aj úmrtnosti. Podrobnou analýzou by sme možno zistili, že podpora spotreby kvalitných, kontrolovaných potravín, aj hovädzieho mäsa, má v konečnom dôsledku dlhodobý pozitívny vplyv na štátnu pokladnicu.

Keď sa vrátíme k chovu mäsového dobytku, tak možno povedať, že ak niečo vyrobíme poriadne, tak si za to chceme nechať aj zaplatiť. Tretinu chovov mäsového dobytku máme u nás pod ekologiou. Máme na to certifikáty, chovy sú pod prísnu kontrolou. Predstavuje to vyše 20 000 kráv, ktoré sú v ekologickom režime produkcie, teda produkujú BIO teľatá. Potenciál pre kvalitné mäso na naše stoly tu teda je, potrebujeme však podmienky na to, aby sa na nich aj mohlo objaviť a aby naši ľudia nekupovali len to najlacnejšie a často s pochybnou kvalitou.

MALVÍNA GONDOVÁ

**NOVÁ VLAJKOVÁ LOŤ PRE JARNÉ OŠETRENIE REPKY PROTI BURINÁM**

**Korvetto™**

Arylex active™

HERBICÍD

Korvetto kombinuje unikátny účinok na najnebezpečnejšie buriny s vysokou selektivitou voči repke v jarnom období.

Info • 0905 242 607

**CORTEVA™**  
agriscience

Agriculture Division of DowDuPont

Visit us at [corteva.com](http://corteva.com)

™, ® Trademarks or Service Marks of Dow AgroSciences, DuPont or Pioneer and their affiliated companies or respective owners. ©2018 Corteva Agriscience.

**Prečo u nás takmer nie sú veľké bitúny? Prečo mnohé funkčné a perfektné**